CON 280 **Serial No. 40120212**

**[´É®É`Ò] [<OÉVÉÒ]**

**MAHARASHTRA STATE BOARD OF SKILL DEVELOPMENT EXAMINATION, MUMBAI**

**Examination––July, 2020**

CERTIFICATE COURSE IN BAKERY AND CONFECTIONARY

[´É³—3 iÉÉºÉ]

(**BEòhÉ MÉhÉ**—100)

**<C´ÉÒ{É¨É] ¨É]xÉxºÉ +hb ºÉÐ´½ºÉ (ÊIÉ+®Ò-2)**

**ºÉSÉxÉÉ.—**(1) ºÉ´É |É¶xÉ ºÉÉÉbÊ´ÉhÉ **+É´É¶ªÉEò** +É½.

(2) **+É´É¶ªÉEò** iÉIÉ ºÉ¤ÉEò **+ÉEòiÉÒ** EòÉfÉ´ªÉÉiÉ.

(3) =VÉ´ÉÒEòbÒ±É +Eò {ÉhÉ **MÉhÉ** n¶ÉÊ´ÉiÉÉiÉ.

(4) **+É´É¶ªÉEò** iÉIÉ +ÊvÉEò ¨ÉÉÉ½iÉÒ MÉÊ½iÉ vÉ®É.

**MÉhÉ**

1. (+) Ê´ÉºiÉÉÉ®iÉ °ü{É Ê±É½É (EòÉhÉiÉ½Ò **{ÉÉSÉ**) :— 5

(1) ¤ÉÒ. ]Ò. aÉ. (2) CaÉ (3) bÒ. ºÉÒ.

(4) ºÉÒ. BxÉ. VÉÒ. (5) B. B¨É. {ÉÒ. (6) BºÉ. +ÉaÉ.

(¤É) **ºÉiaÉ** EòÒ **+ºÉiaÉ** +É³JÉÉ (EòÉhÉiÉ½Ò **{ÉÉSÉ**) :— 5

(1) <vÉxÉ VÉ³iÉ iÉ´½É +ÉMÉ ±ÉÉMÉiÉ.

(2) ±ÉÉEòb, {É{É®, EòÉ{Éb, EòSÉ®É +ÉnÒ C±ÉÉºÉ ¤ÉÒ ¡òÉaÉ® aÉÉiÉ ´ÉMÉÒEò®hÉ Eò®iÉÉiÉ.

(3) <xÉEòxbºÉb ¤É±¤ÉSÉ Ê¡ò±ÉÉ¨É]i iÉÉ¤aÉÉSÉ +ºÉiÉ.

(4) ´ÉÉ±]i ½ <±ÉC]ÒÊºÉ]ÒSÉ aÉÊxÉ]i +ºÉiÉ.

(5) ºÉ¨Ép ½ ºÉ´É {ÉÉhaÉÉSÉ ºjÉÉiÉ +É½.

(6) B±É. ºÉÒ. bÒ. ½ ±ÉÉ<]i ÊGòº]±É Êbº{±É +É½.

(Eò) EòÉhÉiaÉÉ½Ò **SÉÉ®** ´aÉÉJaÉÉ Ê±É½É :— 10

(1) Eò®]i (4) }aÉVÉ

(2) +É{ÉxÉ ºÉÌEò]i (5) ¡òÉaÉ®

(3) ®ZÉÒº]i] (6) lÉ¨ÉÉº]]i.

2. **nÉxÉ** |É¶xÉÉSÉÒ =kÉ® Ê±É½É :— 16

(+) <±ÉC]ÒEò ]Éº]®SÉÒ +ÉEòiÉÒ EòÉfÉ ´É iaÉÉSÉ SÉEòÉ nº¨ºiÉ Eò®haÉÉSÉÒ {É r iÉ Ê±É½É.

(¤É) <±ÉC]ÒEò +É´½xÉSÉ +É`i ´ÉÊ¶É¹]i¬ Ê±É½É.

(Eò) +ÉMÉÒSÉÒ EòÉ®hÉ Ê±É½É.

(b) Ê¨ÉCºÉ® ´É ¡òb |ÉÉºÉÉ® aÉÉiÉ ¡ò®Eò +É³JÉÉ.

[=±É]xÉ {É½É

MÉhÉ

3. nÉxÉ |É¶xÉÉSÉÒ =kÉ® Ê±É½É :— 16

(+) +ÉMÉÒSÉ ´ÉMÉÒEò®hÉ Eò®É. {ÉÉ]¤É±É ¡òÉªÉ® BCºÉÉ]MÉMªÉ¶É®SÉ EòÉªÉ Ê±É½É.

(¤É) ]ÉxºÉ¡ò® +É¡ò ½Ò]SÉÒ ¨ÉÉÉ½iÉÒ Ê±É½É.

(Eò) ¶ÉÉ]¦ ºÉÌEò]SÉÒ Eò®hÉ ªÉÉSÉÒ ªÉÉnÒ Eò®É.

(b) ¤ÉEò®ÒiÉ |ÉÒ´½x]Ò´½ ¨É]xÉxºÉ Eò¶ÉÉ |ÉEòÉ® Eò°ü ¶ÉEòiÉÉiÉ ?

4. nÉxÉ |É¶xÉÉSÉÒ =kÉ® Ê±É½É :— 16

(+) ºÉxºÉÒ¤É±É ½Ò]¦ ´É ±É]x]¦ ½Ò]¦ ªÉÉiÉ ¡ò®Eò +É³¦JÉÉ.

(¤É) Eòxbc]¦ºÉ +É¡ò <±ÉC]ÒºÉÒ]Ò ªÉÉSÉÒ ¨ÉÉÉ½iÉÒ Ê±É½É.

(Eò) bÉ Ê¨ÉCºÉ® ½É¡iÉÉ³¦ÉÉxÉÉ EòÉªÉ EòÉ³\VÉÒ PªÉÉ±É ?

(b) ºÉÉ±ÉÒb ]É<{ÉSÉ }ªÉ±ÉSÉ MÉhÉvÉ¨É Ê±É½É.

5. Ê]{ÉÉ Ê±É½É (EòÉhÉiÉ½Ò SÉÉ®) :— 16

(+) +ÉÌ]È¡òÉ¶ÉªÉ±É }ªÉ±É

(¤É) <±ÉC]ÒEò ½ZÉÉbºÉ

(Eò) lÉ¨ÉÉº]¦]¦

(b) ®ÉbB¶ÉxÉ

(<) EòxbC]¦ºÉ.

6. nÉxÉ |É¶xÉÉSÉÒ =kÉ® Ê±É½É :— 16

(+) Ê´ÉÉ´ÉvÉ |ÉEòÉ®SÉ }ªÉ±É ´É ¡ªÉÉSÉ JÉSÉ EòÉªÉlÉ¨ÉiÉÉ º{É¹]¦ Eò®É.

(¤É) ¨ÉÒ]® ®ÒÌÉbMÉ´É® Ê]{ÉÉ Eò®É.

(Eò) ¡òº]¦ ±ÉÉ +É¡ò lÉ¨ÉÉbÉªÉxÉÉÉ¨ÉCºÉ º{É¹]¦ Eò®É.

(b) Ê´ÉÉ´ÉvÉ |ÉEòÉ®SªÉÉ +ÉMÉÒSÉÒ ªÉÉnÒ Eò°üxÉ º{É¹]¦ Eò®É.

**(ENGLISH)**

[ TIME ALLOWED—3 HOURS ]

(MARKS—100)

## EQUIPMENT MAINTAINANCE AND SERVICES (THEORY-II)

*Instructions.*— (1) All questions are *compulsory.*
(2) Illustrate your answers with neat sketches wherever *necessary*.
(3) Figures to the right indicates *full* marks.
(4) Assume suitable additional data if *necessary*.

**Marks**

1. (*a*) Write full form of any *five* of the following :— 5

(*i*) B. T. U. (*ii*) Q (*iii*) D. C.

(*iv*) C. N. G. (*v*) A. M. P. (*vi*) S. I.

(*b*) Say *true* or *false* (any *five*) :— 5

(*i*) Fire takes when fuel is ignited.

(*ii*) Wood, paper, textile, rubbish etc. comes under class B fire.

(*iii*) The filament of incandescent bulb is made of copper.

(*iv*) Volt is unit of electricity.

(*v*) Chief sources of all water supply is ocean.

(*vi*) L. C. D. stands for light crystal display.

(*c*) Define the following (any *four*):— 10

(*i*) Current (*iv*) Fuse

(*ii*) Open circuit (*v*) Fire

(*iii*) Resistance (*vi*) Thermostat.

2. Attemp any *two* of the following :— 16

(*a*) Draw a neat diagram of electric toaster and write the procedure for testing it for different faults.

(*b*) List eight features of electric oven.

(*c*) What are the causes of fire ?

(*d*) Differentiate between mixer and food processor.

**Marks**

3. Answer any *two* of the following :— 16

   (*a*) Classify different types of fires. Explain the working of a portable fire extinguisher.

   (*b*) What do you understand by transfer of heat ?

   (*c*) List the causes of short circuit.

   (*d*) What type of preventive maintainance can be done in bakery unit ?

4. Answer in brief any *two* of the following :— 16

   (*a*) Differentiate between sensible heat and latent heat.

   (*b*) Write in brief about conductors of electricity.

   (*c*) What safety precautions will you take while working with electrically operated dough mixer ?

   (*d*) Write the properties of solid type of fuels.

5. Write short notes on (any *four*) :— 16

   (*a*) Artificial fuel

   (*b*) Electrical hazards

   (*c*) Thermostat

   (*d*) Radiation

   (*e*) Conductors.

6. Attempt any *two* of the following :— 16

   (*a*) Discuss in brief about various types of fuels for bakery and their cost efficiency.

   (*b*) Write a note on meter reading.

   (*c*) Explain the first law of thermodynamics.

   (*d*) List and explain different types of fires.