Total No. of Pages: 04	Roll No
Total 110. of Lages . o .	100 100

## **DCH-106**

## Post Harvest Management of Horticultural Crops Diploma in Commercial Horticulture (DCH-12/16/17) Second Semester Examination, 2019

Time: 3 Hours [Maximum Marks: 40]

Note - This Paper is of Forty (40) marks divided into two (02) Sections A and B. Attempt the questions contained in these sections according to the detailed instructions given therein.

नोट- यह प्रश्नपत्र चालीस (40) अंकों का है जो दो (02) खण्डों, क तथा ख में विभाजित है। प्रत्येक खण्ड में दिए गए विस्तृत निर्देशों के अनुसार ही प्रश्नों को हल करना है।

## खण्ड'क' दीर्घ उत्तरों वाले प्रश्न

नोट- खण्ड 'क' में तीन (03) दीर्घ उत्तरों वाले प्रश्न दिये गये हैं, प्रत्येक प्रश्न के लिए दस (10) अंक निर्धारित हैं। शिक्षार्थियों को S-676 P.T.O.

(3)

इनमें से केवल दो (02) प्रश्नों के उत्तर देने हैं।

 $(2 \times 10 = 20)$ 

- फल सिब्जियों को सुखाने में कौन कौन सी सावधानियाँ रखनी चाहिए को विस्तार से लिखे।
- 2. फलों का क्रय विक्रय में कौन कौन सी विधियाँ प्रचलित है विस्तार से लिखें।
- परिरक्षण की विभिन्न विधियों के बारे में विस्तार से लिखें।

## खण्ड 'ख' लघु उत्तरों वाले प्रश्न

नोट- खण्ड 'ख' में छ: (06) लघु उत्तरों वाले प्रश्न दिये गये हैं, प्रत्येक प्रश्न के लिए पाँच (05) अंक निर्धारित हैं। शिक्षार्थियों को इनमें से केवल चार (04) प्रश्नों के उत्तर देने हैं।

 $(4 \times 5 = 20)$ 

1. अमरूद से जैली बनाने की विधि को लिखें।

- फलों का वर्गीकरण किस प्रकार किया जाता है तथा इसके क्या लाभ है।
- सिब्जियों के विभिन्न भण्डारण के तरीको के बारे में लिखे।
- 4. टमाटर से कैचप तैयार करने की विधि लिखे।
- 5. मार्मलेड तथा जैली में अंतर स्पष्ट कीजिए।
- 6. फल परिरक्षण का भविष्य है।