



अटल बिहारी वाजपेयी हिंदी विश्वविद्यालय, भोपाल

### पत्रोपाधि पाठ्यक्रम

विषय - बेकरी एण्ड कन्फेक्शनरी

संकाय - प्रबंधन

सत्र 2020 - 2021

# अटल बिहारी वाजपेयी हिंदी विश्वविद्यालय, भोपाल

पत्रोपाधि पाठ्यक्रम

बेकरी एण्ड कन्फेक्शनरी

अकादमिक सत्र 2020-21

परीक्षा योजना - सैद्धांतिक प्रश्न पत्रों के लिए निर्देश:

समय 3

घंटे

(अ) 1. वस्तुनिष्ठ प्रश्न - 10  
(बहु वैकल्पीय उत्तर)

अंक निर्धारण - 10  
प्रत्येक - 01 अंक

नोट- वस्तुनिष्ठ प्रश्न सम्पूर्ण पाठ्यक्रम में से चयन किये जायेगे।

2. लघुउत्तरीय प्रश्न - 05

अंक निर्धारण - 15  
प्रत्येक - 03 अंक

नोट - प्रश्न सम्पूर्ण पाठ्यक्रम में से चयन किये जायेगे।

3. दीर्घ उत्तरीय प्रश्न - 05  
(आंतरिक विकल्प के साथ)

अंक निर्धारण - 45  
प्रत्येक - 09 अंक

नोट - प्रश्न सम्पूर्ण पाठ्यक्रम में से चयन किये जायेगे।

अधिन्यास/ (एसाइनमेंट) कार्य

अंक - 30

प्रायोगिक कार्य

अंक - 100

उत्तीर्णक - 40

*Mew*

## बेकरी और कन्फेक्शनरी में पत्रोपादि

### नियम, परीक्षा योजना, अंक योजना एवं पाठ्यचर्चा

योग्यता	: उच्चतर माध्यमिक (10+2) या अंग्रेजी एक विषय के समरूप
अवधि	: एक वर्ष + छह महीने उद्योग में
प्रति सप्ताह शिक्षण हेतु घंटे	: 35 घंटे
प्रभावी शिक्षण	: 34 सप्ताह

ऑड्योगिक प्रशिक्षण : वार्षिक परीक्षाओं के 24 सप्ताह बाद में

### अध्यापन और परीक्षा की योजना

सैद्धांतिक	प्रति सप्ताह घंटा
1. बेकरी	
2. मिष्ठान	
3. सामग्री	
4. सफाई और स्वच्छता	
5. खाद्य लागत	
प्रायोगिक	प्रति सप्ताह घंटा
1. बेकरी	12
2. मिष्ठान	08
3. कम्प्युटर जागरूकता	01

\* सत्र में आंतरिक मूल्यांकन 30% और 70% अंतिम सत्र परीक्षा के अंक शामिल होंगे।

*new*

## नियम

क्रमांक	विषय	आवश्यकता
1.	परीक्षा पात्रता हेतु अनिवार्य उपस्थिति	कुल में 75%
2.	प्रत्येक सैद्धांतिक विषय के लिए न्यूनतम उत्तीर्ण अंक	40%
3.	प्रत्येक प्रायोगिक विषय के लिए न्यूनतम उत्तीर्ण अंक	50%
4.	विषयों/प्रश्न-पत्रों में उत्तीर्ण होने की अधिकतम अवधि	03 शैक्षणिक वर्ष



# अटल बिहारी वाजपेयी हिंदी विश्वविद्यालय, भोपाल

## प्रथम - प्रश्नपत्र

### बेकरी

उत्तीर्णक - 40

अधिकतम अंक - 100

आंतरिक मूल्यांकन - 30

लिखित परीक्षा - 70

सीखने के उद्देश्य क्या हैः पाठ्यक्रम के अंत में छात्र निम्न कार्य कर पाने में सक्षम हो सकेंगे :

1. बेकरी विभाग के संगठन चार्ट और रसोई पदानुक्रम को चित्रित कर सकेंगे।
2. बेकरी में उपयोग की जाने वाली विभिन्न सामग्रियों के बारे में बता सकेंगे।
3. बेकरी उत्पाद संबंधी कार्य के लिए अलग-अलग तापमान की व्याख्या कर सकेंगे।
4. बेकरी उत्पादों के ब्रेड संबंधी नुकस और उपायों को परिभाषित कर सकेंगे।
5. एक बेकरी के नक्शे को चित्रित और समझा सकेंगे।
6. विभिन्न ब्रेड, पेस्ट्री और गैटो (gateaux) की विधि को समझा सकेंगे।

क्रमांक	विषय सूची
1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• परिचय</li> <li>• बेकरी और मिष्ठान के क्षेत्र,</li> <li>• बेकरी शब्दावली।</li> <li>• बेकरी का संगठन चार्ट।</li> </ul>
2	गेहूँ और आटा <ul style="list-style-type: none"> <li>• विभिन्न प्रकार के उपलब्ध आटे,</li> <li>• आटे के घटक,</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>आटे का pH मात्रा.</li> <li>आटे की जल अवशेषण संवित.</li> <li>ग्लूटेन (Gluten), आटे की विशिष्टता सामग्री</li> <li>आटा की खेड़ी।</li> <li>तापमात्रा/तज्ज्ञ रूपांतरण 1 एकाई, * 1 / °C/gms/10 ग्रेडार्ट आन्ध्रा</li> </ul>
3	<p>ब्रेड बनाने के लिए आवश्यक कल्पना माल:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>आटा, पानी, खमीर, तापक की भूमिका</li> <li>शक्कर, दूध एवं तड़ा</li> </ul>
4	<p>खमीर</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>बैकर के लिए खमीर संबंधी पार्थिवीक जान.</li> <li>खमीर की आटे में किण्वन की भूमिका और इसके लिए अनुकूल रियलियां।</li> <li>खमीर के अधिक और कम किण्वन का प्रभाव और आटे का कम प्रफिग और अच्छा किण्वन सामान।</li> </ul>
5	<p>ब्रेड हम्पोवर - भौतिक गृणता में सुधार करने हेतु</p> <p>ओवन और बैकिंग:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>विभिन्न प्रकार के ओवन की जान और कार्य।</li> <li>ब्रेड और मिष्ठान सामग्री के लिए बैकिंग तापमान।</li> </ul>
7	<p>ब्रेड बनाने की विधि:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>स्टैट आटा विधि</li> <li>डिलेड साल्ट विधि</li> <li>नो टाइम आटा विधि</li> <li>स्पंज और आटा विधि</li> </ul>
8	<p>अच्छी ब्रेड के लक्षण:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>बाह्य विशेषताएं</li> <li>मात्रा, आकार की समरूपता</li> <li>आंतरिक विशेषताएं - रंग, बनावट, खुशबू, स्पष्टता और लोच</li> </ul>
9	<p>ब्रेड के नुकस और उपाय</p>
10	<p>बैकरी का नक्शा - एक बैकरी की स्थापना के लिए आवश्यक अनुग्रहों - सरकारी प्रक्रिया और उपनियम।</p>

- स्थान का चयन
- उपकरण का चयन।
- नक्शे की रूपरेखा

#### लेआउट डिजाइन

- बिजली।

11

#### मुण्डता नियन्त्रण

- कच्ची सामग्री,
- तैयार खाद्य पदार्थ।

*Neer /*

## मिष्ठान

अधिकतम अंक - 100

उत्तीर्णीक - 40

आंतरिक मूल्यांकन - 30

लिखित परीक्षा - 70

सीखने के उद्देश्यः पाठ्यक्रम के अंत में छात्र निम्न कार्यों में सक्षम हो जायेंगे:

1. निष्ठान में उपयोग होने वाले संघटकों का विवरण।
2. विभिन्न केक भिन्न विधियों में अंतर करना।
3. विभिन्न पेस्ट्री और यौगिक को परिभाषित करना और समझाना।
4. विभिन्न प्रकार के ओवन का संचालन करना।
5. आंतरिक और बाह्य विशेषताओं को परिभाषित करना।
6. केक के विभिन्न नुक्स और उपायों को समझाना।
7. कुकीज़ और बिस्किट तैयार करने के चरणों को सूचीबद्ध करना।
8. आइसक्रीम तैयार करने प्रक्रिया संबंधी जानकारी देना।
9. चॉकलेट और शक्कर के मिष्ठान के व्यावहारिक जान की जानकारी देना।

इकाई	विषय सूची
1	<p>केक बनाने में उपयोग होने वाली सामग्री, उसके प्रकार और किसमें</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• आटा</li> <li>• शक्कर</li> <li>• शॉटनिंग - वसा और तेल</li> <li>• अंडे</li> <li>• आर्दता बनाये रखने वाले पदार्थ</li> <li>• खमीर बनाने वाले पदार्थ</li> </ul>
2	<p>केक बनाने की विधियाँ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• शक्कर मक्खन प्रक्रिया (शुगर बटर प्रक्रिया)</li> <li>• आटा मक्खन प्रक्रिया</li> </ul>

- गेनोइज़ (Genoise) प्रक्रिया
- सम्मिश्रण और रगड़न विधि।

3 पेस्ट्री बनाने, उसके सिद्धांत और यौगिक

4 केक की विशेषताएँ

- बैलेसिंग केक फॉर्मूला
- बाह्य विशेषताएँ
- आंतरिक विशेषताएँ
- केक के नुकस और उसके उपाय

5 चॉकलेट

- विविध सामग्रियों की पहचान करना जिनमें चॉकलेट और कोको मौजूद हो
- चॉकलेट तैयार करने की प्रक्रिया का विवरण
- चॉकलेट की सजावट रूप और प्रस्तुतियाँ

6 शक्कर

- शक्कर बनने के विभिन्न चरणों की पहचान और उनका वर्णन
- कैरमलाइज़ शक्कर से प्रस्तुति देना
- डेजर्ट बनाने और प्रस्तुतियों में शक्कर का प्रयोग

7 आइसिंग के प्रकार

8 कुकीज़ और बिस्किट तैयार करना।

बिस्किट/कुकीज़ की गुणवत्ता को प्रभावित करने वाले कारक।

9 विभिन्न प्रकार की आइसक्रीम और बोन्ड्स

10 मिष्ठान उत्पाद का संचयन

*Wan*

# अटल बिहारी वाजपेयी हिंदी विश्वविद्यालय, भोपाल

तृतीय - प्रश्नपत्र

सामग्रियाँ

अधिकतम अंक -100

उत्तीर्णक - 40

आंतरिक मूल्यांकन -30

लिखित परिक्षा - 70

सीखने के उद्देश्य क्या हैं: पाठ्यक्रम के अंत में छात्र निम्नलिखित में सक्षम होंगे:

1. गेहूँ और उससे बने उत्पादों के संघटक के बारे में बताना।
2. विभिन्न प्रकार की शक्कर और उसके विकल्प का वर्णन करना।
3. अंडे और डेयरी उत्पादों के विभिन्न प्रकार और गुणवत्ता की सूची बनाना।
4. खमीर को परिभाषित करना और बेकरी और मिष्ठान में इसकी भूमिका की व्याख्या करना।
5. बेकरी और मिष्ठान में शॉटनिंग के प्रकार और भूमिका के बारे में बताना।
6. बेकरी और मिष्ठान में जैल पदार्थ, स्थिरक और परीरक्षक की भूमिका को विस्तार से समझाना।
7. खाद्य कानूनों को परिभाषित करें और एच.ए.सी.पी. सिद्धांतों का पालन करना।

क्रमांक	विषय सूची
1	<p>गेहूँ :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• संयोजन, उत्पादन, ग्रेड और गुणवत्ता</li> <li>• गेहूँ के उत्पाद,</li> <li>• अन्य आटे, भोजन और स्टार्च</li> </ul>
2	<p>शक्कर</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• शक्कर के विकल्प</li> <li>• सिरप, जैम एवं मुरब्बा</li> <li>• कोको उत्पादन</li> <li>• कोको उप-उत्पाद</li> </ul>
	अंडे और डेरी उत्पाद

3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• प्रकार</li> <li>• बेकरी और मिष्ठान में आवश्यकता</li> <li>• गेडिंग, गुणवत्ता और चयन</li> </ul>
4	<p>खमीर पदार्थ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• खमीर और उसकी किसमें</li> <li>• बेकरी उत्पादों को बढ़ाने में भूमिका</li> <li>• रासायनिक खमीर पदार्थ</li> </ul>
5	<p>शॉट्टनिंग</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• शॉट्टनिंग की भूमिका</li> <li>• प्रकार</li> <li>• बेकरी और मिष्ठान में उपयोग</li> </ul>
6	<p>जेल पदार्थ और स्थिरक</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• बेकरी और मिष्ठान में इसकी भूमिका</li> <li>• खाद्य योजक और परीक्षक</li> <li>• खाद्य सजावट</li> <li>• डिब्बा बंद भोजन</li> </ul>
7	<ul style="list-style-type: none"> <li>• खाद्य कानूनों का परिचय</li> <li>• बेकरी और मिष्ठान उत्पादों का भंडारण और संरक्षण</li> <li>• जैविक और आनुवंशिक रूप से संशोधित खाद्य पदार्थ</li> </ul>

2016

# अटल बिहारी वाजपेयी हिंदी विश्वविद्यालय, भोपाल

## चतुर्थ - प्रश्नपत्र सफाई और स्वच्छता

अधिकतम अंक -100

उत्तीर्णीक - 40

आंतरिक मूल्यांकन -30

लिखित परीक्षा - 70

सीखने के उद्देश्य क्या है: पाठ्यक्रम पूरा होने के बाद एक छात्र निम्नलिखित में सक्षम होगा:

1. खाद्य सूक्ष्मजीव विज्ञान, खाद्य संदूषण और खाद्य पदार्थों की खराबी को समझाना।
2. खाद्य प्रबंधन के दौरान स्वच्छता प्रक्रिया का पालन करना।
3. व्यक्तिगत स्वच्छता के महत्व को समझाना।
4. महत्वपूर्ण नियंत्रण विटुओं पर विश्लेषण एवं
5. खाद्य सुरक्षा और मानकों को नियंत्रित करने वाले कानूनों का अभ्यास करना।

क्रमांक	विषय सूची
1	<ul style="list-style-type: none"><li>• खाद्य सूक्ष्मजीव विज्ञान</li><li>• परिचय</li><li>• खाद्य सूक्ष्मजीव विज्ञान में महत्वपूर्ण सूक्ष्मजीवों का समूह<ul style="list-style-type: none"><li>• वायरस</li><li>• बैक्टीरिया</li><li>• फंगी (खमीर और फैक्ट्री)</li><li>• शैवाल</li><li>• परजीवी</li></ul></li><li>• सूक्ष्म कीटाणुओं के विकास को प्रभावित करने वाले कारक</li><li>• सूक्ष्मजीवों की लाभकारी भूमिका</li></ul>
2	<ul style="list-style-type: none"><li>• भोजन का दूषित और खराब होना</li><li>• भोजन का वर्गीकरण</li><li>• संदूषण और पार-संदूषण</li><li>• भंडारण विधि के समय विभिन्न खाद्य पदार्थों की खराबी</li></ul>



3	खाद्य प्रबंधन के दौरान स्वच्छता प्रक्रिया का अनुगमन करना <ul style="list-style-type: none"> <li>• पाप्त करना,</li> <li>• भंडारण,</li> <li>• तैयार करना,</li> <li>• खाना बनाना,</li> <li>• पत्तिवन्धन और</li> <li>• शोजन परोसते समय</li> </ul>
4	सुरक्षित खाद्य प्रबंधन <ul style="list-style-type: none"> <li>• उचितगत स्वच्छता के सभी मानकों पर चर्चा।</li> <li>• हाथ धोने की प्रक्रिया</li> <li>• प्राथमिक चिकित्सा का परिचय, घावों के प्रकार, चोट, अंगोच्छेदन के कारण और एहतियात।</li> </ul>
5	हेजडे एनालिसिस एंड क्रिटिकल कंट्रोल पॉइंट <ul style="list-style-type: none"> <li>• एचएसीसीपी परिचय</li> <li>• इतिहास</li> <li>• एचएसीसीपी सैद्धांतिक</li> </ul>
6	भारतीय खाद्य संरक्षा एवं मानक अधिकरण (एफएसएसएआई) <ul style="list-style-type: none"> <li>• एफएसएसएआई का परिचय</li> <li>• एफएसएसएआई की भूमिका</li> <li>• एफएसएसएआई का अनुपालन</li> </ul>
7	व्ययन (GARBAGE DISPOSAL) <ul style="list-style-type: none"> <li>• विविध तरीके</li> <li>• फायदे नुकसान</li> <li>• नगरपालिका कानून और स्वच्छता अभियान</li> </ul>

Neetu

# अटल बिहारी वाजपेयी हिंदी विश्वविद्यालय, भोपाल

पंचम - प्रश्नपत्र

खाद्य लागत

अधिकतम अंक - 100

उत्तीर्णीक - 40

आंतरिक मूल्यांकन - 30

तिथित परिष्का - 70

सीखने के उद्देश्य क्या है: पाठ्यक्रम के अंत में छात्र निम्नलिखित में सहम होंगे:

1. विभिन्न मूल्य निर्धारण विधियों को जानने और विभिन्न प्रकार के मौन्य की व्याख्या कर सकने में।
2. खाद्य लागत और लागत तकनीक के महत्व को समझाने में।
3. समायोजित कारक का उपयोग करके मानक व्यंजनों को बनाने और मात्रा को समायोजित करने में।
4. सामग्री लागत को परिभाषित और व्याख्या करने में।
5. खाद्य लागत, श्रम लागत, अतिरिक्त लागत आदि को नियंत्रित करने के बारे में बता सकने में।
6. पैदावार और उसके प्रकारों को परिभाषित करने में।
7. मानक भोजन लागत की गणना और विशिष्ट खाद्य की लगत और रात्रि के भोजन की लागत की तकनीक की व्याख्या करना में।

नंबर	विषय सूची
1	<p>कीमत निर्धारण</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• भोजन सूची की कीमत निर्धारण की शैली</li><li>• भोजन के प्रकार</li><li>• कीमत निर्धारण के विभिन्न तरीके</li></ul>
2	<p>लागत</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• खाद्य लागत की महत्वता</li><li>• लागत के तरीके</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>मूल्य निर्णय के विभिन्न तरीके</li> </ul>
मानक लागत	
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>मानकीकृत लागतों का उपयोग</li> <li>मानकीकृत लागतों का विकास करना</li> <li>समायोजन कारक</li> </ul>
सामयी की लागत	
4	<ul style="list-style-type: none"> <li>खरीद के माध्यम से</li> <li>प्राप्त</li> <li>जारी</li> <li>उत्पादन</li> <li>विक्रय और लेखा</li> </ul>
5 नियंत्रण	<ul style="list-style-type: none"> <li>खाद्य लागत</li> <li>श्रम लागत</li> <li>अतिरिक्त लागत/ ऊपरी लागत</li> <li>विविध लागत</li> </ul>
6 पैदावार/उत्पन्न करना	<ul style="list-style-type: none"> <li>कसाई की उपज</li> <li>खाना पकाने से उपज</li> <li>आंशिक नियंत्रण</li> </ul>
7 लागत	<ul style="list-style-type: none"> <li>भोजन की मानक लागत का निर्धारण</li> <li>आंशिक लागत की गणना</li> <li>रात्रि के भोजन की लागत की गणना</li> </ul>

2011/12  
/

# अटल बिहारी वाजपेयी हिंदी विश्वविद्यालय, भोपाल

## बेकरी (प्रायोगिक परीक्षा)

अधिकतम अंक - 100

उत्तीर्णीक - 40

आंतरिक मूल्यांकन - 30

लिखित परीक्षा - 70

सीखने के उद्देश्य क्या है: पाठ्यक्रम के अंत में छात्र निम्नलिखित में सक्षम होंगे:

1. बेकरी में छोटे और बड़े उपकरणों की पहचान और अंतर कर सकेंगे।
2. बेकरी में उपयोग किए जाने वाली विभिन्न प्रकार की सामग्रियों की गुणवत्ता की जाँच और पहचान कर सकेंगे।
3. खमीर किण्वित उत्पादों को तैयार और प्रस्तुत कर सकेंगे।
4. फ्लेवर्ड ब्रेड को तैयार और प्रस्तुत कर सकेंगे।
5. नाश्ते की ब्रेड को तैयार और प्रस्तुत कर सकेंगे।
6. लेमनेटड ब्रेड को तैयार और प्रस्तुत कर सकेंगे।
7. अंतर्राष्ट्रीय ब्रेड तैयार कर सकेंगे।
8. पिज्जा और बर्गर के लिए टॉपिंग और स्टफिंग तैयार कर सकेंगे।

क्रमांक	विषय सूची
1	<p>सामग्री/उपकरण का परिचय</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• उपकरणों की पहचान और उपयोग - बड़े, छोटे और उनकी उपयोगिता</li><li>• सामग्री - आटा, शक्कर, मेवे और सूखे मेवे, संक्षिप्त करने की क्रिया, खमीर आदि के प्रकार।</li></ul>
2	<p>गुणवत्ता की जाँच और मूलभूत मिश्रण विधि</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• आटा: डब्लू.ए.पी. परीक्षण, ग्लूटेन सामग्री</li><li>• खमीर: फ्लाइंग किण्वन</li></ul>
3	<p>मिश्रण प्रक्रियाएं</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• मिश्रण सामग्री में समाहित मूलभूत सोपान - गूंथना, फॉटाइ, मथाइ, मलाइ निकालना आदि।</li></ul>
4	सरल खमीर किण्वित उत्पाद

*Minal*

	<ul style="list-style-type: none"> <li>ब्रेड स्टिक, ब्रेड रोल्स, हैपड़ और सॉफ्ट रोल, खमीर रोटी आदि।</li> </ul>
5	<p>फ्लेवर्ड ब्रेड</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>बेसिक बन, फ्रूट बन्स, हॉट क्रॉस बन्स, टमाटर के रोल और लहसुन के रोल</li> </ul>
6	<p>खमीर युक्त किण्वित ब्रेड</p> <p>ब्रिओचे, किण्वित डोनट, बाबा और रम, सॉवरिन</p>
7	<p>ब्रेड पाव:</p> <p>दूध ब्रेड, ब्रेड पाव, करंट पाव, होल मील ब्रेड, मसाला ब्रेड, किशमिश ब्रेड</p>
8	<p>अंतर्राष्ट्रीय ब्रेड</p> <p>फ्रेच ब्रेड, चेल्सी बन</p>
9	<p>लेमिनेटेड खमीर ब्रेड</p> <p>डेनिश पेस्ट्री क्रॉसान</p>
10	<p>बर्गर बन, पिज़ज़ा बेस</p>

*New*

# अटल बिहारी वाजपेयी हिंदी विश्वविद्यालय, भोपाल

## प्रायोगिक परीक्षा के लिए अंक योजना बैकरी (व्यावहारिक)

अधिकतम अंक -100

उत्तीर्णीक - 40

आंतरिक मूल्यांकन - 30

लिखित परीक्षा - 70

### आग 'अ' 25 अंक

अंक

1. यूनफॉर्म और ग्रूमिंग	:	05
2. पत्रिका 'जर्नल'	:	10
3. मौखिक परीक्षा	:	10
कुल योग	:	25

### आग 'ब' 75 अंक

- प्रत्येक छात्र को पाठ्यक्रम से तीन अलग-अलग ब्रेड तैयार करनी है।
- प्रत्येक मिष्ठान वस्तु के 20 अंक होंगे।
- प्रत्येक मिष्ठान वस्तु के मूल्यांकन के मापदण्ड -
  - रूप और रंग : 03
  - आकार की मात्रा और समरूपता : 03
  - तैयार करने की प्रविधि : 03
  - सुगंध : 03
  - लचीलापन : 03
  - सही विधि और उपकरण : 05कुल योग : 20
- स्वच्छता और खाद्य सुरक्षा का पालन : 15

टीप :

1. इंडेटिंग या प्रैक्टिकल के दौरान जर्नल की अनुमति नहीं है। परीक्षा शुरू होने से पहले इसे परीक्षक को सौंप दिया जाना चाहिए।
2. मूल्यांकन आंतरिक और बाह्य परीक्षक दोनों द्वारा किया जाएगा।
3. विफलता के मामले में अतिरिक्त सामग्री उपलब्ध की जा सकती है लेकिन सीमित प्रकार और मात्रा में। केवल एक अतिरिक्त प्रयास की अनुमति दी जा सकती है।
4. परीक्षा शुरू होने से पहले परीक्षार्थियों द्वारा यूनिफॉर्म और ग्रूमिंग की जाँच की जानी चाहिए।
5. छात्रों को किताबें, नोट्स, पत्रिका 'जर्नल' या व्यक्ति की मदद लेने की अनुमति नहीं है।
6. परीक्षक यह सुनिश्चित करेंगे कि परीक्षार्थी ने परीक्षा के दौरान अच्छी स्वच्छता और खाद्य सुरक्षा निर्देशों का पालन किया है या नहीं।

✓  
2017

# अटल बिहारी वाजपेयी हिंदी विश्वविद्यालय, भोपाल

## मिष्ठान (प्रायोगिक - II)

उत्तीर्णांक - 40

अधिकतम अंक - 100

आंतरिक मूल्यांकन - 30

तिखित परिक्षा - 70

सीखने के उद्देश्य क्या हैः पाठ्यक्रम के अंत में छात्र निम्नलिखित में सक्षम होंगे:

1. मिष्ठान में उपयोग होने वाली विभिन्न प्रकार की सामग्री की गुणवत्ता की पहचान और जाँच।
2. मिष्ठान में उपयोग होने वाले छोटे और बड़े उपकरणों की पहचान और अंतर करना।
3. बेसिक स्पंज तैयार करना और प्रस्तुत करना।
4. विभिन्न कुकीज़ और बिस्किट तैयार और प्रस्तुत करना।
5. बेसिक पेस्ट्री और उसके यौगिक को तैयार और प्रस्तुत करना।
6. बेसिक आइसिंग और टॉपिंग तैयार करना।
7. अंतर्राष्ट्रीय केक और पुडिंग तैयार और प्रस्तुत करना।
8. आइसक्रीम, टॉफी एवं भारतीय मिठाई तैयार करना और संभालना।
9. डिजाइन, प्लेटें और शो-पीस बनाने के लिए चॉकलेट और शक्कर के साथ काम करने की क्षमता।

क्रमांक	विषय सूची
1	बेसिक केक बनाना सादा स्पंज मडीअर केक, रॉक केक, फ्रूट केक फैट रहित स्पंज स्विस रोल जेनोइस(Genoise) स्पंज
2	बिस्किट और कुकीज़ सादा बिस्किट; पाइपिंग बिस्किट; चेरी की गांठें; langue-de-chats; (कैट टंग) नमकीन बिस्किट; अखरोट

विस्किट; नारियल विस्किट; पिघलने का समय; गैकल्ना; त्रिवाणी; चौकलेट  
 विस्किट; मार्बल विस्किट; नॉन-खटाई; छोटी ब्रेड विस्किट।  
 अदरक विस्किट; पनीर विस्किट; क्रीम पिंगरा।

### 3 बेसिक पेस्ट्री और चौंगिक:

- I. शॉट कस्ट पेस्ट्रीज  
 जैम टाई, निम्बू दही टाई, ऐप्पल पाई, केला पलान, प्रूट टाईलेट्स।
  - II. चॉक्स पेस्ट्री  
 चॉकलेट एक्सेर, प्रॉफिट रोल  
 क्रीम पफ
  - III. पफ पेस्ट्री और परतदार पेस्ट्री, खारा विस्किट, वेज पैटीज, चिकन  
 ऐटीज, मटन पैटीज, चीज स्टॉज, पैटी केरा बुचे रसीद,  
 बोल-ओ-वेट्स(vol-au-vents),  
 मिल फूँड़,
- जैलसी(Jalousie) ,  
 क्रीम होन्स  
 ऐप्पल स्ट्रोडेल  
 फिलो या फाइलो पेस्ट्री जैसे बाकलावा

### 4 आइसिंग और टॉपिंग्स

फाल्डन्ट; अमेरिकन फ्रॉस्टिंग; मक्खन क्रीम आइसिंग ;  
 रॉयल आइसिंग; ग्रम पेस्ट; बादाम का मिठाई; मार्शमैलू;  
 नीबू से बनने वाली मिठाई; फज; बादाम का पेस्ट; ग्लैस आइसिंग

### 5 पेस्ट्री और विशेष केक

बचीन केक, ईस्टर एग  
 चॉकलेट की डिपिंग  
 पनीर केक, बाबा-सह Rhum  
 सवरिन चैटिली, मेरिंग्यूज चैटिली। मेडलिन  
 केक  
 अनानास पेस्ट्री, चॉकलेट पेस्ट्री

### 6 आइसिंग केक

जन्मदिन का केक  
 वेडिंग केक

### 7 गैटो(Gateaux)

इलैक फारेस्ट गैटो, धार्मिक गैटो

*Magni*

8	<p><b>पुडिंग और डिज़र्ट</b></p> <p>गर्म मिठाई: कैरमल कस्टड, गर्म सूप ब्रेड और बटर पुडिंग, क्रीम ब्रुली (Crème brûlée)</p> <p><b>ठंडा डेसर्ट:</b></p> <p>बवेरियन; अदरक का पुडिंग; ठंडा नीबू; चॉकलेट मूस; चार्लोट रोयाले; चार्लोट रूस, चार्लोट हर्लेकिन; बवेरियन अर्बेन; सूफले प्रलीने; फल ट्राइफल।</p>
9	<p><b>आइसक्रीम</b></p> <p>वेनिला, स्ट्रॉबेरी, चॉकलेट, अनानास, आम, सोरबेट्स, बोम्बस, संडे, परफिट्स</p>
10	<p><b>टॉफी</b></p> <p>दूध टॉफी, चॉकलेट स्टिक जॉ, शराब युक्त चॉकलेट</p> <p><b>भारतीय मिष्ठान:</b></p> <p>छेना - रसगुल्ला, चमचम, पाकीज़ा, छेना टोस्ट, रसमलाई खोआ - गुलाब जामून, बर्फी</p> <p>शक्कर - मैसूर पाक, धेवर</p> <p>आटा/बेसन - पटिसा, शकरपारे, हलवा, लड्डू, पेड़ा।</p> <p>दूध - खीर, राबड़ी</p> <p>नट - बर्फी, चक्की</p>
11	<p><b>चॉकलेट संबंधी कार्य</b></p> <p>चॉकलेट विज्ञान का आधारभूत।</p> <p>निम्न में स्थापित उद्योग मानक-टेम्परिंग, मॉल्डिंग, मॉडलिंग, एनरोबिंग, फिलिंग, शो पीस, स्टेसिल, चॉकलेट कोरवर्ट।</p> <p>चॉकलेट केंडीज, गनाचे फिलिंग, हाथों से डिप की गई केंडीज, मॉल्डेड बोनबोन, डेनिश पेस्ट्री और ट्रफल्स, एक एक्सोबिंग मशीन का उपयोग।</p> <p>चॉकलेट केंडी बनाने में इस्तेमाल होने वाले चॉकलेट केंडी मॉल्ड और अन्य उपकरणों को साफ और स्टोर करें।</p> <p><b>शक्कर संबंधी कार्य :</b></p> <p>रासायनिक गुण और शक्कर में परिवर्तन।</p> <p>खाना पकाने और ठंडा करने के विभिन्न चरण में शक्कर में होने वाले परिवर्तन और उसके रासायनिक गुण।</p> <p>पूल्लड, फ्रुलाया हुआ, spun, poured, कैरमलयुक्त शक्कर।</p> <p>शक्कर की ढलाई। पेस्टिलज और सालिटलाज फॉइंट, गम पेस्ट और रॉयल</p>

## आईसिंग

फलों का पेस्ट, गिमौवे (मार्शमैलो), प्रालिन, कारमेल, नूनाट्स, लॉलीपॉप, मार्जिपंस और गमियां जैसे शक्कर से बने मिष्ठान के उत्पाद बनाना। शक्कर की स्टिक, घोंसला, धनुष, रिबन, फूल, पत्ती, शक्कर के बुलबुले और सजावट तैयार करें। उचित पैकेज और कैंडी की प्रस्तुति।

प्लेट सजाने की तकनीक, बुफे का प्रदर्शन, बेकरी और मिष्ठान में कैलोरी मिशेलिन स्टार, रेस्तरां और शेफ क्या हैं?

3000/-

# अटल बिहारी वाजपेयी हिंदी विश्वविद्यालय, भोपाल

## प्रायोगिक परीक्षा के लिए अंक योजना मिष्ठान (प्रायोगिक)

अधिकतम अंक -100

उत्तीर्णक - 40

आंतरिक मूल्यांकन - 30

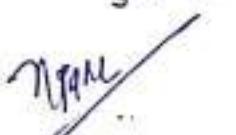
लिखित परीक्षा - 70

### भाग 'अ' 25 अंक

	अंक
1. यूनफॉर्म और ग्रूमिंग	: 05
2. पत्रिका 'जर्नल'	: 10
3. माँखिक परीक्षा	: 10
<b>कुल योग</b>	<b>: 25</b>

### भाग 'ब' 75 अंक

1. प्रत्येक छात्र को निम्न के तहत तीन अलग-अलग वस्तु तैयार करनी होगी -	
i) आइसिंग वाला एक छोटा केक	
ii) एक पेस्ट्री मिष्ठानवस्तु	
iii) एक गर्म/ठंडी मिठाई	
2. प्रत्येक वस्तु के 20 अंक होंगे	
3. प्रत्येक वस्तु के मूल्यांकन के पैरामीटर	: 03
1. रंग और रूप	: 03
2. तैयार करने की प्रविधि	: 03
3. खुशबू और महक	: 03
4. गाढ़ापन	: 03
5. स्वाद	: 03
6. सही विधि और उपकरण	: 05
<b>कुल योग</b>	<b>: 20</b>

 /

#### 4. स्वच्छता और खाद्य सुरक्षा का अनुपालन

टीप :

1. इंडेटिंग या प्रायोगिक के दौरान पत्रिका 'जनल' की अनुमति नहीं है। परीक्षा शुरू होने से पूर्व इसे परीक्षक को सौंप दिया जाना चाहिए।
2. आंतरिक और बाह्य मूल्यांकन दोनों परीक्षक द्वारा किए जाएंगे।
3. विफल होने के मामले में अतिरिक्त सामग्री उपलब्ध की जा सकती है लेकिन प्रकार और मात्रा सीमित होगी। केवल एक ही अतिरिक्त प्रयास की अनुमति दी जा सकती है।
4. परीक्षा शुरू होने से पहले परीक्षार्थियों द्वारा यूनिफॉर्म और गूमिंग की जाँच की जानी चाहिए।
5. छात्रों को किताबें, नोट्स, जनल या किसी व्यक्ति से मदद लेने की अनुमति नहीं है।
6. परीक्षक यह सुनिश्चित करेंगे कि परीक्षार्थी ने परीक्षा के दौरान अच्छी स्वच्छता और खाद्य सुरक्षा आदतों का पालन किया है या नहीं।

Nanu /

# अटल बिहारी वाजपेयी हिंदी विश्वविद्यालय, भोपाल

प्रायोगिक - III

कंप्यूटर जागरूकता

अधिकतम अंक -100

उत्तीर्णक - 40

आंतरिक मूल्यांकन - 30

लिखित परीक्षा - 70

सीखने के उद्देश्य क्या हैः - कंप्यूटर जागरूकता विषय पूर्ण होने के पश्चात् छात्र निम्न में सक्षम होंगे:

1. कंप्यूटर और उसके हार्डवेयर और सॉफ्टवेयर को समझ सकेंगे।
2. उचित स्वरूपण के साथ वर्ड दस्तावेज को बना सकेंगे।
3. एक्सेल शीट पर बुनियादी कार्यों को कर सकेंगे।
4. नेट पर ब्राउज़ करें और ई-मेल के माध्यम से संवाद कर सकेंगे।
5. छोटे पावर प्लाइंट प्रेजेंटेशन तैयार कर सकेंगे।

क्रमांक	विषय सूची
1	<p>कंप्यूटर को जाने</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• कंप्यूटर क्या है?</li><li>➢ कंप्यूटर के मूल अनुप्रयोग</li><li>• कंप्यूटर के घटक</li><li>➢ सेंट्रल प्रोसेसिंग यूनिट</li><li>➢ कीबोर्ड, माउस एंड वीडीयू (VDU)</li><li>➢ अन्य इनपुट डिवाइस</li><li>➢ अन्य आउटपुट डिवाइस</li><li>➢ कंप्यूटर मेमोरी</li><li>• हार्डवेयर और सॉफ्टवेयर की अवधारणा</li><li>➢ हार्डवेयर</li><li>➢ सॉफ्टवेयर</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ अनुप्रयोग सॉफ्टवेयर</li> <li>❖ सिस्टम सॉफ्टवेयर</li> <li>• कंप्यूटिंग, डेटा और सूचना की अवधारणा</li> <li>• आईसीटी के अनुप्रयोग           <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ ई-शासन</li> <li>➢ मनोरंजन</li> </ul> </li> <li>• कंप्यूटर संचालन हेतु           <ul style="list-style-type: none"> <li>• कीबोर्ड, माउस, मॉनिटर और प्रिंटर को सीपीयू से जोड़ना</li> <li>• बिजली की आपूर्ति की जाँच</li> </ul> </li> </ul>
2	<p>जीयूआई आधारित ऑपरेटिंग सिस्टम द्वारा कंप्यूटर का उपयोग</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ऑपरेटिंग सिस्टम के बेसिक           <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ ऑपरेटिंग सिस्टम</li> <li>➢ लोकप्रिय ऑपरेटिंग सिस्टम की मूल बार्ते (LINUX, विन्डोज़)</li> </ul> </li> <li>• यूजर इंटरफ़ेस           <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ टास्क बार</li> <li>➢ आइकॉन</li> <li>➢ मेनू</li> <li>➢ एप्लीकेशन को चलाना</li> </ul> </li> <li>• ऑपरेटिंग सिस्टम सामान्य सेटिंग           <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ कंप्यूटर की तारीख और समय बदलना</li> <li>➢ डिस्प्ले की प्रॉपर्टीज बदलना</li> <li>➢ विंडोज के घटक को जोड़ना या हटाना</li> <li>➢ माउस प्रॉपर्टीज बदलना</li> <li>➢ प्रिंटर जोड़ना और हटाना</li> </ul> </li> <li>• फ़ाइल और निर्देशिका प्रबंधन           <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ फ़ाइलों और निर्देशिकाओं का निर्माण और नाम बदलना</li> </ul> </li> </ul>
3	<p>वर्ड प्रोसेसिंग को समझना</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• वर्ड प्रोसेसिंग के बेसिक</li> <li>➢ वर्ड प्रोसेसिंग को खोलना</li> <li>➢ मेनू बार</li> <li>➢ हेल्प का उपयोग करना</li> <li>➢ मेनू बार के तहत अंकित आइकॉन का उपयोग</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• डॉक्यूमेट जो खोलना और बंद करना</li> <li>&gt; डॉक्यूमेट खोलना</li> <li>&gt; सेव और सेव अस</li> <li>&gt; पेज सेटअप</li> <li>&gt; प्रिंट पीछे</li> <li>&gt; डॉक्यूमेट को प्रिंट करना</li>   <li>• पाठ निर्माण और उसमें सुधर करना</li> <li>&gt; पाठ निर्माण</li> <li>&gt; पाठ संपादन</li> <li>&gt; पाठ चयन</li> <li>&gt; कट, कॉपी और पेस्ट</li> <li>&gt; वर्तनी की जाँच</li> <li>&gt; थिसॉरस</li>   <li>• पाठ स्वरूप</li> <li>&gt; फॉण्ट और माप चयन</li> <li>&gt; पाठ्य संरेखण</li> <li>&gt; अनुच्छेद इंडेटिंग</li> <li>&gt; बुलेट और नंबरिंग</li> <li>&gt; पाठ का केस बदलना</li>   <li>• टेबल में बदलाव</li> <li>&gt; टेबल बनाना</li> <li>&gt; सेल की चौड़ाई और ऊँचाई बदलना</li> <li>&gt; सेल में पाठ का संरेखण</li> <li>&gt; रो और कॉलम को हटाना/प्रविष्टि</li> <li>&gt; बॉर्डर और शेडिंग</li> </ul>
4	<p>स्प्रेडशीट का उपयोग करना</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• इलेक्ट्रॉनिक स्प्रेडशीट के तत्व</li> <li>&gt; स्प्रेडशीट खोलना</li> <li>&gt; सेल का पता संचित्र</li> <li>&gt; स्प्रेडशीट को प्रिंट करना</li> <li>&gt; वर्कबुक को सेव करना</li>   <li>• सेल में बदलाव करना</li> </ul>

*MUR*

	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ पाठ, अंक और डाटा सीरीज प्रविष्ट करना</li> <li>➤ वर्कशीट में संपादन करना</li> <li>➤ रो औत कॉलम को प्रविष्ट करना और हटाना</li> <li>➤ सेल की लम्बाई और चौड़ाई में बदलाव करना</li>   <ul style="list-style-type: none"> <li>• फार्मूला और फंक्शन</li> <li>➤ फार्मूला उपयोग करना</li> <li>➤ फंक्शन</li> </ul> </ul>
5	<p>इंटरनेट, www और वेब ब्राउज़रों का परिचय</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• कंप्यूटर नेटवर्क का बेसिक           <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ लोकल एरिया नेटवर्क (LAN)</li> <li>➤ वाइड एरिया नेटवर्क (WAN)</li> </ul> </li> <li>• इंटरनेट           <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ इंटरनेट के अवधारणा</li> <li>➤ इंटरनेट के अनुप्रयोग</li> <li>➤ इंटरनेट से जुड़ना</li> <li>➤ समस्या निवारण</li> </ul> </li> <li>• वर्ल्ड वाइड वेब (WWW)           <ul style="list-style-type: none"> <li>• वेब ब्राउजिंग सॉफ्टवेयर               <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ लोकप्रिय वेब ब्राउजिंग सॉफ्टवेयर</li> </ul> </li> <li>• सर्च इंजन               <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ लोकप्रिय सर्च इंजन/सर्च पाठ के लिए</li> <li>➤ वेब ब्राउजर का इस्तेमाल करना</li> <li>➤ पसंदीदा फोल्डर का उपयोग करना</li> <li>➤ वेब पेज डाउनलोड करना</li> <li>➤ वेब पेज प्रिंट करना</li> <li>• यूआरएल (URL) को समझना</li> <li>• वेब सर्फ़िंग</li> <li>• ई-गवर्नेंस वेबसाइट का उपयोग करना</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>
6	<p>संचार और संकलन</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ई-मेल की मूल बातें           <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ इलेक्ट्रॉनिक मेल क्या है</li> </ul> </li> <li>• ई-मेल का उपयोग करना</li> </ul>

Man:  
:

- ईमेल खाता खोलना
- मेलबॉक्स: इनबॉक्स और आउटबॉक्स
- -एक नया ई-मेल बनाना और भेजना
- ई-मेल संदेश का जवाब देना
- ई-मेल संदेश अवैधित करना
- ईमेल को क्रमबद्ध करना और खोजना
- दस्तावेज सहयोग
- त्वरित संदेश और सहयोग
  - त्वरित संदेश का उपयोग करना
  - त्वरित संदेश सेवा प्रदाता
  - इंटरनेट शिष्टाचार नेटिकेट्स

7

### प्रेजेंटेशन बनाना

- मूलभूत
    - पॉवर पॉइंट का उपयोग करना
    - एक PowerPoint प्रेजेंटेशन को खोलना
    - प्रेजेंटेशन सहेजा जा रहा है
  - प्रेजेंटेशन बनाना
    - टेम्पलेट का प्रयोग करके प्रेजेंटेशन बनाना
    - खाली प्रेजेंटेशन बनाना
    - पाठ में प्रवेश और संपादन करना
    - स्लाइड को प्रेजेंटेशन में प्रविष्ट करना और हटाना
  - स्लाइड की तैयारी
    - वर्ड टेबल या एक एक्सेल को वर्कशीट में सम्मिलित करना
    - बिलप आर्ट पिकचर्स जोड़ना
    - अन्य साधनों को सम्मिलित करना
    - किसी वस्तु का आकार बदलना और स्केल करना
  - स्लाइड्स को प्रस्तुत करना
    - किसी प्रेजेंटेशन को देखना
    - प्रेजेंटेशन के लिए सेटअप चुनना
    - स्लाइड और हैंडआउट को प्रिंट करना
  - स्लाइड शो
    - स्लाइड शो चलाना
    - स्लाइड में परिवर्तन और स्लाइड समय सेट करना
    - एक स्वचालित स्लाइड शो
- (/)(/)(/)*