

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



T - 594

Total No. of Pages : 2

**B.Voc. Diploma in Food Processing/Management (Part - III)
(Semester -VI) Examination, May - 2018**

FOOD HYGIENE AND SANITATION (Paper - XXXXVII)

Sub. Code : 68662

Day and Date : Thursday, 03 - 05 - 2018

Total Marks : 40

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 right indicate full marks.
 - 4) Draw diagram wherever necessary.

- Q1) Write short Answers (Any Two) [8]**
- a) Acid cleaning compound
 - b) Importance of Hygiene and sanitation.
 - c) Operational flow through pattern.
- Q2) Explain sources and classification of impurities of water. [8]**
- Q3) Write in detail about Personal hygiene. [8]**
- Q4) Describe sanitation process by chemical, process/method. [8]**
- Q5) Elaborate layout of food plant sanitation. [8]**
- Q6) Write in detail sources and storage of water. [8]**
- Q7) Write Short Notes (Any Two) : [8]**
- a) Food storing
 - b) Sanitation of equipment
 - c) Additives used in cleaning

P.T.O.

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.1) थोडक्यात उत्तरे लिहा. (कोणतेही दोन) [8]
- अ) क्लिनिंगसाठी वापरणारे अम्ल
 - ब) हायजीन आणि सॅनिटेशनचे महत्त्व
 - क) कामाच्या प्रवाहाचे स्वरूप
- प्र.2) पाण्यातील अशुद्धतेचे स्रोत आणि वर्गीकरण स्पष्ट करा. [8]
- प्र.3) वैयक्तिक स्वच्छतेबद्दल सविस्तर लिहा. [8]
- प्र.4) रसायनांचा वापर करून सॅनिटेशन स्पष्ट करा. [8]
- प्र.5) अन्न उद्योगातील सॅनिटेशनचा आराखडा सविस्तर स्पष्ट करा. [8]
- प्र.6) पाण्याचे स्रोत आणि साठवण सविस्तर लिहा. [8]
- प्र.7) टीपा लिहा. (कोणतेही दोन) [8]
- अ) अन्न साठवणूक
 - ब) उपकरणांचे सॅनिटेशन
 - क) स्वच्छतेसाठी वापरण्यात येणारे मिसळके

