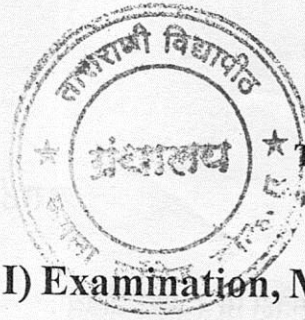


Seat No.	
----------	--



O - 806

Total No. of Pages : 2

B.VOC. (Part - I) (Semester - I) Examination, May - 2015
RETAILMANAGEMENT AND I.T.
Business Management - I (Paper - II)
Sub. Code : 64709

Day and Date : Tuesday, 19 - 05 - 2015

Total Marks : 40

Time : 03.00 p.m. to 05.00 p.m.

- Instructions :
- 1) Solve any five questions.
 - 2) All questions carry equal marks.
 - 3) Figures to the right indicate full marks.

- Q1)** Write short answers (Any Two): [8]
a) Characteristics of management.
b) Top level management.
c) Professional management.
- Q2)** Explain the significance of management. [8]
- Q3)** Discuss management as an art or science? [8]
- Q4)** Explain the contribution of F.W. Taylor scientific management. [8]
- Q5)** Define planning. Explain the steps in planning. [8]
- Q6)** Explain the process and techniques of decision making. [8]
- Q7)** Write short notes (Any Two): [8]
a) Importance of organising.
b) Authority and Responsibility
c) Unity of Command

P.T.O.

मराठी रूपांतर

- सूचना: 1) कोणतेही पाच प्रश्न सोडवा.
2) सर्व प्रश्नांना समान गुण आहेत.
3) उजवीकडील अंक पूर्ण गुण दर्शवितात.

- प्र.1) थोडक्यात उत्तरे लिहा. (कोणतेही दोन) [8]
अ) व्यवस्थापनाची वैशिष्ट्ये
ब) उच्च व्यवस्थापन
क) व्यावसायिक व्यवस्थापन
- प्र.2) व्यवस्थापनाचे महत्व स्पष्ट करा. [8]
- प्र.3) 'व्यवस्थापन कला की शास्त्र?' चर्चा करा. [8]
- प्र.4) एफ. डब्ल्यू. टेलर यांचे शास्त्रीय व्यवस्थापनाबाबतचे योगदान स्पष्ट करा. [8]
- प्र.5) नियोजनाची व्याख्या द्या. नियोजनातील अवस्था स्पष्ट करा. [8]
- प्र.6) निर्णय प्रक्रियेची कार्यपद्धती आणि तंत्रे स्पष्ट करा. [8]
- प्र.7) टीपा लिहा (कोणत्याही दोन) [8]
अ) संघटनकार्याचे महत्व
ब) अधिकार आणि जबाबदारी
क) आदेशातील एकवाक्यता

ॐॐॐ



O - 808

Total No. of Pages : 3

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

B. Voc. (Part - I) (Semester - I) Examination, May - 2015

RETAIL MANAGEMENT AND I.T. (Paper - IV)

Retail Store Operations - I

Sub. Code : 64711

Day and Date : Thursday, 21 - 05 - 2015

Total Marks : 50

Time : 3.00 p.m to 5.00 p.m.

- Instructions :**
- 1) Solve any five questions.
 - 2) All questions carry equal marks.
 - 3) Figures to the right indicate full marks.

Q1) Write short answers (any two) : [10]

- a) Retail location strategy.
- b) Key provisions of the weight and measure act.
- c) Space and layout management.

Q2) What do you mean by store layout? Discuss the factors to be considered for store layout? [10]

Q3) Elaborate the store operating parameters in the areas of - [10]

- a) Customer transaction.
- b) Space management.
- c) Staff management.

Q4) Explain in detail space mix and image mix. [10]

P.T.O.

Q5) What are the provisions of shops and establishment act? [10]

Q6) Explain various types of store layout in detail. [10]

Q7) Write short notes (Any two) : [10]

- Types of consumer goods.
- Customer conversion and return to net sale ratio.
- Product Guarantee and Warranty.

मराठी रूपांतर

सूचना : 1) कोणतेही पाच प्रश्न सोडवा.

2) सर्व प्रश्नांना समान गुण आहेत.

3) उजवीकडील अंक पूर्ण गुण दर्शवितात.

प्र.1) थोडक्यात उत्तरे लिहा. (कोणतेही दोन) [10]

अ) किरकोळ विक्री स्थान निश्चिती व्यवस्थापन

ब) वजन-मापे कायद्यातील प्रमुख तरतूदी

क) जागा आणि रचना व्यवस्थापन

प्र.2) भांडार रचना म्हणजे काय? भांडार रचना करताना विचारात घ्याव्या लागणाऱ्या घटकांची चर्चा करा. [10]

प्र.3) भांडारकार्य निकषांचे पुढील क्षेत्रासंबंधी विवेचन करा. [10]

अ) ग्राहक समाधान

ब) जागा व्यवस्थापन

क) कर्मचारी व्यवस्थापन



O - 808

प्र.4) जागा मिश्रण आणि प्रतिमा मिश्रण सविस्तर स्पष्ट करा.

[10]

प्र.5) दुकाने आणि प्रस्थापना कायद्यातील तरतूदी कोणत्या?

[10]

प्र.6) भांडार रचनेचे विविध प्रकार सविस्तर स्पष्ट करा.

[10]

प्र.7) टिपा लिहा. (कोणत्याही दोन)

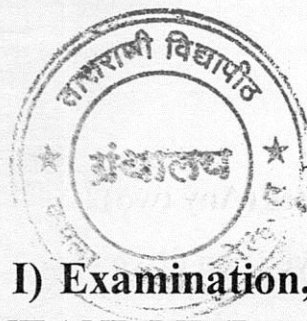
[10]

अ) उपभोग्य वस्तूंचे प्रकार

ब) ग्राहक रूपांतर आणि निव्वळ विक्रीवरील मोबदला गुणोत्तर

क) वस्तू खात्री आणि हमी





O - 809

Total No. of Pages : 3

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

B. Voc. (Part - I) (Semester - I) Examination, May - 2015

RETAIL MANAGEMENT AND I.T. (Paper - V)

Basic Computer and I.T. in Retailing - I

Sub. Code : 64712

Day and Date : Friday, 22 - 05 - 2015

Total Marks : 50

Time : 3.00 p.m to 5.00 p.m.

- Instructions :**
- 1) Solve any five questions.
 - 2) All questions carry equal marks.
 - 3) Figures to the right indicate full marks.

Q1) Write short answers (any two) : [10]

- a) Computer and generations of computer
- b) Evolution of computer
- c) Input devices

Q2) Explain system unit in detail. [10]

Q3) Write on vaccume tubes, Integrated circuit. [10]

Q4) Explain main memory and use of memory. [10]

Q5) Explain magnetic disc and advantages of magnetic disc. [10]

Q6) Explain with diagram - Key board, Mouse, Monitor. [10]

P.T.O.

Q7) Write short notes (Any two) :

- Flash drive / pen drive
- Role of Input devices
- Track ball

मराठी रूपांतर

- सूचना :
- कोणतेही पाच प्रश्न सोडवा.
 - सर्व प्रश्नांना समान गुण आहेत.
 - उजवीकडील अंक पूर्ण गुण दर्शवितात.

प्र.1) थोडक्यात उत्तरे लिहा. (कोणतेही दोन)

[10]

- संगणक आणि संगणकाच्या पिढ्या
- संगणकाची उत्क्रांती
- निविष्ट साधने

प्र.2) व्यवस्था केंद्र सविस्तर स्पष्ट करा.

[10]

प्र.3) व्हॅक्यूम ट्यूब, इंटिग्रेटेड सर्किट बाबत लिहा.

[10]

प्र.4) प्रमुख स्मृती आणि स्मृतीचे वापर स्पष्ट करा.

[10]

प्र.5) चुंबकिय चकती स्पष्ट करा. चुंबकिय चकतीचे फायदे लिहा.

[10]

प्र.6) आकृतीसह स्पष्ट करा -

[10]

कि-बोर्ड, माऊस, मॉनिटर



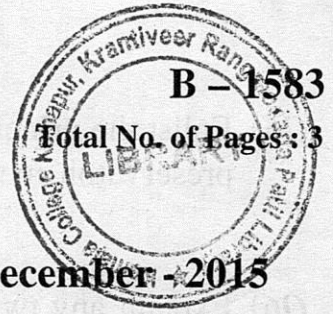
O - 809

[10]

प्र.7) टिपा लिहा. (कोणत्याही दोन)

- अ) फ्लॅश ड्राईव्ह / पेन ड्राईव्ह
- ब) निविष्ट करणाऱ्या साधनांची भूमिका
- क) ट्रॅक बॉल

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



B.Voc. (Part - I) (Semester - I) Examination, December - 2015

FOOD PROCESSING AND MANAGEMENT (Paper - III)

Food Preservation - I

Sub. Code : 64799

Day and Date : Friday, 18 - 12 - 2015

Total Marks : 50

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) [10]

- a) Concept of Food Preservation
- b) Prevention or delay of self decomposition of Food.
- c) Tray / Cabinet Dryer.

Q2) Explain the classification of food on the basis of moisture content and p^H of food. [10]

Q3) Describe the working of solar dryer with its advantages and disadvantages. [10]

Q4) Define Pasteurization. Illustrate the method of Pasteurization. [10]

P.T.O

Q5) Enlist the principles and methods of food preservation and explain any two preservaton methods. [10]

Q6) Explain any two pretreatments of drying. [10]

Q7) Write short notes. (Any two) [10]

- a) Boiling and Blanching.
- b) Canning process.
- c) Importance of food preservation.

मराठी रूपांतर

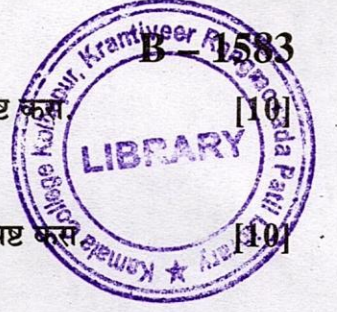
- सूचना :
- 1) खालीलपैकी कोणतेही पाच प्रश्न सोडवा.
 - 2) सर्व प्रश्नांना समान गूण आहेत.
 - 3) उजवीकडील आकडे पूर्ण गुण दर्शवितात.
 - 4) आवश्यक तेथे आकृती काढा.

प्र.1) थोडक्यात उत्तरे लिहा.(कोणतेही दोन) [10]

- अ) अन्न संरक्षणाची संकल्पना.
- ब) अन्न आपोआप खराब होण्यास प्रतिबंध करणे किंवा क्रिया लांबवणे.
- क) ट्रे / कॅबिनेट ड्रायर.

प्र.2) अन्नातील आर्द्रता आणि अन्नाचा सामू (pH) च्या आधारे अन्नाचे वर्गीकरण स्पष्ट करा. [10]

प्र.3) सौर ड्रायरची कार्यपद्धती, फायदे आणि तोटे आकृतीसह स्पष्ट करा. [10]



- प्र.4) पाश्चरायझेसनची व्याख्या लिहा. पाश्चरायझेसनच्या पद्धती उदाहरणासह स्पष्ट करा. [10]
- प्र.5) अन्न संरक्षणाची तत्वे व पद्धतींची यादी करा. आणि कोणत्याही दोन पद्धती स्पष्ट करा. [10]
- प्र.6) निर्जलीकरणाच्या कोणत्याही दोन पूर्वप्रक्रिया स्पष्ट करा. [10]
- प्र.7) टीपा लिहा. (कोणत्याही दोन) [10]
- अ) उकळणे आणि ब्लांचिंग
 - ब) हवा डबाबंद प्रक्रिया
 - क) अन्न संरक्षणाचे महत्त्व

XXXX



1. (1) ...

2. (2) ...

3. (3) ...

4. (4) ...

5. (5) ...

6. (6) ...

7. (7) ...

XXXX

B-1584

Total No. of Pages : 3

Seat
No.

B.Voc. (Part - I) (Semester - I) Examination, December - 2015

FOOD PROCESSING AND MANAGEMENT (Paper - IV)

Agro Processing - I

Sub. Code : 64800

Day and Date : Saturday, 19 - 12 - 2015

Total Marks : 50

Time : 12.00 noon. to 02.00 p.m.

- Instructions :**
- 1) Solve any five questions.
 - 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)

[10]

- a) Mini Grain Mill.
- b) Composition of corn seed.
- c) Reduction roll system.

Q2) Enlist agro processing equipments and describe Hammer Mill.

[10]

Q3) Describe corn 'wet milling' Process.

[10]

Q4) Draw structure of wheat kernel and explain its composition.

[10]

P.T.O

Q5) Define Rice Milling. Explain its types and chemical composition of white and brown rice. [10]

Q6) Illustrate the scope and importance of Agro Processing Industry. [10]

Q7) Write short notes. (Any two) [10]

- a) Sieving Machine.
- b) Enzymatic hydrolysis of starch.
- c) Structure and composition of rice grain.

मराठी रूपांतर

- सूचना :
- 1) 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) [10]

- अ) छोटी धान्य गिरण.
- ब) मक्याच्या दाण्याचे संघटन.
- क) रिडक्शन रोल सिस्टीम.

प्र.2) कृषी प्रक्रिया यंत्रसामग्रीची यादी तयार करून हॅमर मील आकृतीसह स्पष्ट करा. [10]

प्र.3) मक्याची 'ओले दळणे' प्रक्रिया स्पष्ट करा. [10]



प्र.4) गव्हाच्या दाण्याची आकृती काढा आणि त्याचे संघटन स्पष्ट करा.

[10]

प्र.5) 'तांदूळ दळणे' संज्ञेची व्याख्या लिहा. या पद्धतीचे प्रकार स्पष्ट करा आणि पांढऱ्या व तपकिरी तांदळाचे रासायनिक संघटन स्पष्ट करा.

[10]

प्र.6) कृषी प्रक्रिया उद्योगाची व्याप्ती आणि महत्त्व उदाहरणासह स्पष्ट करा.

[10]

प्र.7) टीपा लिहा. (कोणतेही दोन)

[10]

अ) चाळणी यंत्र.

ब) पिष्टमय पदार्थाचे विकाराद्वारे जलविघटन.

क) तांदळाच्या दाण्याची रचना आणि संघटन.

XXXX



1. (1) ...

[101] ...

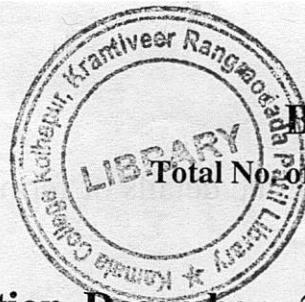
[101] ...

[101] ...

- (1) ...
- (2) ...
- (3) ...
- (4) ...

XXXX

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



B - 1585

Total No. of Pages : 3

B.Voc. (Part - I) (Semester - I) Examination, December - 2015

FOOD PROCESSING AND MANAGEMENT (Paper - V)

Bakery and Confectionery - I

Sub. Code : 64801

Day and Date : Monday, 21 - 12 - 2015

Total Marks : 50

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 diagram wherever necessary.

Q1) Write short answers. (Any two)

[10]

a) Baking

b) Flour enzyme

c) Proofing

Q2) Describe the working of dough maker.

[10]

Q3) Write about the method used for determination of ash content of flour. [10]

Q4) Enlist and explain types of bread.

[10]

P.T.O

Q5) Give the details of fermentation process and the role of yeast in bread. [10]

Q6) Name the cereals used in bakery product and write in detail about wheat as a major bakery cereal. [10]

Q7) Write short notes. (Any two) [10]

- Extrusion process
- Measuring cups and spoons
- Types of wheat flour

मराठी रूपांतर

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

प्र.1) थोडक्यात उत्तरे लिहा. (कोणतेही दोन) [10]

- बेकिंग
- पीठामधील विकरे
- पाव अवरोधक (Proofing)

प्र.2) पीठ मळणी यंत्राचे कार्य आकृतीसह स्पष्ट करा. [10]



प्र.3) पीठामधील एकुण खनिज्याचे प्रमाण मोजण्यासाठीच्या पद्धतीबद्दल सविस्तर माहिती लिहा. [10]

प्र.4) पावाच्या प्रकारांची यादी करा व त्याच्याबद्दल थोडक्यात माहिती लिहा. [10]

प्र.5) आंबवणे प्रक्रियेबद्दल सविस्तर माहिती लिहा व पावामध्ये खमिराचे कार्य स्पष्ट करा. [10]

प्र.6) बेकरी पदार्थांच्या उत्पादनासाठी वापरण्यात येणाऱ्या तृणधान्यांची नावे लिहा व बेकरी तृणधान्यामधील प्रमुख धान्य गहू याबद्दल सविस्तर माहिती लिहा. [10]

प्र.7) टीपा लिहा. (कोणतेही दोन) [10]

अ) एक्सट्रूझन प्रक्रिया (Extrusion Process)

ब) मापन कप व चमचे

क) गव्हाच्या पीठाचे प्रकार

XXXX



(1) निम्नलिखित प्रश्नों के उत्तर दीजिए।

[10]

(2) निम्नलिखित प्रश्नों के उत्तर दीजिए।

[10]

(3) निम्नलिखित प्रश्नों के उत्तर दीजिए।

[10]

[10]

(4) निम्नलिखित प्रश्नों के उत्तर दीजिए।

(a) प्रसारण प्रक्रिया (Expansion Process)

(b) प्रसारण प्रक्रिया

(c) प्रसारण प्रक्रिया

XXXX