



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

Total No of Pages: 2

**Kamala College, Kolhapur
(Autonomous)
B.Voc. (Part-I)(Semester-I)(CBCS)Examination Oct.,2022
ENGLISH**

Food Processing and Management

**AECC-A2 : FUNDAMENTALS OF FOOD SCIENCE – I
Subject Code: 502**

**Day and Date: Wednesday,04/01/2023
Time: 8.00 a.m. to 10.00 a.m.**

Total Marks: 40

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

- Q.1 Write short answers. (Any two) (8)
1. Blanching and cleaning
2. Simmering and stewing
3. Fruits and vegetables
- Q.2 Write in detail classification of food . (8)
- Q.3 Illustrate Indirect methods used for cooking. (8)
- Q.4 Explain Pre preliminary preparation of cooking. (8)
- Q.5 Write concept of food and food science. (8)
- Q.6. Write in detail about storage of raw and cooked food. (8)
- Q.7 Short notes . (Any two) (8)
a. Cereal and cereal products\
b. Soaking
c. Social function of food



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. १. थोडक्यात उत्तरे लिहा. (कोणतेही दोन) ८ गुण
अ. ब्लांचिंग आणि स्वच्छता
ब. मंद उकळणे आणि कमी पाण्यात मंद उकळणे
क. फळे आणि भाज्या
- प्र.२. अन्नाचे वर्गीकरण सविस्तर लिहा.. ८ गुण
- प्र.३. शिजवण्याच्या अप्रत्यक्ष पद्धती उदाहरणासह स्पष्ट करा . ८ गुण
- प्र.४. अन्नावर करण्यात येणाऱ्या पूर्व प्रक्रिया स्पष्ट करा. ८ गुण
- प्र.५. अन्न आणि अन्न विज्ञान संकल्पना स्पष्ट करा. ८ गुण
- प्र.६ कच्या व शिजलेल्या अन्नाची साठवणूक सविस्तर लिहा. ८ गुण
- प्र.७. थोडक्यात उत्तरे लिहा. ८ गुण
अ. तृणधान्ये आणि अन्नधान्य उत्पादने
ब. भिजवणे
क. अन्नाचे सामाजिक कार्य