

दुग्ध विकास संस्थान
केन्द्रीय कार्यालय, लैनचौर

संस्थानको सहायक स्तर तह ५ प्राविधिक सेवा “डेरी एक्टेन्सन एण्ड अपरेशन” समूह चीज उपसमुहका सिनियर चीज मेकर पदका लागि हुने खुल्ला/आन्तरिक प्रतियोगितात्मक परिक्षाको पाठ्यक्रम ।

लिखित परीक्षाको माध्यम राष्ट्रभाषा नेपाली अथवा अंग्रेजी हुनेछ ।

लिखित परीक्षा सम्बन्धी विवरण :-

पत्र	विषय	पूर्णाङ्क	समय	परीक्षा प्रणाली	प्रश्न संख्या	अंकभार
प्रथम पत्र	डेरी विज्ञान सम्बन्धी सामान्य ज्ञान	७०	५० मिनेट	वस्तुगत (बहुउत्तर)	३५	७०
द्वितीय पत्र	सेवा, समुह सम्बन्धी ज्ञान	७०	२ घण्टा	विषयगत : छोटो छोटो उत्तर लामो उत्तर	१० २	४० ३०

पाठ्यक्रमको विस्तृत विवरण :-

प्रथम पत्र : डेरी विज्ञान सम्बन्धी सामान्य ज्ञान :

१. दूधमा पाइने शुक्ष्म जीवाणुहरु ।
२. दुग्धशालामा जडान भएको मेशिनरी, उपकरणहरु तथा तीनका सर सफाईमा प्रयोग हुने Chemicals Detergents सम्बन्धी ज्ञान ।
३. दूध तथा दुग्ध पदार्थम प्रयोग हुने Packaging Materials
४. दूधमा पाइने चिल्लो रहित ठोस पदार्थ तथा घृतांशको हिसाव गर्ने तरीका ।
५. दुग्ध विकास संस्थान सम्बन्धी जानकारी ।
६. चीज उत्पादनमा Rennets and Starter Culture सम्बन्धी ज्ञान ।
७. नेपाल अधिराज्यमा पाइने विभिन्न पशुहरुको दूधको बनावट र पौष्टिक महत्व ।
८. चीज, आइस्क्रीम, धूलो दूध, मखन, ध्यू, दही सम्बन्धी विस्तृत ज्ञान ।
९. नेपाल सरकारबाट निर्धारित दूध तथा दुग्ध पदार्थहरुको न्यूनतम गुणस्तर सम्बन्धी जानकारी ।
१०. दूधबाट सर्ने विभिन्न रोगहरु ।

द्वितीय पत्र : सेवा समुह सम्बन्धी ज्ञान :

१. नेपाल अधिराज्यमा पाइने विभिन्न पशुहरू (गाई, भैसी तथा चौरी) को संख्या वारे तथ्याङ्क ।
२. दूधको परिचय, बनावट र यसको पौष्टिक महत्व ।
३. दूधको बनावटमा प्रभाव पार्ने तत्वहरू (Factors Affecting the Composition of Milk)
४. दूध प्रशोधन गर्ने विधिहरू, प्रशोधन गर्नुको आवश्यकता र यसको महत्व ।
५. दुग्ध विकास संस्थानबाट निर्धारित दूध तथा दुग्ध पदार्थहरूको न्यूनतम गुणस्तर सम्बन्धी जानकारी ।
६. दूध संकलन गर्ने तरिका ।
७. दूध चिस्याउनुको आवश्यकता र यसको विभिन्न तरिकाहरू ।
८. दूध चिस्याउने केन्द्रमा गरिने विभिन्न परिक्षणहरू ।
९. दूध चिस्याउने केन्द्रमा जडान भएका मेशिनरी, उपकरण र तिनका सर सफाई सम्बन्धी ज्ञान ।
१०. दूधबाट सर्ने विभिन्न रोगहरू ।
११. दुग्ध प्रयोगशालामा गरिने दूध तथा दुग्ध पदार्थहरूको विभिन्न परिक्षणहरू (भौतिक, रसायनिक शुष्मजीवाणुक तथा विषाणुक) ।
१२. दही र पनीर उत्पादन तथा भण्डारण विधि ।
१३. आइस्क्रीम उत्पादन तथा हार्डेनिङ (Hardening) र भण्डारमा हुने परिवर्तनहरू, Overrun Control
१४. चीज उत्पादन, Ripening र भण्डारणमा हुने परिवर्तनहरू ।
१५. बटर र ध्यू उत्पादन तथा भण्डारण विधि ।
१६. फलेबर मिल्क, मही, विभिन्न प्रकारका मिठाईहरूको उत्पादन तथा भण्डारण विधि ।
१७. उत्तरी भेगको चरण तथा खर्च सम्बन्धी ज्ञान ।
१८. चौरी पालन सम्बन्धी ज्ञान ।
१९. चीज उत्पादनको लागि आवश्यक पर्ने मेशिन, उपकरणहरू एवं सर सफाई सम्बन्धी ज्ञान ।
२०. दूधको भौतिक तथा रसायनिक गुणहरू ।
२१. खाद्य ऐन अनुसार दूध तथा दुग्ध पदार्थहरूको लागि तोकिएको निर्धारित गुणस्तर ।