

[This question paper contains 3 printed pages]

Your Roll No. :
Sl. No. of Q. Paper : **4607 I**
Unique Paper Code : 2206000011
Name of the Paper : Culinary Science-SEC
Name of the Course : **B.A. (Program) NEP
UGC-Food Technology**
Semester : II/IV/VI
Time : 1 Hour **Maximum Marks : 30**

Instructions for Candidates :

परीक्षार्थियों के लिए निर्देश :

- (a) Write your Roll No. on the top immediately on receipt of this question paper.

इस प्रश्न-पत्र के प्राप्त होने पर तुरंत शीर्ष पर अपना रोल नंबर लिखें।

- (b) Answer may be written either in **English** or in **Hindi**; but the same medium should be used throughout the paper.

इस प्रश्न-पत्र का उत्तर अंग्रेजी या हिंदी किसी एक भाषा में दीजिए, लेकिन सभी उत्तर एक ही भाषा में होने चाहिए।

P.T.O.

(c) Attempt any **three** questions.

कोई **तीन** प्रश्न कीजिए।

(d) Part of the questions to be attempted together.

प्रश्नों के सभी भाग एक साथ करें।

(d) **All** questions carry equal marks.

सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

1. Describe the following in brief (any **five**) :

2×5=10

संक्षेप में निम्नलिखित का वर्णन करें (किसी भी **पांच**) :

(i) Food contamination

भोजन में संदूषण

(ii) Measuring tools in cooking

खाना पकाने में मापने के उपकरण

(iii) Service equipment in a kitchen

रसोई में सेवा उपकरण

(iv) Baking

बेकिंग

(v) Purpose of gas stove cooking range

गैस स्टोव कुकिंग रेंज का उद्देश्य

(vi) Storage organization in a kitchen

रसोई में भंडारण संगठन

(vii) Culinary science

पाक विज्ञान

2. Explain the working principles and uses of microwave ovens and air fryers. 10

माइक्रोवेव ओवन और एयर फ्रायर के कार्य करने के सिद्धांत और उपयोगों का विवरण करें।

3. Explain the importance of hygiene and safety practices in culinary science. 10

कुलिनरी विज्ञान में स्वच्छता और सुरक्षा प्रथाओं के महत्व को समझाएँ।

4. Describe different moist heat cooking methods with suitable examples. 10

उपयुक्त उदाहरणों के साथ विभिन्न नम गर्मी में पकाने की विधियों का वर्णन करें।
