

Central Board of open Schooling and Examination

Academic Year 2025-26

Subject: Trade- 5 Baking & Confectionery

Class: 12th

Total Marks: 100

- **Theory (सिद्धांत):** 60 Marks
- **Practical (प्रायोगिक):** 40 Marks

Aims and Objectives / उद्देश्य और लक्ष्य

English:

The course aims to enable students to:

1. Understand the principles of baking and confectionery.
2. Learn preparation techniques of various bakery and confectionery items.
3. Gain knowledge about ingredients, tools, and equipment used in baking.
4. Develop hygienic and professional work habits.
5. Acquire skills for self-employment or bakery industry jobs.

Hindi:

यह पाठ्यक्रम विद्यार्थियों को सक्षम बनाने हेतु बनाया गया है ताकि वे –

1. बेकिंग एवं कन्फेक्शनरी के सिद्धांतों को समझ सकें।
2. विभिन्न बेकरी एवं मिठाई उत्पादों की तैयारी की विधियाँ सीख सकें।
3. बेकिंग में प्रयुक्त सामग्री, उपकरणों और यंत्रों का ज्ञान प्राप्त कर सकें।
4. स्वच्छता और पेशेवर कार्य आदतें विकसित कर सकें।
5. स्वरोजगार या बेकरी उद्योग में कार्य करने योग्य बन सकें।

Course Structure / पाठ्यक्रम संरचना

Unit 1: Introduction to Baking & Confectionery

English:

- History and evolution of baking and confectionery.

- Importance of baking in food industry.
- Classification of bakery products.
- Structure and operation of a bakery.

Hindi:

- बेकिंग और कन्फेक्शनरी का इतिहास और विकास।
- खाद्य उद्योग में बेकिंग का महत्व।
- बेकरी उत्पादों का वर्गीकरण।
- बेकरी की संरचना और संचालन।

Unit 2: Ingredients Used in Baking

English:

- Functions and types of ingredients: flour, sugar, eggs, fats, milk, yeast, etc.
- Role of leavening agents and improvers.
- Quality control of ingredients.

Hindi:

- बेकिंग में प्रयुक्त मुख्य सामग्री: आटा, चीनी, अंडे, वसा, दूध, यीस्ट आदि।
- फुलाने वाले तत्वों और सुधारकों की भूमिका।
- सामग्री की गुणवत्ता नियंत्रण।

Unit 3: Tools, Equipment and Safety Measures

English:

- Common baking tools and machinery.
- Cleaning and maintenance of baking equipment.
- Kitchen safety and personal hygiene.

Hindi:

- सामान्य बेकिंग उपकरण एवं यंत्र।
- उपकरणों की सफाई एवं रखरखाव।
- रसोई सुरक्षा एवं व्यक्तिगत स्वच्छता।

Unit 4: Basic Baking Techniques

English:

- Mixing methods: creaming, rubbing-in, whisking, folding.

- Dough preparation and fermentation.
- Baking methods and oven management.

Hindi:

- मिश्रण विधियाँ: क्रीमिंग, रबिंग-इन, व्हिस्क़िंग, फोल्डिंग।
- आटा तैयार करना एवं फर्मेंटेशन की प्रक्रिया।
- बेकिंग की विधियाँ एवं ओवन संचालन।

Unit 5: Bread and Biscuit Making

English:

- Ingredients and methods for bread preparation.
- Types of bread: white, brown, multigrain, stuffed bread.
- Biscuit and cookie preparation.

Hindi:

- ब्रेड तैयार करने की सामग्री एवं विधि।
- ब्रेड के प्रकार: सफेद, भूरे, मल्टीग्रेन, भरे हुए ब्रेड।
- बिस्किट एवं कुकीज़ की तैयारी।

Unit 6: Cakes and Pastries

English:

- Ingredients and methods for cake preparation.
- Types of cakes: sponge, butter, fruit, chiffon, etc.
- Pastry preparation: puff, shortcrust, choux.
- Decoration and icing techniques.

Hindi:

- केक तैयार करने की सामग्री एवं विधि।
- केक के प्रकार: स्पॉन्ज, बटर, फ्रूट, शिफॉन आदि।
- पेस्ट्री की तैयारी: पफ, शॉर्टक्रस्ट, शू।
- सजावट एवं आइसिंग की तकनीकें।

Unit 7: Confectionery Items

English:

- Sugar boiling stages.

- Preparation of candies, toffees, fondants, chocolates, and marzipan.
- Use of flavoring and coloring agents.

Hindi:

- चीनी उबालने के विभिन्न चरण।
- टॉफ़ी, कैंडी, फोंडेंट, चॉकलेट और मार्ज़िपैन की तैयारी।
- स्वाद और रंग प्रदान करने वाले तत्वों का उपयोग।

Unit 8: Modern Trends and Quality Control

English:

- Modern bakery products and trends (eggless, gluten-free, organic).
- Packaging, labeling, and storage of bakery products.
- Quality assurance and food safety standards (FSSAI).

Hindi:

- आधुनिक बेकरी उत्पाद एवं रुझान (एगलेस, ग्लूटेन-फ्री, ऑर्गेनिक)।
- बेकरी उत्पादों की पैकेजिंग, लेबलिंग एवं भंडारण।
- गुणवत्ता आश्वासन एवं खाद्य सुरक्षा मानक (FSSAI)।

Practical Work / प्रायोगिक कार्य

1. Identification of baking tools and ingredients.
2. Preparation of bread, biscuits, and cookies.
3. Preparation of cakes and pastries with decoration.
4. Preparation of sugar confectionery (candy, toffee, chocolate).
5. Maintaining hygiene and safety in bakery work area.
6. Visit to local bakery or confectionery unit.

Hindi:

1. बेकिंग उपकरण एवं सामग्री की पहचान।
2. ब्रेड, बिस्किट और कुकीज़ की तैयारी।
3. केक एवं पेस्ट्री बनाना और सजाना।
4. शक्कर की मिठाइयाँ (कैंडी, टॉफ़ी, चॉकलेट) तैयार करना।
5. कार्यस्थल की स्वच्छता और सुरक्षा बनाए रखना।
6. स्थानीय बेकरी या कन्फेक्शनरी इकाई का भ्रमण।

Evaluation Scheme / मूल्यांकन योजना

Component / घटक	Marks / अंक
Theory Exam (सिद्धांत परीक्षा)	60
Practical Exam (प्रायोगिक परीक्षा)	30
Project / Assignment (प्रोजेक्ट / असाइनमेंट)	10
Total / कुल	100

Recommended Project Work / अनुशंसित प्रोजेक्ट कार्य

- Prepare a small business plan for a home-based bakery unit.
- Prepare a portfolio of different bakery and confectionery products with recipes and photographs.

Hindi:

- घरेलू बेकरी यूनिट के लिए एक छोटा व्यवसाय योजना तैयार करें।
- विभिन्न बेकरी एवं कन्फेक्शनरी उत्पादों का पोर्टफोलियो तैयार करें (रेसिपी और तस्वीरों सहित)।

Recommended Reference Materials / संदर्भ सामग्री

(All content designed to be copyright-free and open-source)

1. Open Educational Resources on Bakery & Confectionery.
2. Food Craft Institute & NCERT Vocational Texts.
3. Local bakery industry visits and demonstrations.

Final Note

This curriculum is designed to empower learners with knowledge, skill, and ethical values — nurturing them into responsible citizens and competent professionals who contribute meaningfully to society and the nation.