

**DETAILED SYLLABUS FOR THE POST OF COOK (SCHEDULED
CASTE DEVELOPMENT) - DIRECT RECRUITMENT NCA FOR :
MUSLIM, LC/AI, OBC, VISWAKARMA, SCHEDULED CASTE,
EZHAVA/THIYYA/BILLAVA, SIUC NADAR, AND DHEEVARA AND
COOK (TOURISM) - DIRECT RECRUITMENT**

**(Category Nos.: 711/2021, 712/2021, 712/2021, 714/2021, 715/2021,
716/2021, 717/2021, 718/2021, 051/2023, 133/2023)**

മൊഡ്യൂൾ -1

പാചകം ചെയ്യുന്നതിന്റെ ഉദ്ദേശ്യ ലക്ഷ്യങ്ങൾ (10 മാർക്ക്)

ആഹാരം പാചകം ചെയ്യുമ്പോൾ ഉണ്ടാകുന്ന മാറ്റങ്ങൾ

മിസ്സൻ പ്ല , ഭക്ഷണ സാധനങ്ങളുടെ ഘടന

പാചകത്തിന് ഉപയോഗിക്കുന്ന സാധന സാമഗ്രികളുടെ പ്രത്യേകതകൾ , അവയുടെ ക്ലാസ്സിഫിക്കേഷൻ

വിവിധ കൾനറി പദങ്ങൾ സംബന്ധിച്ചുള്ള അറിവ്

മൊഡ്യൂൾ -2 (10 മാർക്ക്)

വിവിധ തരം പാചക രീതികൾ

സോളാർ - ഇൻഫ്രാറെഡ്- മൈക്രോ വേവ് കക്കിങ്

റോസ്റ്റിങ് - ഗ്രില്ലിങ് - ഹൈഡ്രിങ് - ബേക്കിങ് - ബോയിലിങ് -സ്റ്റീമിംഗ്

Stewing- braising

ഭക്ഷണം ചൂടാക്കുമ്പോൾ ശ്രദ്ധിക്കേണ്ട കാര്യങ്ങൾ

മൊഡ്യൂൾ -3

കക്കിങ്ങിനു വേണ്ട അടിസ്ഥാന തയ്യാറെടുപ്പുകൾ (10 മാർക്ക്)

വിവിധ സ്റ്റോക്കുകൾ - സവിശേഷതകൾ

വിവിധ തരം സൂപ്പുകൾ - സാലഡുകൾ - സോസുകൾ

ഗാർണിഷിങ്

അപ്പറ്റൈസറുകൾ

മൊഡ്യൂൾ -4

(15 മാർക്ക്)

പാചകത്തിന്റെ അടിസ്ഥാന തത്വങ്ങൾ

എഗ്റ്റ് കക്കറി റൈസ് ആൻഡ് സിറിയൽസ് കക്കിങ്

മീറ്റ് കക്കറി , ഫിഷ് കക്കറി , വെജിറ്റബിൾ കക്കിങ് ,

സാൻഡ്വിച്ചുകൾ,

ൻവാലിഡ് കക്കറി

മൊഡ്യൂൾ -5

(5 മാർക്ക്)

മെനു കാർഡ് തയ്യാറാക്കൽ

വിവിധ തരം മെനു കാർഡുകൾ

മെനു കാർഡ് തയ്യാറാക്കുമ്പോൾ ശ്രദ്ധിക്കേണ്ട കാര്യങ്ങൾ

ഫ്രണ്ട് ക്ലാസിക്കൽ മെനു -കോഴ്സ്

മെനു ബാലൻസിങ്

മൊഡ്യൂൾ -6

(5 മാർക്ക്)

കിച്ചൻ മാനേജ്മന്റ്

കിച്ചനിൽ ഉപയോഗിക്കുന്ന വിവിധ ഉപകരണങ്ങൾ , അവയുടെ മെയ്റ്റനൻസ്

കിച്ചൻ ബ്രിഗേഡ്

കിച്ചനിൽ ജോലി ചെയ്യുന്ന ജീവനക്കാരുടെ ചുമതലകളും കർത്തവ്യങ്ങളും

മൊഡ്യൂൾ - 7

(10 മാർക്ക്)

സ്റ്റോർ മാനേജ്മെന്റ്

കിച്ചിനിപ്പേക്ക സാധന സാമഗ്രികൾ വാങ്ങുമ്പോൾ ശ്രദ്ധിക്കേണ്ട കാര്യങ്ങൾ

സ്റ്റോർ കൺട്രോൾ

എഡ് കൺട്രോൾ

പോർഷൻ കൺട്രോൾ

കോസ്റ്റ് കൺട്രോൾ

മൊഡ്യൂൾ - 8

ഇന്ത്യൻ കുക്കറി

(5 മാർക്ക്)

ഇന്ത്യൻ വിഭവങ്ങളുടെ സവിശേഷതകൾ

ഇന്ത്യൻ മധുര പലഹാരങ്ങൾ

മില്ലുകൾ ഉപയോഗിച്ചുള്ള പാചക രീതികൾ

ഇന്ത്യൻ വിഭവങ്ങളിൽ ഉപയോഗിക്കുന്ന വിവിധ തരം സ്പൈസസ്

മൊഡ്യൂൾ - 9

പാചകവും ശുചിത്വവും

(15 മാർക്ക്)

വ്യക്തി ശുചിത്വം

ആഹാര ശുചിത്വം

കിച്ചൻ ഹൈജീൻ

ഭക്ഷ്യ വിഷ ബാധ - കാരണങ്ങൾ - പരിഹാരങ്ങൾ

അടുക്കള മാലിന്യ നിർമാർജ്ജനം - ശെരിയായ രീതികൾ

ആഹാരം കൈകാര്യം ചെയ്യുമ്പോൾ ശ്രദ്ധിക്കേണ്ട കാര്യങ്ങൾ

ആഹാരം തയ്യാറാക്കലും പോഷക മൂല്യവും

വിവിധ പോഷകങ്ങളും അവയുടെ പ്രാധാന്യവും

പാചകം ചെയ്യുമ്പോൾ പോഷകങ്ങൾക്ക് ഉണ്ടാകുന്ന മാറ്റങ്ങൾ

പോഷകങ്ങളുടെ അപര്യാപ്ത മൂലം ഉണ്ടാകുന്ന പ്രശ്നങ്ങൾ

സമീകൃതാഹാരത്തിന്റെ പ്രാധാന്യം

ഫുഡ് കളറുകൾ , flavouring agents , anti oxidants

ഇന്ത്യയിലെ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷ നിയമങ്ങളെക്കുറിച്ചുള്ള അറിവ് - FSSAI , FPO , M P O , AGMARK , HACCP

NOTE: - It may be noted that apart from the topics detailed above, questions from other topics prescribed for the educational qualification of the post may also appear in the question paper. There is no undertaking that all the topics above may be covered in the question paper

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX