

सत्रीय कार्य पुस्तिका

मांस प्रौद्योगिकी में डिप्लोमा (डी.एम.टी.)

शैक्षणिक वर्ष जुलाई 2021 के लिए सत्रीय कार्य

टिप्पणी: विद्यार्थियों से अनुरोध है कि वे सर्वप्रथम सत्रीय कार्य / प्रश्नों निर्देशों को ध्यानपूर्वक पढ़कर सत्रीय कार्य के विषय को समझ लें। उत्तर लिखने के लिए प्रत्येक इकाई के प्रासंगिक अंश और उपअंशों को ध्यानपूर्वक पढ़कर अपने शब्दों में अपना उत्तर तैयार करें। आपका उत्तर अध्ययन सामग्री/खंड जो कि स्वअध्ययन के लिए प्रदान किए गये हैं उनकी अभिव्यक्ति मात्र नहीं होना चाहिए। आपको यह सलाह भी दी जाती है कि सत्रीय कार्य तैयार करने के पूर्व आप अगर सम्भव हो तो अतिरिक्त सामग्री जो कि आपके अध्ययन केन्द्र पर अन्य किसी पुस्तकालय में उपलब्ध है का भी अध्ययन कर सकते हैं। परन्तु अतिरिक्त अध्ययन इन सत्रीय कार्य को तैयार करने के लिए जरूरी है।



कृषि विद्यापीठ

इंदिरा गांधी राष्ट्रीय मुक्त विश्वविद्यालय
नई दिल्ली-110068

प्रिय विद्यार्थियों,

जैसा की आपको ज्ञात है कि सैद्धान्तिक अंतिम चरण परीक्षा के लिए 80% महत्व सैद्धान्तिक परीक्षा तथा 20% महत्व तथा सौपे हुए कार्य (सत्रीय कार्य) का महत्व होगा। सौपे 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 मे लिए कुल 8 सत्रीय कार्य होंगे। प्रत्येक सत्रीयकार्य 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 ले। अपने सत्रीय कार्य के मुख पृष्ठ पर विस्तृत सूचना निम्न आरूप में दे।

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 बायी 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)	31 दिसम्बर 2021 से पूर्व
सत्रीय कार्य 3 (BPVI-023) तथा 4 (BPVI-024)	31 जनवरी 2022 से पूर्व
सत्रीय कार्य 5 (BPVI-025) तथा 6 (BPVI-026)	28 फरवरी 2022 से पूर्व
सत्रीय कार्य 7 (BPVI-027) तथा 8 (BPVI-028)	28 मार्च 2022 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।

सत्रीय कार्य – 1
पाठ्यक्रम नियमावली : BPVI – 021

अधिकतम अंक –50

सभी प्रश्नों के उत्तर दीजिए। प्रत्येक प्रश्न के अंक समान हैं।

प्रश्न 1.	(क) भोजन में उपस्थित पोषक तत्वों की सूची बनाइए तथा भोजन के तीन महत्वपूर्ण कार्य लिखिए।	5
	(ख) कार्बोहाइड्रेट को तत्काल ऊर्जा वाले भोजन के रूप में क्यों जाना जाता है? कार्बोहाइड्रेट के दो संचित रूपों के नाम दें।	5
प्रश्न 2.	(क) विटामिनों का वर्गीकरण कीजिए। विटामिन सी के कार्य लिखिए।	5
	(ख) प्रोटीन की शरीरक्रियात्मक भूमिकाओं की व्याख्या कीजिए।	5
प्रश्न 3.	(क) मांस संरक्षण के सिद्धांत लिखिए।	5
	(ख) प्रमुख एवं लेश खनिज की सूची बनाइए। मानव शरीर में किसी एक खनिज के कार्य बताइए।	5
प्रश्न 4.	(क) मानव शरीर में कार्बोहाइड्रेट पाचन का वर्णन कीजिए।	5
	(ख) भोजन में सूक्ष्मजीव वृद्धि को प्रभावित करने वाले आंतर प्राचल की सूची बनाएं और किसी एक प्राचल का वर्णन कीजिए।	5
प्रश्न 5.	(क) मांस के किण्वन और किरणन द्वारा मांस के संरक्षण पर संक्षिप्त टिप्पणी लिखिए।	5
	(ख) भोजन में सूक्ष्मजीवी वृद्धि के पैटर्न की व्याख्या कीजिए।	5

सत्रीय कार्य – 2
पाठ्यक्रम नियमावली : BPVI – 022

अधिकतम अंक –50

सभी प्रश्नों के उत्तर दीजिए। प्रत्येक प्रश्न के अंक समान हैं।

प्रश्न 1.	(क) एक मांस संयंत्र के स्थल के चयन के लिए विचार किए जाने वाले कारकों की सूची बनाएं और किसी एक कारक का वर्णन करें।	5
	(ख) इष्टतम उत्पादन के लिए पशुओं के दिन-प्रतिदिन के प्रबंधन का संक्षेप में वर्णन करें।	5
प्रश्न 2.	(क) 20वीं पशुगणना के अनुसार भारत में मांसाहारी पशुओं की संख्या बताइए। भारत के मांस निर्यात को प्रभावित करने वाली प्रमुख बाधाओं की व्याख्या कीजिए।	5
	(ख) वधशाला के प्रमुख घटकों का वर्णन कीजिए।	5
प्रश्न 3.	(क) बेहोशीकरण (stunning) को परिभाषित कीजिए और किसी एक विधि का वर्णन कीजिए।	5
	(ख) मांस पशुओं के परिवहन के लिए मूलभूत विचार क्या है?	5
प्रश्न 4.	(क) बकरी के वध और ड्रेसिंग में शामिल चरणों की व्याख्या कीजिए।	5
	(ख) Ante-mortem परिक्षण के उद्देश्य और निर्णय बताइये।	5

प्रश्न 5.	(क) मांस जनित रोग और पशु जनित रोग (जूनोसिस) को परिभाषित करें। मांस जनित जीवाणु जूनोटिक रोगों की सूची बनाएं।	5
	(ख) पोस्टमार्टम (पीएम) परिक्षण के उद्देश्य लिखिए। शव की पीएम जांच के लिए आवश्यक सुविधाएँ क्या-क्या हैं?	5

सत्रीय कार्य – 3

पाठ्यक्रम नियमावली : **BPVI – 023**

अधिकतम अंक –50

सभी प्रश्नों के उत्तर दीजिए। प्रत्येक प्रश्न के अंक समान हैं।

प्रश्न 1.	(क) कंकाल पेशी की संरचना का संक्षेप में वर्णन कीजिए।	5
	(ख) मृत्युज कठिन्य पर एक नोट लिखें।	5
प्रश्न 2.	(क) एक प्रारूपिक स्तनधारी पेशी की संरचना की व्याख्या कीजिए।	5
	(ख) मांस की संरचना को प्रभावित करने वाले कारकों का वर्णन कीजिए।	5
प्रश्न 3.	(क) मांस की गुणवत्ता श्रेणीकरण के लिए विचार किए जाने वाले कारकों के बारे में लिखिए।	5
	(ख) मांस की कटाई की मौलिक आवश्यकताएँ क्या हैं? थोक और खुदरा मांस में कटौती से आप क्या समझते हैं?	5
प्रश्न 4.	(क) मांस के पीएच (pH) तथा जल धारण क्षमता पर संक्षिप्त टिप्पणी लिखिए।	5
	(ख) मांस के मृदुकरण बनाने की विधियों की सूची बनाइए तथा किसी एक विधि की व्याख्या कीजिए।	5
प्रश्न 5.	(क) शवों के ताप प्रसंस्करण के फायदे और नुकसान लिखिए।	5
	(ख) मांस के हिमीकरण की विधियों की सूची बनाइए तथा किसी एक विधि की व्याख्या कीजिए।	5

सत्रीय कार्य – 4

पाठ्यक्रम नियमावली : **BPVI – 024**

अधिकतम अंक –50

सभी प्रश्नों के उत्तर दीजिए। प्रत्येक प्रश्न के अंक समान हैं।

प्रश्न 1.	(क) मांस प्रसंस्करण के उद्देश्य क्या हैं?	5
	(ख) मांस प्रसंस्करण की किन्हीं दो विधियों की व्याख्या कीजिए।	5
प्रश्न 2.	(क) संसाधन को परिभाषित करें और शुष्क संसाधन तथा पिकल बनाने की विधियों की व्याख्या करें।	5
	(ख) आर्द्र ताप से खाना पकाने और माइक्रोवेव से खाना पकाने से आप क्या समझते हैं?	5
प्रश्न 3.	(क) मांस योगज को परिभाषित करें। मांस प्रसंस्करण में प्रयुक्त बंधनकारी कर्मक, इमल्सीकारक और परिरक्षकों की सूची बनाइए।	5
	(ख) कम कीमत की व्यंजन विधियों की विशेषताएँ लिखिए।	5

प्रश्न 4.	(क) देशी और विदेशी मांस के उत्पादों की सूची बनाइए और इनमें से किसी एक का वर्णन कीजिए।	5
	(ख) मांस उत्पादों की डिब्बाबंद करने की प्रक्रिया का वर्णन करें।	5
प्रश्न 5.	(क) सॉसेज प्रसंस्करण के चरणों का वर्णन करें।	5
	(ख) मांस की पुनर्रचना के लाभ लिखिए तथा किसी एक पुनर्रचित मांस उत्पाद की तैयारी के लिए प्रवाह आरेख दीजिए।	5

सत्रीय कार्य – 5
पाठ्यक्रम नियमावली : BPVI – 025

अधिकतम अंक –50

सभी प्रश्नों के उत्तर दीजिए। प्रत्येक प्रश्न के अंक समान हैं।

प्रश्न 1.	(क) पैकेजिंग सामग्री को उदाहरण सहित वर्गीकृत कीजिए।	5
	(ख) खाद्य पैकेज के कार्य लिखिए।	5
प्रश्न 2.	(क) ताजा मांस और हिमशीतित मांस के लिए पैकेजिंग आवश्यकताएँ क्या हैं?	5
	(ख) खुदरा और थोक पैकेजिंग में क्या अंतर हैं? थोक पैकेटों के लिए प्रदर्शन मूल्यांकन परीक्षणों की सूची बनाएं।	5
प्रश्न 3.	(क) संवेदी मूल्यांकन को परिभाषित कीजिए। मांस उत्पादों के लिए कौन लोग संवेदी पैनल के सदस्य बन सकते हैं?	5
	(ख) संवेदी मूल्यांकन के लिए विभेदन परीक्षणों की सूची बनाएँ और किसी एक परीक्षण की व्याख्या कीजिए।	5
प्रश्न 4.	(क) एचएसीसीपी सिद्धांतों की व्याख्या करें।	5
	(ख) स्वच्छ मांस उत्पादन के लिए पशु फार्म में पालन की जाने वाली प्रबंधन प्रथाओं की सूची बनाएं और किसी एक अभ्यास की व्याख्या करें।	5
प्रश्न 5.	(क) मीट प्लांट में इस्तेमाल होने वाले अपमार्जक और स्वच्छता कर्मक की सूची बनाएं। एक अच्छे स्वच्छता कर्मक के गुण लिखिए।	5
	(ख) मांस परिसर की सफाई और स्वच्छता के लिए उठाए जाने वाले चरण लिखिए।	5

सत्रीय कार्य – 6
पाठ्यक्रम नियमावली : BPVI – 026

अधिकतम अंक –50

सभी प्रश्नों के उत्तर दीजिए। प्रत्येक प्रश्न के अंक समान हैं।

प्रश्न 1.	(क) चित्र की सहायता से अंडे की संरचना का वर्णन कीजिए।	5
	(ख) अंडों की श्रेणीकरण के लिए प्रयुक्त कारकों की व्याख्या कीजिए।	5

प्रश्न 2.	(क) अंडा परिरक्षण की किन्हीं दो विधियों का वर्णन कीजिए।	5
	(ख) अंडों की श्रेणीकरण की भारतीय मानक (बीआईएस) पद्धति को समझाइए।	5
प्रश्न 3.	(क) अंडों की पैकेजिंग के बारे में लिखिए।	5
	(ख) अंडे का पाउडर बनाने की विधि बताएं।	5
प्रश्न 4.	(क) कुक्कुट मांस के पोषण मूल्यों के बारे में लिखिए।	5
	(ख) ताजा कुक्कुट प्रसंस्करण के चरणों का संक्षेप में वर्णन करें।	5
प्रश्न 5.	(क) चिकन तंदूरी बनाने के चरण लिखिए।	5
	(ख) भारतीय मानक के अनुसार संसाधित (ड्रेस्ड) चिकन की श्रेणीकरण प्रणाली के व्याख्या करें।	5

सत्रीय कार्य – 7

पाठ्यक्रम नियमावली : BPVI – 027

अधिकतम अंक –50

सभी प्रश्नों के उत्तर दीजिए। प्रत्येक प्रश्न के अंक समान हैं।

प्रश्न 1.	(क) चर्म के चमड़े में परिवर्तन के चरणों को संक्षेप में समझाइए।	5
	(ख) मांस उद्योग के उप-उत्पादों से आप क्या समझते हैं? मांस उद्योग के उप-उत्पादों के उपयोग के लाभों की सूची बनाए।	5
प्रश्न 2.	(क) केसिंग बनाने के चरण दीजिए।	5
	(ख) कुक्कुट उप-उत्पादों की सूची बनाइए। फ़ैदर मील बनाने के लिए प्रवाह चित्र दें।	5
प्रश्न 3.	(क) जिलेटिन बनाने के चरणों का वर्णन करें।	5
	(ख) उप-उत्पाद प्रसंस्करण संयंत्र में उपयोग होने वाले उपकरणों के नाम लिखिए और उनके उपयोग भी लिखिए।	5
प्रश्न 4.	(क) परिष्करण को परिभाषित कीजिए। शुष्क परिष्करण और गीला परिष्करण में क्या अंतर हैं?	5
	(ख) वधशाला अपशिष्ट से कंपोस्ट बनाने की विधि समझाइए।	5
प्रश्न 5.	(क) मांस संयंत्र के बहिःस्रावों के प्राथमिक उपचार का संक्षेप में वर्णन कीजिए।	5
	(ख) मांस संयंत्र के अपशिष्ट से बायोगैस के उत्पादन के बारे में लिखिए।	5

सत्रीय कार्य – 8

पाठ्यक्रम नियमावली : BPVI – 028

अधिकतम अंक –50

सभी प्रश्नों के उत्तर दीजिए। प्रत्येक प्रश्न के अंक समान हैं।

प्रश्न 1.	(क) मांस पशुओं के परिवहन के बारे में लिखिए।	5
	(ख) भारत में पशुधन की बिक्री के प्रचलित विधियों का वर्णन करें?	5

प्रश्न 2.	(क) आप मांस उत्पादों की पक्वन उत्पादन कैसे बढ़ा सकते हैं?	5
	(ख) मांस पशुओं और मांस के विपणन के लिए विपणन चैनल्स की व्याख्या कीजिए।	5
प्रश्न 3.	(क) एक व्यवसाय के लिए परियोजना रिपोर्ट तैयार करने के लिए विचार किए जाने वाले विभिन्न पहलुओं का वर्णन करें।	5
	(ख) व्यवसाय योजना की रूपरेखा पर एक टिप्पणी लिखिए।	5
प्रश्न 4.	(क) मांस उत्पादों से जुड़े नियमों और विनियमों के बारे में लिखिए।	5
	(ख) मांस प्रसंस्करण संयंत्र में आवश्यक उपकरणों की सूची बनाएं।	5
प्रश्न 5.	(क) एक उद्यमी के आवश्यक कौशल क्या हैं?	5
	(ख) यदि आप एक चिकन ड्रेसिंग सह उत्पाद प्रसंस्करण संयंत्र शुरू करना चाहते हैं जहां रोजाना 500 पक्षियों को संसाधित किया जाएगा, तो आपकी परियोजना की लागत क्या होगी?	5