Seat No.	

ग्रंथालय

B.Voc. (Retail Management And I.T.) (Part - I) (Semester - II)
Examination, May - 2015
BUSINESS MANAGEMENT (Paper - II)
Sub. Code : 64718

Day and Date : Tuesday, 19 - 05 - 2015 **Total Marks : 40**

Time : 11.00 a.m. to 01.00 p.m.

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

Q1) Answer the following in brief (any two) **[8]**

a) What are the financial means of motivation?

b) Explain the concept of leadership.

c) Explain the importance of controlling.

Q2) Explain Herzberg's two factor theory in detail. **[8]**

Q3) Explain autocratic leadership style with its merits and drawbacks. **[8]**

Q4) Define controlling. What are the techinques of controlling? **[8]**

Q5) What is co-ordination? Explain the need of co-ordination. **[8]**

Q6) Write in detail the reasons for resistance to change. **[8]**

P.T.O.

Q7) Write short notes (Any two) [8]

a) Unfreezing.

b) Communication process.

c) Theory 'Y'

मराठी रूपांतर

सूचना: 1) सर्व प्रश्नांना समान गुण आहेत.

2) कोणतेही पाच प्रश्न सोडवा.

3) उजवीकडील अंक पूर्ण गुण दर्शवितात.

प्र.1) खालील प्रश्नांची थोडक्यात उत्तरे लिहा. (कोणतेही दोन) [8]

अ) कार्यप्रेरणेची आर्थिक साधणे कोणती?

ब) नेतृत्व ही संकल्पना स्पष्ट करा.

क) नियंत्रणाचे महत्व स्पष्ट करा.

प्र.2) हर्झबर्ग यांचा द्विघटक सिध्दांत सविस्तर स्पष्ट करा. [8]

प्र.3) हुकुमशाही नेतृत्वशैली गुणदोषांसह स्पष्ट करा. [8]

प्र.4) नियंत्रणाची व्याख्या दया. नियंत्रणाची तंत्रे स्पष्ट करा. [8]

प्र.5) समन्वय म्हणजे काय? समन्वयाची गरज स्पष्ट करा. [8]

प्र.6) बदलास विरोधाची कारणे सविस्तर स्पष्ट करा. [8]

प्र.7) टीपा लिहा. (कोणत्याही दोहोंवर) [8]

अ) बदल खुला करणे (अनफ्रीजींग)

ब) संदेशवहन प्रक्रिया

क) 'य'सिध्दांत

विद्यापीठ ग्रंथालय

N – 1696

Total No. of Pages : 3

Seat No.	

B. Voc. (Part - I) (Semester - II) Examination, May - 2015
BUSINESS COMMUNICATION (Paper - II)
Sub. Code : 64843/64806

Day and Date : Monday, 18 - 05 - 2015 **Total Marks : 40**

Time : 12.00 noon to 02.00 p.m.

Instructions : 1) **All questions are compulsory.**

2) **Figures to the right indicate full marks.**

Q1) Fill in the blanks in the following Group Discussion on "Examination System" using the appropriate responses given below (10 out of 12): **[10]**

(can you trust, according to me, let me say, cannot expect, a question, must sum up, if it will work, if there, there should be, should introduce, periodical exams, I think)

A: Friends, the topic of our discussion is 'examination system'. _______ , instead of three hour examination, we _______ one hour exam after every three months on the syllabus covered.

B: ________ , it's a ridiculous idea. You ________ universities to conduct three exams for thousands of students of different streams.

C: __________ that instead of universities, colleges should conduct such internal examinations.

A: I have ______ whether colleges will accept this responsibility.

D: ________ the colleges to be objective and impartial in conducting such exams?

B: I even doubt ________. You will still need a final examination.

C: ______ is only one final exam then what is about evaluation of other skills?

B: Then ______ oral exams in which a spoken skill can be tested.

A: Friends, the time of our discussion is over now. I ______ now that there should be both final as well as ________ to test various skills of the students. Thank you very much.

P.T.O.

Q2) Attempt ANY ONE of the following: **[10]**

A) Draft a memo to the office staff reminding them a need of observing punctuality and discipline.

OR

B) Write a letter for placing an order of stationery goods for office use.

Q3) Fill in the blanks with appropriate responses in the following negotiation between the Customer (C) and Salesgirl (S). (10 out of 12). **[10]**

S: __________ ! What can I do for you, Madam?

C: We want to buy some sarees for function.

S: ________ to counter No. 5, Madam. What kind of sarees do you prefer?

C: Cotton or china silk.

S: OK. Would you please wait for a minute? I'll show you some new _____.

C: Nice!

S: ________ some varieties that you may like. They are rich in colour and cheaper for functional use.

C: Please show some fancy sarees too with moderate prices.

S: See these varieties. Is it okay for your function?

C: Yes, ________ the cost?

S: Please, __________ know the quantity first.

C: Around 75 sarees. How much discount would you give?

S: Generally we give 10% but as it is a bulk order, we will _____ extra 5%.

C: You __________ give at least 25% for such bulk order.

S: ________, Madam. We don't afford. We can give you maximum 17%.

C: No. It is nothing. You should give at least 20%.

S: Sorry, Madam. I have to __________ the Manager. Please wait.

ग्रंथालय

C: OK.

S: Madam, the Manager says if you want ________ % you have to purchase at least 100 sarees.

C: OK. Please add some more sarees in it.

S: Thank you. Please pay ________ . I'll come with the parcel.

C: Thank you.

Q4) Attempt ANY ONE of the following (A or B): **[10]**

A) Suppose you are a salesperson in a shop selling laptops. How will you explain and describe the features of laptops? (Write at least 10 expressions.)

OR

B) Draft an advertisement to promote a refrigerator in the market.

●●●

O - 728

Seat No.	

Total No. of Pages : 2

B.Voc.(Retail Management & I.T.) (Part - I) (Semester - II)
Examination, May - 2015
RETAIL STORE OPERATIONS (Paper - II)
Sub. Code : 64720

Day and Date : Thursday, 21 - 05 - 2015 **Total Marks : 50**

Time : 11.00 a.m. to 01.00 p.m.

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

Q1) Answer the following in brief (Any Two) **[10]**

a) What are the factors impacting on manpower planning in a retail organisation?

b) Explain the customer service management model in brief.

c) Explain responcibilities for workplace health and safety.

Q2) Explain the importance of cleanliness and hygiene in retailing. **[10]**

Q3) Explain special features of retail in India. **[10]**

Q4) What are the types of potential changers in retail store. **[10]**

Q5) Explain in detail practices of good housekeeping department. **[10]**

Q6) What are the motivational tools used by retail sales manager? **[10]**

Q7) Write short notes (Any Two) : **[10]**

a) Mapping all customer services process.

b) Health and safety rights.

c) Housekeeping department in retail store.

P.T.O.

मराठी रूपांतर

सूचना : 1) सर्व प्रश्नांना समान गुण आहेत.

2) कोणतेही पाच प्रश्न सोडवा.

3) उजवीकडील अंक पूर्ण गुण दर्शवतात.

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

अ) किरकोळ व्यापार संघटनेतील मनुष्यबळ नियोजनावर परिणाम करणारे घटक कोणते?

ब) ग्राहक सेवा व्यवस्थापनाची प्रतिकृती थोडक्यात स्पष्ट करा.

क) कामाच्या ठिकाणच्या आरोग्य व सुरक्षिता विषयक जबाबदाऱ्या स्पष्ट करा.

प्र.2) किरकोळ व्यापारातील आरोग्य व स्वच्छतेचे महत्त्व स्पष्ट करा. [10]

प्र.3) भारतातील किरकोळ व्यापाराची खास वैशिष्ट्ये स्पष्ट करा. [10]

प्र.4) किरकोळ व्यापार भांडारातील संभाव्य धोक्यांचे प्रकार कोणते? [10]

प्र.5) चांगल्या स्वच्छता सेवा विभागाची कार्यपद्धती सविस्तर स्पष्ट करा. [10]

प्र.6) किरकोळ व्यापार विक्री व्यवस्थापकाकडून वापरली जाणारी कार्य प्रेरणेची साधने कोणती? [10]

प्र.7) टिपा लिहा. (कोणत्याही दोन) [10]

अ) सर्व ग्राहक सेवा प्रक्रियेचे मोजमाप

ब) आरोग्य व सुरक्षितता विषयी अधिकार

क) किरकोळ व्यापार भांडारातील स्वच्छता विभाग

Seat No.	

B.Voc. (Retail Management I.T.) (Part - I) (Semester - II)

Examination, May - 2015

RETAIL ENVIRONMENT (Paper - II)

Sub. Code : 64719

Day and Date : Wednesday, 20 - 05 - 2015 **Total Marks : 50**

Time : 11.00 a.m. to 01.00 p.m.

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

Q1) Answer the following in brief (any two) **[10]**

a) Explain retail economics.

b) Describe multi brand retailing.

c) Explain the impact of foreign direct investment on retailing.

Q2) Explain the Job description what are the various job roles in organisational hierarchy in retail malls. **[10]**

Q3) Explain the developing landscape of rural retailing in India. **[10]**

Q4) Explain the customer intimacy factor related with retail business with examples. **[10]**

Q5) Define retail strategy.Explain its planning process. **[10]**

Q6) Explain product leadership and operational excellence in detail. **[10]**

P.T.O.

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

a) Shanty market.

b) Departmental manager.

c) Retail consolidation.

मराठी रूपांतर

सूचना: 1) सर्व प्रश्नांना समान गुण आहेत.

2) कोणतेही पाच प्रश्न सोडवा.

3) उजवीकडील अंक पूर्ण गुण दर्शवितात.

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

अ) किरकोळ व्यापाराचे अर्थकारण स्पष्ट करा.

ब) बहुविध वस्तु किरकोळ व्यापाराचे वर्णन करा.

क) थेट परकीय गुंतवणूकीचा किरकोळ व्यापारावर होणारा परिणाम स्पष्ट करा.

प्र.2) कार्य - विवेचन स्पष्ट करा. किरकोळ व्यापार मॉलमधील संघटनात्मक अधिकार साखलीतील विविध कार्य भूमिका स्पष्ट करा. **[10]**

प्र.3) ग्रामीण भारतातील किरकोळ व्यापाराचे विकसित लँडस्केप स्पष्ट करा. **[10]**

प्र.4) किरकोळ व्यापारातील ग्राहकांची एकनिष्ठता हा घटक उदाहरणासहित स्पष्ट करा. **[10]**

प्र.5) किरकोळ व्यापार व्यूहरचनेची व्याख्या द्या.त्याची नियोजन प्रक्रिया स्पष्ट करा. **[10]**

विद्यापीठ ग्रंथालय

प्र.6) 'वस्तु नेतृत्व' आणि 'कार्यकारी उत्कृष्टता' सविस्तर स्पष्ट करा. [10]

प्र.7) टीपा लिहा (कोणत्याही दोहोंवर) [10]

अ) शँटी बझार

ब) विभागीय व्यवस्थापक

क) किरकोळ व्यापाराचे एकमीकरण

❀ ❀ ❀

Seat No.	

B.Voc. (Retail Management And I.T.) (Part - I) (Semester - II)

Examination, May - 2015

BASIC COMPUTER AND I.T. IN RETAILING (Paper - II)

Sub. Code : 64721

Day and Date : Friday, 22 - 05 - 2015 **Total Marks : 50**

Time : 11.00 a.m. to 01.00 p.m.

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

Q1) Answer the following in brief (any two) [10]

a) Write use of I.T. in retailing

b) What are the Basic services of Internet.

c) Describe online pricing.

Q2) Explain the influencing parameters for I.T. in retailing. [10]

Q3) Explain online retailing with visual density Online merchandizing in detail. [10]

Q4) Explain Electronic commerce and types of electronic commerce. [10]

Q5) Write data warehousing in detail. [10]

Q6) Explain Electronic mail with its advantages. [10]

P.T.O.

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

a) Mobile commerce.

b) Web browsers.

c) Supply chain in online retailing.

मराठी रूपांतर

सूचना: 1) सर्व प्रश्नांना समान गुण आहेत.

2) कोणतेही पाच प्रश्न सोडवा.

3) उजवीकडील अंक पूर्ण गुण दर्शवितात.

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

अ) किरकोळ व्यापारातील माहिती तंत्रज्ञानाच्या व्यापराबाबत लिहा.

ब) इंटरनेटच्या मुलभूत सेवा कोणत्या?

क) ऑनलाईन किमत निर्धारणाचे वर्णन करा.

प्र.2) किरकोळ व्यापारातील माहिती तंत्रज्ञानाचे प्रभावशाली निकष स्पष्ट करा. **[10]**

प्र.3) ऑनलाईन दर्शनीय घनता, ऑनलाईन मालाचा प्रचार **[10]**

प्र.4) इलेक्ट्रॉनीक कॉमर्स आणि इलेक्ट्रॉनीक कॉमर्सचे प्रकार स्पष्ट करा. **[10]**

प्र.5) माहिती साठवणुक केंद्राबाबत सविस्तर लिहा. **[10]**

प्र.6) इलेक्ट्रॉनीक मेल आणि त्याचे फायदे स्पष्ट करा. **[10]**

प्र.7) टीपा लिहा. (कोणत्याही दोन) [10]

अ) मोबाईल कॉमर्स

ब) वेब ब्राऊझर्स

क) ऑनलाईन किरकोळ व्यापारातील पुरवठा साखळी

Seat No.	

ग्रंथालय

N - 1648

Total No. of Pages : 2

B.Voc. (Part - I) (Semester - II) Examination, May - 2015
FOOD PROCESSING AND MANAGEMENT (Paper -XIII)
Agro Processing - II
Sub. Code : 64809

Day and Date : Thursday, 21 - 05 - 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 the diagram wherever necessary.**

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

a) Structure of coffee bean.

b) Degumming of oil.

c) Importance of spices.

Q2) Explain the commercial milling process of pulses. **[10]**

Q3) Elaborate the steps of cocoa bean processing. **[10]**

Q4) Write in detail about methods of oil extraction. **[10]**

Q5) Describe the water distillation unit for oil extraction of spices. **[10]**

Q6) Explain "the patnagar process" for dal milling. **[10]**

Q7) Write short notes (any two) **[10]**

a) Milling of pigeon pea.

b) Types of Tea.

c) Harvesting of spices.

P.T.O.

मराठी रूपांतर

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

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

अ) कॉफी बीची रचना.

ब) तेलाचे 'डीगमींग'

क) मसाल्याच्या पदार्थांचे महत्त्व.

प्र.2) कडधान्य दळण्याची व्यावसायिक प्रक्रिया स्पष्ट करा. [10]

प्र.3) कोको बी च्या प्रक्रियेतील पायऱ्या विस्ताराने स्पष्ट करा. [10]

प्र.4) तेल काढण्याच्या पद्धतीबद्दल विस्तारीत स्वरूपात लिहा. [10]

प्र.5) मसाल्याच्या पदार्थातील तेल काढण्यासाठीची पाणी ऊर्धपातन संयंत्र (वॉटर डिस्टीलेशन युनिट) आकृतीसह स्पष्ट करा. [10]

प्र.6) डाळ दळण्याची 'पटनागर प्रक्रिया' स्पष्ट करा. [10]

प्र.7) टीपा लिहा. (कोणतेही दोन) [10]

अ) वाटाण्याची दळण्याची प्रक्रिया

ब) चहाचे प्रकार

क) मसाल्याच्या पदार्थांची कापणी

() () () ()

ग्रंथालय

N - 1647

Total No. of Pages : 2

Seat No.	

B.Voc. (Part - I) (Semester - II) Examination, May- 2015
FOOD PROCESSING AND MANAGEMENT (Paper - XII)
Food Preservation - II
Sub. Code : 64808

Day and Date : Wednesday, 20 - 05 - 2015 **Total Marks : 50**

Time : 12.00 noon to 2.00 p.m.

Instructions :
1) **Solve any Five questions.**
2) **All questions carry equal marks.**
3) **Figures to the right indicate full marks.**
4) **Draw the diagram wherever necessary.**

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

a) Classification of Preservatives.

b) Difference between Refrigeration and Freezing.

c) Pulsed Electric field used for food Preservation.

Q2) Explain the concept of food Irradiation. **[10]**

Q3) Describe the working of still Air Freezer. **[10]**

Q4) Define "Preservatives" and explain the use of Chemical Preservatives in food Preservation. **[10]**

Q5) Illustrate the use of Hurdle technology for food processing. **[10]**

Q6) Explain the classification of freezing methods and freezing equipments. **[10]**

Q7) Write short notes (any two) **[10]**

a) Sources of irradiation.

b) Use of salt and sugar.

c) Definition and advantages of Irradiation.

P.T.O.

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) अन्न संरक्षकांचे वर्गीकरण

ब) शीतकरण आणि गोठवणे प्रकियांतील फरक

क) पल्स विद्यूत क्षेत्राचा अन्न संरक्षणासाठी वापर

प्र.2) अन्न किरणोत्सर्जनाची संकल्पना स्पष्ट करा. [10]

प्र.3) 'स्टील एअर फ्रिझर'ची कार्यप्रणाली आकृतीसह स्पष्ट करा. [10]

प्र.4) अन्न संरक्षकाची व्याख्या लिहून कृत्रिम अन्नसंरक्षकाचा अन्न संरक्षणातील वापर स्पष्ट करा. [10]

प्र.5) हर्डल तंत्रज्ञानाचा अन्न प्रक्रियेतील वापर उदाहरणासह स्पष्ट करा. [10]

प्र.6) गोठवण्याच्या प्रक्रियां आणि उपकरणांचे वर्गीकरण स्पष्ट करा. [10]

प्र.7) टीपा लिहा. (कोणत्याही दोन) [10]

अ) किरणोत्सर्जनाचे स्त्रोत

ब) मीठ आणि साखरेचा अन्न संरक्षक म्हणून वापर

क) किरणोत्सर्जनाची व्याख्या आणि फायदे

ЖЖЖ

N - 1649

Seat No.	

Total No. of Pages : 3

B.Voc. (Part - I) (Semester - II) Examination, May - 2015
FOOD PROCESSING AND MANAGEMENT(Paper - XIV)
Bakery and Confectionery - II
Sub. Code : 64810

Day and Date : Friday, 22 - 05 - 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 indicates full marks.**
4) **Draw the diagram wherever necessary.**

Q1) Write short answers (Any two): **[10]**

a) Properties of gelatin.

b) Cream crakers and soda crakers.

c) Boiled sweets.

Q2) Define biscuit and give role of ingredients used for biscuit making. **[10]**

Q3) Explain the factors affecting production and storage of sweets. **[10]**

Q4) Elaborate types of cake based on ingredients used. **[10]**

Q5) Describe the conching process for chocolate. **[10]**

Q6) Enlist the types of sugar confectionery and write their methods of preparation. **[10]**

P.T.O.

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

a) Cake flour.

b) Types of chocolate.

c) Role of egg in cake making.

मराठी रूपांतर

सूचना: 1) कोणतेही पाच प्रश्न सोडवा.

2) सर्व प्रश्नांना समान गुण आहेत.

3) उजवीकडील अंक पूर्ण गुण दर्शवितात.

4) आवश्यक असले तेथे आकृती काढा.

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

अ) जिलेटीनचे गुणधर्म

ब) क्रीम क्रॅकर्स आणि सोडा क्रॅकर्स

क) बॉईल्ड स्वीट्स

प्र.2) बिस्कीटची व्याख्या लिहा आणि बिस्कीट तयार करण्यासाठी लागणाऱ्या साहित्यांची कार्ये लिहा. [10]

प्र.3) स्वीट्स च्या उत्पादन व साठवण प्रक्रीयेवर परिणाम करणाऱ्या घटकांबद्दल सविस्तर माहीती लिहा. [10]

प्र.4) केकसाणी वापरण्यात येणाऱ्या साहित्यां नुसारचे केकचे प्रकार याबद्दल विस्ताराने लिहा. [10]

प्र.5) चॉकलेटची कॉन्चींग प्रक्रिया आकृतीसह स्पष्ट करा. [10]

प्र.6) शुगर कन्फेक्शनरीच्या प्रकारांची यादी करा व त्यांच्या तयार करण्याच्या पद्धतीबद्दल लिहा. [10]

विद्यापीठ ग्रंथालय कॉलेज,

प्र.7) टीपा लिहा (कोणतेही दोन) [10]

अ) केकसाणीचे पीठ

ब) चॉकलेटचे प्रकार

क) केक प्रक्रियेमधील अंड्याचे कार्य.

ग्रंथालय
ताराराणी विद्यापीठ
कमला कॉलेज, कोल्हा.

N - 1646

Total No. of Pages : 2

Seat No.	

B.Voc. (Part - I) (Semester - II) Examination, May - 2015
FOOD PROCESSING AND MANAGEMENT
Fundamentals of Food Science - II (Paper - XI)
Sub. Code : 64807

Day and Date : Tuesday, 19 - 05 - 2015 **Total Marks : 40**

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 the diagram wherever necessary.**

Q1) Write short answers (any two) **[8]**

a) Structure of pulse seed.

b) Changes during storage of nuts & oil seeds.

c) Process of gluten formation.

Q2) Write in detail nutritive value of cereals. **[8]**

Q3) Enlist different pigments present in fruits and vegetables and explain the chlorophyll pigment. **[8]**

Q4) Explain the functions of nuts and oil seeds in cookery. **[8]**

Q5) Elaborate the concept of cooking of pulses and different factors affecting cooking time of pulses. **[8]**

Q6) Illustrate the role of processed cereals & millets products in cereal cookery. **[8]**

Q7) Write short notes. (any two) **[8]**

a) Classification of fruits

b) Role of pulses in cookery

c) Groundnut

P.T.O.

मराठी रुपांतर

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) [8]

अ) कडधान्याच्या बी ची रचना

ब) कठीण कवचाची फळे व तेलबियांमध्ये साठवणुकीदरम्यान होणारे बदल

क) ग्लूटेन तयार होण्याची प्रक्रिया

प्र.2) तृणधान्यातील पोषण मूल्ये सविस्तरपणे लिहा. [8]

प्र.3) फळे व भाज्यांमध्ये असणाऱ्या विविध रंगद्रव्यांची यादी करून "क्लोरोफिल" हे रंगद्रव्य स्पष्ट करा. [8]

प्र.4) कठीन कवचाची फळे व तेलबिया यांची पाककलेतील कार्ये स्पष्ट करा. [8]

प्र.5) कडधान्ये शिजविण्याच्या प्रक्रियेची संकल्पना लिहून शिजवण्याच्या प्रक्रियेवर परिणाम करणारे घटक तपशीलवार लिहा. [8]

प्र.6) प्रक्रिया केलेली तृणधान्ये व त्यांचे पदार्थ यांची पाककलेतील कार्ये उदाहरणासह स्पष्ट करा. [8]

प्र.7) टीपा लिहा. (कोणत्याही दोन) [8]

अ) फळांचे वर्गीकरण

ब) कडधान्यांची पाककलेतील कार्ये

क) शेंगदाणा

⊖⊖⊖