

W-535/W-537
B.Sc. (H.Sc.) (Third Year) Examination, March/April-2020
HOME SCIENCE
Paper - I & II
Communication And Extension / Job Oriented Course Option (D)
Advanced Bakery and Packaging

Time : Three Hours

Maximum Marks : 40+40=80 (For Regular Students)

Minimum Pass Marks : 33%

Maximum Marks : 50+50=100 (For Private Students)

Minimum Pass Marks : 33%

Note : Attempt **all** questions.

नोट : सभी प्रश्न हल कीजिये।

खण्ड-अ / Section-A

- Q.1. Analyse family as social unit. 13/16
 'परिवार' एक सामाजिक इकाई विश्लेषण कीजिये।
- Q.2. Write an essay on woman empowerment. 13/17
 महिला सशक्तिकरण पर एक निबंध लिखिये।
- Q.3. Explain factors influencing personality development. 14/17
 व्यक्तित्व विकास को प्रभावित करने वाले कारकों को समझाइये।

खण्ड-ब / Section-B

- Q.4. Explain about biological leavening agent and their characteristics. 13/16
 जैविक फुलाने वाले पदार्थ एवं उनकी विशेषताओं के विषय में समझाइये।
- Q.5. Write note on the following: 13/17
 i) Bread staling
 ii) Faults and remedies in bun making
 निम्नलिखित पर टिप्पणी लिखिये।
 i) ब्रेड का खराब होना
 ii) बन बनाने की विधि के दोष एवं उपाय
- Q.6. Explain principle involved in cake making. Write method of preparation of cake also. 14/17
 केक निर्माण की विधि एवं सिद्धांत समझाइये।