

I =h; dk; Zi fLrdk

ekj| i kS| kf xdh
e|
fMlykæc dk; Øe ¼Mh, eVh½

शैक्षणिक वर्ष 2011 के लिए सत्रीय कार्य



d'k fo | ki hB
bf njk xk/kh jk"Vh; ePr fo' ofo | ky;
eñku x<h] ubz fnYyh&110 068

प्रिय विद्यार्थियों,

जैसा की आपको ज्ञात है कि सैद्धान्तिक अंतिम चरण परीक्षा के लिए 80% महत्व सैद्धान्तिक परीक्षा तथा 20% महत्व तथा सौपें हुए कार्य (सत्रीय कार्य) का महत्व होगा। सौपें हुए कार्य को तैयार करने के निर्देश नीचे दिए जा रहे हैं। प्रत्येक पाठ्यक्रम के लिए एक सत्रीय कार्य 50 अंकों का होगा यानि संपूर्ण कार्यक्रम में लिए कुल 8 सत्रीय कार्य होंगे। प्रत्येक सत्रीय कार्य 50 अंकों का होगा जो कि बाद में सैद्धान्तिक परीक्षा के 20% के बराबर होगा।

सत्रीय कार्य तैयार करने के लिए निर्देश

1. सत्रीय कार्य लिखने से पहले निम्नलिखित निर्देशों का अच्छी प्रकार अध्ययन कर लें। अपने सत्रीय कार्य के मुख पृष्ठ पर विस्तृत सूचना निम्न आरूप में दें।

नामांकन संख्या.....
नाम.....
पता

पाठ्यक्रम नियमावली.....
पाठ्यक्रम शीर्षक.....
अध्ययन केंद्र..... दिनांक.....
(नाम तथा नामावली)

- मूल्यांकन को सरल बनाने तथा देरी से बचाव के लिए कृप्या दिये गये आरूप का सख्ती से पालन करें।
2. अपने उत्तर लिखने के लिए पूर्ण आकार के पन्ने का प्रयोग करें।
3. अपनी अभ्यासपुस्तिका के शीर्ष, तले तथा बायीं ओर 4 सेन्टीमीटर का स्थान खाली छोड़े।
4. उत्तर लिखते समय प्रश्न संख्या और प्रश्न के उस भाग को जिसको हल किया गया है अच्छी प्रकार इंगित करें।

सत्रीय कार्य संख्या	जमा करने की तारीख
सत्रीय कार्य 1 (BPVI-021) तथा 2 (BPVI-022)	30 सितम्बर से पूर्व
सत्रीय कार्य 3 (BPVI-023) तथा 4 (BPVI-024)	30 नवम्बर से पूर्व
सत्रीय कार्य 5 (BPVI-025) तथा 6 (BPVI-026)	31 जनवरी से पूर्व
सत्रीय कार्य 7 (BPVI-027) तथा 8 (BPVI-028)	20 मार्च से पूर्व

5. सत्रीय कार्य अपने अध्ययन केंद्र के समन्वयक को भेजें।
6. हम बलपूर्वक सुझाव देते हैं कि आप अपने सत्रीय कार्य अतुक्रिया की एक प्रति सुरक्षित रखें।

शुभकामनाओं सहित।

Lk=h; dk; i&1

i kB; Øe dkM % **BPVI&021**

dgj vrd % 50

uhps fn, x, l Hkh i z ukã ds mÜkj nhft, A

1. क) देह निर्माण खाद्य पदार्थों से आप क्या समझते हैं? (2)
ख) मधुमेह एवं मोटापा के मामले में आहारिय रेशा कैसे कार्य करता है? (3)
ग) अनिवार्य एमिनो अम्लों को परिभाषित कीजिए। (2)
घ) साधारण लिपिड क्या है? उदाहरण दीजिए। (3)
2. क) विटामिनों को परिभाषित कीजिए। प्रत्येक वसा घुलनशील विटामिन के दो प्रकार्यों को लिखिए। (5)
ख) लिपिड उपापचय में हार्मोनों की भूमिका क्या है? (3)
ग) मानव देह में फास्फोरस के प्रकार्यों को लिखिए। (2)
3. क) अग्न्याशयी रस पर संक्षेप में नोट लिखिए। (3)
ख) मानव शरीर प्रोटीन एवं वसा के पाचन को लिखिए। (7)
4. क) खाद्य जनित विषाक्तता एवं खाद्य जनित संक्रमण के अंतर को स्पष्ट कीजिए। (3)
ख) खाद्य पदार्थ में सूक्ष्मजीवीय वृद्धि के पैटर्न को स्पष्ट कीजिए। (5)
ग) सूक्ष्मजीवीय वृद्धि को नियंत्रित करने के लिए रासायनिक एवं भौतिक कर्मकों की सूची बनाइए। (2)
5. क) मीट परिरक्षण के सिद्धांतों को लिखिए। (4)
ख) क्रायोवैक पैकेजिंग और किरणन पर संक्षेप में नोट लिखिए। (6)

Lk=h; dk; i&2

i kB; Øe dkM % **BPVI &022**

dgj vrd % 50

uhps fn, x, l Hkh i z ukã ds mÜkj nhft, A

1. क) भारत में पशुधन आबादी की वर्तमान प्रस्थिति को लिखिए। (2)
ख) आपकी राय में भारत के माँस निर्यात को प्रभावित करने वाले मुख्य अवरोध क्या हैं? (3)
ग) इष्टतम उत्पादन के लिए पशु के दैनिक प्रबंधन के बारे में लिखिए। (5)
2. क) मीट सयंत्र के लिए स्थान के चयन हेतु किन बिंदुओं पर विचार करना ज़रूरी है? (6)
ख) बूचड़खाने के मुख्य घटकों के बारे में लिखिए। (4)

3. क) माँस पशुओं के परिवहन के लिए किन बुनियादी बिंदुओं पर विचार करना ज़रूरी है? (4)
 ख) पूर्व पशुवध जाँच के निर्णय को लिखिए। (4)
 ग) बेहोश करने से आप क्या समझते हैं? (2)
4. क) लाइन ड्रेसिंग सिस्टम से क्या अभिप्राय है? (2)
 ख) CO₂ एनेस्थीसिया क्यों लाभप्रद है? (2)
 ग) सूअर एवं बकरी की ड्रेसिंग में सम्मिलित चरणों को लिखिए। (3)
 घ) वैद्युत स्टनिंग पर संक्षेप में नोट लिखिए। (3)
5. क) ऐसी कौन सी दशाएं हैं जिसके लिए मृत पशु को पूर्णतया नकारा जाता है।
 ख) मृत पशु की मरणोत्तर जाँच के लिए कौन सी सुविधाओं का होना ज़रूरी है? (3)
 ग) मरणोत्तर जाँच के उद्देश्यों को लिखिए। (2)
 घ) प्राणिरूजा को परिभाषित कीजिए। माँस जनित जीवाणुवीय प्राणिरूजीय रोगों की सूची बनाइए। (3)

Lk=h; dk; i&3
 i kB; Øe dkM % **BPVI&023**

diy vad % 50

uhps fn, x, l Hkh i z uk ds mUkj nhft, A

1. क) कंकालीय माँसपेशी की संरचना को रेखाचित्र सहित संक्षेप में स्पष्ट कीजिए। (7)
 ख) लाल एवं भवेत माँसपेशीय रेशे के अंतर को स्पष्ट कीजिए। (3)
2. क) माँसपेशी में मरणोत्तर परिवर्तनों का क्रमप्रवाह रेखाचित्र बनाइए। (5)
 ख) विशिष्ट स्तनधारी माँसपेशी के संयोजन को लिखिए। (5)
3. क) मीट कटाई के बुनियादी विचारणीय बिंदु क्या हैं? (3)
 ख) मेमने (lamb) और सूअर के मृत भारीर के थोक बिक्री के भागों की सूची बनाइए। (2)
 ग) गुणवत्ता ग्रेडिंग के लिए कौन से कारकों पर विचार किया जाता है? लिखिए। (5)
4. क) निम्नलिखित पर संक्षेप में नोट लिखिए : (6)
 (i) जलधारण सक्षमता (ii) मृदुकरण के लिए मृदूतनन विधि
 ख) पीएसई और डीएफडी माँस के बीच का अंतर स्पष्ट कीजिए। (2)
 ग) मीट के मृदूतनन को प्रभावित करने वाले कारकों की सूची बनाइए। (2)

5. संक्षेप में नोट लिखिए। (4x2½ = 10)
- | | |
|--------------------|----------------------|
| क) माँस का हिमीकरण | ख) ऊष्मीय प्रसंस्करण |
| ग) शीत लघुकरण | घ) हिमद्रवण |

Lk=h; dk; i&4
i kB; Øe dkM % **BPVI** &024

dy vad % 50

uhps fn, x, | Hkh iz uk ds mÜkj nhft, A

- क) मीट प्रसंस्करण का उद्देश्य क्या है? (4)
ख) माँस उत्पादों को वर्गीकृत कीजिए। (3)
ग) पायस को परिभाषित कीजिए। पायस निर्माण के उद्देश्यों को लिखिए। (4)
- संक्षेप में नोट लिखिए। (10)
क) माँस प्रसंस्करण हेतु बाँधक ख) अवरोध प्रौद्योगिकी
ग) शुष्क ऊष्मा कुकिंग घ) डिब्बाबंदी
- क) क्यूरिंग (संसाधन) एवं बाँधनकारी कर्मकों की सूची बनाइए। (4)
ख) मीट के संसाधित गुलाबी रंग के विकास हेतु प्रतिक्रियाओं की शृंखला को सोदाहरण स्पष्ट कीजिए। (4)
ग) पिकल संसाधन से क्या अभिप्राय है? (2)
- क) आर्थिक सूत्रीकरण की विशेषताओं को लिखिए। (2)
ख) पुनःसंरचित माँस उत्पादों के निर्माण के चरणों को संक्षेप में लिखिए। (3)
ग) आलेपन के महत्व को लिखिए और आलेपित उत्पाद के निर्माण के सामान्य चरणों को स्पष्ट कीजिए। (5)
- क) निम्नलिखित के प्रसंस्करण संबंधी चरणों को लिखिए। (8)
i. सॉसेज ii. हैम
ख) किण्वित माँस उत्पादों से आप क्या समझते हैं? (2)

Lk=h; dk; i&5
i kB; Øe dkM % **BPVI**&025

dy vad % 50

uhps fn, x, | Hkh iz uk ds mÜkj nhft, A

- क) खाद्य पैकेज के प्रकार्यों को लिखिए। (2)
ख) पैकेजिंग सामग्रियों को सोदाहरण वर्गीकृत कीजिए। (5)
ग) फुटकर एवं थोक पैकेजिंग से क्या आ ता है? (3)

2. क) संक्षिप्त नोट लिखिए : (6)
 i) निर्वात पैकेजिंग
 ii) परिवर्तित वायुमंडलीय पैकेजिंग
 ख) आप ताजे मटन और पके हुए (cooked) चिकन का पैकेज कैसे करना चाहेंगे? (4)
3. क) विशिष्ट संवेदी पैनलिस्ट होने के मानदंड क्या हैं? (4)
 ख) आप संवेदी मूल्यांकन के लिए मीट का नमूना कैसे तैयार करेंगे? (3)
 ग) सौसेज के संवेदी मूल्यांकन के लिए हेडोनिक स्केल का प्रयोग कैसे किया जा सकता है? (3)
4. क) हैस्प के सिद्धांतों को लिखिए। (5)
 ख) संक्षिप्त नोट लिखिए : (5)
 i) गुणवत्ता आश्वासन
 ii) खाद्य स्वच्छता
5. क) अच्छे स्वच्छक के गुणधर्मों को लिखिए। (2)
 ख) मीट संयंत्र में प्रयुक्त अपमार्जकों एवं स्वच्छकों की सूची बनाइए। (3)
 ग) मीट उत्पादन एवं विपणन से संबद्ध राष्ट्रीय एवं अंतरराष्ट्रीय विनियामक एजेंसियों की सूची बनाइए। (2)
 घ) कुक्कुट प्रसंस्करण लाइन में क्रांतिक नियंत्रण बिंदुओं (सीसीपी) की पहचान कीजिए। (3)

Lk=h; dk; i&6
 i kB; Øe dkM % BPVI&026

dy vd % 50

uhps fn, x, l Hkh i z uk ds mUkj nhft, A

1. क) अंडे की संरचना को रेखाचित्र की सहायता से दर्शाइए। (5)
 ख) अंडों की ग्रेडिंग में प्रयुक्त कारकों के बारे में लिखिए। (5)
2. क) अंडा परिरक्षण की विधियों का वर्णन कीजिए। (7)
 ख) लेयर हाउस से अंडे एकत्र करने के बाद इनकी संभाल कैसे की जानी चाहिए? (3)
3. क) अंडा पाउडर निर्माण के चरणों को लिखिए। (5)
 ख) आप तंदूरी चिकन कैसे तैयार करेंगे? (5)

4. क) ताजे कुक्कुट प्रसंस्करण के चरणों को लिखिए। (6)
 ख) कुक्कुट माँस का पोषणिक मान (4)
5. क) स्वचालित पोल्ट्री ड्रेसिंग लाइन से आप क्या समझते हैं? (5)
 ख) सुसज्जित (ड्रेसड) चिकन की बीआईएस ग्रेडिंग के बारे में लिखिए। (5)

Lk=h; dk; i&7
 i kB; Øe dkM % BPVI&027

dky vad % 50

uhps fn, x, I Hkh iz ukã ds mÜkj nhft, A

1. क) मीट उद्योग के उपोत्पादों से आप क्या समझते हैं? (2)
 ख) उपोत्पाद के उपयोग से प्राप्त लाभ क्या हैं? (5)
 ग) कुक्कुट (पोल्ट्री) उपोत्पादों पर संक्षेप में नोट लिखिए। (3)
2. क) पशु चर्म को चमड़े में परिवर्तित करने की विधि को स्पष्ट कीजिए। (5)
 ख) केंसिंग निर्माण के चरणों को संक्षेप में लिखिए। (5)
3. क) ग्रंथिल उपोत्पादों के बारे में आप क्या जानते हैं? (3)
 ख) उपोत्पाद प्रसंस्करण संयंत्र में प्रयुक्त उपकरणों की सूची बनाइए। (2)
 ग) उपोत्पाद प्रसंस्करण संयंत्र के विविध अनुभागों की सूची बनाइए। (2)
 घ) उपोत्पाद संयंत्र में गंध को दूर करने के लिए आप क्या करेंगे? (3)
4. क) हड्डी से जैलेटिन निर्माण को क्रम प्रवाह आरेख से स्पष्ट कीजिए। (4)
 ख) परो से बने भोजन के निर्माण को प्लो चार्ट से दर्शाइए। (3)
 ग) शुष्क परिष्करण एवं आर्द्र परिष्करण के अंतर को स्पष्ट कीजिए। (3)
5. क) माँस संयंत्र अपशिष्टों से बायोगैस के निर्माण के बारे में लिखिए। (4)
 ख) पशुवधशाला बर्हिःस्रावों के प्राथमिक उपचार को संक्षेप में स्पष्ट कीजिए। (6)

Lk=h; dk; i&8
 i kB; Øe dkM % BPVI&028

dky vad % 50

uhps fn, x, I Hkh iz ukã ds mÜkj nhft, A

1. क) पशुधन मेले पर संक्षेप में लिखिए। (3)
 ख) भारत में पशुओं की बिक्री की वर्तमान विधियाँ क्या हैं? (4)
 ग) भारत में माँस एवं माँस उत्पादों के विपणन से जुड़ी समस्याएं क्या हैं? (3)

2. क) माँस पशुओं और माँस उत्पादों के विपणन मार्गों को लिखिए। (8)
ख) प्रत्यक्ष लागत एवं अप्रत्यक्ष लागत से आप क्या समझते हैं? (2)
3. क) माँस उत्पादन के पकन उत्पादन को कैसे बढ़ाया जा सकता है? (3)
ख) मीट खाद्य उत्पाद आदेश, 1973 के बारे में लिखिए। (5)
ग) अपने व्यवसाय के लिए दीर्घकालिक वित्त के स्रोतों की सूची बनाइए। (2)
4. क) 1 किलो चिकन सौसेज़ की उत्पादन लागत को परिकलित कीजिए। यहाँ मान लीजिए कि प्रसंस्करण यूनिट में एक दिन में 60 किलो पायस तैयार किया जाता है और उत्पाद के विस्तार के लिए 6% मैदे का प्रयोग किया जाता है। (10)
5. क) व्यवसाय योजना की रूपरेखा पर नोट लिखिए। (5)
ख) उद्यमी के अनिवार्य कौशलों के बारे में लिखिए। (5)