Roll No. ....

O. M. R. Serial No. | | | | | | | |

Question Booklet Number

M. Sc. (Ag.) Horticulture (Third Semester)

EXAMINATION, 2021-22

POST HARVEST TECHNOLOGY FOR HORTICULTURAL CROPS

Paper Code				
HORT	5	0	1	0

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. भण्डारण हेतु कम लागत की तकनीक है :

(A) जीरो इनर्जी कूल चेम्बर

(B) रेफ्रीजरेशन

(C) फ्रीजिंग

(D) उपर्युक्त में से कोई नहीं

1. Low cost technology for storage :

(A) Zero energy cool chamber

(B) Refrigeration

(C) Freezing

(D) None of the above

2. फ्रोजन खाद्य पदार्थों का भण्डारण सामान्यतया इस तापमान पर होता है :

(A) 80° से.

(B) 18° से.

(C) 10° से.

(D) 50° से.

2. Frozen foods are generally stored at :

(A) 80°C

(B) 18°C

(C) 10°C

(D) 50°C

3. लो प्रेसर भण्डारण है :

(A) सी. ए. भण्डारण

(B) एम. ए. भण्डारण

(C) हाइपोबेरिक भण्डारण

(D) उपर्युक्त में से कोई नहीं

3. Low pressure storage is :

(A) CA storage

(B) MA storage

(C) Hypobaric storage

(D) None of the above

4. सी. ए. भण्डारण की दशा में CO_2 की सान्द्रता :

(A) बढ़ती है

(B) घटती है

(C) बराबर रहती है

(D) उपर्युक्त में से कोई नहीं

4. In CA storage the concentration of CO_2 :

(A) Increases

(B) Decreases

(C) Remains constant

(D) None of the above

5. सूखी प्याज के भण्डारण में कितने प्रतिशत रिलेटिव ह्यूमिडिटी (आर्द्रता) रखते हैं :

(A) 90-95

(B) 85-90

(C) 65-70

(D) 95-100

5. Relative humidity percent for the storage of dry onion :

(A) 90-95

(B) 85-90

(C) 65-70

(D) 95-100

6. आम के भण्डारण के समय इस तापमान पर चिलिंग इन्जरी होती है :

(A) 15° से. से कम

(B) 10° से. से कम

(C) 12° से. से कम

(D) 20° से. से कम

6. Chilling injury occurs in mango fruit when stored at temperature :

(A) Below 15°C

(B) Below 10°C

(C) Below 12°C

(D) Below 20°C

7. आम में सॉफ्ट-नोज नामक विकार इसकी कमी से होता है :

(A) कैल्शियम

(B) नाइट्रोजन

(C) बोरॉन

(D) उपर्युक्त में से कोई नहीं

7. Soft-nose in mango is due to the deficiency of :

(A) Calcium

(B) Nitrogen

(C) Boron

(D) None of the above

8. वह क्रिया जिसमें पेड़ के फ्लोएम को हटाते हैं :

(A) रिंगिंग

(B) गर्डलिंग

(C) नॉचिंग

(D) उपर्युक्त में से कोई नहीं

8. Practice in which phloem of tree is removed :

(A) Ringing

(B) Girdling

(C) Notching

(D) None of the above

9. पेरिकार्प-ब्राउनिंग पोस्ट-हार्वेस्ट दैहिक विकार इस फल में होता है :

(A) आम

(B) लीची

(C) सेब

(D) अमरूद

9. Pericarp-browning is a post-harvest physiological disorder of :

(A) Mango

(B) Litchi

(C) Apple

(D) Guava

10. 'वाटर कोर' तोड़ाई उपरान्त का दैहिक विकार इस फल में होता है :

(A) लीची

(B) आम

(C) सेब

(D) आँवला

10. 'Water core' is a post-harvest physiological disorder of :

(A) Litchi

(B) Mango

(C) Apple

(D) Aonla

11. एथिलीन का रासायनिक सूत्र है :

(A) C_2H_5OH

(B) C_2H_4

(C) CO_2

(D) $CO_2(OH)$

11. Chemical formula of ethylene is :

(A) C_2H_5OH

(B) C_2H_4

(C) CO_2

(D) $CO_2(OH)$

12. रसायन जो फलों के भण्डारण जीवन को बढ़ाता है :

(A) टाल प्रोलॉन्ग

(B) यूरिया

(C) प्रोलॉन्ग

(D) थायोयूरिया

12. Chemical that extends the shelf life of fruits :

(A) Tal Prolong

(B) Urea

(C) Prolong

(D) Thiourea

13. परिपक्वता बढ़ने पर एस्कॉर्बिक एसिड की मात्रा :

(A) बढ़ती है

(B) घटती है

(C) कोई अन्तर नहीं पड़ता

(D) उपर्युक्त में से कोई नहीं

13. In overripe fruit the amount of Ascorbic acid :

(A) Increases

(B) Decreases

(C) Remains constant

(D) None of the above

14. संरक्षित पदार्थों की गुणवत्ता पर नियन्त्रण करता है :

(A) सी. एफ. टी. आर. आई.

(B) एफ. पी. ओ.

(C) एफ. एन. बी.

(D) एन. एच. बी.

14. Quality of processed product is governed by :

(A) CFTRI

(B) FPO

(C) FNB

(D) NHB

15. एन. आई. एफ. टी. ई. एम. कहाँ पर स्थित है ?

(A) कुण्डली

(B) मानेसर

(C) कुरुक्षेत्र

(D) महेन्द्र नगर

15. NIFTEM is situated at :

(A) Kundli

(B) Manesar

(C) Kurukshetra

(D) Mahendra Nagar

16. 'लाई पीलिंग' को इस नाम से भी जानते हैं :

(A) फिजिकल पीलिंग

(B) केमिकल पीलिंग

(C) हैण्ड पीलिंग

(D) उपर्युक्त में से कोई नहीं

16. 'Lye peeling' is also known as :

(A) Physical Peeling

(B) Chemical Peeling

(C) Hand Peeling

(D) None of the above

17. 'पॉलीफिनॉल ऑक्सीडेज' उत्तरदायी होता है :

(A) रंग परिवर्तन हेतु

(B) दुर्गन्ध हेतु

(C) सड़न हेतु

(D) उपर्युक्त में से कोई नहीं

17. 'Polyphenol oxidase' is responsible for :

(A) Browning

(B) Off flavour

(C) Decomposition

(D) None of the above

18. सबसे पुराना किण्वन के द्वारा प्राप्त उत्पाद है :

(A) सिरका

(B) शराब

(C) साइडर

(D) नीरा

18. The oldest fermented product is :

(A) Vinegar

(B) Wine

(C) Cider

(D) Neera

19. इससे 'फेनी' बनती है :

(A) आलू

(B) जौ

(C) काजू

(D) सेब

19. 'Fenny' is prepared from :

(A) Potato

(B) Barley

(C) Cashew

(D) Apple

20. एथिलीन के बुरे प्रभाव से होता है :

(A) भण्डारण में कमी

(B) मिठास में कमी

(C) खटास में कमी

(D) उपर्युक्त में से कोई नहीं

20. Bad effect of ethylene is :

(A) Reduced storage life

(B) Reduced sugar

(C) Reduced acid

(D) None of the above

21. कौन-सा रसायन है जो फल पकाने में सहायक है पर नुकसान पहुँचाता है ?

(A) एथेफ़ोन

(B) इथेरल

(C) कैल्शियम कार्बाइट

(D) उपर्युक्त सभी

21. Which chemical is hazardous for fruit ripening ?

(A) Ethephon

(B) Etheral

(C) Calcium carbite

(D) All of the above

22. फल संरक्षण एवं डिब्बाबन्दी संस्थान स्थित है :

(A) कानपुर में

(B) लखनऊ में

(C) वाराणसी में

(D) आगरा में

22. Fruit Preservation and Canning Institute is located at :

(A) Kanpur

(B) Lucknow

(C) Varanasi

(D) Agra

23. भारत में पहली फल संरक्षण की कम्पनी खुली थी :

(A) मुम्बई में

(B) नई दिल्ली में

(C) मैसूर में

(D) कोलकाता में

23. In India first fruit preservation factory was opened in :

(A) Mumbai

(B) New Delhi

(C) Mysore

(D) Kolkata

24. प्री-कूलिंग का उद्देश्य होता है :

(A) फील्ड हीट कम करना

(B) सफाई करना

(C) धुलाई करना

(D) उपर्युक्त में से कोई नहीं

24. The aim of pre-cooling is :

(A) To reduce field heat

(B) Cleaning

(C) Washing

(D) None of the above

25. प्री-कूलिंग का तरीका है :

(A) धुलाई

(B) वैक्यूम से ठण्डा करना

(C) बर्फ द्वारा ठण्डा करना

(D) उपर्युक्त सभी

25. Pre-cooling can be done by :

(A) Washing

(B) Vacuum cooling

(C) Ice cooling

(D) All of the above

26. बिना किण्वन से तैयार पेय पदार्थ है :

(A) आर. टी. एस.

(B) साइडर

(C) फेनी

(D) नीरा

26. Non-fermented beverage is :

(A) RTS

(B) Cider

(C) Fenny

(D) Neera

27. स्टेरीलाइजेशन का तापमान होता है :

(A) 80° से.

(B) 100° से.

(C) 120° से.

(D) 60° से.

27. Temperature of sterilization is :

(A) 80°C

(B) 100°C

(C) 120°C

(D) 60°C

28. फल पकाने हेतु प्रयुक्त रसायन है :

(A) एन. ए. ए.

(B) एथेफ़ोन

(C) जी. ए.

(D) सी. सी. सी.

28. Chemical used for ripening of fruits :

(A) NAA

(B) Ethephon

(C) GA

(D) CCC

29. फल जो डिब्बाबन्दी में बहुलता से प्रयोग होता है :

(A) आँवला

(B) जामुन

(C) अमरूद

(D) अनन्नास

29. Mostly used fruit in canning is :

(A) Aonla

(B) Jamun

(C) Guava

(D) Pineapple

30. फल एवं सब्जियों को यान्त्रिक विधि से सुखाना कहलाता है :

(A) ड्राईंग

(B) डिहाड्रेशन

(C) स्टेरीलाइजेशन

(D) उपर्युक्त में से कोई नहीं

30. Mechanical drying of fruit and vegetables is known as :

(A) Drying

(B) Dehydration

(C) Sterilization

(D) None of the above

31. रि-ग्रीनिंग हेतु रसायन प्रयुक्त होता है :

(A) एथिलीन

(B) जिब्बेरेलिन

(C) आइसोलिन

(D) उपर्युक्त में से कोई नहीं

31. Chemical responsible for re-greening is :

(A) Ethylene

(B) Gibberellin

(C) Isolin

(D) None of the above

32. वह विधि जिसमें सूखे पदार्थ की नमी को बराबर करते हैं :

(A) सल्फ्यूरिंग

(B) स्वेटिंग

(C) स्वेलिंग

(D) उपर्युक्त में से कोई नहीं

32. Process which equalizes the moisture content of dry product is :

(A) Sulfuring

(B) Sweating

(C) Swelling

(D) None of the above

33. फेनोलेज एन्जाइम के कारण होती है :

(A) ब्राउनिंग

(B) दुर्गन्ध

(C) सड़न

(D) उपर्युक्त में से कोई नहीं

33. Phenolase enzyme is responsible for :

(A) Browning

(B) Off flavour

(C) Decomposition

(D) None of the above

34. पाश्चुरीकरण की क्रिया होती है :

(A) जैम में

(B) जैली में

(C) पेय पदार्थों में

(D) मुरब्बा में

34. Pasteurization is done in :

(A) Jam

(B) Jelly

(C) Beverages

(D) Preserve

35. अधिकतर सूक्ष्मजीव इसमें मर जाते हैं :

(A) पाश्चुरीकरण

(B) स्टेरीलाइजेशन

(C) सोलेनाइजेशन

(D) उपर्युक्त में से कोई नहीं

35. Most of the microorganisms are killed in :

(A) Pasteurization

(B) Sterilization

(C) Solanization

(D) None of the above

36. लैक्टिक फर्मेन्टेशन के द्वारा प्राप्त पदार्थ है :

(A) शराब

(B) अचार

(C) बीयर

(D) साइडर

36. Product obtained from lactic fermentation is :

(A) Wine

(B) Pickle

(C) Beer

(D) Cider

37. टी. एस. एस. ज्ञात करने का यन्त्र है :

(A) सोलोमीटर

(B) थर्मामीटर

(C) रिफ्रेक्टोमीटर

(D) जेल मीटर

37. TSS is judged by :

(A) Solometer

(B) Thermometer

(C) Refractometer

(D) Jel meter

38. सब्जियों की डिब्बाबन्दी होती है :

(A) सीरप में

(B) ब्राइन में

(C) एल्कोहॉल में

(D) उपर्युक्त में से कोई नहीं

38. Vegetable canning is done in :

(A) Syrup

(B) Brine

(C) Alcohol

(D) None of the above

39. सैपोनिन पाया जाता है :

(A) टमाटर में

(B) आलू में

(C) मटर में

(D) उपर्युक्त में से कोई नहीं

40. कृत्रिम रूप से मोम चढ़ाना कहलाता है :

(A) वैक्सीनेशन

(B) इमल्सीफिकेशन

(C) वैक्सिंग

(D) उपर्युक्त में से कोई नहीं

41. सल्फर डाईऑक्साइड का धूमीकरण कहलाता है :

(A) सल्फाइटिंग

(B) सल्फ्यूरिंग

(C) फ्यूमिंग

(D) उपर्युक्त में से कोई नहीं

42. माइल्ड एन्टीसेप्टिक का उदाहरण है :

(A) हल्दी

(B) नमक

(C) तेल

(D) उपर्युक्त सभी

39. Saponin content is found in :

(A) Tomato

(B) Potato

(C) Pea

(D) None of the above

40. Artificial coating of wax emulsion is known as :

(A) Waxination

(B) Emulsification

(C) Waxing

(D) None of the above

41. Fumigation of sulphur dioxide is known as :

(A) Sulphiting

(B) Sulfuring

(C) Fuming

(D) None of the above

42. Example of mild antiseptic is :

(A) Turmeric

(B) Salt

(C) Oil

(D) All of the above

43. उत्पादों की पोषण गुणवत्ता की निगरानी रखता है :

(A) एफ. पी. ओ.

(B) एफ. एन. बी.

(C) एन. एच. बी.

(D) ए. पी. ई. डी. ए.

43. Nutritional quality of the product is monitored by :

(A) FPO

(B) FNB

(C) NHB

(D) APEDA

44. परिपक्वता के समय अमीनो एसिड की मात्रा :

(A) कम होती है

(B) बढ़ जाती है

(C) स्थिर रहती है

(D) उपर्युक्त में से कोई नहीं

44. Amount of Amino acid during ripening :

(A) Decreases

(B) Increases

(C) Remains constant

(D) None of the above

45. बीटा-कैरोटीन का प्रीकर्सर है :

(A) कैरोटिनॉयड

(B) क्लोरोफिल

(C) लाइकोपीन

(D) उपर्युक्त में से कोई नहीं

45. Precursor of β-carotene is :

(A) Carotenoid

(B) Chlorophyll

(C) Lycopene

(D) None of the above

46. जब फल एवं सब्जियाँ पूर्ण विकास को प्राप्त करती हैं, तो यह तब कहलाता है :

(A) मैच्यूरिटी

(B) राइपेनिंग

(C) सेनिसेन्स

(D) उपर्युक्त में से कोई नहीं

46. When fruit and vegetables attain full physiological growth, it is known as :

(A) Maturity

(B) Ripening

(C) Senescence

(D) None of the above

47. किस फल में परिपक्वता ज्ञात करने में 'टी' स्टेज का प्रयोग होता है ?

(A) आम

(B) केला

(C) सेब

(D) टमाटर

47. 'T' stage is used for judging the maturity of :

(A) Mango

(B) Banana

(C) Apple

(D) Tomato

48. एथिलीन के शोषक का कार्य करता है :

(A) H_2SO_4

(B) $KMnO_4$

(C) $AgNO_3$

(D) उपर्युक्त सभी

48. Used as ethylene absorbent :

(A) H_2SO_4

(B) $KMnO_4$

(C) $AgNO_3$

(D) All of the above

49. बीज का रंग देखकर इस फल में परिपक्वता ज्ञात करते हैं :

(A) पपीता

(B) आम

(C) टमाटर

(D) जामुन

49. Seed colour is used for judging the maturity of fruit :

(A) Papaya

(B) Mango

(C) Tomato

(D) Jamun

50. आम में मैच्यूरिटी (परिपक्वता) के समय स्पेसीफिक ग्रेविटी होती है :

(A) 1.0-2.0

(B) 1.01-1.02

(C) 1.05-1.08

(D) 1.9-2.9

51. नॉन-क्लाइमेक्ट्रिक फल का उदाहरण है :

(A) आम

(B) केला

(C) बेर

(D) जामुन

52. जल्द नष्ट होने वाला फल है :

(A) आम

(B) जामुन

(C) सेब

(D) केला

53. फलों को थपथपाकर मैच्यूरिटी ज्ञात करते हैं :

(A) टमाटर में

(B) आलू में

(C) शकरकन्द में

(D) तरबूज में

50. Specific gravity of mango during maturity is :

(A) 1.0-2.0

(B) 1.01-1.02

(C) 1.05-1.08

(D) 1.9-2.9

51. Example of non-climacteric fruit is :

(A) Mango

(B) Banana

(C) Ber

(D) Jamun

52. Highly perishable fruit is :

(A) Mango

(B) Jamun

(C) Apple

(D) Banana

53. Tapping of fruits is judging maturity indices in :

(A) Tomato

(B) Potato

(C) Sweet potato

(D) Watermelon

54. सेब में बिटर पिट इस तत्व की कमी से होता है :

(A) नाइट्रोजन

(B) पोटाश

(C) कैल्शियम

(D) बोरॉन

54. Bitter pit of apple occurs due to the imbalance of :

(A) Nitrogen

(B) Potash

(C) Calcium

(D) Boron

55. पत्तागोभी एवं फूलगोभी में तने का खोखला होना इसकी कमी से होता है :

(A) कैल्शियम

(B) बोरॉन

(C) पोटाश

(D) जिंक

55. Hollow stem in cabbage and cauliflower occurs due to deficiency of :

(A) Calcium

(B) Boron

(C) Potash

(D) Zinc

56. अधिक श्वसन दर होती है :

(A) केला में

(B) आँवला में

(C) जामुन में

(D) अंगूर में

56. High respiration rate occurs in :

(A) Banana

(B) Aonla

(C) Jamun

(D) Grape

57. कौन-से फल में एथिलीन का प्रयोग डी-ग्रीनिंग हेतु करते हैं ?

(A) वालनट

(B) सेब

(C) नींबू

(D) जैतून

57. In which fruit ethylene is used for de-greening ?

(A) Walnut

(B) Apple

(C) Lemon

(D) Olive

58. देश में कुल फल एवं सब्जियों का नुकसान कटाई उपरान्त हो जाता है :

(A) 25-40%

(B) 50%

(C) 50-60%

(D) 15-20%

58. Total post-harvest losses of fruit and vegetables in country :

(A) 25-40%

(B) 50%

(C) 50-60%

(D) 15-20%

59. प्रयोग हेतु एथिलीन की मात्रा जो संस्तुति की जाती है :

(A) 10-100 पी. पी. एम.

(B) 100-200 पी. पी. एम.

(C) 200-300 पी. पी. एम.

(D) 20-200 पी. पी. एम.

59. Recommended treatment cocentration of ethylene :

(A) 10-100 ppm

(B) 100-200 ppm

(C) 200-300 ppm

(D) 20-200 ppm

60. अमरूद के भण्डारण हेतु औसत तापमान रखते हैं :

(A) 5-10° से.

(B) 15-20° से.

(C) 0-4° से.

(D) 0-2° से.

60. Average temperature for guava storage :

(A) 5-10°C

(B) 15-20°C

(C) 0-4°C

(D) 0-2°C

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 ny 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 छाँटना 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।