CON 284 **Serial No. 40120223**

[¨É®É`Ò] [<ÓÉVÉÒ]

MAHARASHTRA STATE BOARD OF SKILL DEVELOPMENT EXAMINATION, MUMBAI

Examination––July, 2020

CERTIFICATE COURSE IN BAKERY AND CONFECTIONERY

[´É³—3 iÉÉºÉ]

(BEòhÉ MÉhÉ—100)

<CªÉ{É¨É] ¨É]xÉxºÉ +hb EòÉÏº]MÉ (|ÉÉiªÉÊIÉEò-3)

ºÉSÉxÉÉ.—(1) ºÉ´É |É¶xÉ ºÉÉbÊ´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 ¨ÉÉÊ½iÉÒ MÉÊ½iÉ vÉ®É.

		MÉhÉ
1.	¤ÉEò®ÒiÉ ´ÉÉ{É®±É VÉÉhÉÉ® ½´ÉÒ, <±ÉC]ÒEò ´É ¨ÉxªÉ+±É ªÉjÉ |ÉiªÉEòÒ n½É ªÉÉSÉÒ ªÉÉrò Eò®É.	30
2.	¤ÉÒxÉ EòÉbSÉÒ +ÉEòiÉÒ EòÉfÉ.	20
3.	¤ÉEò®ÒiÉ +ºÉhÉÉ® BEò <±ÉC]ÒEò ªÉjÉÉSÉÒ ºÉ¡òÉ< Eò®É.	30
4.	iÉÉbÒ {É®ÒIÉÉ.	10
5.	|ÉÉiªÉÊIÉEò ´ÉÁÉ ´É |ÉÉVÉC] iÉ{ÉÉºÉhÉ.	10

(ENGLISH)

[TIME ALLOWED—3 HOURS]

(MARKS—100)

EQUIPMENT MAINTENANCE AND COSTING (PRACTICAL-III)

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.	List ten equipment each under heavy, electric and manual used in the bakery.	30
2.	Draw a format of a Bin card.	20
3.	Carry out the cleaning of any one of the electric bakery equipment.	30
4.	Viva.	10
5.	Journals and project report to be checked.	10