

**DIPLOMA IN DAIRY TECHNOLOGY (DDT)**

**Term-End Examination**

**June, 2014**

**BPVI-018 : DAIRY MANAGEMENT & ENTREPRENEURSHIP**

*Time : 2 hours*

*Maximum Marks : 50*

---

*Note : Attempt any five questions. All questions carry equal marks.*

---

1. Define *any ten* of the following terms. **1x10=10**

- (a) Recovery
- (b) Input
- (c) Shift
- (d) Skill
- (e) Asset
- (f) Capital
- (g) SMART goals

(h) Inventory

(i) Innovation

(j) Equity

(k) Layout

(l) Dairy

2. (a) Explain how the milk solids losses are controlled? 5
- (b) Find out regeneration efficiency of the pasteurizer, if the chilled milk of 6°C is pasteurized at 72.5°C and then chilled to 4°C and the temperature of milk at regeneration outlet being 15°C. 5
3. (a) Describe designing of milk procurement routes. 5
- (b) How productivity is measured and monitored in dairy industry? 5

4. (a) Give classification of dairy plants 5
- (b) How would you estimate capacity of the milk shed? 5
5. (a) Differentiate between single and double entry system of book keeping. 5
- (b) Discuss the concept of working capital. 5
6. (a) Discuss the stages of consumer's buying decision process. 5
- (b) Write down the steps involved in establishing a distribution channel. 5
7. (a) What are the advantages of delegation 5
- (b) List five important tasks that should not be delegated. 5

8. Explain briefly (*any two*)

5x2=10

- (a) Motivation concepts
- (b) Overheads
- (c) Market mix
- (d) Balance sheet

डेशी प्रौद्योगिकी में डिप्लोमा (डी.डी.टी)

सत्रांत परीक्षा

जून, 2014

बी.पी.वी.आई-018 : दुग्ध प्रबंधन एवं उद्यमता

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए। सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

1. किन्हीं दस को परिभाषित कीजिए:

1x10=10

(क) प्रति प्राप्ति

(ख) संसाधन

(ग) पारी

(घ) कौशल

(ङ) परिसंपत्तियां

(च) पूंजी

(छ) स्मार्ट उद्देश्य (एस.एम.ए.आर.टी.)

(ज) इन्वैन्ट्री

(झ) नवप्रवर्तन

(ञ) इक्विटी

(ट) विन्यास

(ठ) डेरी

2. (क) दूध में विद्यमान ठोस पदार्थों की क्षतियों को 5  
नियंत्रित करने को स्पष्ट कीजिए।

(ख) पास्तेरीकारक की पुनर्जनन सक्षमता का पता 5  
लगाइए, यदि— कच्चा दूध जिसका तापमान  
6° सें.ग्रे. को 72.5° सें.ग्रे. पर पास्तेरीकरण किया  
जाए तथा उसे बाद में 40° सें.ग्रे. पर प्रशीतन  
किया जाए एवं प्रशीतन के बाद दूध का आउटलेट  
तापमान 15° सें.ग्रे. हो।

3. (क) दुग्ध प्रापण मार्गों की रूपरेखा बनाने का वर्णन 5  
कीजिए।

- (ख) डेरी उद्योग में उत्पादकता का अनुमापन तथा निगरानी किस प्रकार की जाती है? 5
4. (क) डेरी संयंत्रों का वर्गीकरण दीजिए। 5
- (ख) दुग्धशाला की क्षमता का आकलन आप किस प्रकार करेंगे, लिखिए। 5
5. (क) एकल प्रविष्टि एवं द्वि प्रविष्टि बहीखाता पद्धति के बीच के अन्तर को स्पष्ट कीजिए। 5
- (ख) कार्यशील पूंजी की संकल्पनाओं की विवेचना कीजिए। 5
6. (क) वे कौन से कारक हैं जो क्रेता के निर्णय को बदलते हैं? 5
- (ख) एक वितरण स्रोत स्थापित करने में सम्मिलित पदों को लिखिए। 5

7. (क) अधिकार अंतरण के क्या लाभ हैं? 5
- (ख) पाँच ऐसे कार्यो को लिखें जिन्हें अंतरित नहीं किया जाना चाहिए। 5
8. **किन्हीं दो** पर संक्षेप में नोट लिखिए। 5x2=10
- (क) अभिप्रेरण संकल्पनाएं
- (ख) उपरिव्यय
- (ग) विपणन मिश्रण
- (घ) तुलना पत्र

— \*\* —