Добрый день, уважаемые студенты группы 34. « Продавец, контролёр- кассир».

Сегодня **12.04.2021**  Дистанционное обучение по *МДК 04.02.*

*«Технология закупа сельскохозяйственной продукции у населения»*

***7 час ( часы 17—23)***

Тема: Размещение на хранение сельскохозяйственной продукции , условия хранения продовольственных товаров.

***Готовые работы сфотографировать и отправить результаты на почту***

[***tika.71@mail.ru***](mailto:tika.71@mail.ru) *или личное сообщение в ВАТСАП.*

**За задания вы должны получить 1 оценку, если до конца дня ( до 16-00)не будут выполнены все задания, в журнал будут выставлены неудовлетворительные оценки .Преподаватель Щапова С.А.**



Задание 1. Сделать конспект ниже изложенного материала.

Задание 2. Решить тест для контроля знаний по теме.

Условия хранения и сроки годности плодоовощной продукции

Склады и помещения для хранения свежей плодоовощной продукции, должны быть чистыми, сухими, хорошо проветренными, темными и соответствовать карантинным санитарным требованиям.

Наиболее распространенным способом хранения в настоящее время является контейнерный, поскольку используется комплексная механизация загрузки, хранения и реализации. Метод позволяет уменьшить повреждения плодов и овощей и облегчить контроль за хранением продукции. Более прогрессивным методом хранения является охлаждение помещений с регулируемой системой температуры, влажности и снабжения воздухом. Плоды, как правило, хранят в ящиках, установленных в штабеля.

Запрещается складирование товаров на полу, навалом, в непосредственной близости со стенами и потолком помещения.

Товары, отличающиеся повышенной влажностью и имеющие специфический запах, должны храниться отдельно как в подсобных помещениях, так и в торговом зале.

Зеленые овощи: лук, салат, петрушку, шпинат, базилик, сельдерей, укроп хранят в ящиках весом не более 10 кг, плотно уложив, черешками или корнеплодами вниз.

**РАВИЛА РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛИ  
ПЛОДООВОЩНЫМИ ТОВАРАМИ**

**I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1. Розничная торговля свежими, сушеными, переработанными, консервированными картофелем, овощами и фруктами, плодоовощными полуфабрикатами, орехами, грибами, дикорастущими плодами и ягодами производится в специализированных плодоовощных магазинах, отделах и секциях продовольственных магазинов, а также в павильонах.

2. В период массового поступления картофеля и свежей плодоовощной продукции осуществляется с разрешения соответствующих торговых организаций и органов санитарного и административного надзора внемагазинная продажа этой продукции с лотков, тележек, а также на открытых овощных базарах.

3. В качестве сопутствующего ассортимента в специализированных плодоовощных магазинах могут продаваться другие продовольственные товары в расфасованном виде: соусы, специи, пряности, мед, масло растительное, соль, уксус и др. В зависимости от условий работы в плодоовощных магазинах может производиться продажа хозяйственных товаров - картофелечисток, соковыжималок, закаточных машинок и др.

4. Магазины, осуществляющие продажу плодоовощных товаров, оснащаются необходимым оборудованием, средствами механизации и инвентарем в соответствии с действующими нормами технического оснащения.

5. Во всем, что не предусмотрено настоящими Правилами, плодоовощные магазины (отделы, секции) руководствуются Основными правилами работы магазина, Санитарными правилами для продовольственных магазинов, а также приказами и указаниями Министерства торговли СССР и министерства торговли союзной республики.

**II. ЗАВОЗ ПЛОДООВОЩНЫХ ТОВАРОВ**

6. Магазины и другие предприятия, торгующие картофелем и полдоовощными товарами, получают указанную продукцию от соответствующих баз торговых организаций, а также непосредственно от колхозов, совхозов и других хозяйств.

Мелкорозничная торговая сеть обеспечивается товарами теми магазинами, в состав которых она входит.

7. Предприятия розничной торговли обязаны заблаговременно, не позднее чем накануне дня завоза, давать базам заявки на необходимое количество плодоовощных товаров в развернутом ассортименте. Завоз плодоовощной продукции производится в соответствии с этими заявками. В период массового поступления плодоовощей магазины могут давать заявки на завоз продукции в течение дня, и эти заявки выполняются базами в тот же день.

8. Доставляемые в торговую сеть картофель и плодоовощные товары должны быть рассортированы и соответствовать по качеству ГОСТам и техническим условиям.

Исключение допускается для некоторых помологических сортов яблок (Белый налив, Астраханское белое и Розмарин), ягод, косточковых плодов и винограда, на качество которых переборка влияет отрицательно. Указанная продукция может поставляться с баз в магазины в нерассортированном виде при условии, если количество брака и отходов не превышает для яблок 5 %, для косточковых плодов и винограда - 10 %.

9. Доставка картофеля и плодоовощной продукции производится в таре, обеспечивающей сохранность товара от механических повреждений и порчи.

Не допускаются бестарные перевозки плодоовощных товаров, за исключением арбузов, поздней капусты и тыквы, которые при транспортировании укладываются на предохранительный слой из паковочных материалов.

Также не допускается перевозка плодоовощных товаров в неисправных, загрязненных и обладающих специфическими запахами таре и транспортных средствах.

10. Доставка свежих картофеля и плодоовощных товаров в розничную торговую сеть производится централизованно, как правило, специализированным автотранспортом.

11. При перевозке открытыми видами транспорта плодоовощных товаров они должны быть укрыты паковочными материалами.

**III. ПРИЕМКА ПЛОДООВОЩНЫХ ТОВАРОВ**

12. Приемка плодоовощных товаров по количеству и качеству производится в розничной торговой сети руководителем предприятия или уполномоченным им материально-ответственным лицом с участием товароведа (где он имеется) в порядке, предусмотренном ГОСТами, техническими условиями и инструкциями о порядке приемки товаров народного потребления по количеству и качеству, утвержденными Госарбитражем при Совете Министров СССР.

13. Проверка товара по количеству, качеству и ассортименту проводится в соответствии с данными, указанными в сопроводительном документе, а также в заявке магазина.

При обнаружении недоброкачественного товара или несоответствия поступившего товара количеству, виду и ассортименту, указанным в сопроводительном документе, а также в заявке получателя, магазин вправе отказаться от его приемки, составив акт в соответствии с инструкциями о порядке приемки продукции по количеству и качеству.

14. Вскрытие тары должно производиться бережно и при помощи специальных инструментов. Вся плодоовощная тара, поступающая в розничную сеть, должна храниться в условиях, обеспечивающих ее сохранность.

Запрещается хранение тары в торговом зале, тамбуре и у фасада магазина. Для хранения тары отводится специальное помещение или площадка с навесом.

**IV. ХРАНЕНИЕ ПЛОДООВОЩНЫХ ТОВАРОВ В МАГАЗИНЕ**

15. Свежие плоды, овощи и картофель хранятся в затаренном виде в специально отведенных для этих целей хорошо вентилируемых кладовых без естественного освещения. Плоды размещаются в кладовых раздельно от картофеля и овощей. Ящики, лотки, корзины с продукцией устанавливаются в кладовых на подтоварниках штабелями высотой 1,5-2 м.

16. Для хранения свежих плодов, овощей и картофеля должны быть обеспечены следующие условия.

--------------------------------------------------------------------  
                                      ¦  Температура  ¦Относительная  
       Наименование продукции         ¦      °С       ¦  влажность  
                                      ¦               ¦ воздуха,  %  
--------------------------------------------------------------------  
  
Картофель ............................  От +2 до +3       85 - 95  
Морковь, петрушка, сельдерей, репа,  
     хрен, свекла, редька, брюква.....  От -1 до +1       90 - 95  
Капуста ..............................  От -1 до +1       90 - 95  
Лук репчатый, чеснок .................  От  0 до -1      Не выше 85  
Помидоры зрелые, перец ...............  От +1 до +2       85 - 90  
Огурцы, кабачки, тыква, патиссоны,  
     баклажаны .......................  От +6 до +8       85 - 90  
Салат, шпинат, лук зеленый, редис  
     пучковый и другая зелень ........       0            90 - 95  
Дыни .................................  От  0 до +1       80 - 85  
Арбузы ...............................  От +3 до +4       80 - 85  
Яблоки, груши ........................  От  0 до -1       85 - 95  
Виноград .............................  От  0 до -1       90 - 95  
Цитрусовые плоды с желтой и желто-  
     оранжевой окраской:  
     мандарины и апельсины ...........  От +1 до +2       85 - 90  
     лимоны ..........................  От +2 до +3       85 - 90  
     ананасы зрелые ..................  От +8 до +9       85 - 90  
     бананы зрелые ...................  От +12 до +14     85 - 90  
  
--------------------------------------------------------------------

В исключительных случаях, когда не представляется возможным создать такие условия, семечковые плоды, цитрусовые, овощи (за исключением зелени) и картофель могут храниться при температуре от +10 до +12°С с относительной влажностью воздуха 80-85 % сроком не более двух суток.

17. Во избежание порчи плодов фумигированные яблоки, груши и цитрусовые плоды в магазине должны храниться не более 24 ч.

18. Квашеная капуста, соленые или маринованные огурцы и помидоры хранятся в бочках, бидонах на полу, в стеклотаре - на стеллажах или в ящиках, в полиэтиленовых мешочках - в ящиках при температуре: капуста - от 0 до -2°С, огурцы и помидоры - от -1 до +4°С, а при отсутствии охлаждаемых помещений - в кладовых при температуре не выше +12°С с применением принудительной вентиляции в ночное время сроком не более двух суток.

19. Сушеные плоды, овощи и грибы хранятся в сухом прохладном помещении при температуре от 0 до +10°С и относительной влажности воздуха не выше 75 % в ящиках, в полиэтиленовых или крафт-мешках, уложенных на подтоварники в штабеля.

20. Консервы, стерилизованные в герметической металлической и стеклянной таре, хранятся в деревянных ящиках на подтоварниках при температуре от +3 до +10°С и относительной влажности воздуха не выше 85 %.

21. Замороженные плоды и овощи хранятся в низкотемпературных холодильных камерах и прилавках при температуре не выше -8-10°С.

Открытые корзины и решета со свежими ягодами прикрываются сверху легкой тканью (марлей и т.п.).

22. Для обеспечения контроля за температурой и относительной влажностью воздуха в кладовых, где хранятся плодоовощные товары, должны быть термометры и психрометры.

**V. ПОДГОТОВКА ПЛОДООВОЩНЫХ ТОВАРОВ К ПРОДАЖЕ**

23. Картофель и плодоовощные товары перед подачей в торговый зал предварительно отсортировываются от брака и нестандартной продукции. Для переборки выделяется специальное помещение. Ягоды, вишня, черешня и виноград могут подаваться в торговый зал без предварительной переборки.

24. Картофель и плодоовощные товары из подсобного помещения магазина подаются в торговый зал в распакованном виде с указанием цены и сорта товара.

25. Картофель и плодоовощные товары выставляются на полках, горках и прилавках, в лотках, кассетах, корзинах, ящиках, тележках и другом оборудовании и инвентаре.

26. Товары, подготовка которых к продаже методом самообслуживания производится в магазине, вяжутся в пучки, фасуются, комплектуются в наборы для приготовления блюд, упаковываются в хлопчатобумажные и полиэтиленовые сетки, пленки и другие упаковочные материалы и маркируются.

27. На прилавках, горках и витринах должны быть выставлены образцы всех имеющихся в продаже товаров, снабженные ярлыками с указанием наименования, сорта и цены за 1 кг или за штуку (пучок). Ярлыки помещаются рядом с товарами и подписываются материально-ответственным лицом.

28. Рабочие места продавцов до начала торговли должны быть обеспечены плодоовощными товарами в достаточном количестве и ассортименте. В процессе реализации запасы товаров в торговом зале систематически пополняются.

**VI. ПРОДАЖА ПЛОДООВОЩНЫХ ТОВАРОВ**

29. Картофель и плодоовощные товары отпускаются в магазине путем взвешивания в присутствии покупателя или в заранее расфасованном и взвешенном виде. При этом расфасованная непосредственно в магазине продукция должна быть продана, как правило, в день ее расфасовки.

30. При торговле свежими картофелем, овощами (лук, морковь) и яблоками, поступившими в магазин в расфасованном виде, каждая единица отвеса (пакет, сетка и т.д.) должны соответствовать указанному на ней или на ценнике весу с учетом допускаемых отклонений от номинальных весовых значений, установленных действующими ГОСТами.

При продаже расфасованных картофеля и плодоовощных товаров, на которые не установлены ГОСТами отклонения от номинальных весовых значений, фактический вес должен соответствовать номинальному.

31. При отпуске весовых картофеля, овощей и фруктов допускается взвешивание их в инвентарной таре, на которой четко, на видном для покупателя месте обозначен ее вес.

32. Капуста квашеная, грибы соленые и маринованные отпускаются вместе с соком, рассолом и маринадом в процентных соотношениях согласно действующим стандартам или техническим условиям.

При отпуске других соленых и маринованных плодоовощных товаров жидкость добавляется по просьбе покупателя после взвешивания.

При продаже указанных выше продуктов применяется специальный инвентарь (ложки, вилки, совки, лопатки).

33. Запрещается отпуск покупателям плодоовощной продукции в загрязненные бумагу, стеклянную и другую посуду.

34. Продавец обязан при отпуске покупателю плодоовощных товаров производить отсортировку брака и неполноценной продукции, образующейся в процессе продажи.

35. При обнаружении недоброкачественной партии товара продавец обязан немедленно сообщить об этом администрации для изъятия испорченного товара из продажи.

36. Продажа недоброкачественных плодоовощных товаров запрещается, а работники, виновные в этом, должны привлекаться к ответственности.

37. Плодоовощные товары, качество которых в процессе реализации понизилось, должны своевременно переоцениваться в установленном порядке.

38. Все лица, вновь принимаемые на работу для торговли плодоовощными товарами, должны быть ознакомлены администрацией предприятия с настоящими Правилами.

**Оптимальным режимом хранения для большинства видов овощей является:**

* ***температура — 0°С (±1°С), относительная влажность воздуха – 90-95%.***

**Исключение составляют:**

* ***картофель при температуре 4…120С и относительной влажности воздуха 85-90 %;***
* ***тыквы – 8…100С и относительной влажности воздуха 80-85%:***
* ***лук и чеснок*– температура -1…-30С и относительная влажность воздуха 70-80%.**

Холодильник воспринимается многими современными людьми как единственное место хранения продуктов, но это не совсем так. Многие фрукты совсем необязательно держать при пониженной температуре, поскольку она оказывает на них губительное воздействие. Фрукты, выращенные в жарком климате, уже через несколько дней, проведенных на полке холодильника, могут потерять более половины витаминов: бананы покроются темными пятнами, дыни и арбузы станут безвкусными под воздействием холода. Если в доме есть прохладная кладовая или погреб, то фрукты лучше держать там. Если такого помещения нет – на кухонном столе, в шкафах или на балконе.

Некоторые фрукты можно сберечь, положив их в морозильную камеру. Этот способ великолепно подходит для яблок, груш, слив, абрикосов, персиков и винограда. Перед замораживаем, фрукты нужно вымыть. Яблоки и груши нарезать дольками. Из персиков, слив и абрикосов вынуть косточки. Затем их можно разложить по судкам из пластика. Замороженные фрукты – это великолепная начинка для пирогов, по вкусу они неотличимы от свежих.

Сохранить фрукты свежими несложно, достаточно следовать следующим простым рекомендациям:

* после того как фрукты оказались у вас дома, внимательно осмотрите их – на гроздьях винограда могут быть испорченные ягоды, у персиков и абрикосов – помятые бока; обязательно отделите поврежденные плоды от целых, так их будет проще сохранить свежими надолго;
* немытые фрукты, которые предназначены для холодильника, лучше положить в просторный пакет или оставить в оригинальной упаковке супермаркета; если предполагается хранение при комнатной температуре, вынуть их из упаковки нужно сразу;
* фрукты и овощи нельзя держать вместе – это правило касается как холодильника, так и кухонных шкафов, например, инжир и виноград после соседства с репчатым луком впитывают его запах;
* любые перезрелые плоды нужно держать в холодильнике;
* плоды, которым необходимо дозреть, не нужно класть в холодильник, там они могут потерять большую часть витаминов, так и не достигнув спелости; положите их в бумажный пакет и оставьте на столе или в кухонном шкафу;
* абрикосы нельзя держать рядом с авокадо, поскольку у последнего приятный, но очень тонкий аромат, абрикосы его перебивают;
* в некоторых случаях полиэтилен может обеспечить сохранность бананов; им следует обмотать ножки, сцепленные вместе, и фрукты прекрасно продержатся несколько дней при комнатной температуре;
* сливы хранят в холодильнике, их моют только перед тем, как подать на стол, чтобы не смыть белый налет, ведь именно он защищает плоды от пересыхания;
* виноград тоже хранится немытым в холодильнике; на холоде его срок хранения – до двух недель;
* яблоки при недостатке влаги сморщиваются, поэтому на длительное хранение их лучше поместить в холодильник, разместив отдельно от других продуктов;
* спелые и сочные груши стоит покупать в небольшом количестве, они портятся очень быстро, даже в холодильнике такие плоды хранятся до двух дней;
* незрелые груши можно взять впрок, разложить по бумажным пакетам и оставить при комнатной температуре, так они быстро поспеют.

**Тесты для контроля знаний по теме «Хранение картофеля, овощей , плодов и ягод»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Вопрос | Возможные ответы |
| 1 | Чем характеризуется лежкость картофеля и двулетних овощей? | 1)способностью продукции этой группы переходить в состояние покоя; 2)способностью дозревать при хранении; 3)созданием специальных условий, препятствующих испарению влаги и дыханию. |
| 2. | Какая продукция имеет  наибольший период лежкости? | 1)яблоки, груши; 2)томаты, перец; 3)столовая свекла, картофель; 4)косточковые плоды. |
| 3 | Как называется резкий подъем интенсивности дыхания плодов при хранении? | 1) анаэробным; 2) синхронным; 3) климактерическим; 4) органическим . |
| 4. | Что понимают под режимом хранения плодоовощной продукции? | 1)штабель из мешков; 2)конструкцию закрома; 3)насыпь из плодоовощной продукции; 4)условия окружающей среды в хранилище. |
| 5. | Какой показатель не контролируют в овощехранилищах? | 1)запыленность воздуха; 2)температуру воздуха; 3)газовый состав воздуха; 4)относительную влажность воздуха. |
| 6 | Какую продукцию можно перевозить к местам хранения навалом? | 1)яблоки; 2)кочанную капусту; 3)огурцы; 4)баклажаны |
| 7 | Что такое калибровка плодоовощной продукции? | 1)разделение продукции по качеству; 2) разделение продукции по степени зрелости; 3) разделение продукции по размеру; 4) разделение продукции по цвету. |
| 8 | Укажите наиболее продуктивный способ вентиляции в хранилище при бестарном размещении овощей?: | 1) естественная вентиляция; 2) принудительная вентиляция; 3)активное вентилирование; 4) сквозное проветривание. |
| 9. | Укажите полевой способ хранения овощной продукции: | 1)на сырьевой площадке консервного завода; 2)в загубленных неохлаждаемых хранилищах; 3) в охлаждаемых хранилищах; 4) в буртах и траншеях |
| 10 | Сколько существует режимов хранения плодоовощной продукции? | 1)четыре; 2)три; 3)два; 4)один. |
| 11 | Какие типы хранилищ не используют для хранения картофеля и овощей? | 1)кирпичные, заглублённые в грунт, с активной вентиляцией; 2)панельные, крупногабаритные, с наличием холодильного оборудования; 3)деревянные, ангарного типа, с металлическими решётками для освещения и вентиляции; 4)железобетонные, камерного типа, с регулируемой газовой средой |
| 12 | Какие системы применяют в современных плодо - и овощехранилищах для создания и поддержания оптимальных режимов хранения сочной продукции? | 1)активной вентиляции; 2)искусственного охлаждения; 3)воздушного увлажнения; 4)все ответы правильные |
| 13. | Какие помещения входят в состав хранилища для картофеля, овощей и плодов? | 1) подсобные; 2) рабочие; 3) вспомогательные; 4)все ответы правильны |
| 14. | Как создают штабеля из контейнеров в типовых овоще- и плодохранилищах? | 1)тройником в пять рядов высотой; 2) три или четыре яруса высотой; 3)рядовой кладкой по два метра в ширину4 4)по четыре контейнера в ширину и семь в высоту. |
| 15 | Оптимальные условия хранения капусты на продовольственные цели? | 1).t – от -3 до 00 С, ОВВ-90-95%; 2).t – от 0 до -10 С, ОВВ-90-95%; 3).t – от 0 до 10 С, ОВВ-90-95%.; 4) t – от 1 до 30 С, ОВВ-85-90%.; |
| 16 | Размер бурта для хранения белокочанной капусты должен быть: | 1).длина 8м, ширина- 3м, высота 2м; 2).длина 12м, ширина- 2м, высота 1м.; 3.)длина 18м, ширина- 3м, высота 2,2м; 4) длина 10м, ширина- 3м, высота 2,2м; |
| 17 | Объясните причину возникновения тумаков капусты.. | 1).подмерзание  верхних листьев;2).промерзание кочанов до верхушечной почки; 3).в результате обогрева теплым воздухом. 4).в результате нарушения условий хранения |
| 18 | Почему важна при хранении капусты вентиляция?| | 1).из-за крупности кочанов; 2)из-за слабой механической прочности; 3)из-за большого тепло-влаговыделения;4) из-за низкого тепло-влаговыделения |
| 19 | По какому показателю определяют размер вилка капусты белокочанной? | 1) по плотности кочанов; 2) по длине кочерыги; 3) по наибольшему поперечному диаметру кочанов; 4) по массе кочанов |
| 20 | Кочаны лежких сортов белокочанной капусты выдерживают на корню отрицательные температуры: | 1) -1,50 С ; 2) -3,00С : 3) -5,00С ; 4) -7,00С |
| 21 | Сколько в сумме периодов хранения выделяют у столовой свёклы и моркови? | 1) три; 2)один; 3) четыре; 4)два |
| 22 | Что необходимо применить при хранении корнеплодов для предупреждения грибных заболеваний? | 1)мел; 2)песок; 3)торф. 4)дуст |
| 23 | Как реагирует морковь на высокую концентрацию СО2? | 1)слабо чувствительна;2)сильно чувствительна;3)средне чувствительна. |
| 24 | Как предотвратить увядание моркови в типовом хранилище? | 1)увеличить относительную влажность воздуха до 93 – 95 %; 2)снизить температуру воздуха до 4 – 5°С; 3).устранить доступ естественного света на 100 %; 4)создать газовую сред у из 3 % СО2+ 97 % N2 |
| 25 | Какая должна быть высота насыпи столовой свеклы в хранилищах с естественной вентиляцией? | 1)1,0-1,5м.; 2).1.6-2,0м; 3)2,0-3,0 м; 4)3,0-5,0 м |
| 26 | Какие корнеплоды относятся к «нежным»? | 1)столовая свекла, пастернак; 2)редька, брюква, хрен; 3)морковь, петрушка, сельдерей, репа 4)редис, брюква, пастернак |
| 27 | Какая должна быть высота насыпи моркови в хранилищах с активным вентилированием? | 1)3,0-4,0 м;. 2)1.5-2,0 м. 3)2,0-2,5 м 4)4-,0-5,0. |
| 28 | При каких условиях должна хранится столовая свекла? | 1)t – от 3 до 40 С, ОВВ-90-95%; 2)t – от 0 до -10 С, ОВВ-80-85%; 3)t – от 0 до 10 С, ОВВ-90-95%. 4) t – от 1 до 100 С, ОВВ-80-85%; |
| 29 | Какой прием предупреждает развитие шейковой гнили лука при хранении? | 1)охлаждение; 2)обогрев; 3)удаление листьев; 4)охлаждение. |
| 30 | Какие условия поддерживают при теплом способе хранения лука-севка? | 1).t – 2-100 С, ОВВ-60-70%; 2).t – 18-200 С, ОВВ-70-75%; 3).t – 5-60 С, ОВВ-70-80%; 4) t – 250 С, ОВВ-70-80%. |
| 31 | Какой севок гарантирует меньшое количество стрелок? | 1)крупный; 2)мелкий; 3)средний. |
| 32 | Какие условия поддерживают при хранении лука-репки на продовольственные цели? | 1).t – 18…200 С, ОВВ-70-75%; 2).t – 2…100 С, ОВВ-85-95%; 3).t – -1…-30 С, ОВВ-70-75%; 4) t – 5-60 С, ОВВ-70-80%. |
| 33 | Отчего зависит лежкость лука? | 1)от формы луковиц; 2)от сроков посадки; 3)от вызревания; 4)от цвета чешуй. |
| 34 | С какой целью покрывают чеснок парафиновой оболочкой? | 1)для сохранения целостности луковиц;2)для защиты от клещей;3)для защиты луковицы от испарения воды и усыхания;4)для защиты от гниения. |
| 35 | Чеснок продовольственного назначения лучше сохраняется при температуре: | 1) 18 – 200С; 2) 8 – 100С; 3). 2 – 4 0С ; 4). – 1,0 ÷ – 3,00С |
| 36 | Какая относительная влажность воздуха при теплом способе хранения лука? | 1) 90- 95 % ; 2) 80- 90 % ; 3) 75-80 % ; 4). 70-75 % . |
| 37 | Какие требования необходимо соблюдать при загрузке камер холодильника яблоками поздних сроков созревания? | 1) загрузка яблоками разной степени зрелости; 2) загрузка всего выращенного урожая яблони; 3) загрузка камеры яблоками одного товарного сорта разных помологических сортов; 4) загрузка камеры яблоками одного помологического сорта. |
| 38 | На чем основана лежкость яблок поздних сроков созревания: | 1)на наличии хлорофилла в покровных тканях; 2)на продолжительности периода послеуборочного дозревания; 3)на содержании витамина С; 4)на содержании полифенольных соединений. |
| 39 | Какие сорта яблок относятся к зимним? | 1)Мельба, Слава победителям, Попировка; 2)Лигол, Чемпион, Северный Синап; 3)Антоновка обыкновенная, Штрифель, Боровинка; 4)Бельфлер Китайка, Орловское полосатое, Конфетное. |
| 40 | Какие условия необходимо поддерживать в камерах холодильника при хранении зимних сортов яблок? | 1).t – 18…200 С, ОВВ-70-75%; 2).t – 2…100 С, ОВВ-85-95%; 3).t – -2…40 С, ОВВ-90-95%; 4) t – 5-60 С, ОВВ-70-80%. |