

Tamil Nadu Public Service Commission
Syllabus
Trade - Food Production (General)
(ITI Standard)

Code: 536

Unit I: General Safety Precaution and First Aid of Kitchen (10 Questions)

Elementary of first aid – Importance of safety work in kitchen – Personal safety and grooming - General safety in Hotel industries – How to handle electronic equipments and machineries.

Unit II: Maintain Cleanliness of Kitchen, Handling Equipment and Utensils Safely, Hierarchy of Kitchen (10 Questions)

Understand the work flow of kitchen – Follow the rules and regulations of kitchen – Identification of kitchen service equipments - How to handle the kitchen equipment – Hygiene or Cleanliness and procedure to maintain in kitchen – Disposal procedure of waste material in kitchen – Duties and responsibilities of kitchen Hierarchy.

Unit III: Menu Planning and Menu Engineering (20 Questions)

Classification of raw materials – Preparation of Ingredients – Method of mixing food – Effect of heat on various food – Reaction with metal in acid / alkaline medium – weighing and measures texture of food – International Standard of meats and Cheese – Indian culinary terms - French culinary terms – Asian Cuisine, American Cuisine and Continental cuisine – A' la carte, Buffet, Table d' hote , Gueridon service and Banquet service.

Unit IV: Method of Cooking (30 Questions)

Mise en place – Cutting techniques – Yield management and wastage control – Methods of cooking special application Sauteing, Searing, Braising, Boiling, Poaching, Broiling, Grilling, Baking, Steaming, Stewing, blanching, Roasting and Frying – Method of cooking special application of meat, fish, vegetable, cheese, pulses and eggs – Conventional method of cooking, Microwave cooking, Non-Conventional method solar and fast food cooking operation.

Unit V: Cold Food Preparation Salads, Soups, Vegetable (English Vegetables) and Butter (30 Questions)

Salad dressing and their classification – Accompaniments and garnish – Basic stock aspic & Jellies – Roux blanc, Roux blonde, Roux burn –Types of Soups (International Soup) - Types of stocks and sauce – derivative of sauces – Method of cooking different vegetables – Types of English vegetables – Types of butter and history – Types of cheeses (International Cheese)

Unit VI: Herbs and Contiments, Spices, Pulses and Cereals, Appetizer and Starters, Fruits, Juices and Eggs (10 Questions)

Types of Herbs and contiments – Types of Spices – Types of Pulses - Types of Cereals - Types of Sandwiches and Canapes - Types of Fruits - Types of Juices – Types of cooking eggs – Uses of eggs in kitchen

Unit VII: Cuts of Meats, Game Birds, Poultry and Sea Foods with their Sauces (15 Questions)

Cuts of Beef, Lamb, Mutton, Pork and Weighing – Poultry classification preparation dressings cuts and uses – Classification of Game birds preparation cuts and uses – Fish classification scaling, cleaning and preparation cuts and uses.

Unit VIII: Bakery and Confectionary Foods, Sweet Dishes and Cold Desserts (30 Questions)

Characteristics and types of leavening / Raising agent – Types of yeast – Types of flour – Types of pastries – Principle of pastry making – Working techniques – Types of breads and bread rolls – Types of cakes, gateau, pastries – Pie and cookies varieties – Custards, Creams, Frozen desserts and Sauces - Varieties of Indian Sweet dishes.

Unit IX: Indian Cuisine, Chinese Cuisine, French Cuisine, Italian Cuisine (25 Questions)

Indian types of breakfast menu, Lunch menu, Dinner Menu, Variety of Dhal – Main Course dishes – Chinese menu, types of soup, types of noodles, types of rice, types of dessert – French breakfast menu, Gueridon service, French service – Types of pasta, Types of pizza.

Unit X: Food Safety Standard Authority of India (FSSAI) and Hazard Analyse Critical Control Point (HACCP) (20 Questions)

Prevailing food standards in India – Food adulteration as a public health hazard – Sample test in the detection of common food – Types of Hazard - Biological Hazard, Chemical Hazard and Physical Hazard.

தமிழ்நாடு அரசுப் பணியாளர் தேர்வாணையம்

பாடத்திட்டம்

தொழிற்பிரிவு - உணவு தயாரிப்பாளர் (பொது)

(தொழிற்பயிற்சி தரம்)

குறியீடு: 536

அலகு I: பொதுவான ஒழுங்கு முறைகள் மற்றும் முதல் உதவி (10 கேள்விகள்)

முதலுதவியின் அடிப்படை - சமையலறையில் பாதுகாப்பின் முக்கியத்துவம் - தனிப்பட்ட பாதுகாப்பு மற்றும் உடை சீர்ப்படுத்துதல் - ஹோட்டலில் பொதுவாக பின்பற்றப்படும் பாதுகாப்பு வழிமுறைகள் - மின்னணு உபகரணங்கள் மற்றும் இயந்திரங்களை கையாளும் முறை.

அலகு II: சமையலறையில் சுத்தத்தை கடைபிடித்தல், கையாளும் உபகரணங்கள் மற்றும் பாத்திரங்களை பாதுகாப்பாக பராமரிக்கவும், சமையலறை ஹைரர்க்கி (Kitchen Hierarchy) (10 கேள்விகள்)

சமையலறையின் வேலைகளை புரிந்து கொள்ளுதல் - சமையலறையின் விதிகள் மற்றும் ஒழுங்குமுறைகளைப் பின்பற்றவும் - சமையலறையில் உபகரணங்களைக் கண்டறிதல் - சமையலறை உபகரணங்களை எவ்வாறு கையாள்வது - சமையலறையில் சுகாதாரத்தை பராமரிக்க வேண்டிய நடைமுறைகள் - சமையலறையில் கழிவுப்பொருட்களை அகற்றும் நடைமுறை - சமையலறை ஹைரர்க்கி கடமைகள் மற்றும் பொறுப்புகள்.

அலகு III: மெனு திட்டமிடுதல் மற்றும் தயாரித்தல் (20 கேள்விகள்)

மூலப்பொருட்களின் வகைப்பாடு - தேவையான பொருட்கள் தயாரித்தல் - உணவு பொருட்களை கலக்கும் முறை - உணவின் மீது வெப்பப்படும் போது ஏற்படும் மாற்றம் - உலோகத்தின் எதிர்வினை அமிலம் மற்றும் கார அளவுகள் - எடையிடுதல் மற்றும் அளவீடுகள் - உணவின் தன்மை - இறைச்சிகள் மற்றும் பாலாடைக்கட்டிகள் சர்வதேச தரத்தில் - இந்திய சமையல் சொற்கள் - பிரெஞ்சு சமையல் சொற்கள் - ஆசிய சமையல், அமெரிக்க சமையல் மற்றும் கான்டினென்டல் சமையல் - அலா கார்ட், (A' la carte), ப.ப்பெட் (Buffet), டேபுள் டி கோட் (Table d' hote), கர்டியான் (Gueridon) சேவை மற்றும் பேங்வுட் சேவை (Banquet service).

அலகு IV: சமைக்கும் முறைகள் (30 கேள்விகள்)

மிஸ் என் பிளா (Mise En Place) - வெட்டும் நுட்பங்கள் - மகசூல் மேலாண்மை மற்றும் கழிவுக் கட்டுப்பாடு - வதக்குதல், சீரிங் செய்தல், பிரெய்சிங், வேகவைத்தல், போச்சிங், பிராய்லிங், கிரில்லிங், பேக்கிங், ஸ்டீமிங், பிளாச்சிங், ரோஸ்டிங், பிரையிங் - சமைக்கும் முறை இறைச்சி, மீன், காய்கறிகள், பாலாடைக்கட்டி, பருப்பு வகைகள் மற்றும் முட்டை ஆகியவற்றின் சிறப்பு பயன்பாடு - வழக்கமான சமையல் முறை, மைக்ரோவேவ் சமையல், மற்றும் சோலார் சமையல் மற்றும் துரித சமையல் செயல்பாடு

அலகு V: குளிர்ந்த உணவு தயாரித்தல் சாஸ்கள், சூப்புகள், காய்கறி (ஆங்கில காய்கறிகள்) மற்றும் வெண்ணெய் (30 கேள்விகள்)

சாஸட் டிரஸ்ஸிங் மற்றும் அவற்றின் வகைப்பாடு - அக்காம்பனிமண்ட் மற்றும் கார்னிஷ் - ஸ்டாக்கின் அடிப்படைகள் அஸ்பிக் & ஜெல்லிஸ் - Roux blanc, Roux blonde, Roux burn - சூப்புகளின் வகைகள் (சர்வதேச சூப்) - ஸ்டாக் மற்றும் சாஸ் வகைகள் - சாஸ்களின் வகைகள் - பல்வேறு காய்கறிகளை சமைக்கும் முறை - ஆங்கில காய்கறிகளின் வகைகள் - வெண்ணெய் வகைகள் மற்றும் வரலாறு - பாலாடைக்கட்டி வகைகள் (சர்வதேச பாலாடைக்கட்டி)

அலகு VI: Herbs மற்றும் கான்டிமென்ட்கள், மசாலாப் பொருட்கள், பருப்பு வகைகள் மற்றும் தானியங்கள், பசியை தூண்டக்கூடிய உணவுகள் மற்றும், ஸ்டார்ட்டர்ஸ் (starters) பழங்கள், பழச்சாறுகள் மற்றும் முட்டைகள் (10 கேள்விகள்)

Herbs மற்றும் கான்டிமென்ட்களின் வகைகள் - மசாலா வகைகள் - பருப்பு வகைகள் - தானியங்களின் வகைகள் - சாண்ட்விச்ச்கள் மற்றும் கேனப்பீஸ் வகைகள் - பழங்களின் வகைகள் - பழச்சாறுகளின் வகைகள் - முட்டை சமைக்கும் முறைகள் - சமையலறையில் முட்டைகளின் பயன்பாடுகள்

அலகு VII: இறைச்சிகள் வெட்டும் முறை, Game Birds, கோழி வெட்டும் முறைகள் மற்றும் கடல் உணவுகளை சுத்தம் செய்யும் முறை மற்றும் அதனுடன் பரிமார்க்கூடிய சாஸ்கள் (15 கேள்விகள்)

மாட்டிறைச்சி வெட்டும் முறை, ஆட்டிறைச்சி வெட்டும் முறை, பன்றி இறைச்சி வெட்டும் முறை மற்றும் இறைச்சிகளின் பாகங்களின் எடை (Weighing) - Game Birds வகைப்படுத்துதல் மற்றும் பயன்கள், Poultry வகைப்படுத்துதல் மற்றும் பயன்கள் - மீன்கள் வகைப்படுத்துதல், சுத்தம் செய்தல், வெட்டுதல்.

அலகு VIII: பேக்கரி மற்றும் Confectionary, இனிப்பு உணவு வகைகள் மற்றும் குளிர்ப்பான இனிப்பு உணவு வகைகள் (30 கேள்விகள்)

Types of leavening / Raising agent - ஈஸ்ட் வகைகள் - மாவு வகைகள் - பேஸ்ட்ரிகளின் வகைகள் - பேஸ்ட்ரி தயாரிக்கும் வேலை நுட்பங்கள் - ரொட்டி மற்றும் ரொட்டி ரோல்களின் வகைகள் - கேக்கின் வகைகள், கேத்தோ, பேஸ்ட்ரிகள் - பை மற்றும் குக்கீகள் வகைகள் - கஸ்டர்டுகள், கிரீம்கள், உறைந்த இனிப்புகள் மற்றும் சாஸ்கள் - இந்திய இனிப்பு உணவுகளின் வகைகள்

அலகு IX: இந்திய சமையல், சீன சமையல், பிரஞ்சு சமையல், இத்தாலிய சமையல் (25 கேள்விகள்)

இந்திய வகை காலை உணவு மெனு, மதிய உணவு மெனு, இரவு மெனு, பருப்பு வகை உணவுகள்- Main Course Dishes- சைனீஸ் மெனு, தூப் வகைகள், நூடுல்ஸ் வகைகள், அரிசி(Rice) வகைகள், இனிப்பு வகைகள் - பிரஞ்சு காலை உணவு மெனு, Gueridon சேவை, பிரஞ்சு சேவை - பாஸ்தா வகைகள், பீட்சாவின் வகைகள்.

அலகு X: இந்திய உணவு பாதுகாப்பு தரநிலை ஆணையம் (FSSAI) மற்றும் தீங்கிழைக்கக் கூடிய விமர்சன பகுப்பாய்வு (HACCP) (20 கேள்விகள்)

இந்தியாவில் உணவுத் தரத்தை நிர்ணயித்தல் - பொது சுகாதாரத்திற்கு தீங்கு விளைவிக்கும் உணவு - பொதுவான உணவைக் கண்டறிவதில் மாதிரி சோதனை - ஆபத்தின் வகைகள்-இன் (HACCP) - உயிரியல் ஆபத்து, இரசாயன ஆபத்து மற்றும் மனிதர்களால் ஏற்படக்கூடிய ஆபத்து.

நாள் : 26.03.2025