



Re-Accredited 'B++' 2.86 CGPA by NAAC

VEER NARMAD SOUTH GUJARAT UNIVERSITY

University Campus, Udhna-Magdalla Road, SURAT - 395 007, Gujarat, India.

વીર નર્મદ દક્ષિણ ગુજરાત યુનિવર્સિટી

યુનિવર્સિટી કેમ્પસ, ઉધના-મગદલા રોડ, સુરત - ૩૯૫ ૦૦૭, ગુજરાત, ભારત.

Tel : +91 - 261 - 2227141 to 2227146, Toll Free : 1800 2333 011, Digital Helpline No.- 0261 2388888
E-mail : info@vnsgu.ac.in, Website : www.vnsgu.ac.in

Employment Notice No.GAD/NT/GIA/EmpNotice/11522/2026, Date: 03/07/2026

ફૂક-ખાનસમાની જગ્યા માટે સ્પર્ધાત્મક પરીક્ષા સંદર્ભે Detailed અભ્યાસક્રમની અગત્યની સૂચના

ભાગ-૦૨ લેખિત (M.C.Q.) પરીક્ષા

કુલ ગુણ:૫૦ ગુણ

વિગતવાર અભ્યાસક્રમ : ગુજરાતીમાં

1. ખોરાક સલામતી અને સ્વચ્છતા

- વ્યક્તિગત સ્વચ્છતા (હાથ ધોવા, યુનિફોર્મ, હેર કવર)
- ફૂડ કન્ટેમિનેશન: પ્રકારો (ભૌતિક, રાસાયણિક, જૈવિક)
- ખોરાક સ્ટોરેજ અને તાપમાન નિયંત્રણ
- અગ્નિ સુરક્ષા અને ફર્સ્ટ એઇડ

2. રસોડા સાધનો અને ઉપકરણો

- કિચન ટૂલ્સ: ચાકુ, કટિંગ બોર્ડ, પેન, કડાઈ, પ્રેશર ફૂકર
- ઉપકરણો: ગેસ સ્ટોવ, ઓવન, મિક્સર, ગ્રાઇન્ડર, ફ્રિજ
- સલામત ઉપયોગ અને જાળવણી
- સફાઈ અને સેનીટાઇઝેશન

3. પોષણ અને આહાર જ્ઞાન

- ખોરાકના પોષક તત્વો
- સંતુલિત આહાર
- બાળકો, વૃદ્ધો અને દર્દીઓ માટે વિશેષ આહાર
- કેલરી અને ખોરાક યોજના

4. કાચા માલની ઓળખ અને સંગ્રહ

- શાકભાજી, અનાજ, દાળ, મસાલા, માંસ/ઈંડા/દૂધની ઓળખ
- તાજગી ચકાસવાની પદ્ધતિ
- ફ્રાય સ્ટોર અને કોલ્ડ સ્ટોરેજ

5. ખોરાક બનાવવાની પદ્ધતિઓ

- ઉકાળવું (Boiling)
- તળવું (Deep/Shallow Frying)
- સ્ટીમિંગ
- બેકિંગ
- રોસ્ટિંગ અને ગ્રિલિંગ

6. ભારતીય અને પ્રાદેશિક વાનગીઓ

- ગુજરાતી વાનગીઓ
- ઉત્તર અને દક્ષિણ ભારતીય વાનગીઓ
- દાળ, શાક, ભાત અને રોટલી બનાવવાની પદ્ધતિ
- મસાલા અને ગ્રેવી તૈયાર કરવી

7. નાસ્તા અને ફાસ્ટ ફૂડ

- સમોસા, પકોડા, સેન્ડવિચ, ઢોકળા, બર્ગર, નૂડલ્સ
- ચટણી અને સોસ

8. બેકરી અને મીઠાઈઓ

- બ્રેડ, કેક, બિસ્કિટ
- ભારતીય મીઠાઈ: ખીર, હલવો, લાડુ, જલેબી
- ડેઝર્ટ પ્રેઝન્ટેશન

9. ખોરાક પ્રેઝન્ટેશન અને સર્વિસ

- પ્લેટિંગ ટેકનિક
- ટેબલ સેટિંગ
- ગ્રાહક સેવા અને શિસ્ત

10. કિચન મેનેજમેન્ટ અને ખર્ચ નિયંત્રણ

- મેનુ પ્લાનિંગ
- સ્ટોક મેનેજમેન્ટ
- વેસ્ટ મેનેજમેન્ટ
- ખર્ચ ગણતરી અને રેકૉર્ડ રાખવું

11. મૂળભૂત ગણિત અને માપન

- વજન અને માપ (કિલો, લિટર, મિલીલીટર)
- રેસીપી મુજબ માત્રા ગોઠવવી
- સમય અને તાપમાનનું માપન

12. સરકારી કિચન માટે નિયમો

- હોસ્પિટલ/શાળા રસોડાના નિયમો
- ગુણવત્તા નિયંત્રણ
- ફૂડ સપ્લાય ચેઇનના મૂળભૂત નિયમો