

RS-546-B

B. H. Sc. (Third Year) Final Examination, 2020-21

(Regular/Suppl./Ex.)

(Job Oriented Course)

Paper : Third (ii) (Optional-B)

INTERIOR DECORATION

Maximum Marks : 40

नोट : सभी प्रश्न अनिवार्य हैं। सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

Note: Attempt all questions. Each question carries equal marks.

1. टिप्पणी लिखों— (कोई एक)
 - (i) रंगों का मनोवैज्ञानिक एवं संवेगात्मक प्रभाव
 - (ii) आंतरिक सजा में रंग योजना का प्रयोगWrite note : (any one)
 - (i) Psychological and emotional effects of colours
 - (ii) Use of colour schemes in interior's
2. पुष्प व्यवस्था के प्रकार समझाइये।
Describe types of Flower Arrangement.
3. सजावट की शैलियों को विस्तार से समझाइये।
Write the style of decoration in detail.
4. टिप्पणी लिखों— (कोई एक)
 - (i) पर्दे
 - (ii) दरी एवं कालीनWrite note : (any one)
 - (i) Curtain
 - (ii) Carpet and Rugs
5. टिप्पणी लिखों— (कोई एक)
 - (i) भूमि स्थल सजा
 - (ii) रसोई उद्यानWrite note : (any one)
 - (i) Land scaping
 - (ii) Kitchen garden

RS-546-C

B. H. Sc. (Third Year) Examination, 2020-21

JOB ORIENTED BAKERY and PACKAGING

Paper : Third

Maximum Marks : 40

नोट : सभी खण्डों को निर्देशानुसार हल कीजिए।

Note : Attempt all sections as directed.

खण्ड-‘अ’

Section-‘A’

(वस्तुनिष्ठ प्रश्न)

5×1=5

(Objective Type Questions)

नोट : सभी प्रश्नों के उत्तर दीजिए। प्रत्येक प्रश्न 1 अंकों का है।

Note : Answer all the questions. Each question carries 1 mark.

1. खाली स्थान भरिए—

Fill in the blank :

- (i) ग्लूटेन की अधिकता की गुणवत्ता को खराब कर सकता है।
- (a) ब्रेड
- (b) बन्स
- (c) बिस्किट्स
- (d) उपरोक्त सभी

Excess amount of gluten may soil quality of

- (a) Bread
- (b) Buns
- (c) Biscuits
- (d) All above

(ii) केक बनाने में प्रक्रिया बहुत महत्त्वपूर्ण है।

- (a) क्रीमिंग
- (b) मिक्सिंग
- (c) चर्निंग
- (d) उपरोक्त सभी

..... process is very important in cake preparation.

- (a) Creaming
- (b) Mixing
- (c) Churning
- (d) All above

(iii) ब्रेड की उत्तम गुणवत्ता के लिए अनिवार्य है।

- (a) अमीनो अम्ल
- (b) ग्लूटेन
- (c) लेसिथिन
- (d) अर्जीनीन

..... is compulsory for good quality of bread.

- (a) Amino Acid
- (b) Gluten
- (c) Lecithine
- (d) Arginine

(iv) सेल्फ राईजिंग फ्लोर का निर्माण सोडियम बाय-कार्बोनेट, एसिड, नमक एवं के मिलाने से होता है।

- (a) सम्पूर्ण गेहूँ का आटा
- (b) मैदा
- (c) रवा
- (d) इनमें से कोई नहीं

Self rising flour is made by mixing of sodium bi-carbonate, acid, salt and

- (a) Whole Wheat Flour
 - (b) Maida
 - (c) Samolena
 - (d) None of these
- (v) ग्लायडीन एवं प्रोटीन मिलकर आटे में ग्लूटेन का निर्माण करती है।
- (a) लायसिन
 - (b) ल्यूसीन
 - (c) ग्लूटेलिन
 - (d) आईसोल्यूसिन

Glidin and Protein form Gluten in flour.

- (a) Lysine
- (b) Leucine
- (c) Glutelin
- (d) Isoleucine

खण्ड-‘ब’

Section-‘B’

(लघु उत्तरीय प्रश्न)

5×3=15

(Short Answer Type Questions)

नोट : सभी प्रश्नों के उत्तर दीजिए। प्रत्येक प्रश्न 3 अंकों का है।

Note : Answer all the questions. Each question carries 3 marks.

2. यीस्ट की विशेषताएँ लिखिए।

Write characteristics of yeast.

अथवा

Or

ब्रेड पैकेजिंग में प्रयुक्त सामग्री की विशेषताएँ लिखिए।

Write about qualities of material used for bread packaging.

3. सूप स्टिक बनाने की विधि लिखिए।

Write method of soup stick making.

अथवा

Or

बन बनाने में होने वाली गलतियों के बारे में लिखिए।

Write about faults in bun preparation.

4. केक की सामग्री को मिलाने की विभिन्न विधियों के बारे में लिखिए।

Write about different methods of mixing of cake ingredients.

अथवा

Or

केक की सजावट के बारे में लिखिए।

Write about decoration of cake.

5. विपणन के बारे में आप क्या जानते हैं?

What do you know about marketing?

अथवा

Or

लेबलिंग में पोषण मूल्य सम्बन्धी जानकारी का महत्त्व बताइए।

Write about importance of nutrition information in labelling.

6. खाद्य मानकों के बारे में लिखिए।

Write about standards of food.

अथवा

Or

बेकरी उत्पादों के नियमन के बारे में लिखिए।

Write about regulations for bakery product.

खण्ड-‘स’

Section-‘C’

(निबन्धात्मक प्रश्न)

2×10=20

(Essay Type Questions)

नोट : निम्नलिखित में से कोई दो प्रश्नों के उत्तर दीजिए। प्रत्येक प्रश्न 10 अंकों का है।

Note : Answer any *two* of the following questions. Each question carries 10 marks.

7. विभिन्न प्रकार के फुलाने वाले पदार्थों के कार्य समझाइए।

Explain functions of different types of leavening agents.

8. यीस्ट के कार्य, प्रकार, विशेषताएँ एवं उसे प्रभावित करने वाले कारकों के बारे में लिखिए।

Write functions, types, characteristics and factors affecting yeast.

9. केक बनाने की विधि एवं सिद्धान्त लिखिए।

Write about principles and method of Cake Preparation.

10. विज्ञापन के महत्त्व पर एक निबन्ध लिखिए।

Write an essay on importance of advertising.

11. एक व्यावसायिक बेकरी इकाई को स्थापित करने के लिए आवश्यकताएँ लिखिए।

Write requirements of a commercial establishment of a bakery unit.