## ANDHRA UNIVERSITY

Telegrams: UNIVERSITY Telephone: 284 4000 Fax: 0891-2755324

No. L1 (2)/U.G. Courses/MQP/2021

All Official letters, packages etc, should be addressed to the Registrar by designation and not by name.

Visakhapatnam, Dt: 27-10-2021

From: THE REGISTRAR

To

The Controller of Examinations, Andhra University, Visakhapatnam.

Sir,

Sub:

Approval of Model Question Papers - Reg.

Ref:

Email's dt 13-10-2021, 14-10-2021, 18-10-2021 along with Model

Question Papers.

\*\*\*

With reference to the above, I am by direction to inform you that the Choice Based Credit System, U.G. Courses (w.e.f. 2020-2021) Model Question Papers of have been approved as detailed below:

S.No.	Subject	Name & Designation	Name of the College	Model question papers	Name of the Paper
1.	B.Sc. Skill Development Course	Dr. R. Prameela, Chairperson, Board of Studies in Botany (U.G.)	M.R. Degree College, Vizianagaram	Semester-II (MQP)	Fruit and Vegetables Preservation
2.	B.Sc. Horticulture	Dr. R. Prameela, Chairperson, Board of Studies in Botany (U.G.)	M.R. Degree College, Vizianagaram	Semester-II (MQP)	Post Harvest Technology of Horticultural Crops
3.	Microbiology	Dr. R. Haritha, Lecturer in Biotechnology,	Visakha Government Degree College for Women, Visakhapatnam	Semester-II (MQP)	Microbiology
4.	B. Vocational course Agriculture	Dr. G. Jaya Babu, Chairman		Semester-II (MQP)	Introduction to Plant Breeding
5.	I3. Vocational course Animal Husbandry & Dairying	Dr. Ch. Mallikarjuna Rao, Chairman		Semester-II (MQP)	Livestock Production and Management
6. 7.	B.Sc. Food Technology	Principal	Southern International Hotel Management Academy, Visakhapatnam	Semester-II (MQP)	DSC-2 Paper-1:Food Chemistry and Biochemistry-II DSC-2 Paper-2: Food Microbiology DSC-2 Paper-3: Applied
0.	B.Sc. Food Science and Nutrition	1	· · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		Statistics DSC-2 Paper-1: Human Physiology DSC-2 Paper-2: Chemistry-2 DSC-2 Paper-3: Principals of Nutrition

(PTO)

## **B.Sc (CBCS) DEGREE EXAMINATION**

#### **SECOND SEMESTER**

#### **HORTICULTURE**

### PAPER - II: Post Harvest Technology of Horticultural Crops

## (With effect from 2020-21 Admitted Batch)

## Model question paper

Max Time: 3 Hr

Max Marks: 75

#### **SECTION-A**

ANSWER ANY FIVE QUESTIONS

ఏవైనా ఐదు ప్రశ్నలకు జవాబులు ద్రాయండి

 $5 \times 5 = 25M$ 

- 1. Importance of Post harvesting handling పంటకోత తరువాత చేయు నిర్వహణ ప్రాముఖ్యత
- 2. Deterioration දීකම්
- 3. Post Harvesting treatments పంటకోత తర్వాత చేయు చికిత్స
- 4. Manual methods of harvesting ప౦టకోత కు ఉపయోగి౦చే మాన్యువల్ పద్ధతులు
- 5. Secondary causes of deterioration of Harvesting ఉద్యాన పంటల యొక్క క్షీణత కు గల ద్వితీయ కారణాలు
- 6. Transport of Horticultural crops ఉద్యాన పంటల రవాణా
- 7. Preservation by Chemicals రసాయనాల ద్వారా సంరక్షణ
- 8. Food laws ఆహార చట్టాలు

#### **SECTION-B**

# ANSWER ALL QUESTIONS అన్ని (పశ్నలకు జవాబులు ద్రాయండి

5x10= 50 M

9. Write an essay on Harvesting methods of Horticultural crops ఉద్యాన పంటల యొక్క కోత పద్ధతులను గురించి ఒక వ్యాసము (వాయండి

(OR)

Write an essay on pre-harvest factors

Pre-harvest factors పై ఒక వ్యాసము ద్రాయండి

10. Write about Biochemical changes during ripening

పక్వ సమయములో జరిగే జీవరసాయన మార్పులను గూర్చి బ్రాయండి

(Dr.R.Prameela) Chairperson, BOS UG Botany, AU.

(OR)

What are post harvest factors? Explain

Post harvest కారకాలు ఏమిటి? వివరించండి

11. Explain the Primary causes of loses of Horticultural crops ఉద్యాన పంటల యొక్క క్షీణతకు గల ప్రాధమిక కారణాలు తెల్పండి (OR)

What are the technologies for minimizing loses —Explain నష్టాలను తగ్గించటానికి ఉపయోగించే సాంకేతికలు ఏమిటి? వివరించండి

12. What are the causes for spoilage of canned foods Canned foods పాడవటానికి గల కారణాలు ఏమిటి? వివరించండి (OR)

Write an essay on unfermented fruit beverages కిణ్వనము చెందని పండ్ల పానియములను గూర్చి ఒక వ్యాసము వ్రాయండి

13. Write an essay on preservation by sugars? చక్కెరను ఊపయోగించి చేయు నిల్వలను గూర్చి వ్రాయండి (OR)

Write about fermented fruit beverages

కిణ్వనము ద్వారా చేయు పండ్ల పానియములను గూర్చి ఒక వ్యాసము వ్రాయండి

(Dr.R.Prameela) Chairperson, BOS UG Botany, AU.

## **B.Sc (CBCS) DEGREE EXAMINATION**

#### **SECOND SEMESTER**

#### **HORTICULTURE**

PAPER - II: Post Harvest Technology of Horticultural Crops

(With effect from 2020-21 Admitted Batch)

## Model question paper

Max Time: 3 Hr

Max Marks: 75

#### **SECTION-A**

ANSWER ANY FIVE QUESTIONS ఏవైనా ఐదు ప్రశ్నలకు జవాబులు వ్రాయండి 5 x 5 = 25M

- 1. Importance of Post harvesting handling పంటకోత తరువాత చేయు నిర్వహణ ప్రాముఖ్యత
- 2. Deterioration క్షోణత
- 3. Post Harvesting treatments పంటకోత తర్వాత చేయు చికిత్స
- 4. Manual methods of harvesting పంటకోత కు ఉపయోగించే మాన్యువల్ పద్దతులు
- 5. Secondary causes of deterioration of Harvesting ఉద్యాన పంటల యొక్క క్షీణత కు గల ద్వితీయ కారణాలు
- 6. Transport of Horticultural crops ఉద్యాన పంటల రవాణా
- 7. Preservation by Chemicals రసాయనాల ద్వారా సంరక్షణ
- 8. Food laws ఆహార చట్టాలు

#### **SECTION-B**

ANSWER ALL QUESTIONS అన్ని ప్రశ్నలకు జవాబులు వ్రాయండి

5x10 = 50

M

9. Write an essay on Harvesting methods of Horticultural crops ఉద్యాన పంటల యొక్క కోత పద్ధతులను గురించి ఒక వ్యాసము వ్రాయండి

(OR)

Write an essay on pre-harvest factors

Pre-harvest factors పై ఒక వ్యాసము వ్రాయండి

10. Write about Biochemical changes during ripening

పక్వ సమయములో జరిగే జీవరసాయన మార్పులను గూర్చి వ్రాయండి

R'Plouve (Dr.R.Prameela) Chairperson, BOS UG Botany, AU.

(OR)

What are post harvest factors? Explain

## **B.Sc (CBCS) DEGREE EXAMINATION**

#### SECOND SEMESTER

#### **HORTICULTURE**

PAPER - II: Post Harvest Technology of Horticultural Crops

(With effect from 2020-21 Admitted Batch)

## Model question paper

Max Time: 3 Hr

Max Marks: 75

#### **SECTION-A**

ANSWER ANY FIVE QUESTIONS ఏవైనా ఐదు ప్రశ్నలకు జవాబులు వ్రాయండి 5 x 5 = 25M

- 1. Importance of Post harvesting handling పంటకోత తరువాత చేయు నిర్వహణ ప్రాముఖ్యత
- 2. Deterioration క్షేణత
- 3. Post Harvesting treatments పంటకోత తర్వాత చేయు చికిత్స
- 4. Manual methods of harvesting పంటకోత కు ఉపయోగించే మాన్యువల్ పద్దతులు
- 5. Secondary causes of deterioration of Harvesting ఉద్యాన పంటల యొక్క క్షీణత కు గల ద్వితీయ కారణాలు
- 6. Transport of Horticultural crops ఉద్యాన పంటల రవాణా
- 7. Preservation by Chemicals రసాయనాల ద్వారా సంరక్షణ
- 8. Food laws ఆహార చట్టాలు

#### **SECTION-B**

ANSWER ALL QUESTIONS అన్ని ప్రశ్నలకు జవాబులు వ్రాయండి

5x10 = 50

M

9. Write an essay on Harvesting methods of Horticultural crops ఉద్యాన పంటల యొక్క కోత పద్ధతులను గురించి ఒక వ్యాసము వ్రాయండి

(OR)

Write an essay on pre-harvest factors

Pre-harvest factors పై ఒక వ్యాసము వ్రాయండి

10. Write about Biochemical changes during ripening

పక్వ సమయములో జరిగే జీవరసాయన మార్పులను గూర్చి వ్రాయండి

(Dr.R.Prameela) Chairperson, BOS UG Botany, AU.

(OR)

What are post harvest factors? Explain

# Post harvest కారకాలు ఏమిటి? వివరించండి

11. Explain the Primary causes of loses of Horticultural crops ఉద్యాన పంటల యొక్క క్షీణతకు గల ప్రాధమిక కారణాలు తెల్పండి (OR)

What are the technologies for minimizing loses –Explain నష్టాలను తగ్గించటానికి ఉపయోగించే సాంకేతికలు ఏమిటి? వివరించండి

12. What are the causes for spoilage of canned foods Canned foods పాడవటానికి గల కారణాలు ఏమిటి? వివరించండి (OR)

Write an essay on unfermented fruit beverages కిణ్వనము చెందని పండ్ల పానియములను గూర్చి ఒక వ్యాసము వ్రాయండి

13. Write an essay on preservation by sugars? చక్కెరను ఊపయోగించి చేయు నిల్వలను గూర్చి వ్రాయండి (OR)

Write about fermented fruit beverages

కిణ్వనము ద్వారా చేయు పండ్ల పానియములను గూర్చి ఒక వ్యాసము వ్రాయండి

> R. Plouwe. (Dr.R. Prameela) Chairperson, BOS UG Botany, AU.