

Roll No.							
----------	--	--	--	--	--	--	--

25212-MJ

**B.Sc. II SEMESTER [MAIN/ATKT] EXAMINATION
MAY- JUNE 2025**

**HORTICULTURE
[Horticulture Production]
[Major Subject]**

[Max. Marks : 60]

[Time : 3:00 Hrs.]

Note : All THREE Sections are compulsory. Student should not write any thing on question paper.
नोट : सभी तीन खण्ड अनिवार्य हैं। विद्यार्थी प्रश्न-पत्र पर कुछ न लिखें।

[Section - A]

This Section contains **Multiple Choice Questions**. Each question carries **1 Mark**. All questions are compulsory.

इस खण्ड में बहुविकल्पीय प्रश्न हैं। प्रत्येक प्रश्न 1 अंक का है। सभी प्रश्न अनिवार्य हैं।

Q. 01 The pH of soil can be raised by adding -

- | | |
|------------|-------------|
| a) Sand | b) Lime |
| c) Sulphur | d) Nitrogen |

मृदा का pH बढ़ाया जा सकता है -

- | | |
|----------|--------------|
| a) रेत | b) लाइम |
| c) सल्फर | d) नाइट्रोजन |

Q. 02 What is the best temperature to store fresh fruits -

ताजे फलों के भंडारण के लिये उपयुक्त तापमान है -

- | | |
|----------------|----------------|
| a) 0° to 10°F | b) 3° to 5°F |
| c) 20° to 30°F | d) 32° to 55°F |

Q. 03 Which of the following hormone is also known to delay fruit ripening in plants-

- | | |
|-------------------|---------------|
| a) Gibberellins | b) Auxins |
| c) Abscissic acid | d) Cytokinins |

निम्न में से कौन सा हार्मोन फल पकाने में देरी कराने के लिये जाना जाता है -

- | | |
|------------------|----------------|
| a) जिबरेलिन | b) ऑक्सिन |
| c) एब्सिसिक एसिड | d) साइटोकाइनिन |

P.T.O.

Q. 04 What is the purpose of blanching in fruit and vegetable processing -

- a)** Enhance flavor **b)** Inactivate enzymes
c) Increase vitamin content **d)** Improve texture

फलों एवं सब्जियों के प्रसंस्करण में ब्लैचिंग का क्या उद्देश्य है -

- a) स्वाद को बढ़ाना b) विकर को निष्क्रिय करना
c) विटामिन की मात्रा को बढ़ाना d) टेक्सचर में सुधार करना

Q. 05 What is the name of condition where leaves turn yellow due to lack of chlorophyll often caused by micronutrient deficiencies -

- a) Necrosis b) Chlorosis
c) Mottling d) None of these

माइक्रो पोषक तत्व की कमी के कारण क्लोरोफिल कम होने से पत्तियों के पीले हो जाने की अवस्था का क्या नाम है –

- a) नेक्रोसिस b) हरिमाहीनता (क्लोरोसिस)
c) माटलिंग d) उपरोक्त में से कोई नहीं

[Section - B]

This Section contains **Short Answer Type Questions**. Attempt **any five** questions in this section in 200 words each. Each question carries **7 Marks**.

इस खण्ड में लघुउत्तरीय प्रश्न हैं। इस खण्ड में किन्हीं पांच प्रश्नों को हल करें। प्रत्येक उत्तर 200 शब्दों में लिखें। प्रत्येक प्रश्न 7 अंक का है।

Q. 01 Explain protected cultivation and precision farming.

संरक्षित खेती एवं परिशुद्ध खेती (प्रिसिजन फार्मिंग) को समझाइये।

Q. 02 Describe Orchid Production in Green House.

हरितगृह में आर्किड उत्पादन का वर्णन कीजिये।

Q. 03 Give a detailed account of post plantation care and post harvest management of grapes and tomato.

अंगूर एवं टमाटर की रोपण के बाद की देखभाल एवं फसल प्रबन्धन को विस्तार से समझाइये।

Q. 04 Explain factors responsible for Maturity and Ripening.

परिपक्वता एवं पकने के लिये उत्तरदायी कारकों को समझाइये।

Q. 05 Write in brief on -

- i) Plant propagation technique. ii) Packing and marketing of rose.

संक्षिप्त में लिखिये -

- i) पौध प्रवर्तन तकनीक । ii) गुलाब की पैकिंग एवं मार्केटिंग ।

Cont. . .

Q. 06 Describe Florist Shop Management.

फूल की दुकान के प्रबंधन का वर्णन कीजिये।

Q. 07 Explain the following -

i) Hardening of Plants.

ii) Micro Irrigation.

निम्न को समझाइये –

i) पौधों का कठोरण।

ii) सूक्ष्म सिंचाई।

Q. 08 Write short notes on -

i) Floral Decoration.

ii) Gerbera production in Green House.

टिप्पणी लिखिये –

i) पुष्प सजावट।

ii) हरित गृह में जरबेरा का उत्पादन।

[Section - C]

This section contains **Essay Type Questions**. Attempt **any two** questions in this section in 500 words each. Each question carries **10 marks**.

इस खण्ड में दीर्घउत्तरीय प्रश्न हैं। इस खण्ड में किन्हीं दो प्रश्नों को हल करें। प्रत्येक उत्तर 500 शब्दों में लिखें। प्रत्येक प्रश्न **10 अंकों** का है।

Q. 09 Give a detailed account of planning and operation of horticulture farm business.

बागवानी फार्म व्यवसाय की योजना एवं संचालन का विस्तृत वर्णन कीजिये।

Q. 10 Explain the different types of storage of fruit and vegetables and their preservation technology.

सब्जियों एवं फलों के विभिन्न प्रकार के भंडारण एवं संरक्षण प्रौद्योगिकी को समझाइये।

Q. 11 Write in brief on -

i) Integrated Nutrient Management. ii) Integrated Pest Management.

संक्षिप्त में लिखिये –

i) एकीकृत पोषक तत्व प्रबंधन।

ii) एकीकृत कीट प्रबंधन

Q. 12 Write short notes on -

i) High Density Planting.

ii) Organic Farming.

टिप्पणी लिखिये –

i) उच्च घनत्व रोपण।

ii) जैविक खेती।

_____○_____