शैक्षिक सत्र–2026–27

कक्षा–11

(5) ट्रेड––बेकिंग तथा कन्फेक्शनरी

उद्‌देश्य––

(1) बोध कराना कि सामान्यतः नाश्ते में प्रयोग किये जाने वाले बिस्कुट तथा केक आदि सरलता से कुटीर उद्योग स्थापित कर घर पर ही बनाये जा सकते हैं।

(2) कम पूंजी में बेकिंग, कन्फेक्शनरी उद्योग स्थापित करने के कौशल का विकास करना।

(3) बिस्कुट, केक, पेस्ट्री, पावरोटी आदि बनाने का कौशल विकसित करना।

(4) जानकारी देना कि बेकिंग कन्फेक्शनरी उद्योग ऐसे उत्तम खाद्य पदार्थ का निर्माण करता है जो सामन्य परिस्थितियों में ब्रेकफास्ट के रूप में प्रयुक्त होता ही है, प्राकृतिक आपदाओं के सयम तैयार लंच पैकेट्स के रूप में भी उपलब्ध कराया जाता है।

(5) जानकारी देना कि उचित ढंग से तैयार किया गया बिस्कुट यदि सही ढंग से पैकिंग कर सीलनमुक्त स्थान पर सुरक्षित किया जाय तो वह पर्याप्त समय तक खाने योग्य रह सकता है।

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	
(क) सैद्धान्तिक––				
प्रथम प्रश्न–पत्र	60	300	20	100
द्वितीय प्रश्न–पत्र	60		20	
तृतीय प्रश्न–पत्र	60		20	
चतुर्थ प्रश्न–पत्र	60		20	
पंचम प्रश्न–पत्र	60		20	
(ख) प्रयोगात्मक––	400		200	

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 का अर्थ एवं उद्‌देश्य–– 20

(2) व्यावसायिक शिक्षा की आवश्यकता एवं लाभ–– 20

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 ढूढने वाले और रोजगार के अवसरों के बीच असन्तुलन उत्पन्न करती जनसंख्या वृद्धि का ज्ञान।

मूल मानव मूल्य के साथ–साथ परिवार की खुशी और समाज कल्याण हेतु भविष्य के लिए मौलिक और भावात्मक सुरक्षा को सुदृढ़ बनाना।

(3) व्यावसायिक शिक्षा को सफल बनाने हेतु स्वास्थ्य का महत्व–– 20

घर तथा पास–पड़ोस की सफाई।

घर––विभिन्न कक्षा तथा उसमें रखे वस्तुओं की सफाई, रख–रखाव एवं व्यवस्था।

समय, श्रम व पैसे के बचाव हेतु उपकरणों का साधारण ज्ञान।

प्रदूषण के प्रकार, कारण/प्रदूषण से हानि और अपने स्तर पर प्रदूषण होने से रोकने के उपाय।

पर्यावरण के स्वच्छ न होने वाली बीमारियों का ज्ञान, कारण एवं बचने के उपाय।

बीमारियों या दुर्घटना के समय देने वाले प्राथमिक उपचार का साधारण–ज्ञान।

द्वितीय प्रश्न–पत्र
(प्रारम्भिक बेकिंग)

(1) गणना––सामान्य सूची–पत्र तोल व माप, अंग्रेजी व मीट्रिक नाप, थर्मामीटर की उपयोग विधि, सामान्य गणना, संक्षिप्त विधियां, मात्रा एवं मूल्य निर्धारण। 10

(2) बेकिंग विज्ञान का लक्ष्य व उद्देश्य। 10

(3) बेकरी उपकरण (ओवन बेकिंग)। 10

(4) विभिन्न भटिठयों (ओवन) की संरचना तथा कार्य विधि का सामान्य ज्ञान, बेकरी व कन्फेक्शनरी पदार्थों की बेकिंग तापक्रम, बेकिंग के अन्यान्य प्रभाव। 10

(5) बेकिंग विज्ञान का इतिहास। 10

(6) बेकिंग शब्दावली। 10

तृतीय प्रश्न–पत्र
(बेकिंग विज्ञान)

(1) मैदा (फ्लोर)––संरचना का परिचय, प्रोटीन की प्रकृति, डबल रोटी का निर्माण व बेकिंग में ग्लूटने की तैयारी व क्रियात्मक महत्व, मैदे के गुणों का सामान्य परीक्षण (रंग ग्लूटने व जलारगाषण) विभिन्न मैदे की किस्में (भारतीय, अंग्रेजी, कनैंडियन, आस्ट्रेलियन तथा गृह निर्मित) की प्रकृति का विवेचन, विविध आटे का सम्मिश्रण, फ्लोर आदि के विभिन्न बेक्ड पदार्थों के निर्माण में योग्यता। 16 vad

(2) खमीर (ईस्ट)––बेकर्स ईस्ट का सामान्य ज्ञान––निर्माण डी के किण्वीकरण (फारमेन्टेशन) व क्रियात्मक में इसकी स्थिति, अवस्था का प्रभाव अधिक व अवधिक किण्वीकरण का डबलरोटी व अन्य किण्वीकृत पदार्थों पर प्रभाव, ईस्ट का भण्डारण। 14 vad

(3) नमक (साल्ट)––नमक का संगठन, प्रयोग व प्रभाव, डबलरोटी व अन्य किण्वीकृत पदार्थों में नमक का प्रयोग, जीवाणुओं से क्षति व निदान। 16 vad

(4) पानी (वाटर)––पानी कि किस्में, उसका व्यवहार तथा जलाकर्षण। 14 vad

चतुर्थ प्रश्न–पत्र
(पोषण विज्ञान)

(1) पोषण––अभिप्राय एवं स्तर––
पोषणात्मक विकारों का वर्गीकरण, अपर्याप्त पोषण, कुपोषण के कारण। 12 vad

(2) कार्बोज–शर्करायुक्त भोजन–कार्बोज का वर्गीकरण, कार्बोज की प्राप्ति के साधन, कार्बोहाइड्रेट की अधिकता का दुष्परिणाम, कार्बोज की न्यूनता, कार्बोज के कार्य, कार्बोज की दैनिक आवश्यकता। 20 vad

(3) वसा––वसा की प्रकृति तथा स्रोत, पोषण में वसा का स्थान, कार्य, वसा की दैनिक आवश्यकता। 16 vad

(4) प्रोटीन––प्रोटीन का संगठन, प्रोटीन के स्रोत, प्राप्ति के स्रोतों के आधार पर प्रोटीन का वर्गीकरण, प्रोटीन की दैनिक आवश्यकता। 12 vad

पंचम प्रश्न–पत्र
(फ्लोर कन्फेक्शनरी विज्ञान)

(1) कन्फेक्शनरी में प्रयोग होने वाली विभिन्न सामग्री। 10

(2) कन्फेक्शनरी फ्लोर, कन्फेक्शनरी में किस प्रकार के मैदे का प्रयोग किया जाता है 14

(3) लीविंग एजेन्ट्स। 08

(4) बेकिंग पाउडर 08

(5) केक बनाने के विभिन्न तरीके। 06

(6) अण्डा, दूध, पानी। 06

(7) सुगन्ध युक्त रंग। 08

प्रयोगात्मक––पाठ्यक्रम
(क)

(1) ब्रेड बनाने के विभिन्न तरीके––

(क) 100 प्रतिशत की स्पंज डी की विधि से (1) नार्मल डी की विधि से,
(ख) स्पंज एण्ड डी विधि से।
(ग) साल्टडिलेट विधि।
(घ) नो टाइम डी विधि।
(ङ) 70 प्रतिशत डी विधि।

(2) वन्स।
(3) ब्रेड रोल्स।
(4) फारमेनेटेड डी नट्स।
(5) स्वीट डी रिच।
(6) स्वीट डी लोन।
(7) फ्रेन्च ब्रेड।

(ख)

(1) ब्राउन ब्रेड
(2) होलमील ब्रेड
(3) व्हाइट ब्रेड
(4) डेनिस पेस्ट
(5) बियोच
(6) सोयाबीन ब्रेड
(7) ब्रेड स्टिक्स
(8) मसाला ब्रेड
(9) बियाना ब्रेड
(10) आलमण्ड रसियन रोल्स
(11) पीटिका

(ग)

(1) बटर स्पंज––फ्रूट केक, लदिरा केक, मेडिलियन्चे केक।
(2) चिकनाई रहित स्पंज––स्विस रोल, टी फैंसीज, गैल्यूफीकासिम्पुल डेकोरेटिव पेस्ट्री।
(3) एक पेस्ट्री और कलंकी पेस्ट्री––मटन या बेजिटेबिल पेटीज चीज डौज, खारा बिस्किट।

(घ)

(1) पोण्ड केक––वाइन एपिल, आक्साइड डाउन केक, ब्लैक फारेस्ट केक, चेक केक।
(2) चिकनाई रहित स्पंज––मूल्लाग, बर्थ डे केक, गेटिव मोवा, गेटिव चाकलेट।
(3) एफ एवं पलेकोपेस्ट्री––पालमियस, मार्बल केक, बिना अंडे का केक, अमेरिकन फास्टिंग, मिल्क टाफी चाकलेट फर्ज।

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

प्रयोगात्मक परीक्षा की रूप–रेखा

(1) प्रयोगात्मक परीक्षा––

परीक्षार्थी को चार प्रयोग दिये जायें––

प्रयोग––1 (बड़ा प्रयोग)––बेकरी (ईस्ट प्रोडक्ट)
प्रयोग––2 (बड़ा प्रयोग)––केक आइसिंग के साथ
प्रयोग––3 (छोटा प्रयोग)––बिस्किट बनाना
प्रयोग––4 (छोटा प्रयोग) केक बनाना
(5) मौखिक।
(क) सत्रीय कार्य,
(ख) कार्य स्थल पर प्रशिक्षण।

संस्तुत पुस्तकें––

क्रमांक	पुस्तक का नाम	लेखक का नाम	प्रकाशक का नाम एवं पता	मूल्य
1	2	3	4	5
				रुपया
1	टुडे कन्फेक्शनरी इण्डस्ट्रीज		युनिवर्सल बुक सेन्टर, लखनऊ	30.00
2	दी सुगम बुक आफ बेकिंग		तदेव	20.00
3	किचन गाइड		तदेव	70.00
4	बेकिंग तथा कन्फेक्शनरी सिद्धान्त एवं विधियां	सुश्री अतिउत्तमा चौहान	विश्वविद्यालय प्रकाशन, चौक, वाराणसी	

उपचारात्मक शिक्षण हेतु चार यूनिट टेस्ट निम्नलिखित है–

(i) प्रथम यूनिट टेस्ट (MCQ आधारित) जुलाई द्वितीय सप्ताह 20 अंक

(10 अंक ग्रीष्मावकाश गृहकार्य + 10 अंक यूनिट टेस्ट)

(ii) द्वितीय यूनिट टेस्ट (वर्णनात्मक प्रश्न आधारित)	अगस्त अन्तिम सप्ताह	20 अंक
(iii) तृतीय यूनिट टेस्ट (MCQ आधारित)	नवम्बर अन्तिम सप्ताह	20 अंक
(iv) चतुर्थ यूनिट टेस्ट (वर्णनात्मक प्रश्न आधारित)	दिसम्बर अन्तिम सप्ताह	20 अंक

नोट– उपरोक्त यूनिट टेस्ट उपचारात्मक शिक्षण के अन्तर्गत विद्यालय स्तर पर लिये जायेंगे। इनके प्राप्तांक परीक्षफल में सम्मिलित नहीं किये जायेंगे।