

Final Examination 2024

B.A./B.Sc. 1st Semester

Home Science

Paper : SEC0100803

(Bakery Science)



Time - 1.5 hours

Full Marks - 30

The figures in the margin indicate full marks for the question.

1. Write true or false against the following statements : 1×4=4

তলত দিয়া বাক্যবোৰ শুদ্ধ / অশুদ্ধ লিখা :

i) The ideal temperature for baking a cake is 200 degree celcius.

এটা কেক বেক কৰাৰ বাবে উপযোগী তাপমাত্রা হ'ল ২০০ ডিগ্রী ছেলছিয়াছ।

ii) One measure cup of flour is equal to 100 gram.

একাপ ময়দা ১০০ গ্ৰামৰ সমান।

iii) Leavening agents increase the volume of the baked products.

লেভেনিং কাৰকে বেকিং প্ৰক্ৰিয়াত প্ৰস্তুত কৰা খাদ্যৰ আকাৰ বৃদ্ধি কৰে।

iv) Bun is an example of quick bread.

বান হৈছে এবিধ কুইক ব্ৰেডৰ উদাহৰণ।

2. Answer briefly : চমু উত্তৰ দিয়া : 2×3=6

i) Write two characteristics of a good bread.

এটা ভাল ব্ৰেডৰ দুটা বৈশিষ্ট্য লিখা।

ii) Write any two reasons of foulty cake.

ক্ৰটিযুক্ত কেকৰ যিকোনো দুটা কাৰণ লিখা।

iii) Write the name of four tools used in bakery product.

বেকাৰী খাদ্যবস্তু প্ৰস্তুত কৰণত ব্যৱহাৰ হোৱা যিকোনো

P.T.O.

চাৰিটা সবঞ্জামৰ নাম লিখা।

3. Write short notes on the following : (any two) 5×2=10

তলত দিয়া সমূহৰ ওপৰত চমুটোকা লিখা : (যিকোনো দুটা)

- i) Difference between bakery and confectionary.
বেকাৰী আৰু কনফেকচনাৰীৰ পাৰ্থক্য।
- ii) Tools used in icing a cake.
কেক আইচিং কৰোতে ব্যৱহাৰ হোৱা সঁজুলিসমূহ।
- iii) Bread faults and its causes.
ব্ৰেড প্ৰস্তুতকৰণৰ আঁসোৱাহ আৰু ইয়াৰ কাৰণসমূহ।
- iv) Explain the principles of baking.
বেকিংৰ নীতিসমূহ ব্যাখ্যা কৰা।

4. Answer the following : (any one) 10×1=10

- i) Discuss the role of ingredients in bread preparation.
ব্ৰেড প্ৰস্তুতকৰণত ব্যৱহাৰ হোৱা সামগ্ৰীসমূহৰ ভূমিকাসমূহ বৰ্ণনা কৰা।
- ii) Discuss the physical and chemical changes during baking.
বেকিংৰ সময়ত হোৱা ভৌতিক আৰু ৰাসায়নিক পৰিৱৰ্তন সমূহ বৰ্ণনা কৰা।
- iii) Explain the various cake faults and the remedies to prevent the faults.