

सत्रीय कार्य पुस्तिका

डेरी प्रौद्योगिकी में डिप्लोमा (डी.डी.टी)

शैक्षणिक वर्ष 2026 (जनवरी और जुलाई 2026) के लिए सत्रीय कार्य

टिप्पणी: विद्यार्थियों से अनुरोध है कि वे सर्वप्रथम सत्रीय कार्य / प्रश्नों निर्देशों को ध्यानपूर्वक पढ़कर सत्रीय कार्य के विषय को समझ लें। उत्तर लिखने के लिए प्रत्येक इकाई के प्रासंगिक अंश और उपअंश 1 को ध्यानपूर्वक पढ़कर अपने शब्दों में अपना उत्तर तैयार करें। आपका उत्तर अध्ययन सामग्री/खंड जो कि स्वअध्ययन के लिए प्रदान किए गये हैं उनकी अभिव्यक्ति मात्र नहीं होना चाहिए। आपको यह सलाह भी दी जाती है कि सत्रीय कार्य तैयार करने के पूर्व आप अगर सम्भव हो तो अतिरिक्त सामग्री जो कि आपके अध्ययन केन्द्र पर अन्य किसी पुस्तकालय में उपलब्ध है का भी अध्ययन कर सकते हैं। परन्तु अतिरिक्त अध्ययन इन सत्रीय कार्य को तैयार करने के लिए जरूरी है।



कृषि विद्यापीठ
इंदिरा गांधी राष्ट्रीय मुक्त विश्वविद्यालय
नई दिल्ली-110068

प्रिय विद्यार्थियों,

जैसा की आपको ज्ञात है कि सैद्धान्तिक अंतिम चरण परीक्षा के लिए 80% महत्व सैद्धांतिक परीक्षा तथा 20% महत्व तथा सौपे हुए कार्य (सत्रीय कार्य) का महत्व होगा। सौपे हुए कार्य को तैयार करने के निर्देश नीचे दिए जा रहे हैं। प्रत्येक पाठ्यक्रम के लिए एक सत्रीय कार्य 50 अंकों का होगा यानि संपूर्ण कार्यक्रम में लिए कुल 8 सत्रीय कार्य होंगे। प्रत्येक सत्रीयकार्य 50 अंकों का होगा जो कि बाद में सैद्धान्तिक परीक्षा के 20% के बराबर होगा।

सत्रीय कार्य तैयार करने के लिए निर्देश

1. सत्रीय कार्य लिखने से पहले निम्नलिखित निर्देशों का अच्छी प्रकार अध्ययन कर ले। अपने सत्रीय कार्य के मुख पृष्ठ पर विस्तृत सूचना निम्न आरूप में दे।

नामांकन संख्या.....
नाम.....
पता

पाठ्यक्रम नियमावली.....
पाठ्यक्रम की कि.....
अध्ययन केंद्र..... दिनांक.....

.....
(नाम तथा नामावली)

मूल्यांकन को सरल बनाने तथा देरी से बचाव के लिए कृप्या दिये गये आरूप का सख्ती से पालन करें।

2. अपना उत्तर लिखने के लिए फुलस्क्रेप आकार के सादे या रूल्ड पेपर का उपयोग करें।
3. अपनी उत्तर पुस्तिका के ऊपर, नीचे और बायीं ओर 4 सें.मी. का हाभिया छोड़ें, दोनों ओर हाभिया से लिखें और सभी पृष्ठों को सावधानी से (पाठ्यक्रमानुसार) टाई/स्टेपल करें।
4. प्रश्न संख्या स्पष्ट रूप से इंगित करें और प्रश्न का कुछ भाग उत्तर लिखते समय हल किया जा रहा है।
5. आपको अपनी हस्तलिपि में लिखना चाहिए और केवल हस्तलिखित कार्यों का मूल्यांकन किया जाता है।
6. जनवरी 2026 सत्र के लिए असाइनमेंट जमा करने की अंतिम तिथि 30 सितंबर 2026 और जुलाई 2026 सत्र के लिए 30 मार्च 2027 है (तिथि विस्तार के लिए विभवविद्यालय की वेबसाइट देखें, यदि कोई हो)।
7. सत्रीय कार्यों को अपने अध्ययन केंद्र के समन्वयक को भेजना होगा।
8. हम दृढ़ता से सुझाव देते हैं कि आपको अपने सत्रीय कार्य के उत्तरों की एक प्रति अपने पास रखनी चाहिए।

शुभकामनाओं सहित।

सत्रीय कार्य जमा कराने की अंतिम तिथि

पाठ्यक्रम कोड	अध्ययन केन्द्र में सत्रीय कार्य जमा कराने की अंतिम तिथि	
	जनवरी 2026 सत्र	जुलाई 2026 सत्र
बीपीवीआई - 011, बीपीवीआई - 012, बीपीवीआई - 013, बीपीवीआई - 014, बीपीवीआई - 015, बीपीवीआई - 016, बीपीवीआई - 017, बीपीवीआई - 018	30 सितम्बर 2026	30 मार्च 2027

नोट:

- कृपया, अपना सत्रीय कार्य उपरोक्त तिथि के अनुसार अपने अध्ययन केंद्र (पीएससी) में जमा कराए।
- परीक्षा फार्म जमा कराने से पहले (मार्च और सितम्बर में क्रमशः जून और दिसम्बर सत्रांत परीक्षा हेतु), अनिवार्य है कि आप जिन पाठ्यक्रमों की परीक्षा के लिए आवेदन कर रहे हैं, उनसे संबंधित सत्रीय कार्य जमा कराएँ, और कार्यक्रम प्रभारी या अध्ययन केंद्र (पीएससी) के संयोजक से इसका प्रमाणीकरण कराएँ।

बीपीवीआई – 016: दुग्ध उत्पाद–III

अधिकतम अंक: 50

टिप्पणी: सभी प्रश्नों के उत्तर दीजिए।

- 1) दही (Yoghurt) निर्माण की चरणबद्ध विधि को समझाइए तथा इसकी निधनी आयु (shelf-life) बढ़ाने के लिए अपनाई जाने वाली व्यावहारिक तकनीकों का वर्णन कीजिए, साथ ही गुणवत्ता संरक्षण में उनके महत्व को स्पष्ट कीजिए। 10
- 2) मोज़रेला चीज़ (Mozzarella Cheese) के निर्माण की विधि का वर्णन कीजिए तथा इसके स्ट्रेच गुण (Stretch Characteristics) के विकास में होने वाली रासायनिक प्रक्रियाओं का वर्णन कीजिए। प्रोसेस्ड चीज़ (Processed Cheese) किस प्रकार तैयार किया जाता है तथा उसमें देखे जाने वाले सामान्य दोषों पर चर्चा कीजिए। 10
- 3) आइसक्रीम निर्माण की विभिन्न प्रक्रियाओं का वर्णन कीजिए। आइसक्रीम की अंतिम गुणवत्ता निर्धारण में कूलिंग, एजिंग (Ageing) और होमोजेनाइजेशन (Homogenization) की भूमिका को स्पष्ट कीजिए। 10
- 4) एसिड केसिन (Acid Casein) तथा रैनेट केसिन (Rennet Casein) की तैयारी की विधियों का वर्णन कीजिए। खाद्य उद्योग में केसिन और केसिनेट्स के उपयोगों का वर्णन कीजिए। व्हे पाउडर (Whey Powder) निर्माण के मूल चरणों की सूची बनाइए। 10
- 5) पारंपरिक सांद्रण (Concentration) विधियों की तुलना में मेम्ब्रेन प्रक्रियाओं के उपयोग के लाभों पर चर्चा कीजिए। डेयरी उद्योग में मेम्ब्रेन प्रक्रिया के प्रमुख अनुप्रयोगों का वर्णन कीजिए। 10