

Total Pages : 5

Roll. No. :

Examination Session June-2022

(Second Semester)

DCH-106

Diploma in Commercial Horticulture (DCH)

[Post Harvest Management of Horticulture Crops]

Time : 2 Hours]

[Max. Marks : 50

Note : This paper is of Fifty (50) marks divided into two (02) Section A and B. Attempt the questions contained in these sections according to the detailed instructions given therein.

नोट : यह प्रश्न पत्र पचास (50) 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।

SECTION—A

खण्ड—क

(Long-Answer-Type Questions)

(दीर्घ उत्तरों वाले प्रश्न)

Note : Section 'A' contains five (05) long-answer-type questions of Thirteen (13) marks each. Learners are required to answer any two (02) questions only. $2 \times 13 = 26$

नोट : खण्ड 'क' में पाँच (05) दीर्घ उत्तरों वाले प्रश्न दिये गये हैं, प्रत्येक प्रश्न के लिए तेरह (13) अंक निर्धारित हैं। शिक्षार्थियों को इनमें से केवल दो (02) प्रश्नों के उत्तर देने हैं।

1. How the distribution system of vegetables can be improved ?
सब्जियों की वितरण प्रणाली में किस प्रकार सुधार किया जा सकता है ?

DCH-106/5

(2)

3. How is the classification of fruits done and what are its benefits ?

फलों का वर्गीकरण किस प्रकार किया जाता है तथा इसके क्या लाभ हैं ?

4. Write about different methods of storage of vegetables.

सब्जियों के विभिन्न भण्डारण के तरीकों के बारे में लिखें।

5. Write the method of preparing ketchup from tomato.

टमाटर से कैचअप तैयार करने की विधि लिखिए।

6. Explain the difference between jam and jelly.

जैम तथा जैली में अंतर स्पष्ट कीजिए।

7. How is canning beneficial ?

डिब्बाबंदी किस प्रकार लाभदायक है ?

8. What do you understand by fruit preservation ?

फल परिरक्षण से आप क्या समझते हैं ?

DCH-106/5

(5)

2. Write in detail which precautions should be taken in drying fruits and vegetables.

फल सब्जियों को सुखाने में कौन-कौनसी सावधानियां रखनी चाहिए ? विस्तार से लिखें।

3. Which methods are prevalent in the purchase and sale of fruits ? Write in detail.

फलों का क्रय विक्रय में कौन कौन सी विधियां प्रचलित है ? विस्तार से लिखें।

4. Write in detail about the main principles of storage.

भण्डार के प्रमुख सिद्धांतों के बारे में विस्तार से लिखिए।

5. Write the methods of canning in detail.

डिब्बाबंदी की विधियों को विस्तार से लिखें।

DCH-106/5

(3)

[P.T.O.]

2. Write in detail which precautions should be taken in drying fruits and vegetables.

फल सब्जियों को सुखाने में कौन-कौनसी सावधानियां रखनी चाहिए ? विस्तार से लिखें।

3. Which methods are prevalent in the purchase and sale of fruits ? Write in detail.

फलों का क्रय विक्रय में कौन कौन सी विधियां प्रचलित है ? विस्तार से लिखें।

4. Write in detail about the main principles of storage.

भण्डार के प्रमुख सिद्धांतों के बारे में विस्तार से लिखिए।

5. Write the methods of canning in detail.

डिब्बाबंदी की विधियों को विस्तार से लिखें।

DCH-106/5

(3)

[P.T.O.]

SECTION—B

खण्ड—ख

(Short-Answer-Type Questions)

(लघु उत्तरों वाले प्रश्न)

Note : Section 'B' contains eight (08) short-answer-type questions of Six (06) marks each. Learners are required to answer any four (04) questions only. $4 \times 6 = 24$

नोट : खण्ड 'ख' में आठ (08) लघु उत्तरों वाले प्रश्न दिये गये हैं, प्रत्येक प्रश्न के लिए छः (06) अंक निर्धारित हैं। शिक्षार्थियों को इनमें से केवल चार (04) प्रश्नों के उत्तर देने हैं।

1. Write the method of making marmalade from any one fruit.

किसी एक फल से मारमलेड बनाने की विधि को लिखें।

2. Write about the future of fruit preservation.

फल परिरक्षण के भविष्य के बारे में लिखें।

DCH-106/5

(4)

SECTION—B

खण्ड—ख

(Short-Answer-Type Questions)

(लघु उत्तरों वाले प्रश्न)

Note : Section 'B' contains eight (08) short-answer-type questions of Six (06) marks each. Learners are required to answer any four (04) questions only. $4 \times 6 = 24$

नोट : खण्ड 'ख' में आठ (08) लघु उत्तरों वाले प्रश्न दिये गये हैं, प्रत्येक प्रश्न के लिए छः (06) अंक निर्धारित हैं। शिक्षार्थियों को इनमें से केवल चार (04) प्रश्नों के उत्तर देने हैं।

1. Write the method of making marmalade from any one fruit.

किसी एक फल से मारमलेड बनाने की विधि को लिखें।

2. Write about the future of fruit preservation.

फल परिरक्षण के भविष्य के बारे में लिखें।

DCH-106/5

(4)