"ঘরে থাকি,সুস্থ থাকি
করোনার বিরুদ্ধে প্রতিরোধ গড়ে তুলি"

একাদশ শ্রেণির ক্লাশ টেস্ট/ টিউটোরিয়াল পরীক্ষা
বিষয়ঃ কৃষিশিক্ষা ১ম পত্র
অধ্যায়ঃ ৬ষ্ঠ

শিক্ষক পরিচিতি
মোঃ হুমায়ন কবির
প্রভাষক, কৃষিশিক্ষা
মোবাইলঃ ০১৭১৮-৭৮৭৩২০
ই-মেইলঃ kobircrop@gmail.com

সময়ঃ ৪০ মিনিট মোট পূর্ণমানঃ ১৫

বহুনির্বাচনিঃ

১। অন্ধলোকে পচা ফল স্পর্শ না করে কোন লক্ষণে বুঝবে ফল পচেছে ? পূর্ণমানঃ ৫

ক) রঙ পরিবর্তন খ) স্বাদ তিক্ত

গ) ওজন বাড়ে ঘ) নরম

২। দীর্ঘদিন টাটকা অবস্থায় ফল সংরক্ষণ পদ্ধতি কোনটি ?

ক) হিমাগার খ) শুকিয়ে

গ) খাবার তৈরি করে ঘ) তেল দিয়ে

৩। বাংলাদেশে ফল ও সবজি বাজারজাতকরণের সমস্যা হচ্ছে-

i) পরিবহণ ii) যানজট iii) ফড়িয়া

(ক) i ও ii (খ) i ও iii (গ) ii ও iii (ঘ) i, ii ও iii

৪। শাকসবজি পচনের প্রধান কারণ কোনটি ?

ক) জীবাণু খ) আদ্রতা গ) পরিবহণ ঘ) শস্বন

৫। কোন সবজি শুকিয়ে সংরক্ষণ করা হয় ?

ক) লাউ খ) চাল কুমড়া গ) করলা ঘ) বেগুন

সৃজনশীল প্রশ্ন

পূর্ণমানঃ ১০

১। সাগর এ বছর ৩০০০ হাজার কেজি গোল আলু উৎপাদন করেছে। মৌসুমে সে আলু বিক্রি না করে সংরক্ষণ করবে। উদ্যানতত্ত্ববিদের পরামর্শে সে প্রাকৃতিক পদ্ধতিতে আলু সংরক্ষণ করে রাখে। এ পদ্ধতিতে সাগর ও অন্য চাষী আলু সংরক্ষণ করে লাভবান হয়।

ক) ফল সংরক্ষণ কী ? ১

খ) ফল প্রক্রিয়াজাতকরনের গুরুত্ব লিখ। ২

গ) সাগরের আলু সংরক্ষণ পদ্ধতি বিশ্লেষণ কর। ৩

ঘ) সাগরের আলু সংরক্ষণ করে লোকসান ও লাভবান হওয়ার কারণ তুলনামূলক বিশ্লেষণ কর। ৪

বি.দ্রঃ

প্রিয় শিক্ষার্থীরা অধ্যায়টি ভালমত পড়ে Home work সম্পন্ন করে মূল্যায়নের জন্য ই-মেইল আইডিতে প্রেরণ করতে পারবে অথবা খাতা সংরক্ষণ করে কলেজ খোলার পর জমা দিতে পারবে। কোন সম্যসায় পড়লে মোবাইলে যোগাযোগ করতে পারবে। শ্রেণির সকল শিক্ষার্থী নিয়মিত website(www.skcr.edu.bd) এ যুক্ত থাকবে।

দৃষ্টি আকর্ষণ ঃ সংশ্লিষ্ট অভিভাবকগণ

(আপনার সন্তান নিয়মিত অনুশীলন করছে কি না তা দেখার অনুরোধসহ)