

उत्तराखण्ड सरकार (राज्य संपत्ति विभाग) में व्यवस्थाधिकारी (समूह 'ख') के पद के लिए सीधी भर्ती स्क्रीनिंग परीक्षा का पाठ्यक्रम (वस्तुनिष्ठ प्रकार)
होटल प्रबन्धन/कैटरिंग प्रौद्योगिकी एवं सामान्य अध्ययन

कुल प्रश्न—150

अधिकतम अंक—150

समय: 02 घण्टे।

भाग—1

होटल प्रबन्धन एवं कैटरिंग प्रौद्योगिकी

कुल प्रश्न—80

अधिकतम अंक—80

क—खाद्य उत्पादन

कुल प्रश्न—15

अधिकतम अंक—15

1. खाना पकाने के विभिन्न विधियां, तथा उनके लक्ष्य और उद्देश्य।
2. विभिन्न प्रकार के स्टॉक, सूप और उनकी सजावट।
3. विभिन्न प्रकार के सलाद और उनके भाग।
4. मदर सॉस और उनके डेरिवेटिव।
5. मांस, मछली और मुर्गी के भाग।
6. विभिन्न प्रकार की पेस्ट्री और उनके उपोत्पाद, उनके पकाने का समय और तापमान।
7. ब्रेड और केक बनाने की विधियाँ। उनमें उपयोग होने वाला विभिन्न खाद्य सामग्री।
8. खाद्य उत्पादन एवं बेकरी में प्रयुक्त विभिन्न प्रकार के उपकरण।
9. विभिन्न प्रकार के संगठनों के लिए व्यंजन सूची (मेन्यू) की योजना।
10. महत्वपूर्ण भारतीय एवं अंतर्राष्ट्रीय व्यंजन।
11. सॉसेज, हैम, बेकन, गैमन गैलेंटाइन, फोर्समीट, पाते, मूस्स और मूजलिन, शू फॉड, एस्पिक, जेली, क्वेनेल्स, पारफेद का अर्थ।
12. खाना पकाने में उपयोग की जाने वाली विभिन्न प्रकार की वाइन, खाना पकाने में उनकी भूमिका।
13. एच.ए.सी.सी.पी. क्या है?
14. आइसिंग और टॉपिंग।
15. चॉकलेट और कन्फेक्शन।
16. अंतर्राष्ट्रीय ब्रेड।

17. फ़ोजन डेजर्ट ।
18. चीज: प्रकार/वर्गीकरण, प्रसंस्करण ।
19. रसोई विभाग का पदानुक्रम – प्राचीन और आधुनिक ।
20. एकजीक्यूटिव शेफ की भूमिका, अन्य विभागों के साथ सहयोग ।
21. सब्जी और फलों की पाक कला— वर्गीकरण, पिगमेन्ट और रंग परिवर्तन, सब्जियां काटने के विभिन्न ढंग ।
22. अण्डे की पाक कला – अण्डे की संरचना, अण्डे का चयन, अण्डे का पाक कला में उपयोग ।
23. रेजिंग ऐजेंट – वर्गीकरण, भूमिका, क्रिया ।
24. मसालें – मसालों का मिश्रण, विभिन्न मसाले ।
25. खाना पकाने में प्रयुक्त जडी-बूटियाँ ।
26. वोल्यूम फीडिंग— संस्थागत, अस्पताल, मोबाइल केटरिंग ।
27. मात्रात्मक खरीद और भंडारण ।
28. रसोई डिजाइनिंग और उसका विवरण ।

ख— खाद्य एवं पेय सेवा

प्रश्नों की संख्या: 15

अधिकतम अंक: 15

1. खाद्य एवं पेय संचालन एवं सहायक विभाग के प्रकार ।
2. खानपान के प्रकार (औद्योगिक, संस्थागत, वाणिज्यिक, परिवहन, वायु, सडक, रेल, समुद्र, आदि) ।
3. खाद्य एवं पेय विभाग में कर्मचारियों का संगठन ।
4. विभिन्न खाद्य एवं पेय सेवा उपकरण ।
5. मदिरा रहित पेय पदार्थ (चाय, कॉफी, मॉक टेल, जूस, कोको आदि) और उनके ब्रांड ।
6. फ्रेंच क्लासिकल मेन्यू, मेन्यू के प्रकार ।
7. विभिन्न प्रकार के भोजन ।
8. खाद्य सेवा के प्रकार ।
9. बिक्री प्रणाली. (के.ओ.टी., बी.ओ.टी., एकल ऑर्डर शीट)
10. कवर, टेबल, फंक्शन टेबल का लेआउट, महाभोज खानपान की योजना ।
11. महाभोज प्रोटोकॉल, (क्षेत्र, टेबल योजना, टोस्ट और टोस्ट प्रक्रिया)

12. निम्नलिखित महाभोज की सेटिंग— रिसेप्शन, कॉकटेल पार्टियाँ, वार्तालाप, सेमिनार, प्रदर्शनी, फैशन शो।
13. बार के प्रकार एवं उसका नियंत्रण।
14. विभिन्न प्रकार के कॉकटेल।
15. विभिन्न अल्कोहलिक पेय पदार्थ—
स्परिट— जिन, रम, वोदका, ब्रान्डी व्हिस्की। उनके प्रचलित ब्रांड।
वाइन — वाइन के प्रकार तथा उनके क्षेत्र।
बियर— बियर के प्रकार तथा उनके प्रचलित ब्रांड।
16. स्वाँट एनालिसिस, ब्रेक ईवन एनालिसिस, प्रोजेक्ट प्लानिंग।
17. ऐपरतीफी (क्षुधावर्धन मदिरा) — परिभाषा, प्रकार।
18. लिक्वोर—श्रेणियाँ, परिभाषा, प्रचलित लिक्वोर।
19. किचन स्टूयवर्डिंग— महत्ता, सफाई और पॉलिश करने के उपयोग में लाई जाने वाली मशीन।
20. रिकॉर्ड रखरखाव एवं इन्वेन्ट्री।

ग — कक्ष प्रभाग प्रबंधन

प्रश्नों की संख्या: 15

अधिकतम अंक: 15

1. विभिन्न प्रकार के होटल (होटल, मोटल, बोटेल्स, रिसॉर्ट्स, बुटीक होटल, लीशर होटल आदि)।
2. विभिन्न प्रकार के कमरे।
3. होटलों का वर्गीकरण (आकार, स्टार, फ्रेंचाइजी, टाईम शेयर, कोंडो मिनियम आदि)।
4. फ्रंट ऑफिस और हाउसकीपिंग के विभिन्न अनुभाग।
5. विभिन्न प्रकार के सफाई के साधक।
6. टैरिफ संरचना, विभिन्न प्रकार की आहार योजनाएँ।
7. आगमन और प्रस्थान प्रक्रिया, अतिथियों की बुकिंग एवं आरक्षण पंजीकरण, चैनल एवं स्रोत, चेक इन और चेक आउट प्रक्रिया।
8. कमरा बेचने की तकनीक।
9. कुंजी प्रबंधन एवं कुंजी प्रकार, संदेश प्रबंधन, वीआईपी सुविधाएं, जांच सूची, खोया और पाया प्रक्रिया।
10. होटलों में कम्प्यूटर का इस्तेमाल तथा विभिन्न प्रकार के सॉफ्टवेयर का प्रयोग।
11. कक्ष प्रभाग लेखांकन, ए.आर.आर., वी.टी.एल., जी.डब्ल्यू.बी., अर्ध स्वचालित, पूर्णतः स्वचालित।

12. विभिन्न प्रकार की पुष्प सज्जा एवं फूलों की देखभाल ।
13. विभिन्न प्रकार के फर्श, दीवार और छत कवरिंग ।
14. विभिन्न प्रकार की लाइटें ।
15. रंग चक्र, रंगों का महत्व, रंगों के प्रकार ।
16. फ़ैब्रिक, लिनन, लिनन नियंत्रण, लिनन आपूर्ति ।
17. कक्ष प्रभाग प्रबंधन में साथ काम करने वाले विभिन्न कर्मचारी ।
18. कमरे की स्थापना, पूर्वानुमान, अधिक समय तक रुकना, कम रहना, पूर्वानुमान सूत्र ।
19. कर्मचारियों की नियुक्ति एवं संविदा ।
20. फ्रंट ऑफिस और हाउसकीपिंग विभाग की स्टाफिंग और पदानुक्रम ।
21. सफाई संगठन – सफाई के सिद्धांत और सफाई को व्यवस्थित करने की विधि, उपकरणों का प्रयोग और देखभाल ।
22. विभिन्न सतहों की संरचना, देखभाल और सफाई – धातु, कांच, चमड़ा, प्लास्टिक, चीनी मिट्टी की चीजें, लकड़ी, दीवार की फिनिश और फर्श की फिनिश ।
23. दाग हटाना— अचार, खून, घास, जंग आदि ।
24. प्राथमिक चिकित्सा ।
25. हाउसकीपिंग विभाग में ऊर्जा एवं जल संरक्षण ।

घ – होटल खाते और वित्तीय प्रबंधन

प्रश्नों की संख्या: 10

अधिकतम अंक: 10

1. होटलों के लिए आवश्यक विभिन्न प्रकार के खाते एवं ऑडिट ।
2. आंतरिक और वैधानिक ऑडिट के बीच अंतर, आवंटन वापस लेना ।
3. वित्त का अर्थ ।
4. अनुपात विश्लेषण (अर्थ, वर्गीकरण, टर्नओवर, ड्रुपेंट कंट्रोल चार्ट) ।
5. निधि प्रवाह का अर्थ एवं उपयोग ।
6. नकदी प्रवाह का अर्थ और नकदी प्रवाह की विवरण को बनाना ।
7. कार्यशील पूंजी प्रबंधन कारक स्थगित करते हैं—खनन कार्यशील पूंजी की जरूरतें, ओवरट्रेडिंग एवं अंडर ट्रेडिंग ।
8. पूंजीगत बजटिंग इसका महत्व, भुगतान अवधि, शुद्ध वर्तमान मूल्य, आंतरिक वसूली दर ।

च – पोषण, स्वच्छता और खाद्य विज्ञान

प्रश्नों की संख्या: 15

अधिकतम अंक: 15

1. भोजन और उसके विभिन्न पोषक तत्व (प्रोटीन, वसा, विटामिन, कार्बोहाइड्रेट, खनिज पदार्थ आदि)
2. लिपिड और फैटी एसिड।
पुफास, मुफास, एसएफएस, ईएफए.
3. खाद्य जनित रोग: प्रकार एवं निवारक उपाय
4. खाद्य योजक, प्रकार।
5. खाद्य कानून (एफ.पी.ओ., एम.पी.ओ., पी.एफ.ए., डब्ल्यू.टी.ओ.) उपभोक्ता संरक्षण अधिनियम।
अंतर्राष्ट्रीय कानून – कोडेक्स एलिमेंटारियस, आई.एस.ओ।
6. स्वच्छता, विभिन्न कीटाणुनाशक, पानी का प्रसंस्करण, भोजन का प्रबंधन, जल निपटान।
7. उभरते रोगजनक, आनुवंशिक रूप से संशोधित भोजन, खाद्य लेबलिंग।
8. भोजन का मूल्यांकन – उद्देश्य, विधियाँ।
9. इमल्शन— सिद्धांत और प्रकार।
10. कोलाइड्स – परिभाषा तथा भोजन तैयार करने में अनुप्रयोग।
11. ब्राउनिंग – अवांछित ब्राउनिंग के प्रकार, भूमिका और रोकथाम।
12. संतुलित आहार की अवधारणा— विभिन्न पोषक तत्वों के लिए आरडीए शामिल करना।
13. मेन्यू योजना।
14. भोजन का खराब होना एवं भोजन का संरक्षण।

छ – पर्यटन, होटल और खानपान प्रबंधन

प्रश्नों की संख्या: 10

अधिकतम अंक: 10

1. प्रबंधन— इसकी अवधारणा और कार्य।
2. पर्यटन के विभिन्न प्रकार एवं उसका प्रबंधन।
3. पर्यटन क्षेत्र के प्रमुख खिलाड़ी।
टूर ऑपरेटर, ट्रेवल एजेंसियां, होटल, (T.A.A.I, I.A.T.O, P.A.T.A, W.T.O.)
4. सम्प्रेषण— सम्प्रेषण के तरीके, सम्प्रेषण में बाधाएँ।

5. प्रबंधन में प्रेरणा की भूमिका ।
6. होटल उद्योग में विभिन्न विपणन चैनल ।
7. विपणन मिश्रण, मूल्य निर्धारण रणनीति ।
8. सुरक्षा और सुरक्षा प्रणाली, (अग्नि सुरक्षा प्रणाली, आपातकालीन प्रणाली, सुरक्षा जांच, अलार्म प्रणाली) ।
9. गुणवत्ता नियंत्रण का अर्थ, टी.क्यू.एम., टी.क्यू.एम. के तीन पहलू ।
10. मानवीय व्यवहार के विभिन्न रूप: व्यक्तिगत समूह, विवाद ।
11. नेतृत्व और उसकी गुणवत्ता, नेता की भूमिका, नेता का महत्व ।
12. होटल, इकोटेल्स में पर्यावरण अनुकूल प्रथाओं सहित इको पर्यटन ।

भाग-2

सामान्य अध्ययन, उत्तराखंड से संबंधित सामान्य ज्ञान और सामान्य बुद्धि परीक्षण

क. सामान्य अध्ययन

प्रश्नों की संख्या: 30

अधिकतम अंक: 30

1. राष्ट्रीय एवं अंतर्राष्ट्रीय महत्व की समसामयिक घटनाएँ, खेल एवं मनोरंजन ।
2. भारतीय इतिहास और स्वतंत्रता संग्राम ।
3. विज्ञान एवं प्रौद्योगिकी ।
4. भारतीय राजव्यवस्था ।
5. भारतीय एवं विश्व भूगोल एवं प्राकृतिक संसाधन ।
6. भारतीय अर्थव्यवस्था—कृषि, व्यापार एवं अर्थव्यवस्था ।
7. भारतीय संदर्भ में जनसंख्या, पर्यावरण एवं शहरीकरण ।

ख. उत्तराखंड से संबंधित सामान्य अध्ययन

प्रश्नों की संख्या: 20

अधिकतम अंक: 20

1. शिक्षा, संस्कृति, कृषि, उद्योग, व्यापार और वाणिज्य, रहन-सहन, भौगोलिक और राजनीतिक पृष्ठभूमि और सामाजिक रीति-रिवाजों के बारे में विशेष ज्ञान।
2. सांस्कृतिक, आर्थिक और प्राकृतिक संसाधन, और ऐतिहासिक पृष्ठभूमि।
3. उत्तराखंड के विकास में विज्ञान एवं प्रौद्योगिकी का योगदान।
4. जनसंख्या एवं शहरीकरण
5. ग्रामीण एवं स्थानीय प्रशासन एवं समसामयिक घटनाएँ।

ग. सामान्य बुद्धि परीक्षण

प्रश्नों की संख्या: 20

अधिकतम अंक: 20

सामान्य बुद्धिमत्ता :- सामान्य बुद्धिमत्ता के पाठ्यक्रम में मौखिक, गैर मौखिक, विश्लेषणात्मक सादृश्य, साइलोजिस्म, समरूपता, भिन्नता, अप्राप्त संख्या, संप्रतीक और अनुक्रम, अंतराल चित्रण, समस्या निवारण, विश्लेषण, न्याय, निर्णय करना, विजुअल मैमोरी, विभेदन, निरूपण, संबंध अवधारणाएं, दिशा बोध, कूट-कूटवाचन, अंकगणितीय तर्क-वितर्क, मौखिक और आंकड़ा वर्गीकरण, आंकड़ा निरूपण और विश्लेषण, अंकगणितीय संख्या श्रृंखला। परीक्षा में अमूर्त धारणाओं, तथ्यों और आंकड़ों, चिह्नों और उनकी सादृश्यता, अंकगणितीय व संख्यात्मक संगणना और अन्य विश्लेषणात्मक, गणितीय और मात्रात्मक प्रकार्य से निबटने की उम्मीदवार की योग्यता परखने के लिए बनाए गए प्रश्न भी शामिल होंगे।