**Ассортимент овощей и плодов.**

**Что является овощами и плодами сушеными?**

Ответы: овощи и плоды сушат:

- естественной сушкой;

- искусственной ( в сушках различных конструкций)

- сублимационной ( вакуумная – при низкой температуре)

Для предотвращения потемнения плодов и овощей их бланшируют

(обрабатывают паром), окуривают сернистым газом, обрабатывают слабым

раствором щелочи, что улучшает товарный вид.

Яблоки перед сушкой нарезают. Груши перед сушкой окуривают срой, сушат с

предварительной бланшировкой.

**Абрикосы** сушат 3 видов:

- урюк ( целые плоды с косточкой)

- кайса (целые плоды без косточки)

- курага (половинки плодов без косточек)

**Виноград** сушеный без семян **(кишмиш)** в зависимости от сорта винограда

способа сушки и обработки вырабатывают:

- сояги ( светло-зеленый с желтоватым оттенком);

- сабза солнечная ( от светло-коричневого до коричневого)

- сабза штабельная (от светло-зеленого до золотистого и светло-коричневого)

- бедона (от бурого до синевато-черного с красноватым оттенком)

**Виноград** сушеный с семянами **(изюм)** подразделяют:

- чиляги (бурый с коричневым оттенком)

- гермиан светлый (от светло-коричневого до коричневого)

* - гермиан штабельный (от светло-зеленого

**Что относится к клубнеплодам?**

 **Ответ:** картофель, батат и топинамбур. Картофель используют для получения крахмала, глюкозы, спирта. По назначению сорта картофеля делят на столовые (для пищевых целей), технические (крахмала, спирта, патоки), кормовые (для корма скота), универсальные (приготовления пищи и для технической переработки)

Картофель свежий подразделяется на ранний (отборный обыкновенный) и поздний (отборный высокоценных сортов, отборный, обыкновенный**).**

Картофель должен быть сухим, целым, чистым, непроросшим, неувядшим,

 **Что относится к корнеплодам?**

 **Ответ:**

 **Морковь**-ценный продукт питания, содержит много сахаров, коротина

 (провитамина А) витаминов В, минеральных веществ.

 Использую – в свежем виде, для сушки, квашения, маринованную, получения

 сока, пюре, порошка.

 Делят на отборную и обыкновенную

 Лучший сорт- имеет малую сердцевину и сочную нежную яркоокрашенную

 мякоть.

 **Свеклу -** употребляют в пищу в виде зрелых корнеплодов. Ее корнеплоды

 богаты сахаром, солями кальция, магния, железа, фосфора, калия, витаминами

 С.В.Р.

 Форма- плоские, округло-плоские, округлые.

 Делят на отборную и обыкновенную

 **Редис –** ранний овощ богат на витамины С. минеральные вещества.

 Используется в свежем виде.

 **Петрушка** – бывает корневой и листовой.

 **Пастернак** – имеет корнеплод по форме схожий с петрушкой.

 Корнеплоды должны быть чистыми, сухими, свежими, здоровыми,

 неуродливыми по форме, целыми, без повреждений сельскохозяйственными

 вредителями.

**Что относится к капустным овощам?**

**Ответ:** капуста белокочанная, краснокочанная, цветная, савойскую, брюссельскую, кольраби.

**Белокочанная –** ранние сорта используютсядля приготовления салатов, гарниров, голубцов, супов;

- средние и среднепоздние сорта имеют более плотные кочаны, хранятся лучше используются для длительного хранения и квашения.

**Краснокочанная** – имеет плотные небольшие кочаны, хорошо хранится и используется для маринования и приготовления салатов.

**Цветная** – содержит много полноценных белков, витаминов С.В.

**Савойская** – кочаны рыхлые, листья морщинистые или гофрированные светло-зеленого цвета, имеет высокое содержание витамина С.

**Брюссельская** – имеет высокое содержание витамина С, белков и минеральных веществ.

Кольраби - разросшийся стебель округлой формы, имеет сочную плотную мякоть, напоминающую кочерыгу.

* **Что относится к луковым овощам?**

**Ответ:** лук репчатый, лук зеленый, лук –батун, лук-порей, чеснок.

Лук репчатый различают:

- острых сортов.- имеют больше сахаров и эфирных масел

- полуострых – содержат меньше эфирных масел;

- сладких

**лук зеленый**- поступает в продажу вместе с луковицей, выращивают в открытом и закрытом грунте.

**-лук-батун** – луковицы не образует, дает много зеленых листьев.

**- лук-порей** –представляет собой луковицу в виде ножки длиной до 50 см. с длинными лентовидными листьями.

**- чеснок** – образует луковицу из зубков

Луковые овощи обладают бактерицидными, противогрибковыми лечебными свойствами, особенно чеснок.

* **Что относится к салатно-шпинатным овощам?**

**Ответ:** являются источником витамина С, минеральных и других веществ.

Салат бывает листовой (листья образуют розетку длиной не менее 80 мм.), кочанный (рыхлый кочан диаметром 60мм.), и ромен (кочан плотный – 120 мм.)

**Шпинат** – листья сочные округлые или продолговатые, темно-зеленого цвета.

**Щавель**- культурный и дикорастущий

* **Что относится к пряным овощам**?

**Ответ:** укроп, петрушка, мелисса лимонная, розмарин, кинза и др. Эти овощи содержат много эфирных масел, сахара, белковые, минеральные вещества, витамины.

* **Что относится к десертным овощам?**

Ответ: ревень, спаржа, артишок (малораспространенные овощи)

- ревень - толстые мясистые черешки (компоты, соки, кисель, маринады, варенье, сладкие супы)

- спаржа- молодые, сочные, сладкие побеги (готовят консервы, отваривают)

* **Что относится к тыквенным овощам?**

Ответ: (огурцы, арбузы, дыни, тыква, кабачки, патиссоны)

**Огурцы** – выращивают в открытом и закрытом грунтах (короткоплодные, среднеплодные, длиннопладные)

**Арбузы** – столовые и цукатные (кормовые). Столовые арбузы содержат много сахара. Ранних сортов плохо хранятся, среднепоздние- хранятся до 12 мес., поздние хранятся до 2 мес.

**Дыни** - содержат много ароматических веществ, но меньше сахара.

Ранние, среднеспелые, поздние

**Кабачки** – используются в пище недозрелыми.

Плоды тыквенных овощей должны быть свежими, чистыми, без заболеваний, и механических повреждений, неуродливыми по форме,

* **Что относится к томатным овощам?**

**Ответ: томаты** (помидоры), баклажаны и перец (сладкий, горький)

Томаты : зеленые, молочные, бурые, розовые и красные. Томаты способны дозревать.

**Баклажаны:-** грушевидными, шаровидными, яйцевидными и цилиндрическими. По цвету от светло-лиловых до темно-лиловых.

**Перец:** - по форме бывает конусовидный, цилиндрический, призмовидный, округло-сплющенный.

Овощи должны поступать в продажу свежими, целыми, не поврежденными болезнями и вредителями, чистыми, неперезрелыми, неуродливыми, без механических повреждений.

* **Что относится к зерновым и бобовым овощам?**

**Ответ:**

**К** **зерновым овощам** относят сахарную кукурузу (в стадии молочно-восковой зрелости)

**К** **бобовым овощам** относят горох, фасоль, бобы

Горох и овощная фасоль бывают сахарные (используют весь боб целиком) и лущильные (неспелые зерна)

**Что относится к семечковым плодам?**

**Ответ:** яблоки, груши, айва, мушмула, рябина

Яблоки делят на ранние, раннеосенние, осенние, раннезимние, зимние, позднезимние

Ранние сорта – сохранность 10-12 дней;

Раннеосенние – сохранность 20-60 дней;

Осенние- сохранность 2-3 мес.;

Раннезимние - сохранность 2-4 мес;

Зимние- сохранность 5-6 мес.;

Позднезимние- сохранность 6-8 мес.

**Груши:** делят на ранние (несколько дней),осенние (Бере)-2-3 мес.,зимние – 4-5 мес.

Айва- имеет яблоковидную или грушевидную форму. По срокам созревания различают на осеннюю ( хранится 2-3 мес.) и зимнюю (4-5 мес.)

Яблоки летние, раннеосенние, груши летние, айва делят на 1-йи 2-й сорта.

Яблоки поздних сортов созревания, груши осенние и зимние делятна 1,2,3 сорта.

**Что относится к косточковым плодам?**

**Ответ:** сливы, вишни, черешни, абрикосы, персики.

**Сливы** делят на:

- домашние (относят венгерки- плоды темно-синей окраски удлиненной формы)- ренглотды (плоды округлой и овальной формы, желтый, фиолетовый, зеленый окрас);

- алычу (округлой, овальной формы зеленой, желтой, красной или пестрой окраски);

- терн – мелкие плоды темно-синего цвета, с восковым налетом и терпким вкусом.

**Вишни:**- делят на **гриоты**- плоды с темноокрашенной кожицей, кислого вкуса, мякоть и сок темноокрашенные;

**-**аморели- плоды со светлоокрашенной кожицей, более сладкие, мякоть и сок светлоокрашенные.

**Черешни** делят на:

**-** бигаро (плоды с плотной хрящеватой мякотью, хорошо транспортируются);

**-** гини (плоды с нежной водянистой мякотью, сохраняются и транспортируются хуже, чем багиро.)

**Абрикосы-** бывают гладкими и опушенными с легко отделяющей косточкой и плохо отделяющейся косточкой.

**Персики-** ценный десертный вид плодов. Имеет крупные и сочные плоды и косточку с извилистыми бороздками. Бывают опушенными и неопушенными, с отделяющейся и неотделяющейся косточкой, желтомясыми и беломясыми.

Плоды должны быть целыми, чистыми, без излишней влажности, зрелыми.

Делятся на 1,2,3 сорта, а персики на высший,1,2 сорта.

**Что относится к ягодам?**

Ответ: ягоды подразделяются на:

- настоящие –образовавшиеся только из завязи (виноград, смородина, крыжовник, клюква, черника, голубика, брусника);

- ложные – в образование которых участвуют завязь и плодоложе (клубника,земляника);

- сложные –образовавшиеся из нескольких завязей (малина,ежевика).

**Виноград-** делят на

- столовый- отличается рыхлой кистью, крупными ягодами с тонкой кожицей и высокими вкусовыми качествами;

- сушильный – имеет плотную мякоть, содержат много сахара мало кислот;

- винный- содержат много сахара и дубильных веществ.

Из семянных сортов получают сушеный виноград – изюм, а из бессемянных –кишмиш.

**Смородина** черная – высокое содержание витамина С, дубильных, пектиновых веществ. Используют в свежем виде, для получения джема, варенья, пастилы, мармелада.

Красную и белую смородину используют в свежем виде.

**Крыжовник-** бывает зеленым, желтым, красным, темно-красным.

По состоянию поверхности - опушенным и голым (неопушенным)

Крупным, средним и мелким.

**Земляника** – садовая (в быту клубника)

**Малина** – красная, желтая и черная. По срокам плодоношения :- одноразовой и двухразовой (съем плодов летом и осенью)

**Что относится к субтропическим и тропическим плодам?**

**Ответ: к субтропическим** относятся цитрусовые плоды ( апельсины, мандарины, лимоны, грейпфрукты, цитроны) гранаты, хурма, инжир.;

- **к тропическим**- ананасы, бананы, манго

**Апельсины –обыкновенные** (шаровидной формы с тонкой светло-оранжевой кожицей), **пупочные** (удлиненной формы, крупные, на вершине имеют пупок- второй недозревший плодик), **корольки** (мелкие, мякоть и сок окрашены в кроваво-красный цвет)

**Что относится к орехоплодным плодам?**

Ответ: грецкий орех, лещину, фундук, миндаль, фисташки, кедровый орех, каштан съедобный.

* **Что относится к переработанным овощам и плодам?**

Ответ:

-овощи и плоды квашеные, соленые, моченые;

- овощи и плоды сушеные;

- овощи и плоды быстрозамороженные;

- консервы овощные, смешанные и плодово-ягодные

**Что относится к овощам и плодам квашеным?**

Ответ: капуста квашеная, огурцы соленые, арбузы соленые, яблоки моченые

**Что является квашеными плодами и овощами?**

Ответ: **капуста** квашеная по способу приготовления подразделяется на :

- шинкованную, рубленую, кочанную с шинкованной, кочанную с рубленой, - -- цельнокочанную для приготовления капусты провансаль,

- шинкованную или рубленую для промышленной переработки.

**Огурцы-** соленые в зависимости от длины свежих огурцов делятся на следующие группы (в мм.)

- корнишоны- до 50, от 51-70, от 71- 90, зеленцы мелкие от 91-110, зеленцы средние и крупные от 111-140

**Помидоры** (томаты)- перед засолкой сортируют (крупные, средние, мелкие)

Соленые помидоры бывают красные, розовые, бурые, молочные и зеленые.

**Арбузы** –соленые по размеру бывают – мелкие, средние, крупные.

По способу приготовления – соленые в рассоле и соленые в собственном соку.

**Яблоки** моченые квасят с добавлением сахара и солода. В результате в них накапливается спирт и углекислый газ.

**Капуста квашеная, помидоры, огурцы соленые, яблоки мочен**ые в зависимости от органолептических и физико-химических показателей бывают 1и 2 сорта.

Массовая доля капусты после свободного стекания сока должна быть в обоих сортах:

- шинкованной- 88-90%, рубленой и кочанной- 85-88%.

Капустаквашеная, помидоры, огурцы соленые хранившихся при температуре 1-4 С и влажности 85-90% установлен гарантийный срок хранения 12 месяцев, для яблок моченых и арбузов соленых – 8 месяцев.

до желтого и светло-коричневого)

- авлон ( из разных сортов винограда и смеси, имеет различный цвет)

- гермиан окрашенный(синевато-черный с красноватым оттенком)

Вишню сушеную получают из среднеазиатских сортов (более крупная ) и сортов других районов.

Плоды сушеные хранятся до года при температуре 20 С и влажности 70%

Овощи сушеные хранятся при температуре 20С, влажности 75% в герметической таре- от 8 до 30 месяцев, в негерметической – 2-6 месяцев.

**Что относится к овощам и плодам быстрозамороженным?**

**Ответ:** Вырабатывают более 20 наименований овощей быстрозамороженных( зеленый горошек, капуста цветная, кукуруза сахарная перец3 сладкий фасоль, кабачки ….)

Из плодов и ягод замораживают (яблоки, груши, смородину, землянику, алычу, черешню …)

Быстрозамороженные десертные полуфабрикаты вырабатывают из яблок, тыквы, земляники, клубники в виде целых или нарезанных бланшированных плодов в сахарном сиропе , смесей нарезанных плодов и пюре из них с сахаром или протертых плодов с сахаром.

**Овощи быстрозамороженные** должны иметь плоды целые, чистые, без повреждений, зрелые , определенного размера цвета,;

нарезанные овощи – кусочки определенной формы и размеров

овощная зелень – листья молодые, чистые, неповрежденные, без соцветия и цветочных стеблей.

**Плоды и ягоды быстрозамороженные** должны иметь плоды или части плодов и ягод одного помологического сорта зрелые. целые, чистые, без повреждений, определенного размера в диаметре без посторонних привкусов и запахов.

**Качество обеденных закусочных блюд**, гарниров, полуфабрикатов проверяю по внешнему виду, запаху, цвет, консистенции. Хранятся при температуре – 18 С до 10 дней. Обеденные, закусочные блюда, гарниры десертные полуфабрикаты хранятся при температуре 0-4 С до 3-х суток.

**Что относится к консервам овощным, смешанным и плодово-ягодным?**

Ответ:

**Консервы овощные** по способу приготовления и назначения делятся на натуральные, соки, напитки, продукты томатные консервированные, закусочные, маринады, первые обеденные блюда, диетические, для детского питания

**Консервы плодово-ягодные делят на** компоты, соки, пюре, пасты, соусы, маринады

**Натуральные овощные консервы** вырабатывают из зеленого горошка, кукурузы сахарной, фасоли стручковой, моркови, помидоров, свеклы с добавлением раствора соли и сахара.

**Соки овощные** вырабатывают **натуральными** с солью и без не (сок томатный)

и концентрированными (сок томатный концентрированный)

**Натуральные** соки вырабатывают:

- без мякоти (из квашеной капусты);

- с мякотью (морковный, свекольный);

- без мякоти с сахаром (свекольный);

- с мякотью и сахаром (морковный);

-купажированные с плодово-ягодными соками с мякотью (свекольно-яблочный, морковно-айвовый).

Напитки овощные вырабатывают на основе томатного сока (или томатного пюре) с добавлением сахара, соли (Томатный), эфирного масла, укропа (Ароматный), протертых сельдерея и кабачков (Молодость, пюре красного сладкого перца (Особый), сливового пюре, свекольного сока (Особый) морковного и яблочного пюре (Летний).

 **Продукты томатные консервированные** готовят в виде:

- томатного пюре (12,15,20% сухих веществ),

- томатной пасты (25-40% сухих веществ),

- томатных соусов (от 17- 44% сухих веществ)

**Закусочные овощные консервы** вырабатывают в виде:

- овощей резаных в томатном соусе (баклажаны, кабачки, сладкий перец)

- с овощами, овощным фаршем, рисом и луком

- овощей фаршированных овощами, рисом, в томатном соусе (перец, голубцы, баклажаны)

- салатов, винегретов, икры кабачковой и баклажанной.

**Маринады овощные вырабатывают** из различных овощей

**слабокислыми** (0,5-0,7% уксусной кислоты)

**кислыми** (0,71-0,9% уксусной кислоты)

Консервы овощные диетические в отличие от консервов общего пользования обогащены минеральными элементами, витаминами, растительными жирами, сливочным маслом.

**Соки** бывают натуральными и с сахаром, осветленные и неосветленные , с мякотью натуральными и с сахаром.

Для детского питания (из отборного сырья).

Для диетического питания ( вместо сахара используютсироп на ксилите или сорбите)

Качество консервов определяется по внешнему виду, органолептическим путем, физико-химическими и бактериологическими показателями.

**Перечислите плоды, относящиеся к косточковым и охарактеризуйте их пищевое достоинство.**

Ответ: сливы, вишни, черешни, абрикосы, персики

**Сливы** делят на:

- домашние (относят венгерки- плоды темно-синей окраски удлиненной формы)- ренглотды (плоды округлой и овальной формы, желтый, фиолетовый, зеленый окрас);

- алычу (округлой, овальной формы зеленой, желтой, красной или пестрой окраски);

- терн – мелкие плоды темно-синего цвета, с восковым налетом и терпким вкусом.

**Вишни:**- делят на **гриоты**- плоды с темноокрашенной кожицей, кислого вкуса, мякоть и сок темноокрашенные;

**-**аморели- плоды со светлоокрашенной кожицей, более сладкие, мякоть и сок светлоокрашенные.

**Черешни** делят на:

**-** бигаро (плоды с плотной хрящеватой мякотью, хорошо транспортируются);

**-** гини (плоды с нежной водянистой мякотью, сохраняются и транспортируются хуже, чем багиро.)

**Абрикосы-** бывают гладкими и опушенными с легко отделяющей косточкой и плохо отделяющейся косточкой.

**Персики-** ценный десертный вид плодов. Имеет крупные и сочные плоды и косточку с извилистыми бороздками. Бывают опушенными и неопушенными, с отделяющейся и неотделяющейся косточкой, желтомясыми и беломясыми.

Плоды должны быть целыми, чистыми, без излишней влажности, зрелыми.

Делятся на 1,2,3 сорта, а персики на высший,1,2 сорта.

**Какие требования предъявляются к качеству столового винограда?**

Ответ: - столовый виноград отличается рыхлой кистью, крупными ягодами с тонкой кожицей и высокими вкусовыми качествами;

 Ягоды должны быть свежими, зрелыми, чистыми, сухими, одного сорта, однородной окраски, без повреждений, плесени, загнивания, посторонних запахов, вкусов. Делят на 2 сорта.

**Дайте классификацию и охарактеризуйте пищевую ценность овощей.**

Ответ: К свежим овощам относятся:- клубнеплоды, корнеплоды, капустные овощи, луковые овощи, салатно-шпинатные овощи, пряные овощи, десертные овощи, тыквенные овощи, томатные овощи, зерновые и бобовые овощи.

Овощи поступающие в продажу должны быть свежими, цельными, не поврежденными болезнями и вредителями, чистыми, неперезрелыми, неуродливыми, без механических повреждений, свойственные хозяйственно-ботаническому сорту.

**Какие требования предъявляются к качеству картофеля?**

Ответ: Картофель используют для получения крахмала, глюкозы, спирта. По назначению сорта картофеля делят на столовые (для пищевых целей), технические (крахмала, спирта, патоки), кормовые (для корма скота), универсальные (приготовления пищи и для технической переработки)

Картофель свежий подразделяется на ранний (отборный обыкновенный) и поздний (отборный высокоценных сортов, отборный, обыкновенный**).**

Картофель должен быть сухим, целым, чистым, непроросшим, неувядшим,

В партии картофеля нормируется содержание клубней механически поврежденных, меньших размеров, с израстаниями, наростами, позеленевших, поврежденных проволочником, паршой, ржавой пятнистостью, с землей.

**Назовите виды корнеплодов, дайте оценку качества свежей моркови?**

**Ответ:** Морковь, свекла, редис, петрушка, пастернак

 **Морковь**-ценный продукт питания, содержит много сахаров, коротина (провитамина А) витаминов В, минеральных веществ.

Использую – в свежем виде, для сушки, квашения, маринованную, получения сока, пюре, порошка.

Делят на отборную и обыкновенную

Лучший сорт- имеет малую сердцевину и сочную нежную яркоокрашенную мякоть.

**Каковы требования к качеству белокочанной и цветной капустам?**

Ответ:

**Белокочанная –** ранние сорта используютсядля приготовления салатов, гарниров, голубцов, супов;

- средние и среднепоздние сорта имеют более плотные кочаны, хранятся лучше используются для длительного хранения и квашения.

Белокочанная капуста должна иметь кочаны свежие, целые, непроросшие, разной платности с кочерыжкой длиной не более 3см., массой 0,25- 0,4 (ранняя) и обыкновенная , е менее 0,8 кг.- (средняя, среднепоздняя, поздняя), отборная не менее 1 кг.

**Цветная** – содержит много полноценных белков, витаминов С.В. Лучшие сорта имеют плотность, целую, белую кремовым оттенком головку.Должна иметь головки не менее 8 см. по наибольшему диаметру, с кочерыжкой не более 2 см.

**Где находят применение пряные овощи?**

Ответ: укроп, петрушка, мелисса лимонная, розмарин, кинза и др. Эти овощи содержат много эфирных масел, сахара, белковые, минеральные вещества, витамины.

Используют в кулинарии, при солении, сушат.

**На какие группы подразделяются плоды и ягоды по строению?**

Ответ:

Семечковые, косточковые, субтропические и тропические плоды.

Ягоды подразделяются на**;**

- настоящие –образовавшиеся только из завязи (виноград, смородина, крыжовник, клюква, черника, голубика, брусника);

- ложные – в образование которых участвуют завязь и плодоложе (клубника, земляника);

- сложные –образовавшиеся из нескольких завязей (малина, ежевика).

**Охарактеризуйте осенние и зимние помологические сорта яблок**.

**Ответ:** Яблоки делят на ранние, раннеосенние, осенние, раннезимние, зимние, позднезимние

Ранние сорта – сохранность 10-12 дней;

Раннеосенние – сохранность 20-60 дней;

Осенние- сохранность 2-3 мес.(Коричное полосатое);

Раннезимние - сохранность 2-4 мес (Кальвиль снежный);

Зимние- сохранность 5-6 мес.(Джонатан);

Позднезимние- сохранность 6-8 мес (Ренет, Симеренко).

**ОТВЕТИТЬ НА ВОПРОСЫ**

 СВЕЖИЕ ОВОЩИ (КЛУБНЕПЛОДЫ И КОРНЕПЛОДЫ)

1. Что положено в основу классификации овощей?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2. Допишите схему классификации овощей.

Клубнеплоды

Вегетативная группа

Овощи

3. Что относят к клубнеплодам?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4. Как подразделяют картофель в зависимости от сроков реализации?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5. Чем отличаются столовые сорта картофеля от универсальных?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

6. Какие сорта картофеля используют в качестве сырья для производства крахмала и спирта?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

7. Продолжите перечень корнеплодов.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Морковь |  |  |  |  |  |

8. Какой корнеплод является самым ранним среди овощей? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

9. Какие болезни картофеля вы знаете?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

10. В чем по пищевой ценности морковь отличается от свеклы? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

11. Какие морковь и свекла обладают лучшими кулинарными свойствами? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

12. Какие болезни корнеплодов вы знаете? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

13. Как упаковывают и хранят корнеплоды? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 **СВЕЖИЕ ПЛОДЫ**

1. На какие группы подразделяют плоды по строению?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2. На какие сорта делят ранние, осенние и зимние сорта яблок?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3. Перечислите семечковые плоды и охарактеризуйте их пищевые свойства. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4. Какими болезнями поражаются семечковые плоды? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5. Какие механические повреждения допускаются стандартом? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

6. Как упаковывают и хранят семечковые плоды? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

7. Чем различаются потребительская и съемная степени зрелости? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

8. Какой сорт хурмы отличается сладким, не вяжущим вкусом даже в твердом виде? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

9. Допишите схему классификации косточковых плодов:

Вишня

Косточковые плоды

10. Из представленных вариантов выберите правильный ответ на вопрос «К ка­кой группе относится айва?»:

а) косточковые плоды;

б) семечковые плоды;

в) цитрусовые плоды;

г) тропические плоды.

11. Из представленных вариантов выберите правильный ответ на вопрос «Ка­кой плод имеет название «персидская слива»?»:

а) слива; в) абрикос;

б) персик; г) вишня.

12. Продолжите определение:

грейпфрут — это гибрид\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

13. Допишите схему классификации цитрусовых плодов.

Цитрусовые плоды

Апельсины

а) «Винная ягода» — это\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

б) «Китайский крыжовник — это \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_­\_

в) «Виноградный плод» — это\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

15. Что положено в основу деления помологических сортов яблок?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

16. Чем отличается Антоновка осенняя от Антоновки обыкновенной (зимний сорт)?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

17. У каких сортов яблок съемная и потребительская степени зрелости насту­пают одновременно?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

18. В какой стадии зрелости снимают яблоки зимних сортов?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

19. Какие сорта импортных яблок вы знаете и в чем их отличительные особен­ности?