

प्रदेश लोक सेवा आयोग

लुम्बिनी प्रदेश

प्रदेश निजामती सेवा तथा स्थानीय सरकारी सेवा अन्तर्गत कृषि सेवा, फूड न्यूट्रिशन एण्ड क्वालिटी कन्ट्रोल समूह, पाँचौ तह, प्राविधिक सहायक वा सो सरह पदको खुला प्रतियोगितात्मक परीक्षाको पाठ्यक्रम

पाठ्यक्रमको रूपरेखा:— यस पाठ्यक्रमको आधारमा निम्नानुसार चरणमा परीक्षा लिइने छः

प्रथम चरण:- लिखित परीक्षा

पूर्णाङ्क:- १००

द्वितीय चरण:- अन्तर्वार्ता

पूर्णाङ्क:- २०

प्रथम चरण:- लिखित परीक्षा योजना (Written Examination)

विषय	पूर्णाङ्क	उत्तीर्णाङ्क	परीक्षा प्रणाली	प्रश्न संख्या × अङ्कभार	समय
सेवा सम्बन्धी	१००	४०	वस्तुगत बहुवैकल्पिक	५० प्रश्न × २ अङ्क = १००	४५ मिनेट

द्वितीय चरण:-

विषय	पूर्णाङ्क	परीक्षा प्रणाली
अन्तर्वार्ता	२०	बोर्ड अन्तर्वार्ता (Board Interview)

द्रष्टव्य:-

१. वस्तुगत बैकल्पिक परीक्षामा यथासम्भव निम्नानुसार प्रश्नहरू सोधिनेछ ।

एकाइ	१	२	३	४	५	६
प्रश्न संख्या	५	५	१०	१०	१०	१०

२. वस्तुगत बहुवैकल्पिक (Multiple Choice) प्रश्नहरूको गलत उत्तर दिएमा प्रत्येक गलत उत्तर बापत २० प्रतिशत अङ्क कट्टा गरिनेछ तर उत्तर नदिएमा त्यस बापत अङ्क दिइने छैन र अङ्क कट्टा पनि गरिने छैन ।

३. यस पाठ्यक्रम योजना अन्तर्गतका पत्र/विषयका विषयवस्तुमा जेसुकै लेखिएको भएतापनि पाठ्यक्रममा परेका कानून, ऐन, नियम तथा नीतिहरू परीक्षाको विज्ञापन हुदाँका वखत (संशोधन भएका वा संशोधन भई हटाईएका वा थप गरी संशोधन भई) कायम रहेकालाई यस पाठ्यक्रममा परेको सम्झन पर्दछ ।

४. प्रथम चरणको लिखित परीक्षाबाट छनौट भएका उम्मेदवारहरूलाई मात्र द्वितीय चरणको अन्तर्वार्तामा सम्मिलित गराइनेछ ।

५. बहुवैकल्पिक प्रश्नहरू हुने परीक्षामा कुनै प्रकारको क्याल्कुलेटर (Calculator) प्रयोग गर्न पाइने छैन ।

६. परीक्षामा परीक्षार्थीले मोबाइल वा यस्तै प्रकारका विद्युतीय उपकरण परीक्षा हलमा लैजान पाइने छैन ।

७. पाठ्यक्रम लागू मिति:- २०७९।०५।०९

प्रदेश लोक सेवा आयोग

लुम्बिनी प्रदेश

प्रदेश निजामती सेवा तथा स्थानीय सरकारी सेवा अन्तर्गत कृषि सेवा, फूड न्यूट्रिशन एण्ड क्वालिटी कन्ट्रोल समूह, पाँचौ तह, प्राविधिक सहायक वा सो सरह पदको खुला प्रतियोगितात्मक परीक्षाको पाठ्यक्रम

(५० प्रश्न × २ अङ्क = १०० अङ्क)

1. सार्वजनिक व्यवस्थापन (Public Management)

1.1. कार्यालय व्यवस्थापन

- 1.1.1. कार्यालय (Office) परिचय, महत्व, कार्य र प्रकार
- 1.1.2. सहायक कर्मचारीका कार्य र गुणहरू
- 1.1.3. कार्यालय स्रोत साधन (Office Resources): परिचय र प्रकार
- 1.1.4. कार्यालयमा सञ्चारको महत्व, किसिम र साधन
- 1.1.5. कार्यालय कार्यविधि (Office Procedure) पत्र व्यवहार (Correspondence), दर्ता र चलानी (Registration & Dispatch), परिपत्र (Circular), तोक आदेश (Order), टिप्पणी लेखन र टिप्पणी तयार पार्दा ध्यान दिनुपर्ने कुराहरू
- 1.1.6. अभिलेख व्यवस्थापन (Record Management)
- 1.1.7. जिन्सी व्यवस्थापन

1.2. निजामती सेवा ऐन र नियमावलीमा भएका देहायका व्यवस्थाहरू

- 1.2.1. निजामती सेवा, प्रदेश निजामती सेवा र स्थानीय सरकारी सेवाको गठन, संगठन संरचना, पदपूर्ति गर्ने तरिका र प्रक्रियाहरू
- 1.2.2. खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग र प्रदेश सरकारको कृषि संगठन संरचनाको बारेमा जानकारी
- 1.2.3. कर्मचारीको नियुक्ति, सरुवा, बढुवा, बिदा, विभागीय सजाय र अवकाश
- 1.2.4. कर्मचारीले पालन गर्नुपर्ने आचरण र कर्तव्यहरू

1.3. सरकारी बजेट, लेखा र लेखापरीक्षण प्रणाली सम्बन्धी सामान्य जानकारी

1.4. सार्वजनिक सेवा प्रवाहको अर्थ, सेवा प्रवाह गर्ने निकाय, तरिका र माध्यमहरू

1.5. सार्वजनिक बडापत्र (Public Charter) महत्व र आवश्यकता

1.6. व्यवस्थापनको अवधारणा तथा सार्वजनिक व्यवस्थापनमा निर्देशन, नियन्त्रण, समन्वय, निर्णय प्रक्रिया, उत्प्रेरणा र नेतृत्व सम्बन्धी जानकारी

1.7. मानवीय मूल्य मान्यता (Human Values), नागरिक कर्तव्य र दायित्व तथा अनुशासन

1.8. कम्प्युटर सम्बन्धी आधारभूत जानकारी (MS Word, Excel, Power Point)

2. खाद्य प्रविधि सम्बन्धी नीतिगत व्यवस्था

- 2.1. नेपालको संविधानमा कृषि तथा खाद्य सुरक्षा सम्बन्धी व्यवस्था
- 2.2. राष्ट्रिय तथा प्रादेशिक खाद्य प्रविधि, कृषि सम्बन्धी नीतिका मूलभूत विशेषताहरू
- 2.3. चालु योजनामा खाद्य प्रविधि क्षेत्रको प्राथमिकता, लक्ष्य, उद्देश्य, कार्यक्रम एवं कार्यान्वयन रणनीति
- 2.4. कृषि विकास रणनीति २०१५-२०३५ र यसका विशेषताहरू
- 2.5. नेपाल सरकार र प्रदेश सरकारको कृषि सम्बन्धी संगठन संरचना बारेमा जानकारी
- 2.6. खाद्य ऐन, २०२३ तथा खाद्य नियमावली, २०२७
- 2.7. संघ तथा प्रदेशका दाना पदार्थ ऐन तथा नियमावली

3. Food Technology

3.1. Principle of Food Preservation

- 3.1.1. Basic Principles of Food Preservation
- 3.1.2. Acid Food and Non-acid Food

प्रदेश लोक सेवा आयोग

लुम्बिनी प्रदेश

प्रदेश निजामती सेवा तथा स्थानीय सरकारी सेवा अन्तर्गत कृषि सेवा, फूड न्यूट्रिशन एण्ड क्वालिटी कन्ट्रोल समूह, पाँचौ तह, प्राविधिक सहायक वा सो सरह पदको खुला प्रतियोगितात्मक परीक्षाको पाठ्यक्रम

3.1.3. Food Preservation by Cooling, Freezing, Drying, Canning, Bottling Pickling, Curing, Chemical Preservatives and Irradiation

3.2. Post-Harvest and Food Processing Technology

3.2.1. Post-Harvest Handling of Major Cereal Grains: Cleaning, Grading, Storage and Transportation.

3.2.2. Storage System of Major Food Grains.

3.2.3. Good Storage Practices.

3.2.4. Milling of Major Cereal Grains.

3.2.5. Biology of Store Pests.

3.2.6. Technology of Cereal Products.

3.2.7. Development, Growth, Maturation, Ripening of Fruits and Vegetables.

3.2.8. Post-Harvest Operation of Fruits and Vegetables.

3.2.9. Drying and Dehydration of Fruits and Vegetables.

3.2.10. Technology of Fruits and Vegetable Products.

3.2.11. Collection and Reception of Milk.

3.2.12. Processing and Preservation of Milk and Milk Products.

3.2.13. Processing and Preservation of Meat, Poultry and Fish.

3.2.14. Processing and Preservation of Tea, Coffee, Spices and Condiments.

3.2.15. Food Losses and Deterioration.

3.3. Food Engineering

3.3.1. Mass and Energy Balance.

3.3.2. Fluid Flow and Heat Transfer.

3.3.3. Drying and Evaporation.

3.3.4. Distillation and Crystallization.

3.3.5. Different Separation Techniques.

3.3.6. Working Principle of Refrigeration System.

3.3.7. Various Types of Pumps and Other Equipment used in Food and Dairy Industry

4. Food Chemistry and Nutrition

4.1. Food Chemistry

4.1.1. Composition of Food: Carbohydrates, Amino acids, Lipids, Minerals, Vitamins and Water.

4.1.2. Food Additives.

4.1.3. Browning in Foods.

4.2. Human Nutrition

4.2.1. Fundamentals of Food and Nutrition.

4.2.2. Nutritional Significance of Food Products, Malnutrition, Balanced Diet.

4.2.3. Biochemical aspects of Nutrition.

4.2.4. Malnutrition and Assessment Nutritional Status.

4.2.5. Nutrition in the Life Stages and Food Habit.

4.2.6. Food and Nutrition Security.

4.2.7. Food Supplementation and Fortification.

5. Food Quality Control

5.1. Food Legislation

5.1.1. Food Standards and Standard Formulation Process.

5.1.2. The Role of Public Analysts and Food Inspectors.

5.1.3. Role of District Government Advocate, Chief District Officer and Judges in Food Regulation.

5.2. Food safety and Quality Control

5.2.1. Food Inspection and Sampling.

5.2.2. Quality Attributes of Food.

5.2.3. Contamination, Adulteration and Misbranding.

5.2.4. Good Laboratory Practices.

5.2.5. Food Safety and Quality Control Tools: GMP, GHP, HACCP and TQM.

5.2.6. SPS, TBT, CODEX and food technology in WTO

प्रदेश लोक सेवा आयोग

लुम्बिनी प्रदेश

प्रदेश निजामती सेवा तथा स्थानीय सरकारी सेवा अन्तर्गत कृषि सेवा, फूड न्यूट्रिशन एण्ड क्वालिटी कन्ट्रोल समूह, पाँचौ तह, प्राविधिक सहायक वा सो सरह पदको खुला प्रतियोगितात्मक परीक्षाको पाठ्यक्रम

- 5.2.7. Role of Different Stakeholders in Food Chain for Food Quality Control.
- 5.2.8. Food safety and Quality Control Issues and their Mitigation Measures.
- 5.2.9. Hygiene and Sanitation in Food Industry.
- 5.3. Laboratory Analysis of Food Products
 - 5.3.1. Acid, Base and Buffer Solutions, Indicators, pH of a Solution, Normality, Molecular Weight, Gravimetric and Titrimetric Methods of Analysis, Solubility.
 - 5.3.2. Proximate and Ultimate Analysis of Food.
 - 5.3.3. Sensory Evaluation.
 - 5.3.4. Microbiological Analysis of Food.
 - 5.3.5. Errors in Analytical Performance and Interpretation of Results

6. Basic Microbiology and Food Microbiology

6.1. Basic Microbiology

- 6.1.1. Classification of Microorganisms.
- 6.1.2. Working Principles and Uses of Different Types of Microscopes
- 6.1.3. Enumeration of Microorganisms.
- 6.1.4. Nutrition and Culture of Microorganisms.
- 6.1.5. Factors Affecting Growth of Microorganisms.
- 6.1.6. Aseptic Operations.
- 6.1.7. Staining Techniques.
- 6.1.8. Identification of Microorganisms

6.2. Food Microbiology

- 6.2.1. General Principles Underlying Food Spoilage.
- 6.2.2. Microbiology of Milk, Meat, Water and Other Foods.
- 6.2.3. Food Borne Illness.

6.3. Fermentation Technology

- 6.3.1. Industrial Application of Microorganisms.
- 6.3.2. Different types of Fermenters and Fermentation Processes.
- 6.3.3. Production Technology of Alcoholic Beverages: Beer, Wine, Cider and distilled Spirits.
- 6.3.4. Technology of Traditional Fermented Foods: Sinki, Gundruk, Jand, Sake and Other Products.
- 6.3.5. Technology of Fermented Dairy Products.
