

सत्रीय कार्य पुस्तिका
खाद्यान्न, दलहन एवं तिलहन से
मूल्य संवर्धित उत्पादों के उत्पादन में डिप्लोमा
कार्यक्रम
(डीपीवीसीपीओ)

भौक्षणिक वर्ष 2009 के लिए सत्रीय कार्य

टिप्पणी—

सबसे पहले सत्रीय कार्य/प्र नों को सावधानी से पढ़ें और उसके घटकों को पहचानें। आपको अपनी प्रतिक्रिया तैयार करने के लिए इकाई से सम्बन्धित अनुभागों और उपअनुभागों को पढ़कर अपने भावों में उत्तर लिखने चाहिए। आपके उत्तर उस पाठ्य सामग्री /खण्डों की नकल नहीं होने चाहिए जो आपको स्व-अध्ययन के लिए दी जाती है। हम आपको यह सलाह भी देते हैं कि आप अपने उत्तर तैयार करने से पहले अपने अध्ययन केन्द्र अथवा किसी अन्य पुस्तकालय में उस विषय पर उपलब्ध अतिरिक्त अध्ययन सामग्री को भी पढ़ लें। लेकिन अतिरिक्त अध्ययन इन सत्रीय कार्य के उत्तर लिखने के लिए आवश्यक नहीं है।

'कृपया पाठ्यक्रम गाइड के साथ दी गई 2008 की सत्रीय कार्य पुस्तिका पर विचार न करें।

कृषि विद्यापीठ
इंदिरा गांधी राष्ट्रीय मुक्त वि विद्यालय
नई दिल्ली-110068

2009

सत्रीय कार्य – 1
पाठ्यक्रम कोड BPVI-031

अन्तिम तिथि : 31 मार्च 2009

निम्नलिखित प्र नों के उत्तर लगभग 100 भाव्दों में दीजिए। सभी प्र नों के अंक समान हैं।

1. अनाज की हानि से बचने के क्या तरीके हैं और किस प्रकार मूल्य वर्धन उनकी निधानी आयु बढ़ाने में सहायक होता है।
2. अनाजों के भंडारण में संभावित प्रत्यक्ष और अप्रत्यक्ष क्षतियों को बताइये।
3. खाद्य प्रसंस्करण के कुछ इकाई प्रचालनों को बताइए।
4. हमारे उपापचयन और भारीरिक कार्यों को नियंत्रित करने में ऐमीनो अम्लों की भूमिका को बताइए।
5. खाद्य पदार्थों की मिलावट से संबंधित भारतीय खाद्य कानून, अन्य कानून और आदे । कौन से हैं?

सत्रीय कार्य – 2
पाठ्यक्रम कोड BPVI-032

अन्तिम तिथि : 31 मार्च 2009

निम्नलिखित प्र नों के उत्तर लगभग 100 भाव्दों में दीजिए। सभी प्र नों के अंक समान हैं।

1. निर्बल कार्बनिक अम्ल सूक्ष्मजीवों की वृद्धि को रोकने के लिए प्रबल अम्लों से अधिक प्रभावी क्यों होते हैं?
2. एप्लाटॉक्सिन के जैविक प्रभावों को समझाइए।
3. स्टेफाइलोकॉकसी खाद्य विशीकरण के लिए अनुकूल स्थितियां क्या हैं?
4. कौन से कारक निर्मित खाद्य उत्पादों में सूक्ष्मजीवी भार को प्रभावित करते हैं?
5. डी-मूल्य और जेड-मूल्य को परिभाषित कीजिए? ये भाव्द किस प्रकार एक दूसरे से संबंधित हैं?

सत्रीय कार्य – 3
पाठ्यक्रम कोड BPVI-033

अन्तिम तिथि : 31 मई 2009

निम्नलिखित प्र नों के उत्तर लगभग 100 भाव्दों में दीजिए। सभी प्र नों के अंक समान हैं।

1. सेपरेटर (पृथक्करित्र) के कार्य करने का मूल सिद्धांत क्या है? सेपरेटर के लिए क्या चालन व्यवस्थाएं होती हैं?
2. यद्यपि अपकेन्द्री सिफ्टर का स्टॉक पर बेहतरीन विलगन प्रभाव होता है, लेकिन उसे पसंद नहीं किया जाता है? क्यों?
3. गेंहू की पृथम सफाई के लिए प्रवाह चित्र दीजिए।

4. मोटे अनाजों की आकारिकी और भीतरी संरचना का विवरण दीजिए और उनके मुख्य विभेदों को बताइए।
5. मक्का की मिलिंग की विधियों को वर्गीकृत कीजिए और उन्हें संक्षेप में समझाइए।

सत्रीय कार्य – 4
पाठ्यक्रम कोड BPVI-034

अन्तिम तिथि : 31 मई 2009

निम्नलिखित प्र नों के उत्तर लगभग 100 भाव्दों में दीजिए। सभी प्र नों के अंक समान हैं।

1. निम्न पर लघु टिप्पणी लिखिए
क) ग्लूटन
ख) क्षतिग्रस्त स्टार्च
ग) भस्म
2. गेंहू के आटे को विटामिन्स और खनिजों से समृद्ध करने की आव यकता क्यों होती है? आटे को समृद्ध करने के लिए आव यक विटामिन्स और खनिजों के नाम बताइए।
3. आप डबलरोटी की निधानी आयु को कैसे बढ़ा सकते हैं?
4. बिस्कुटों में कौन से प्रमुख दोश हो सकते हैं? किन्ही दो दोशों के कारणों और उनके निवारण के तरीकों को बताइए।
5. केक बनाने के प्रमुख चरणों को लिखिए।

सत्रीय कार्य – 5
पाठ्यक्रम कोड BPVI-035

अन्तिम तिथि : 31 जुलाई 2009

निम्नलिखित प्र नों के उत्तर लगभग 100 भाव्दों में दीजिए। सभी प्र नों के अंक समान हैं।

1. चावल की पक्वन गुणवत्ता को प्रभावित करने वाले कारक कौन से हैं?
2. पारबोइलिंग (हल्का उबालने) की सीएफटीआरआई विधि के क्या लाभ और हानियां हैं?
3. चावल के भुश्कन की मौलिक और सामान्य रूप से प्रचलित विधियों को बताइए।
4. नियंत्रित और रूपांतरित भंडारण प्रणालियों से आप क्या समझते हैं?
5. क्रूड ब्रान ऑयल (चोकर का अपरिष्कृत तेल) के भाोधन के विभिन्न चरण कौन से हैं?

सत्रीय कार्य – 6
पाठ्यक्रम कोड BPVI-036

अन्तिम तिथि : 31 जुलाई 2009

निम्नलिखित प्र नों के उत्तर लगभग 100 भाव्दों में दीजिए। सभी प्र नों के अंक समान हैं।

1. दाल की मिलिंग की विधियों का वर्णन कीजिए।
2. दाल की मिलिंग के उपउत्पाद क्या हैं और उनके क्या उपयोग हैं?
3. सोया आधारित निश्कर्षित उत्पादों के नाम बताइए और उनका संक्षिप्त वर्णन कीजिए।

4. पूर्वउपचार किस प्रकार तेल निष्कर्षण में सहायक होता है? इन प्रचालनों को संक्षेप में बताइए।
5. स्क्रीन एयर क्लीनर कम ग्रेडर किस प्रकार कार्य करता है? इसे चित्र की सहायता से समझाइए।

सत्रीय कार्य – 7
पाठ्यक्रम कोड BPVI-037

अन्तिम तिथि : 30 सितंबर 2009

निम्नलिखित प्र नों के उत्तर लगभग 100 भाव्दों में दीजिए। सभी प्र नों के अंक समान हैं।

1. खाद्य गुणवत्ता को परिभाषित कीजिए और खाद्य पदार्थ के प्रमुख गुणवत्ता गुणों को बताइए।
2. पीएफए एक्ट की मुख्य विशेषताओं को बताइए।
3. निम्नलिखित में से किस खाद्य गुणवत्ता परीक्षण में व्यक्ति साधन बन जाते हैं?
क) आंतरिक गुणवत्ता परीक्षण
ख) आर्थिक गुणवत्ता परीक्षण
ग) संवेदी गुणवत्ता परीक्षण
घ) प्रभावी (उपभोक्ता) गुणवत्ता परीक्षण
4. क्रोमेटोग्राफी (वर्णलेखन) क्या है?
5. पोलरीमीटर (ध्रुवणामापी) के अवयवों का वर्णन कीजिए और समझाइए कि किस प्रकार इसका उपयोग प्रकाशिक रूप से सक्रिय विलेय की सान्द्रता के निर्धारण में किया जाता है?

सत्रीय कार्य – 8
पाठ्यक्रम कोड BPVI-038

अन्तिम तिथि : 30 सितंबर 2009

निम्नलिखित प्र नों के उत्तर लगभग 100 भाव्दों में दीजिए। सभी प्र नों के अंक समान हैं।

1. उद्यम गीलता कौशलों की अवधारणा पर संक्षिप्त टिप्पणी लिखिए।
2. व्यवसाय विचार के मूल्यांकन की प्रमुख विशेषताओं को समझाइए।
3. प्रतिस्पर्धियों की क्षमताओं और कमजोरियों के मूल्यांकन के लिए किन बातों को ध्यान में रखना चाहिए?
4. आधुनिक गोदामों/वेयरहाउसेस के कार्यों को बताइए।

5. मूल्य वर्धित उत्पादों के प्रभावी विपणन के प्रोत्साहन का क्या महत्व है? इसे उपयुक्त उदाहरणों के साथ समझाइए।