

# सत्रीय कार्य पुस्तिका

कुक्कुट पालन  
में प्रमाणपत्र

(जनवरी, २०१४ और जुलाई, २०१४  
सत्र के लिए)



कृषि विद्यापीठ  
इंदिरा गांधी राष्ट्रीय मुक्त विष्वविद्यालय  
मैदान गढ़ी, नई दिल्ली-११००६८

२०१४

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। 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 के लिए कुल 3 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 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 बायीं ओर 4 सेन्टीमीटर का स्थान खाली छोड़ें।
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 (जनवरी, 2014 के लिए )	जमा करने की तारीख (जुलाई, 2014 के लिए )
सत्रीय कार्य 1 (OLP- 001)	28 फरवरी, 2014	31 अगस्त, 2014
सत्रीय कार्य 2 (OLPI-001)	15 मार्च, 2014	15 सितम्बर, 2014
सत्रीय कार्य 3 (OLPI-002)	27 मार्च, 2014	27 सितम्बर, 2014

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

शुभकामनाओं सहित।

सत्रीय कार्य-1  
पाठ्यक्रम कोड : OLP-001  
कुक्कुट पालन का परिचय

कुल अंक: 50

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

$(5 \times 10 = 50)$

1. निम्नलिखित को एक या दो पंक्तियों में परिभाषित कीजिए:
  - क) मिश्रित पक्षी पालन
  - ख) अंडे सेना (Clutch)
  - ग) पंख झाड़ने की प्रक्रिया (Moulting)
  - घ) जैव सुरक्षा
  - च) मुर्गी (Hen)
2. पौल्ट्री (कुक्कुट) को अपने शब्दों में परिभाषित कीजिए। कुक्कुट पालन—पोषण के लाभ क्या हैं?
3. ग्रामीण लोगों के लिए आँगन में कुक्कुट पालन, आमदनी का एक सहायक स्रोत है। कथन की पुष्टि उचित उदाहरण दे कर कीजिए।
4. अंडा उत्पादन को प्रभावित करने वाले कारकों का वर्णन कीजिए।
5. कुक्कुट पालन का ग्रामीण आजीविका सुरक्षा में महत्वपूर्ण योगदान है। कथन पर टिप्पणी कीजिए और अपनी राय दीजिए।
6. लेयर और ब्रॉइलर के अंतर को स्पष्ट कीजिए। ब्रॉइलर और लेयर चिकन के कुछ उदाहरण दीजिए।
7. चिकन के देह भागों का रेखाचित्र बनाइए और इनके नाम लिखिए।
8. पौल्ट्री में सहवास (मेटिंग) की कौन सी विभिन्न विधियों का चलन है? श्रेष्ठ विधि कौन सी और क्यों है?
9. अंडों से चूज़े निकलने की योग्यता (hatchability) और जीवित रहने की योग्यता (livelability) प्रतिशत से आप क्या समझते हैं? हैचरी (कृत्रिम ढंग से अंडे सेने की जगह) के कार्य निष्पादन के मूल्यांकन में यह कैसे उपयोगी होगा? स्पष्ट कीजिए।
10. निम्नलिखित अवधारणाओं के आधार पर चिरस्थायित्व (%) अंडा उत्पादन) परिकलित कीजिए:
  - यौन परिपक्वता के समय आयु = 175 दिवस
  - निर्धारण के समय आयु = 362 दिवस
  - उत्पादित अंडों की संख्या = 139

सत्रीय कार्य- 2  
पाठ्यक्रम कोड : OLPI-001  
कुक्कुट आवास और प्रबंधन

कुल अंक : 50

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

$(5 \times 10 = 50)$

1. ब्रॉइलर हाऊस का अनुप्रस्थ परिच्छेदी (cross-section) रेखाचित्र बनाइए। इसके भागों को चिह्नित कीजिए और इसके आयामों को दर्शाइए।

2. पोल्ट्री (कुक्कुट) पालन के केज (पिंजरा) सिस्टम को स्पष्ट कीजिए। हमारे देश में इनका प्रयोग सामान्य तौर पर किस किस्म के पक्षियों के लिए किया जाता है? इसके लाभ एवं दोषों को लिखिए।
3. ब्रूडर को परिभाषित कीजिए। बाजार में उपलब्ध ब्रूडरों के विभिन्न प्रकारों को संक्षेप में स्पष्ट कीजिए।
4. चोंच तुड़ाई (beak trimming) क्या है? यह कार्य कैसे किया जाता है? चोंच तुड़ाई से पहले, इस दौरान एवं बाद में कौन-सी सावधानियाँ बरती जाती हैं?
5. अंडों के मोमन (candling) को परिभाषित कीजिए। ऐसा क्यों किया जाता है? जीवनक्षम (fertile) एवं जीवनअक्षम (infertile) अंडों के अंतर को आप कैसे स्पष्ट करेंगे?
6. आप चूज़ों के आगमन हेतु घर कैसे तैयार करेंगे? संक्षेप में लिखिए।
7. पक्षी बिछौना (litter) को अच्छी दशा में रखने के लिए कौन सी सावधानियाँ बरती जानी चाहिए? स्पष्ट कीजिए।
8. बैकयार्ड एवं फ्री-रेंज फार्मिंग के अंतर को स्पष्ट कीजिए। बैकयार्ड पक्षियों के लिए अनुपूरक दाना, जल एवं रैन बसेरा प्रदान करने के महत्व को लिखिए।
9. उत्पादन लागत को प्रभावित करने वाले कारकों को स्पष्ट कीजिए। लागत कम करने की विधियों का वर्णन कीजिए।
10. निम्नलिखित अवधारणाओं के आधार पर (टी.ई.एस. एवं एफ.ई.एस. पर) उर्वरता %, अंडों से चूज़े निकलने की योग्यता (hatchability) % परिकलित कीजिए:

- सेट अंडों की कुल संख्या = 200
- जीवनक्षम (fertile) अंडों की कुल संख्या = 165
- अंडों से निकले चूज़ों (hatched chicks) की संख्या = 142

सत्रीय कार्य-3

पाठ्यक्रम कोड : OLPI-002  
कुक्कुट दाने और दाना खिलाना

कुल अंक : 50

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

(5x10=50)

1. दाने (feed) में विद्यमान पोषक तत्वों के आधार पर आहार सामग्री (feed stuffs) को विभिन्न प्रकारों में वर्गीकृत कीजिए और हर प्रकार की आहार सामग्री के दो उदाहरण इनमें विद्यमान अपरिश्कृत प्रोटीन एवं ऊर्जा की मात्रा सहित दीजिए।
2. कुक्कुट पक्षियों के लिए आवश्यक महत्वपूर्ण खनिज तत्वों एवं विटामिनों (प्रत्येक के 5-5) की हचान कीजिए और कुक्कुट पक्षियों में इनकी कमी के लक्षणों को दर्शाइए।
3. दाना योज्यों (feed additives) को परिभाषित कीजिए। इन्हें कुक्कुटों के आहार में क्यों मिलाया जाता है? माइक्रोटॉक्सिनों से बचाव कैसे संभव है?
4. दाना (फीड) परिवर्तन अनुपात और दाना (फीड) सक्षमता अनुपात के अंतर को स्पष्ट कीजिए। हम इसे कैसे परिकलित कर सकते हैं? स्पष्ट कीजिए।
5. दाने (फीड) के पैलेट स्वरूप से आप क्या समझते हैं? इसके लाभों एवं दोषों को संक्षेप में लिखिए।
6. कुक्कुट को दाना खिलाने की विभिन्न विधियाँ कौन-सी हैं? नियंत्रित दाना खिलाने की विधि के बारे में संक्षेप में लिखिए। ब्रॉइलरों एवं लेयरों के लिए कौन सी विधियाँ सामान्यतौर पर प्रचलित हैं?
7. आहार (feed) गुणवत्ता को प्रभावित करने वाले कारकों की सूची बनाइए।

8. पक्षियों द्वारा ग्रहण किए जाने वाले आहार पर गर्म मौसम का क्या प्रभाव पड़ता है? स्पष्ट कीजिए।  
9. ब्रॉइलर एवं लेयर के आहार में निम्नलिखित आहार सामग्री के समावेशन के स्तर दीजिए:

- क) फिशमील
- ख) मक्का
- ग) शीरा
- घ) सोयाबीन मील
- च) गेहूँ का चोकर

10. मक्का (सीपी = 10%) और मूँगफली की खली (सीपी = 48%) के प्रयोग से 23% अपरिष्कृत (crude) प्रोटीन (सीपी) से बना आहार मिश्रण तैयार किया जाना है। पियसन्स रेस्टेर विधि के प्रयोग से ज्वार या सोरगम और सोयाबीन आहार की आवश्यक मात्रा (भागों) को परिकलित कीजिए।