



COURSE : 1 ½ Year Diploma In  
Food Production / Food & Beverages 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. 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 समझाइए (कोई चार):
- डेंजर जॉन टेपरेचर
  - ब्लैस्ट प्रीजिंग
  - बर्तन धोने 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।

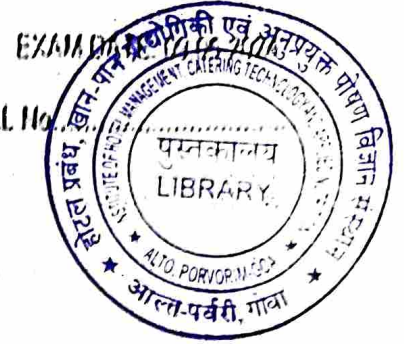
(10x1=10)

\*\*\*\*\*

SUBJECT CODE: DCS-02

ROLL No.

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



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 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 कूकिंग 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:

- Wages paid to staff come under \_\_\_\_\_.
- Fixed menu is also known as \_\_\_\_\_.
- QSR stands for \_\_\_\_\_.
- BOT stands for \_\_\_\_\_.
- Adjustment factor is used in \_\_\_\_\_.

CODE: 2324101

SUBJECT CODE: DCS-02

EXAM DATE: 09.05.20

A. रिक्त स्थान भरें:

- i) कर्मचारियों को दिया जाने वाला घेतन \_\_\_\_\_ के अंतर्गत आता है।
- ii) निश्चित मेनू को \_\_\_\_\_ के रूप में भी जाना जाता है।
- iii) QSR का मतलब \_\_\_\_\_ है।
- iv) BOT का मतलब \_\_\_\_\_ है।
- v) समायोजन कारक का उपयोग \_\_\_\_\_ में किया जाता है।

B. State True or False:

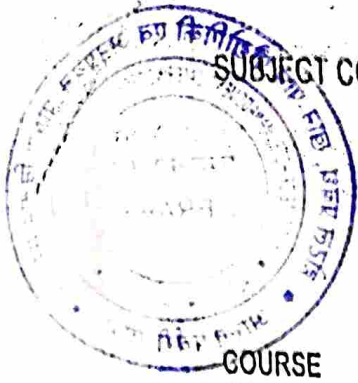
- i) Drained weight is checked for canned food.
- ii) In blind receiving, an invoice is provided to the store keeper.
- iii) Cost of food incurred in preparing meal served is miscellaneous cost.
- iv) FIFO is an issuing procedure.
- v) Yield is the actual quantity of finished or processed food product.

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, NOIDA  
ACADEMIC YEAR - 2023-2024

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

MAX. MARKS: 50

(Marks allotted to each question are given in brackets)  
(प्रत्येक प्रश्न के लिए आर्धवृत्त 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 समझाइये।  
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 सफ़ेद भाग \_\_\_\_\_ से भरपूर होता है।  
v) बेकरी में यीस्ट का उपयोग \_\_\_\_\_ एजेंट के रूप में किया जाता है। (5x2=10)

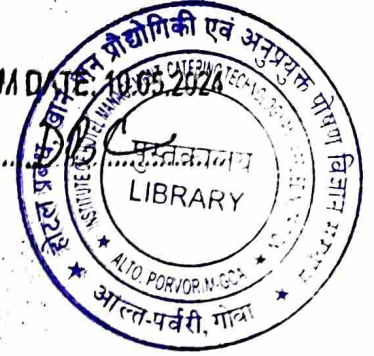
\*\*\*\*\*

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 डौ ठीक से मिल गया है? ऐसी कोई तीन स्थितियाँ लिखिए जिनके अंतर्गत डौ 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 two):

i) Elasticity

ii) Clear flour

iii) Gluten

iv) Bloom

v) Crustling

vi) Dividor

vii) Docking

viii) Dushing

ix) Enriched bread

x) Gorn

xi) Water Absorption Power (WAP)

निम्नलिखित शब्दों को परिभाषित करें (कोई दो)।

i) इलास्टिसिटी

ii) साफ आटा

iii) ग्लूटेन

iv) ब्लूम

v) क्रस्टिंग

vi) डिवाइडर

vii) डॉकिंग

viii) डशिंग

ix) एनरिचर्ड ब्रेड

x) रोगाणु

xi) पानी 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 डौ खमीर डौ 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 डौ ऊपर उठता है।

v) नये डौ 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 floury 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) \_\_\_\_\_ गेहूं के दाने का आटा वाला भाग है।

iii) कमजोर आटे में \_\_\_\_\_ प्रोटीन कॉन्टेंट होता है।

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

v) \_\_\_\_\_ एक एंटी-मौल्ड 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 डौ में वसा का उपयोग \_\_\_\_\_ की दर से किया जाता है।

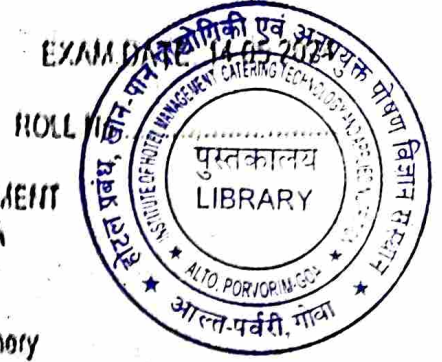
ix) यीस्ट गतिविधि \_\_\_\_\_ के बीच के तापमान पर इष्टतम होती है।

x) \_\_\_\_\_ डौ को लोचदार या खींचने वाले गुण देता है।

(10x1=10)

\*\*\*\*\*

SUBJECT CODE: DBC-02



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

COURSE : Diploma In Bakery & Confectionery  
SUBJECT : Confectionery/कान्फेक्शनरी  
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      |
| xii) 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
  - डेक्सट्रोज़ चीनी और तरल चीनी
  - लीन केक और रिच केक
- (2x5=10)
- Q.5. Write short notes on (any three):
- Blending method
  - Boiled method
  - Sugar Water method
  - All in process
- निम्नलिखित पर संक्षिप्त में लिखें (कोई तीन):
- ब्लेंडिंग विधि
  - बॉयल्ड विधि

भा. भूपर सॉलर विधि  
iv) ओलिव ऑयल प्रोसेस

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)

\*\*\*\*\*



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 समग्र 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।

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:

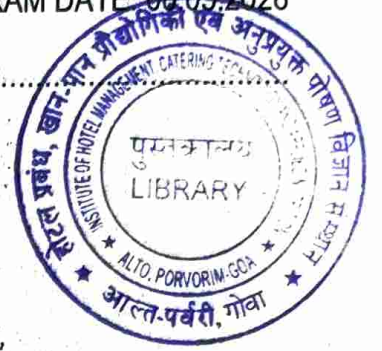
- i) The primary importance of food costing is to ensure \_\_\_\_\_ and profitability.  
खाद्य लागत का प्राथमिक महत्व \_\_\_\_\_ और लाभप्रदता सुनिश्चित करना है।
- ii) One common method of costing used in hospitality is \_\_\_\_\_ costing.  
आतिथ्य में उपयोग की जाने वाली लागत का एक सामान्य विधि \_\_\_\_\_ 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 ट्रुफल (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 आइसक्रीम 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 बवारोइस           | 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:

- i) A type of frozen dessert made in dome shape.  
एक प्रकार का जमा हुआ मीठा व्यंजन जो गुंबद के आकार का होता है।
- ii) The process in which protein gets firm when heated.  
वह प्रक्रिया जिसमें गर्म करने पर प्रोटीन जम जाता है।
- iii) Flaky, buttery yeast rolled crescent shape pastry.  
परतदार, मक्खन से बनी, खमीरयुक्त और अर्धचंद्राकार आकार में बेली हुई पेस्ट्री।
- iv) 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।
- v) Dessert made by folding in fruit puree with whipped cream.  
एक मिठाई जो व्हिप्ड क्रीम में फलों की प्यूरी मिलाकर बनाई जाती है।
- vi) A mixture of fine ground almonds and sugar paste.  
बारीक पिसे बादाम और चीनी के पेस्ट का मिश्रण।
- vii) Type of cake made with meringue and flour.  
एक प्रकार का केक जो मेरिंग और आटे से बनाया जाता है।
- viii) Fruit cooked in the sugar syrup.  
चीनी की चाशनी में पकाया गया फल।
- ix) A vanilla flavored custard made up of milk, sugar and egg yolk.  
दूध, चीनी और अंडे की जर्दी से बना वनीला-स्वाद वाला कस्टर्ड।
- x) 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:

- i) Leavening agent in Baba au rhum is \_\_\_\_\_.  
बाबा ऑ रम में खमीर उठाने वाला पदार्थ \_\_\_\_\_ है।
- ii) Profiteroles are made with \_\_\_\_\_ pastry.  
प्रॉफिटरोल्स \_\_\_\_\_ पेस्ट्री से बनाए जाते हैं।
- iii) Marzipan is paste of \_\_\_\_\_ and \_\_\_\_\_.  
मार्ज़िपन, \_\_\_\_\_ और \_\_\_\_\_ का पेस्ट होता है।
- iv) Cookies are examples of \_\_\_\_\_ pastry.  
कुकीज़ \_\_\_\_\_ पेस्ट्री के उदाहरण हैं।
- v) 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)

\*\*\*\*\*