

नेपाल खाद्य संस्थान

तह ५ को बरिष्ठ गुणस्तर नियन्त्रण सहायक (प्रा.)

पदको खुल्ला प्रतियोगितात्मक

परीक्षाको पाठ्यक्रम :

लिखित परीक्षाको माध्यम नेपाली / अंग्रेजी हुनेछ ।

पूर्णाङ्क : १००

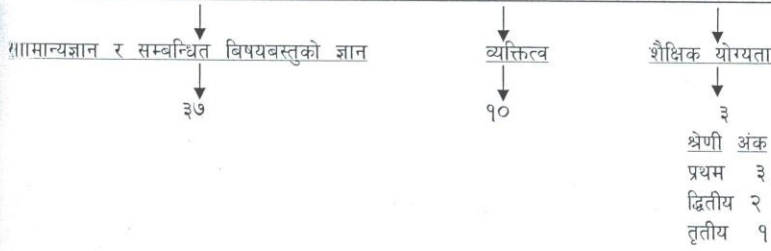
भाग-१ लिखित / प्रयोगात्मक परीक्षा :

परीक्षा	विषय	पूर्णाङ्क	प्रश्न संख्या	परीक्षा प्रणाली	उत्तीर्णाङ्क	समय
लिखित	सेवा सम्बन्धी	१००	५०	बस्तुगत बहुउत्तर Multiple Choice	३५	४५ मिनेट

भाग २

अन्तरवार्ता

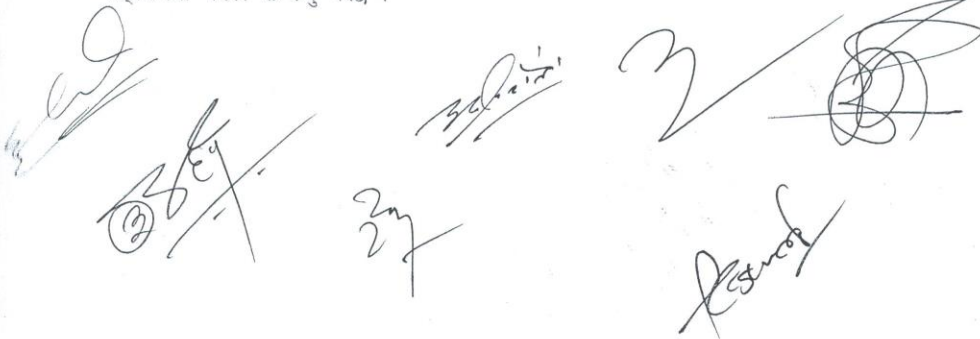
पूर्णाङ्क : ५०



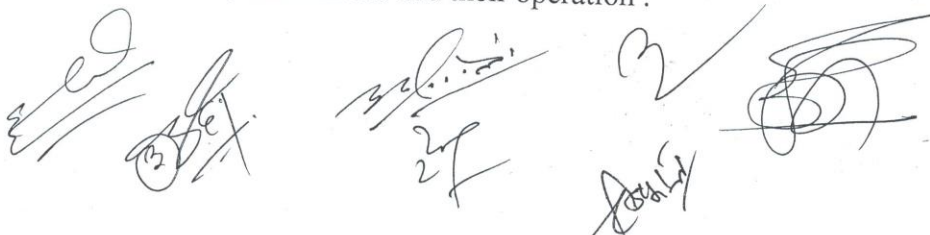
- अन्तरवार्तामा ६० प्रतिशत भन्दा बढी र ३० प्रतिशत भन्दा कम अंक दिँदा उचित कारण जनाउनु पर्नेछ ।
- भाग १ को लिखित परीक्षाबाट छनौट भएका उम्मेदवारहरू मात्र भाग २ को अन्तरवार्ता परीक्षामा सामेल हुन पाउने छन् ।
- भाग १ को लिखित परीक्षाबाट छनौट भएका उम्मेदवारहरूको लिखित परीक्षाको प्राप्ताङ्क र भाग २ को अन्तरवार्ताको प्राप्ताङ्क जोडी योग्यताक्रमानुसार सिफारिश गरिनेछ ।
- शैक्षिक योग्यता वापतको अंक सम्बन्धित पदको लागि आवश्यक पर्ने न्यूनतम शैक्षिक योग्यतालाई मात्र उपरोक्त बमोजिम अंक दिइने छ ।

द्रष्टव्य :

१. खुल्ला प्रतियोगितात्मक लिखित परीक्षा दिने उम्मेदवारले संस्थानबाट निर्धारित दरखास्त फाराम भरी आवेदन दिनु पर्नेछ । तोकिएको परिक्षादस्तुर वापत बैक भौचर वा बैक ड्राफ्ट दरखास्त फारामसाथ बुझाउनु पर्नेछ ।
२. दरखास्त फाराम र पाठ्यक्रम तोकिएको स्थानबाट उपलब्ध हुनेछ ।
३. बस्तुगत बहुउत्तरको प्रश्न पत्र र उत्तर पुस्तिका भिन्दै हुनेछ । परीक्षा समाप्त भएपछि सामान्य ज्ञानको प्रश्नपत्र र उत्तर पुस्तिका दुवै फिर्ता गर्नु पर्नेछ ।
४. यस पाठ्यक्रममा जे सुकै लेखिएतापनि पाठ्यक्रममा परेको ऐन, नियमहरू परीक्षाको मिति भन्दा ३ महिना अगाडी संशोधन भएको वा संशोधित भई हटाइएको वा थप गरी संशोधन भई कायम रहेकालाई यस पाठ्यक्रममा परेको सम्झनु पर्दछ ।



1. Food Technology.
 - 1.1 Principles of food preservation.
 - Grading, drying, tempering,
 - 1.2 Grain storage management.
 - storage structures, CA storage, low temperature storage, bulk grain storage, moisture migration, biotic & abiotic factors in grain storage.
 - 1.3 Food Chemistry and Nutrition.
 - Carbohydrates, Aminoacids, Lipids ,Minerals, Vitamins , water content of foods, Acid food and non-acid food.
 - Nutritional significance of food products, Malnutrition, Balanced diet.
 - 1.4 Food Microbiology.
 - Bacteria,yeast, mold, Food pathogens and useful microorganism and their effect on perishability of food and insects, pests involved in cereal grains legumes and oil seeds.
 - Use of pesticides, Rodenticides, etc. in stored cereal grains.
2. Laboratory analysis of cereal legumes, and oil seeds.
 - Physical grading, international standard.
 - pesticide residue tests.
 - mycotoxin tests.
 - Estimation of moisture.
 - Acid, base & buffer solutions, Normality, pH.
 - Titrimetric methods involved in fats & oil quality analysis.
3. Food quality control
 - Concept of quality control and quality assurance.
 - Food Act 2023/ Food Regulation 2027.
 - Food standards formulation process/ Mandatory Food standards of Nepal.
 - Role of Technical Assistant in NFC
 - Feed Act 2033/ Feed Regulation 2041.
 - Food sampling and Inspection Techniques.
4. Food Engineering :
 - Units, dimensions and their operation .



Handwritten signatures and initials at the bottom of the page, including a large signature on the left, a signature with '27' below it, a signature with '2' below it, and a signature with a large scribble below it.

- Units operation, heat and material Balance, heat transfer (conduction, convection and radiation) and heat exchanges.
- Laws of thermodynamics and its applications .
- Principle, applications and equipments for refrigeration and freezing, drying, evaporation, size separation (filtration , sedimentation), size reduction (crushing , slicing , grinding) .

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]