

--	--	--	--	--	--	--

## 227(GE)

(MARCH, 2022)

Time : 3 Hours]

[Maximum Marks : 100

સૂચનાઓ :

1. આ પ્રશ્નપત્રમાં કુલ 6 વિભાગ અને 58 પ્રશ્નો છે.
2. બધા જ પ્રશ્નો ફરજિયાત છે. વિકલ્પો આંતરિક છે.
3. પ્રશ્નની સૂચના પ્રમાણે જવાબ લખવા.
4. પ્રશ્નની સામે આપેલ અંક ગુણ દર્શાવે છે.
5. નવો વિભાગ નવા પાના પર લખવો.

### વિભાગ - A

- નીચે આપેલા 1 થી 15 સુધીના હેતુલક્ષી પ્રકારના પ્રશ્નો છે. આપેલા વિકલ્પમાંથી સાચો વિકલ્પ (A, B, C, D) પસંદ કરીને જવાબ લખો. દરેકનો 1 ગુણ છે : [15]
1. બ્રેડની ખામીમાં ઓછો ચળકાટ કેમ ઉદ્ભવે છે ?
 

(A) વધારે માલ્ટોઝવાળો ફ્લોર	(B) ઓછો માલ્ટોઝવાળો ફ્લોર
(C) તદ્દન ઓછો માલ્ટોઝવાળો ફ્લોર	(D) મધ્યમ માલ્ટોઝવાળો ફ્લોર
  2. સ્ટ્રેટ ડો. મેથડમાં ફર્મેન્ટેશનનો સમય કેટલો હોય છે ?
 

(A) 30 મિનિટ	(B) 16 મિનિટ
(C) 60 મિનિટ	(D) 20 મિનિટ
  3. કેક બેટરનું pH કેટલું હોય છે ?
 

(A) 7	(B) 6.10
(C) 6.5	(D) 6.8
  4. હંમેશાં બેટરીમાં કામ કરતી વખતે કેવા પ્રકારના કપડાંનો ઉપયોગ કરવો જોઈએ ?
 

(A) લાલ રંગ	(B) ડાર્ક રંગ
(C) બ્લ્યુ રંગ	(D) આછો રંગ
  5. દૂધમાં કેવા પ્રકારની ખાંડ હોય છે ?
 

(A) લેક્ટોઝ	(B) સુક્રોઝ
(C) માલ્ટોઝ	(D) ફુક્ટોઝ

6. સેલિંગ રજિસ્ટર કોણ સંભાળે છે ?  
 (A) સ્ટોર કીપર (B) સેલિંગ ક્લાર્ક  
 (C) મજૂર (D) એકાઉન્ટન્ટ
7. ભઠ્ઠીના બાંધકામ પછી કેટલા દિવસ આરામ આપવામાં આવે છે ?  
 (A) 20 દિવસ (B) 16 દિવસ  
 (C) 25 દિવસ (D) 15 દિવસ
8. પેસ્ટ્રીના કેટલા પ્રકાર છે ?  
 (A) 5 (B) 4  
 (C) 2 (D) 10
9. ભઠ્ઠીના બારણાંનું માપ કેટલું છે ?  
 (A) 18" × 22" (B) 18" × 25"  
 (C) 18" × 10" (D) 18" × 12"
10. ગ્રાહક કેવા પ્રકારની બ્રેડ પસંદ કરે છે ?  
 (A) મોટા કદ (B) સખત કદ  
 (C) નાના કદ (D) મધ્યમ કદ
11. આઈસિંગમાં કેવા પ્રકારની ખાંડનો ઉપયોગ થાય છે ?  
 (A) દાણાદાર (B) પાવડર  
 (C) મોટી (D) પ્રવાહી
12. કેક બેકિંગ થઈ ગયા બાદ ક્યાં મૂકવામાં આવે છે ?  
 (A) કુલિંગ રેકમાં (B) બોક્સમાં  
 (C) ટીનમાં (D) ખુલ્લામાં
13. કેકમાં ખામી ઉદ્ભવવાના કેટલા કારણો છે ?  
 (A) 2 (B) 5  
 (C) 6 (D) 3
14. શોપ એક્ટનું લાયસન્સ કોણ આપે છે ?  
 (A) મ્યુનિસિપાલિટી (B) કમિશનર  
 (C) હેલ્થ ઓફિસર (D) શોપકીપર
15. કેક ફોર્મ્યુલાના કેટલા પ્રકાર છે ?  
 (A) 8 (B) 6  
 (C) 2 (D) 4

વિભાગ - B

- નીચે આપેલા 16થી 30 સુધીના પ્રશ્નોના જવાબ એક વાક્યમાં આપો. દરેકનો 1 ગુણ છે : [15]
- 16. કસ્ટ એટલે શું ?
- 17. કઈ મેથડમાં બધા પદાર્થો એકસાથે ઉમેરવામાં આવે છે ?
- 18. કયા પ્રકારનો બ્રેડ સુધારક કણકની સપાટીને સૂકી બનાવે છે ?
- 19. બ્રેડમાં થતા રોગોના પ્રકાર કેટલા છે ?
- 20. એસકોર્બિક એસિડ કયા ફ્લોરમાં ઉમેરવામાં આવે છે ?
- 21. કેક ફોર્મ્યુલામાં બંધારણ કોણ આપે છે ?
- 22. સુગર બેટર મેથડનું બીજું નામ શું છે ?
- 23. કેકનું બેકિંગ તાપમાન કેટલું છે ?
- 24. દૈનિક રજિસ્ટર એટલે શું ?
- 25. તમે બ્રેડ ટીનનો ઉપયોગ કેવી રીતે કરશો ?
- 26. યીસ્ટનું કાર્ય શું છે ?
- 27. બેકરીમાં વપરાતા સાધનોના પ્રકાર કેટલા છે ?
- 28. મોલ્ડર એટલે શું ?
- 29. 100 નંગ બ્રેડના લુલ્સ માટે દેશી ભઠ્ઠીની સાઈઝ કેટલી હોવી જોઈએ ?
- 30. બ્રેડમાં ચેપ થવાનું કારણ શું છે ?

વિભાગ - C

- નીચે આપેલા પ્રશ્નો 31થી 38 સુધીના ટૂંકા પ્રશ્નો છે. દરેકના 2 ગુણ છે : [16]
- 31. બેકરી પ્રોડક્ટના નામની યાદી બનાવો.
- 32. બ્રોથ એટલે શું ?
- 33. ચીમનીનો ઉપયોગ શું છે ?
- 34. કેક બનાવટની રીતના કેટલા પ્રકાર છે ?
- 35. બ્રેડની ખામીના કેટલા પ્રકાર છે ?
- 36. લોન્ગ પ્રોસેસ એટલે શું ?
- 37. ફર્નેશ બનાવવામાં કયા પ્રકારના મટિરિયલની જરૂર પડે છે ?
- 38. ઈમલ્શન એટલે શું ?

**વિભાગ - D**

- નીચે આપેલા 39થી 46 સુધીના લઘુ પ્રશ્નો છે. દરેકના 3 ગુણ છે.  
(ગમે તે છ પ્રશ્નોના ઉત્તર લખો.)
- 39. ડ્રોપ સ્ટેજ એટલે શું ?
- 40. રોપ અને મોલ્ડ વચ્ચેનો તફાવત લખો.
- 41. ઇલેક્ટ્રિક ઓવન અને નોન ઇલેક્ટ્રિક ઓવન વચ્ચેનો તપાવત લખો.
- 42. રીચ ફોર્મ્યુલા અને લીન ફોર્મ્યુલા વચ્ચેનો તફાવત લખો..
- 43. બેકરીમાં ફળોના ઉપયોગ વિશે લખો.
- 44. કેકને મિશ્રણ કરતાં પહેલાં ધ્યાનમાં રાખવાના મુદ્દાઓ લખો.
- 45. ગમ પેસ્ટનું વર્ણન કરો.
- 46. બ્રેડમાં સ્વચ્છતાનું મહત્વ વિશે લખો.

[18]

**વિભાગ - E**

- નીચે આપેલા 47 થી 52 સુધીના લાંબા પ્રશ્નો છે. દરેકના 4 ગુણ છે.  
(ગમે તે 4 પ્રશ્નોના ઉત્તર લખો)
- 47. આંતરિક બ્રેડની ખામી વિશે વર્ણન કરો.
- 48. “આધુનિક યુગમાં બ્રેડનો ઉપયોગ વધ્યો છે.” કેમ ?
- 49. મોલ્ડ થવાના કારણ વિશે લખો.
- 50. સ્ટ્રેટ ડો. મેથડના ફાયદા અને ગેરફાયદા વર્ણવો.
- 51. કેક મેથડના પ્રકારની યાદી બનાવી કોઈ પણ બે વિશે સમજાવો.
- 52. તોલ-માપ ધારા વિશે સમજાવો.

[16]

**વિભાગ - F**

- નીચે આપેલા 53થી 58 નિબંધલક્ષી પ્રશ્નો છે. દરેક પ્રશ્નના 5 ગુણ છે.  
(ગમે તે 4 પ્રશ્નોના ઉત્તર લખો)
- 53. બ્રેડની લાક્ષણિકતાના પ્રકારની યાદી બનાવી, તેમાંથી કોઈ પણ સમજાવો.
- 54. ફુડ પોઈઝનિંગ વિશે સમજાવો.
- 55. દેશી ભટ્ટીના બાંધકામ વિશે સમજાવો.
- 56. આઈસિંગના મહત્વ વિશે લખો અને આઈસિંગમાં વપરાતા કાચા પદાર્થો વિશે સમજાવો.
- 57. પૌષ્ટિકતા આપનારા સુધારકોની વિસ્તારપૂર્વક સમજૂતી આપો.
- 58. બેલેન્સિંગના નિયમો લખો.

[20]

Seat No. :

--	--	--	--	--	--	--

**227(GE)**

(MARCH, 2022)

*Time : 3 Hours]*

*[Maximum Marks : 100*

**Instructions :**

1. There are total 6 sections and 58 questions in this question paper.
2. All questions are compulsory. Options are internal.
3. Answer according to the instructions of the questions.
4. Figures at the right indicate full marks of the questions.
5. Start a new section on a new page.

**SECTION – A**

- Question from 1 to 15 are multiple choice type. Select and write the correct answer from the options (A, B, C, D). Each question carries 1 mark : [15]
1. Why lack of bloom caused in bread faults ?  
(A) More maltose flour                      (B) Low maltose flour  
(C) Little maltose flour                      (D) Medium maltose flour
  2. What is the fermentation time for straight dough method ?  
(A) 30 minute                                      (B) 16 minute  
(C) 60 minute                                      (D) 20 minute
  3. What is the pH of cake batter ?  
(A) 7    (B) 6.10  
(C) 6.5    (D) 6.8
  4. What type of clothes should be always used while working in a bakery ?  
(A) Red Colour                                      (B) Dark Colour  
(C) Blue Colour                                      (D) Light Colour
  5. Which kind of sugar does milk contain ?  
(A) Lactose    (B) Sucrose  
(C) Maltose    (D) Fructose

6. Who maintained selling register ?  
(A) Store-keeper (B) Selling clerk  
(C) Labour (D) Accountant
7. How many days rest time for oven after construction ?  
(A) 20 days (B) 16 days  
(C) 25 days (D) 15 days
8. How many types of pastry ?  
(A) 5 (B) 4  
(C) 2 (D) 10
9. What is the size of oven door ?  
(A) 18" × 22" (B) 18" × 25"  
(C) 18" × 10" (D) 18" × 12"
10. Which type of bread do consumers prefer ?  
(A) Large Volume (B) Hard Volume  
(C) Small Volume (D) Medium Volume
11. Which type of sugar used in icing ?  
(A) Cryster (B) Powder  
(C) Big (D) Liquid
12. Where a cake is laid after baking ?  
(A) Cooling rack (B) In a box  
(C) In a tin (D) In the open
13. How many reasons of cake faults ?  
(A) 2 (B) 5  
(C) 6 (D) 3
14. Who gives the licence of shop Act ?  
(A) Municipality (B) Commissioner  
(C) Health Officer (D) Shop-keeper
15. How many types of cake formula ?  
(A) 8 (B) 6  
(C) 2 (D) 4

## SECTION – B

- Questions from 16 to 30 are very short answer type. Answer them in one sentence each. Each question carries 1 mark. [15]
16. What is Crust ?
  17. In which method all ingredients are mixed together ?
  18. Which bread improver make the dough surface dry ?
  19. How many types of bread disease ?
  20. Which flour is added in ascorbic acid ?
  21. Who gives structure in cake formula ?
  22. What is another name of sugar batter method ?
  23. What is the baking temperature of cake ?
  24. What is Daily Register ?
  25. How will you used bread tin ?
  26. What is the function of Yeast ?
  27. How many types of bakery machinery ?
  28. What is Moulder ?
  29. Mention the size of brick oven for 100 bread loaves.
  30. Why rope is caused in Bread ?

## SECTION – C

- Questions from 31 to 38 are short answer type. Each question carries 2 marks. [16]
31. Mention the name of bakery product.
  32. What is Broth ?
  33. What is the use of Chimney ?
  34. How many types of cake method ?
  35. How many types of bread faults ?
  36. What is Long Process ?
  37. Mention the material requirement in furnance.
  38. What is Emulsion ?

### **SECTION – D**

- **Questions from 39 to 46 are short answer type. Each question carries 3 marks. (Attempt any 6 of them)** [18]
- 39. What is Drop Stage ?
- 40. Differentiate between rope and mould.
- 41. Differentiate between electric oven and non-electric oven.
- 42. Write down the difference between rich formula and lean formula.
- 43. Write down the uses of fruits in bakery.
- 44. Which point should be keep in mind before mixing of cake.
- 45. Describe Gum Paste.
- 46. Write down the importance of cleanliness in bread.

### **SECTION – E**

- **Questions from 47 to 52 are long answer type. Each question carries 4 marks. (Attempt any 4 of them)** [16]
- 47. Describe the internal faults of bread.
- 48. "In new era" the use of bread is increased why ?
- 49. Write down the causes of mould.
- 50. Describe merits and dismerits of straight dough method.
- 51. Mention the types of cake method and explain any two of them.
- 52. Explain weight and measure Act.

### **SECTION – F**

- **Questions from 53 to 58 are essay type. Each question carries 5 marks. (Attempt any 4 of them)** [20]
- 53. Mention the types of bread characteristics and explain any one of them.
- 54. Explain about food poisoning.
- 55. Explain about construction of brick oven.
- 56. Write down the importance of icing and explain the ingredients of icing.
- 57. Explain about nutritional improvers.
- 58. Write down the principles of balancing.