

**DETAILED SYLLABUS FOR THE POST OF COOK CUM
CARETAKER IN OIL PALM INDIA LIMITED**

കാറ്റഗറി നമ്പർ : 740/2025

പരീക്ഷയുടെ ദൈർഘ്യം - 1 മണിക്കൂർ 30 മിനിറ്റ്

മാധ്യമം - മലയാളം/ തമിഴ്/ കന്നഡ

മാർക്ക് - 100

വിശദമായ സിലബസ്

ക്രമനമ്പർ	വിഷയം	മാർക്ക്
I	പൊതുവിജ്ഞാനം	40
II	കാറ്ററിംഗ് മാനേജ്മെന്റ്	60

I പൊതുവിജ്ഞാനം (General Knowledge) (40 മാർക്ക്)

1	ഇന്ത്യയുടെ ഭൂമിശാസ്ത്ര പരമായ സവിശേഷതകൾ, അതിർത്തികൾ. ഒരു പൗരന്റെ അവകാശങ്ങളും കടമകളും, ഇന്ത്യയുടെ ദേശീയ ചിഹ്നങ്ങൾ, ദേശീയ പതാക, ദേശീയ ഗീതം, ദേശീയ ഗാനം തുടങ്ങിയ അടിസ്ഥാന വിവരങ്ങളും മനുഷ്യാവകാശ കമ്മീഷൻ, വിവരാവകാശ കമ്മീഷനുകൾ എന്നിവയെ സംബന്ധിച്ച അറിവുകളും (10 മാർക്ക്)
2	ഇന്ത്യയുടെ സ്വാതന്ത്ര്യവുമായി ബന്ധപ്പെട്ട രാഷ്ട്രീയവും സാമൂഹികവും സാംസ്കാരികവുമായി ബന്ധപ്പെട്ട മുന്നേറ്റങ്ങൾ, ദേശീയ പ്രസ്ഥാനങ്ങൾ, സ്വാതന്ത്ര്യനന്തര ഇന്ത്യ നേരിട്ട പ്രധാന വെല്ലുവിളികൾ തുടങ്ങിയവ (5 മാർക്ക്)
3	കേരളത്തിന്റെ അടിസ്ഥാന വിവരങ്ങൾ, നദികളും കായലുകളും, വിവിധ

	വൈദ്യുത പദ്ധതികൾ, വന്യജീവി സങ്കേതങ്ങളും ദേശീയോദ്യാനങ്ങളും, മത്സ്യബന്ധനം, കായികരംഗം തുടങ്ങിയവയെക്കുറിച്ചുള്ള അറിവ്. (10 മാർക്ക്)
4	ഇന്ത്യൻ സ്വാതന്ത്ര്യ സമരവുമായി ബന്ധപ്പെട്ട് കേരളത്തിലുണ്ടായ രാഷ്ട്രീയ സാമൂഹിക മുന്നേറ്റങ്ങൾ നവോത്ഥാന നാ യകൻമാർ (5 മാർക്ക്)
5	മനുഷ്യശരീരത്തെക്കുറിച്ചുള്ള പൊതു അറിവ്, ജീവകങ്ങളും അപര്യാപ്തതാ രോഗങ്ങളും , രോഗങ്ങളും രോഗകാരികളും, കേരളത്തിലെ പ്രധാന ഭക്ഷ്യ, കാർഷിക വിളകൾ (10 മാർക്ക്)

II കാറ്ററിംഗ് മാനേജ് മെന്റ് (60 മാർക്ക്)

മൊഡ്യൂൾ 1

ഹോട്ടൽ വ്യവസായത്തെ കുറിച്ചുള്ള പ്രാഥമിക അറിവ് (10 മാർക്ക്)

കുക്കിങ്ങിന്റെ ഉദ്ദേശ ലക്ഷ്യങ്ങൾ

വിവിധ തരം കാറ്ററിങ് സ്ഥപനങ്ങൾ

കിച്ചൻ ബ്രിഗേഡ്

ഫുഡ് പ്രൊഡക്ഷൻ ഡിപ്പാർട്ട്മെന്റിലെ സ്റ്റാഫുകളുടെ ഉത്തരവാദിത്തവും ചുമതലകളും

കിച്ചണിൽ ഉപയോഗിക്കുന്ന വിവിധ ഉപകരണങ്ങളെ കുറിച്ചുള്ള പരിജ്ഞാനം

കിച്ചണിലെ സുരക്ഷാമുൻകരുതലുകളെ കുറിച്ചുള്ള അവഗാഹം

വ്യക്തി ശുചിത്വം , ഗ്രൂമിങ്, ആചാര മര്യാദകൾ, വർക്ക് ഏരിയ ഹൈജീൻ

മൊഡ്യൂൾ 2

ഭക്ഷണ സാധനങ്ങളെ കുറിച്ചുള്ള പരിജ്ഞാനം (10 മാർക്ക്)

കുക്കിങ്ങിന് ഉപയോഗിക്കുന്ന വിവിധ ഭക്ഷണ സാധന സാമഗ്രികളുടെ സ്വഭാവ സവിശേഷതകൾ

ഉപ്പ് , ദ്രാവകങ്ങൾ, മധുരദായകങ്ങൾ, കൊഴുപ്പുകളും എണ്ണകളും, റൈസിംഗ് ഏജന്റ്സ്, തിക്കെനിംഗ് ഏജന്റ്സ്, ഫ്ലേവറിങ് ആൻഡ് സീസണിങ് ഏജന്റ്സ്, മുട്ടകൾ ഉപയോഗിച്ചുള്ള കുക്കിംഗ് രീതികൾ

കിചുണിൻ ഉപയോഗിക്കുന്ന വിവിധ തരം പച്ചക്കറികൾ, അവയുടെ തരം തിരിവ്, പച്ചക്കറികൾക്ക് നിറം കൊടുക്കുന്ന പിഗ്മെന്റുകൾ, വിവിധ പച്ചക്കറികൾക്കു ആസിഡ്, ആൽക്കലൈൻ , ഉപ്പ് എന്നീ കക്കിംഗ് മീഡിയത്തിൽ ഉണ്ടാകുന്ന മാറ്റങ്ങൾ

മിസെൻസ്ക്ല, സബ് ഡിവിഷൻ ആൻഡ് ഫ്രാക്ഷണലൈസേഷൻ

കമ്പൈനിങ് ആൻഡ് മിക്സിങ് ഇൻ ദി പ്രെപറേഷൻ ഓഫ് ഫുഡ്

ഭക്ഷണ സാധനങ്ങളുടെ ഘടന

മൊഡ്യൂൾ 3

കളിനറി ഫ്രഞ്ച്

(5 മാർക്ക്)

കളിനറി ടേംസ് , ഭക്ഷണ സാധനങ്ങളുടെ ഫ്രഞ്ച് പദങ്ങൾ

കക്കിംങ്ങിലെ ബേസിക് കട്ടിങ് രീതികൾ - ഡ്രെസിങ് , സ് ലൈസിങ്, ചോപ്പിംഗ്, സ്ലിറ്റിങ്, ജൂലിയൻ, ജാർഡിനർ, മാസിഡോണെയ് റ്റു, ബ്രൂണോയ് സ്

വിവിധ തരം മെനു - അലാ കാർട്ട് - ടാബിൾ ദ ഹോത്, സൈക്ലിക് മെനു

മൊഡ്യൂൾ 4

മെത്തേഡ് സ് ഓഫ് കക്കിംഗ്

(10 മാർക്ക്)

ബോയിലിംഗ്, സ്റ്റുഇങ്, പൊച്ചിങ് , സ്റ്റീമിംഗ്, ബ്രയിസിങ്, ഫ്രൈയിങ്, ഡീപ് ഫ്രൈയിങ്, ഷാലോ ഫ്രൈയിങ്, പൊയിലിങ് ,റോസ്റ്റിങ് , സ്വിറ്റ് റോസ്റ്റിങ്, ഓവൻ റോസ്റ്റിങ്, പോട്ട് റോസ്റ്റിങ്, തണ്ടർ റോസ്റ്റിങ്, ഗ്രില്ലിംഗ്, ഗ്രില്ലിങ് ടേംസ് , ബേക്കിംഗ്, ബ്രോയ് ലിംഗ് , സോളാർ കക്കിങ്, മൈക്രോവേവ് കക്കിങ്.

മൊഡ്യൂൾ 5

മീറ്റ്- ഫിഷ്- ചിക്കൻ - പോർക്ക് കക്കറി

(5 മാർക്ക്)

മീറ്റ്- ഫിഷ്- ചിക്കൻ - പോർക്ക് എന്നിവ ഉപയോഗിച്ചുള്ള_വിവിധ ഭക്ഷണ പദാർത്ഥങ്ങളും അവയുടെ പ്രത്യേകതയും

മീറ്റ് ടെൻറൈസർ ആയി ഉപയോഗിക്കുന്ന വസ്തുക്കൾ

ഗുണ നിലവാരം ഉള്ള മാംസം (മീറ്റ്- ഫിഷ്- ചിക്കൻ - പോർക്ക്)_തിരിച്ചറിയുന്ന രീതികൾ

വിവിധ സംസ്ഥാനങ്ങളിൽ നിന്നും ഉള്ള മീറ്റ്- ഫിഷ്- ചിക്കൻ - പോർക്ക് എന്നിവ ഉപയോഗിച്ചുള്ള ജനപ്രിയ വിഭവങ്ങളും അവയുടെ പ്രത്യേകതയും

വിവിധ മാംസാഹാരങ്ങളുടെ(മീറ്റ്- ഫിഷ്- ചിക്കൻ - പോർക്ക്) കക്കിംഗ് ടെമ്പറേച്ചർ, അവ കക്ക് ചെയ്യാൻ പിന്തുടരുന്ന രീതികൾ

മൊഡ്യൂൾ- 6

ബേസിക് ഫുഡ് പ്രിപ്പറേഷൻ

(10 മാർക്ക്)

സ്റ്റോക്ക് - വൈറ്റ് സ്റ്റോക്ക്- ബ്രൗൺ സ്റ്റോക്ക്- ഫിഷ് സ്റ്റോക്ക്

സ്റ്റോക്കിന് ഉപയോഗിക്കുന്ന സാധന സാമഗ്രികളെ കുറിച്ചുള്ള പരിജ്ഞാനം

വിവിധ തരം സോസ് കൾ - ബേഷ്മാൽ സോസ്, എസ്റ്റാഗോൾ സോസ്, വെലുത്തെ സോസ്, ടൊമാറ്റോ സോസ്, ഹോളണ്ടയ്ക്ക് സോസ്, മയോണൈസ് സോസ് - ഇവയുടെ ഉപ സോസുകൾ.

വിവിധ തരം സൂപ്പുകൾ - ക്രീം സൂപ്പ്, പ്യൂരീ സൂപ്പ്, ചാഡർ സൂപ്പ്, വെലുത്തെ സൂപ്പ്, ബിസ്ക്വിറ്റ് സൂപ്പ്, തിൻ സൂപ്പ്, ക്ലിയർ സൂപ്പ്, ബ്രോത്ത് സൂപ്പ്, കോൾഡ് സൂപ്പ്, നാഷണൽ - ഇന്റർനാഷണൽ സൂപ്പ്

സൂപ്പ് അലങ്കാരങ്ങൾ, സൂപ്പിന്റെ സെർവിങ്ങ് ടെമ്പറേച്ചർ

മൊഡ്യൂൾ- 7

സാലഡ്, അക്കമ്പനിമെന്റ്സ്, സാൻവിച്ച് , ക്യാനപ്പെ, ജ്യൂസ്, സ്നാക്സ് (6 മാർക്ക്)

സാലഡ്- സാലഡിന്റെ ഭാഗങ്ങൾ, ക്ലാസിക്കൽ സാലഡുകളെ കുറിച്ചുള്ള പരിജ്ഞാനം, വിവിധ തരം സാലഡ് ഡ്രസ്സിങ്ങുകൾ

അക്കമ്പനിമെന്റ്സ്- വിവിധ ഭക്ഷണ പാനീയങ്ങളുടെ ക്ക്ളാസിക്കൽ അക്കമ്പനിമെന്റുകൾ, ഭക്ഷണ ക്രമത്തിൽ അക്കമ്പനിമെന്റുകൾക്ക് ഉള്ള പ്രാധാന്യം

സാൻവിച്ച്- വിവിധ തരം സാൻവിച്ചുകൾ, സാൻവിച്ചിന്റെ ഭാഗങ്ങൾ

ക്യാനപ്പെ- വിവിധ തരം ടിറ്റ് ബൈറ്റുകൾ

ജ്യൂസ്- ജ്യൂസുകൾ തയ്യാറാക്കുമ്പോൾ ശ്രദ്ധിക്കേണ്ട കാര്യങ്ങൾ , സെർവിങ്ങ് ടെമ്പറേച്ചർ

സ്നാക്സ്- വിവിധ തരം സ്നാക്സുകളുടെ നിർമ്മാണ രീതികൾ, പ്രധാന സാധന സാമഗ്രികൾ, വിവിധ ഇന്ത്യൻ സംസ്ഥാനങ്ങളിൽ നിന്നുള്ള സ്നാക്സുകൾ

മൊഡ്യൂൾ 8

ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ നിയമങ്ങൾ (4 മാർക്ക്)

ഇന്ത്യയിലെ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ നിയമങ്ങളെ കുറിച്ചുള്ള ധാരണ - FSSAI, FPO, MPO, AG മാർക്ക്

ഭക്ഷണ സാധനങ്ങളിൽ സാധാരണ ചേർക്കാൻ സാധ്യതയുള്ള മായങ്ങൾ അവ കണ്ടുപിടിക്കാൻ ഉപയോഗിക്കുന്ന രീതികൾ.

കാറ്ററിംഗ് സ്ഥാപനങ്ങളിൽ HACCP യുടെയും ISO യുടെയും ഉപയോഗ സാധ്യതകൾ

NOTE: - It may be noted that apart from the topics detailed above, questions from other topics prescribed for the educational qualification of the post may also appear in the question paper. There is no undertaking that all the topics above may be covered in the question paper.