



अटल बिहारी वाजपेयी हिंदी विश्वविद्यालय, भोपाल

पत्रोपाधि पाठ्यक्रम

विषय - फूड प्रोडक्शन

संकाय - प्रबंधन

सत्र 2020 - 21

Handwritten signature

नियम , परीक्षा योजना , अंक योजना और पाठ्यक्रम

अवधि: उद्योग में एक वर्ष + छह
महीने

औद्योगिक प्रशिक्षण: वार्षिक परीक्षाओं के 24 सप्ताह बाद।

Mus

अटल बिहारी वाजपेयी हिंदी विश्वविद्यालय, भोपाल
पत्रोपाधि पाठ्यक्रम
फूड प्रोडक्शन

अकादमिक सत्र 2020-21

परीक्षा योजना – सैद्धांतिक प्रश्न पत्रों के लिए निर्देश: समय 3 घंटे

(अ) 1. वस्तुनिष्ठ प्रश्न – 10 अंक निर्धारण – 10
(बहु वैकल्पिक उत्तर) प्रत्येक – 01 अंक

नोट- वस्तुनिष्ठ प्रश्न सम्पूर्ण पाठ्यक्रम में से चयन किये जायेंगे।

2. लघुउत्तरीय प्रश्न – 05 अंक निर्धारण – 15
प्रत्येक – 03 अंक

नोट – प्रश्न सम्पूर्ण पाठ्यक्रम में से चयन किये जायेंगे।

3. दीर्घ उत्तरीय प्रश्न – 05 अंक निर्धारण – 45
(आंतरिक विकल्प के साथ) प्रत्येक – 09 अंक

नोट – प्रश्न सम्पूर्ण पाठ्यक्रम में से चयन किये जायेंगे।

अधिन्यास / (एसाइन्मेंट) कार्य अंक – 30

प्रायोगिक कार्य

अंक – 100

उत्तीर्णांक – 40



अटल बिहारी वाजपेयी हिंदी विश्वविद्यालय, भोपाल

पत्रोपाधि पाठ्यक्रम

अधिकतम अंक - 100

प्रथम - प्रश्नपत्र

उत्तीर्णांक - 40

लिखित परीक्षा - 70

आंतरिक मूल्यांकन- 30

रसोई का कार्य

रसोई का कार्य सैद्धांतिक प्रश्नपत्र के लिए ज्ञान आधारित उद्देश्य: -

रसोई का कार्य सैद्धांतिक विषय पूरा होने के बाद, छात्र निम्नलिखित में सक्षम होंगे :

1. खाद्य उत्पादन विभाग की संगठनात्मक संरचना की व्याख्या कर सकेंगे।
2. रसोई का खाका डिजाइन कर सकेंगे।
3. कच्चे माल और उनके उपयोगों को वर्गीकृत कर सकेंगे।
4. भोजन मिश्रण करने की विधियाँ बताइए।
5. अंडे की संरचना का चित्र।
6. व्यंजनों का संतुलन स्पष्ट कर सकेंगे।
7. सॉस और सूप को परिभाषित और वर्गीकृत कर सकेंगे।
8. ब्रेड और ब्रेड बना सकेंगे।
9. विभिन्न प्रकार की पेस्ट्री बना सकेंगे।
10. रसोई के उपकरण और उसके रखरखाव और अंतर्विभागीय समन्वय कर सकेंगे।



| इकाई | सामग्री |
|------|--|
| 1 | <p>होटल उद्योग की उत्पत्ति होटल और रसोई का महत्व खानपान प्रतिष्ठान खाना पकाने के उद्देश्य और उद्देश्य कचड़े माल का वर्गीकरण, सामग्री की तैयारी। खाद्य पदार्थों के मिश्रण के तरीके, प्रभाव विभिन्न खाद्य पदार्थों पर गर्मी, वजन और उपाय, भोजन की बनावट, पाक शब्द।</p> |
| 2 | <p>मांस, मछली, सब्जियों के लिए विशेष आवेदन के साथ खाना पकाने के 2 तरीके, पनीर, दालें और अंडा। परम्परागत और गैर-पारंपरिक तरीके खाना पकाने, सौंर खाना पकाने, माइक्रोवेव खाना पकाने, फास्ट फूड परिचालन।</p> |
| 3 | <p>अंडे - संरचना, गुणवत्ता का घयन, अंडे पकाने के विभिन्न तरीके प्रत्येक विधि और रोकथाम के उदाहरण नीले रंग की अंगूठी का गठन। विभिन्न प्रकार की मछली, मांस और सब्जियां। संगत, गार्निश करना और पुनरावृत्ति।</p> |
| 4 | <p>व्यंजनों का संतुलन, उनका मानकीकरण व्यंजनों, मानक उपज, बनाए रखने की नुस्खा फाइलें। मेनू योजना, भागनियंत्रण, भागों का संक्षिप्त अध्ययनहल निकालना। अमान्य कुकरी। खरीद फरोख्त विनिर्देशों, गुणवत्ता नियंत्रण, इडेंटिंग और लागत।</p> |
| 5 | <p>निम्नलिखित का विवरण और उपयोग मूल स्टॉक, एस्पिक्स और जेली। रॉक्स ब्लैक, रॉक्स गोरा और रॉक्स ब्राउन, व्यंजनों और मात्रा में 10 लीटर स्टॉक, सफेद और भूरे रंग के उत्पादन की आवश्यकता होती है। निम्नलिखित में से एक लीटर का उत्पादन करने के लिए आवश्यक व्यंजन: टमाटर सॉस, वेलाइट सॉस, एस्पैग्नोल सॉस, हॉलैंडाइस और मेयोनेज सॉस को तैयार करते हुए आवश्यक सावधानियों के साथ प्रत्येक के न्यूनतम पांच डेरिवेटिव। सूप - परिभाषा, सूप का वर्गीकरण प्रत्येक समूह में उदाहरण के साथ सूप, नुस्खा एफ लीटर के लिए शोरबा, 10 लोकप्रिय व्यंजन उनके गार्निश के साथ ।</p> |



| | |
|----|---|
| 6 | सब्जियां - विभिन्न पर गर्मी का प्रभाव अम्लीय / क्षारीय माध्यम और धातुओं के साथ प्रतिक्रिया। उसकी विधि विभिन्न सब्जियों के साथ खाना बनाना शतावरी खाना बनाना, चुकंदर, ब्रुसेल स्प्राउट्स। |
| 7 | ब्रेड बनाने की विधि, ब्रेड रोल, ब्रेड स्टिक, भारतीय ब्रेड्स। |
| 8 | पेस्ट्री - लघु परत के व्यंजनों जैसे पेस्ट्री, परतदार पेस्ट्री, चाउक्सपेस्ट, डेनिश पेस्ट्री और उनके यौगिक व्यंजनों और उनकी विधि। सादे आइसक्रीम की तैयारी। |
| 9 | रसोई का समान और उपकरणों का रखरखाव |
| 10 | रसोई के कर्मचारियों के साथ संगठन और विभिन्न विभागों के साथ समन्वयन । |

Mue

अटल बिहारी वाजपेयी हिंदी विश्वविद्यालय, भोपाल

पत्रोपाधि पाठ्यक्रम

अधिकतम अंक - 100

द्वितीय - प्रश्नपत्र

उत्तीर्णांक - 40

लिखित परीक्षा - 70

भंडार सिद्धांत

आंतरिक मूल्यांकन- 30

भंडार सिद्धांतिक प्रश्नपत्र के लिए ज्ञान आधारित उद्देश्य : - के पूरा होने के बाद छात्र कर सकेंगे :

1. भंडार विभाग का लेआउट डिजाइन कर सकेंगे ।
2. संगठनात्मक संरचना की व्याख्या कर सकेंगे ।
3. भंडार विभाग में उपयोग किए जाने वाले औजारों और उपकरणों को पहचानें और आकर्षित कर सकेंगे ।
4. मछली, पोल्ट्री, मेम्ने, बीफ और पोर्क के कटौती और उपयोग को वर्गीकृत और परिभाषित कर सकेंगे ।
5. भंडार उपकरण को बनाए रखने की प्रक्रियाओं की व्याख्या कर सकेंगे ।
6. भंडार उपकरण को बनाए रखने की प्रक्रियाओं की व्याख्या कर सकेंगे ।



| इकाई | सामग्री |
|------|--|
| 1 | भंडार संगठन और खाका। भंडार नियंत्रण- रखरखाव और देखभाल भंडार उपकरण |
| 2 | सुबह का नाश्ता और सलाद- वर्गीकरण |
| 3 | मछली - वर्गीकरण, सफाई, बुनियादी कटौती और उपयोग तथा भंडारण |
| 4 | मुर्गी पालन और खेल- वर्गीकरण उपयोग के साथ तैयारी और कटौती |
| 5 | कसाई - गोमांस, मेमने, मटन की कटौती और सूअर का मांस का उपयोग और वजन |
| 6 | बैल मांस के प्रकार और उपयोग |
| 7 | शीत बुफे, सैंडविच और टोस्ट की स्लाइस, बर्फ के साथ सजावटी काम, सब्जी, मक्खन / वसा और फल |
| 8 | सफाई और भंडार उपकरणों की देखभाल और उपकरण |

Mu

अटल बिहारी वाजपेयी हिंदी विश्वविद्यालय, भोपाल

पत्रोपाधि पाठ्यक्रम

अधिकतम अंक- 100

तृतीय - प्रश्नपत्र

उत्तीर्णांक - 40

लिखित परीक्षा - 70

आंतरिक मूल्यांकन- 30

स्वच्छता और सफाई

सीखने के अवसर: विषय पूरा होने के बाद एक छात्र निम्नलिखित में सक्षम होगा:

1. खाद्य के सूक्ष्मजीव विज्ञान, खाद्य संदूषण और जल निकासी को समझ सकेंगे ;
2. भोजन से निपटने के दौरान स्वच्छता प्रक्रिया का पालन कर सकेंगे ;
3. व्यक्तिगत स्वच्छता के महत्व को समझ सकेंगे ;
4. महत्वपूर्ण नियंत्रण बिंदुओं का विश्लेषण कर सकेंगे एवं
5. खाद्य सुरक्षा और मानकों को नियंत्रित करने वाले कानूनों का अभ्यास कर सकेंगे ।

इकाई सामग्री

1. खाद्य सूक्ष्मजीव विज्ञान
 - परिचय
 - सूक्ष्मजीव समूह भोजन में महत्वपूर्ण हैं
 - कीटाणु-विज्ञान
 - वायरस
 - जीवाणु
 - फंजी (खमीर और नए नए सॉचे)
 - शैवाल
 - परजीवी
 - रोगाणुओं के विकास को प्रभावित करने वाले कारक
 - सूक्ष्मजीवों की लाभकारी भूमिका
2. खाद्य सामग्री और मसाले

- भोजन का वर्गीकरण
 - संदूषण और क्रॉस 05 10%
संदूषण
 - भंडारण विधि के साथ विभिन्न खाद्य पदार्थों का नुकसान
- 3 सफाई प्रक्रिया पूर्ण भोजन करते समय
- प्राप्त करना,
 - भंडारण,
 - तैयार करना,
 - खाना बनाना,
 - होल्डिंग, और
 - भोजन की सेवा
- 4 सुरक्षित खाद्य पदार्थ हैंडलर

- व्यक्तिगत स्वच्छता पर घर्षा सभी मानक।
- हाथ धोने की प्रक्रिया
- प्राथमिक चिकित्सा परिभाषा, कटौती के प्रकार,
- घाव, कारणों के साथ पंगु बनाना और सावधानियाँ ।

- 5 जोखिम विश्लेषण और जोखिम नियंत्रक बिंदु

- खतरे का विश्लेषण और महत्वपूर्ण नियंत्रण मान का परिचय
- इतिहास
- एचएससीपी के सिद्धांत

- 6 भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण (एफएसएसआई)

- एफएसएसआई का परिचय
- एफएसएसआई की भूमिका
- एफएसएसआई अनुपालन

- 7 कचरा निपटान

- अलग-अलग तरीके
- फायदे और नुकसान
- नगरपालिका कानून और स्वच्छता अभियान



अटल बिहारी वाजपेयी हिंदी विश्वविद्यालय, भोपाल

पत्रोपाधि पाठ्यक्रम

अधिकतम अंक - 100

चतुर्थ- प्रश्नपत्र

उत्तीर्णांक - 40

लिखित परीक्षा - 70

पोषण

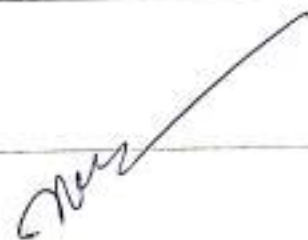
आंतरिक मूल्यांकन- 30

सीखने के उद्देश्य: पोषण विषय पूरा होने के बाद एक छात्र निम्नलिखित में सक्षम होगा :

1. महत्वपूर्ण पोषक तत्वों की बुनियादी जागरूकता विकसित कर सकेंगे ;
2. मानव के लिए पोषण संबंधी आवश्यकताओं का ज्ञान प्राप्त कर सकेंगे ;
3. पोषण संतुलन की योजना मेनू एवं
4. विशेष जरूरतों के लिए मेनू की योजना बना सकेंगे ।



| | |
|----|---|
| 1. | <p>बुनियादी पहलू</p> <ul style="list-style-type: none"> • खाद्य और पोषण की परिभाषा • भोजन का महत्व • शारीरिक, • मनोवैज्ञानिक और सामाजिक • भोजन के कार्य (स्वास्थ्य अच्छा बनाए रखने में) |
| 2. | <p>न्यूट्रिएंट्स का वर्गीकरण</p> <ul style="list-style-type: none"> • मैक्रो न्यूट्रिएंट्स • कार्बोहाइड्रेटससाधारण • मोनो सैकराइड्स • डिसेक्राइड्स • जटिल • पॉलिसैक्राइड • वसा • असंतृप्त • एकलअसंतृप्त • बहुअसंतृप्त • प्रोटीन • संरचना पर आधारित • रेशेदार • गोलाकार • इंटरमीडिएट • रचना पर आधारित • साधारण • संयुग्मित • पानी • सूक्ष्म पोषक तत्व • विटामिन • पानी में घुलनशील • वसा में घुलनशील • खनिज • मैक्रो तत्व • ट्रेस या माइक्रो तत्व |
| 3. | <p>सूक्ष्म न्यूट्रिएंट्स</p> <ul style="list-style-type: none"> • कार्बोहाइड्रेट • सूत्रों का कहना है |



| | |
|----|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> • अनुशंसित दैनिक भते (आरडीए) • कार्बोहाइड्रेट की कमी और अधिक सेवन के प्रभाव • वसा • वसा के कार्य • सूत्रों का कहना है • अनुशंसित दैनिक भते (आरडीए) • कमी का प्रभाव और अधिक • वसा का सेवन • प्रोटीन • प्रोटीन के कार्य • सूत्रों का कहना है • अनुशंसित दैनिक भते (आरडीए) • कमी और प्रोटीन के अधिक सेवन के प्रभाव • पानी • कार्य • स्रोत • - अनुशंसित दैनिक भता (आरडीए) |
| 4. | <p>माइक्रो न्यूट्रिएंट</p> <ul style="list-style-type: none"> • विटामिन • कार्य, स्रोत, अनुशंसित दैनिक भते (आरडीए) और उसके प्रभाव • कमी / अत्यधिक सेवन • बी-कॉम्प्लेक्स समूह के विटामिन • विटामिन सी • विटामिन ए • विटामिन डी • विटामिन ई • विटामिन के • खनिज • कार्य, स्रोत, अनुशंसित • दैनिक भते (आरडीए) और उसके प्रभाव • की कमी / अधिक सेवन, • कैल्शियम • आयरन • आयोडीन |



| | |
|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> • सोडियम • फॉस्फोरस |
|--|--|

| | |
|---|---|
| 5 | <p>पोषक तत्वों का संरक्षण</p> <ul style="list-style-type: none"> • भंडारण के दौरान • भोजन की तैयारी के दौरान (प्री-कुकिंग) • जैसे धुलाई, छीलना, काटना, • चॉपिंग, स्लिंगिंग, पाउडिंग, पीस, • भिगोना, अकुरित करना, किण्वन, • मिश्रण) • खाना पकाने के दौरान |
| 6 | <p>संतुलित आहार</p> <ul style="list-style-type: none"> • परिभाषा और उसका महत्व • संतुलित आहार को प्रभावित करने वाले कारक (आयु, • लिंग और शारीरिक अवस्था) |

| | |
|---|---|
| 7 | <p>मेनू की योजना</p> <ul style="list-style-type: none"> • पोषण के अनुसार संतुलित भोजन • तीन खाद्य समूह प्रणाली • भोजन योजना को प्रभावित करने वाले कारक • व्यंजनों के पोषक मूल्य की गणना और भोजन • किसी दिए गए भोजन का महत्वपूर्ण मूल्यांकन |
| 8 | <p>मेनू की योजना - विशेष जरूरतों के लिए</p> <ul style="list-style-type: none"> • मोटापा • मधुमेह • उच्च रक्तचाप • कार्डिएक |



अटल बिहारी वाजपेयी हिंदी विश्वविद्यालय, भोपाल

पत्रोपाधि पाठ्यक्रम

अधिकतम - 100

लिखित परीक्षा -70

पंचम प्रश्नपत्र- वस्तुओं के सिद्धांत

उत्तीर्णांक - 40

आंतरिक मूल्यांकन- 30

वस्तुओं के लिए सीखने के उद्देश्य : - वस्तुओं के विषय का अभ्यास पूरा होने के बाद , छात्र निम्नलिखित में सक्षम होंगे:

1. अनाज को वर्गीकृत करें और उनके उपयोग और भंडारण का वर्णन कर सकेंगे ।
2. दालों को वर्गीकृत करें और उनके उपयोग और भंडारण का वर्णन कर सकेंगे ।
3. फलों और सब्जियों को परिभाषित और वर्गीकृत कर सकेंगे ।
4. डेयरी उत्पादों को वर्गीकृत करें और दूध, पनीर, मक्खन और क्रीम की संरचना और भंडारण का वर्णन कर सकेंगे ।
5. खाद्य मिलावट करने वालों का पता लगाएं और उनका परीक्षण कर सकेंगे ।
6. फलों और सब्जियों का वर्गीकरण और उपयोग कर सकेंगे ।
7. मसालों और जड़ी बूटियों की पहचान और उपयोग कर सकेंगे ।
8. चाय, कॉफी, कोको और खाद्य रंगों और स्वादों को परिभाषित और वर्गीकृत कर सकेंगे ।
9. भोजन का संरक्षण कर सकेंगे ।



इकाई

सामग्री

1.

अनाज- गेहूं चावल मक्का
कॉर्नफ्लेक्स, चावल जैसे नाश्ता अनाज
फ्लेक्स, चोको फ्लेक्स और दबाया हुआ चावल उपयोग
और भंडारण

2.

दलहन-प्रकार और उपयोग

3.

फल और सब्जियां- वर्गीकरण और उपयोग

4.

दुग्ध उत्पाद- दूध-संरचना का उपयोग
और भंडारण, वर्गीकरण और उपयोग
पनीर, मक्खन, क्रीम

5.

भारत में खाद्य मानकों को रोकना, भोजन
सार्वजनिक स्वास्थ्य के खतरे के रूप में मिलावट, और
आम मिलावटखोर, सरल परीक्षण

सामान्य खाद्य मिलावटखोरों का पता लगाना, आई.एस.आई.,
एगमार्क और भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण

6.

जड़ी बूटी मसाले और मसालों का वर्गीकरण
और विभिन्न प्रकार के उपयोग

7.

फल और सब्जियाँ; वर्गीकरण और उपयोग

8.

चाय, कॉफी, कोको और उनके स्रोत, भंडारण
और उपयोग करना। खाद्य जायके, सुगंध और
ब्रांड नाम के साथ खाद्य रंग

9.

खाद्य संरक्षण - दीर्घकालिक और लघु
अवधि के तरीके। भोजन सुविधा, चीनी संरक्षण और कन्फेक्शनरी की दुकान

अटल बिहारी वाजपेयी हिंदी विश्वविद्यालय, भोपाल

पत्रोपाधि पाठ्यक्रम

अधिकतम अंक - 100

षष्ठ प्रश्नपत्र

उत्तीर्णांक - 40

लिखित परीक्षा - 70

भोजन की लागत

आंतरिक मूल्यांकन- 30

सीखने का उद्देश्य: पाठ्यक्रम के अंत में छात्र निम्नलिखित में सक्षम होंगे:

1. विभिन्न मूल्य निर्धारण विधियों को जानें और विभिन्न प्रकार के मेनू की व्याख्या कर सकेंगे।
2. खाद्य लागत और लागत तकनीक के महत्व को समझ सकेंगे।
3. मानक व्यंजनों का विकास करें और समायोजन कारक का उपयोग करके मात्राओं को समायोजित कर सकेंगे।
4. सामग्री लागत को परिभाषित और व्याख्या कर सकेंगे।
- 5- भोजन की लागत, श्रम लागत, उपरि लागत आदि को नियंत्रित करने के बारे में बता सकेंगे।
6. पैदावार और उसके प्रकारों को परिभाषित कर सकेंगे। मानक भोजन लागत की गणना और भाग लागत और रात के खाने की लागत कर सकेंगे।



| इकाई | सामग्री |
|------|---|
| 1 | मूल्य निर्धारण मेनू मूल्य शैलियाँ मेनू के प्रकार मूल्य निर्धारण में विभिन्न तरीके |
| 2 | लागत भोजन की लागत का महत्व खर्च करने के तरीके लागत तकनीक |
| 3 | मानक व्यंजन मानकीकृत व्यंजनों का उपयोग मानकीकृत व्यंजनों का विकास करना समायोजन कारक |
| 4 | सामग्री की लागत <ul style="list-style-type: none"> • खरीद के माध्यम से • प्राप्त • जारी • उत्पादन • विक्रय व लेखा |
| 5 | इसका नियंत्रण <ul style="list-style-type: none"> • खाद्य लागत • श्रम लागत • ऊपरी लागत • विविध लागत |
| 6 | प्राप्ति <ul style="list-style-type: none"> • कसाई उपज देते हैं • खाना पकाने की उपज • आंशिक नियंत्रण |
| 7 | लागत <ul style="list-style-type: none"> • भोजन की मानक लागत का निर्धारण • भाग लागत की गणना • रात के खाने की लागत की गणना |

Mun

अटल बिहारी वाजपेयी हिंदी विश्वविद्यालय, भोपाल

पत्रोपाधि पाठ्यक्रम

प्रयोगिक I - पाक शास्त्र

अधिकतम अंक - 100

उत्तीर्णांक - 40

पाक शास्त्र व्यावहारिक के लिए कौशल आधारित शिक्षण उद्देश्य : - व्यावहारिक पाठ्यक्रम के पूरा होने के बाद , छात्र निम्नलिखित में सक्षम होंगे:

1. चावल की किस्मों, दाल की किस्मों, भारतीय ब्रेड, सब्जियों और गैर-शाकाहारी जैसे भारतीय व्यंजन तैयार करें और पेश करें।
2. भारतीय मिठाई और नमकीन तैयार करें और पेश करें।
3. तंदूर व्यंजन तैयार करें और पेश करें।
4. त्योहार मेनू तैयार करें और प्रस्तुत करें।
5. सॉस, सूप और पास्ता तैयार करें और पेश करें।
6. मछली, पोल्ट्री और अन्य मांस की संगत व्यंजन तैयार करें और पेश करें।
7. चीनी सूप, नूडल्स और चावल की किस्मों आदि को तैयार और प्रस्तुत करें।

Mus

महत्वपूर्ण:

1. बुनियादी प्रशिक्षण रसोई में एक स्टेशन पर काम करने के लिए दो छात्र।
2. मात्रात्मक खाद्य रसोई में प्रायोगिक 'पैक्टिकल' थोक खाना पकाने के लिए एक टीम गतिविधि होगी।
3. प्रत्येक स्टेशन पर प्रत्येक डिश के चार भाग तैयार करके बुनियादी प्रशिक्षण रसोई में प्रत्येक मेनू का अभ्यास किया जाएगा।
4. न्यूनतम बीस भागों पर टीम अभ्यास के माध्यम से मात्रात्मक खाद्य रसोई में अभ्यास करने के लिए एक ही मेनू होगा।

५

औज़ार / उपकरण और उनके उपयोग का परिचय। (एक सप्ताह / 16 घंटे)

संस्थान द्वारा 60 मेनू का एक सेट तैयार किया जाएगा, जो नीचे सूचीबद्ध सभी वस्तुओं को लेकर सुनिश्चित करेगा कि खाना पकाने के सभी तरीकों को नियोजित किया गया है। यह भी सुनिश्चित किया जा सकता है कि प्रत्येक मेनू मूल प्रशिक्षण रसोई में एक बार और मात्रा भोजन रसोई में एक बार तैयार किया जाता है।

(घंटे उपलब्ध: 31 सप्ताह x 4 दिन / सप्ताह x 4 घंटे / दिन = 496 घंटे)

भारतीय

| | |
|----------------|-------------------------------------|
| चावल | 08 किस्में |
| भारतीय ब्रेड | 10 किस्में |
| दल | 10 किस्में |
| सब्जियां | 15 किस्में |
| चटनी | 05 किस्में |
| रायता | 05 किस्में |
| अंडे का व्यंजन | 03 किस्में |
| मछली के व्यंजन | 05 किस्में (दो स्थानीय व्यंजन सहित) |
| मांस के व्यंजन | 08 किस्में (दो स्थानीय व्यंजन सहित) |



| | |
|-------------------------------|--|
| चिकन व्यंजन | 08 किस्में (दो स्थानीय व्यंजन सहित) |
| शोरबा | 02 किस्में |
| तंदूर व्यंजन | तंदूरी चिकन, तंदूरी मछली, कबाब, बोटी कबाब। |
| स्नैक्स | 10 किस्में (दो स्थानीय व्यंजन सहित) |
| मिठाइयाँ | 08 किस्में (दो स्थानीय व्यंजन सहित) |
| त्योहारों के लिए विशेष व्यंजन | - 5 उत्सव मेनू (क्षेत्रीय व्यंजनों पर जोर) |

महाद्वीपीय :

स्टॉक - सफेद स्टॉक, भूरा स्टॉक, मछली स्टॉक।

सॉस - एक प्रकार का चटनी सॉस, सफेद सॉस, टमाटर, इस्पेकनोले, होलैंडाइज और प्रत्येक के 5 डेरिवेटिव के साथ मेयोनेज़। डेमी-गलेस, मिंट सॉस, हॉर्स मूली, ब्रेड सॉस और ऐप्पल सॉस।

| | |
|--------------------|-----------|
| यौगिक बटर्स - | 3 किस्में |
| सूप: | |
| प्यूरिज | 2 किस्में |
| मलाई | 3 किस्में |
| सफेद | 2 किस्में |
| शोरबा | 2 किस्में |
| बिस्क्स | 1 किस्में |
| कंसोमेज | 5 किस्में |
| ठंडा सूप | 2 किस्में |
| अंतर्राष्ट्रीय सूप | 2 किस्में |

मछली:

| | |
|--------------|-----------|
| भुनी हुई | 2 किस्में |
| शिल की हुई | 2 किस्में |
| उथला तली हुई | 2 किस्में |
| गहरी तली हुई | 4 किस्में |
| पोच्छ | 2 किस्में |

चिकन और अन्य मीट :

मछली पालने का जहाज 2
पुलाव 2 किस्में

Mur

भुना हुआ 2 किस्में
ब्रेड 2 किस्में
शील्ड / बेकड 2 किस्में
चिकन (सौतेस) 5 किस्में

सब्जियां:

सब्जियों की तैयारी और पकाने - 10 किस्में
आलू - 10 किस्में

दूर से व्यंजन:

स्पेगेटी और मैकरोनी व्यंजन - 6 किस्में

अंडा:

नाश्ते में अंडे की तैयारी - 5 किस्में

मिठाइयाँ :

मूस 3 किस्में
सौंफ 3 किस्में
बेक किया हुआ 3 किस्में
उबला (हलवा)

चायनिज:

सूप 2 किस्में
नूडल्स और चावल 4 किस्में
मुर्गी 2 किस्में
सुअर का मांस 2 किस्में
मांस 2 किस्में
झींगे 2 किस्में
मछली 1 डिश
सब्जियां 3 किस्में



अटल बिहारी वाजपेयी हिंदी विश्वविद्यालय, भोपाल

पत्रोपाधि पाठ्यक्रम

पाकशास्त्र (प्रायोगिक)

अधिकतम अंक - 100

उत्तीर्णांक - 40

परीक्षा के लिए अंक की योजना

| | अंक |
|------------------------------------|------|
| 1. वर्दी और सौंदर्य | : 05 |
| 2. इंडेंट | : 05 |
| 3. स्कैलरी, उपकरण सफाई और स्वच्छता | : 05 |
| 4. पत्रिका | : 10 |
| कुल | : 25 |

भाग 'बी' (75 अंक)

1. प्रत्येक छात्र एक भोजन में पांच व्यंजन तैयार करेगा। व्यंजन निर्धारित पाठ्यक्रम से होंगे।
2. प्रत्येक डिश में 15 निशान होंगे
3. प्रत्येक डिश के मूल्यांकन के पैरामीटर।

| | अंक |
|------------------|------|
| क) तापमान | : 03 |
| ख) बनावट / संगति | : 03 |
| ग) सुगंध / स्वाद | : 03 |
| घ) स्वाद | : 03 |
| इ) प्रस्तुतीकरण | : 03 |
| कुल अंक | : 15 |

ध्यान दें :

1. इंडेंटिंग या व्यावहारिक के दौरान जर्नल की अनुमति नहीं है। परीक्षा शुरू होने से पहले इसे परीक्षक को सौंप दिया जाना चाहिए।
2. मूल्यांकन आंतरिक और बाह्य परीक्षक दोनों द्वारा किया जाएगा।
3. प्रत्येक छात्र प्रत्येक डिश / आइटम के 04 भाग तैयार करेगा।
4. अतिरिक्त सामग्री विफलता के मामले में लेकिन सीमित प्रकार और गुणवत्ता (केवल किराने का सामान और डेयरी उत्पादों) में उपलब्ध कराई जा सकती है। केवल एक अतिरिक्त प्रयास की अनुमति दी जा सकती है।
5. परीक्षा शुरू होने से पहले परीक्षार्थियों द्वारा यूनिफॉर्म और गूमिंग की जाँच की जानी चाहिए।
6. छात्रों को किताबें, नोट्स, जर्नल या किसी अन्य व्यक्ति की मदद लेने की अनुमति नहीं है
7. परीक्षक यह सुनिश्चित करेंगे कि परीक्षार्थी परीक्षा के दौरान गुड स्वच्छता और खाद्य सुरक्षा प्रथाओं का पालन करें।



अटल बिहारी वाजपेयी हिंदी विश्वविद्यालय, भोपाल

पत्रोपाधि पाठ्यक्रम

अधिकतम - 100

प्रायोगिक II - भंडारगृह

उत्तीर्णांक - 40

भंडारगृह व्यावहारिक के लिए कौशल आधारित उद्देश्य : - भंडार व्यावहारिक पूरा होने के बाद छात्र निम्नलिखित में सक्षम होंगे:

1. सरल और यौगिक सलाद तैयार और प्रस्तुत करें।
2. वर्तमान सुबह का नाश्ता और सैंडविच तैयार करें।
3. ठंडा सूप तैयार करें और प्रस्तुत करें।
4. ठंडा बर्फ और सजावटी कार्य जैसे बर्फ एंड बटर स्कल्पचर, वेजिटेबल और फ्रूट कार्विंग इत्यादि को एकत्रित करना।
5. गैलेंटाइन, बैलटाइन, मूस आदि जैसे ठंडे कट तैयार करें और प्रस्तुत करें।

1. विभिन्न सरल और मिश्रित सुबह के नाश्ते की तैयारी

| | | |
|-------------------------|---|-----------|
| 2. सैंडविच | - | 5 किस्में |
| 3. साधारण सलाद | - | 5 किस्में |
| 4. ठंडा सूप | - | 3 किस्में |
| 5. यौगिक सलाद: | | |
| फल आधारित | - | 2 किस्में |
| मछली आधारित | - | 2 किस्में |
| मांस आधारित | - | 2 किस्में |
| सब्जी आधारित | - | 2 किस्में |
| सलाद ड्रेसिंग की तैयारी | - | 3 किस्में |

6. कसाईखाना:

i) मेम्ने और मटन - मटन शरीरों को मिलाने का प्रदर्शन। मटन लेग और शोल्डर की डेबिंग। करी कटे और बाटी कबाब ।

ii) सुअर का मांस - पोर्क चॉप्स का प्रदर्शन और तैयारी, पोर्क लेग की डिबोनिंग।

iii) मछली - मछली की कटाई और ठंडे बफेट में इसका उपयोग।

iv) पोल्ट्री - ड्रेसिंग, ट्रसिंग और डेबोनिंग।

7. सजावटी कार्य:

i) बर्फ और बटर स्कल्पचर का प्रदर्शन।

ii) सब्जी और फलों पर नक्काशी का प्रशिक्षण।

8. गैलैटाइन, बैलटाइन , मूस आदि का प्रदर्शन और तैयारी।



अटल बिहारी वाजपेयी हिंदी विश्वविद्यालय, भोपाल

पत्रोपाधि पाठ्यक्रम

अधिकतम - 100

भंडार

उत्तीर्णांक - 40

परीक्षा के लिए अंकन योजना

भाग 'ए' 25 अंक

| | अंक |
|--------------------|-----|
| 1 वर्दी और सौंदर्य | 05 |
| 2 इंडेंट | 10 |
| 3 पत्रिका | 10 |
| कुल अंक | 25 |

भाग 'बी' 75 अंक

- पांच व्यंजन के रूप में तैयार किया जाना है:
 - 02 सुबह का नाश्ता
 - 02 मिश्रित सलाद
 - 01 सैंडविच
- प्रत्येक डिश के 12 अंक होंगे
- प्रत्येक डिश के मूल्यांकन के पैरामीटर।

| | अंक |
|--|-----|
| क) दिखावट | 04 |
| ख) स्वाद | 04 |
| ग) स्टैंडर्ड रेसिपी | 04 |
| कुल | 12 |
| 4. स्वच्छता और खाद्य सुरक्षा (समय) का पालन | 15 |

ध्यान दें :

1. इंडेंटिंग या व्यावहारिक के दौरान जर्नल की अनुमति नहीं है। परीक्षा शुरू होने से पहले इसे परीक्षक को सौंप दिया जाना चाहिए।
2. मूल्यांकन आंतरिक और बाह्य परीक्षक दोनों द्वारा किया जाएगा।
3. प्रत्येक छात्र प्रत्येक डिश / आइटम के 02 (दो) भाग तैयार करेगा।
4. अतिरिक्त सामग्री विफलता के मामले में सीमित प्रकार और मात्रा में उपलब्ध कराई जा सकती है। केवल एक अतिरिक्त प्रयास की अनुमति दी जा सकती है।
5. परीक्षा शुरू होने से पहले परीक्षार्थियों द्वारा वर्दी और सौन्दर्य की जांच की जानी चाहिए।
6. छात्रों को किताबें, नोट्स, जर्नल या किसी अन्य व्यक्ति की मदद लेने की अनुमति नहीं है।
7. परीक्षक यह सुनिश्चित करेंगे कि परीक्षार्थी परीक्षा के दौरान गुड हाइजीन और खाद्य सुरक्षा प्रथाओं का पालन करें।



अटल बिहारी वाजपेयी हिंदी विश्वविद्यालय, भोपाल

पत्रोपाधि पाठ्यक्रम

कम्प्यूटर जागरूकता

उत्तीर्णांक - 40

अधिकतम - 100

लिखित परीक्षा - 70

आंतरिक मूल्यांकन- 30

सीखने का उद्देश्य : - कम्प्यूटर जागरूकता विषय के पूरा होने के बाद छात्र कर सकेंगे

1. कम्प्यूटर और उसके हार्डवेयर और सॉफ्टवेयर को समझ सकेंगे ।
2. उचित स्वरूपण के साथ शब्द दस्तावेज का उत्पादन कर सकेंगे ।
3. बुनियादी कार्यों के साथ एक एक्सेल शीट पर कार्य कर सकेंगे ।
4. नेट पर ब्राउज़ करें और ई-मेल के माध्यम से संवाद कर सकेंगे ।
5. छोटे पावर प्वाइंट प्रेजेंटेशन तैयार कर सकेंगे ।

| इकाई | सामग्री |
|------|---|
| 1 | <p>कम्प्यूटर --</p> <ul style="list-style-type: none">• कम्प्यूटर क्या है? • कम्प्यूटर की बुनियादी आवेदन• कम्प्यूटर प्रणाली के घटक<ul style="list-style-type: none">➢ सेंट्रल प्रोसेसिंग यूनिट➢ कीबोर्ड, माउस और दृश्य प्रदर्शन इकाई➢ अन्य इनपुट डिवाइस➢ अन्य आउटपुट डिवाइस➢ स्मृति• हार्डवेयर और सॉफ्टवेयर की अवधारणा<ul style="list-style-type: none">➢ हार्डवेयर➢ सॉफ्टवेयर |

Mus...

- सॉफ्टवेयर अनुप्रयोग
- सॉफ्टवेयर प्रणाली
- कंप्यूटिंग, डेटा और सूचना की अवधारणा
- सूचना और संचार प्रौद्योगिकीके अनुप्रयोग
 - ई-शासन
 - मनोरंजन
- कंप्यूटर को जीवन में लाना
 - कनेक्टिंग कीबोर्ड, माउस, मॉनिटर और सीपीयू के लिए प्रिंटर
 - बिजली की आपूर्ति की जाँच

2 कंप्यूटर परिचालन (जीयूआई) आधारित कंप्यूटर का उपयोग परिचालन प्रणाली

- परिचालन प्रणाली की मूल बातें
 - परिचालन प्रणाली
 - लोकप्रिय परिचालन प्रणाली की मूल बातें (एलआईएनयूएक्स, विन्डोज)
- उपयोगकर्ता इंटरफेस
 - टास्क बार
 - आइकॉन
 - मेनू
 - एक अनुप्रयोग चल रहा है
 - ऑपरेटिंग प्रणाली सरल सेटिंग
 - प्रणाली की तारीख और समय बदलना/घटशून गुण बदलना
 - कम्प्यू विंडोज कंपोनेंट को जोड़ने या हटाने के लिए
 - माउस के गुण बदलना
 - प्रिंटर जोड़ना और निकालना
 - फाइल और निर्देशिका प्रबंधन
 - फाइलों और निर्देशिकाओं का निर्माण और नाम बदलना

Murthy

अंकन प्रक्रिया का संचालन

- वर्ड प्रोसेसिंग बेसिक्स
 - वर्ड प्रोसेसिंग खोलना
 - मेनू बार
 - मदद का उपयोग करना
 - मेनू बार के नीचे प्रतीक का उपयोग करना
- दस्तावेजों को खोलना और बंद करना
 - दस्तावेज खोलना
 - सेव और सेव एज
 - पेज सेटअप
 - प्रिंट पूर्वावलोकन
 - दस्तावेजों की छपाई
- पाठ निर्माण और हेरफेर
 - दस्तावेज निर्माण
 - पाठ का संपादन
 - पाठ चयन
 - कट, कॉपी और पेस्ट
 - वर्तनी की जांच
 - थिसारस
- पाठ स्वरूपण
 - फॉन्ट और आकार चयन
 - पाठ का संरेखण
 - पैराग्राफ इंडेंटिंग
 - बुलेट और नंबरिंग
 - बदलते मामले
- टेबल हेरफेर
 - इा टेबल

Man

- सेल की चौड़ाई और ऊँचाई बदलना
- सेल में पाठ का संरेखण
- पंक्ति और स्तंभ का विलोपन / प्रतिवृष्टि
- सीमा और छायांकन

4

स्प्रेड शीट का उपयोग करना

- इलेक्ट्रॉनिक स्प्रेड शीट 5 के तत्व
 - स्प्रेड शीट का खुलना
 - सेल का पता
 - स्प्रेड शीट की छपाई
 - कार्यपुस्तिका सहेजना
- कोशिकाओं का हेरफेर
 - टेक्स्ट, नंबर और दिनांक दर्ज करना
 - टेक्स्ट, नंबर और दिनांक श्रृंखला बनाना
 - वर्कशीट डेटा का संपादन
 - पंक्तियों को जोड़ना और हटाना, कॉलम
 - सेल की ऊँचाई और चौड़ाई बदलना
- सूत्र और कार्य
 - सूत्र का उपयोग करना
 - प्रकार्य

5

इंटरनेट, WWW और वेब ब्राउज़रों का परिचय

- कंप्यूटर नेटवर्क का बेसिक
 - स्थानीय क्षेत्र नेटवर्क (एलएएन)
 - वाइड एरिया नेटवर्क (डब्ल्यूएएन)
- इंटरनेट
 - इंटरनेट की अवधारणा
 - इंटरनेट के अनुपयोग
 - इंटरनेट से जुड़ना
 - समस्या निवारण

Nam

- वर्ल्ड वाइड वेब (डब्ल्यूडब्ल्यूडब्ल्यू)
- वेब ब्राउजिंग सॉफ्टवेयर
 - लोकप्रिय वेब ब्राउजिंग सॉफ्टवेयर
- खोज यन्त्र
 - लोकप्रिय खोज इंजन / के लिए खाजरागगी
 - वेब ब्राउजर तक पहुंच
 - पसंदीदा फोल्डर का उपयोग करना
 - वेब पेज डाउनलोड करना
 - वेब पेज का मुद्रण
- यूआरएल को समझना
- वेब सर्फ करना
- ई-गवर्नेंस वेबसाइट का उपयोग करना

6

संचार और संकलन

- ई-मेल की मूल बातें
 - एक इलेक्ट्रॉनिक मेल क्या है
- ई-मेल का उपयोग करना
 - ईमेल खाता खोलना
 - मेलबॉक्स, इनबॉक्स और आउटबॉक्स
 - एक नया ई-मेल बनाना और भेजना
 - ई-मेल संदेश का जवाब देना
 - ई-मेल संदेश अद्योपित करना
 - ईमेल को क्रमबद्ध करना और खोजना
- दस्तावेज सहयोग
 - त्वरित संदेश और सहयोग
 - त्वरित संदेश का उपयोग करना

Handwritten signature

- त्वरित संदेश सेवा प्रदाता
- शिष्टाचार

7

लघु प्रस्तुति बनाना

• मूल बातें

- पॉवर पॉइंटका उपयोग करना
- एक पॉवर पॉइंट प्रस्तुति को खोलना
- एक प्रस्तुति को सहेजा जा रहा है

• प्रस्तुति का निर्माण

- एक टेम्पलेट का उपयोग करके एक प्रस्तुति बनाना
- ब्लैंक प्रस्तुति बनाना
- पाठ में प्रवेश और संपादन
- प्रस्तुति में स्लाइड्स को सम्मिलित करना और हटाना

• स्लाइड की तैयारी

- बड़े टेबल या एक एक्सेल वर्कशीट सम्मिलित करना
- क्लिप आर्ट चित्र जोड़ना
- अन्य वस्तुओं को सम्मिलित करना
- ऑब्जेक्ट का आकार बदलना और स्केल करना

• स्लाइड्स की प्रस्तुति

- एक प्रस्तुति देखना
- प्रस्तुति के लिए सेट अप चुनना
- प्रिंटिंग स्लाइड्स और हाथ-बाहरी

• स्लाइड शो

- स्लाइड शो चलाना
- संक्रमण और स्लाइड समय
- स्लाइड शो को स्वचालित करना

Man