



- ২২। ট্রে পরিবেশন কোথায় দেখা যায়?  
 ক) ক্যাফেটেরিয়াতে                      খ) বিয়ে  
 গ) বাৎসরিক উৎসবে                      ঘ) অফিসিয়াল পার্টি
- ২৩। বুফে পরিবেশন কোথায় দেখা যায়?  
 ক) অফিসে                                      খ) হাসপাতালে  
 গ) ক্যান্টিনে                                    ঘ) ড্রইংরুমে
- ২৪। চিকিৎসকগণ ভেজাল মিশ্রিত খাবারকে কী বলে অভিহিত করেন?  
 ক) Poison                                      খ) Slow poison  
 গ) Polltution                                    ঘ) Slow pollution
- ২৫। Balanceing করার জন্য সবজিতে কত মিনিট ফুটিয়ে ঠাণ্ডা করতে হয়?  
 ক) ০-৫    খ) ৫-১০  
 গ) ১০-১০                                      ঘ) ১৫-১০
- ২৬। ফল নির্বীজনকরণের জন্য কত ডিগ্রি তাপমাত্রার প্রয়োজন?  
 ক) ১০০°                                      খ) ১১০°                                      গ) ১২০°                                      ঘ) ১৩০°
- ২৭। অণুজীব ও এনজাইম নিষ্ক্রিয় করার জন্য খাদ্যকে কত মিনিট তাপ দিতে হয়?  
 ক) ১-২    খ) ২-৩  
 গ) ৩-৪    ঘ) ৪-৫
- ২৮। ছাত্রাবাসের পরিবেশনা পদ্ধতি কীরূপ?  
 ক) টেবিল সার্ভিস                              খ) বুফে সার্ভিস  
 গ) পাস-অন সার্ভিস                            ঘ) ট্রে সার্ভিস
- ২৯। প্রক্রিয়াজাতকরণের উদ্দেশ্যে ফল ও সবজি কাটার পর কোন কাজটি করতে হয়?  
 ক) ধোয়া    খ) নির্বীজন  
 গ) ভাপ দেওয়া                                    ঘ) বায়ুশূণ্য করা
- ৩০। গৃহের পরিবেশনা পদ্ধতি কীরূপ?  
 ক) টেবিল সার্ভিস                              খ) প্যাকেট সার্ভিস  
 গ) পাস-অন সার্ভিস                            ঘ) বুফে সার্ভিস
- ৩১। হাসপাতালের পরিবেশনা পদ্ধতি কীরূপ?  
 ক) পাস-অন সার্ভিস                              খ) টেবিল সার্ভিস  
 গ) বুফে সার্ভিস                                    ঘ) ট্রে সার্ভিস
- ৩২। চানাচুর মচমচে করতে কোন ক্ষতিকারক দ্রব্যটি ব্যবহার করা হয়?  
 ক) মবিল    খ) কার্বাইড  
 গ) ইথোফেন                                    ঘ) ফরমালিন
- ৩৩। খাদ্য প্রক্রিয়াজাতকরণের মূল উদ্দেশ্য কী?  
 ক) মৌসুমের খাদ্য মৌসুমে ব্যবহার করা  
 খ) অণুজীবের আক্রমণ থেকে রক্ষা করা  
 গ) ওষুধ তৈরি করা  
 ঘ) খাদ্য উদ্বৃত্ত থেকে যাওয়া
- ৩৪। ছোট বড় যেকোনো ধরনের অনুষ্ঠানের ক্ষেত্রে -  
 (i) মেনু বিশেষ আকর্ষণের বিষয়  
 (ii) খাদ্য তালিকায় ভিন্নতা দেখা যায়  
 (iii) রাত্রিবেলায় উত্তম সময়  
 কোনটি সঠিক? ক) i, ii খ) i, iii গ) ii, iii ঘ) i, ii ও iii
- ৩৫। পরিকল্পিত খাদ্যসামগ্রী আনুষ্ঠানিক পদ্ধতিতে পরিবেশন করা হয়  
 (i) প্রীতিভোজে  
 (ii) বনভোজনে  
 (iii) সেমিনারে  
 কোনটি সঠিক? ক) i, ii খ) i, iii গ) ii, iii ঘ) i, ii ও iii
- ৩৬। খাদ্যদ্রব্য ক্ষতিকর রাসায়নিক পদার্থের ব্যবহার -  
 (i) স্বাভাবিক পচনশীলতা রোধ হয়  
 (ii) বাহ্যিকভাবে পরিপক্ব ও তাজা মনে হয়  
 (iii) দ্রুত নষ্ট হয়ে যায়  
 কোনটি সঠিক? ক) i, ii খ) i, iii গ) ii, iii ঘ) i, ii ও iii
- ৩৭। শাকসবজি কেটে ফেলে রাখলে পুষ্টিগুণ নষ্ট হয় -  
 (i) বাতাসের সংস্পর্শে  
 (ii) মেবের সংস্পর্শে  
 (iii) সময়ের সাথে সাথে  
 কোনটি সঠিক? ক) i খ) i, iii গ) ii, iii ঘ) i, ii ও iii
- ৩৮। প্যাকেট পরিবেশন যুতসই হবে -  
 (i) মিলাদে  
 (ii) মধ্যাহ্নভোজে  
 (iii) চা চক্রে  
 কোনটি সঠিক? ক) i, ii খ) i, iii গ) ii, iii ঘ) i, ii ও iii
- ৩৯। আমাদের জনগোষ্ঠীর স্বাভাবিক সুস্থতা আজ ঝুঁকির মুখে। সমস্যা হচ্ছে -  
 (i) দূষিত খাদ্য  
 (ii) রাসায়নিক উপাদান মিশ্রিত খাদ্য  
 (iii) বেকারির খাদ্য  
 কোনটি সঠিক? ক) i, ii খ) i, iii গ) ii, iii ঘ) i, ii ও iii
- ৪০। তোমার মা সচেতন গৃহিণী হিসেবে পুষ্টিমান অক্ষুন্ন রেখে শাকসবজি কেটে থাকেন -  
 (i) ধুয়ে শাকসবজি কাটেন  
 (ii) গোড়া থেকে শাকসবজি কাটেন  
 (iii) পাতা ছিঁড়ে শাকসবজি কাটেন  
 কোনটি সঠিক? ক) i খ) i, iii গ) ii, iii ঘ) i, ii ও iii

উত্তরমালা

১।(খ)	২।(ক)	৩।(ক)	৪।(ঘ)	৫।(ঘ)
৬।(গ)	৭।(গ)	৮।(ঘ)	৯।(ক)	১০।(ঘ)
১১।(খ)	১২।(খ)	১৩।(ঘ)	১৪।(গ)	১৫।(ক)
১৬।(খ)	১৭।(খ)	১৮।(ক)	১৯।(ক)	২০।(ক)
২১।(খ)	২২।(ক)	২৩।(ঘ)	২৪।(খ)	২৫।(খ)
২৬।(খ)	২৭।(ক)	২৮।(ক)	২৯।(গ)	৩০।(ঘ)
৩১।(ক)	৩২।(ক)	৩৩।(খ)	৩৪।(ক)	৩৫।(খ)
৩৬।(ক)	৩৭।(ক)	৩৮।(ক)	৩৯।(ঘ)	৪০।(ক)