

12/18

3-2-119

THREE YEAR B.Sc. (CATERING, TOURISM AND HOTEL MANAGEMENT) DEGREE
(CBCS) EXAMINATION — NOVEMBER/DECEMBER 2020

SECOND SEMESTER

Part II

Paper I : 201 — BAKERY

(W.e.f. 2015-2016)

Time : 3 hours

Max. Marks : 75

SECTION - A

విభాగము - ఎ

Answer any FIVE questions.

ఏవేని ఐదు ప్రశ్నలకు సమాధానములు వ్రాయుము.

(Marks : 5 × 5 = 25)

1. Equipments used in Bakery.
పేకరీలలో వాడే వివిధ వస్తువులు.
2. Importance of Baking.
పేకింగ్ యొక్క ప్రాముఖ్యత.
3. Faulty Bread.
తుప్పు రొట్టె.
4. Making of Puff pastry.
పఫ్ పెస్టరీ తయారీ.
5. Commercial significance of Baking.
పేకింగ్ యొక్క వాణిజ్య ప్రాముఖ్యత.
6. Icing.
ఐసింగ్.

7. Importance of Baking powder in Baking.
వేకింగ్ పౌడర్ ఫోడరు యొక్క ప్రాముఖ్యత.

8. Method of making Biscuits.
బిస్కట్లు తయారు చేయు పద్ధతులు.

SECTION - B

విభాగము - బి

Answer ALL questions.

అన్ని ప్రశ్నలకు సమాధానము వ్రాయుము.

(Marks : 5 × 10 = 50)

9. (a) Discuss in detail about fermented foods.
పులియబెట్టిన ఆహార పదార్థముల గురించి వ్రాయుము.

Or

(b) What are the equipments used in Baking.
వేకింగ్ కు వాడు పనువుల గురించి వ్రాయుము.

10. (a) Explain the types of Icing.
వివిధ రకాల ఐసింగ్ గురించి తెలుపుము.

Or

(b) Write the importance of ingredients to get a final product.
నాణ్యమైన తుది ఉత్పత్తి కొరకు వాడే పదార్థముల ప్రాముఖ్యతను వివరింపుము.

11. (a) Write about changes taking place during fermentation.
ఆహార పదార్థములు పులియబడు సమయములో జరుగు మార్పుల గురించి వ్రాయుము.

Or

(b) Discuss in detail about combined method of cooking.
కలిపి పద్ధతి వంట గురించి కూలంకషముగా చర్చింపుము.

12. (a) Write about Baking in Ancient time.
పూర్వకాలములో బేకింగ్ వద్దతులు గురించి వ్రాయుము.

Or

- (b) Write the influence of Baking in various types of breads.
వివిధ రకాల బ్రెడ్ల తయారీలో బేకింగ్ యొక్క ప్రభావం గురించి వ్రాయుము.

13. (a) Explain the methods of making cakes.
కేకులు తయారు చేయు వివిధ వద్దతులను తెల్పుము.

Or

- (b) Write the different cake decorations.
కేకులలో వివిధ రకముల ఆలంకరణల గురించి వ్రాయుము.

THREE YEAR B.Sc. DEGREE EXAMINATION, May - 2016

SECOND SEMESTER

CHOICE BASED CREDIT SYSTEM

PART-II : Catering, Tourism & Hotel Management

Paper - I : Bakery - I

(New Syllabus w.e.f.2015-2016)

Time : 3 Hours

Max. Marks : 75

SECTION-A

Answer any Five questions.

Each question carries FIVE marks.

(5×5=25 : Marks)

1. Concept of baking ✓
బేకింగ్ భావన
2. Principles of baking. ✓
బేకింగ్ వేయటకు గల సూత్రాలు
3. Baking powder.
బేకింగ్ పౌడరు
4. Faulty bread. ✓
పాడైపోయిన రొట్టె
5. Influence of baking ✓
బేకింగ్ యొక్క ప్రభావము
6. Cake ingredients and role.
'కేక్' మిశ్రమ పదార్థాలు మరియు పాత్ర
7. Commercial baking ✓
వాణిజ్య పరమైన బేకింగ్
8. Making puff pastry.

‘పక్’ పేస్ట్రి (puff pastry.) తయారీ

SECTION-B

Answer All Questions.

Each question carries 10 marks.

(5×10=50 : Marks)

9. a) What is Baking? Also Trace out the history of baking.
బేకింగ్ అనగా నేమి? బేకింగ్ యొక్క చరిత్రను వెలికి తీయండి.
(OR)
- b) Explain different types of Baking?
వివిధ రకాల బేకింగ్ ను గుర్తి వివరింపుము?
10. a) What is fermentation? Also state the changes taking place during fermentation.
ఫెర్మెంటేషన్ (పులిసి పొందటం) అనగా నేమి? ఫెర్మెంటేషన్ సమయంలో కలుగు మార్పులను తెలియజేయండి.
(OR)
- b) List out various types of Breads. Also examine their Commercial and cultural significance clearly.
వివిధ రకాలైన రొట్టెలను గుర్తి తెల్పుము. రొట్టెల యొక్క వాణిజ్య పరమైన మరియు సాంస్కృతికల యొక్క ప్రాముఖ్యతను నిశితంగా పరిశీలించండి?
11. a) Write a brief note on
1. Roasting
2. Perfect bread.
క్షుప్తంగా వ్యాసం వ్రాయండి.
1. రోస్టింగ్
2. పరియైన (ఖచ్చితమైన) రొట్టె
(OR)
- b) Explain the process of Bread making? Also state the concept of Bread improvents.
రొట్టె తయారీ విధానంలో ఉన్న ప్రక్రియను వివరింపుము. రొట్టె పురోగమనమును (improvements.) యొక్క భావనను తెలుపుము.
12. a) Write about different methods of cooking and also compare baking with different methods cooking? Which method you will prefer? Why?
కుకింగ్ నందు గల వివిధ పద్ధతులను గుర్తి వ్రాయుము. వివిధ రకాల ‘కుకింగ్’ పద్ధతులను ‘బేకింగ్’ తో సరిపోల్చి, నీవు ఏ పద్ధతిని ఎంపిక చేసుకొంటావు? ఎందుకు?
(OR)
- b) What are cake Ingredients? State its role.
‘కేక్’ లో గల మిశ్రిత పదార్థాలు ఏవి? వాటి యొక్క పాత్రను తెలుపండి.

13. a) Explain different methods of making cakes? Which method is most suitable? Why? State the reasons.

‘కేక్’ ల తయారీలో గల వివిధ పద్ధతులను వివరింపుము? ఈ పద్ధతులలో ఏది సరియైనది? ఎందుకు? కారణాలను తెలుపుము?

(OR)

b) Write about different types of flour XX used in modern baking? Also state the benefits critically.

ఆధునిక బేకింగ్ లో ఉపయోగిస్తున్న వివిధ రకాలైన ‘ఫిండి’ (Flour) గూర్చి వ్రాయుము? మరియు దాని వలన కలుగు ప్రయోజనాలను విమర్శనాత్మకంగా తెలుపుము?

Traditional

Modern

Maids

— 100% D

Bulked

— 100% D

Chilled Confection

Kit

Excess powder

soda

— 1/4 lb

cell

100%

1) Common Bulked Add 100% Maids powder, Are

2) Make a dash of maids Cold Confection Soda, soda and for

3) Make a dash 100% Common Bulked powder

4) 100% 100% 100% 100% 100% 100% 100%

3-2-104 100% 100% 100% 100% 100%