



RAN-2501001205060806

T.Y.B.A. (NCF-NEP) (Sem. - V) Examination October - 2025

Home Science (Sec - V): Baking Science And Technology

Time: 1 Hour]

[Total Marks: 25

સૂચના : / Instructions

- (1) ઉપરોક્ત દર્શાવેલ વિગતો ઉત્તરવહી પર અવશ્ય લખવી.
Fill up strictly the above details on your answer book

Seat No.:

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

Student's Signature

પ્ર. 1 નીચેના પ્રશ્નોના ટૂંકમાં જવાબ આપશો. (ગમે તે પાંચ)

(10)

- બેકરી ઉદ્યોગની સમસ્યા લખો.
- કેકમાં ખામી આવવાના કારણો જણાવો.
- આઈસિંગના પ્રકાર લખો.
- મેંદાના કાર્યો જણાવો.
- બેકરી રેસીપી માટે વપરાતા પાણીની લાક્ષણિકતા લખો.
- મીઠાઈ માટે વપરાતી ચરબીના ગુણધર્મો લખો જણાવો.
- ખાદ્ય રંગના મુખ્ય બે કાર્યો લખો.

પ્ર. 2 બેકરીનો અર્થ સમજાવો. બ્રેડ બનાવવાની વિવિધ રીતો સવિસ્તર સમજાવો.

(15)

અથવા

(અ) કેક બનાવવાની ફોર્મ્યુલા સવિસ્તર જણાવો.

(08)

(બ) બ્રેડ બનાવવા ઉપયોગમાં લેવાતી સામગ્રી/ઘટકો વિશે માહિતી આપો.

(07)

અથવા

(અ) બેકરી ઉદ્યોગનું મહત્વ

(05)

(બ) આઈસિંગ બનાવવાની રીતો.

(05)

(ક) મીઠાઈ બનાવવા માટે ઉપયોગમાં લેવાતા ઘટકો

(05)

ENGLISH VERSION

Q.1 Answer the following questions briefly. (Any five)

(10)

- Write a problem of the bakery industry
- State the reasons for defects in cakes.
- Write the types of icing.
- State the functions of flour.
- Write the characteristics of water used for bakery recipes.
- Write the properties of fat used for sweets..
- Write the two main functions of food colour.

- Q. 2** Explain the meaning of bakery. Explain the different methods of making bread in detail. (15)
- OR**
- (A) Explain the formula for making cakes in detail. (08)
- (B) Give information about the materials/ingredients used in making bread. (07)
- OR**
- (A) Importance of bakery industry (05)
- (B) Methods of making icing. (05)
- (C) Ingredients used in making sweets (05)
-