

TEST CODE: DCS-01

EXAM DATE: 22/06/2023

ROLL NO.

NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT AND CATERING TECHNOLOGY,
ACADEMIC YEAR – 2022-2023



COURSE : 1 ½ Year Diploma In
Food Production / Food & Beverage Service/ Housekeeping/
Bakery & Confectionery

SUBJECT : Hygiene & Sanitation/हाइजीन व सेनिटेशन

TIME ALLOWED : 02 HRS. MAX. MARKS 50

(Marks allotted to each question are given in brackets)
(प्रत्येक प्रश्न के लिए आवंटित अंक कोष्ठक में दिए गए हैं)

- Q.1. Explain the beneficial role of micro-organism to food industry with suitable examples.
उपयुक्त उदाहरण देते हुए खाद्य उद्योग में सूक्ष्म जीवों की लाभकारी भूमिका की व्याख्या कीजिए। (10)
- Q.2. i) Explain the receiving procedure for raw materials in the hotel.
ii) Suggest ways to store perishable and non-perishable items in the general store of a hotel.
i) होटल में कच्चा माल प्राप्त करने की प्रक्रिया की व्याख्या कीजिए।
ii) किसी होटल के सामान्य स्टोर में खराब होने वाली और खराब न होने वाली वस्तुओं को स्टोर करने के तरीके सुझाएं। (10)
- Q.3. Differentiate between contamination of food and spoilage of food.
भोजन के संदूषण और भोजन के खराब होने के बीच अंतर करें।
OR/या
List the steps to properly wash your hands while handling food.
भोजन संभालते समय अपने हाथों को अच्छी तरह से धोने के चरणों की सूची बनाएं। (5)
- Q.4. Discuss the principles of HACCP.
HACCP के सिद्धांतों पर चर्चा करें।
OR/या
Elucidate the role of FSSAI.
FSSAI की भूमिका को स्पष्ट कीजिए। (5)
- Q.5. Discuss wounds and its precaution.
घावों और उनकी सावधानियों पर चर्चा करें। (5)
- Q.6. Write the different methods of waste disposal.



SUBJECT CODE: DCS-01

अपशिष्ट निपटान की विभिन्न विधियों को लिखिए।

OR/या

Write advantages of waste disposal.

अपशिष्ट निपटान के लाभ लिखिए।

(5)

Q.7. Explain the following terms (any five):

- 3 R of waste management
- Swachh Bharat Abhiyan
- Safe service of food
- Laceration
- Danger zone
- First aid

निम्नलिखित शब्दों की व्याख्या करें (कोई पाँच):

- अपशिष्ट प्रबंधन के 3 R
- स्वच्छ भारत अभियान
- भोजन की सुरक्षित सेवा
- लेसिरेशन
- डेंजर जोन
- प्राथमिक चिकित्सा

(5x1=5)

Q.8. State True or False:

- During food handling, always use single use fresh gloves.
- Do comb / brush your hair when you are near food.
- Food poisoning is caused by algae only.
- Hygiene is the study of disease.
- Cooked and raw food can be kept together.

सही या गलत बताएं:

- भोजन को संभालने के दौरान, हमेशा एक बार उपयोग किए जाने वाले ताजे दस्तानों का उपयोग करें।
- जब आप खाने के पास हों तो अपने बालों में कंघी/ब्रश करें।
- खाद्य विषाक्तता केवल एल्गे के कारण होती है।
- स्वच्छता रोग का अध्ययन है।
- पके और कच्चे भोजन को एक साथ रखा जा सकता है।

(5x1=5)

CODE: DCS-02

EXAM
ROLL



NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT
AND CATERING TECHNOLOGY, NOIDA
ACADEMIC YEAR – 2022-2023

COURSE : 1 ½ Year Diploma in
Food Production / Bakery & Confectionery
SUBJECT : Food Costing/फूड कोस्टिंग
TIME ALLOWED : 02 HRS MAX. MARKS: 50

(Marks allotted to each question are given in brackets)

(प्रत्येक प्रश्न के लिए आवंटित अंक कोष्ठक में दिए गए हैं)

Q.1. What is menu pricing? Explain any two types of menus along with their pricing method.

मेनू मूल्य निर्धारण क्या है? किन्ही दो प्रकार के मेन्यू के मूल्य निर्धारण पद्धति की व्याख्या कीजिए।

OR/या

Discuss the importance of food costing. In short describe the various methods of determining food cost.

भोजन की लागत के महत्व पर चर्चा करें। खाद्य लागत निर्धारण की विभिन्न विधियों का संक्षेप में वर्णन कीजिए।

(10)

Q.2. What is standard recipe? Enlist the advantages of standard recipe.

स्टैंडर्ड रेसिपी क्या है? स्टैंडर्ड रेसिपी के लाभों को सूचीबद्ध कीजिए।

OR/या

Explain the various types of costs related to food and beverage business.

खाद्य और पेय व्यवसाय से संबंधित विभिन्न प्रकार की लागतों की व्याख्या कीजिए।

(10)

Q.3. Differentiate between LIFO and FIFO.

लीफो और फीफो के बीच अंतर लिखें।

(5)

Q.4. Discuss the importance of portion control.

भाग नियंत्रण के महत्व पर चर्चा करें।

(5)

Q.5. Explain Butcher's yield with the help of a suitable example.

उपयुक्त उदाहरण की सहायता से बूचर यिल्ड की व्याख्या कीजिए।



SCHEME CODE DCS-02

Q.6

Calculate the Material cost from the following information:

Opening Stock	Rs. 20,000/-
Purchases	Rs. 50,000/-
Closing Stock	Rs. 10,000/-
Food consumed by staff	Rs. 1,000/-
Food served to guests (as complementary)	Rs. 600/-

निम्नलिखित जानकारी से सामग्री लागत की गणना करें:

ओपनिंग स्टॉक	₹. 20,000/-
खरीद	₹. 50,000/-
क्लोजिंग स्टॉक	₹. 10,000/-
कर्मचारियों द्वारा खाया गया भोजन	₹. 1,000/-
मेहमानों को परोसा जाने वाला भोजन (पूरक के रूप में)	₹. 600/-

Q.7. State true or false:

- The time gap between placing an order and receiving it is called lead-time.
- Recipe is a list of dishes available in a meal.
- A cyclic menu is changed on daily basis.
- Requisition is essential for purchase of raw material.
- Store control ensures adequate food supplies and minimizes wastage.

सही या गलत बताएं:

- ऑर्डर देने और इसे प्राप्त करने के बीच के समय अंतराल को लीड-टाइम कहा जाता है।
- पकाने की विधि भोजन में उपलब्ध व्यंजनों की एक सूची है।
- साईकलिक मेनू दैनिक आधार पर बदला जाता है।
- कच्चे माल की खरीद के लिए मांग करना आवश्यक है।
- स्टोर नियंत्रण पर्याप्त खाद्य आपूर्ति सुनिश्चित करता है और बर्बादी को कम करता है।

(5x1=5)

Q.8. Match the following:

- | | |
|-----------------------|--------------------------|
| i) Purchase of spices | a) Control measure |
| ii) Invoice | b) Perishable items |
| iii) KOT | c) Change in food weight |
| iv) Meat and poultry | d) Food cost |
| v) Cooking Yield | e) Receiving |

निम्नलिखित को मिलाएं:

- | | |
|----------------------|---------------------------|
| i) मसालों की खरीद | क) नियंत्रण के उपाय |
| ii) इन्वाइस | ख) खराब होने वाली सामग्री |
| iii) केओटी | ग) भोजन भार में परिवर्तन |
| iv) मांस और पौल्ट्री | घ) भोजन की लागत |
| v) कूकिंग यील्ड | ङ) प्राप्त करना |

(5x1=5)

JECT CODE: DBC-01

EXAM DATE: 24.06.2023

ROLL No.....



NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT
AND CATERING TECHNOLOGY, NOIDA
ACADEMIC YEAR 2022-2023

COURSE : Diploma in Bakery & Confectionery
SUBJECT : Bakery
TIME ALLOWED : 03 Hours
MAX. MARKS: 100

(Marks allotted to each question are given in brackets)

- Q.1. Discuss the scope of bakery and confectionery. Draw the organization chart of bakery and confectionery department of a large hotel. Enlist the duties and responsibilities of bakery chef.

बेकरी और कन्फेक्शनरी के कार्यक्षेत्र की चर्चा कीजिए। एक बड़े होटल के बेकरी एवं कन्फेक्शनरी विभाग का संगठन चार्ट बनाइए। बेकरी शेफ के कार्यों और उत्तरदायित्वों की सूची बनाइए।

(2+3+5=10)

OR

Draw and label a layout of bakery department of a five-star hotel. List any five commercial bakery equipment along with their uses.

एक पाँच सितारा होटल के बेकरी विभाग का खाका खींचिए और नामांकित कीजिए। किन्हीं पाँच व्यावसायिक बेकरी उपकरणों की सूची उनके उपयोगों सहित लिखिए।

(10)

- Q.2. In a tabular form, enlist five common bread faults, causes and remedies to overcome them.

एक सारणी के रूप में, ब्रेड के पाँच सामान्य दोषों, कारणों और उन्हें दूर करने के उपायों को सूचीबद्ध करें।

OR

Discuss the role of various ingredients in bread making.

ब्रेड बनाने में विभिन्न सामग्रियों की भूमिका की चर्चा कीजिए।

(10)

- Q.3. Discuss various types of flours used in commercial bakery.

व्यवसायिक बेकरी में प्रयुक्त होने वाले विभिन्न प्रकार के आटे की चर्चा कीजिए।

OR

Elaborate any two methods of bread making.

ब्रेड बनाने की किन्हीं दो विधियों का वर्णन कीजिए।

(10)

- Q.4. Define the following terms (any five):

i) Fermentation

ii) Blind baking

iii) Proof

iv) Shortening

CODE: 03/2017

Page 1 of 3



EXAM DATE: 24.05.2023

SUBJECT CODE: DBC-01

v) Caramelization

vi) Docking

vii) Score in bread

viii) Punch down

निम्नलिखित शब्दों को परिभाषित करें (कोई पाँच):

i) किण्वन

ii) ब्लाईंड बेकिंग

iii) प्रूफ

iv) शोर्टनिंग

v) केरेमेलाइजेशन

vi) डॉकिंग

vii) ब्रेड स्कोर

viii) पंच डाउन

(5x2=10)

Q.5. Write short notes on:

i) Use of bread improvers

ii) Quality control over finished bakery products.

संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखें:

i) ब्रेड इम्प्रूवर का उपयोग

ii) तैयार बेकरी उत्पादों पर गुणवत्ता नियंत्रण।

(2x5=10)

Q.6. Give the recipe of soft rolls to serve 5 pax.

5 पैक्स के लिए सॉफ्ट रोलस की रेसिपी दें।

(10)

Q.7. Describe external & internal characteristics of a good bread.

एक अच्छी ब्रेड के बाह्य एवं आंतरिक गुणों का वर्णन कीजिए।

(10)

Q.8. Fill in the blanks:

i) Butter has _____ percent of fat.

ii) _____ is a protein present in milk.

iii) Maltose is a sugar found in _____.

iv) WAP stands for _____.

v) Pumpernickel bread is made by _____ flour.

vi) Process of beating butter with sugar is called _____.

vii) _____ refers to wheat protein.

viii) _____ is a small round piece of bread.

ix) _____ is a curved shape bread consumed in breakfast.

x) _____ is a long thin loaf of bread made in French style.

रिक्त स्थान भरें:

i) मक्खन में _____ प्रतिशत वसा होती है।

ii) _____ दूध में मौजूद प्रोटीन है।

iii) माल्टोज एक शर्करा है जो _____ में पाई जाती है।

iv) WAP का अर्थ _____ है।

v) पम्परनिकेल ब्रेड _____ के आटे से बनाई जाती है।

vi) मक्खन को चीनी के साथ फेंटने की प्रक्रिया को _____ कहते हैं।

vii) _____ गेहूँ प्रोटीन को संदर्भित करता है।

viii) _____ ब्रेड का एक छोटा गोल टुकड़ा होता है।

ix) _____ एक घुमावदार आकार की ब्रेड है जिसे नाश्ते में खाया जाता है।

x) _____ फ्रेंच शैली में बनी एक लंबी पतली ब्रेड है।

(10x1=10)



EXAM DATE: 24.05.2023



Q 9

State True or False:

- Rectangular baking pans are suitable for bread making.
- Use of parchment papers in baking trays causes sticking of the finished baked product.
- Blooming is the process of soaking gelatin powder or sheet in cold water before using it.
- Over-kneading results into soft dense bread.
- Whipping is the process of incorporating air bubble in dairy cream.
- Vertically slicing of cake is called torting.
- Zester is a tool used for grating citrus fruits.
- Tart pans is most suitable for making authentic cheese cake.
- Baba au rhum is a small yeast cake from France.
- Sift is the process of passing dry ingredients through mesh to break up lumps.

सही या गलत बताएं:

- आपताकार बेकिंग पेन ब्रेड बनाने के लिए उपयुक्त होते हैं।
- बेकिंग ट्रे में पार्चमेंट पेपर का उपयोग करने से तैयार बेक किया हुआ उत्पाद चिपक जाता है।
- ब्लूमिंग जिंटेडिन पाउडर या शीट को इस्तेमाल करने से पहले ठंडे पानी में भिगोने की प्रक्रिया है।
- अधिक गुंधने से मुतायम सघन ब्रेड बनती है।
- व्हिपिंग डेयरी क्रीम में हवा के बुलबुले को शामिल करने की प्रक्रिया है।
- केक को लंबवत रूप से काटने को टोर्टिंग कहा जाता है।
- ज़ेस्टर एक उपकरण है जिसका उपयोग खट्टे फलों को कद्दूकस करने के लिए किया जाता है।
- प्रामाणिक चीज़ केक बनाने के लिए टॉर्ट पेन सबसे उपयुक्त है।
- बाबा और रम फ्रांस का एक छोटा यीस्ट केक है।
- छानना गांठों को तोड़ने के लिए जात के माध्यम से सूखी सामग्री को पारित करने की प्रक्रिया है।

(10x1=10)

Q.10. Match the following:

- Oven
- Danish Pastry
- Pastry brush
- Doughnut
- Chapati
- Grissini
- Tortilla
- Muffin
- Blini
- Chelsea bun

निम्नलिखित को मिलाएं:

- ओवन
- डेनिश पेस्ट्री
- पेस्ट्री ब्रश
- डोनट
- चपाती
- ग्रिसिनी
- टॉर्टिला
- मफिन
- ब्लिनी
- चेल्सी बन

- Bread sticks
- Ring-shaped-leavened fried dough
- Mexican flat bread
- Grease a pan
- Yeast-leavened dough
- Buck wheat
- Baking equipment
- Indian bread
- Currant bun
- Sweet round bread from USA

- ब्रेड स्टिक्स
- अंगूठी के आकार का खमीरयुक्त तला हुआ आटा
- मेक्सिकन फ्लैट ब्रेड
- एक पेन को ग्रीस करें
- खमीर-खमीर आटा
- बक गेहूँ
- बेकिंग उपकरण
- भारतीय ब्रेड
- झ करंट बन
- संयुक्त राज्य अमेरिका से मीठी गोत रोटी

(10x1=10)

.....



EXAM DATE: 25.05.2022

ROLL No.....



NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT
AND CATERING TECHNOLOGY, NOIDA
ACADEMIC YEAR 2022-2023

COURSE : Diploma in Bakery & Confectionery
SUBJECT : Confectionery
TIME ALLOWED : 03 Hours
MAX. MARKS: 100

(Marks allotted to each question are given in brackets)

Q.1. Define leavening agents. Explain various types of leavening agent used in confectionery.

लीवनिंग एजेंटों को परिभाषित करें। कन्फेक्शनरी में प्रयुक्त होने वाले विभिन्न प्रकार के लीवनिंग एजेंटों की व्याख्या कीजिए। (2+8=10)

Q.2. Explain in detail the step-by-step manufacturing process of chocolate.

चॉकलेट बनाने की चरण-दर-चरण प्रक्रिया को विस्तार से समझाइए। (10)

OR/या

Discuss how flour plays an important role in cake making. Also, differentiate between strong and weak flour.

चर्चा कीजिए कि केक बनाने में आटा किस प्रकार महत्वपूर्ण भूमिका निभाता है। इसके अलावा, सबल और कमजोर आटे के बीच अंतर करें। (5+5=10)

Q.3. Describe different stages of cooking sugar in a tabular form including the temperature, stage and features at that stage.

चीनी पकाने की विभिन्न अवस्थाओं को तालिका के रूप में वर्णन कीजिए। तालिका में चीनी की उस अवस्था का तापमान, अवस्था और विशेषताएँ शामिल करें। (10)

OR/या

Differentiate between the following:-

- Sugar batter method Vs Flour batter method
- Blending method Vs Genoise sponge method

निम्नलिखित में अंतर करें:-

- चीनी बेटर विधि बनाम मैदा बेटर विधि
- समिश्रण विधि बनाम जेनोइस स्पंज विधि

(5+5=10)

CODE: 02

Page 1 of 3

SUBJECT CODE: DBC-02

EXAM DATE 25.05.2023



Q.4. Discuss the internal and external characteristics of a cake in detail.

केक के आंतरिक और बाहरी गुणों की विस्तार से चर्चा कीजिए।

(10)

Q.5. Write short notes on (any two):

- Balancing cake formula
- Various types of icing
- Factors affecting quality of biscuits and cookies
- Frozen desserts

संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखें (कोई दो):

- बैलेसिंग केक फॉर्मूला
- विभिन्न प्रकार की आइसिंग
- बिस्कुट और कुकीज़ की गुणवत्ता को प्रभावित करने वाले कारक
- फ्रोज़ेन डेज़र्ट

(2x5=10)

Q.6. What is a pastry? Name four basic pastries. Enlist the principles of pastry making.

पेस्ट्री क्या है? चार मूल पेस्ट्री के नाम लिखिए। पेस्ट्री बनाने के सिद्धांतों को सूचीबद्ध करें।

(10)

Q.7. What are the common faults in cake making? Elaborate the reasons for such faults and the ways to overcome them.

केक बनाने में आम गलतियाँ क्या हैं? इस तरह के दोषों के कारणों और उन्हें दूर करने के तरीकों को विस्तृत करें।

(10)

Q.8. Explain chocolate tempering. Discuss various types of chocolates.

चॉकलेट टेम्परिंग को समझाइए। विभिन्न प्रकार की चाकलेटों की चर्चा कीजिए।

(10)

Q.9. Match the following:

- Meringue
- Eclairs
- Vol-au-vent
- Flour
- Ganache
- Marzipan
- Gelato
- Hardness
- Citron
- Tart

- Choux Pastry
- Egg white with sugar
- Structure building
- Puff pastry
- Icing sugar and almond paste
- Cream and chocolate
- Over baking
- Ice-cream
- Pastry case
- Sweetened rind

निम्नलिखित को मिलाए:

- i) भेरिंग
- ii) एक्सोथर्म
- iii) वॉल-ओ-वॉन
- iv) आटा
- v) गन्नाश
- vi) मार्जिन
- vii) जिलेटो
- viii) कठोरता
- ix) सिटोन
- x) टार्ट

- ग) यू पेस्ट्री
- ख) चीनी के साथ अंडे का सफेद भाग
- ग) संरचना निर्माण
- घ) पफ पेस्ट्री
- ङ) आइसिंग शुगर और बादाम पेस्ट
- च) क्रीम और चॉकलेट
- छ, ओवर बेकिंग
- ज) आइसक्रीम
- झ) पेस्ट्री केस
- ञ) मीठा छिलका

Q.10. A. State True or False:

(10x1=10)

- i) Uniform mixture of two liquids which are unmixable is called emulsion.
- ii) Too much dark colour of the crust of a cake is an external cake fault.
- iii) Profiterole is a derivative of puff pastry.
- iv) Yeast is a chemical leavening agent.
- v) Oven spring is a cake fault.

क) सही या गलत बताएं:

- i) दो द्रवों का एकसमान मिश्रण जो अभिश्रित होता है उसे इमलशन कहते हैं।
- ii) केक की पपड़ी का बहुत गहरा रंग एक बाहरी केक दोष है।
- iii) प्रॉफिटरोल पफ पेस्ट्री का व्युत्पन्न है।
- iv) यीस्ट एक रासायनिक लिवेनिंग कारक है।
- v) ओवन स्प्रींग केक दोष है।

(5x1=5)

B. Fill in the blanks:

- i) _____ is the process of perforating surface of dough with forks.
- ii) _____ is almond paste used for modeling & decoration.
- iii) _____ is also called frosting.
- iv) _____ is spreading a film of fat on silicon moulds.
- v) _____ is called sugar of milk.

ख) रिक्त स्थान भरें:

- i) _____ कांटे के साथ आटे की सतह को छिद्रित करने की प्रक्रिया है।
- ii) _____ बादाम का पेस्ट है जिसका उपयोग मॉडलिंग और सजावट के लिए किया जाता है।
- iii) _____ को फ्रॉस्टिंग भी कहा जाता है।
- iv) _____ बसा की एक फिल्म सिलिकॉन मोल्ड्स पर फैलाना है।
- v) _____ को दूध की चीनी कहा जाता है।

(5x1=5)

CT CODE: DBC-03

EXAM DATE: 26.05.2023

ROLL No.....



NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT
AND CATERING TECHNOLOGY, NOIDA
ACADEMIC YEAR 2022-2023

COURSE : Diploma in Bakery & Confectionery
SUBJECT : Commodities
TIME ALLOWED : 02 Hours
MAX MARKS: 50

(Marks allotted to each question are given in brackets)

Q.1. Draw a labelled diagram of wheat kernel along with the composition and use of white flour

गेहूँ के बीज़ का नामांकित चित्र बनाकर सफेद मैदा का संघटन तथा उपयोग लिखिए। (10)

Q.2. What are the gelling agents? Discuss the role of gelling agents in bakery and confectionary with suitable examples.

जेलिंग एजेंट क्या है? उपयुक्त उदाहरणों के साथ बेकरी और कन्फेक्शनरी में जेलिंग एजेंटों की भूमिका पर चर्चा करें। (10)

OR/या

Write short notes on:

- Food additives & Preservatives
- Cocoa Production

संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखें:

- खाद्य योजक और संरक्षक
- कोकोआ उत्पादन

(2x5=10)

Q.3. Differentiate between shortenings and raising agents.

शोर्टनिंग और रेसिंग एजेंट के बीच अंतर लिखें।

(5)

Q.4. In short describe jam and marmalades.

जैम और मारमलेड का संक्षेप में वर्णन कीजिए।

(2x2½=5)

Q.5. Discuss the significance of eggs in production of the bakery & confectionery items.

बेकरी और कन्फेक्शनरी वस्तुओं के उत्पादन में अंडों के महत्व पर चर्चा करें।

(5)

Q.6. Explain in few lines (any two):

- Edible garnishes
- Genetically modified foods
- Canned food
- FSSAI

SUBJECT CODE: DBC-03

- (क) भक्तियों में व्याख्या कीजिए (कोई दो):
- आद्य गार्निश
 - आनुवंशिक रूप से संशोधित खाद्य पदार्थ
 - डिब्बाबंद भोजन
 - FSSAI

(2x2½=5)

Q.7. Fill in the blanks:

- SMP is _____.
- Margarine is a type of _____ fat.
- _____ is the wheat protein.
- PUFA stands for _____.
- _____ is the storage temperature for dairy products.

रिक्त स्थान भरें:

- SMP _____ है।
- मार्जरीन एक प्रकार की _____ वसा है।
- _____ गेहूं का प्रोटीन है।
- PUFA का अर्थ _____ है।
- _____ डेयरी उत्पादों के लिए संचयन तापमान है।

(5x1=5)

Q.8. Match the following:

- Glucose
- Egg white
- Agar-agar
- Chocolate Chips
- AGMARK

- Quality control over ghee & butter
- Edible garnish
- Thickening agent
- Albumin
- Starch

(5x1=5)

निम्नलिखित को मिलाएं:

- ग्लूकोज
- अंडे का सफेद भाग
- अगर-अगर
- चॉकलेट चिप्स
- AGMARK

- गुणवत्ता नियंत्रण घी और मक्खन पर
- खाद्य गार्निश
- गाढ़ा करने वाला एजेंट
- एल्बुमिन
- स्टार्च

.....



NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT AND CATERING TECHNOLOGY
ACADEMIC YEAR - 2023-2024

COURSE : 1 ½ Year Diploma In
Food Production / Food & Beverage Service/ Housekeeping/
Bakery & Confectionery
SUBJECT : Hygiene & Sanitation/ हाइजीन व सैनिटेशन
TIME ALLOWED : 02 Hours

MAX. MARKS: 50

(Marks allotted to each question are given in brackets)
(प्रत्येक प्रश्न के लिए आवंटित अंक कोष्ठक में दिए गए हैं।)

Q.1. Micro-organisms are crucial to food industry. Justify the statement with suitable examples. Also, write ways to store food items which contains micro-organisms.

खाद्य उद्योग के लिए सूक्ष्म जीव महत्वपूर्ण हैं। उपयुक्त कथन की उदाहरणों सहित पुष्टि कीजिए। इसके अलावा, उन खाद्य पदार्थों को संग्रहित करने के तरीके लिखें जिनमें सूक्ष्म जीव शामिल होते हैं।

OR/या

Describe the signs of food spoilage. Which micro-organisms are responsible for food spoilage? List ways to prevent food spoilage.

भोजन के खराब होने के लक्षणों का वर्णन करें। भोजन खराब होने के लिए कौन से सूक्ष्म जीव जिम्मेदार हैं? भोजन को खराब होने से बचाने के उपाय सूचीबद्ध करें।

(10)

Q.2. As a food handler, design SOP's for:

- Preparation of food
- Cooking of food
- Storage of food

एक खाद्य संचालक के रूप में, निम्नलिखित के लिए SOP डिज़ाइन करें:

- भोजन की तैयारी
- भोजन पकाना
- भोजन का भंडारण

OR/या

Illustrate the principles of HACCP in food industry.
खाद्य उद्योग में HACCP के सिद्धांतों का वर्णन करें।

(10)

Q.3. Write the steps involved in hand washing.
हाथ धोने में शामिल चरणों को लिखिए।

OR/या

Discuss the role of FSSAI.
FSSAI की भूमिका पर चर्चा करें।

(5)

Q.4. In brief, explain the principles of First aid.
प्राथमिक चिकित्सा के सिद्धांतों को संक्षेप में समझाइये।

(5)

Q.5. In few lines, explain (any four):

- Danger Zone temperature
- Blast freezing
- Dishwashing methods
- Sanitation
- Cross-contamination
- Service of food

SUBJECT CODE: DCS-01



- निम्न को कुछ पंक्तियों में समझाए (कोई चार):
- डेंजर जॉन टेपरेचर
 - ब्लास्ट प्रीजिंग
 - घर्तन घेने के तरीके
 - स्वच्छता
 - क्रॉस-संदूषण
 - भोजन का परोसना

(4x2½=10)

Q.6. State True or False:

- Bacteria can only be seen under a microscope.
- Clostridium Botulinum is caused by staphylococci.
- Landfilling is a method of garbage disposal.
- Cross-contamination may lead to food poisoning.
- Eggs cannot be stored in the deep freezer.
- Fumigation is not a pest controlling method.
- Manual dish washing method is more expensive than mechanical dishwashing method.
- Cooked and raw food should be stored separately.
- Food can remain in danger zone for seven hours before it starts to spoil.
- FSSAI is the first international food standard body.

सही या गलत बताएं:

- बैक्टीरिया को केवल माइक्रोस्कोप से ही देखा जा सकता है।
- क्लोस्ट्रीडियम बोटुलिनुम स्टेफिलोकोसी के कारण होता है।
- लैंडफिलिंग कचरा निपटान की एक विधि है।
- क्रॉस-संदूषण से खाद्य विषाक्तता हो सकती है।
- अंडे को डीप फ्रीजर में संग्रहित नहीं किया जा सकता।
- धूम्रिकरण कोई कीट नियंत्रण विधि नहीं है।
- मैन्युअल डिशवॉशिंग विधि मैकेनिकल डिशवॉशिंग विधि की तुलना में अधिक महंगी है।
- पका हुआ और कच्चा भोजन अलग-अलग संग्रहित किया जाना चाहिए।
- भोजन खराब होने से पहले सात घंटे तक डेंजर जॉन में रह सकता है।
- FSSAI पहली अंतरराष्ट्रीय खाद्य मानक संस्था है।

(10x1=10)

SUBJECT CODE: DCS-02

ROLL No.

NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT
AND CATERING TECHNOLOGY, NOIDA
ACADEMIC YEAR - 2023-2024



COURSE : 1 1/2 Year Diploma In
Food Production / Bakery & Confectionery
SUBJECT : Food Costing/फूड कोस्टिंग
TIME ALLOWED : 02 Hours

MAX. MARKS: 50

(Marks allotted to each question are given in brackets)
(प्रत्येक प्रश्न के लिए आवंटित अंक कोष्ठक में दिए गए हैं)

- Q.1. Explain standard recipe and highlight its importance in a commercial kitchen. Write standard recipe for an appetizer of your choice.
मानक व्यंजन की व्याख्या करें और व्यावसायिक रसोई में इसके महत्व पर प्रकाश डालें। अपनी पसंद के ऐपेटाइजर के लिए मानक नुस्खा लिखें।

OR/या

Explain various cost incurred by a medium size hotel to run daily operations.
एक मध्यम आकार के होटल द्वारा दैनिक परिचालन चलाने के लिए की जाने वाली विभिन्न लागतों की व्याख्या करें।

(10)

- Q.2. Why is it important to ensure portion control in a kitchen? Write ways in which portion control may be practiced in staff canteen of a large hotel.
रसोई में भाग नियंत्रण सुनिश्चित करना क्यों महत्वपूर्ण है? किसी बड़े होटल की स्टाफ कैंटीन में भाग नियंत्रण किस प्रकार किया जा सकता है, इसके तरीके लिखें।

OR/या

What are the key considerations in planning a restaurant menu? Write ways in which the pricing of the menu can be done.
रेस्तरां मेनू की योजना बनाते समय मुख्य बातें क्या हैं? उन तरीकों को लिखें जिनसे मेनू का मूल्य निर्धारण किया जा सकता है।

(10)

- Q.3. Differentiate between LIFO and FIFO with examples.
उदाहरण सहित LIFO और FIFO के बीच अंतर बताएं।

OR/या

Differentiate between butchers yield & cooking yield.
बूचर्स यील्ड और कुकिंग यील्ड के बीच अंतर बताएं।

(5)

- Q.4. Describe any two types of menus.
किन्हीं दो प्रकार के मेनू का वर्णन करें।

(5)

- Q.5. Highlight the steps involved in purchasing non-perishable items.
जल्दी खराब न होने वाली वस्तुओं को खरीदने में शामिल चरणों पर प्रकाश डालें।

(5)

- Q.6. How can you control the production & sales of food items in a restaurant?
आप किसी रेस्तरां में खाद्य पदार्थों के उत्पादन और बिक्री को कैसे नियंत्रित कर सकते हैं?

(5)

- Q.7. A. Fill in the blanks:

- i) Wages paid to staff come under _____
ii) Fixed menu is also known as _____
iii) QSR stands for _____
iv) BOT stands for _____
v) Adjustment factor is used in _____

SUBJECT CODE: DCS-02

EXAM DATE: 09.05.21

A. रिक्त स्थान भरें:

- i) पर्चकारियों को दिया जाने वाला घेतन _____ के अंतर्गत आता है।
- ii) निश्चित भेज को _____ के रूप में भी जाना जाता है।
- iii) QSR का मतलब _____ है।
- iv) BOT का मतलब _____ है।
- v) समापोजन कारक का उपयोग _____ में किया जाता है।

B. State True or False:

- i) Drained weight is checked for canned food.
- ii) In blind receiving, an invoice is provided to the store keeper.
- iii) Cost of food incurred in preparing meal served is miscellaneous cost.
- iv) FIFO is an issuing procedure.
- v) Yield is the actual quantity of finished or processed food product.

B. सही या गलत बताएं:

- i) डिब्बाबंद भोजन के लिए सूखे वजन की जाँच की जाती है।
- ii) ब्लाइंड रिसिविंग में, स्टोर कीपर को एक चालान प्रदान किया जाता है।
- iii) परोसे गए भोजन को तैयार करने में हुई भोजन की लागत विविध लागत है।
- iv) FIFO एक जारी करने की प्रक्रिया है।
- v) उपज तैयार या प्रसंस्कृत खाद्य उत्पाद की वास्तविक मात्रा है।

(5+5=10)



SUBJECT CODE: DBC-03

EXAM DATE: 15.05.2024

ROLL No.....



NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT
AND CATERING TECHNOLOGY, HOIDA
ACADEMIC YEAR - 2023-2024

COURSE : Diploma In Bakery & Confectionery
SUBJECT : Commodities/मोमोडिटीस
TIME ALLOWED : 02 Hours

MAX. MARKS: 50

(Marks allotted to each question are given in brackets)
(प्रत्येक प्रश्न के लिए आवंटित अंक कोष्ठक में दिए गए हैं।)

- Q.1. Explain the role of wheat product in bakery.
बेकरी में गेहूं उत्पाद की भूमिका स्पष्ट करें।
OR/या
Briefly enumerate the composition of wheat.
गेहूं की संरचना संक्षेप में बताइए। (10)
- Q.2. Write the importance of dairy products in bakery and confectionery industry.
बेकरी और कन्फेक्शनरी उद्योग में डेयरी उत्पादों का महत्व लिखिए।
OR/या
Discuss the role of gelling agent and stabilizers in bakery & confectionery products.
बेकरी और कन्फेक्शनरी उत्पादों में जेलिंग एजेंट और स्टेबलाइजर्स की भूमिका पर चर्चा करें। (10)
- Q.3. What are the different types of sugar used in bakery and confectionery & write its uses.
बेकरी और कन्फेक्शनरी में उपयोग की जाने वाली चीनी के विभिन्न प्रकार क्या हैं और इसके उपयोग लिखें।
OR/या
Explain the steps in processing of cocoa.
कोको के प्रसंस्करण के चरणों की व्याख्या करें। (10)
- Q.4. Explain different types of yeast.
यीस्ट के विभिन्न प्रकारों को समझाइए।
OR/या
Write short notes on chemical leavening agent.
रासायनिक खमीरीकरण एजेंट पर संक्षिप्त में लिखें। (10)
- Q.5. Fill in the blanks:
i) _____ is the protein present in wheat.
ii) _____ is the natural sugar.
iii) Cheese is made of _____.
iv) Egg white is rich in _____.
v) Yeast is used as _____ agent in bakery.
रिक्त स्थान भरें:
i) _____ गेहूं में मौजूद प्रोटीन है।
ii) _____ प्राकृतिक चीनी है।
iii) चीज़ _____ से बनता है।
iv) अंडे का सफेद भाग _____ से भरपूर होता है।
v) बेकरी में यीस्ट का उपयोग _____ एजेंट के रूप में किया जाता है। (5x2=10)

SUBJECT CODE: DBC-01

EXAM DATE: 10.05.2024

ROLL No.....

NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT
AND CATERING TECHNOLOGY, NOIDA
ACADEMIC YEAR - 2023-2024



COURSE : Diploma in Bakery & Confectionery
SUBJECT : Bakery/बेकरी
TIME ALLOWED : 03 Hours

MAX. MARKS: 100

(Marks allotted to each question are given in brackets)
(प्रत्येक प्रश्न के लिए आवंटित अंक कोष्ठक में दिए गए हैं)

- Q.1. Explain different types of flours used in commercial bakery.
व्यावसायिक बेकरी में उपयोग किये जाने वाले विभिन्न प्रकार के आटे की व्याख्या करें।
OR/या
During milling process, what factors influence the quality of flour?
मिलिंग प्रक्रिया के दौरान, कौन से कारक आटे की गुणवत्ता को प्रभावित करते हैं?
(10)
- Q.2. How will you recognize when the dough is properly mixed? Write any three conditions under which a dough will over ferment and the ways to prevent it.
आप कैसे पहचानेंगे डो ठीक से मिला गया है? ऐसी कोई तीन स्थितियाँ लिखिए जिनके अंतर्गत डो अत्यधिक किण्वित हो जाएगा और उसको रोकने के तरीके लिखें।
OR/या
Write any three 'internal' and 'external' characteristics of bread?
ब्रेड की कोई तीन 'आंतरिक' और 'बाहरी' विशेषताएँ लिखिए।
(10)
- Q.3. What are the two basic methods of bread making? Explain in detail.
ब्रेड बनाने की दो बुनियादी विधियाँ क्या हैं? विस्तार से व्याख्या कीजिये।
OR/या
Explain the sequence of bread making.
क्रमानुसार ब्रेड बनाने की प्रक्रिया बताइये।
(10)
- Q.4. List any five commercial bakery equipment, their uses and maintenance after use.
किन्हीं पाँच व्यावसायिक बेकरी उपकरणों, उनके उपयोग और उपयोग के बाद रखरखाव की सूची बनाएं।
OR/या
Write the control measures which can be adopted in bakery.
बेकरी में अपनाए जा सकने वाले नियंत्रण उपाय लिखिए।
(10)
- Q.5. What preventive measures can be adopted to minimize the spoilage of bread due to rope & mould?
रोप और मौल्ड के कारण ब्रेड को खराब होने से बचाने के लिए कौन से निवारक उपाय अपनाए जा सकते हैं?
(10)
- Q.6. Why it is necessary to use bread improvers? What are all the improvers which help retain moisture in the bread?
ब्रेड इम्प्रूवर्स का उपयोग करना आवश्यक क्यों है? वे कौन से सुधारक हैं जो ब्रेड में नमी बनाए रखने में मदद करते हैं?
(10)
- Q.7. Plan the layout of a small bakery according to the available space and the estimated volume of production. (Give estimation accordingly)
उपलब्ध स्थान और उत्पादन की अनुमानित मात्रा के अनुसार एक छोटी बेकरी के लेआउट की योजना बनाएं।
(तदनुसार अनुमान दीजिए)
(10)

Q.8. Define the following terms (any ten):

i) Elasticity

ii) Clear flour

iii) Gluten

iv) Blossen

v) Crustling

vi) Divlder

vii) Docking

viii) Dushing

ix) Enriched bread

x) Gorn

xi) Water Absorption Power (WAP)

निम्नलिखित शब्दों को परिभाषित करें (कोई दस):

i) ईलास्टिसिटी

ii) साफ़ आटा

iii) ग्लूटेन

iv) ब्लॉस

v) क्रस्टिंग

vi) डिवाइडर

vii) डॉकिंग

viii) डशिंग

ix) एनरिचड ब्रेड

x) रोगाणु

xi) पन अवशोषण शक्ति (WAP)

(10x1=10)

Q.9. State True or False:

i) Weal is coarsely ground grain.

ii) Old dough is yeast dough which has become over fermented due to long fermentation.

iii) Rope helps in enhancing nutritional quality of bread.

iv) Proofing period is the time during which dough rises between moulding & making.

v) Young doughs produces excellent quality bread.

सही या गलत बताएं:

i) वील मोटा पिसा हुआ अनाज है।

ii) पुराना डो खमीर डो है जो लंबे किण्वन के कारण अत्यधिक किण्वित हो गया है।

iii) रोप ब्रेड की पोषण गुणवत्ता बढ़ाने में मदद करती है।

iv) प्रूफिंग अवधि वह समय है जिसके दौरान मोल्डिंग और निर्माण के बीच डो ऊपर उठता है।

v) नये डो से उत्कृष्ट गुणवत्ता वाली ब्रेड बनती है।

(5x2=10)

Q.10. Fill in the blanks:

i) _____ measures strength of flour for commercial mixing.

ii) _____ is the flouy portion of wheat kernel.

iii) Weak flour has _____ protein content.

iv) _____ are cabinets in which steam is generated for fermentation process of goods.

v) _____ is an anti-mould agent.

vi) Invertase, maltase, zymase & _____ are prominent enzymes for fermentation process.

vii) Compressed yeast should be stored in refrigerator at _____.

viii) Fat is used in bread doughs at the rate of _____.

ix) Yeast activity is optimum at the temperature between _____.

x) _____ gives elastic or stretching properties to dough.

रिक्त स्थान भरें:

i) _____ वाणिज्यिक मिश्रण के लिए आटे की ताकत मापता है।

ii) _____ गेहूँ के दाने का आटा वाला भाग है।

iii) कमजोर आटे में _____ प्रोटीन कंटेंट होता है।

iv) _____ कैबिनेट हैं जिनमें माल की किण्वन प्रक्रिया के लिए भाप उत्पन्न की जाती है।

v) _____ एक एंटी-मोल्ड एजेंट है।

vi) इनवर्टेज़, माल्टेज़, ज़ाइमेज़ और _____ किण्वन प्रक्रिया के लिए प्रमुख एंजाइम हैं।

vii) संपीड़ित यीस्ट को रेफ्रिजरेटर में _____ पर संग्रहित किया जाना चाहिए।

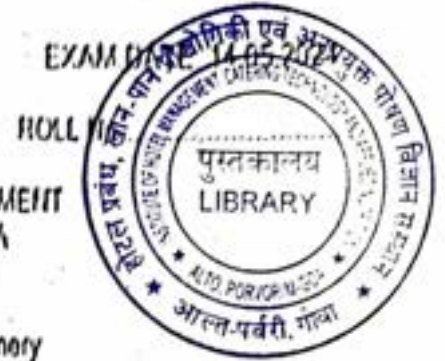
viii) ब्रेड के डो में वसा का उपयोग _____ की दर से किया जाता है।

ix) यीस्ट गतिविधि _____ के बीच के तापमान पर इष्टतम होती है।

x) _____ डो को लोचदार या खींचने वाले गुण देता है।

(10x1=10)

SUBJECT CODE: DHC-02



NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT
AND CATERING TECHNOLOGY, HOIDA
ACADEMIC YEAR • 2023-2024

COURSE : Diploma in Bakery & Confectionery
SUBJECT : Confectionery/आन्धोव्यथानरी
TIME ALLOWED : 03 Hours

MAX. MARKS: 100

(Marks allotted to each question are given in brackets)
(प्रत्येक प्रश्न के लिए आवंटित अंक कोष्ठक में दिए गए हैं)

- Q.1. Explain in few lines (any ten):
- | | | | | |
|--------------|----------------------|---------------------|-------------|---------------|
| i) Aeration | ii) Baking Powder | iii) Collage Cheese | iv) Biscuit | v) Shortening |
| vi) Maltose | vii) Glace | viii) Creaming | ix) Batter | x) Sifting |
| xi) Marzipan | xii) Proofing Period | | | |
- कुछ पंक्तियों में स्पष्ट करें (कोई दस):
- | | | | | |
|--------------|--------------------|-----------------|-------------|---------------|
| i) ऐरेशन | ii) बेकिंग पाउडर | iii) कॉटेज चीज़ | iv) बिस्कुट | v) शोर्टेनिंग |
| vi) माल्टोज़ | vii) ग्लास | viii) क्रीमिंग | ix) बैटर | x) छानना |
| xi) मार्जिपन | xii) प्रूफिंग अवधि | | | |
- (10x2=20)

- Q.2. How will you define pastry? What are the different kind of pastries?
आप पेस्ट्री को कैसे परिभाषित करेंगे? विभिन्न प्रकार की पेस्ट्री क्या हैं?

OR/या

Briefly explain the factors affecting the quality of cookies.
कुकीज़ की गुणवत्ता को प्रभावित करने वाले कारकों का संक्षेप में वर्णन करें।

(10)

- Q.3. What are the basic reason for faults in cakes? Explain in brief.
केक में खराबी का मूल कारण क्या है? संक्षेप में समझाइये।

OR/या

Illustrate various types of ice cream.
विभिन्न प्रकार की आइसक्रीम का चित्रण करें।

(10)

- Q.4. Differentiate between the following (any two):

- Too strong flour and too weak flour
 - Dextrose sugar and Liquid sugar
 - Lean cakes and rich cakes
- निम्नलिखित के बीच अंतर करें (कोई दो):
- बहुत मजबूत आटा और बहुत कमजोर आटा
 - डेक्सट्रोस चीनी और तरल चीनी
 - लीन केक और रिच केक

(2x5=10)

- Q.5. Write short notes on (any three):

- Blending method
- Bolled method
- Sugar Water method
- All in process

निम्नलिखित पर संक्षिप्त में लिखें (कोई तीन):

- ब्लेंडिंग विधि
- बॉलड विधि

श्री अणु भोजन विभाग
 (iv) अणु भोजन विभाग

Q.6. What are the essential ingredients in cake making? Explain.
 केक बनाने में आवश्यक सामग्री क्या हैं? व्याख्या करें।

(3x5=15)

Q.7. Name any ten equipment which are widely used in confectionery along with their uses.
 कन्फेक्शनरी में व्यापक रूप से उपयोग किए जाने वाले विभिन्न दस उपकरणों के नाम उनके उपयोग सहित बताएं।

(10)

OR/या

Explain the functioning of different types of oven.
 विभिन्न प्रकार के ओवन की कार्यप्रणाली समझाएं।

Q.8. State True or False:

(10)

- Large or heavy cakes are baked at low temperature for a longer duration.
- Butter icing is same as butter cream.
- Granular fat is used mainly for preparing fruit cakes.
- Choux pastry is baked at 400°C.
- Uneven colour on the side of bread is due to too much steam in the oven.
- Sodium bi-carbonate is another name of baking powder.
- Aroma is the internal characteristic of cake.
- Margarine should be very hard when used for making puff pastry.
- Egg can be used as moistening agent.
- Ice cream are stored at room temperature.

सही या गलत बताएं:

- बड़े या भारी केक को लंबे समय तक कम तापमान पर पकाया जाता है।
- बटर आइसिंग बटर क्रीम के समान है।
- दानेदार वसा का उपयोग मुख्य रूप से फ्रूट केक तैयार करने के लिए किया जाता है।
- शू पेस्ट्री को 400°C पर पकाया जाता है।
- ब्रेड के किनारे का असमान रंग ओवन में बहुत अधिक भाप के कारण होता है।
- सोडियम बाई-कार्बोनेट बेकिंग पाउडर का दूसरा नाम है।
- सुगंध केक की आंतरिक विशेषता है।
- पफ पेस्ट्री बनाने के लिए मार्जरीन बहुत सख्त होना चाहिए।
- अंडे को मोइस्टेनिंग एजेंट के रूप में इस्तेमाल किया जा सकता है।
- आइसक्रीम को कमरे के तापमान पर संग्रहित किया जाता है।

(10x1=10)

Q.9. Match the following:

- | | |
|------------------------|---------------------|
| i) Ice cream | a) Fruit Trifle |
| ii) Toffees | b) Vanilla |
| iii) Choux Pastry | c) Milk |
| iv) Short Crust Pastry | d) Chocolate Eclair |
| v) Pudding | e) Tarts |

निम्नलिखित को मिलाएं:

- | | |
|---------------------------|-------------------|
| i) आइसक्रीम | क) फ्रूट ट्रिफल |
| ii) टॉफी | ख) वैनिला |
| iii) शू पेस्ट्री | ग) दूध |
| iv) शॉर्ट क्रस्ट पेस्ट्री | घ) चॉकलेट एक्लेयर |
| v) पुडिंग | ङ) टार्ट्स |

(5x1=5)
