

DVAPFV-108**Commercialization and Marketing****Diploma in Value Added Products of Fruits and Vegetables****Second Semester, Examination, 2017****Time : 3 Hours****Max. Marks : 40**

नोट : यह प्रश्न पत्र चालीस (40) अंकों का है जो तीन (03) खण्डों अ, ब, तथा स में विभाजित है। शिक्षार्थियों को इन खण्डों में दिए गए विस्तृत निर्देशों के अनुसार ही प्रश्नों का चयन करना है।

खण्ड-अ

(दीर्घ उत्तरीय प्रश्न)

नोट : खण्ड 'अ' में चार (04) दीर्घ उत्तरीय प्रश्न दिये गये हैं। प्रत्येक प्रश्न के लिए साढ़े नौ ($9\frac{1}{2}$) अंक निर्धारित हैं। शिक्षार्थियों को इनमें से केवल दो (02) प्रश्नों के उत्तर देने हैं।

1. परिरक्षित उत्पादों के विपणन के समय क्या-क्या सावधानियाँ रखनी चाहिए ? विस्तार से लिखिए।
2. विपणन नियमन को विस्तार से लिखिये।
3. परिरक्षण उद्योग की प्रमुख समस्याओं वर्णन कीजिए।
4. विपणन के कार्यकर्ताओं के बारे में विस्तार से लिखिये।

खण्ड—ब

(लघु उत्तरीय प्रश्न)

नोट : खण्ड 'ब' में आठ (08) लघु उत्तरीय प्रश्न दिये गये हैं।
प्रत्येक प्रश्न के लिए चार (04) अंक निर्धारित हैं।
शिक्षार्थियों को इनमें से केवल चार (04) प्रश्नों के उत्तर देने हैं।

1. शीत भण्डार नियमन के बारे में लिखिये।
2. मोम लेपन और धुआँ उत्पन्न करने वाले उत्पाद के बारे में लिखिये।
3. परिवहन तंत्र की कमियाँ और उनको दूर करने के उपाय के बारे में लिखिये।
4. परिवहन से पहले पूर्व शीतलन की आवश्यकता क्यों है ?
5. परिरक्षण हेतु भण्डारण को प्रभावित करने वाले कौन-कौन से कारक हैं ?
6. भण्डारण में कौन-कौनसी सावधानियाँ रखनी चाहिये ?
7. प्राकृतिक भण्डारण किसे कहते हैं ? यह किस प्रकार किया जाता है ?
8. तरल घर और गोदाम में अन्तर स्पष्ट कीजिए।

खण्ड—स

(वस्तुनिष्ठ प्रश्न)

नोट : खण्ड 'स' में दस (10) वस्तुनिष्ठ प्रश्न दिये गये हैं। प्रत्येक प्रश्न के लिए आधा ($\frac{1}{2}$) अंक निर्धारित है। इस खण्ड के सभी प्रश्न अनिवार्य हैं।

1. विपणन के मुख्य रूप से चार कार्य हैं। (सत्य/असत्य)

[3]

2. पहला शीत भण्डार दिल्ली में शुरू हुआ है। (सत्य/असत्य)
3. फल की गुणवत्ता निर्धारित करने के तीन तरीके हैं।
(सत्य/असत्य)
4. पूर्व शीतलन महत्वपूर्ण उपचार नहीं है। (सत्य/असत्य)
5. तापमान भण्डार को प्रभावित नहीं करता है। (सत्य/असत्य)
6. अंगूर का फल बेल से तोड़ने से पूर्व अधपका रहता है।
(सत्य/असत्य)
7. फल एवं सब्जी के लिये जापान में हवाई परिवहन प्रचलित है।
(सत्य/असत्य)
8. भारत में घरेलू भण्डारण ज्यादा प्रचलित है। (सत्य/असत्य)
9. भण्डारण के समय कैरोटीन की हानि कम होती है।
(सत्य/असत्य)
10. प्राथमिक मंडी में क्रय विक्रय नहीं किया जाता है।
(सत्य/असत्य)