

Roll No.

Question Booklet Number

O. M. R. Serial No.

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

B. Sc. (Ag.) (Third Semester) EXAMINATION, 2021-22

(New Course)

DAIRY SCIENCE

Paper Code				
Ag	3	0	0	9

Questions Booklet
Series

C

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. दूध छानने के लिए उपयुक्त तापमान है :

- (A) 25–30°C
- (B) 30–35°C
- (C) 35–40°C
- (D) 45–50°C

2. यूरिया परीक्षण के लिए प्रयुक्त रसायन है :

- (A) डी. एम. ए. बी. घोल
- (B) H_2SO_4 घोल
- (C) आयोडीन घोल
- (D) सोडियम बाईकार्बोनेट घोल

3. पी. सी. डी. एफ. का मुख्यालय स्थित है :

- (A) करनाल में
- (B) गुजरात में
- (C) मुम्बई में
- (D) लखनऊ में

4. गाय के दूध में औसत टी. एस. प्रतिशत होता है :

- (A) 8.5
- (B) 13.2
- (C) 14.0
- (D) 15.5

1. The suitable temperature for milk filtration is :

- (A) 25–30°C
- (B) 30–35°C
- (C) 35–40°C
- (D) 45–50°C

2. For urea test the chemical used is :

- (A) DMAB solution
- (B) H_2SO_4 solution
- (C) Iodine solution
- (D) Sodium Bicarbonate solution

3. The headquarters of PCDF is situated at :

- (A) Karnal
- (B) Gujarat
- (C) Mumbai
- (D) Lucknow

4. Average T. S. percent in cow milk is :

- (A) 8.5
- (B) 13.2
- (C) 14.0
- (D) 15.5

- | | |
|---|---|
| 5. गाय के दूध में सही लैक्टोमीटर रीडिंग (सी. एल. आर.) होती है : | 5. Correct Lactometer Reading (CLR) of cow milk is in : |
| (A) 26–28 | (A) 26–28 |
| (B) 28–30 | (B) 28–30 |
| (C) 30–32 | (C) 30–32 |
| (D) 40–42 | (D) 40–42 |
| 6. 1 ग्राम वसा से ऊर्जा प्राप्त होती है : | 6. 1 gm of fat provides energy : |
| (A) 4.1 कैलोरी | (A) 4.1 cal. |
| (B) 6.1 कैलोरी | (B) 6.1 cal. |
| (C) 9.4 कैलोरी | (C) 9.4 cal. |
| (D) 75 कैलोरी | (D) 75 cal. |
| 7. भैंस के दूध में लैक्टोज प्रतिशत है : | 7. The Lactose percentage in buffalo milk is : |
| (A) 4.5 | (A) 4.5 |
| (B) 4.81 | (B) 4.81 |
| (C) 4.7 | (C) 4.7 |
| (D) 5.81 | (D) 5.81 |
| 8. के दूध में सर्वाधिक खनिज तत्व होते हैं। | 8. The highest mineral content is milk. |
| (A) गाय | (A) Cow |
| (B) भैंस | (B) Buffalo |
| (C) बकरी | (C) Goat |
| (D) भेड़ | (D) Sheep |

9. पशु के रंग पर किस विटामिन का प्रभाव पड़ता है ?

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

10. गाय एवं भैंस के दूध को पहचाना जा सकता है :

- (A) रंग द्वारा
- (B) वसा प्रतिशत द्वारा
- (C) वसा ग्लोब्यूलस द्वारा
- (D) उपर्युक्त सभी

11. किस दूध में अधिक जीवाणु होते हैं ?

- (A) पहले दूध में
- (B) मध्य दूध में
- (C) अन्तिम दूध में
- (D) उपर्युक्त में से कोई नहीं

9. Which vitamin affects the color of the animal ?

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

10. Cow and buffalo milk can be recognized by :

- (A) Color
- (B) Fat percentage
- (C) Fat globules
- (D) All of the above

11. Which milk has the more bacteria ?

- (A) In first milk
- (B) In middle milk
- (C) In last milk
- (D) None of the above

12. दुग्ध संघ का गठन होता है :

- (A) ग्राम स्तर पर
- (B) जिला स्तर पर
- (C) प्रदेश स्तर पर
- (D) राष्ट्रीय स्तर पर

13. पी. सी. डी. एफ. का व्यापारिक नाम है :

- (A) पराग
- (B) अमूल
- (C) मदर डेयरी
- (D) पारस

14. पानी में घुलनशील वर्णक है :

- (A) कैरोटिनॉइड
- (B) जैन्थोफिल
- (C) क्लोरोफिल
- (D) राइबोफ्लेविन

15. किस राज्य में प्रति व्यक्ति प्रतिदिन सबसे अधिक दूध की उपलब्धता है ?

- (A) उ. प्र.
- (B) राजस्थान
- (C) गुजरात
- (D) पंजाब

12. Milk Union is formed at :

- (A) Village level
- (B) District level
- (C) State level
- (D) National level

13. The trade name of P. C. D. F. is :

- (A) Parag
- (B) AMUL
- (C) Mother Dairy
- (D) Paras

14. Water soluble pigment is :

- (A) Carotenoid
- (B) Xanthophyll
- (C) Chlorophyll
- (D) Riboflavin

15. Which state has highest milk availability per capita per day ?

- (A) U. P.
- (B) Rajasthan
- (C) Gujarat
- (D) Punjab

- | | |
|---|--|
| 16. पी. एफ. ए. अधिनियम किस वर्ष लागू किया गया ? | 16. In which year was the P. F. A. Act implemented ? |
| (A) 1954 | (A) 1954 |
| (B) 1964 | (B) 1964 |
| (C) 1944 | (C) 1944 |
| (D) 1934 | (D) 1934 |
| 17. किस दूध में वसा अधिक होती है ? | 17. Which milk has more fat ? |
| (A) पहले दूध में | (A) First milk |
| (B) मध्य दूध में | (B) Middle milk |
| (C) अन्तिम दूध में | (C) Last milk |
| (D) उपर्युक्त सभी | (D) All of the above |
| 18. 20°C पर दूध की श्यानता है : | 18. The viscosity of milk at 20°C is : |
| (A) 1.5–2.0 सेन्टीपोइज | (A) 1.5–2.0 centipoise |
| (B) 1.0–1.5 सेन्टीपोइज | (B) 1.0–1.5 centipoise |
| (C) 1.5–3.0 सेन्टीपोइज | (C) 1.5–3.0 centipoise |
| (D) 2.5–3.5 सेन्टीपोइज | (D) 2.5–3.5 centipoise |
| 19. निम्नलिखित में से चबूतरा परीक्षण नहीं है : | 19. Which of the following is not a Platform test ? |
| (A) अम्लीयता परीक्षण | (A) Acidity test |
| (B) वसा परीक्षण | (B) Fat test |
| (C) एस. एन. एफ. परीक्षण | (C) S. N. F. test |
| (D) स्ट्रिप कप परीक्षण | (D) Strip cup test |

20. कार्बोक्सिलिक अम्ल परीक्षण से देशी घी में किसकी मिलावट ज्ञात करते हैं ?
- (A) पशु चर्बी
(B) वनस्पति वसा
(C) तिल का तेल
(D) नारियल का तेल
20. By Carboxylic acid test, the adulteration of in Deshi Ghee is detected.
- (A) Animal fat
(B) Vegetable fat
(C) Til oil
(D) Coconut oil
21. 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
21. Good quality Khoa is obtained from :
- (A) Cow milk
(B) Buffalo milk
(C) Camel milk
(D) Sheep milk
22. डबल टोन्ड दूध में एस. एन. एफ. प्रतिशत है :
- (A) 8.0
(B) 8.5
(C) 9.0
(D) 9.5
22. SNF percent in Double Toned milk is :
- (A) 8.0
(B) 8.5
(C) 9.0
(D) 9.5

23. दूध को दूषित करने वाला प्रमुख कारक है :

- (A) पहला दूध
- (B) डेयरी बर्तन
- (C) ग्वाला
- (D) उपर्युक्त सभी

24. क्रीम का उपोत्पाद है :

- (A) दुग्ध ह्वे
- (B) छाछ
- (C) सप्रेटा दूध
- (D) उपर्युक्त में से कोई नहीं

25. भारतीय डेयरी निगम (आई. डी. सी.) की स्थापना किस वर्ष में हुई थी ?

- (A) 1955
- (B) 1960
- (C) 1965
- (D) 1970

23. The main factor of contaminating milk is :

- (A) Fore milk
- (B) Dairy utensils
- (C) Milkman
- (D) All of the above

24. Byproduct of cream is :

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

25. Dairy Corporation of India (IDC) was established in the year :

- (A) 1955
- (B) 1960
- (C) 1965
- (D) 1970

- | | |
|--|---|
| 26. ऑपरेशन फ्लड का पहला चरण शुरू किया गया था : | 26. Operation Flood first phase was started in : |
| (A) 1960 में | (A) 1960 |
| (B) 1965 में | (B) 1965 |
| (C) 1970 में | (C) 1970 |
| (D) 1975 में | (D) 1975 |
| 27. दूध का हल्का लाल रंग किसके कारण होता है ? | 27. Light red color of milk is due to : |
| (A) पानी की मिलावट | (A) Adulteration of water |
| (B) थनैला रोग | (B) Mastitis disease |
| (C) वसा निकालने से | (C) By removing fat |
| (D) उपर्युक्त में से कोई नहीं | (D) None of the above |
| 28. किस पशु के दूध में विटामिन-सी सबसे अधिक मात्रा में होती है ? | 28. Which animal milk has the highest amount of Vitamin C ? |
| (A) भेड़ | (A) Sheep |
| (B) ऊँट | (B) Camel |
| (C) बकरी | (C) Goat |
| (D) गाय | (D) Cow |

29. फॉस्फेट्स, साइट्रेट्स, केसीन, CO₂ आदि के कारण उत्पन्न अम्लता कहलाती है :
- (A) प्राकृतिक अम्लता
(B) विकसित अम्लता
(C) अनुमाप्य अम्लता
(D) उपर्युक्त में से कोई नहीं
29. Acidity produced due to phosphates, citrates, casein, CO₂ etc. is called :
- (A) Natural acidity
(B) Developed acidity
(C) Titrable acidity
(D) None of the above
30. वर्ष 2019-20 में देश का कुल दुग्ध उत्पादन था :
- (A) 188 मिलियन टन
(B) 198 मिलियन टन
(C) 178 मिलियन टन
(D) 187 मिलियन टन
30. The total milk production of the country in the year 2019-20 was :
- (A) 188 M. T.
(B) 198 M. T.
(C) 178 M. T.
(D) 187 M. T.
31. हंसा परीक्षण निम्नलिखित की जाँच हेतु किया जाता है :
- (A) गाय के दूध में भैंस के दूध की मिलावट
(B) दूध में स्टार्च की मिलावट
(C) दूध में परिरक्षी की मिलावट
(D) उपर्युक्त में से कोई नहीं
31. Hansa test is done to check :
- (A) Buffalo milk adulteration in cow milk
(B) Starch adulteration in milk
(C) Preservative adulteration in milk
(D) None of the above

32. दूध से जीवाणु अलग करने की विधि है :
- (A) फिल्ट्रेशन
(B) स्टेरीलाइजेशन
(C) सैनिटाइजेशन
(D) बैक्टोफ्यूगेशन
33. सी. ओ. बी. परीक्षण किया जाता है :
- (A) खीस परीक्षण
(B) वसा परीक्षण
(C) थनैला परीक्षण
(D) उपर्युक्त में से कोई नहीं
34. दूध को 4°C तापमान तक ठण्डा करना कहलाता है :
- (A) पाश्चुरीकरण
(B) निर्जर्मीकरण
(C) अवशीतन
(D) उपर्युक्त सभी
35. दूध की प्रोटीन जो बर्तनों की सतह पर चिपक जाती है :
- (A) मिल्क स्टोन
(B) मिल्क केसीन
(C) मिल्क फैट
(D) मिल्क आयरन
32. The method of separating bacteria from milk is :
- (A) Filtration
(B) Sterilization
(C) Sanitization
(D) Bactofugation
33. C. O. B. test is done :
- (A) Colostrum test
(B) Fat test
(C) Mastitis test
(D) None of the above
34. Cooling the milk at 4°C temperature is called :
- (A) Pasteurization
(B) Sterilization
(C) Cooling
(D) All of the above
35. Milk protein that sticks to the surface of utensils :
- (A) Milk stone
(B) Milk casein
(C) Milk fat
(D) Milk iron

36. दूध का आपेक्षिक घनत्व बढ़ाने के लिए मिलावट करते हैं :
- (A) स्टार्च
(B) जिलेटिन
(C) सप्रेटा दूध
(D) उपर्युक्त सभी
36. Adulterants used to increase the specific gravity of milk :
- (A) Starch
(B) Gelatin
(C) Separated milk
(D) All of the above
37. इनमें से कौन-सा परिरक्षी है ?
- (A) NaOH
(B) H_2O_2
(C) H_2SO_4
(D) उपर्युक्त में से कोई नहीं
37. Which of the following is a preservative ?
- (A) NaOH
(B) H_2O_2
(C) H_2SO_4
(D) None of the above
38. खीस में अम्लता प्रतिशत है :
- (A) 0.2–0.4
(B) 0.1–0.2
(C) 0.4–0.5
(D) 0.5–0.6
38. Acidity percent in Colostrum :
- (A) 0.2–0.4
(B) 0.1–0.2
(C) 0.4–0.5
(D) 0.5–0.6
39. 'दूध चढ़ाने' के लिए जिम्मेदार हॉर्मोन है :
- (A) ऑक्सीटोसिन
(B) एस्ट्रोजन
(C) एड्रेनालिन
(D) उपर्युक्त सभी
39. Hormone responsible for 'Holding Up' of milk :
- (A) Oxytocin
(B) Estrogen
(C) Adrenaline
(D) All of the above

40. मानकीकृत दूध में वसा और एस. एन. एफ. प्रतिशत है :
- (A) 3.5 और 8.5
(B) 4.0 और 8.5
(C) 4.5 और 8.5
(D) 4.5 और 8.7
41. भैंस के दूध में पानी का प्रतिशत :
- (A) 83
(B) 85
(C) 86
(D) 87
42. दुग्ध सहकारिता का सबसे सफल उदाहरण है :
- (A) आनन्द
(B) लखनऊ
(C) करनाल
(D) पंजाब
43. दूध में अम्लीयता परीक्षण किसके द्वारा किया जाता है ?
- (A) लैक्टोमीटर
(B) ब्यूटायरोमीटर
(C) H_2SO_4
(D) NaOH
40. Fat and SNF percent in standardized milk is :
- (A) 3.5 and 8.5
(B) 4.0 and 8.5
(C) 4.5 and 8.5
(D) 4.5 and 8.7
41. Water percent in buffalo milk :
- (A) 83
(B) 85
(C) 86
(D) 87
42. Most successful example of Dairy Cooperatives :
- (A) Anand
(B) Lucknow
(C) Karnal
(D) Punjab
43. Acidity test in milk is done by :
- (A) Lactometer
(B) Butyrometer
(C) H_2SO_4
(D) NaOH

44. अमूल डेयरी किस राज्य में स्थित है ?

- (A) गुजरात
- (B) हरियाणा
- (C) उत्तर प्रदेश
- (D) महाराष्ट्र

44. In which state is AMUL Dairy situated ?

- (A) Gujarat
- (B) Haryana
- (C) U. P.
- (D) Maharashtra

45. सबसे अधिक वसा प्रतिशत पाया जाता है :

- (A) दूध में
- (B) दही में
- (C) क्रीम में
- (D) मक्खन में

45. The highest fat percentage is found in :

- (A) Milk
- (B) Dahi
- (C) Cream
- (D) Butter

46. दूध में अम्लता प्रतिशत कम करने के लिए मिलावट करते हैं :

- (A) अम्ल
- (B) क्षार
- (C) (A) और (B) दोनों
- (D) उपर्युक्त में से कोई नहीं

46. Adulteration is done to reduce acidity percentage in milk :

- (A) Acid
- (B) Alkali
- (C) Both (A) and (B)
- (D) None of the above

47. दुग्ध उद्योग में प्रयोग किये जाने वाले बर्तन होने चाहिए :
- (A) कॉपर के
(B) स्टेनलेस-स्टील के
(C) लोहे के
(D) पीतल के
47. The utensils used in the milk industry should be :
- (A) Copper
(B) Stainless-steel
(C) Iron
(D) Brass
48. भारत का सबसे अधिक दुग्ध उत्पादक राज्य है :
- (A) गुजरात
(B) पंजाब
(C) राजस्थान
(D) उ. प्र.
48. The largest milk producing state of India is :
- (A) Gujarat
(B) Punjab
(C) Rajasthan
(D) U. P.
49. डॉ. वर्गीज कुरियन का सम्बन्ध किससे है ?
- (A) श्वेत क्रान्ति के जनक
(B) भारत का दुग्ध पुरुष (ग्वाला)
(C) एन. डी. डी. बी. के प्रथम अध्यक्ष
(D) उपर्युक्त सभी
49. 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

50. दूध स्रावित करने वाला ऊतक है :

- (A) थन
- (B) एलव्योलाई
- (C) लोब्यूल
- (D) ग्रन्थि सिस्टर्न

50. The milk secreting tissue is :

- (A) Teats
- (B) Alveoli
- (C) Lobule
- (D) Gland cistern

51. ऑपरेशन फ्लड का सम्बन्ध किससे है ?

- (A) बाढ़ नियन्त्रण
- (B) दुग्ध उत्पादन
- (C) जनसंख्या नियंत्रण
- (D) उपर्युक्त सभी

51. Operation flood is related to :

- (A) Flood control
- (B) Milk production
- (C) Population control
- (D) All of the above

52. भैंस के 100 ग्राम दूध से कितने कैलोरी ऊर्जा प्राप्त होती है ?

- (A) 70 कैलोरी
- (B) 80 कैलोरी
- (C) 90 कैलोरी
- (D) 100 कैलोरी

52. How many calories of energy are obtained from 100 gm of buffalo milk ?

- (A) 70 cal.
- (B) 80 cal.
- (C) 90 cal.
- (D) 100 cal.

53. दूध के मूल्य निर्धारण की सबसे अच्छी विधि है :

- (A) मात्रा के आधार पर
- (B) उत्पाद के आधार पर
- (C) वसा और एस. एन. एफ. के आधार पर
- (D) उपर्युक्त सभी

53. Best method for pricing of milk :

- (A) Volume based
- (B) Products based
- (C) Fat and S. N. F. based
- (D) All of the above

54. स्किम मिल्क में वसा प्रतिशत होता है :

- (A) 0%
- (B) 0.5%
- (C) 1.0%
- (D) 1.5%

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

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

56. दूध में सबसे मूल्यवान तत्व है :

- (A) वसा
- (B) प्रोटीन
- (C) लैक्टोज
- (D) विटामिन

57. वसा में घुलनशील वर्णक है :

- (A) जैथोफिल
- (B) कैरोटीन
- (C) (A) और (B) दोनों
- (D) राइबोफ्लेविन

54. Fat percent in skim milk is :

- (A) 0%
- (B) 0.5%
- (C) 1.0%
- (D) 1.5%

55. Which vitamin is less found in Ghee ?

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

56. The most valuable element in milk is :

- (A) Fat
- (B) Protein
- (C) Lactose
- (D) Vitamin

57. Fat soluble pigment is :

- (A) Xanthophyll
- (B) Carotene
- (C) Both (A) and (B)
- (D) Riboflavin

58. टोण्ड दूध सबसे पहले कहाँ बनाया गया था ?

- (A) गुजरात
- (B) रे कॉलोनी मुम्बई
- (C) पंजाब
- (D) राजस्थान

59. दूध में स्टार्च क्यों मिलाते हैं ?

- (A) दूध का आपेक्षिक घनत्व बढ़ाने के लिए
- (B) दूध की मात्रा बढ़ाने के लिए
- (C) दूध की भण्डारण क्षमता बढ़ाने के लिए
- (D) उपर्युक्त सभी

60. आयोडीन घोल से किसका परीक्षण करते हैं ?

- (A) दूध में स्टार्च की मिलावट का
- (B) खोआ में स्टार्च की मिलावट का
- (C) (A) और (B) दोनों
- (D) दूध में यूरिया की मिलावट का

58. Where was Toned milk first made ?

- (A) Gujarat
- (B) Rey Colony Mumbai
- (C) Punjab
- (D) Rajasthan

59. Why do you add starch in milk ?

- (A) to increase the sp. gr. of milk
- (B) To increase the quantity of milk
- (C) to increase milk storage capacity
- (D) All of the above

60. Test with Iodine solution :

- (A) Starch adulteration in milk
- (B) Starch adulteration in Khoa
- (C) Both (A) and (B)
- (D) Adulteration of Urea in milk

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) ☒ (B) (C) (D)

Q. 2 (A) (B) ☒ (C) (D)

Q. 3 (A) ☒ (B) (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) ☒ (B) (C) (D)

प्रश्न 2 (A) (B) ☒ (C) (D)

प्रश्न 3 (A) ☒ (B) (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।