

NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT AND CATERING TECHNOLOGY, NOIDA
ACADEMIC YEAR – 2025-2026

COURSE	: 1 ½ Year Diploma in Food Production / Food & Beverage Service/ Housekeeping/ Bakery & Confectionery	
SUBJECT	: Hygiene & Sanitation / हाइजीन व सैनीटेशन	
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. What is virus? Write down factors affecting growth of microbes.
वायरस क्या है? जीवाणुओं के विकास को प्रभावित करने वाले कारकों को लिखिए?
OR/या
"A good personal appearance helps both the employee and the organization." Briefly explain the statement.
"एक अच्छी व्यक्तिगत उपस्थिति कर्मचारी और संगठन, दोनों के लिए सहायक होती है।" इस कथन संक्षेप में समझाइए। (10)
- Q.2. What is HACCP? Briefly explain the importance of HACCP and uses of HACCP in catering.
एचएसीसीपी क्या है? केटरिंग में एचएसीसीपी के महत्व और एचएसीसीपी के उपयोगों की संक्षेप में व्याख्या करें।
OR/या
Discuss duties and responsibilities of Food Safety Standards Authority of India (FSSAI).
भारतीय खाद्य सुरक्षा मानक प्राधिकरण (एफएसएसआई) के कर्तव्यों और जिम्मेदारियों पर चर्चा करें। (10)
- Q.3. How to prevent cross-contamination?
पार संदूषण को कैसे रोका जाए? (5)
- Q.4. Write down hand washing procedure for food handler.
खाद्य संचालक के लिए हाथ धोने की प्रक्रिया लिखें। (5)
- Q.5. Write a note on different types of wounds.
विभिन्न प्रकार के घावों पर एक टिप्पणी लिखिए। (5)
- Q.6. How to control food-borne illnesses by food handler in catering industry?
खानपान उद्योग में फूड हैंडलर द्वारा खाद्य जनित बीमारियों को कैसे नियंत्रित किया जा सकता है?
OR/या
Why are proper storage facilities necessary in catering establishment?
खानपान प्रतिष्ठानों में उचित भंडारण सुविधाओं का होना क्यों आवश्यक है? (5)
- Q.7. Explain the following one or two lines (**any five**):
निम्नलिखित को एक या दो पंक्तियों में समझाइए (**कोई पाँच**):
i) Pasteurization पाश्चुरीकरण ii) Perishable food विकारीय खाद्य पदार्थ iii) Thawing थॉविंग
iv) CCPs सीसीपीएस v) Lacerations लैसरेशन vi) First-aid प्राथमिक उपचार (5x1=5)
- Q.8. State True or False: सत्य अथवा असत्य कथन बताएं:
i) Bangles and intricate rings should not be worn while preparing foods.
खाना बनाते समय चूड़ियाँ और बारीक डिज़ाइन वाली अंगूठियाँ नहीं पहननी चाहिए।
ii) Vegetables should be stored at a temperature of 2 to 5°C.
2 से 5 डिग्री सेल्सियस के तापमान पर सब्जियों का भंडारण किया जाना चाहिए।
iii) Fungi includes both yeast and moulds.

- कवक में खमीर और मोल्ड दोनों शामिल होते हैं।
- iv) Garbage bins should be self-closing and should not be lined with wet strength bags.
कूड़ेदान स्वतः बंद होने वाले होने चाहिए और उनमें गीलेपन को सहने वाले बैग नहीं लगे होने चाहिए।
- v) Sewage is a liquid waste arising from kitchen, toilet, and bathrooms.
मलजल एक तरल अपशिष्ट है जो रसोई, शौचालय और बाथरूम से निकलता है।

(5x1=5)

NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT
AND CATERING TECHNOLOGY, NOIDA
ACADEMIC YEAR – 2025-2026

COURSE	: 1 ½ 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 portion control & its advantages.
पोर्शन कंट्रोल और इसके विभिन्न लाभों के बारे में वर्णन कीजिए। (10)
- Q.2. What is semi-variable cost?
अर्ध-परिवर्ती लागत किसे कहते हैं?
- OR/या**
- Explain standard yield.
मानक यील्ड की व्याख्या कीजिए। (10)
- Q.3. What is purchase control?
क्रय नियंत्रण क्या होता है? (5)
- Q.4. Explain: व्याख्या कीजिए
i) Overhead cost उपरि लागत ii) Fixed cost निश्चित लागत (2x2½=5)
- OR/या**
- What is menu? Explain its criteria for designing.
मेन्यू क्या है? डिजाइनिंग के लिए इसके मानदंड की व्याख्या करें। (5)
- Q.5. Explain the concept of pricing. Discuss types of menu.
मूल्य निर्धारण की अवधारणा को समझाइए। मेन्यू के प्रकारों पर चर्चा करें।
- OR/या**
- Discuss the importance and advantages of standard recipes in ensuring consistency & cost control.
निरंतरता और लागत नियंत्रण सुनिश्चित करने में मानक व्यंजनों के महत्व और लाभों पर चर्चा करें। (5)
- Q.6. Explain (**any two**): व्याख्या कीजिए (**कोई दो**):
i) Butchers' Yield बूचर्स यील्ड
ii) Cooking Yield कूकिंग यील्ड
iii) Production control उत्पादन नियंत्रण
iv) Per portion cost प्रति भाग लागत (2x2½=5)
- Q.7. State True or False: सत्य या असत्य कथन बताएं:
i) Effective purchasing helps in controlling overall material cost.
प्रभावी खरीद सामग्री लागत को नियंत्रित करने में मदद करती है।
ii) Issuing of materials should be done without proper documentation.
सामग्री जारी करना उचित प्रलेखन के बिना किया जाना चाहिए।
iii) Production processes influence the final material cost.
उत्पादन प्रक्रियाएँ अंतिम सामग्री लागत को प्रभावित करती हैं।
iv) Sales and accounting play a role in monitoring cost.
लागत की निगरानी में बिक्री और लेखांकन की भूमिका होती है।

- v) Determining standard food cost is not necessary for cost control.
लागत नियंत्रण के लिए मानक खाद्य लागत निर्धारित करना आवश्यक नहीं है।

(5x1=5)

Q.8. Fill in the blanks: रिक्त स्थान भरिए:

- i) The primary importance of food costing is to ensure _____ and profitability.
खाद्य लागत का प्राथमिक महत्व _____ और लाभप्रदता सुनिश्चित करना है।
- ii) One common method of costing used in hospitality is _____ costing.
आतिथ्य में उपयोग की जाने वाली लागत का एक सामान्य विधि _____ लागत है।
- iii) Effective _____ techniques help in maintain control over expenses.
प्रभावी _____ तकनीकें व्ययों पर नियंत्रण बनाए रखने में मदद करती हैं।
- iv) Control of _____ cost involves proper staff scheduling and wage management.
_____ नियंत्रण लागत में उचित स्टाफ अनुसूचन और वेतन प्रबंधन शामिल है।
- v) Costs such as utilities and maintenance are categorized under _____ cost.
उपयोगिता और रखरखाव जैसी लागतों को _____ लागत के तहत वर्गीकृत किया जाता है।

(5x1=5)

NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT
AND CATERING TECHNOLOGY, NOIDA
ACADEMIC YEAR – 2025-2026

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 delayed salt method of bread making. How it is different from straight dough method? ब्रेड बनाने में विलम्बित नमक विधि की व्याख्या कीजिए। यह सीधे आटे की विधि से कैसे अलग है?
OR/या
Explain the bread faults and their causes with remedies. ब्रेड के दोषों और उनके कारणों को समाधानों सहित विस्तार से वर्णन करें। (10)
- Q.2. Define the following (**any two**): निम्नलिखित को परिभाषित कीजिए (**कोई दो**):
i) Mould फफूंदी
ii) Quality control of finished products तैयार उत्पादों की गुणवत्ता नियंत्रण
iii) Bread improvers ब्रेड वर्धक (2x5=10)
- Q.3. Explain in detail the working of various types of ovens. विभिन्न प्रकार के ओवनों के कार्यकरण को विस्तार से समझाइए।
OR/या
Discuss external & internal characteristics of bread. ब्रेड की बाहरी और आंतरिक विशेषताओं पर चर्चा करें। (10)
- Q.4. Explain the essential raw materials required for bread making. ब्रेड बनाने के लिए आवश्यक कच्चे माल की व्याख्या कीजिए।
OR/या
Draw the organization chart of a bakery of a five star hotel. एक पाँच-सितारा होटल की बेकरी का संगठन चार्ट बनाइए। (10)
- Q.5. Explain the different constituents of flour & types of flour also. आटे के विभिन्न घटकों और आटे के प्रकारों के बारे में सविस्तार वर्णन कीजिए। (10)
- Q.6. Discuss different government approvals required for setting up a bakery. एक बेकरी की स्थापना के लिए आवश्यक विभिन्न सरकारी अनुमोदनों पर चर्चा कीजिए। (10)
- Q.7. Explain the role of yeast in bread making. How over and under fermentation effect the end product? ब्रेड बनाने में खमीर की भूमिका की व्याख्या कीजिए। अति-किण्वन और अल्प-किण्वन तैयार माल को किस प्रकार प्रभावित करते हैं? (10)
- Q.8. Explain the following in 2-3 lines (**any five**): निम्नलिखित को 2-3 पंक्तियों में वर्णन कीजिए (**कोई पाँच**):
i) Docking डॉकिंग
ii) Fermentation किण्वन
iii) Dough गुंथा हुआ आटा
iv) FIFO एफआईएफओ
v) Bloom ब्लूम
vi) Gluten ग्लूटेन
vii) Diastatic capacity डायस्टेटिक क्षमता (5x2=10)

Q.9. Fill in the blanks: रिक्त स्थान भरें:

- i) _____ and _____ helps the process of fermentation.
_____ और _____ किण्वन की प्रक्रिया में मदद करते हैं।
- ii) Ph value of flour is _____.
आटे का pH मान _____.
- iii) WAP stands for _____.
डब्ल्यूएपी का पूरा नाम _____.
- iv) Gliadin and _____ are insoluble proteins.
ग्लियाडिन और _____ अघुलनशील प्रोटीन हैं।

(5x2=10)

Q.10. State True or False: बताएँ कि ये कथन सही हैं या गलत:

- i) Yeast is a bacteria.
खमीर एक जीवाणु है।
- ii) Docking is done at the time of proofing.
डॉकिंग प्रूफिंग के समय की जाती है।
- iii) Symmetry is an internal characteristic of bread.
समरूपता ब्रेड की एक आंतरिक विशेषता है।
- iv) Albumen is a wheat protein.
एल्ब्यूमिन एक गेहूँ प्रोटीन है।
- v) FIFO is opted always for bakery products only.
FIFO का चुनाव हमेशा केवल बेकरी उत्पादों के लिए ही किया जाता है।

(5x2=10)

NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT
AND CATERING TECHNOLOGY, NOIDA
ACADEMIC YEAR - 2025-2026

COURSE	:	Diploma in Bakery & Confectionery	
SUBJECT	:	Confectionery/कन्फेक्शनरी	
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 the procedure of cake making.
केक बनाने की प्रक्रिया का वर्णन कीजिए?
OR/या
Discuss the role of each ingredient in cake making.
केक बनाने में प्रत्येक सामग्री की भूमिका का वर्णन कीजिए। (10)
- Q.2. What is icing? Explain types of icing in details.
आइसिंग क्या है? आइसिंग के प्रकारों को विस्तार से समझाइए। (10)
- Q.3. What is pastry? Discuss various steps involving in pastry making.
पेस्ट्री क्या है? पेस्ट्री बनाने में शामिल विभिन्न चरणों की चर्चा करें।
OR/या
List down the types of pastries with their derivatives.
पेस्ट्री के प्रकारों और उनके व्युत्पन्नों की सूची बनाइए। (10)
- Q.4. Enlist and discuss the various leavening agents used in cake making.
केक बनाने में उपयोग किए जाने वाले विभिन्न खमीर कारकों की सूची बनाएँ और उन पर चर्चा करें।
OR/या
Discuss the internal and external characteristics of cakes.
केक की आंतरिक और बाहरी विशेषताओं पर चर्चा करें। (10)
- Q.5. Differentiate between the following (**any three**): निम्नलिखित में अंतर स्पष्ट कीजिए (**कोई तीन**):
i) Mousse and Soufflé मूस और सूफ्ले
ii) Pies and Tart पाई और टार्ट
iii) Cookies and Biscuits कुकीज़ और बिस्किट
iv) Muffins and Cupcakes मफ़िन और कपकेक
v) Ganache and Truffle गनाश और ट्रफ़ल (3x5=15)
- Q.6. Write down the recipe for chocolate chip cookies for 50 cookies.
50 चॉकलेट चिप कुकीज़ बनाने की रेसिपी लिखें।
OR/या
Explain the process of chocolate tempering. Discuss types of chocolates.
चॉकलेट टेम्परिंग की प्रक्रिया का वर्णन कीजिए। चॉकलेट के विभिन्न प्रकारों पर चर्चा करें। (10)
- Q.7. Discuss various types of ice creams and bombs.
विभिन्न प्रकार की आइस्क्रीम और बॉम्ब के बारे में चर्चा करें। (10)

- Q.8. Answer in one or two lines (**any five**): एक या दो पंक्तियों में उत्तर दीजिए (**कोई पाँच**):
- | | |
|---------------------------------|-------------------------------|
| i) Blind baking ब्लाइंड बेकिंग | ii) Flavours फ्लेवर |
| iii) Bavarois बवारीस | iv) Millie-feuille मिले-फॉयल |
| v) Angel food cake एंजल फूड केक | vi) Croquembouche क्रोकेम्बुश |
- (5x2=10)
- Q.9. Give one word answer: एक शब्द में उत्तर दें:
- A type of frozen dessert made in dome shape.
एक प्रकार का जमा हुआ मीठा व्यंजन जो गुंबद के आकार का होता है।
 - The process in which protein gets firm when heated.
वह प्रक्रिया जिसमें गर्म करने पर प्रोटीन जम जाता है।
 - Flaky, buttery yeast rolled crescent shape pastry.
परतदार, मक्खन से बनी, खमीरयुक्त और अर्धचंद्राकार आकार में बेली हुई पेस्ट्री।
 - Cooking chocolate available in blocks and pellets.
खाद्य पदार्थ बनाने में प्रयुक्त होने वाली चॉकलेट जो ब्लॉक और पेलेट्स के रूप में उपलब्ध होती है।
 - Dessert made by folding in fruit puree with whipped cream.
एक मिठाई जो व्हिप्ड क्रीम में फलों की प्यूरी मिलाकर बनाई जाती है।
 - A mixture of fine ground almonds and sugar paste.
बारीक पिसे बादाम और चीनी के पेस्ट का मिश्रण।
 - Type of cake made with meringue and flour.
एक प्रकार का केक जो मेरिंग और आटे से बनाया जाता है।
 - Fruit cooked in the sugar syrup.
चीनी की चाशनी में पकाया गया फल।
 - A vanilla flavored custard made up of milk, sugar and egg yolk.
दूध, चीनी और अंडे की जर्दी से बना वनीला-स्वाद वाला कस्टर्ड।
 - A very thin pancake served around the filling.
एक बहुत ही पतला पैनकेक, जिसे भरावन के चारों ओर लपेटकर परोसा जाता है।
- (10x1=10)
- Q.10. Fill in the blanks: रिक्त स्थान भरें:
- Leavening agent in Baba au rhum is _____.
बाबा ऑ रम में खमीर उठाने वाला पदार्थ _____ है।
 - Profiteroles are made with _____ pastry.
प्रॉफिटरोल्स _____ पेस्ट्री से बनाए जाते हैं।
 - Marzipan is paste of _____ and _____.
मार्ज़िपन, _____ और _____ का पेस्ट होता है।
 - Cookies are examples of _____ pastry.
कुकीज़ _____ पेस्ट्री के उदाहरण हैं।
 - Cake flour has low percentage of _____.
केक के आटे में _____ का प्रतिशत कम होता है।
- (5x1=5)

NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT
AND CATERING TECHNOLOGY, NOIDA
ACADEMIC YEAR – 2025-2026

COURSE	:	Diploma in Bakery & Confectionery	
SUBJECT	:	Commodities/कोमोडिटीस	
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 types of sugar & their uses in bakery.
बेकरी में चीनी के प्रकार और उनके उपयोग की व्याख्या कीजिए।
OR/या
Explain various types of creams used in cooking, bakery & confectionery.
खाना पकाने, बेकरी और कन्फेक्शनरी में प्रयुक्त विभिन्न प्रकार के क्रीमों की व्याख्या करें।
(10)
- Q.2. What are the different grades of eggs? How should eggs be stored?
अंडों की विभिन्न श्रेणियाँ क्या हैं? अंडों का भंडारण किस प्रकार किया जाना चाहिए?
OR/या
List & explain different types of flours used in bakery.
बेकरी में इस्तेमाल होने वाले विभिन्न प्रकार के आटों की सूची बनाएं और उनकी व्याख्या करें।
(10)
- Q.3. Write short notes on **(any five)**: संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए **(किन्हीं पाँच पर)**:
i) Leavening agents खमीरक कारक ii) Butter मक्खन iii) Canned food डिब्बाबंद खाद्य पदार्थ
iv) Cocoa by-products कोको प्रसंस्करण उत्पाद v) Food laws खाद्य कानून
vi) Genetically Modified Food आनुवांशिक रूप से परिष्कृत खाद्य
(5x4=20)
- Q.4. Fill in the blanks:
i) _____ is the white part of an egg.
_____ अंडे का सफ़ेद हिस्सा होता है।
ii) _____ is the outer covering of wheat berry.
_____ गेहूँ के दाने का बाहरी आवरण है।
iii) _____ is finely ground meal of grain.
_____ का बारीक पिसा हुआ पाउडर होता है।
iv) _____ is sugar of milk.
_____ दूध की शर्करा है।
v) Egg _____ helps in aeration of bakery & confectionery products.
अंडे की _____ बेकरी और कन्फेक्शनरी उत्पादों में हवा भरने में मदद करती है।
(5x2=10)
