

RAN-2501001205060806
T.Y.B.A. (NCF-NEP) (Sem. V) Examination March - 2026
Home Science (SEC - V)
Banking 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**
- 1) બેકરીમાં વપરાતા સાધનોના નામ જણાવો.
 - 2) યીસ્ટના પ્રકારો જણાવી તેનો સંગ્રહ કેવી રીતે કરવામાં આવે છે? જણાવો.
 - 3) આઈસિંગ એટલે શું?
 - 4) કુકીઝ બનાવતી વખતે બગડવાના કારણો લખો.
 - 5) બેકિંગ સોડા એટલે શું? તેના પ્રકાર જણાવો.
 - 6) મીઠાઈ બનાવવા માટે ઉપયોગમાં લેવાતા ઘટકોના નામ જણાવો.
 - 7) બેકરીનો અર્થ સમજાવો.
- પ્ર-2. આઈસિંગ એટલે શું? તેના પ્રકારો તેમજ આઈસિંગ બનાવવાની રીતો જણાવો. 15**
- અથવા**
- અ) બ્રેડ સુધારકો. 08
 - બ) બ્રેડ બનાવવાની રીતો વિશે માહિતી આપો. 07
- અથવા**
- અ) બેકરી ઉદ્યોગની સમસ્યાઓ. 05
 - બ) બેકરીની વાનગીઓના ઉપયોગમાં લેવાતા પાણીની લાક્ષણિકતાઓ. 05
 - ક) કુકીઝ બનાવવાની પદ્ધતિઓ. 05

ENGLISH VERSION

- Q-1. Answer the following questions briefly. (Any five) 10**
1. Name the equipment used in a bakery.
 2. Name the types of yeast and how it is stored.
 3. What is icing?
 4. Write the reasons for spoilage while making cookies.
 5. What is baking soda? Name its types.
 6. Name the ingredients used to make sweets.
 7. Explain the meaning of bakery.

Q-2.	What is icing? Name its types and methods of making icing.	15
	OR	
(A)	Bread improvers.	08
(B)	Give information about the methods of making bread.	07
	OR	
(A)	Problems of the bakery industry	05
(B)	Characteristics of water used in bakery recipes.	05
(C)	Methods of making cookies	05
