



UTTARAKHAND OPEN UNIVERSITY, HALDWANI (NAINITAL)

उत्तराखण्ड मुक्त विश्वविद्यालय हल्द्वानी (नैनीताल)

SEMESTER ASSIGNMENT

सत्रीय कार्य

PROGRAMME NAME:- DIPLOMA IN COMMERCIAL HORTICULTURE-12

Last Date of Submission: 15.6.15

(जमा करने की अन्तिम तिथि:(15.6.15)

Course Title: Post harvest management of horticultural crops

Course Code: (DCH-106)

कोर्स शीर्षक: बागवानी फसलों की फसलोपरांत प्रबंधन

कोर्स कोड : डी०सी०एच०-106

अधिकतम अंक -20

Maximum Marks: 20

सत्र- 2014-15

Year: 2014-15

Section 'A'

Section 'A' contains 08 short answer type questions of 2½ marks each. Learners are required to answers 4 questions only. Answers of short answer-type questions must be restricted to 250 words approximately.

भाग 'क'

भाग 'क' में आठ लघु उत्तरीय प्रश्न दिये गये हैं, इनमें से केवल चार प्रश्नों के उत्तर देने हैं। प्रत्येक प्रश्न के लिए 2 1/2 अंक निर्धारित हैं, तथा प्रत्येक प्रश्न का उत्तर 250 शब्दों से अधिक नहीं होना चाहिए।

Briefly discuss the following:

निम्न की संक्षेप में चर्चा कीजिए :

- प्र०-1 बाजार हेतु सब्जियों की तुड़ाई अथवा कटाई किस आधार पर करनी चाहिए?
- प्र०-2 सब्जियों के मूल्य निर्धारण की विधियाँ कितने प्रकार की हैं तथा नीलामी द्वारा मूल्य निर्धारण की विधि को लिखिए?
- प्र०-3 सब्जियों के भंडारण अधिक समय तक किस प्रकार क्या जा सकता है?
- प्र०-4 फल संवर्धन की विधियों के बारे में लिखिए?
- प्र०-5 जैम, जैली तथा मार्मलेड में अंतर स्पष्ट कीजिए?
- प्र०-6 जैली बनाने में कौन-2 सी सावधानियाँ रखनी चाहिए?
- प्र०-7 धूप तथा मशीन में सुखाई हुई फल सब्जियों में अंतर स्पष्ट कीजिए?
- प्र०-8 फल परिरक्षण से आप क्या समझते हैं?

Section 'B'

Section 'B' contains 04 long answer-type questions of 5 marks each. Learners are required to answers 02 questions only.

भाग 'ख'

भाग 'ख' में चार दीर्घ उत्तरीय प्रश्न दिये गये हैं, इनमें से केवल दो प्रश्नों के उत्तर देने हैं। प्रत्येक प्रश्न के लिए 5 अंक निर्धारित हैं।

- प्र०-1 सब्जियों की वितरण प्रणाली में किस प्रकार सुधार किया जा सकता है?
- प्र०-2 भण्डार के प्रमुख सिद्धान्तों के बारे में विस्तार से लिखिए?
- प्र०-3 फलों का संवर्धन करते समय किन-2 बातों का ध्यान रखना चाहिए?
- प्र०-4 फल-सब्जियां को सुखाने में कौन-2 सावधानियां रखनी चाहिए विस्तार से लिखिए?

