

A-996

Total Pages : 3

Roll No. -----

DVAPFV-108

Commercialization and Marketing

**Diploma in Value Added Products of Fruits and Vegetables
(DVAPFV)**

Second Semester Examination 2024 (June)

Time: 2:00 hrs

Max. Marks: 50

नोट : इस प्रश्नपत्र पचास (50) अंकों का है जो दो (02) खण्डों, क तथा ख में विभाजित है। प्रत्येक खण्ड में दिए गए विस्तृत निर्देशों के अनुसार ही प्रश्नों को हल करना है। परीक्षार्थी अपने प्रश्नों के उत्तर दी गई उत्तर-पुस्तिका तक ही सीमित रखें। कोई अतिरिक्त (बी) उत्तर पुस्तिका जारी नहीं की जायेगी।

खण्ड-‘क’(दीर्घ उत्तरों वाले प्रश्न)

नोट : खण्ड ‘क’ में पाँच (05) दीर्घ उत्तरों वाले प्रश्न दिये गये हैं, प्रत्येक प्रश्न के लिए तेरह (13) अंक निर्धारित हैं। शिक्षार्थियों को इनमें से केवल दो (02) प्रश्नों के उत्तर देने हैं।

[2x13=26]

P.T.O.

A-996/DVAPFV-108

1

- Q.1. फलों की गुणवत्ता का आकलन करने के लिए इस्तेमाल की जाने वाली तकनीकों की रूपरेखा तैयार करते हुए एक विस्तृत निबंध लिखें।
- Q.2. विपणन कर्मचारियों का विस्तृत विवरण प्रदान करें।
- Q.3. संरक्षित वस्तुओं को बढ़ावा देते समय जिन सुरक्षा उपायों का पालन किया जाना चाहिए, उनका गहराई से वर्णन करें।
- Q.4. विपणन कानूनों के बारे में एक विस्तृत निबंध लिखें।
- Q.5. संरक्षण क्षेत्र के सामने आने वाले प्राथमिक मुद्दों की सूची बनाएँ।

खण्ड—'ख'(लघु उत्तरों वाले प्रश्न)

नोट : खण्ड 'ख' में आठ (08) लघु उत्तरों वाले प्रश्न दिये गये हैं, प्रत्येक प्रश्न के लिए छः (06) अंक निर्धारित हैं। शिक्षार्थियों को इनमें से केवल चार (04) प्रश्नों के उत्तर देने हैं।

[4x6=24]

- Q.1. कौन से तत्व संरक्षण भंडारण को प्रभावित करते हैं?
- Q.2. भंडारण करते समय किन सुरक्षा उपायों का पालन किया जाना चाहिए?
- Q.3. उन उत्पादों के बारे में लिखें जो धुआँ और मोम की परत बनाते हैं।

- Q.4. परिवहन प्रणाली में खामियों और उन्हें ठीक करने के लिए उठाए गए कदमों का वर्णन करें।
- Q.5. परिवहन से पहले खाद्य पदार्थों को पहले से ठंडा क्यों किया जाना चाहिए?
- Q.6. भंडारण करते समय किन सुरक्षा उपायों का पालन किया जाना चाहिए?
- Q.7. प्राकृतिक भंडारण का वर्णन करें और प्रक्रिया की व्याख्या करें।
- Q.8. क्या आप गोदाम और लिक्विड हाउस के बीच अंतर कर सकते हैं?
