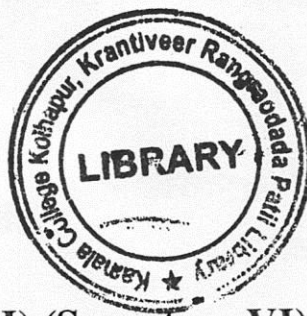


Seat No.	
----------	--



T - 79

Total No. of Pages : 2

B.Voc. (Part - III) (Semester - VI) Examination, May - 2019
FOOD PROCESSING AND MANAGEMENT (Paper - XXXXVII)
Food Hygiene and Sanitation
Sub. Code : 68662

Day and Date : Tuesday, 07 - 05 - 2019

Total Marks : 40

Time : 12.00 noon to 02.00 p.m.

- Instructions :
- 1) Solve any five questions from the following.
 - 2) All questions carry equal marks.
 - 3) Figures to the right indicate full marks.
 - 4) Draw diagrams wherever necessary.

- Q1)** Write short answers (any two) [8]
a) Cold Storage
b) Properties of cleanser
c) Ceiling and insulation
- Q2)** Define hardness and explain removal methods of hardness. [8]
- Q3)** Enlist food handling habits and explain any three of them. [8]
- Q4)** Explain cleaning operation. [8]
- Q5)** Elaborate interior designing and construction of food industry. [8]
- Q6)** Explain chemical methods for water purification. [8]
- Q7)** Write Short Notes (Any Two) : [8]
a) QUATS and PAA
b) Holding and serving
c) Layout of plant sanitation

P.T.O

मराठी रूपांतर

- सूचना : 1) खालीलपैकी कोणतेही पाच प्रश्न सोडवा.
 2) सर्व प्रश्नांना समान गुण आहेत.
 3) उजवीकडील आकडे पूर्ण गुण दर्शवितात.
 4) आवश्यक तेथे आकृती काढा.

- प्र.1) थोडक्यात उत्तरे लिहा. (कोणतेही दोन) [8]
 अ) शीत साठवणूक
 ब) उत्तम क्लिनने गुणधर्म
 क) छत व इन्सुलेशन
- प्र.2) दुष्फेनताची व्याख्या लिहून तात्पुरती दुष्फेनता काढून टाकण्याच्या पद्धती लिहा. [8]
- प्र.3) अन्न हाताळण्याच्या सवयींची यादी करून कोणत्याही तीन सवयी स्पष्ट करा. [8]
- प्र.4) स्वच्छतेच्या कार्यपद्धती स्पष्ट करा. [8]
- प्र.5) अन्न उद्योग इमारतीची अंतरिक रचना आणि बांधकामाचे सविस्तर वर्णन करा. [8]
- प्र.6) पाणी शुद्धीकरणाची रासायनिक पद्धती स्पष्ट करा. [8]
- प्र.7) टीपा लिहा. (कोणत्याही दोन) [8]
 अ) क्वार्टनरी अमोनियम कंपाऊड (QUATS) आणि पेरॉक्सी असेटिक ॲसिड (PAA)
 ब) अन्न काढून ठेवणे व वाढणे
 क) अन्न उद्योगातील सॅनिटेशनचा आराखडा

ॐॐॐ