

Roll No.

Question Booklet Number

O. M. R. Serial No.

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

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

(Old Course)

DAIRY PRODUCTS TECHNOLOGY

Paper Code

AG 6 0 2

Questions Booklet
Series

D

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. गाय के दूध में कुल ठोस प्रतिशत है :

- (A) 13.5%
- (B) 13.0%
- (C) 16.5%
- (D) 16.0%

2. खोआ में रैन्सिडिटी किसके कारण विकसित होती है ?

- (A) लाइपेज द्वारा वसा हाइड्रोलिसिस
- (B) ज्यादा ऊष्मा
- (C) प्रोटीन टूटना
- (D) उपर्युक्त में से कोई नहीं

3. कमरे के तापमान पर खोआ की निधानी आयु है :

- (A) 2-3 दिन
- (B) 5-6 दिन
- (C) 6-8 दिन
- (D) उपर्युक्त में से कोई नहीं

1. Total Solids (T. S.) percentage in cow milk is :

- (A) 13.5%
- (B) 13.0%
- (C) 16.5%
- (D) 16.0%

2. Rancidity in Khoa develops due to :

- (A) Fat hydrolysis by lipase
- (B) Overheating
- (C) Protein breakdown
- (D) None of the above

3. The shelf life of Khoa at room temperature is :

- (A) 2-3 days
- (B) 5-6 days
- (C) 6-8 days
- (D) None of the above

4. गाय के दूध से छेना उत्पादित होता है :

- (A) 10-12%
- (B) 13-15%
- (C) 15-17%
- (D) 18-20%

5. दही के फ्लेवर के लिए जिम्मेदार स्वाद देने वाला यौगिक है :

- (A) डाईएसीटिल
- (B) एसीटैल्डिहाइड
- (C) लैक्टिक अम्ल
- (D) एसीटिक अम्ल

6. आइसक्रीम फ्रीजर में प्रयुक्त होने वाला रेफ्रिजरेंट है :

- (A) हीलियम
- (B) कार्बन डाइऑक्साइड
- (C) अमोनिया
- (D) नाइट्रोजन

4. The yield of Chhena from cow milk is :

- (A) 10-12%
- (B) 13-15%
- (C) 15-17%
- (D) 18-20%

5. The flavoring compound responsible for Dahi flavor is :

- (A) Diacetyl
- (B) Acetaldehyde
- (C) Lactic acid
- (D) Acetic acid

6. The refrigerant used in ice-cream freezer is :

- (A) Helium
- (B) Carbon dioxide
- (C) Ammonia
- (D) Nitrogen

7. अल्ट्राफिल्ट्रेशन प्रक्रिया किसके उत्पादन के लिए सबसे उपयुक्त है ?
- (A) खोआ
(B) छेना
(C) रबड़ी
(D) बसुण्डी
7. Ultrafiltration process is most suitable for the production of :
- (A) Khoa
(B) Chhena
(C) Rabri
(D) Basundi
8. घी की गुणवत्ता निर्भर करती है :
- (A) दूध के प्रकार पर
(B) मौसम और क्षेत्र पर
(C) पशुओं के चारे पर
(D) उपर्युक्त सभी
8. The quality of Ghee depends upon :
- (A) Type of milk
(B) Season and region
(C) Feed of animals
(D) All of the above
9. घी में दाने का आकार निर्भर करता है :
- (A) ठंडा करने की दर पर
(B) गर्म एवं ठंडे उपचार पर
(C) वसीय अम्ल मेक अप पर
(D) उपर्युक्त सभी
9. The grain size in Ghee depends on :
- (A) Rate of cooling
(B) Heating and cooling treatment
(C) Fatty acid make up
(D) All of the above

10. घी बनाया जा सकता है :

- (A) क्रीम से
- (B) पके हुए क्रीम से
- (C) मक्खन से
- (D) उपर्युक्त सभी

11. सूखा क्रीम पाउडर अति संवेदनशील है :

- (A) हाइड्रोलिसिस के लिए
- (B) ऑक्सीडेशन के लिए
- (C) प्रोटियोलिसिस के लिए
- (D) उपर्युक्त में से कोई नहीं

12. पनीर समृद्ध स्रोत नहीं है :

- (A) विटामिन ए का
- (B) राइबोफ्लेविन का
- (C) विटामिन सी का
- (D) फोलेट का

10. Ghee can be prepared from :

- (A) Cream
- (B) Ripened cream
- (C) Butter
- (D) All of the above

11. Dried cream powder is susceptible for :

- (A) Hydrolysis
- (B) Oxidation
- (C) Proteolysis
- (D) None of the above

12. Cheese is not a rich source of :

- (A) Vitamin A
- (B) Riboflavin
- (C) Vitamin C
- (D) Folate

13. पनीर निम्नलिखित प्रक्रिया द्वारा बनाया जाता है :
- (A) सांद्रण
(B) डिहाइड्रेशन
(C) कॉगुलेशन
(D) सेपरेशन
14. समांगीकरण आवश्यक नहीं है :
- (A) सिंगल क्रीम के लिए
(B) कॉफी क्रीम के लिए
(C) डबल क्रीम के लिए
(D) स्टेरीलाइज्ड क्रीम के लिए
15. दूध के डिब्बे का निर्माण किया जाता है :
- (A) एल्यूमीनियम से
(B) स्टेनलेस स्टील से
(C) प्लास्टिक से
(D) उपर्युक्त सभी
13. Cheese is made by the following process :
- (A) Concentration
(B) Dehydration
(C) Coagulation
(D) Separation
14. Homogenization is not necessary for :
- (A) Single cream
(B) Coffee cream
(C) Double cream
(D) Sterilized cream
15. Milk cans are constructed of :
- (A) Aluminium
(B) Stainless steel
(C) Plastic
(D) All of the above

16. उस तापमान को परिभाषित कीजिए जिस पर एक तरल ठोस में बदल जाता है :
- (A) क्वथनांक
(B) गलनांक
(C) वाष्पीकरण तापमान
(D) हिमांक
17. मक्खन को स्वादिष्ट बनाने वाला यौगिक है :
- (A) लैक्टिक अम्ल
(B) डाईएसीटिल
(C) एसीटिल मिथाइल कार्बिनॉल
(D) उपर्युक्त में से कोई नहीं
18. दूध की प्राकृतिक अम्लता किसके कारण होती है ?
- (A) एसिड फॉस्फेट्स
(B) केसीन
(C) साइट्रेट
(D) उपर्युक्त सभी
19. यदि दूध में पानी की मिलावट की जाती है, तो दूध का हिमांक :
- (A) बढ़ता है
(B) घटता है
(C) न तो बढ़ता है न ही घटता है
(D) उपर्युक्त में से कोई नहीं
16. Define the temperature at which liquid turns into solid :
- (A) Boiling point
(B) Melting point
(C) Evaporation temperature
(D) Freezing point
17. Flavouring compound for butter is :
- (A) Lactic acid
(B) Diacetyl
(C) Acetyl methyl carbinol
(D) None of the above
18. Natural acidity of milk is due to :
- (A) Acid phosphates
(B) Casein
(C) Citrates
(D) All of the above
19. If milk is adulterated with water (H_2O), then freezing point of milk :
- (A) Increases
(B) Decreases
(C) Neither increases nor decreases
(D) None of the above

20. वैक्यूम पाश्चुरीकरण का उद्देश्य है :
- (A) एन्जाइम को निष्क्रिय करना
 (B) अवांछित गंध को दूर करना
 (C) बैक्टीरिया को मारना
 (D) उपर्युक्त सभी
20. The purpose of vacuum pasteurization is :
- (A) To inactivate enzymes
 (B) To remove undesirable odours
 (C) To kill bacteria
 (D) All of the above
21. किण्वित दूध उत्पादों के उदाहरण हैं :
- (A) दही
 (B) मिस्ती दही
 (C) श्रीखण्ड
 (D) उपर्युक्त सभी
21. The examples of fermented milk product are :
- (A) Dahi
 (B) Misti Dahi
 (C) Shrikhand
 (D) All of the above
22. भारत में कानूनी मानक के अनुसार टोन्ड दूध में वसा एवं एस. एन. एफ. का प्रतिशत होता है :
- (A) 3.0 और 8.5
 (B) 1.5 और 9.0
 (C) 4.0 और 8.5
 (D) 4.5 और 8.5
22. The legal standards for fat and SNF percentage of toned milk in India is :
- (A) 3.0 and 8.5
 (B) 1.5 and 9.0
 (C) 4.0 and 8.5
 (D) 4.5 and 8.5
23. भारत में कानूनी मानक के अनुसार मक्खन में वसा और पानी का प्रतिशत होता है :
- (A) 70% और 30%
 (B) 80% और 20%
 (C) 90% और 10%
 (D) 50% और 50%
23. The legal standards of fat and water percentage of butter in India is :
- (A) 70% and 30%
 (B) 80% and 20%
 (C) 90% and 10%
 (D) 50% and 50%

24. सुगन्धित दूध में मिलाई जाने वाली सुगर का प्रतिशत है :
- (A) 10-11
(B) 7-9
(C) 5-6
(D) 12-13
24. Percentage of sugar added to flavoured milk is :
- (A) 10-11
(B) 7-9
(C) 5-6
(D) 12-13
25. सुगन्धित दूध में आमतौर पर इस्तेमाल होने वाला स्टेबिलाइजर है :
- (A) सोडियम एलजीनेट
(B) साइट्रिक एसिड
(C) NaOH
(D) उपर्युक्त में से कोई नहीं
25. The commonly used stabilizer in flavoured milk is :
- (A) Sodium alginate
(B) Citric acid
(C) NaOH
(D) None of the above
26. सी. ओ. बी. परीक्षण दूध की उपयुक्तता को इंगित करता है :
- (A) क्लेरीफिकेशन के लिए
(B) किण्वन के लिए
(C) पाश्चुरीकरण के लिए
(D) स्टेरीलाइजेशन के लिए
26. COB test indicates the suitability of milk for :
- (A) Clarification
(B) Fermentation
(C) Pasteurization
(D) Sterilization

27. गरबर अम्ल बना होता है :

- (A) सल्फ्यूरिक अम्ल से
- (B) फॉस्फोरिक अम्ल से
- (C) हाइड्रोक्लोरिक अम्ल से
- (D) नाइट्रिक अम्ल से

28. ऑपरेशन फ्लड फेस प्रथम कब शुरू हुआ ?

- (A) जुलाई 1972
- (B) जुलाई 1970
- (C) जून 1970
- (D) जुलाई 1976

29. पानी का आपेक्षिक घनत्व कितना होता है ?

- (A) 0.70
- (B) 0.98
- (C) 1.00
- (D) 1.82

30. पृथक्करण के लिये आदर्श तापमान है :

- (A) 35-45°C
- (B) 50-55°C
- (C) 45-50°C
- (D) उपर्युक्त में से कोई नहीं

27. Gerber acid is made from :

- (A) Sulphuric acid
- (B) Phosphoric acid
- (C) Hydrochloric acid
- (D) Nitric acid

28. Operation Flood Phase I was started at :

- (A) July 1972
- (B) July 1970
- (C) June 1970
- (D) July 1976

29. What is specific gravity of water ?

- (A) 0.70
- (B) 0.98
- (C) 1.00
- (D) 1.82

30. The ideal temperature for separation is :

- (A) 35-45°C
- (B) 50-55°C
- (C) 45-50°C
- (D) None of the above

31. इण्टरनेशनल डेयरी फेडरेशन (IDF) मिशन
..... को बढ़ावा देता है।

- (A) वैज्ञानिक, सांस्कृतिक एवं आर्थिक प्रगति
- (B) कृषि, तकनीकी एवं आर्थिक प्रगति
- (C) तकनीकी, वैज्ञानिक एवं औद्योगिक प्रगति
- (D) वैज्ञानिक, तकनीकी एवं आर्थिक प्रगति

32. HTST विधि में हीटिंग सेक्शन में दबाव होता है :

- (A) 14 psi
- (B) 12-13 psi
- (C) 15 psi
- (D) 2 psi

33. घी में वसा प्रतिशत होना चाहिए :

- (A) 80 प्रतिशत
- (B) 98 प्रतिशत
- (C) 92 प्रतिशत
- (D) 99 प्रतिशत

31. The International Dairy Federation (IDF)
mission is to promote

- (A) Scientific, Cultural and Economic progress
- (B) Agriculture, Technical and Economic progress
- (C) Technical, Scientific and Industrial progress
- (D) Scientific, Technical and Economic progress

32. The pressure in heating section of HTST
system is :

- (A) 14 psi
- (B) 12-13 psi
- (C) 15 psi
- (D) 2 psi

33. Fat percentage in Ghee should be :

- (A) 80 percent
- (B) 98 percent
- (C) 92 percent
- (D) 99 percent

34. कच्चे दूध की डिलीवरी के बाद निम्नलिखित में से कौन-सी प्रक्रिया का पालन नहीं किया जाता है ?
- (A) दूध का पाश्चुरीकरण
(B) दूध की सफाई
(C) दूध का पृथक्करण
(D) दूध की पैकिंग
35. निम्नलिखित में से किसमें 65-85 प्रतिशत दूध वसा होता है ?
- (A) टेबल क्रीम
(B) प्लास्टिक क्रीम
(C) भारी क्रीम
(D) व्हिपिंग क्रीम
36. दूध में पाया जाने वाला लैक्टोज क्या है ?
- (A) खनिज
(B) प्रोटीन
(C) वसा
(D) कार्बोहाइड्रेट्स
37. आइसक्रीम में वसा का कार्य है :
- (A) रंग देना
(B) मलाईदार स्वाद विकसित करना
(C) सूक्ष्मजीवों के हमले को कम करना
(D) उपर्युक्त में से कोई नहीं
34. Which of the following processes is not followed after the delivery of the raw milk ?
- (A) Pasteurization of milk
(B) Cleaning of milk
(C) Separation of milk
(D) Packaging of milk
35. Which among the following contains 65-85 percent milk fat ?
- (A) Table cream
(B) Plastic cream
(C) Heavy cream
(D) Whipping cream
36. What is Lactose found in milk ?
- (A) Mineral
(B) Protein
(C) Fat
(D) Carbohydrates
37. Function of fat in ice-cream is to :
- (A) Impart color
(B) Develop creamy flavor
(C) Reduce microbial attack
(D) None of the above

38. निम्नलिखित में से कौन-सा दुग्ध ठोस के रूप में शामिल नहीं है ?
- (A) वसा
(B) पानी
(C) प्रोटीन
(D) कार्बोहाइड्रेट
39. दूध में किस तत्व की कमी होती है ?
- (A) लोहा
(B) कैल्शियम
(C) फॉस्फोरस
(D) जिंक
40. पनीर में नमी की मात्रा निम्नलिखित से कम नहीं होनी चाहिए :
- (A) 55%
(B) 65%
(C) 60%
(D) 70%
41. दूध स्रावित करने वाला ऊतक है :
- (A) थन नली
(B) दुग्ध शिरा
(C) लोब्यूल
(D) एल्वियोलाई
38. Which of the following is not included as milk solids ?
- (A) Fat
(B) Water
(C) Protein
(D) Carbohydrate
39. Which element is deficient in milk ?
- (A) Iron
(B) Calcium
(C) Phosphorus
(D) Zinc
40. The moisture content of paneer is not less than the following :
- (A) 55%
(B) 65%
(C) 60%
(D) 70%
41. Milk secreting tissue is :
- (A) Teat canal
(B) Milk vein
(C) Lobule
(D) Alveoli

42. दूध उत्पादन का रख-रखाव के लिये जिम्मेदार हॉर्मोन है :
- (A) ऑक्सीटोसिन
(B) प्रोलैक्टिन
(C) एफ. एस. एच.
(D) एस्ट्रोजन
43. ब्याने के बाद गाय का पहला स्राव कहलाता है :
- (A) पहला दूध
(B) दुग्ध सीरम
(C) खीस
(D) केसीन
44. घी में वनस्पति वसा के अपमिश्रण का पता लगाने के लिए कौन-सा परीक्षण करते हैं ?
- (A) फाइटोस्टेरॉल परीक्षण
(B) कार्बोलिक एसिड परीक्षण
(C) सोडा एश परीक्षण
(D) उपर्युक्त में से कोई नहीं
45. डबल टोन्ड दूध में वसा प्रतिशत है :
- (A) 0.5
(B) 1.5
(C) 2.5
(D) 3.5
42. Hormone responsible for maintenance of milk production :
- (A) Oxytocin
(B) Prolactin
(C) FSH
(D) Estrogen
43. First secretion of cow after calving is called :
- (A) Fore milk
(B) Milk serum
(C) Colostrum
(D) Casein
44. Which test is used to find out the adulteration of vegetable fat in Ghee ?
- (A) Phytosterol test
(B) Carbolic acid test
(C) Soda ash test
(D) None of the above
45. The fat percent in double toned milk is :
- (A) 0.5
(B) 1.5
(C) 2.5
(D) 3.5

46. निम्नलिखित में से कौन-सा एक परिरक्षक है ?

(A) सपरेटा दूध

(B) स्टार्च

(C) दूध पाउडर

(D) हाइड्रोजन परऑक्साइड

47. दूध में अपमिश्रण क्यों किया जाता है ?

(A) शेल्फ लाइफ बढ़ाने के लिए

(B) दूध की मात्रा बढ़ाने के लिए

(C) घटिया गुणों का दूध अच्छे दाम पर बेचने के लिए

(D) उपर्युक्त सभी

48. डेयरी सहकारी समिति का गठन करते हैं :

(A) ब्लॉक स्तर पर

(B) ग्राम स्तर पर

(C) जिला स्तर पर

(D) प्रदेश स्तर पर

46. Which of the following is a preservative ?

(A) Separated milk

(B) Starch

(C) Milk powder

(D) Hydrogen peroxide

47. Why are adulterants added in milk ?

(A) To increase shelf life

(B) To increase quantity of milk

(C) To sell poor quality at the same price

(D) All of the above

48. Dairy Co-operative Society are formed at :

(A) Block level

(B) Village level

(C) District level

(D) State level

49. अपमिश्रण को ज्ञात करने की सामान्य विधि है :
- (A) दृश्य परीक्षण
(B) रासायनिक परीक्षण
(C) भौतिक परीक्षण
(D) उपर्युक्त सभी
49. Method for detection of common adulterants is :
- (A) Visual test
(B) Chemical test
(C) Physical test
(D) All of the above
50. दूध में वसा का रंग निर्भर करता है :
- (A) पानी पर
(B) प्रोटीन पर
(C) कैरोटीन पर
(D) लैक्टोज पर
50. Colour of fat in milk depends on :
- (A) Water
(B) Protein
(C) Carotene
(D) Lactose
51. प्रादेशिक सहकारी डेयरी संघ कहाँ पर स्थित है ?
- (A) कानपुर
(B) मेरठ
(C) करनाल
(D) लखनऊ
51. Pradeshik Co-operative Dairy Federation is situated at :
- (A) Kanpur
(B) Meerut
(C) Karnal
(D) Lucknow
52. UHT उपचार में प्रयुक्त तापमान होता है :
- (A) 110°C
(B) 120°C
(C) 145°C
(D) 160°C
52. Temperature used in UHT treatment is :
- (A) 110°C
(B) 120°C
(C) 145°C
(D) 160°C

53. विश्व दुग्ध दिवस कब मनाया जाता है ?

- (A) 1 मई
- (B) 1 जून
- (C) 5 जून
- (D) 7 जून

53. When is World Milk Day celebrated ?

- (A) 1 May
- (B) 1 June
- (C) 5 June
- (D) 7 June

54. अच्छी गुणवत्ता का खोआ प्राप्त होता है :

- (A) गाय के दूध से
- (B) भैंस के दूध से
- (C) ऊँट के दूध से
- (D) भेड़ के दूध से

54. Good quality Khoa is obtained from :

- (A) Cow milk
- (B) Buffalo milk
- (C) Camel milk
- (D) Sheep milk

55. क्रीम का उपोत्पाद है :

- (A) दुग्ध व्हे
- (B) छाछ
- (C) सपरेटा दूध
- (D) उपर्युक्त में से कोई नहीं

55. Byproduct of cream is :

- (A) Milk whey
- (B) Butter milk
- (C) Separated milk
- (D) None of the above

56. डॉ. वर्गीज कुरियन का सम्बन्ध किससे है ?

- (A) श्वेत क्रांति के जनक
- (B) भारत का दुग्ध पुरुष
- (C) एन. डी. डी. बी. के प्रथम अध्यक्ष
- (D) उपर्युक्त सभी

56. Dr. Varghese Kurien is related to :

- (A) Father of white revolution
- (B) Milkman of India
- (C) First chairman of NDDB
- (D) All of the above

57. घी में कौन-सा विटामिन कम पाया जाता है ?

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

58. पनीर में प्रोटीन की मात्रा कितनी होती है ?

- (A) 17.5%
- (B) 16.5%
- (C) 12.5%
- (D) उपर्युक्त में से कोई नहीं

59. आइसक्रीम में रेतीली बनावट का दोष किसके कारण होता है ?

- (A) उच्च लैक्टोज
- (B) तापमान में उतार-चढ़ाव
- (C) लंबा भंडारण
- (D) उपर्युक्त सभी

60. किस विटामिन का वैज्ञानिक नाम कोबालामिन है ?

- (A) विटामिन बी₁
- (B) विटामिन सी
- (C) विटामिन बी₁₂
- (D) विटामिन ई

57. Which vitamin is less found in Ghee ?

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

58. How much protein is in cottage cheese ?

- (A) 17.5%
- (B) 16.5%
- (C) 12.5%
- (D) None of the above

59. Sandy texture defect in ice-cream is due to :

- (A) High Lactose
- (B) Temperature fluctuation
- (C) Long storage
- (D) All of the above

60. Cobalamin is the scientific name of vitamin :

- (A) Vitamin B₁
- (B) Vitamin C
- (C) Vitamin B₁₂
- (D) Vitamin E

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।