

MAHARASHTRA STATE BOARD OF VOCATIONAL EDUCATION EXAMINATION, MUMBAI

EXAMINATION – JULY 2017

CERTIFICATE COURSE IN FOOD BEVERAGE (401107)

TIME ALLOWED – 3 Hrs.

MARKS – 100

SUBJECT – FOOD BEVERAGES (TH-I)

Instructions:-

- 1) Attempt all questions.
- 2) Illustrate your answers with neat sketches wherever necessary.
- 3) Figures to the right indicate the marks.
- 4) Assume suitable data if necessary.

Q.1) a] Name the following.

10

- a) Types of vinegar
- b) Equipment used in beverage industry
- c) Four types of ready to serve beverages
- d) Four types of carbonated beverages
- e) Chemical preservatives
- f) Four types of Synthetic juices
- g) Four types of fermented beverages.
- h) Four types of non-fermented beverages.
- i) Four types of Soft Drinks.
- j) Four types of Sherbets.

b] Define the following. (Any 5)

10

- | | |
|-----------------------|---------------|
| a) Concentrate | b) Sanitation |
| c) Quality control | d) Osmosis |
| e) Product evaluation | f) Nectar |

Q.2) Answer in brief any two of the following.

16

- 1) Explain the importance of hygiene in preservation industry.
- 2) Explain the scope of beverage industry in today's world.
- 3) Why quality control is essential in Beverage industry.
- 4) Explain beneficial effects of micro-organisms in detail.

Q.3) Answer any two of the following. 16

- 1) Explain the use of microscope in canning industry.
- 2) Explain the importance of advertising and sales promotions of carbonated beverages.
- 3) Differentiate between the carbonated and non-carbonated beverage.
- 4) Write what principles to be kept in mind while setting up of beverage unit.

Q.4) Attempt any 2 of the following. 16

- 1) Write advantages and disadvantages of hard water in food processing unit.
- 2) Write the principles of production of mineral water.
- 3) Write about ozonated water.
- 4) What factors will you keep in mind while selecting fruits and vegetables for processing.

Q.5) Write short notes on. (any 4) 16

- a) FPO standards for food beverages.
- b) Bottle Filling machine
- c) Selection of ingredients for beverages.
- d) Canning and bottling.
- e) Growth of micro-organisms.
- f) R.T.S.

Q.6) Attempt any two of the following. 16

- 1) Write the different preparation methods of soda water.
- 2) What factors affect in making good quality vinegar.
- 3) Write in brief about the preservation and packaging method used for fruit concentrate.
- 4) Write the importance of food colours in catering industry.

प्रश्न क्रं.१) अ) नावे लिहा. (कोणतेही २)

१०

- १) व्हिनेगरचे प्रकार
- २) बेवरेज व्यवसाय लागणारे उपकरण
- ३) चार प्रकारचे रेडी टू सर्व बेवरेज
- ४) चार कार्बोनेटेड बेवरेज
- ५) केमीकल प्रिझर्वेटिव्ह
- ६) सिंथेटिक ज्यूस
- ७) फरमेंटेड बेवरेजेसचे चार प्रकार
- ८) नॉन - फरमेंटेड बेवरेजेसचे चार प्रकार
- ९) सॉफ्ट ड्रिंक्सचे चार प्रकार
- १०) चार प्रकारची सरबते

ब) व्याख्या लिहा. (कोणतेही ५)

१०

- १) कॉन्सन्ट्रेंट
- २) सेनिटेशन
- ३) क्वालिटी कंट्रोल
- ४) ओसमोसीस
- ५) प्रोडक्ट इवेल्युएशन
- ६) नेक्टर

प्रश्न क्रं.२) थोडक्यात दोन प्रश्नांची उत्तरे लिहा.

१६

- १) प्रिझर्वेशन व्यवसायात हायजीनचे महत्व पटवा.
- २) आजच्या युगात बेवरेज व्यवसायाचे स्कोप समजून सांगा.
- ३) बेवरेजेस इंडस्ट्रीमध्ये क्वालिटी कंट्रोल का महत्वाचे असते?
- ४) माइक्रो ओर्गेनिझमचे फायदे स्पष्ट करा.

प्रश्न क्रं. ३) खालील पैकी दोन प्रश्नांची उत्तरे लिहा.

१६

- १) कॅनिंग व्यवसायात मायक्रोस्कोपचा वापर याची माहिती लिहा.
- २) कार्बोनेटेड बेवरेजचे सेल्स प्रमोशन व विज्ञापनचे महत्व स्पष्ट करा.
- ३) कार्बोनेटेड व नॉन कार्बोनेटेड बेवरेजमधील फरक स्पष्ट करा.
- ४) बेवरेज युनिट उभारतांना कोणत्या गोष्टी लक्षात घ्याल.

प्रश्न क्रं.४) खालील पैकी दोन प्रश्नांची उत्तरे लिहा.

१६

- १) फुड प्रोसेसिंग युनिट मध्ये खार पाण्याचे फायदे व तोटे लिहा.
- २) मिनरल वॉटर तयार करण्याचे प्रिन्सीपल्स लिहा.
- ३) ओझोनेटेड पाण्याविषयी लिहा.
- ४) प्रोसेसिंग करण्यासाठी लागणारे फळ व भाज्यांची निवड करतांना कोणत्या गोष्टी लक्षात घ्याल.

प्रश्न क्रं. ५) टिपा लिहा. (कोणतेही ४)

१६

- | | |
|-----------------------------------|-----------------------|
| १) फुड बेवरेजचे एफ.पी.ओ. स्टॅडर्ड | २) बॉटल फिल्लींग मशीन |
| ३) बेवरेजसाठी साहित्य निवडणे | ४) कॅनिंग व बॉटलिंग |
| ५) ग्रोथ ऑफ माइक्रो ओरगेनीझम | ६) R.T.S. |

प्रश्न क्रं. ६) खालील पैकी दोन प्रश्नांची उत्तरे लिहा.

१६

- १) सोडा वॉटर बनविण्याच्या विविध कृती लिहा.
- २) उच्च दर्जाचे व्हिनेगर तयार करण्यास कोणते घटक महत्वाचे असतात.
- ३) फ्रुट कॉनसन्ट्रेंटचे प्रिझर्वेशन व पॅकींग पध्दतीची माहिती लिहा.
- ४) कॅटरिंग व्यवसायात खाद्य रंगाचे महत्त्व लिहा.

MAHARASHTRA STATE BOARD OF VOCATIONAL EDUCATION EXAMINATION, MUMBAI

EXAMINATION – JULY 2017

CERTIFICATE COURSE IN FOOD BEVERAGE (401107)

TIME ALLOWED – 3 Hrs.

MARKS – 100

SUBJECT – FOOD PRODUCT PRACTICAL (PR-I)

Q.1) From the following practical task examinees has to perform any two task. 60

- a) Prepare Lemon pickle.
- b) Prepare Papaya jam
- c) Prepare fermented vinegar.
- d) Prepare Apple jelly

Q.2) Answer the following. 20

- a) Write the preparation procedure of Synthetic Vinegar
- b) Write the preparation procedure of Toffee.

Q.3) Oral 10

Q.4) Term work 10

मराठी भाषांतर

क्र. ४०११०७२१

प्रश्न क्र.१) खालील प्रात्यक्षिकापैकी परीक्षार्थीने कोणतेही दोन प्रात्यक्षिके सादर करावीत. ६०

- अ) लिंबाचे लोणचे तयार करा.
- ब) पपईचा जाम तयार करा.
- क) फरमेंटेड व्हिनेगर तयार करा.
- ड) सफरचंदाची जेली तयार करा.

प्रश्न क्र.२) खालील प्रश्नांचे उत्तरे लिहा. २०

- अ) सिंथेटीक व्हिनेगर (synthetic Vinegar) तयार करण्याची पद्धत लिहा.
- ब) टॉफी (Toffee) तयार करण्याची पद्धत लिहा.

प्रश्न क्र.३) तोंडी परिक्षा. १०

प्रश्न क्र.४) टर्म वर्क १०

MAHARASHTRA STATE BOARD OF VOCATIONAL EDUCATION EXAMINATION, MUMBAI

EXAMINATION – JULY 2017

CERTIFICATE COURSE IN FOOD BEVERAGE (401107)

TIME ALLOWED – 6 Hrs.

MARKS – 200

SUBJECT – FOOD BEVERAGE PRACTICAL (PR-II)

- Q.1) 1) From the following practical task examinees has to perform any four task. 120**
- a) Prepare orange squash
 - b) Prepare Rose syrup
 - c) Prepare Mineral water from mini water treatment
 - d) Prepare Malt extract
 - e) Prepare Banana vinegar
- 2) Write the procedure of above four practical you have done. 20**
- Q.2) Write the answer of any one. 20**
- a) How to test quality of packaged water?
 - b) How you will identify different beverages?
- Q.3) Oral 20**
- Q.4) Term work 20**

मराठी भाषांतर

क्रं. ४०११०७२२

- प्रश्न क्रं.१) १) खालील प्रात्यक्षिकापैकी परीक्षार्थीने कोणतेही चार प्रात्यक्षिके सादर करावीत. १२०**
- अ) ऑरेंज स्क्वॅश तयार करा.
 - ब) रोझ सिरप तयार करा.
 - क) मिनी वॉटर ट्रीटमेंट पासून मिनरल वॉटर तयार करा.
 - ड) माल्ट एक्स्ट्रॅक्ट तयार करा.
 - इ) बनाना व्हिनेगर तयार करा.
- २) तुम्ही केलेल्या वरील चार प्रात्यक्षिकाची कृती लिहा. २०**
- प्रश्न क्रं.२) कोणत्याही एकाचे उत्तर लिहा. २०**
- अ) पॅकेज वॉटरच्या चवीचा दर्जा कसा तपासतात ते लिहा.
 - ब) विविध पेय आपण कसे ओळखणार?
- प्रश्न क्रं.३) तोंडी परिक्षा. २०**
- प्रश्न क्रं.४) टर्म वर्क २०**