

लोक सेवा आयोग
नेपाल कृषि सेवा, फूड न्यूट्रिशन एण्ड क्वालिटी कन्ट्रोल समूह, राजपत्र अनंकित
द्वितीय श्रेणी, नायब प्राविधिक सहायक पदको खुला प्रतियोगितात्मक
लिखित परीक्षाको पाठ्यक्रम

यस पाठ्यक्रम दुई भागमा विभाजन गरिएको छ ।

भाग	परीक्षा	विषय	पूर्णाङ्क	प्रश्न संख्या	समय	परीक्षा प्रणाली	उत्तीर्णाङ्क
१	लिखित	सेवा सम्बन्धी	१००	५०	४५ मिनेट	वस्तुगत बहुउत्तर	४०
२	अन्तर्वार्ता		दृण				

१. यथासम्भव पाठ्यक्रमको सबै एकाइबाट प्रश्नहरू सोधिनेछन् ।
२. लिखित परीक्षामा गल्ती गरेको प्रश्नोत्तरका लागि २० प्रतिशत अङ्क कट्टा गरिनेछ ।
३. पाठ्यक्रम लागू हुने मिति २०५८/९/१७

लोक सेवा आयोग
नेपाल कृषि सेवा, फूड न्यूट्रिशन एण्ड क्वालिटी कन्ट्रोल समूह, राजपत्र अनंकित
द्वितीय श्रेणी, नायब प्राविधिक सहायक पदको खुला प्रतियोगितात्मक
लिखित परीक्षाको पाठ्यक्रम

समय :- ४५ मिनेट

प्रश्नसंख्या :-५०

अङ्क :- १००

1 General Chemistry

- General idea of acid, base, buffer solutions, pH, normality, molality, molarity, solubility, Titrimetric and Gravimetric Analysis.

2 Food Chemistry

- General idea of chemical composition of Carbohydrates, Lipids, Proteins, Aminoacids, Vitamins, Enzymes, Estimation of moisture, Carbohydrate, Fat, Fiber, Ash etc.

3 Food Quality Control

- Food Act 2023
- Food Regulation, 2027
- Food Standards.
- Food Inspection and sampling.
- Public Analysis of foods.
- Adulteration of food commodities

4 Food Nutrition

- Nutritional significance of Carbohydrate, Protein and Fat, Alcohol, Vitamins, Minerals, Tracelements, Malnutrition.

5 Food Microbiology

- Hygienic conditions of food preparation, bacteria, yeast, mold, useful and pathogenic micro Organisms.

Model Questions

1. The strength of a solution of 0.1N NaOH is prepared by
(A) Dissolving 80 gms of NaOH to make 1000 ml of water
(B) Dissolving 40 gms of NaOH to make 1000 ml of water
(C) Dissolving 4 gms of NaOH to make 1000 ml of water
(D) Dissolving 2 gms of NaOH to make 1000 ml of water
2. Proteins are composed of
(A) amino acids (B) enzymes
(C) Monosaccharides (D) Poly unsaturated oils
3. Food Act was first enforced in year
(A) 2023 B.S. (B) 2025 B.S. (C) 2027 B.S. (D) 2028 B.S.
4. The available energy value of fat is
(A) 4 kcal/gm (B) 5 kcal/gm (C) 7 kcal/gm (D) 9 kcal/gm
5. Which of the following bacteria is harmful ?
(A) Staphylococcus aureus (B) Lactobacillus
(C) Saccharomyces cerevisiae (D) None of them