

PART A
ETHICS & UNDERSTANDING
INSTRUCTION - ALL QUESTIONS ARE COMPULSORY

Q1 Suppose you are head of your organization and leading and managing all the functions. You will be away from work for a number of days and your tasks will be handled by an experienced colleague He/ She's very familiar with your responsibilities and he/ she's excited to do the job.

Which kind of leadership approach would be appropriate to handle the situation, considering the maturity of individual? Explain with justification, based on various leadership styles and Situational leadership model.

मान लीजिए कि आप अपने संगठन के प्रमुख हैं और सभी कार्यों का नेतृत्व और प्रबंधन कर रहे हैं। आप किन्हीं कारणों से कई दिनों तक काम से दूर रहेंगे और आपके कार्यों को किसी अनुभवी सहयोगी द्वारा सभाला जाएगा। वह आपकी जिम्मेदारियों से पर्याप्त रूप से अवगत है और काम करने के लिए उत्साहित है।

व्यक्ति की परिपक्वता पर विचार करते हुए स्थिति सभालने के लिए किस प्रकार का नेतृत्व दृष्टिकोण उपयुक्त होगा? विभिन्न नेतृत्व शैलियों और परिस्थितिजन्य नेतृत्व मॉडल के आधार पर औचित्य सहित व्याख्या करें।

Q2 Change is inevitable for any organization to maintain competitiveness and attain new heights. Evaluate the use of theoretical models for managing change, which one would work best for your change plan. Why? Specify reasons for engaging with stakeholders throughout the change management process. Which stakeholders will you need to engage with to drive forward your change? These may include but are not limited to internal staff, senior managers, board members; external suppliers and customers, local community, employers, government agencies. Why did you choose those stakeholders? Provide real working examples from your organization.

किसी भी संगठन के लिए प्रतिस्पर्धा योग्यता बरकरार रखने और नई ऊंचाइयां हासिल करने के लिए परिवर्तन अनिवार्य है। परिवर्तन के प्रबंधन के लिए सैद्धांतिक मॉडलों के उपयोग का मूल्यांकन करें, आपकी परिवर्तन योजना के लिए कौन सा सर्वाधिक कारगर होगा। क्यों?

परिवर्तन प्रबंधन प्रक्रिया के दौरान हितधारकों को इसमें शामिल करने के कारण निर्दिष्ट करें। अपने परिवर्तन को आगे बढ़ाने के लिए आपको किन हितधारकों से विचार-विमर्श करना होगा? इनमें आंतरिक लोग जैसे कर्मचारी, वरिष्ठ प्रबंधक, बोर्ड सदस्य; और बाहरी लोग जैसे आपूर्तिकर्ता और ग्राहक, स्थानीय समुदाय, नियोक्ता, सरकारी एजेंसियां शामिल हो सकते हैं हालांकि इसमें शामिल होने वाले लोगों की सूची इससे कहीं व्यापक है। आपने उन हितधारकों को क्यों चुना? अपने संगठन से वास्तविक कामकाजी उदाहरण प्रस्तुत करें।

PART B
FOOD SAFETY ECOSYSTEM
INSTRUCTION - ALL QUESTIONS ARE COMPULSORY

Q1 What is Codex India and how it collaborates with Codex Alimentarius Commission? What is committee structure of codex India? कोडेक्स इंडिया क्या है और यह खाद्य कोड आयोग (Codex Alimentarius Commission) से कैसे सहयोग करती है? कोडेक्स इंडिया की समिति संरचना क्या है?

Comment on role of AGMARK in ensuring genuineness of the organic food
कृषि आहार की वास्तविकता सुनिश्चित करने में एगमार्क की भूमिका पर टिप्पणी करें।

10 Mks

PART C
FUNCTIONAL / TECHNICAL KNOWLEDGE
INSTRUCTION - ATTEMPT ANY 04 QUESTIONS

What are the regulatory processes required for obtaining health and claim of any food products?

15 Mks

किसी भी खाद्य उत्पाद के स्वास्थ्य और अन्य दावे प्राप्त करने के लिए आवश्यक नियामक प्रक्रियाएँ कौन सी हैं।

How to ensure proper implementation of food quality assurance and food quality control in food business?

15 Mks

खाद्य व्यवसाय में खाद्य गुणवत्ता आश्वासन और खाद्य गुणवत्ता नियंत्रण का उचित कार्यान्वयन कैसे सुनिश्चित किया जाए?

Enlist various principles of Good Manufacturing Practices. What is quality control and quality assurance? Discuss various non-destructive methods of quality evaluation.

15 Mks

उचित विनिर्माण प्रथाओं के विभिन्न सिद्धांत सूचीबद्ध करें। गुणवत्ता नियंत्रण और गुणवत्ता आश्वासन क्या है? गुणवत्ता मूल्यांकन की विभिन्न गैर-विनाशक विधियों की चर्चा करें।

Write a brief background on USFDA Food Safety Modernization Act. Discuss the challenges for global harmonization of food safety norms, regulations and issues for India

15 Mks

संयुक्त राज्य अमेरिका में खाद्य सुरक्षा आधुनिकीकरण अधिनियम की संक्षिप्त पृष्ठभूमि बताएं। भारत के लिए खाद्य सुरक्षा मानकों, विनियमों और समस्याओं के वैश्विक तालमेल संबंधी चुनौतियों पर चर्चा करें।

Prepare a HACCP plan to validate commercial sterility of thermally processed low acid food products.

15 Mks

उच्च ताप पर प्रसंस्कृत कम अम्लता वाले खाद्य उत्पादों के वाणिज्यिक जीवाणुहीनता को मान्य करने की एचएसीसीपी योजना बनाएं।

Can we convert existing cold storage to control /modified atmosphere storage facility of perishable foods? If the statement is correct /incorrect, give justifications

15 Mks

क्या हम मौजूदा शीत भंडारण (cold storage) को जल्दी खराब होने वाले खाद्य पदार्थों के लिए नियंत्रित/सशोधित वातावरण भंडारण सुविधा में बदल सकते हैं? यदि कथन सही/गलत है तो औचित्य दीजिए।