

## УП.02 Производство и первичная обработка продукции животноводства

**Дата занятия:** 28.03.2020 г.

**Продолжительность занятия:** 6 часов

**Группа:** 36

**Специальность:** 35.02.06 Технология производства и переработки продукции животноводства

**Наименование работы:** Выбор методов оценки и контроля качества продукции животноводства

**Цель занятия:** Освоить методику оценки качества рыбы и рыбных продуктов, сформировать умения лабораторного анализа

***Выполните задания в тетради; вышлите на электронную почту преподавателя сканы или фото выполненной работы***  
**[butusova.valentina@yandex.ru](mailto:butusova.valentina@yandex.ru)**

**Задание 1.** Изучите ГОСТ 24896-2013 Рыба живая. Технические условия

**<http://docs.cntd.ru/document/1200106208>**

Сделайте записи в тетрадях

**Задание 2.** Изучите ГОСТ 7631-2008 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей

**<http://docs.cntd.ru/document/1200066618>**

Сделайте записи в тетрадях

**Задание 3.** Проведите оценку органолептических и физических показателей рыбы

**Задание 4.** Оформите дневник УП.02 в соответствии с методическими указаниями