



SU-364

Total No. of Pages : 02

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

B.Voc. (Part-III) (Semester-VI)

Examination, March 2024.

Food Processing and Management
Food Hygiene and Sanitation (Paper No.-XXXXVII)

Sub. Code : 68662

Day and Date: Saturday, 23-03-2024

Total Marks: 40

Time: 02.30 p.m. to 04.30 p.m.

- Instructions:**
- 1) Attempt ANY FIVE questions out of seven.
 - 2) All questions carry equal marks.
 - 3) Figures to the right indicate full marks.

- Q.1 Write short answers. (Any two) (8)**
- a) Sand filter
 - b) Dry storage
 - c) Alkaline cleansers
- Q.2 Describe filtration method for water purification. (8)**
- Q.3 Define cleaning and classify cleaning agents. (8)**
- Q.4 Explain importance and principles of hygiene. (8)**
- Q.5 Elaborate sanitization by chemical method. (8)**
- Q.6 Write in detail about personal hygiene. (8)**
- Q.7 Write short notes. (Any two) (8)**
- a) Water storage
 - b) Preparation and cooking
 - c) Criteria for surrounding, premise, building site in food industry

मराठी रुपांतर

- सूचना : 1) सर्व कोणतेही पाच प्रश्न सोडवा.
 2) सर्व प्रश्नांना समान गुण आहेत.
 3) उजवीकडील अंक गुण दर्शवतात.
 4) आवश्यक तेथे सुबक आकृत्या काढा.



- Q. 1) थोडक्यात उत्तरे लिहा. (कोणतीही दोन) (8)
- 1) सॅण्ड फिल्टर.
 - 2) कोरडी साठवणूक.
 - 3) आम्लधारी क्लिंजर.
- Q. 2) पाणी शुद्धिकरणाची प्रक्रिया आकृतीसह स्पष्ट करा. (8)
- Q. 3) क्लिनिंगची व्याख्या लिहा आणि क्लिनिंग एजन्टचे वर्गीकरण करा. (8)
- Q. 4) हायजिनचे महत्त्व व तत्त्वे स्पष्ट करा. (8)
- Q. 5) रसायनांचा वापर करून सॅनिटेशनची प्रक्रिया विस्तृत स्पष्ट करा. (8)
- Q. 6) वैयक्तिक स्वच्छता सविस्तर लिहा. (8)
- Q. 7) टिपा लिहा. (कोणत्याही दोन) (8)
- 1) पाणी साठवणूक.
 - 2) तयारी करणे आणि अन्न शिजवणे.
 - 3) अन्न उद्योगाकरिता इमारतीची जागा, आवार आणि परिसराच्या रचनेसाठी निकष.