विज्ञापन सं. ADVERTISEMENT NO. सैक SAC:01:2023, दिनांकित dated 27.05.2023

पद कोड POST CODE-02

रसोइया के पद पर भर्ती के लिए लिखित परीक्षा हेतु पाठ्यक्रम

SYLLABUS FOR THE WRITTEN TEST FOR RECRUITMENT TO THE POST OF COOK

क्र.सं. Sl. No.	विषय TOPIC	अभ्युक्ति REMARKS
1.	**प्रश्नों की कुल संख्या, प्रश्नों के प्रकार तथा प्रश्नपत्र की भाषा** **Total No. Of Questions, Type of Questions & Language of the Question Paper**	**80** प्रश्न (सभी **वस्तुनिष्ठ प्रश्न (एमसीक्यू)),** **80** questions (all **Objective Type Questions (MCQs)**), 1. अंकगणित Arithmetic – 10 प्रश्न questions 2. सामान्य अंग्रेजी General English – 10 प्रश्न questions 3. सामान्य ज्ञान/ करेंट अफेयर्स General Knowledge/Current Affairs – 10 प्रश्न questions 4. क्षेत्र-विशेष विषय- Area-specific topics – 50 प्रश्न questions **प्रश्न पत्र की भाषा:** त्रिभाषी (गुजराती, हिंदी, अंग्रेजी) **Language of the Question Paper:** Trilingual (Gujarati, Hindi, English)
2.	**लिखित परीक्षा की अवधि** **Duration of the Written Test**	01 घंटा 30 मिनट (90 मिनट) 01 hour 30 minutes (90 minutes)
3.	**अंकन योजना** **Marking Scheme**	**प्रश्नों की संख्या-** 80 प्रश्न (80*4=320 अंक) **No. of Questions** – 80 questions (80*4=320 marks) **कुल अंक**– 320 अंक **Total marks** – 320 marks **अंकन योजना Marking Scheme-** सही उत्तर के लिए +4 / +4 for correct answer, गलत उत्तर के लिए -1 /-1 for incorrect answer, उत्तर न देने पर 0 / 0 for not attempted.
4.	**लिखित परीक्षा के लिए पाठ्यक्रम:** **Syllabus of the Written Test:**	(i) अंकगणित –एसएसएलसी/एसएससी/मैट्रिक/10वीं कक्षा का स्तर (10 प्रश्न) Arithmetic – SSLC/SSC/ matric/10th Std. level (10 Questions)

		(ii) सामान्य अंग्रेजी- एसएसएलसी/एसएससी/मैट्रिक/10वीं कक्षा का स्तर (10 प्रश्न) General English- SSLC/SSC/ matric/10th Std. level (10 Questions) (iii) सामान्य ज्ञान/ करेंट अफेयर्स (10 प्रश्न) General Knowledge/ Current Affairs (10 Questions) (iv) क्षेत्र-विशेष विषय- (50 प्रश्न) Area-specific topics- (50 Questions) • खाना पकाने की प्रक्रिया Method of Cooking • उपज Yielding • रसोई में प्रयोग होने वाले उपकरण और बर्तनों का प्रयोग Handling of the Kitchen Equipments & Utensils • संरक्षा उपाय- अग्नि संरक्षा/प्राथमिक उपचार/स्वच्छता/खाद्य सुरक्षा Safety Measures- Fire Safety/ First -Aid/ Hygiene/Food Safety • खाना बनाने के बाद उसकी प्रस्तुति/गार्निशिंग Presentation of the Food after Cooking/Garnishing • विभिन्न प्रकार के व्यंजन और उनकी तैयारी Type of different Cuisines and Preparation • खाद्य संरक्षण तथा भंडारण Food-Preservation & Storage • भारत के विभिन्न पकवान (प्रकार)- तैयारी/ सामग्री Different Dishes of India (Types) – Preparation/Ingredients • भोजन तैयार करने और संरक्षित करने हेतु तापमान की जानकारी Knowledge of temperature for food preparation & storing food • रेसिपि/ मेन्यू का ज्ञान Knowledge of recipe /Menu • कच्ची सामग्री का ज्ञान Knowledge of raw material (निर्धारित पाठ्यक्रम के विस्तार और गहराई को शामिल करते हुए लिखित परीक्षा इस तरह से आयोजित की जाएगी कि अभ्यर्थी के सैद्धांतिक और प्रायोगिक ज्ञान का परीक्षण किया जा सके। Written test shall be conducted in such a way that, theoretical and practical knowledge of the candidate is tested covering both breadth and depth of the prescribed curriculum.)