

Roll No.

Question Booklet Number

O. M. R. Serial No.

--	--	--	--	--	--	--	--

Question Booklet Number

B. Sc. (Ag.) (Second Semester) EXAMINATION, July, 2022

(New Course)

FOOD PROCESSING & SAFETY ISSUES

Paper Code				
AG	2	0	0	9

Questions Booklet Series
B

Time : 1:30 Hours]

[Maximum Marks : 100

Instructions to the Examinee :

1. Do not open the booklet unless you are asked to do so.
2. The booklet contains 60 questions. Examinee is required to answer any 50 questions in the OMR Answer-Sheet provided and not in the question booklet. If more than 50 questions are attempted by student, then the first attempted 50 questions will be considered for evaluation. All questions carry equal marks.
3. Examine the Booklet and the OMR Answer-Sheet very carefully before you proceed. Faulty question booklet due to missing or duplicate pages/questions or having any other discrepancy should be got immediately replaced.

परीक्षार्थियों के लिए निर्देश :

1. प्रश्न-पुस्तिका को तब तक न खोलें जब तक आपसे कहा न जाए।
2. प्रश्न-पुस्तिका में 60 प्रश्न हैं। परीक्षार्थी को किन्हीं 50 प्रश्नों को केवल दी गई OMR आन्सर-शीट पर ही हल करना है, प्रश्न-पुस्तिका पर नहीं। यदि छात्र द्वारा 50 से अधिक प्रश्नों को हल किया जाता है तो प्रारम्भिक हल किये हुए 50 उत्तरों को ही मूल्यांकन हेतु सम्मिलित किया जाएगा। सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।
3. प्रश्नों के उत्तर अंकित करने से पूर्व प्रश्न-पुस्तिका तथा OMR आन्सर-शीट को सावधानीपूर्वक देख लें। दोषपूर्ण प्रश्न-पुस्तिका जिसमें कुछ भाग छपने से छूट गए हों या प्रश्न एक से अधिक बार छप गए हों या उसमें किसी अन्य प्रकार की कमी हो, तो उसे तुरन्त बदल लें।

(Remaining instructions on the last page)

(शेष निर्देश अन्तिम पृष्ठ पर)

(Only for Rough Work)

1. स्टैसेनाइजेशन विधि में गर्म किये गये दूध का तापमान कितना होता है ?
 - (A) 62°C
 - (B) 70°C
 - (C) 75°C
 - (D) 72°C
 2. समांगीकृत दूध में वसा पाई जाती है :
 - (A) दूध के ऊपर
 - (B) दूध के बीचोबीच
 - (C) दूध के नीचे
 - (D) सम्पूर्ण दूध में
 3. किस प्रोटीन के कारण 'खीस' गर्म करने पर स्कंदित हो जाती है ?
 - (A) एल्ब्यूमिन
 - (B) ग्लोब्यूलिन
 - (C) केसीन
 - (D) दोनों (A) और (B)
1. What is the temperature of milk heated in Stassanization method ?
 - (A) 62°C
 - (B) 70°C
 - (C) 75°C
 - (D) 72°C
 2. Fat is found in homogenized milk :
 - (A) at top of milk
 - (B) at middle of milk
 - (C) at bottom of milk
 - (D) in whole milk
 3. Which protein causes the colostrum to coagulate on heating ?
 - (A) Albumin
 - (B) Globulin
 - (C) Casein
 - (D) Both (A) and (B)

4. दूध में पाई जाने वाली प्रमुख प्रोटीन है :
- (A) व्हे प्रोटीन
(B) एल्ब्यूमिन
(C) केसीन
(D) लाइपोप्रोटीन
4. The major protein found in milk is :
- (A) Whey protein
(B) Albumin
(C) Casein
(D) Lipoprotein
5. भैंस के 1 ग्राम दूध से कितने कैलोरी ऊर्जा प्राप्त होती है ?
- (A) 0.50 कैलोरी
(B) 0.75 कैलोरी
(C) 1.00 कैलोरी
(D) 2.00 कैलोरी
5. How many calories of energy are obtained from 1 gram of buffalo milk ?
- (A) 0.50 cal.
(B) 0.75 cal.
(C) 1.00 cal.
(D) 2.00 cal.
6. पृथक्कृत दूध का आपेक्षिक घनत्व है :
- (A) 1.032
(B) 1.036
(C) 1.042
(D) 1.080
6. Specific gravity of separated milk is :
- (A) 1.032
(B) 1.036
(C) 1.042
(D) 1.080
7. खीस में पाई जाने वाली कौन-सी प्रोटीन नवजात बच्चे में एंटीबॉडीज बनाती है ?
- (A) ग्लोब्यूलिन
(B) एल्ब्यूमिन
(C) केसीन
(D) कैरोटीन
7. Which protein found in colostrum makes antibodies in the newborn baby ?
- (A) Globulin
(B) Albumin
(C) Casein
(D) Carotene

8. दही में अम्लता प्रतिशत होता है :

- (A) 0.5
- (B) 0.7
- (C) 1.0
- (D) 2.0

9. वसा का आपेक्षिक घनत्व होता है :

- (A) 0.90
- (B) 0.93
- (C) 0.98
- (D) 93.0

10. एच. टी. एस. टी. पास्चुरीकरण में दूध को गर्म करने का तापमान है :

- (A) 62°C
- (B) 68°C
- (C) 72°C
- (D) 75°C

11. यू. एच. टी. प्रक्रिया में दूध को गर्म करने का समय है :

- (A) 30 मिनट
- (B) 15 सेकण्ड
- (C) 1-6 सेकण्ड
- (D) 30 सेकण्ड

8. Acidity percent in Dahi is :

- (A) 0.5
- (B) 0.7
- (C) 1.0
- (D) 2.0

9. Specific gravity of fat is :

- (A) 0.90
- (B) 0.93
- (C) 0.98
- (D) 93.0

10. The temperature of milk heating in HTST pasteurization is :

- (A) 62°C
- (B) 68°C
- (C) 72°C
- (D) 75°C

11. Heating time of milk in UHT process is :

- (A) 30 minutes
- (B) 15 seconds
- (C) 1-6 seconds
- (D) 30 seconds

12. दूध को ठण्डा करने का तापमान है :
- (A) 4°C
(B) 6°C
(C) 8°C
(D) 10°C
13. दूध में उपस्थित वसा गोलिकाओं को तोड़कर छोटे एवं समान आकार में करना कहलाता है :
- (A) मानकीकरण
(B) समांगीकरण
(C) स्टेरीलाइजेशन
(D) दूध संघनक
14. दूध का सफेद रंग किसके कारण होता है ?
- (A) कैल्शियम केसीनेट
(B) कैल्शियम फॉस्फेट
(C) वसा गोलिकाएँ
(D) उपर्युक्त सभी
15. आइसक्रीम किस प्रकार का दुग्ध उत्पाद है ?
- (A) कशावत एवं हिमीकृत
(B) संघनित उत्पाद
(C) निर्जलीकृत उत्पाद
(D) उपर्युक्त में से कोई नहीं
12. The temperature of cooling of milk is :
- (A) 4°C
(B) 6°C
(C) 8°C
(D) 10°C
13. Breaking the fat globules present in milk into smaller and equal sizes is called :
- (A) Standardization
(B) Homogenization
(C) Sterilization
(D) Milk condensing
14. White colour of milk is due to :
- (A) Calcium caseinate
(B) Calcium phosphate
(C) Fat globules
(D) All of the above
15. Icecream is a which type of milk product ?
- (A) Whipped and Frozen
(B) Condensed product
(C) Desiccated product
(D) None of the above

16. किसका दूध छेना बनाने के लिए अच्छा होता है ?
- (A) भेड़
(B) बकरी
(C) भैंस
(D) गाय
17. मक्खन में वसा प्रतिशत होता है :
- (A) 70
(B) 80
(C) 90
(D) 99
18. मक्खन में खुशबू किसके कारण आती है ?
- (A) लैक्टिक एसिड
(B) डाइएसिट्टाइल
(C) वसा
(D) प्रोटीन
19. दूध से जीवाणु अलग करने की विधि कहलाती है :
- (A) सफाई
(B) निस्पंदन
(C) बैक्टोफ्यूगेशन
(D) उपर्युक्त में से कोई नहीं
16. Whose milk is good for Chhena making ?
- (A) Sheep
(B) Goat
(C) Buffalo
(D) Cow
17. Fat percent in butter is :
- (A) 70
(B) 80
(C) 90
(D) 99
18. What is the reason for the fragrance of butter ?
- (A) Lactic acid
(B) Diacetyl
(C) Fat
(D) Protein
19. The method of separating bacteria from milk is called :
- (A) Cleaning
(B) Filtration
(C) Bactofugation
(D) None of the above

20. केसीन स्कन्दन के बाद क्या बनता है ?

- (A) पनीर
- (B) खोआ
- (C) दही
- (D) मक्खन

21. मक्खन बनाने के लिए क्रीम में इष्टतम वसा प्रतिशत है :

- (A) 25
- (B) 35
- (C) 45
- (D) 60

22. निम्नलिखित में से क्रीम का उप-उत्पाद कौन-सा है ?

- (A) मक्खन
- (B) घी
- (C) सपरेटा दूध
- (D) छाछ

20. What happens after casein coagulation ?

- (A) Paneer
- (B) Khoa
- (C) Dahi
- (D) Butter

21. The optimum fat percent in cream for butter making is :

- (A) 25
- (B) 35
- (C) 45
- (D) 60

22. Which of the following is a by-product of cream ?

- (A) Butter
- (B) Ghee
- (C) Sapareta milk
- (D) Butter milk

23. दूध में पाया जाने वाला स्टेरॉल कहलाता है :
- (A) कोलेस्ट्रॉल
(B) फाइटोस्टेरॉल
(C) सीरम
(D) लिपिड
24. निम्नलिखित में से कौन दही बनाने में भाग नहीं लेता है ?
- (A) लैक्टिक एसिड बैक्टीरिया
(B) यीस्ट एवं कवक
(C) दूध लैक्टोज
(D) उपर्युक्त में से कोई नहीं
25. शुद्ध किण्वन में लैक्टिक अम्ल का प्रतिशत है :
- (A) 98-99%
(B) 50%
(C) 1-2%
(D) 0.8%
26. क्रीम की अम्लता कम करना कहलाता है :
- (A) अपराइजेशन
(B) स्टेरीलाइजेशन
(C) उदासीनीकरण
(D) पकाना
23. Sterol found in milk is called :
- (A) Cholesterol
(B) Phytosterol
(C) Serum
(D) Lipid
24. Which of the following does not participate in Dahi making ?
- (A) Lactic acid bacteria
(B) Yeast and fungi
(C) Milk lactose
(D) None of the above
25. Lactic acid percentage in pure fermentation is :
- (A) 98-99%
(B) 50%
(C) 1-2%
(D) 0.8%
26. Reducing acidity of cream is called :
- (A) Uprization
(B) Sterilization
(C) Neutralization
(D) Ripening

27. पी. एफ. ए. अधिनियम किस वर्ष में लागू किया गया ?
- (A) 1946
(B) 1954
(C) 1957
(D) 1975
28. 'एगमार्क' अधिनियम किस वर्ष लागू किया गया था ?
- (A) 1937
(B) 1954
(C) 1946
(D) 1965
29. पी. एफ. ए. अधिनियम, 1976 के अनुसार खोआ में वसा प्रतिशत है :
- (A) 20
(B) 25
(C) 30
(D) 35
30. घी में नमी प्रतिशत होता है :
- (A) 16% से कम
(B) 3% से कम
(C) 0.5% से कम
(D) 99.9% से कम
27. In which year the PFA Act was implemented ?
- (A) 1946
(B) 1954
(C) 1957
(D) 1975
28. Which year was the 'AGMARK' Act implemented ?
- (A) 1937
(B) 1954
(C) 1946
(D) 1965
29. Fat percent in Khoa according to PFA Act, 1976 is :
- (A) 20
(B) 25
(C) 30
(D) 35
30. Moisture percentage in Ghee is :
- (A) Below 16%
(B) Below 3%
(C) Below 0.5%
(D) Below 99.9%

31. चीज की कौन-सी किस्म बहुत सख्त होती है ?

- (A) चेददार
- (B) कॉटेज
- (C) ब्रिक
- (D) लिम्बर्गर

31. Which variety of cheese is very hard ?

- (A) Cheddar
- (B) Cottage
- (C) Brick
- (D) Limbergar

32. भारत में मीठा संघनित दूध बनाने का श्रेय जाता है :

- (A) पराग डेयरी को
- (B) मदर डेयरी को
- (C) नेस्ले को
- (D) अमूल डेयरी, 1961 को

32. The credit for making sweetened condensed milk in India goes to :

- (A) Parag Dairy
- (B) Mother Dairy
- (C) Nestle
- (D) AMUL Dairy, 1961

33. मीठे संघनित दूध में शर्करा का प्रतिशत होता है :

- (A) 30-35%
- (B) 35-40%
- (C) 40-45%
- (D) 45-50%

33. Sugar percent in sweetened condensed milk is :

- (A) 30-35%
- (B) 35-40%
- (C) 40-45%
- (D) 45-50%

34. दूध को लम्बे समय तक सुरक्षित रखने का सर्वोत्तम तरीका है :
- (A) दुग्ध चूर्ण
(B) संघनित दूध
(C) पास्चुरीकृत दूध
(D) खोआ बनाकर
34. The best way to preserve milk for a long time is :
- (A) Milk powder
(B) Condensed milk
(C) Pasteurized milk
(D) Making a Khoa
35. खीस का कार्य है :
- (A) प्रतिरक्षा बढ़ाना
(B) दस्तावर
(C) हीमोग्लोबिन का निर्माण करना
(D) उपर्युक्त सभी
35. Function of colostrum is :
- (A) Immunity booster
(B) Laxative
(C) Formation of hemoglobin
(D) All of the above
36. दूध का रंग पीला होने का कारण है :
- (A) कैरोटीन
(B) जैन्थोफिल
(C) दोनों (A) और (B)
(D) राइबोफ्लेविन
36. The reason for yellow colour of milk is :
- (A) Carotein
(B) Zanthophyll
(C) Both (A) and (B)
(D) Riboflavin

37. दूध पाउडर में कुल ठोस प्रतिशत होता है :

- (A) 90%
- (B) 98%
- (C) 88%
- (D) 70%

37. Total solids percent in milk powder is :

- (A) 90%
- (B) 98%
- (C) 88%
- (D) 70%

38. भारतीय मानक संस्थान के अनुसार पेय जल का पी. एच. होना चाहिए :

- (A) 4.0-5.5
- (B) 5.5-6.5
- (C) 6.5-8.5
- (D) 8.5-10.0

38. According to Indian Standard Institute, the pH of drinking water should be :

- (A) 4.0-5.5
- (B) 5.5-6.5
- (C) 6.5-8.5
- (D) 8.5-10.0

39. यदि दूध से कैल्शियम निकाल दें, तो :

- (A) दही बन जायेगा
- (B) दही नहीं बनेगा
- (C) आंशिक दही बनेगा
- (D) उपर्युक्त सभी

39. If calcium is removed from milk, then :

- (A) Curd will be made
- (B) Curd will not form
- (C) Partial curd will be made
- (D) All of the above

40. क्रीम पकाने पर कौन-सा अम्ल बढ़ता है ?
- (A) लैक्टिक अम्ल
(B) एसिटिक अम्ल
(C) साइट्रिक अम्ल
(D) ब्यूटायरिक अम्ल
40. Which acid increases on ripening of cream ?
- (A) Lactic acid
(B) Acetic acid
(C) Citric acid
(D) Butyric acid
41. पूर्व स्तरण विधि का प्रयोग किसमें करते हैं ?
- (A) मक्खन
(B) घी
(C) खोआ
(D) पनीर
41. Pre-stratification method is used in :
- (A) Butter
(B) Ghee
(C) Khoa
(D) Paneer
42. खीस में अम्लता प्रतिशत होता है :
- (A) 0.10-.12%
(B) 0.12-.14%
(C) 0.20-.40%
(D) 0.40-.80%
42. Acidity percentage in colostrum is :
- (A) 0.10-.12%
(B) 0.12-.14%
(C) 0.20-.40%
(D) 0.40-.80%

43. योगहर्ट किस देश का प्राचीन खाद्य पदार्थ है ?
- (A) भारत
(B) बुल्गारिया
(C) ईरान
(D) अमेरिका
43. Yoghurt is an ancient food item of which country ?
- (A) India
(B) Bulgaria
(C) Iran
(D) America
44. प्लास्टिक क्रीम में वसा प्रतिशत होता है :
- (A) 65-85%
(B) 30-40%
(C) 20-25%
(D) 10-12%
44. Fat percentage in plastic cream is :
- (A) 65-85%
(B) 30-40%
(C) 20-25%
(D) 10-12%
45. पशु के रंग का प्रभाव किस विटामिन पर पड़ता है ?
- (A) A
(B) B
(C) C
(D) D
45. Which vitamin is affected by the colour of the animal ?
- (A) A
(B) B
(C) C
(D) D

46. गाय के दूध में पानी का प्रतिशत होता है :

- (A) 85
- (B) 87
- (C) 90
- (D) 83

46. Water percent in cow milk is :

- (A) 85
- (B) 87
- (C) 90
- (D) 83

47. भैंस के दूध में लैक्टोज प्रतिशत होता है :

- (A) 4.50
- (B) 4.60
- (C) 4.70
- (D) 4.80

47. Lactose percent in buffalo milk is :

- (A) 4.50
- (B) 4.60
- (C) 4.70
- (D) 4.80

48. वसा में घुलनशील वर्णक का रंग होता है :

- (A) पीला
- (B) नीला
- (C) हरा
- (D) सफ़ेद

48. The colour of fat soluble pigment is :

- (A) Yellow
- (B) Blue
- (C) Green
- (D) White

49. पाश्चुरीकृत दूध में कौन-सा विटामिन कम पाया जाता है ?

- (A) A
- (B) B
- (C) C
- (D) D

49. Which vitamin is less in pasteurized milk ?

- (A) A
- (B) B
- (C) C
- (D) D

50. दूध में प्रोटीन किस रूप में पाया जाता है ?
- (A) कोलाइडल रूप में
(B) निलम्बन रूप में
(C) पायस रूप में
(D) उपर्युक्त में से कोई नहीं
50. Protein is found in milk in the form of :
- (A) Colloidal form
(B) Suspension form
(C) Emulsion form
(D) None of the above
51. ब्याने के बाद गाय का पहला श्राव कहलाता है :
- (A) दूध
(B) खीस
(C) सीरम
(D) गोरस
51. The first secretion of a cow after calving is called :
- (A) Milk
(B) Colostrum
(C) Serum
(D) Goras
52. दूध फाड़ने के लिए कौन-सा अम्ल प्रयोग करते हैं ?
- (A) लैक्टिक अम्ल
(B) साइट्रिक अम्ल
(C) नीबू का रस
(D) उपर्युक्त सभी
52. Which acid is used for curdling milk ?
- (A) Lactic acid
(B) Citric acid
(C) Lemon juice
(D) All of the above
53. दूध में जीवाणुनाशी गुण किसकी उपस्थिति के कारण होते हैं ?
- (A) केसीन के कारण
(B) लैक्टिक एसिड के कारण
(C) ग्लोब्युलिन के कारण
(D) उपर्युक्त में से कोई नहीं
53. Antibacterial properties in milk are due to the presence of :
- (A) casein
(B) lactic acid
(C) globulin
(D) None of the above

54. कौन-सा दूध सुरक्षित नहीं है ?
- (A) स्वच्छ दूध
(B) पाश्चुरीकृत दूध
(C) निर्जर्मीकृत दूध
(D) उबला हुआ दूध
54. Which milk is not safe ?
- (A) Clean milk
(B) Pasteurized milk
(C) Sterilized milk
(D) Boiled milk
55. किस दुग्ध उत्पाद में नमी प्रतिशत सबसे अधिक है ?
- (A) घी
(B) दुग्ध चूर्ण
(C) छेना
(D) खोआ
55. Which milk product contains highest moisture percent ?
- (A) Ghee
(B) Milk powder
(C) Chhena
(D) Khoa
56. पनीर जल (व्हे) का रंग हरा-नीला किसके कारण दिखता है ?
- (A) कैरोटीन
(B) केसीन
(C) लैक्टोज
(D) राइबोफ्लेविन
56. The colour of Paneer whey is greenish blue is due to :
- (A) Carotein
(B) Casein
(C) Lactose
(D) Riboflavin
57. गाय के दूध में भैंस के दूध की अपेक्षाकृत अधिकता होती है :
- (A) लैक्टोज की
(B) कैरोटीन की
(C) प्रोटीन की
(D) वसा की
57. Cow milk has a relatively higher concentration than buffalo milk :
- (A) Lactose
(B) Carotein
(C) Protein
(D) Fat

58. पास्चुरीकरण का पूर्ण होना किस एंजाइम से जाँचते हैं ?
- (A) एमाइलेज
(B) कैटालेज
(C) फॉस्फेटेज
(D) लाइपेज
58. Which enzyme checks the completion of pasteurization ?
- (A) Amylase
(B) Catalase
(C) Phosphatase
(D) Lipase
59. बैक्टोफ्यूगेशन प्रक्रिया की खोज किसने की ?
- (A) एस. मोनार्ट
(B) सॉक्स लेट
(C) हेनरी स्टेसनो
(D) लुइ पाश्चर
59. Who discovered the bactofugation process ?
- (A) S. Monart
(B) Sox Let
(C) Henry Stasno
(D) Louis Pasteure
60. 'रेनेट' बछड़े के किस भाग से प्राप्त होता है ?
- (A) रूमेन
(B) रेटीकुलम
(C) ओमेजम
(D) एबोमेजम
60. 'Rennet' is obtained from which part of the calf ?
- (A) Rumen
(B) Reticulum
(C) Omasum
(D) Abomasum

4. Four alternative answers are mentioned for each question as—A, B, C & D in the booklet. The candidate has to choose the most correct/appropriate answer and mark the same in the OMR Answer-Sheet as per the direction :

Example :

Question :

Q. 1 (A) ● (C) (D)

Q. 2 (A) (B) ● (D)

Q. 3 (A) ● (C) (D)

Illegible answers with cutting and over-writing or half filled circle will be cancelled.

5. Each question carries equal marks. Marks will be awarded according to the number of correct answers you have.
6. All answers are to be given on OMR Answer sheet only. Answers given anywhere other than the place specified in the answer sheet will not be considered valid.
7. Before writing anything on the OMR Answer Sheet, all the instructions given in it should be read carefully.
8. After the completion of the examination candidates should leave the examination hall only after providing their OMR Answer Sheet to the invigilator. Candidate can carry their Question Booklet.
9. There will be no negative marking.
10. Rough work, if any, should be done on the blank pages provided for the purpose in the booklet.
11. To bring and use of log-book, calculator, pager and cellular phone in examination hall is prohibited.
12. In case of any difference found in English and Hindi version of the question, the English version of the question will be held authentic.

Impt. : On opening the question booklet, first check that all the pages of the question booklet are printed properly. If there is any discrepancy in the question Booklet, then after showing it to the invigilator, get another question Booklet of the same series.

4. प्रश्न-पुस्तिका में प्रत्येक प्रश्न के चार सम्भावित उत्तर— A, B, C एवं D हैं। परीक्षार्थी को उन चारों विकल्पों में से एक सबसे सही अथवा सबसे उपयुक्त उत्तर छोटना है। उत्तर को OMR आन्सर-शीट में सम्बन्धित प्रश्न संख्या में निम्न प्रकार भरना है :

उदाहरण :

प्रश्न :

प्रश्न 1 (A) ● (C) (D)

प्रश्न 2 (A) (B) ● (D)

प्रश्न 3 (A) ● (C) (D)

अपठनीय उत्तर या ऐसे उत्तर जिन्हें काटा या बदला गया है, या गोले में आधा भरकर दिया गया, उन्हें निरस्त कर दिया जाएगा।

5. प्रत्येक प्रश्न के अंक समान हैं। आपके जितने उत्तर सही होंगे, उन्हीं के अनुसार अंक प्रदान किये जायेंगे।
6. सभी उत्तर केवल ओ. एम. आर. उत्तर-पत्रक (OMR Answer Sheet) पर ही दिये जाने हैं। उत्तर-पत्रक में निर्धारित स्थान के अलावा अन्यत्र कहीं पर दिया गया उत्तर मान्य नहीं होगा।
7. ओ. एम. आर. उत्तर-पत्रक (OMR Answer Sheet) पर कुछ भी लिखने से पूर्व उसमें दिये गये सभी अनुदेशों को सावधानीपूर्वक पढ़ लिया जाये।
8. परीक्षा समाप्ति के उपरान्त परीक्षार्थी कक्ष निरीक्षक को अपनी OMR Answer Sheet उपलब्ध कराने के बाद ही परीक्षा कक्ष से प्रस्थान करें। परीक्षार्थी अपने साथ प्रश्न-पुस्तिका ले जा सकते हैं।
9. निगेटिव मार्किंग नहीं है।
10. कोई भी रफ कार्य, प्रश्न-पुस्तिका के अन्त में, रफ-कार्य के लिए दिए खाली पेज पर ही किया जाना चाहिए।
11. परीक्षा-कक्ष में लॉग-बुक, कैलकुलेटर, पेजर तथा सेल्युलर फोन ले जाना तथा उसका उपयोग करना वर्जित है।
12. प्रश्न के हिन्दी एवं अंग्रेजी रूपान्तरण में भिन्नता होने की दशा में प्रश्न का अंग्रेजी रूपान्तरण ही मान्य होगा।

महत्वपूर्ण : प्रश्नपुस्तिका खोलने पर प्रथमतः जाँच कर देख लें कि प्रश्न-पुस्तिका के सभी पृष्ठ भलीभाँति छपे हुए हैं। यदि प्रश्नपुस्तिका में कोई कमी हो, तो कक्षनिरीक्षक को दिखाकर उसी सिरीज की दूसरी प्रश्न-पुस्तिका प्राप्त कर लें।