

## (5) ट्रेड—बेकिंग तथा कन्फेक्शनरी

### कक्षा—12

#### रोजगार के अवसर—

- (1) बेकिंग कन्फेक्शनरी उद्योग में नौकरी मिल सकती है।
- (2) बेकिंग कन्फेक्शनरी उद्योग का कुटीर उद्योग स्थापित कर स्वरोजगार किया जा सकता है।
- (3) बेकिंग कन्फेक्शनरी हेतु कच्चे माल के क्रय-विक्रय का धन्धा चलाया जा सकता है।
- (4) बिस्कुट, केक, पेस्ट्री, पावरोटी आदि का होलसेल रिटेल सेल का व्यवसाय चलाया जा सकता है।
- (5) बेकिंग कन्फेक्शनरी उद्योग का प्रशिक्षण केन्द्र स्थापित किया जा सकता है।

#### पाठ्यक्रम—

इस ट्रेड में तीन-तीन घण्टे के पांच प्रश्न-पत्र और प्रयोगात्मक परीक्षा भी होगी। अंकों का विभाजन निम्नवत् होगा :

	पूर्णांक	उत्तीर्णांक
<b>(क) सैद्धान्तिक—</b>		
प्रथम प्रश्न-पत्र	60	20
द्वितीय प्रश्न-पत्र	60	20
तृतीय प्रश्न-पत्र	60	20
चतुर्थ प्रश्न-पत्र	60	20
पंचम प्रश्न-पत्र	60	20
	} 300	} 100
<b>(ख) प्रयोगात्मक—</b>		
आन्तरिक परीक्षा	200	
वाह्य परीक्षा	200	200
	} 400	

**नोट—**परीक्षार्थियों को प्रत्येक लिखित प्रश्न-पत्र में न्यूनतम उत्तीर्णांक 20 तथा योग में 33 प्रतिशत अंक एवं प्रयोगात्मक परीक्षा में 50 प्रतिशत उत्तीर्णांक पाना आवश्यक है।

#### प्रथम प्रश्न-पत्र (गृह विज्ञान का सामान्य ज्ञान)

- (1) व्यावसायिक शिक्षा की आवश्यकता एवं लाभ—

30

विकासशील भारत की आवश्यकतायें, आकांक्षायें और अपेक्षाओं के अनुरूप शिक्षा व्यवस्था में व्यावसायिक शिक्षा का स्थान।

राष्ट्रीय शिक्षा नीति के अनुसार व्यावसायिक शिक्षा का महत्व।

व्यावसायिक शिक्षा से छात्र, समाज एवं देश को लाभ।

समाज के गुणात्मक सुधार को सुनिश्चित करने हेतु पुरुष और स्त्री दोनों समान भागीदारी के निर्णय लेने और स्त्रियों की शिक्षा और आर्थिक स्वतन्त्रता के अवसर। रोजगार ढूढ़ने वाले और रोजगार के अवसरों के बीच असन्तुलन उत्पन्न करती जनसंख्या वृद्धि का ज्ञान। मानव मूल्य के साथ-साथ परिवार की खुशी और समाज कल्याण हेतु भविष्य के लिए मौलिक और भावनात्मक सुरक्षा को सुदृढ़ बनाना।

- (2) स्वास्थ्य वर्धक भोजन की जानकारी—

30

भोजन से विभिन्न तत्व, उनकी आवश्यकता, प्राप्ति के स्रोत और कमी से होने वाले रोग।

जीवन के विभिन्न अवस्था में भोजन की आवश्यकता, प्रकार एवं मात्रा, शिशु, बालक, स्त्री, पुरुष, वृद्धावस्था, गर्भावस्था, धात्री माँ, रोगी, श्रमिक, किसान आदि।

---

**30 प्रतिशत कम किया गया पाठ्यक्रम—**

(3) आत्मनिर्भर बनाकर व्यवसाय द्वारा किये जाने वाले स्वरोजगार या विभिन्न कार्य क्षेत्रों में सार्वजनिक रोजगारों के अवसरों का ज्ञान। अपने क्षेत्र में प्राप्त कच्ची वस्तुओं और उनसे निर्मित पदार्थों जिसका अन्य स्थानों में अधिक मूल्य आदि का ज्ञान।

**द्वितीय प्रश्न—पत्र**

**(प्रारम्भिक बेकिंग)**

- |   |    |
|---|----|
| (1) खाद्यान्न—गेहूँ की सरंचना—गेहूँ उत्पादक मुख्य देश—गेहूँ के विशिष्ट गुण।                                     | 10 |
| (2) पीसना (मिलिंग)—पीसने की विविध प्रक्रिया का विस्तृत विवरण—रोलर मिक्स व स्टोन मिल्स की क्रियात्मक विशेषतायें। | 10 |
| (3) ब्रेड बनाने की विविध विधियां—   | 10 |
| 1. स्टेडी विधि,   |    |
| 2. साल्ट डिजाइन विधि,   |    |
| 4. स्पंज की विधि,   |    |
| (4) ब्रेड बनाने की प्रक्रियायें—  | 30 |
| 1. फुलाई फारमेट,  |    |
| 2. मिक्सिंग,  |    |
| 3. मोडिंग, नीडिंग,  |    |
| 4. प्रथम फारमेनेरेशन,   |    |
| 5. पंचिंग।  |    |
| 8. मोल्लिंग एवं पैनिंग,   |    |
| 9. प्रूफिंग,  |    |
| 10. बेकिंग,   |    |
| 12. स्लाइसिंग,  |    |
| 13. रैपिंग  |    |

---

**30 प्रतिशत कम किया गया पाठ्यक्रम—**

(3) ब्रेड बनाने की विविध विधियां—

3- नो टाइम विधि।

4-ब्रेड बनाने की प्रक्रियायें—

6. डिवाइडिंग एण्ड राउडिंग

7. इण्टरमीडिएट प्रूफ

11. कूलिंग

**तृतीय प्रश्न—पत्र**

## (बेकिंग विज्ञान)

- (1) पदार्थों की विशिष्टता मापदण्ड—खमीरयुक्त डबलरोटी में पदार्थ की उत्तमता की वृद्धि में सहायक पदार्थ वसा, शक्कर, साल्ट, अण्डा, सोयाफ्लेवर, ग्लाइसी, रोज, मोनोस्टेरियेट (जी० एम० एम०) का प्रयोग विभिन्न (ए० पी० पी० ) मिश्रण। 15
- (2) ब्रेड का बासीपन। 15
- (3) ब्रेड में लगने वाली बीमारी, रोग और मोल्ड और इसके निवारण के उपाय। 15
- (4) कच्चे माल का बेकरी में प्रयोग और उसका भण्डारण। 15

### 30 प्रतिशत कम किया गया पाठ्यक्रम—

- (5) बेकरी ले आउट।
- (6) बेकरी एकाउण्ट्स जनरल।

### चतुर्थ प्रश्न—पत्र (पोषण विज्ञान)

- (1) विटामिन—(जल में घुलनशील)— 16  
विटामिन की उपयोगिता, स्रोत।
- (2) जल—जल का संगठन, जल का वर्गीकरण, जल का कार्य, शरीर में जल का संतुलन, दैनिक आवश्यकता। 14
- (3) खनिज लवण—खनिज लवण की प्राप्ति के साधन। 16
- (4) व्यक्तिगत स्वच्छता—बीमारियां। उनके लक्षण तथा स्वास्थ्यवर्धक भोजन। 14

### 30 प्रतिशत कम किया गया पाठ्यक्रम—

- (1) विटामिन की महत्ता, वर्गीकरण, दैनिक आवश्यकता।  
विटामिन वसा में घुलनशील।
- (3) खनिज लवण—मानव शरीर की रचना में खनिज लवण के कार्य, दैनिक आवश्यकता।

### पंचम प्रश्न—पत्र (फ्लोर कन्फेक्शनरी विज्ञान)

- (1) कन्फेक्शनरी चीनी का प्रयोग। 10
- (2) वसा एवं तेल (फैट एवं आयल)। 10
- (3) पेस्ट्री बनाने के भिन्न—भिन्न प्रकार। 10
- (4) रेस्पो बैलेन्स। 10
- (5) चिकनाई (शार्टनिंग) का प्रयोग। 10
- (7) केक के चारित्रिक गुण ज्ञात करना। 10

### प्रयोगात्मक—पाठ्यक्रम

#### (क)

- (1) मिल्क ब्रेड।
- (2) राक्षजनिंग ब्रेड।

- (3) लन्च रोल्लस।
- (4) बेसिक बन्स डी।
- (5) सेवरिन डी।
- (6) क्रेक फास्ट रोल।
- (7) हाट क्रास बन्स।
- (8) फ्रूट बन्स।

(ख)

- |                            |                       |
|----------------------------|-----------------------|
| (1) किशन्ट रोल्लड          | (2) मफिन्स            |
| (3) किशन्ट एवं वाटर रोल्लस | (4) केसर रोल्लस       |
| (5) एच रोल्लस              | (6) रिफस्टेड रोल्लस   |
| (7) विजा                   | (8) फ्रूट ब्रेड       |
| (9) डेनिस पेस्टीहन्स       | (10) बलका             |
|                            | (11) फीजन डी प्रोडक्ट |

(ग)

- (1) शार्टकस्ट पेस्ट्री—जैम वर्ड लेमन कस्टर्ड, अमेरिकन वालटन पाई।
- (2) बिस्किट्स—चाकलेट मार्शल कुकीज, कोकोनट, कुकीज, जीरा बिस्किट काजू, बिस्किट मेल्टिंग मोमोन्टेंस।
- (3) आइसिंग—बटर आइसिंग, ग्लास आइसिंग, रोयल आइसिंग, चाकलेट आइसिंग, फान्डेन्ट आइसिंग, अमेरिकन कास्टिंग मासमेली।

(घ)

- (1) फैंसी केक्स—रोज बास्केट, मैनेस्वय बास्केट बट फलाई, दीवार घड़ी रैबिट।
- (2) श्यू पेस्ट—चाकलेट, एकलेयर्स, प्रोफिट रोल शुचियड।
- (3) बिस्किट कुकीज—टाइनर—बिस्किट, पाइपिंग बिस्किट, नान खटाई, पनीर बिस्किट, आलमाण्ड बिस्किट, ड्राई कलर बिस्किट, कोकोनेट मैकोन्स।

**नोट**—प्रयोगात्मक परीक्षा में उत्तीर्ण होने के लिये 50 प्रतिशत अंक प्राप्त करना आवश्यक होगा।

**30 प्रतिशत कम किया गया पाठ्यक्रम—**

- (6) कोको एवं चाकलेट।
- (8) केक के दोष और उनको दूर करने की विधियां।