



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.297) के पद के चयन हेतु लिखित परीक्षा

WRITTEN TEST FOR SELECTION TO THE POST OF COOK (ADVT. NO. 297)

पद सं.1352/Post No.1352

तिथि/Date: 10.12.2017

समय/Time. 2 घंटे/ 2 hours

अनुक्रमांक सं/Roll no.

सर्वाधिक अंक/Maximum Marks : 320

अभ्यर्थी का नाम/Name of the candidate :

अभ्यर्थियों के लिए अनुदेश /Instructions to the Candidates

1. आप के द्वारा वेब आवेदन में प्रस्तुत किए गए ऑन-लाइन डेटा के आधार पर आप को 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 in the web any information or you do not possess the required qualification as per our advertisement, your candidature will be rejected.**
2. 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.
3. 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.
4. 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.
5. प्रश्नों के उत्तर देने के लिए दूसरी प्रति सहित अलग ओएमआर उत्तर-पुस्तिका दी जाएगी।
A separate OMR answer sheet with carbon coated copy will be provided to mark the answer options.
6. आप को, उत्तर-पुस्तिका में दिए गए अनुदेशों के अनुसार, नीली/काली स्याही के बॉल पाइंट पेन से ओएमआर उत्तर-पुस्तिका में संबंधित ऑवल 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.
7. एक प्रश्न के लिए अनेक उत्तर गलत माना जाएगा।
Multiple answers for a question will be regarded as wrong answer.

P.T.O

SEAL

8. ऊपर दाएँ कोने में मुद्रित प्रश्न-पुस्तिका श्रेणी कोड ओएमआर उत्तर पुस्तिका पर निर्दिष्ट स्थान पर लिखना चाहिए।

Question booklet code printed on the top right corner should be written in the OMR answer sheet in the space provided.

9. प्रश्न-पुस्तिका में आपका नाम तथा अनुक्रमांक सही लिखें।

Enter your Name and Roll Number correctly in the question booklet.

10. 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.

11. 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.

12. लिखित परीक्षा चलनेवाले हॉल के अंदर कंप्यूटर, कालकुलेटर, मोबाइल फोन तथा अन्य इलेक्ट्रॉनिक जुगत्ते, 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 सौंपे 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/COOK – पद संख्या 1352 /POST NO. 1352

1. रसोईघर में रसोइया टोपी की ज़रूरतके लिए है/The necessity of Chef cap in kitchen is
 - (a) रसोइघर के कर्मचारियों को पहचानने/To distinguish the kitchen staff
 - (b) ऊपर से गिरते किसी वस्तु से सिर की संरक्षा/To protect head from any falling material
 - (c) व्यक्तिगत सफाई बनाए रखने/To maintain personal hygiene
 - (d) उपर्युक्त कोई भी नहीं/None of the above

2. डीप-फ्रायरों को सुखाने और साफ करने की आवश्यकता होती है।
Deep-fryers need to be drained and cleaned:
 - (a) दैनिक तौर पर सेवा प्रदान करने के पश्चात /Daily, after the service
 - (b) साप्ताहिक तौर पर सेवा प्रदान करने से पहले/Weekly, before the service
 - (c) दैनिक तौर पर सेवाप्रदान करने के दौरान/Daily, during the service
 - (d) मासिक तौर पर सेवा प्रदान करने के पश्चात /Monthly, after the service

3. जिस भोजन को ब्रेज़ किया जाना है, उसे...../The food to be braised must:
 - (a) पूरी तरह से द्रव से कवर किया जाना है/Be completely covered with liquid
 - (b) द्रव से आधा कवर किया जाना है/Be half covered with liquid
 - (c) अपने ही रस में पकाया जाना है/Cook in its own juice
 - (d) खुलेमें पकाया जाना है/Be cooked in the open

4. मछली को सुखाने से पहले क्या किया जाना है/What should one do to a fish before drying it?
 - (a) पाकाया जाना है/Cook it
 - (b) मक्खन से विलेपित किया जाना है/Coat it in butter
 - (c) लवणित किया जाना है/Salt it
 - (d) आधा उबालना है/Par boil it

5. निम्न में से कौन, भूनने(ग्रिल करने) के लिए सबसे अच्छा सम्मिश्रण होती है?
Of the following, which offers the best combination for grilling?
 - (a) टमाटर, कुकुरमुत्ता/Tomatoes, mushrooms
 - (b) आलू, शलगम/Potatoes, turnips
 - (c) फ्रेंच बीन, शतावर/French Beans, asparagus
 - (d) फूलगोभी, शकरकंद/Cauliflower, sweet potatoes

6. इनमें से कौन-सा गाढ़ा करनेवाला पदार्थ नहीं है?
Which of these is not a thickening agent?
- (a) काजू/Cashew nut (b) खस खस/Khus Khus
(c) नारियल/Coconut (d) दालचीनी/Cinnamon
7. स्ट्यू में मिलाए जानेवाले द्रव की सही मात्रा तक की है।
The correct amount of liquid added to a stew is:
- (a) वस्तु को ¼ ढँकने/To ¼ cover the item (b) वस्तु को ½ ढँकने/To ½ cover the item
(c) वस्तु को ¾ ढँकने/To ¾ cover the item (d) वस्तु को ढँकने भर/To just cover the item
8. मकड़ी क्या है/What is a spider?
- (a) एक कंदमूल/A root vegetable
(b) बारीक जाली के साथ लंबा उपस्कर जिसे द्रव से खाने/मालिन्य को निकालने के लिए प्रयुक्त किया जाता है
A long handled tool with fine mesh used to remove food/impurities from liquid
(c) एक विशिष्ट फुड प्रोसेसर/A specialized food processor
(d) भोजन तैयार करने की एक विधि/A method of food preparation
9. एक बुफे टेबल पर गर्म खाने को गर्म रखने के लिए इस उपकरण का प्रयोग किया जाता है।
On a Buffet table this appliance is used to keep hot food hot:
- (a) ताप रोधी संवाहक/Insulated carrier (b) हॉटल पैन/Hotel pan
(c) शाफिंग डिश(अंगीठी)/Chafing Dish (d) ओवल डिश/Oval Dish
10. हाइजीन शब्द का संबंध..... से है
Hygiene is the term related to
- (a) गैस/Gas (b) द्रव/Liquid
(c) सफाई/Cleanliness (d) खाना बनाने की तैयारी/Food preparation
11. जस रोटी को नाम से भी जाना जाता है
Jus roti is also known as:
- (a) गोशत स्ट्यू/Lamb stew (b) गोमांस स्टॉक/Beef stock
(c) मांस ग्लेज़/Meat glaze (d) भूनने के लिए रस/Roasting juices
12. कुकीस को साधारणतः से बनाया जाता है
Cookies are usually made from:
- (a) गेहूँ/Wheat (b) रोटी/Bread
(c) लेई/Paste (d) केक का आटा/Cake flour

13. उत्पादों को नमकीन बनाने से क्या मर जाता है?

What does pickling kill in products?

- (a) बैक्टीरिया/Bacteria (b) जीवाणु/Microbes
(c) पौष्टिकर/Nutrients (d) विटामिन/Vitamins

14. उबालते समय जल और पास्ता का अनुपात लगभग है।

The approximate ratio of water to pasta when boiling is:

- (a) 1:2 (b) 1:5
(c) 5:1 (d) 10:1

15. किसे मूल शीत सालन के नाम से जाना जाता है

Which is known as basic cold sauce?

- (a) बेकामल सालन/Bechamal sauce (b) वेलॉट/Veloute
(c) मयोनिज़/Mayonniase (d) टमाटर/Tomato

16. प्रत्येक फलक में करीब ½इंच के समान रूप से कटे हुए चौकोर टुकड़ों को.....कहा जाता है।

Cutting into evenly shaped square pieces about ½ inches on each side is called

- (a) क्यूब/Cube (b) बॉल/Ball
(c) मिन्स/Mince (d) चॉप/Chop

17. एक फल या सब्जी के बाहरी छिलके को काटने कोकहा जाता है।

To cut off the outside covering of a fruit or vegetable is called

- (a) मिन्स/Mince (b) पेर/Pare
(c) डाइस/Dice (d) कोर/Core

18. पकवान को बहुत छोटे-छोटे टुकड़ों में काटने कोकहा जाता है।

Chopping food into pieces that are as small as possible is called.....

- (a) मैश/Mash (b) मिन्स/Mince
(c) डाइस/Dice (d) चॉप/Chop

19. एक ऑवन में पकाने की क्रिया को कहा जाता है

The process of cooking in an oven is called.....

- (a) बेकिंग/Baking (b) सिमसिमाना/Simmering
(c) उबालना/Boiling (d) तलना/Sautéing

20. कम ऊष्मा में द्रव को उबालते हुए द्रव में पकाने को कहा जाता है।
To cook in liquid over low heat, keeping liquid boiling is called.....
- (a) ब्राँइल/Broil (b) पिघलाना/Melt
(c) सॉटे/Saute (d) सिमसिमाना/Simmer
21. खाद्य पदार्थ को छोटे असमान टुकड़ों में काटना कहलाता है
Cutting food into small, irregular pieces is called.....
- (a) क्वार्टर/Quarter (b) डाइस/Dice
(c) क्यूब/Cube (d) चॉप/Chop
22. गर्म चरबी या तेल में पकाने कोकहा जाता है।
To cook in hot fat or oil is called.....
- (a) ब्राँइलिंग/Broiling (b) ग्रिलिंग/Grilling
(c) फ्राइंग/Frying (d) उबलाना/Boiling
23. वायु से भरने तथा मात्रा को बढ़ाने के लिए बहुत तेज़ी से सम्मिश्रों को आपस में मिलाने को... कहते हैं।
To beat the ingredients very rapidly (quickly) to bring in air and increase volume is called.....
- (a) व्हिप्पिंग/Whipping (b) मिक्सिंग/Mixing
(c) ब्लेंडिंग/Blending (d) स्टिरिंग/Stirring
24. द्रव बुलबुलाने तक पकाने को कहा जाता है
The process of cooking until liquid bubbles is known as
- (a) फ्राइंग/Frying (b) बेकिंग/Baking
(c) ग्रिलिंग/Grilling (d) उबालना/Boiling
25. एक फुड ग्रेटर के ऊपर खाने के पदार्थ को रखकर घिसना ताकि वो छोटे-छोटे टुकड़े बनें कहलाता है।
To rub food over a food grater to break it up into small pieces is called.....
- (a) स्लाइसिंग/Slicing (b) पेरिंग/Paring
(c) डाइसिंग/Dicing (d) ग्रेटिंग/Grating
26. एक तैयार पकवान को सजाना.....।
To decorate a finished dish is called.....
- (a) गार्निशिंग/Garnishing (b) मेल्टिंग/Melting
(c) टेम्परिंग/Tempering (d) मिक्सिंग/Mixing

27. पकते समय खाने के ऊपर द्रव उँडेलना या हल्के से लेपित करना..... कहलाता है।

To pour or brush a liquid over food while it cooks is known as.....

- (a) बीटिंग/Beating (b) सॉटिंग/Sautéing
(c) मैरिनेटिंग/Marinating (d) बास्टिंग/Basting

28. खाना पकाने हेतु मांस तथा कुक्कुट तैयार करने के लिए रसोइया जिम्मेवार होता है।

The Chef who is responsible for preparing the meat and poultry for cooking is:

- (a) बॉलांगर/Boulangier (b) बुचर/Butcher
(c) ग्रिलार्डिन/Grillardin (d) रोतिजियर/Rotisseur

29. साधारणतः सजाए गए सलादों के सन्मिश्रों को चिमटों या बड़े चम्मच तथा काँटों का प्रयोग कर मिलाने को..... कहते हैं

The process to tumble ingredients using tongs or large spoon and fork, usually for salads with dressing is called.....

- (a) टॉसिंग/Tossing (b) बीटिंग/Beating
(c) स्टर्निंग/Stirring (d) व्हिप्पिंग/Whipping

30. साधारणतः खाने के पकने के समय खाने को कूँचे या चम्मच से गोल-गोल घुमाने को कहा जाता है। इससे ऊष्मा एक समान रूप से वितरित होती है।

The process to move food around with a whisk or spoon in a circular motion, while food is cooked is called..... This helps distribute heat evenly.

- (a) टॉसिंग/Tossing (b) स्टर्निंग/Stirring
(c) व्हिप्पिंग/Whipping (d) बीटिंग/Beating

31. स्टॉक से प्राप्त एक द्रव है/Stock is a liquid derived from

- (a) मांस या सब्जी के गुद्दे/Pulp of meat or vegetable
(b) कच्चे सब्जी का रस/Juice of raw vegetable
(c) सब्जी या मांस को हल्के ताप पर दीर्घ काल गर्म करने पर
Prolonged and gentle heating of vegetable or meat
(d) उपर्युक्त में से कोई भी नहीं/None of the above

32. दो या उससे अधिक सन्मिश्रों को एक साथ संयोजित करना

To combine two or more ingredients together is called.

- (a) बीटिंग/Beating (b) क्रीमिंग/Creaming
(c) मिक्किंग/ब्लेंडिंग/Mixing/Blending (d) स्टर्निंग/Stirring

33. खाने को तिरते हुए गरम चरबी (करीब 360 डिग्री सेन्टीग्रेड) में पकाने की क्रिया को कहते हैं।

The process of cooking in hot fat (about 360 Degree centigrade) allowing food to float is called.....:

- (a) डीप फैट फ्राइंग/Deep fat frying (b) स्टर फ्राइंग/Stir-Frying
(c) फ्राइंग/Frying (d) शैलो फैट फ्राइंग/Shallow fat frying

34. द्रव या चरबी को मिलाएबिना खाना पकाने की विधि को कहते हैं।

The process of cooking food uncovered without adding liquid or fat is called.....

- (a) संवहन/Convection (b) आर्द्र-ताप/Moist-Heat
(c) विकिरण/Radiation (d) शुष्क-ताप/Dry-Heat

35. भोजन को हाथ से आकार देने या सजावटी डिब्बों में डालने की पाक तकनीक को..... कहा जाता है।

The cooking technique to shape food by hand or in decorative containers is known as:

- (a) कोर/Core (b) मोल्ड/Mould
(c) ब्राउन/Brown (d) गूँधना/Knead

36. एक फल के केंद्र को निकालने के लिए प्रयुक्त तकनीकी शब्दहै।

Technical term used to remove the center of a fruit.

- (a) ब्राउन/Brown (b) कोर/Core
(c) मोल्ड/Mould (d) कटइन/Cut in

37. सुगंध मिलाने के लिए भोजन सामग्री को एक ठण्डे मसालेदार द्रव में भिगोकर रखने के प्रक्रम को कहते हैं।

The process of adding flavour by soaking food item in a cold seasoned liquid is called.....

- (a) ड्रेइनिंग/Draining (b) गार्निशिंग/Garnishing
(c) सीसणिंग/Seasoning (d) मैरिनेटिंग/Marinating

38. मिस-एन-प्ला का मतलबहै

Mis-en-place means:

- (a) सभी चीज़ अपने-अपने जगह पर हैं/Everything in its place
(b) सेवा प्रदान करने से पहले की तैयारी/Preparation before the service
(c) गलत जगह पर रखे गए वस्तु/Misplaced items
(d) कार्य स्थल पर गलती/Mistake in the place of work

39. हरी पत्तियों की सब्जी को में पकाया जाना है

Green leafy vegetables to be cooked:

- (a) खुले बरतन/In an open vessel (b) तन्दूर/In an oven
(c) बंद बरतन/In a closed vessel (d) दाब-कुकर/In a pressure cooker

40. जल या द्रव में पकाने की प्रक्रिया जिसमें बुलबुले लगातार ऊपर उठते हैं और सतह पर टूटते हैं
Process of cooking in water or liquid in which bubbles rise continually and break on surface.

- (a) भूनना/Broiling (b) ग्रिल करना/Grilling
(c) उबालना/Boiling (d) तलना/Frying

41. खाद्य पदार्थ का किसी ताप स्रोत, साधारणतया कोयले के आग या गैस ज्वाला, के ऊपर पकाने को कहते हैं।

Cooking food on a rack over a heat source, like a charcoal fire or gas flames is called.....

- (a) ब्रॉइलिंग/Broiling (b) तलना/Frying
(c) उबालना/Boiling (d) ग्रिलिंग/Grilling

42. निरंतर हिलाते हुए उच्च ताप पर फैट की कम मात्रा में जल्दी तलने को कहते हैं।

To fry quickly in small amount of fat over high heat while stirring constantly is called.....

- (a) तलना/Frying (b) वाष्पीकरण/Steaming
(c) स्टर फ्राइंग/Stir-frying (d) सिमसिमाना/Simmering

43. कंदमूल तरकारियों को में पकाया जाना चाहिए।

Root vegetables are to be cooked in:

- (a) खुले बरतन में/Open vessel (b) बंद बरतन में/Closed vessel
(c) दाब कुकर/Pressure cooker (d) ओवन में/In an oven

44. मैदा या हलवाई द्वारा प्रयुक्त चीनी (चूर्णित चीनी) का खाद्य के ऊपर छिड़काव के लिए प्रयुक्त शब्द है।

The term used for lightly sprinkling flour or confectioners' sugar (powder sugar) on food is

- (a) डस्टिंग/Dusting (b) कोटिंग/Coating
(c) बेस्टिंग/Basting (d) बेकिंग/Baking

45. भोजन का टेम्परिंग की एक प्रक्रिया है।

Tempering of food is a process to

- (a) गार्निश/Garnish (b) स्वाद बढ़ाने/Enhance the taste
(c) संरक्षण/Preserve (d) गाढ़ा बनाने/To thicken

46. खुले फ्राइंग पैन में कम या बिना फैट का उपयोग करते हुए सीधे ताप का उपयोग कर पकवान बनाने की रीति को कहते हैं।

Cooking in an uncovered frying pan over direct heat using little or no fat is called.....

- (a) ग्रिलिंग/Grilling (b) पैन ब्राइलिंग/Pan-Broiling
(c) क्वथन/Boiling (d) ब्राइलिंग/Broiling

47. चीनी का द्रव रूप में परिणत होने तथा रंग के गहरे होने तक तापित करने को कहते हैं।

The term used to heat sugar until it liquifies and darkens in color is called

- (a) कोर/Core (b) मैरिनेट/Marinate
(c) ड्रेन/Drain (d) कैरमलाइज/Caramelize

48. क्वथनांक के नीचे खाना बनाने की रीति को जहांबुलबुले धीरे उत्पन्न होते हैं तथा सतह में ही टूटते हैं..... कहते हैं।

The process of cooking below the boiling point, when bubbles form slowly and break into the surface is called.

- (a) सॉट्टिंग/Sautéing (b) स्टर फ्राइंग/Stir-frying
(c) सिमसिमाना/Simmering (d) स्टीमिंग/Steaming

49. हथेली का उपयोग कर दबाकर तथा मोड़ते हुए आटा सानने (लोई बनाने) की प्रक्रिया, जिससे आटा नरम व लचीला हो जाए कहलाती है।

Mixing dough with the palm of hands in a pressing and folding motion until the dough becomes smooth and elastic is called.....

- (a) ब्लेंडिंग/Blending (b) ब्राउनिंग/Browning
(c) मोल्डिंग/Moulding (d) नीडिंग/Kneading

50. साधारणतया कोलेंडर या स्ट्रैनर (छलनी) द्वारा ठोस खाद्य से जल को अलग करने की क्रिया को कहते हैं।

The process of separating water from solid food, using a colander or strainer is called.

- (a) ड्रेइनिंग/Draining (b) सीविंग/Sieving
(c) कट्टिंग इन/Cutting in (d) ब्राउनिंग/Browning

51. मिट्टी के तेल का घनत्व, जल से है।

Density of kerosene is -----than that of water

- (a) अधिक/More (b) कम/less
(c) समान/equal (d) आधा/half

52. पृथ्वी का अकृत्रिम उपग्रह है।

The natural satellite of earth is -----

- (a) यूरानस/Uranus (b) वीनस/Venus
(c) चांद/Moon (d) मंगल/Mars

53. भारत के उपराष्ट्रपति हैं।

Vice President of India

- (a) हमीद अनसारी/Hamid Ansari (b) अमित शाह/Amit Shah
(c) वेंकैया नायडु/Venkiah Naidu (d) रामनाथ कोविंद/Ramnath Kovind

54. कौन स्वतंत्र भारत के प्रथम राष्ट्रपति थे?

Who was the first President of Independent India?

- (a) डॉ. एस राधाकृष्णन/Dr. S Radhakrishnan
(b) जवाहरलाल नेहरू/Jawaharlal Nehru
(c) वल्लभाई पटेल/Vallabhai Patel
(d) डॉ. राजेंद्र प्रसाद/Dr. Rajendra Prasad

55. शरीर का कौन-सा भाग पीलिया से ग्रसित होता है?

Which part of the human body is affected by the disease jaundice ?

- (a) दिल/Heart (b) कलेजा/liver
(c) गुरदा/Kidney (d) मस्तिष्क/Brain

56. कौन भारतीय अंतरिक्ष कार्यक्रम के जनक के नाम से जाने जाते हैं?

Who is known as the father of Indian Space programme ?

- (a) एच जे भाभा/H J Bhabha (b) सतीश धवन/Satish Dhawan
(c) विक्रम ए साराभाई/Vikram A Sarabhai (d) यू आर राव/U R Rao

57. कौन लोकसभा के अध्यक्ष हैं?

Who is the chairman of LOK SABHA?

- (a) राष्ट्रपति/President (b) सभापति(स्पीकर)/Speaker
(c) उप राष्ट्रपति/Vice President (d) प्रधानमंत्री/Prime Minister

58. माउंट एवरेस्टमें स्थित है।

Mount Everest is situated in -----

- (a) भारत/India (b) नेपाल/Nepal
(c) पाकिस्तान/Pakistan (d) चीन/China

59. भारत में सभी सेना के सर्वोच्च प्रधान हैं।
The supreme Head of all the Forces in India is -----
- (a) प्रधानमंत्री/Prime Minister (b) रक्षा मंत्री/Defence Minister
(c) उप राष्ट्रपति/Vice President (d) राष्ट्रपति/President
60. ओलंपिक खेल वर्षों में एक बार आयोजित किया जाता है।
Olympic games are held once in ----- years
- (a) 5 (b) 2
(c) 4 (d) 3
61. कौन-सा गैस 'लाफिंग गैस' के नाम से जाना जाता है?
Which is known as Laughing Gas?
- (a) वायु/Air (b) ऑक्सीजन/Oxygen
(c) नाइट्रोजन/Nitrogen (d) नाइट्रस ऑक्साइड/Nitrous Oxide
62. निम्नलिखित में से सबसे कठोर पदार्थ कौन-सा है?
Which is the hardest material?
- (a) इस्पात/Steel (b) प्लैटिनम/Platinum
(c) डायमंड/Diamond (d) वेनाडियम/Vanadium
63. गति की इकाई..... है।
The unit of speed is -----
- (a) मी./m (b) कि.मी./km
(c) कि.मी. प्रति घंटा/kmph (d) से.मी./cm
64. बच्चों व शिशुओं का उपचार डॉक्टर द्वारा किया जाता है।
A doctor who treats children and infants
- (a) ऑर्थोपीडीस्ट/Orthopaedist (b) गाइनोकोलोजिस्ट/Gynaecologist
(c) पीडियाट्रीशियन/Paediatrician (d) कार्डियोलोजिस्ट/Cardiologist
65. थर्मोमीटर में प्रयुक्त द्रव है।
The liquid used in a thermometer is-----
- (a) जल/Water (b) एल्कोहॉल/Alcohol
(c) मर्कुरि/Mercury (d) ब्रोमाइन/Bromine

66. एक विद्युत तापक में,ऊर्जा ताप ऊर्जा में परिवर्तित होती है।
In an electric heater ----- energy is converted into heat energy
- (a) प्रकाश/Light (b) विद्युत/electrical
(c) ध्वनि/sound (d) यांत्रिक/mechanical
67. वायु में किस गैस में की मात्रा बहुत अधिक है?
Which gas is more abundant in air?
- (a) ऑक्सीजन/Oxygen (b) हाइड्रोजन/Hydrogen
(c) नाइट्रोजन/Nitrogen (d) हीलियम/Helium
68. शेर एकजानवर है।
Lion is a -----
- (a) शाकभक्षी/Herbivore (b) मांसभक्षी/Carnivore
(c) सर्वभक्षी/Omnivore (d) उपर्युक्त में से कोई नहीं/None of these
69. दूध को प्रक्रिया से दही में बदला जाता है।
Milk is turned into curd by the action of -----
- (a) फनगार्ड/Fungi (b) वायरस/Virus
(c) बैक्टीरिया/Bacteria (d) फनगार्ड व वायरस/Fungi and virus
70. Italy is ---- European country
- (a) an (b) the
(c) a (d) of
71. I prefer coffee ----- tea
- (a) than (b) to
(c) among (d) over
72. My mother ----- me a beautiful gift on my last birthday
- (a) give (b) will give
(c) gave (d) given
73. This coffee is too hot ---- drink
- (a) for (b) to
(c) is (d) among

74. What a beautiful flower! This sentence is a/an
 (a) simple sentence (b) complex sentence
 (c) interrogative sentence (d) exclamatory sentence
75. A ----- of ships participated in the Naval day ceremony
 (a) team (b) herd
 (c) fleet (d) swarm
76. $1/2 + 3/4 + 5/3 = \text{-----}$
 (a) $9/4$ (b) 1
 (c) $9/2$ (d) $35/12$
77. 250 का 18 %..... है।
 18 % of 250 is -----
 (a) 45 (b) 34
 (c) 55 (d) 49
78. 0, 3, 8, 15,--के क्रम में अगली संख्या है।
 The next number in the series 0, 3, 8, 15,-- is
 (a) 21 (b) 33
 (c) 36 (d) 24
79. यदि एक वृत्त का परिमाप 120π मि.मी है, तो उसी वृत्त का व्यास कितना है?
 If the perimeter of a circle is 120π mm, then the diameter of that circle is ----
 (a) 60 मि.मी./mm (b) 120 मि.मी./mm
 (c) 240 मि.मी./mm (d) 30 मि.मी./mm
80. एक आयत के कोणों का जोड़..... है।
 Sum of the angles of a rectangle is ----
 (a) 180° (b) 360°
 (c) 540° (d) 420°