

**दुग्ध विकास संस्थान**  
**केन्द्रीय कार्यालय, लैनचौर**

संस्थानको सहायक स्तर तह ५ प्राविधिक सेवा “ डेरी एक्टेन्सन एण्ड अपरेशन ” समूहका टेक्निकल असिस्टेन्ट 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 शुष्म 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 तरिका ।
५. दुग्ध विकास संस्थान सम्बन्धी जानकारी ।
६. चीज उत्पादनमा Rennets and Starter Culture सम्बन्धी ज्ञान ।
७. नेपाल अधिराज्यमा पाइने विभिन्न पशुहरुको दूधको वनावट 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. दूधको परिचय, बनावट र यसको पौष्टिक महत्व ।
२. दूधको बनावटमा प्रभाव पार्ने तत्वहरू (Factors Affecting the Composition of Milk)
३. दूध प्रशोधन गर्ने विधिहरू, प्रशोधन गर्नुको आवश्यकता र यसको महत्व ।
४. दूध संकलन गर्ने तरिका ।
५. दूध चिस्याउनुको आवश्यकता र यसका विभिन्न तरिकाहरू ।
६. दूध चिस्याउने केन्द्रमा गरिने विभिन्न परिक्षणहरू ।
७. दूध चिस्याउने केन्द्रमा जडान भएका मेशिनरी, उपकरण र तिनका सर सफाई सम्बन्धी ज्ञान ।
८. दूधमा पाइने शुष्म जीवाणुहरू ।
९. दुग्ध प्रयोगशालामा गरिने दूध तथा दुग्ध पदार्थहरूको विभिन्न परिक्षणहरू (भौतिक, रसायनिक तथा शुष्मजीवाणुक, विषाणुक) ।
१०. दूध तथा दुग्ध पदार्थमा प्रयोग हुने Packaging Materials
११. दही र पनीर उत्पादन तथा भण्डारण विधि ।
१२. आइस्क्रीम उत्पादन तथा हार्डेनिङ्ग (Hardening) र भण्डारमा हुने परिवर्तनहरू, Overrun Control
१३. चीज उत्पादन तथा राइपिनिङ्ग (Ripening) र भण्डारणमा हुने परिवर्तनहरू ।
१४. बटर र ध्यू उत्पादन तथा भण्डारण विधि ।
१५. फलेवर मिल्क, मही, विभिन्न प्रकारका मिठाईहरूको उत्पादन तथा भण्डारण विधि ।
१६. दूधमा पाइने चिल्लो रहित ठोस पदार्थ तथा घृतांशको हिसा वगर्ने तरिका ।
१७. HACCP को Dairy Industry मा महत्व र उपायदेयता ।
१८. रेनेटस (Rennets), स्टार्टर कल्चर (Starter Culture), स्टेबिलाइजर (Stabilizers) र इम्युलिसिफायर (Emulsifiers) सम्बन्धी विस्तृत ज्ञान ।
१९. खाद्य ऐन अनुसार दूध तथा दुग्ध पदार्थहरूको लागि तोकिएको निर्धारित गुणस्तर ।