

1306/16



भारत सरकार / Government of India

अंतरिक्ष विभाग / Department of Space

विक्रम साराभाई अंतरिक्ष केंद्र / VIKRAM SARABHAI SPACE CENTRE

तिरुवनंतपुरम / Thiruvananthapuram - 695 022

रसोइया (विज्ञा.सं.292) के पद के चयन हेतु लिखित परीक्षा

WRITTEN TEST FOR SELECTION TO THE POST OF COOK(ADVT. NO. 292)

पद सं.1306 / Post No 1306

सर्वाधिक अंक/Maximum Marks : 320

अभ्यर्थी का नाम/Name of the candidate :

तिथि/Date: 25.09.2016

समय/Time. 2 घंटे/ hours

अनुक्रमांक सं/Roll no.

अभ्यर्थियों के लिए अनुदेश /Instructions to the Candidates

1. आपके द्वारा वेब आवेदन में प्रस्तुत किए गए ऑन-लाइन डेटा के आधार पर आपको लिखित परीक्षा के लिए आमंत्रित किया गया है। यदि आपने वेब में किसी सूचना की गलत प्रविष्टि की है या विज्ञापन के अनुसार अपेक्षित योग्यता नहीं रखते हैं तो आपकी अभ्यर्थिता अस्वीकृत कर दी जाएगी।
You have been called for the written test based on the online data furnished by you in the web application. If you have wrongly entered any information in the web or you do not possess the required qualification as per our advertisement, your candidature will be rejected.
2. परीक्षा हॉल में निरीक्षक की उपस्थिति में ही आपको हॉल-टिकट पर हस्ताक्षर करना चाहिए।
You should sign the hall ticket only in the presence of the Invigilator in the examination hall.
3. प्रश्न-पत्र, 80 प्रश्नों से युक्त प्रश्न-पुस्तिका के रूप में है और परीक्षा की अवधि 02 घंटे है ।
The Question paper is in the form of Question Booklet with 80 questions and the duration of the test is 02 hours.
4. प्रश्नों के उत्तर देने के लिए दूसरी प्रति सहित अलग ओएमआर उत्तर-पुस्तिका दी जाएगी।
A separate OMR answer sheet with duplicate will be provided to mark the answer options.
5. प्रत्येक प्रश्न के लिए 04 अंक होंगे और प्रत्येक गलत उत्तर के लिए एक अंक काटा जाएगा ।
Each question carries 04 marks and one mark will be deducted for each wrong answer.

P.T.O

SEAL

6. ऊपर दाएँ कोने में मुद्रित प्रश्न-पुस्तिका श्रेणी कोड (ए/बी/सी/डी/ई). ओएमआर उत्तर पुस्तिका पर निर्दिष्ट स्थान पर लिखना चाहिए।
Question booklet series code (A/B/C/D/E) printed on the right hand top corner should be written in the OMR answer sheet in the place provided.
7. प्रश्न-पुस्तिका में आपका नाम तथा अनुक्रमांक सही लिखें।
Enter your Name and Roll Number correctly in the question booklet.
8. ओएमआर उत्तर-पुस्तिका में सभी प्रविष्टियां नीली/काली स्याही के बॉल पाइंट पेन से ही की जानी चाहिए।
All entries in the OMR answer sheet should be with blue/black ball point pen only.
9. चार विकल्पों सहित वस्तुनिष्ठ प्रकार के प्रश्न होंगे जिनमें से सिर्फ एक असंदिग्ध रूप से सही होगा।
The questions will be objective type with four options out of which only one will be unambiguously correct.
10. आपको, उत्तर-पुस्तिका में दिए गए अनुदेशों के अनुसार, नीली/काली स्याही के बॉल पाइंट पेन से ओएमआर उत्तर-पुस्तिका में संबंधित आँवल को अंकित कर सही उत्तर का चयन करना है।
You have to select the right answer by marking the corresponding oval on the OMR answer sheet by blue/black ball point pen.
11. एक प्रश्न के लिए अनेक उत्तर गलत माना जाएगा।
Multiple answers for a question will be regarded as wrong answer.
12. लिखित परीक्षा चलनेवाले हॉल के अंदर कंप्यूटर, कालकुलेटर, मोबाइल फोन तथा अन्य इलेक्ट्रॉनिक जुगतें, पाठ्य-पुस्तकें, नोट आदि लाने की अनुमति नहीं दी जाएगी।
Computers, calculators, mobile phones and other electronic gadgets, text books, notes etc., will not be allowed inside the written test hall.
13. परीक्षा पूर्ण होने पर, ओएमआर उत्तर-पुस्तिका को ऊपर के छेदन चिह्न से फाड़ें और मूल ओएमआर उत्तर-पुस्तिका निरीक्षक को सौंपें तथा दूसरी प्रति आपके पास रखें।
On completion of the test, tear the OMR answer sheet along the perforation mark at the top and hand over the original OMR answer sheet to the invigilator and retain the duplicate copy with you.
14. प्रश्न-पुस्तिका अभ्यर्थी अपने पास रख सकते हैं।
The question booklet can be retained by the candidates.
15. परीक्षा के प्रथम घंटे के दौरान अभ्यर्थियों को परीक्षा हॉल छोड़ने की अनुमति नहीं है।
Candidates are not permitted to leave the examination hall during the first hour of the examination.

रसोइया (1306)/COOK (1306)

1. रसोईघर में आपके हाथों को धोने के बाद उन्हें सुखाने का सही तरीका क्या है?/In kitchen, the right way to dry your hands after washing them is to
 - (a) सूती टावल का प्रयोग करें/Use a cotton towel
 - (b) अतिरिक्त जल को सिर्फ झंझोड़ना/Just shake the excess water
 - (c) वायु-शुष्कित्र का प्रयोग करें/use air drier
 - (d) कागज़ी टावल का प्रयोग करें/Use paper towel

2. छाछ किससे बनता है?/What creates Butter Milk?
 - (a) दूध के साथ फेंटित क्रीम मिलाकर/Whipped Cream mixed with milk
 - (b) दूध में मक्खन मिलाकर/Butter mixed in milk
 - (c) दूध का जलीय भाग/the watery portion of milk
 - (d) उपर्युक्त में से कोई नहीं/ None of the above

3. डीप फ्रायरों का अपक्षयन और सफाई करने की आवश्यकता है:
Deep fryers need to be drained and cleaned
 - (a) रोज़ भोजन-सेवा के दौरान/Daily during the service
 - (b) प्रति सप्ताह भोजन-सेवा के पहले/Weekly before service
 - (c) रोज़ भोजन-सेवा के बाद/ Daily after the service
 - (d) प्रति माह भोजन-सेवा के बाद/ Monthly after the service

4. शेष खाद्य-पदार्थों को आप कितनी बार पुनः गरम कर सकते हैं?/How many times can you re heat left over food?
 - (a) जितनी बार आप चाहते हैं उतनी बार/As many times as you like
 - (b) दो बार/ Twice
 - (c) चार बार/Four times
 - (d) एक बार/Once

5. खाद्य-पदार्थों में रासायनिक संदूषण मुख्यतः _____ द्वारा होता है।/Chemical contamination in food takes place mainly through
 - (a) बाल/Hair
 - (b) धूल/ Dust
 - (c) जीवित कीड़े-मकोड़े/Live insect
 - (d) सुगंधित द्रव्य/Perfume

6. स्वच्छीकरण (सैनिटाइजिंग) क्या है?/Sanitizing is
- साफ सतह पर प्रक्षालक लगाना/Applying detergent to a clean surface
 - सभी सतहों पर साफ कपड़े से पोंछना/Wiping all surfaces with clean cloth
 - गरम कर या रसायन से बैक्टीरिया कम करना/Reducing bacteria by application of heat or chemical
 - स्वच्छीकरण वस्तु को धोने से पहले करते हैं/Done before washing
7. एक स्ट्यू में मिलाने वाले द्रव का सही परिमाण _____ है।/The correct amount of liquid added to a stew is
- सामग्री का ¼ भाग ढकने तक/¼ cover the item
 - सामग्री का ½ भाग ढकने तक/½ cover the item
 - सामग्री का ¾ भाग ढकने तक/¾ cover the item
 - सामग्री ढकने तक/to just cover the item
8. खाद्य-पदार्थों के परिसर में पहुँचने पर सबसे पहले आप क्या करते हैं?/What is the first thing you do when you enter a food premises
- आपके बालों में कंघा करते हैं/Comb your hair
 - काम प्रारंभ करने से पहले शौच-घर जाते हैं/Go to the toilet before starting work
 - अपने हाथ धोते हैं/Wash your hands
 - उपर्युक्त सभी/All the above
9. आदर्श 'शुष्क भंडार' तापमान का रेंज _____ है।/Ideal 'dry store' temperature range is
- | | |
|-------------|--------------|
| (a) 20 °C | (b) 50-10 °C |
| (c) 0-80 °C | (d) 15-18 °C |
10. खाने की लागत _____ द्वारा नियंत्रित नहीं की जा सकती।/The food cost cannot be controlled by
- गुणवत्ता क्रय/Quality purchase
 - पाक वीधि अपनाकर/Following recipe
 - पोर्शन नियंत्रण/Portion control
 - उपर्युक्त में से कोई नहीं/None of the above
11. खाना उँड़ेलने का सही बर्तन _____ है।/The correct utensil to pour food is
- | | |
|---------------------------|------------------------|
| (a) मिन्सर/Mincer | (b) मॉउली/Mouli |
| (c) सैलामैण्डर/Salamander | (d) मैन्डोलिन/Mandolin |

12. तरकारी काटने के लिए _____ उचित कटाई तल नहीं है।/Which is not an appropriate cutting surface for vegetable cutting
- (a) काष्ठ/Wood (b) प्लैस्टिक/Plastic
(c) फाइबर/Fiber (d) मार्बिल/Marble
13. पैलाटे चाकू का प्रयोग _____ के लिए किया जाता है।/Palatte knife is used to
- (a) खोदने/Carve (b) छीलने/Peel
(c) उलीचने/Scoop (d) उठाने/Lift
14. सड़नेवाले खाद्य सामग्रियों का भंडारण किस तापमान पर किया जाता है?/At what temperature perishable food items are stored
- (a) 1-4 °C (b) 3-8 °C
(c) 18-20 °C (d) 10-15 °C
15. मैरिनेशन _____ में सहायक नहीं है।/Marination does not help in
- (a) नरम करने/Tenderising (b) प्रस्तुतीकरण/Presentation
(c) सुगंधित करने/Imparting Flavor (d) इनमें से कोई नहीं/None of these
16. मोटे-मोटे काटी हुई तरकारियों के लिए प्रयुक्त सही पाक शब्द क्या है?/The correct culinary term used for coarsely cut vegetables
- (a) मैसेडॉइन/Macedoine (b) मीरपोइक्स/Mirepoix
(c) पेसन्ने/Paysanne (d) जूलिएन्ने/Julienne
17. विनैग्रेट ड्रेसिंग में _____ शामिल नहीं है।/Vinaigrette dressing does not contain
- (a) ओलीव तेल/Olive oil (b) फ्रेंच सरसों/French Mustard
(c) नींबू रस/Lemon Juice (d) काली मिर्ची एवं नमक/pepper and salt
18. मेरंग _____ के लिए प्रयुक्त शब्द है।/Meringue is the term used for
- (a) चीनी से फेंटा हुआ पूरा अंडा/Whipped whole egg with sugar
(b) चीनी से फेंटा हुआ अंडे का सफेद/Whipped white of egg with sugar
(c) तेल से फेंटा हुआ अंड-पीतक/Whipped egg yolk with oil
(d) इनमें से कोई नहीं/None of these

19. सुगंध लाने के लिए स्टॉक की तैयारी के दौरान प्रयुक्त बूटियों तथा वनस्पतियों का गड्ढा/Bundle of herbs and vegetables used during the preparation of stock to impart flavour.
- (a) मीर पॉइक्स/Mire poix (b) बूकेट गर्नी/Bouquet garni
(c) कैरालॉनी/Caraloni (d) उपर्युक्त में से कोई नहीं/None of the above
20. निम्नलिखित में से कौन-सा, तरकारी काटने का प्रकार नहीं है।/Which is not a type of vegetable cutting?
- (a) छीलन/Peeling (b) ट्रिमिंग/Trimming
(c) धूलन/Dusting (d) स्लाइसिंग/Slicing
21. पिज़ा का आधार किससे बनाया जाता है?/Pizza base is made of
- (a) आटा/Atta (b) मक्का आटा/Corn flour
(c) मैदा/Refined Flour (d) उपर्युक्त में से कोई नहीं/None of the above
22. घटकों की सूची, जो एक रेसिपी में सम्मिलित नहीं हैं।/List of factors which is not included in a recipe
- (a) व्यंजन का नाम/Dish name (b) संघटकों की गुणता/Quality of ingredients
(c) व्यंजन की गुणता/Quality of Dish (d) बनाने की विधि/Method of preparation
23. ओक्रा को _____ के रूप में भी जाना जाता है।/Okra is otherwise known as
- (a) करेला/Bitter guard (b) लौकी/Bottle guard
(c) चिचिंडा/Snake guard (d) भिंडी/Ladies finger
24. डायट भोजन तैयार करने के लिए सबसे बेहतरीन पाक विधि कौन-सी है?/Which cooking method is most preferable for diet meals preparation?
- (a) मक्खनयुक्त ग्रिलिंग/Buttered grilling (b) अधिक घी में तलना/Deep frying
(c) थोड़े घी में तलना/Shallow frying (d) भाप से पकाना/Steaming
25. स्ट्यू के लिए कटे गए मांस का करीबन आकार _____ है।/The appropriate size of cut meat for stew is
- (a) 1 cm Cube (b) 3 cm Cube
(c) 6 cm Cube (d) 10 cm Cube

26. “टस रोटी” _____ के रूप में जानी जाती है।/“Tus Roti” is known as
- (a) लैंब स्ट्यू/Lamb stew (b) बीफ स्टॉक/Beef stock
(c) मीट ग्लेज़/Meat Glaze (d) रोस्टिंग ज्यूसस/Roasting Juices
27. एक स्ट्यू के लिए सही प्रगाढ़क कौन-सा है?/The correct thickening agent for a stew is
- (a) लाइसन/Liaison (b) मक्का आटा/Corn flour
(c) गेहूँ आटा/wheat flour (d) मक्खन/Butter
28. “कोर्ट बॉइलन” _____ के लिए प्रयुक्त शब्द है।/“Court bouillon” is the term used for
- (a) सुगंधित पोचिंग द्रव/Aromatic poaching liquid
(b) व्युत्पन्न सॉस/Derivative sauce
(c) बीफ स्टीक/Beef steak
(d) कट ऑफ पॉर्क/Cut of pork
29. प्रशीतित खाद्य पदार्थों के लिए सही तापमान क्या है?/What is the correct temperature for frozen food?
- (a) 0 °C (b) 40 °C
(c) -18 °C (d) 6 °C
30. खाद्य सामग्री संभालने वाले को पहनने के लिए स्वीकार्य जवाहरात _____ है।/Which one of the jewellery is acceptable for a food handler to wear?
- (a) साधारण विवाह-पट्टी/Plain wedding band
(b) भुज वलय/Arm ring
(c) ब्रेज़लेट/Bracelet
(d) धार्मिक विश्वास की मुद्रा अंगूठी/Ring that is a symbol of religion faith
31. “सिमरिंग” शब्द _____ के लिए प्रयुक्त है।/“Simmering” is the word used for
- (a) प्रेशर कुकिंग/Pressure cooking
(b) तेल में तलना/Oil Frying
(c) काठकोयला कुकिंग/Charcoal Cooking
(d) उपर्युक्त में से कोई नहीं/None of the above

32. गुलाबी या कच्चा रहने पर निम्नलिखित माँसों में से किसको खाना सुरक्षित है?/Which of the following meats are safe to eat when they are pink or raw?
- (a) चिकिन/Chicken (b) शूकर माँस/Pork
(c) कीमित माँस/Minced meat (d) मेमना/Lamb
33. आपके प्रशीतित्र के लिए _____ आदर्श तापमान होना चाहिए।/Ideal temperature for your fridge should be
- (a) 4-10 °C (b) 1-4 °C
(c) 0-40 °C (d) -2-0 °C
34. निम्नलिखित में से बैक्टीरिया की वृद्धि के लिए सहायक क्या है?/Which of the following does assist in bacterial growth?
- (a) जल/Water (b) खाद्य/ Food
(c) गरम तापमान/Warm temperature (d) उपर्युक्त सभी/All the above
35. पकाते वक्त खाद्यों पर किसी द्रव या तेल उँड़ेलने या ब्रश करने को क्या कहते हैं?
To pour or brush a liquid or oil over food while it cooks is
- (a) वसाभर्जन/Sautéing (b) मैरिनेटिंग/Marinating
(c) बैस्टिंग/Basting (d) बीटिंग/Beating
36. बनाए गए डिश के सजाने को क्या कहते हैं?/Decorating a finished dish is to
- (a) मिश्रण/Mix (b) गैरनिश/Garnish
(c) गलन/Melt (d) कटाई/Cut
37. छोटे अनियमित टुकड़ों में कटेखाद्य संघटकों को _____ कहते हैं।/Cut food ingredients in to small irregular pieces.
- (a) चॉप/Chop (b) डाइस/Dice
(c) क्यूब/Cube (d) क्वार्टर/Quarter
38. पकाते समय कौन-सा एक प्रगाढ़क नहीं है?/Which is not a thickening agent while cooking?
- (a) अंडे/Eggs (b) रक्त/Blood
(c) जेलैटिन/Gelatin (d) विनिगर/Vinegar

39. _____ का मिश्रण कर “डेमी ग्लेज़” तैयार किया जाता है।/ “Demi Glaze” is prepared by mixing
- (a) एस्पाग्नॉल सॉस एवं सफेद स्टॉक/Espagnole sauce and white stock
 (b) एस्पाग्नॉल सॉस एवं भूरे रंग का स्टॉक/Espagnole sauce and brown stock
 (c) एस्पाग्नॉल सॉस एवं टमाटर सॉस/Espagnol sauce and tomato sauce
 (d) भूरे रंग का सॉस तथा वेलॉट सॉस/Brown sauce and veloute sauce
40. मूल शीत सॉस के रूप में क्या जाना जाता है?/Which is known as basic cold sauce?
- (a) बेकैमल सॉस/Béchamel sauce (b) वेलॉट/Veloute
 (c) टमाटर/ Tomato (d) मेयोनेस/Mayonnaise
41. खाद्य को _____ प्रदान करने के लिए सॉसों का प्रयोग किया जाता है/Sauces are used to provide food
- (a) टेक्चर/Texture (b) नमी/Moisture
 (c) कड़वाहट/Bitterness (d) इनमें से कोई नहीं/None of these
42. बैंगन तथा ककड़ी की कड़वाहट मिटाने के लिए निम्नलिखित में से कौन-से संघटक का प्रयोग किया जाना चाहिए?/To remove bitterness of egg plant and cucumber, which of the following ingredient should be used
- (a) नींबू रस/Lemon Juice (b) विनिगर/Vinegar
 (c) नमक/Salt (d) चीनी/Sugar
43. अंडों के लिए आदर्श भंडारण तापमान _____ के बीच है।/Ideal storage temperature for eggs is between
- (a) 2-5 °C (b) 20-25 °C
 (c) 0-1 °C (d) 15-20 °C
44. वास्तविक ‘कैवियर’ _____ मत्स्य के नमकीन मत्स्यांड है।/Real ‘caviar’ is salted roe of
- (a) किंग फिश/King fish (b) सालमन/Salmon
 (c) स्टरजियॉन/Sturgeon (d) लंप फिश/Lump Fish
45. ‘बम्बई डक’ एक प्रकार का/की _____ है।/ “Bombay duck” is a type of
- (a) मुर्गी/Poultry (b) मछली/Fish
 (c) माँस/Meat (d) इनमें से कोई नहीं/None of these

46. मछली का भंडारण तापमान _____ है।/Storage temperature of fish is
 (a) 1 °C (b) 7 °C
 (c) 18 °C (d) 3 °C
47. रेअर, मीडियम, वेल डन आदि शब्द _____ तैयार करने से संबंधित हैं।/The terminology; rare, medium, well done, are connected with the preparation of
 (a) स्टॉक/Stock (b) बीफ स्टीक/Beef Steak
 (c) सब्जियाँ/Vegetables (d) सॉस/Sauces
48. _____ द्वारा खाद्य पकाने को बेकिंग की परिभाषा के रूप में दी जाती है।/Baking is defined as the cooking of food by
 (a) एक बंद अवन में आर्द्र ताप/Moist heat in a closed oven
 (b) एक बंद अवन में शुष्क ताप/Dry heat in a closed oven
 (c) एक खुले अवन में विकिरण ताप/Radiant heat in an open oven
 (d) एक खुले अवन में सीधा ताप/Direct heat in an open oven
49. मटन, _____ भेड़ का माँस है।/Mutton is meat from a sheep that
 (a) छः महीने से कम आयुवाले /is less than 6 months old
 (b) भारत के बाहर से आए/comes from outside India
 (c) 12 महीने से अधिक आयुवाले/is over 12 months old
 (d) जीवन के अधिकांश समय अंदर ही रखे गए/has been kept inside for most of life
50. वेनिशन, _____ से प्राप्त माँस है।/Venison is meat that comes from
 (a) शश/Hare (b) फेज़ेंड/Pheasant
 (c) खरगोश/Rabbit (d) मृग/Deer
51. अच्छी गुणतावाली मछली के मीनपक्षकों के क्या लक्षण होना चाहिए?/What characteristics should the fins of a good quality fish display?
 (a) साफ तथा भूरा रंग/Clean and brown
 (b) शुष्क तथा गुलाबी रंग/Dry and pink
 (c) गैरअंकित तथा लचीला/Unmarked and springy
 (d) गीला तथा मृदु/Wet and soft

52. इनमें से मूल व कंद वनस्पति क्या-क्या हैं?/Which of these are root and tuberous vegetables?
- (a) गाजर तथा चुकंदर/Carrots and parsnips
 (b) प्याज तथा लीक/Onions and leeks
 (c) लेन्टिल तथा ओक्रा/Lentils and okra
 (d) अंकुरित खाद्य तथा बंद गोभी/Sprouts and Cabbage
53. पीली पड़ी तरकारियों को बर्फीले जल में अंतरित करने का मुख्य कारण क्या है?/What is the main reason for transferring blanched vegetables in to iced water?
- (a) सुरुचि बढ़ाने/to improve flavor
 (b) उनके सिकुड़ने से रोकने के लिए/to stop them from shrinking
 (c) उनकी 'प्रयोग के लिए उपयुक्त तिथि' बढ़ाने के लिए/to extended their best before date
 (d) पाचन प्रक्रिया रोकने के लिए/to stop the cooking process
54. इनमें से कौन-सा संघटक ग्लूटीन-मुक्त है?/Which of these ingredients is glutenfree?
- (a) बैकरी/Bakery (b) टैपियोका/Tapioca
 (c) राई/Rye (d) गेहूँ/Wheat
55. जंक फूड का मतलब ————— है।/Junk food refers to
- (a) निम्न कैलरी डायट/Low calorie diet
 (b) सामान्य खाना/Moderate food
 (c) संतुलित डायट/Balanced diet
 (d) उच्च कैलरी डायट/High calories diet
56. निम्नलिखित में से कौन-सा दूध का ऊष्मोपचार नहीं है?/Which one of the following is not a heat treatment of milk?
- (a) पास्तुरीकरण/Pasteurization (b) समांगीकरण/Homogenization
 (c) रोगाणुनाशन/Sterilization (d) क्वथन/Boiling
57. जमे हुए मेयोनेस में ————— मिलाकर उसका परिशोधन किया जाता है।/Curdled mayonnaise is rectified by adding
- (a) अंड पीतक/Egg yolk (b) अंडे का सफेद/Egg white
 (c) विनिगर/Vinegar (d) सरसों/Mustard
58. एक आउंस ————— का समतुल्य है।/One ounce is equivalent to
- (a) 25 ml (b) 30 ml
 (c) 50 ml (d) 60 ml

59. कौन-सा एक मातृ साँस नहीं है?/Which is not a mother sauce?
- (a) बिकैमल साँस/Bechamel Sauce (b) विलॉट/Veloute
(c) मॉर्ने/Mornay (d) हॉलैंडाइस /Hollandise
60. सुषी किसका विशिष्ट भोजन है?/Sushi is the specialty cuisine of?
- (a) चीन/China (b) थाइलैंड/Thailand
(c) ताईवान/Taiwan (d) जापान/Japan
61. डीडीटी में निम्नलिखित में से कौन-सा हैलोजन है?/Which of the following Halogen is in DDT?
- (a) ब्रॉमिन/Bromine (b) फ्लूरिन/Fluorine
(c) क्लोरिन/Chlorine (d) आयोडिन/Iodine
62. एक प्रशीतक द्रव्य के रूप में शुष्क बर्फ का प्रयोग किया जाता है, जो _____ के रूप में जाना जाता है। Dry ice is used as refrigerant and is known as _____.
- (a) ठोस कार्बन डाइऑक्साइड/Solid carbon dioxide
(b) जल/Water
(c) ठोस कार्बन मोनोक्साइड/Solid Carbon Monoxide
(d) हाइड्रोजन/Hydrogen
63. भारतीय रिज़र्व बैंक के गवर्नर के पद पर डॉ. रघुराम राजन के उत्तरधिकारी के रूप में किनकी नियुक्ति हुई है?/Who is appointed as Governor of Reserve Bank of India as successor to Dr. Raghuram Rajan?
- (a) डॉ. ऊर्जित पटेल/Dr. Urjit Patel (b) श्री आर गाँधी/Shri R Gandhi
(c) श्री एसएस मूंद्रा/Shri SS Mundra (d) श्री एनएस विश्वनाथन/Shri NS Viswanathan
64. कौन 'चाणक्य' के रूप में जाना जाता था?/Who was known as 'Chanakya'?
- (a) समुद्रगुप्त/Samudragupta (b) चंद्रगुप्त/Chandragupta
(c) सूर्यगुप्त/Suryagupta (d) विष्णुगुप्त/Vishnugupta
65. 60 के $\frac{1}{3}$ का $\frac{1}{5}$ कितना है?/ $\frac{1}{5}^{\text{th}}$ of $\frac{1}{3}^{\text{rd}}$ of 60?
- (a) 3 (b) 5
(c) 4 (d) 8

66. एक व्यक्ति ने एक बैंक में प्रति वर्ष 7% ब्याज पर तीन वर्ष के लिए रु. 8000/- जमा किया। तीन वर्ष के बाद रकम का परिपक्वता मूल्य कितना होगा?/A person deposits Rs. 8000/- in a bank with an interest of 7% per annum for 3 years. The maturity value of the amount after 3 years will be
- (a) 9780 (b) 9860
(c) 9560 (d) 9680
67. 35, 17, 14, 10, 8, 9, 12 का औसत कितना है?/Average of 35, 17, 14, 10, 8, 9, 12 =
- (a) 20 (b) 25
(c) 12 (d) 15
68. व्यापक रूप से मान्यता प्राप्त तत्वों की पहली आवर्त सारणी का प्रकाशन किसने किया? Who published the first widely recognized periodic table of elements?
- (a) डेमट्री मेंडलीव/Dmtri Mendeleev (b) चार्ल्स बाबेज/Charles Babbage
(c) आइसैक न्यूटन/Isaac Newton (d) ग्लेन टी सेबॉर्ग/Glen T Seaborg
69. गलत वर्तनी का शब्द चुन लें।/Find the misspelt word
- (a) Final (b) Untill
(c) Fulfil (d) Careful
70. यूनीसेफ का मुख्यालय कहाँ है?/Headquarters of UNICEF
- (a) हेग/Hague (b) न्यूयॉर्क/Newyork
(c) जर्मनी/Germany (d) लंडन/London
71. ओलंपिक के इतिहास में किस भारतीय महिला ने सर्व प्रथम रजत पदक जीता है?/The first Indian woman who won silver medal in the history of Olympics
- (a) पीटी उषा/PT Usha (b) पीवी सिंधु/PV Sindhu
(c) सायना नेहवाल/Saina Nehwal (d) मेरीकॉम/Mary Kom
72. भारतीय संविधान का आमुख कहाँ से लिया गया था?/Preamble of the Constitution of India was taken from
- (a) ब्रिटन/Britain (b) कनाडा/Canada
(c) यूएसए/USA (d) फ्रांस/France
73. 14 cm त्रिज्या से युक्त एक वृत्त का क्षेत्रफल कितना है?/What is the area of the circle with a radius of 14 cm?
- (a) 516 cm² (b) 616 cm²
(c) 416 cm² (d) 196 cm²

74. 20 संख्याओं का औसत 26 है। यदि प्रत्येक संख्या से 2 जोड़ने पर संशोधित औसत कितना होगा? Average of 20 numbers is 26. If each number is added with 2, what will be the revised average?
- (a) 22 (b) 26
(c) 28 (d) 30
75. एक कमरे का फर्श, वर्गाकार का है और एक पार्श्व 3 m है। फर्श पर बिछाने के लिए $20\text{ cm} \times 20\text{ cm}$ की कितनी टाइलें अपेक्षित होंगी?/The floor of a room is in square shape and one side is 3 m. How many tiles of $20\text{ cm} \times 20\text{ cm}$, would be required for laying on the floor?
- (a) 225 (b) 315
(c) 350 (d) 200
76. दो संख्याएँ A तथा B के LCM तथा HCF क्रमशः 35 तथा 7 हैं। $A \times B$ का मूल्य कितना होगा?/The LCM and HCF of two numbers A and B are 35 and 7 respectively. What will be the value of $A \times B$?
- (a) 325 (b) 225
(c) 245 (d) 345
77. 'पूर्णस्वराज' का प्रारंभ किसने किया?/Who initiated 'poornaswaraj' ?
- (a) महात्मा गाँधी/Mahatma Gandhi
(b) मोतीलाल नेहरू/Motilal Nehru
(c) सुबाश चंद्र बोस/Subhash Chandra Bose
(d) जवाहरलाल नेहरू/Jawaharlal Nehru
78. यदि ROME = 4358 है, तो MORE = _____ /If ROME = 4358, then MORE = ?
- (a) 5348 (b) 8534
(c) 3458 (d) 8435
79. We saw the train _____ the station (Use the correct option given below).
- (a) leave (b) left
(c) leaving (d) has left
80. एक मिश्रण में A तथा B दो द्रवों के परिमाण 3:5 के अनुपात में है। 72 लीटर मिश्रण में A का परिमाण कितना है?/In a mixture, quantities of two liquids, A and B are in the ratio 3:5. In 72 litres of the mixture, what is the quantity of A?
- (a) 34 litres (b) 27 litres
(c) 37 litres (d) 45 litres