

N - 657

Total No. of Pages : 2

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

B.VOC. (Part - I) (Semester - II) Examination, May - 2016

RETAIL MANAGEMENT AND I.T.

Retail Store Operation - II (Paper - XIII)

Sub. Code : 64720

Day and Date : Friday, 13 - 05 - 2016

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.

- Q1) Write short answers (Any Two) :** [10]
- a) What are workplace health and safety rights?
 - b) Explain Hygiene practices.
 - c) What are employer's responsibility for safety.
- Q2) Explain in detail Risks in Retail Stores.** [10]
- Q3) Explain Human Resources issues involved in Retailing.** [10]
- Q4) What is Service Management Model? Explain in detail.** [10]
- Q5) What is Motivation? Explain motivation and rewards to improve performance of employees.** [10]
- Q6) What aspects need to be measured while monitoring service quality?** [10]
- Q7) Write Short Notes (Any Two) :** [10]
- a) Remuneration.
 - b) Manpower Forecasting.
 - c) Shop lifting and robbery.

P.T.O

मराठी रूपांतर

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

- प्र.1) थोडक्यात उत्तरे लिहा. [10]
 अ) कार्यस्थलावरील आरोग्य व सुरक्षा हक्क काय आहेत ?
 ब) आरोग्यदायी पद्धती स्पष्ट करा.
 क) सुरक्षेबाबतीत नियोक्यांच्या जबाबदाऱ्या कोणत्या आहेत.
- प्र.2) किरकोळ दुकानामधील धोके सविस्तर स्पष्ट करा. [10]
- प्र.3) किरकोळ व्यापारामधील समाविष्ट असणाऱ्या मानवी संसाधन समस्या स्पष्ट करा. [10]
- प्र.4) सेवा व्यवस्थापन प्रतिकृती म्हणजे काय ? सविस्तर स्पष्ट करा. [10]
- प्र.5) प्रेरणा म्हणजे काय ? कर्मचाऱ्यांच्या कामगिरीत वाढ होण्यासाठी आवश्यक प्रेरणा व बक्षिसे स्पष्ट करा. [10]
- प्र.6) गुणवत्तापूर्ण सेवेचे मोजमाप करताना कोणत्या पैलूंचे मोजमाप करणे आवश्यक असते. [10]
- प्र.7) टीपा लिहा (कोणत्याही दोन) [10]
 अ) मोबदला
 ब) मनुष्यबळ अंदाज
 क) विविध प्रकारे चोरी करणे व दरोडा

ॐॐॐ

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



**B.Voc. (Part - I) (Semester - II) Retail Management and I.T.
Examination, May - 2016**

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

Sub. Code : 64721

Day and Date : Saturday, 14 - 05 - 2016

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.

- Q1) Write short answers (any two) [10]**
- a) Write functions of I.T.
 - b) What is electronic mail?
 - c) Explain database management.
- Q2) Define I.T. and explain its features. [10]**
- Q3) Explain in detail use of internet. [10]**
- Q4) What is online retailing? Explain its types. [10]**
- Q5) Write in detail Data warehousing. [10]**
- Q6) Explain in detail effective management of online catalogues. [10]**
- Q7) Write short notes: (any two) [10]**
- a) Sorting and filtering database
 - b) Mobile commerce
 - c) Role of I.T. in business

मराठी रुपांतर

- 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) आय.टी.ची. कार्ये लिहा.
ब) इलेक्ट्रॉनिक मेल म्हणजे काय?
क) डाटाबेस व्यवस्थापन स्पष्ट करा.
- प्र.2) आय.टी.ची व्याख्या लिहा. आणि त्याची वैशिष्ट्ये स्पष्ट करा. [10]
- प्र.3) इंटरनेचा वापर सविस्तर स्पष्ट करा. [10]
- प्र.4) ऑनलाईन किरकोळ व्यापार काय आहे? त्याचे प्रकार स्पष्ट करा. [10]
- प्र.5) माहिती साठवणूक केंद्र सविस्तर लिहा. [10]
- प्र.6) ऑनलाईन सूचीचे परिणामकारक व्यवस्थापन सविस्तर स्पष्ट करा. [10]
- प्र.7) टीपा लिहा. (कोणतेही दोन) [10]
अ) वर्गवारी आणि फिल्टरिंग डेटाबेस
ब) मोबाईल कॉमर्स
क) आय.टी.ची. व्यवसाया मधील भूमिका





N - 656

Total No. of Pages : 3

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

B.Voc. (Part - I) (Semester - II) Examination, May 2016

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

Retail Environment - II

Sub. Code : 64719

Day and Date : Thursday, 12 - 05 - 2016

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.

Q1) Write Short answers (Any Two)

[10]

- a) Explain Foreign Direct Investment in retail.
- b) Define strategy.
- c) Write evolution of Rural Retail Customer.

Q2) Write in detail Impact of retailing on Indian economy.

[10]

Q3) Explain corporate strategy and growth Strategy.

[10]

Q4) What is job description? Write job description of various roles in retail organisation.

[10]

Q5) Comment on the future of rural retailing in India.

[10]

Q6) Write in detail the hierarchy in retail stores.

[10]

Q7) Write Short notes (any Two):

[10]

- Corporate rural retailing initiatives
- Product Leadership
- Assistant store manager

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]

- किरकोळ व्यापारामधील थेट परकिय गुंतवणूक स्पष्ट करा.
- धोरणेची व्याख्या लिहा.
- ग्रामीण किरकोळ ग्राहकांची उत्क्रांती लिहा.

प्र.2) भारतीय अर्थव्यवस्थेवर किरकोळ व्यापाराचा होणारा परिणाम सविस्तर लिहा.

[10]

प्र.3) कॉर्पोरेट धोरण आणि वाढीचे धोरण स्पष्ट करा.

[10]



N-656

- प्र.4) कार्य वर्णन म्हणजे काय? किरकोळ व्यापारी संस्थांमधील विविध भूमिकांचे कार्य वर्णन लिहा. [10]
- प्र.5) भारतामधील ग्रामीण किरकोळ व्यापाराचे भविष्य यावर टिप्पणी लिहा. [10]
- प्र.6) किरकोळ व्यापारी दुकानांमधील अधिकार श्रेणी सविस्तर लिहा. [10]
- प्र.7) टीपा लिहा. (कोणतेही दोन) [10]
- अ) कॉर्पोरेट क्षेत्राचा ग्रामीण किरकोळ व्यापारातील पुढाकार
 - ब) वस्तूचे नेतृत्व
 - क) सहाय्यक भांडार व्यवस्थापक



०२३

[01] ...

[01] ...

[01] ...

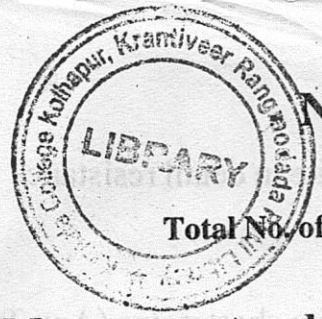
[01] ...

... (३)

... (४)

... (५)





N - 655

Total No. of Pages : 3

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

**B.Voc. (Part - I) (Semester - II) Retail Management and IT
Examination, May - 2016**

BUSINESS MANAGEMENT - II (Paper - XI)

Sub. Code : 64718

Day and Date : Wednesday, 11 - 05 - 2016

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.

Q1) Write Short Answers (Any Two): [8]

- a) Define motivation.
- b) Write functions of leader.
- c) What is the significance of controlling?

Q2) Write in detail Douglas Mc Gregor's theory 'X' and Theory 'Y'. [8]

Q3) Explain in detail traits in leadership. [8]

Q4) What is the barrier in communication? [8]

Q5) Explain control process and techniques of control. [8]

P.T.O.

Q6) Write in detail resistance to change.

[8]

Q7) Write short notes (Any Two):

[8]

- Characteristics of motivation.
- Participative style.
- Unfreezing.

मराठी रूपांतर

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

प्र.1) थोडक्यात उत्तरे लिहा (कोणतेही दोन)

[8]

- प्रेरणेची व्याख्या लिहा.
- नेत्याची कार्ये लिहा.
- नियंत्रणाचे महत्त्व कोणते?

प्र.2) डग्लस मॅकग्रेगरचा सिद्धांत 'क्ष' आणि सिद्धांत 'य' सविस्तर लिहा.

[8]

प्र.3) नेतृत्वामधील गुण सविस्तर स्पष्ट करा.

[8]

प्र.4) दळणवळणातील अडथळे कोणते?

[8]



655

प्र.5) नियंत्रणाची कार्यपद्धती आणि नियंत्रणाची तंत्रे स्पष्ट करा.

[8]

प्र.6) बदलाचा विरोध सविस्तर स्पष्ट करा.

[8]

प्र.7) टिपा लिहा. (कोणत्याही दोन)

[8]

अ) प्रेरणेची वैशिष्ट्ये

ब) सहभाग शैली

क) अनफ्रिजिंग





250

[8]

ಪ್ರಕೃತಿಯ ಸಾಹಿತ್ಯದ ಸಂಗ್ರಹ (೨) ರ

[8]

ಪ್ರಕೃತಿಯ ಸಾಹಿತ್ಯದ ಸಂಗ್ರಹ (೨) ರ

[8]

(ಪ್ರಕೃತಿಯ ಸಾಹಿತ್ಯದ ಸಂಗ್ರಹ) (೨) ರ

ಪ್ರಕೃತಿಯ ಸಾಹಿತ್ಯದ ಸಂಗ್ರಹ (೨) ರ

ಪ್ರಕೃತಿಯ ಸಾಹಿತ್ಯದ ಸಂಗ್ರಹ (೨) ರ

ಪ್ರಕೃತಿಯ ಸಾಹಿತ್ಯದ ಸಂಗ್ರಹ (೨) ರ





D - 679

Total No. of Pages : 2

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

B.Voc. (Part - I) (Semester - II) Examination, May - 2016
FOOD PROCESSING AND MANAGEMENT (Paper - XIII)
Agro Processing - II
Sub. Code : 64809

Day and Date : Friday, 13 - 05 - 2016

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 diagram wherever necessary.

- Q1) Write short answers. (any two) [10]**
- i) Harvesting of pulses.
 - ii) Concept of plantation crops.
 - iii) Neutralization of oil.
- Q2) Explain the advanced methods of pulse milling. [10]**
- Q3) Elaborate the process of crude oil production. [10]**
- Q4) Write in detail the steps of tea processing. [10]**
- Q5) Explain the principles of processing of plantation crops. [10]**
- Q6) Enlist & explain the steps of spice processing. [10]**
- Q7) Write short notes. (any two) [10]**
- a) Stages of post harvest Operation of pulses & types of losses.
 - b) Instant coffee.
 - c) Post extraction operations of oil.

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) शोडक्यात उत्तरे लिहा. (कोणतेही दोन) [10]

- अ) कडधान्यांची कापणी
- ब) नगदी पिकांची संकल्पना
- क) तेलाचे न्यूट्रलायझेशन

प्र.2) कडधान्य दळण्याच्या आधुनिक पद्धती स्पष्ट करा. [10]

प्र.3) कच्च्या तेलाच्या निर्मितीची प्रक्रिया विस्ताराने स्पष्ट करा. [10]

प्र.4) चहा प्रक्रियेचे टप्पे विस्तारीत स्वरूपात लिहा. [10]

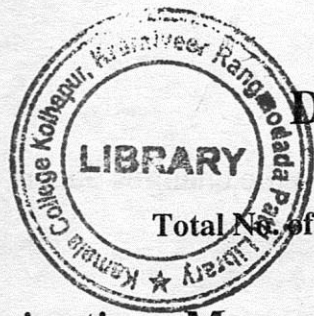
प्र.5) नगदी पिकांच्या प्रक्रियेची तत्वे स्पष्ट करा. [10]

प्र.6) मसाल्याच्या पदार्थांच्या प्रक्रियेतील टप्प्यांची यादी करून स्पष्ट करा. [10]

प्र.7) टीपा लिहा. (कोणतेही दोन) [10]

- अ) कडधान्य कापणी नंतरच्या क्रिया व नुकसानीचे प्रकार
- ब) इन्स्टंट कॉफी
- क) तेल काढणीनंतरच्या क्रिया





D - 677

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

Total No. of Pages : 3

B.Voc. (Part - I) (Semester - II) Examination, May - 2016
FOOD PROCESSING AND MANAGEMENT (Paper - XI)
Fundamentals of Food Science - II
Sub. Code : 64807

Day and Date : Wednesday, 11 - 05 - 2016

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) Changes in nuts & oil seeds during cooking.
- b) Carotenoids.
- c) Ready-to-eat cereal products.

Q2) Write in detail classification of vegetables. [8]

Q3) Define gelatinization and explain the process and factors affecting gelatinization. [8]

Q4) Explain the use of coconut as a major nut and oilseed. [8]

Q5) Elaborate the nutritive value of pulses. [8]

P.T.O.

Q6) Explain the changes during storage of fruits and vegetables. [8]

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

- Importance of cereal grains.
- Cooking of pulses or legumes.
- Toxic components of nuts and oilseeds.

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) [8]

- कठीण कवचाची फळे व तेलबियांमध्ये शिजवताना होणारे बदल.
- कॅरोटिनॉईड्स
- नृणधान्यांचे रेडी-टू-इट पदार्थ

प्र.2) भाज्यांचे वर्गीकरण सविस्तर लिहा. [8]

प्र.3) 'जिलेटिनायझेशन' ची व्याख्या लिहून प्रक्रिया व त्यावर परिणाम करणारे घटक स्पष्ट करा. [8]

प्र.4) नारळाचा एक महत्वाचे कठीण कवचाचे फळ किंवा तेलबी म्हणून होणारा वापर स्पष्ट करा. [8]



प्र.5) कडधान्याची पोषणमूल्ये सविस्तर लिहा.

677
[8]

प्र.6) फळे व भाज्यांमध्ये साठवणुकीदरम्यान होणारे बदल स्पष्ट करा.

[8]

प्र.7) टीपा लिहा. (कोणतेही दोन)

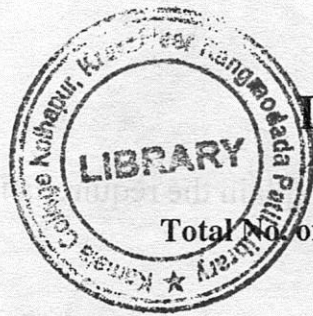
[8]

- अ) तृणधान्याचे महत्व
- ब) कडधान्ये शिजविण्याची प्रक्रिया
- क) कठीण कवचाची फळे व तेलबियातील विषारी द्रव्ये





1977



D - 678

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

Total No. of Pages : 3

B.Voc. (Part - I) (Semester - II) Examination, May - 2016
FOOD PROCESSING AND MANAGEMENT (Paper - XII)
Food Preservation - II
Sub. Code : 64808

Day and Date : Thursday, 12 - 05 - 2016
Time : 12.00 noon to 02.00 p.m.

Total Marks : 50

- 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) Food Additives.
- b) Food Processing by pulsed electric field.
- c) Methods of Irradiation.

Q2) Describe the working of cryogenic freezer with its advantages and disadvantages. **[10]**

Q3) Elaborate the use of any five chemical preservatives in food preservation. **[10]**

Q4) Explain the applications of irradiation in food processing. **[10]**

Q5) Illustrate the high pressure processing method of food preservation. **[10]**

P.T.O.

Q6) Explain the requirements of refrigeration and cold storage method. [10]

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

- Pretreatments of freezing.
- Natural Food Preservatives.
- Radiation.

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.

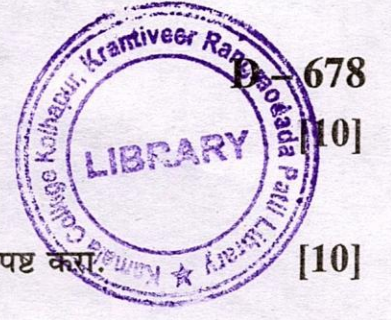
प्र.1) थोडक्यात उत्तरे लिहा. (कोणतेही दोन) [10]

- अन्न मिसळके
- पल्स विद्युत क्षेत्राद्वारे अन्न प्रक्रिया
- किरणोत्सर्जनाच्या पद्धती

प्र.2) क्रायोजेनिक फ्रिझरची कार्यप्रणाली आकृती, फायदे व तोटे यासह स्पष्ट करा. [10]

प्र.3) अन्न संरक्षणात वापरण्यात येणाऱ्या कोणत्याही पाच कृत्रिम अन्न संरक्षकांचा वापर विस्तारीतपणे स्पष्ट करा. [10]

प्र.4) अन्न संरक्षणामध्ये किरणोत्सर्जनाचा वापर स्पष्ट करा. [10]



प्र.5) अन्न संरक्षणाची उच्च दाब पद्धती उदाहरणासह स्पष्ट करा.

[10]

प्र.6) शीतकरण आणि शीतगृहे पद्धतीसाठी लागणाऱ्या आवश्यकता स्पष्ट करा.

[10]

प्र.7) टीपा लिहा.(कोणतेही दोन)

[10]

- अ) गोठवणे प्रक्रियेच्या पूर्व-प्रक्रिया
- ब) नैसर्गिक अन्न संरक्षके
- क) किरणात्सर्ग





1073

10

1011

1011

ಶ್ರೀ ಮಹಾಶಯನವರ ಮೇಲೆ ದಾಖಲೆ ಸಂಖ್ಯೆ 1073

ಶ್ರೀ ಮಹಾಶಯನವರ ಮೇಲೆ ದಾಖಲೆ ಸಂಖ್ಯೆ 1011

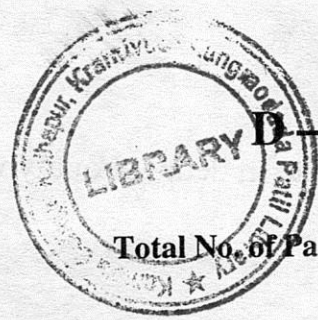
ಶ್ರೀ ಮಹಾಶಯನವರ ಮೇಲೆ ದಾಖಲೆ ಸಂಖ್ಯೆ 1011

ಶ್ರೀ ಮಹಾಶಯನವರ ಮೇಲೆ ದಾಖಲೆ ಸಂಖ್ಯೆ 1011

ಶ್ರೀ ಮಹಾಶಯನವರ ಮೇಲೆ ದಾಖಲೆ ಸಂಖ್ಯೆ 1011

ಶ್ರೀ ಮಹಾಶಯನವರ ಮೇಲೆ ದಾಖಲೆ ಸಂಖ್ಯೆ 1011

1073



D-680

Total No. of Pages : 3

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

B.Voc. (Part - I) (Semester - II) Examination, May - 2016
FOOD PROCESSING AND MANAGEMENT (Paper - XIV)
Bakery & Confectionery - II
Sub. Code : 64810

Day and Date : Saturday, 14 - 05 - 2016
Time : 12.00 noon to 02.00 p.m.

Total Marks : 50

- Instructions :**
- 1) Solve any five questions.
 - 2) All questions carry equal marks.
 - 3) Figure to the right indicates full marks.
 - 4) Draw the diagrams wherever necessary.

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

- a) Hard boiled candy.
- b) Sugar batter and flour batter method for cake.
- c) Types of Chocolate.

Q2) What are gelatin sweets? Write the advantages of gelatin in confectionery products. [10]

Q3) Describe the refining process for chocolate. [10]

Q4) Enlist the ingredients used for cake manufacturing and write their role. [10]

Q5) Draw the graphical representation of changes occurring during baking of biscuit and explain it. [10]

P.T.O.

Q6) Write in detail about types of cake based on method used for cake making. [10]

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

- Degree of inversion.
- Principles of sugar confectionery process.
- Defects in biscuits.

मराठी रूपांतर

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

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

- हार्ड बॉईल्ड कॅन्डी
- शुगर बॅटर व फ्लोअर बॅटर पद्धत
- चॉकलेटचे प्रकार

प्र.2) जिलेटिन स्वीट्स मंणजे काय? मिठाई उत्पादनामध्ये जिलेटिनचे महत्त्वाबद्दल लिहा. [10]

प्र.3) चॉकलेटची रिफायनिंग प्रक्रिया आकृतीसह स्पष्ट करा. [10]

प्र.4) केक उत्पादनासाठी लागणाऱ्या साहित्यांची यादी करा व त्यांची कार्ये स्पष्ट करा. [10]



प्र.5) बेकिंग प्रक्रिये दरम्यान बिस्कीट मध्ये होणाऱ्या बदलांच्या आलेख काढून सविस्तर स्पष्ट करा. [10]

प्र.6) केक तयार करण्याच्या पद्धतीनुसारचे केकचे प्रकार याबद्दल सविस्तर लिहा. [10]

प्र.7) टीपा लिहा. (कोणतेही दोन)

[10]

अ) इन्व्हरजनचे प्रमाण

ब) शुगर कन्फेकशनरी प्रक्रियेची तत्वे

क) बिस्कीटमधील





1977

(Date of issue) 1977

1977

1977

1977

1977