aglasem.com

FOR UP CLASS 12 PREPARATION

UP Board Class 12 Syllabus 2027 Trade 5 Baking & Confectionary

EXAM	YEAR	TYPE
UP Class 12	2027	Syllabus

शैक्षिक सत्र–2026–27
(5) ट्रेड––बेकिंग तथा कन्फेक्शनरी
कक्षा–12

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 समय 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 सीलनयुक्त 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		20	
द्वितीय प्रश्न–पत्र	60		20	
तृतीय प्रश्न–पत्र	60	300	20	100
चतुर्थ प्रश्न–पत्र	60		20	
पंचम प्रश्न–पत्र	60		20	
(ख) प्रयोगात्मक––				
आन्तरिक परीक्षा	200	400	200	
वाह्य परीक्षा	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 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 ढूढ़ने वाले और रोजगार के अवसरों के बीच असन्तुलन उत्पन्न करती जनसंख्या वृद्धि का ज्ञान। मानव मूल्य के साथ–साथ परिवार की खुशी और समाज कल्याण हेतु भविष्य के लिए मौलिक और भावनात्मक सुरक्षा को सुदृढ़ बनाना।

(2) स्वास्थ्य वर्धक भोजन की जानकारी–– 20

भोजन से विभिन्न तत्व, उनकी आवश्यकता, प्राप्ति के स्रोत और कमी से होने वाले रोग।

जीवन के विभिन्न अवस्था में भोजन की आवश्यकता, प्रकार एवं मात्रा, शिशु, बालक, स्त्री, पुरुष, वृद्धावस्था, गर्भावस्था, धात्री माँ, रोगी, श्रमिक, किसान आदि।

(3) आत्मनिर्भर बनाकर व्यवसाय द्वारा किये जाने वाले स्वरोजगार या विभिन्न कार्य क्षेत्रों में सार्वजनिक रोजगारों के अवसरों का ज्ञान। अपने क्षेत्र में प्राप्त कच्ची वस्तुओं और उनसे निर्मित पदार्थों जिसका अन्य स्थानों में अधिक मूल्य आदि का ज्ञान। 20

द्वितीय प्रश्न–पत्र
(प्रारम्भिक बेकिंग)

(1) खाद्यान्न––गेहूँ की सरंचना––गेहूँ उत्पादक मुख्य देश––गेहूँ के विशिष्ट गुण। 12

(2) पीसना (मिलिंग)––पीसने की विविध प्रक्रिया का विस्तृत विवरण––रोलर मिक्स व स्टोन मिल्स की क्रियात्मक विशेषतायें। 12

(3) ब्रेड बनाने की विविध विधियां–– 12

[1] स्टेट डो विधि,
[2] डिलेड साल्ट विधि,
[3] नो टाइम डो विधि।
[4] स्पंज की विधि,

(4) ब्रेड बनाने की प्रक्रियायें–– 24

[1] फ्लाई फारमेन्ट,
[2] मिक्सिंग,
[3] मोल्डिंग एण्ड निडिंग,
[4] प्रथम फरमेन्टेशन,
[5] पंचिंग।
[6] डिवाइडिंग एण्ड राउडिंग,
[7] इण्टरमीडिएट प्रूफ,
[8] मोल्डिग एवं पैनिंग,
[9] प्रूफिंग,
[10] बेकिंग,
[11] कूलिंग,
[12] स्लाइसिंग,
[13] रैपिंग

तृतीय प्रश्न–पत्र
(बेकिंग विज्ञान)

(1) पदार्थों की विशिष्टता मापदण्ड–खमीरयुक्त डबलरोटी में पदार्थ की उत्तमता की वृद्धि में सहायक पदार्थ वसा, शक्कर, साल्ट, अण्डा, सोयाफ्लोर, ग्लाई मोनो स्टेरियेट (G.M.S.)का प्रयोग विभिन्न (ए0पी0पी0) मिश्रण। 10

(2) ब्रेड का बासीपन। 10

(3) ब्रेड में लगने वाली बीमारी, रोग और मोल्ड और इसके निवारण के उपाय। 10

(4) कच्चे माल का बेकरी में प्रयोग और उसका भण्डारण। 10

(5) बेकरी ले आउट। 10

(6) बेकरी एकाउण्ट्स जनरल। 10

चतुर्थ प्रश्न–पत्र
(पोषण विज्ञान)

(1) विटामिन––(जल में घुलनशील)–– 16
विटामिन की महत्ता, वर्गीकरण, उपयोगिता, स्रोत, दैनिक आवश्यकता।
विटामिन वसा में घुलनशील।

(2) जल––जल का संगठन, जल का वर्गीकरण, जल का कार्य, शरीर में जल का संतुलन, दैनिक आवश्यकता। 14

(3) खनिज लवण––मानव शरीर की रचना में खनिज लवण के कार्य, खनिज लवण की प्राप्ति के साधन, दैनिक आवश्यकता। 16

(4) व्यक्तिगत स्वच्छता–बीमारियां। उनके लक्षण तथा स्वास्थ्यवर्धक भोजन। 14

पंचम प्रश्न–पत्र
(फ्लोर कन्फेक्शनरी विज्ञान)

(1) कन्फैक्शनरी चीनी का प्रयोग।	8
(2) वसा एवं तेल (फैट एवं आयल)।	8
(3) पेस्ट्री बनाने के भिन्न–भिन्न प्रकार।	8
(4) रेस्पो बैलेन्स।	8
(5) चिकनाई (शार्टनिंग) का प्रयोग।	7
(6) कोको एवं चाकलेट।	7
(7) केक के चारित्रिक गुण ज्ञात करना।	7
(8) केक के दोष और उनको दूर करने की विधियां।	7

प्रयोगात्मक––पाठ्यक्रम

(क)

(1) मिल्क ब्रेड।
(2) रिजनिंग ब्रेड।
(3) लन्च रोल्स।
(4) बेसिक बन्स डी।
(5) सेवरिन डी।
(6) क्रेक फास्ट रोल।
(7) हाट क्रास बन्स।
(8) फ्रूट बन्स।

(ख)

(1) क्रिशन्ट रोल्ड
(2) मफिन्स
(3) क्रिशन्ट एवं वाटर रोल्स
(4) केसर रोल्स
(5) एच रोल्स
(6) रिफ्स्टेड रोल्स
(7) पिज्जा
(8) फ्रूट ब्रेड
(9) डेनिस पेस्टी
(10) बलका
(11) फीजन डी प्रोडक्ट

(ग)

(1) शार्टकस्ट पेस्ट्री––जैम वर्ड लेमन कस्टर्ड, अमेरिकन वालटन पाई।
(2) बिस्किट्स––चाकलेट मार्शल कुकीज, कोकोनट, कुकीज, जीरा बिस्किट काजू, बिस्किट मेल्टिंग मोमोन्टेंस।
(3) आइसिंग––बटर आइसिंग, ग्लास आइसिंग, रोयल आइसिंग, चाकलेट आइसिंग, फान्डेन्ट आइसिंग, अमेरिकन कास्टिंग मासमेली।

(घ)

(1) फैंसी केक्स––रोज बास्केट, मैनेस्वय बास्केट बट फ्लाई, दीवार घड़ी रैबिट।
(2) श्यू पेस्ट––चाकलेट, एकलेयर्स, प्रोफिट रोल शुचियड।
(3) बिस्किट कुकीज––टाइनर––बिस्किट, पाइपिंग बिस्किट, नान खटाई, पनीर बिस्किट, आलमाण्ड बिस्किट, ड्राई कलर बिस्किट, कोकोनेट मैकोन्स।

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।

2––सतत् मूल्यांकन––

(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।