ФГОУ ВПО УГАВМ

Кафедра ПТП и ВСЭ

**ОТЧЕТ**

**о прохождении производственной практики**

**на ООО «РосФрост»**

Выполнила: студентка 5 курса

Заочного факультета

Отделения товароведения

**Гуляева Е.В.**

Проверила: **Наумова Н.Л.**

Троицк, 2008 г.

2

**Содержание**

Введение………………………………………………………………….………..3

1. Общая характеристика предприятия………………………………………….4

2. Характеристика ассортимента выпускаемой продукции, структура

Ассортимента и факторы, влияющие на формирование ассортимента…….6

3. Сырьё используемое для производства мороженого…………………….…..7

4. Технология производства мороженого…………………...………………......9

5. Организация контроля за технологическим процессом……………………11

6. Контроль качества готовой продукции……………………………………...12

7. Хранение исследуемого товара на складе готовой продукции………….…15

8. Порядок отпуска готовой продукции………………………………………..16

Заключение……………………………………………………………………….17

Список использованной литературы……………………………………...……18

Приложения

3

**Введение**

Проходя производственную практику на фабрике по производству мороженого ООО «РосФрост», я получила много теоретических знаний, которые здесь же применяла на практике.

Я научилась принимать сырьё для производства мороженого, оформлять прием сырья документально. Научилась производить визуальный осмотр сырья, а также делать физико-химический анализ такого сырья как сухое молоко и масло сливочное.

У мастера цеха полуфабрикатов я научилась составлять рецептуры для изготовления смеси, затем наблюдала как сырьё подготавливают к варке и в какой последовательности закладывают в ванночку на установке пастеризатора.

Работала лаборантом хим.анализа в производственной лаборатории, где научилась производить отбор проб сырья, смеси и готовой продукции для проведения анализа и соответствия продукции ГОСТ Р 52175-2003. Научилась выписывать качественные удостоверения на готовую продукцию.

Наблюдала за тем, как смесь перегоняется в ванночки в цех фасовки мороженого и проходя через фризеры и разнообразные приставки фасуется различного вида мороженое – эскимо, мороженое в вафельных стаканах, рожки, брикеты, торты мороженое, мороженое в полимерных пакетах и в пластиковых контейнерах. Затем это мороженое помещается в камеры закаливания, где закаливается при температуре -37ºС.

Работала упаковщиком на линиях по производству эскимо и мороженого в вафельных стаканах. Работала оператором экструдера (аппарат, который вставляет палочки в эскимо) на линии по производству эскимо.

У мастера цеха фасовки мороженого научилась оформлять документацию по учету готовой продукции, брака, вспомогательных материалов и тары для мороженого. Контролировала температуру в закалочных камерах. Училась выписывать накладные на мороженое отправляемое в слады готовой продукции.

Наблюдала за перевозкой мороженого из закалочной камеры в слады готовой продукции. Наблюдала за тем, как мороженое загружается в машины-рефрижераторы и заполняются накладные для покупателя, с приложением ксерокопий сертификатов и качественных удостоверений.

На протяжении четырех недель я имела возможность наблюдать за тем, как сырье, с помощью технологических процессов и труда множества людей, превращается в очень вкусный и калорийный продукт – мороженое.

4

**1.Общая характеристика предприятия**

ООО «РосФрост» - это крупное предприятие, располагающее большими производственными площадями и холодильными помещениями. Приоритетное направление в деятельности фирмы – производство и реализация мороженого. Основные усилия компании напрвлены на повышение качества продукции и оказываемых услуг.

Предприятия ООО «РосФрост» расположено по адресу: г. Троицк, ул. Инженерная, 156.

Предприятие ООО «РосФрост» является обществом с ограниченной ответственностью. Оно создано в соответствии с гражданским кодексом РФ и Федеральным законом «Об обществах с ограниченной ответственностью» в июне 2005 года (до этого существовало с 1998 года как предприятие «Урал-Фрост»).

Обществом с ограниченной является коммерческая организация, созданная одним или несколькими лицами, уставный капитал которой разделен на доли определенными учредительными документами размеров. Участники общества не отвечают по его обязательствам, но несут риск убытков, связанных с деятельностью общества, в пределах стоимости вложенных ими вкладов.

Предприятие ООО «РосФрост» занимается производством мороженого с его последующей продажей. Форма продаж осуществляется наличным и безналичным платежами.

Организационная структура – линейно-штабная (приложение 1).

На предприятии осуществляют свою деятельность следующие отделы:

- **финансовый отдел** – расчет затрат на производство продукции, расчет с поставщиками сырья и покупателями, расчет заработной платы работников;

- **отдел по набору персонала и развития** – набор персонала для работы на предприятии, организация мероприятий для работников предприятия, создание наиболее оптимальных условий труда на рабочих местах;

- **отдел маркетинга** – разработка рекламы продукции для наиболее эффективного продвижения продукции на рынке сбыта;

- **отдел сбыта** – работа с покупателями продукции, создание оптимальных температурных условий для хранения мороженого на складах готовой продукции;

- **отдел снабжения** – обеспечение предприятия сырьем для производства мороженого, вспомогательными материалами, обеспечение медикаментами первой необходимости, топливом для транспорта, лабораторной посудой и оборудованием для лаборатории, моющими и дезинфицирующими средствами для мойки оборудования, канцелярскими товарами и т.д.;

5

- **технический отдел** – разработка новых рецептур для создания новых видов мороженого, обеспечение исправности производственных линий и фризеров, обеспечение исправности компрессоров исправности маркираторов и оборудования в лаборатории.

Так как мороженое – это продукт, потребление которого зависит от времени года, поэтому и объемы выработки продукции полностью зависят от времени года. За предыдущие два года предприятие произвело следующие объемы продукции:

**2006 год**

- летний период – более 600 тонн в месяц;

- зимний период – около 300 тонн в месяц.

**2007 год**

- летний период – около 900 тонн в месяц;

- зимний период – около 300 тонн в месяц.

По данным финансового отдела уровень рентабельности предприятия составляет 15%; среднегодовая прибыль от реализации произведенной продукции составляет 7%.

На предприятии ООО «РосФрост» строго соблюдаются правила техники безопасности и производственной санитарии. Контроль за соблюдением этих правил на предприятии осуществляет инженер по охране труда, начальник цеха, мастер цеха, начальник производственной лаборатории. Мероприятия по охране труда и правилам безопасной работы намечаются всем коллективом предприятия и заносятся в коллективный договор.

6

**2.Характеристика ассортимента выпускаемой продукции, структура ассортимента и факторы, влияющие на формирование ассортимента**

Ассортимент продукции выпускаемой ООО «РосФрост» характеризуется следующим образом.

1. **В зависимости от массовой доли жира:**

- молочное жирное (6%) – «Любимка»;

- сливочное классическое (8,5) – «Кузя ванильный», «Зайка»;

- пломбир классический (12, 14%) – «Ночной Курган», «СССР»;

- пломбир жирный (18%) – «Советский стандарт».

**2. В зависимости от применения пищевкусовых продуктов и/или ароматизаторов**:

- без пищевкусовых продуктов и ароматизаторов – «100% пломбир»;

- с пищевыми продуктами (с кофе, с орехами, с цукатами, с мягкой карамелью, с шоколадной крошкой, с вареным сгущенным молоком, с шоколадным топингом, с фруктовым наполнителем, с повидлом, с суфле) – «Рафаэлла», «Любимая Зима с вареной сгущенкой», «Ёжик»;

- с ароматизаторами – «Кузя клубника», «Кузя дыня»;

- с пищевкусовыми продуктами и ароматом – «Мороженое кофейное с кофе».

**3. Мороженое без оформления поверхности.**

**4. Мороженое в зависимости от оформления поверхности:**

- декорированное – торт-мороженое «Рандеву»;

- глазированное, в том числе эскимо – «Екатеринбуржское»;

- глазированное декорированное, в том числе эскимо – «Три орешка»;

- в вафельных изделиях, в том числе глазированное и/или декорированное в вафельных изделиях – «Рожок-гигант с суфле».

ООО «РосФрост» производит мороженое в большом ассортименте: мороженое в вафельных стаканах (70 и 100 г), эскимо (45,60,70,80г), мороженое в вафельных рожках (70 и 100г), мороженое в полипропиленовых пакетах (500 и 1000г), мороженое в разнообразных пластиковых контейнерах, мороженое в пластиковых стаканах с разнообразными наполнителями, торты-мороженое (приложение 2).

На формирование ассортимента выпускаемой продукции влияют такие факторы как:

- заявки крупных покупателей;

- летний сезон – делается упор на производство мороженого в вафельных стаканах, эскимо, фруктовый лед – то мороженое, которое удобно кушать на улице, где-то на отдыхе;

- предпраздничное время – в больших количествах выпускается мороженое в пластиковых контейнерах украшенное разнообразными джемами, орехами, торты-мороженое, которые можно преподнести в подарок.

7

**3.Сырье используемое для производства мороженого**

Таблица 1. **Сырье применяемое для производства мороженого**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Наименование поставщика |
| Основное:  Молоко сухое цельное 25%  Масло крестьянское сладкосливочное 72,5%  Сахар-песок  Молоко сгущенное варенное с сахаром  Какао-порошок натуральный  Ароматизатор «Ванилин FCC»  Стабилизатор «Кремодан SE 406» | Брянская обл., г. Погар ООО «Молоко»  «ВАМИН» р.Татарстан «Алексеевский молочно-консервный комбинат»  Краснодарский край «Успенский сахарный завод»  ООО АПК «Родник»  Германия «Euromar Commodities GmbH»  «Aromko Limited» Великобритания  Дания «Danisco A/S» |
| Вспомогательное:  Орехи: лепестки миндаля  Фрукты сушенные  Джемы:  Черничный  Клубничный  Персиковый | Чехия «De VO Aliance S.R.O»  Московская обл., Одинцовский р-н, пос. ВНИИССОК ЗАО «Золотые купола»  г. Москва ООО «Богучаров-Маркет» |

**Качество сырья напрямую влияет на качество полуфабрикатов и готовой продукции.** Так, например, если сухое молоко или масло сливочное будет иметь посторонние привкус или запах, то и смесь и готовое мороженое так же будет иметь посторонние привкус или запах. Если молоко сгущенное с сахаром будет недостаточно густым, то при фасовке мороженого декорированного им оно будет стекать на дно контейнера и продукт не будет иметь товарного вида.

При приемке сырья обязательно пересчитывается количество, оно должно соответствовать указанному в сопроводительной документации. Если мешки с сахаром или сухим молоком порвались и сырье высыпалось, то его нужно аккуратно собрать, взвесить и составляется акт на списание.

8

Нужно визуально осмотреть каждую единицу потребительской тары: чтобы она не имела повреждений; чтобы каждый мешок, ведро, бочка или коробка имели четкую маркировку с названием изготовителя, датой изготовления, сроком и условиями хранения.

Каждая партия поступившего на предприятие сырья обязательно должна сопровождаться документацией подтверждающей качество – сертификатами соответствия и санитарно-эпидемиологическим заключением (приложения 3, 4, 5).

Если имеется возможность исследовать сырье в производственной лаборатории, то лаборант хим.анализа отбирает образцы сырья и делает анализ. Каждая партия любого сырья обязательно исследуется по органолептическим показателям.

Мною, вместе с лаборантом хим.анализа, было исследовано такое сырье как *молоко сухое цельное распылительной сушки.*

Таблица 2. **Требования к качеству сырья**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Показатель качества | Норматив | Фактически | Название нормативного документа, регламентирующего качество | Название метода исследования |
| Молоко сухое цельное распылительной сушки  Органолептика: | массовая доля жира | 25% | 25.2% | ГОСТ 5867-90 | Определение массовой доли жира |
| влага | Не более 4.0% | 3.8% | ГОСТ 3626-73 | Определение влаги и сухого вещества |
| кислотность | не  более 21 | 18 | ГОСТ 3624-92 | Определение  кислотности |
| консистенция  Вкус и запах  Цвет | Мелкий сухой поро шок, с небольшим количеством комоч ков, легко растира ющихся при механи ческом воздействии  Свойств. свежему пастеризованному молоку при распы лительной сушке, без посторонних привкусов и запахов  Белый с легким кремовым оттенком | | ГОСТ 28283-89 | Определение органолептической оценки сухого молока |

9

**4.Технология производства мороженого**

В цехе полуфабрикатов мастер, согласно заранее составленного плана, составляет рецептуру мороженого, которую проверяет и утверждает технолог (приложение 6).

**В цехе полуфабрикатов осуществляются следующие технологические процессы:**

1. Подготовка сырья.

2. Закладка сырья в соответствии с рецептурой;

3. Фильтрование и пастеризация смесей;

4. Гомогенизация смесей;

5. Охлаждение смесей;

6. Нормализация смесей (для смесей, состав которых отклоняется от расчетного). По результатам анализов мастер цеха полуфабрикатов вычисляет, какие компоненты и в каких количествах нужно добавить к смеси.

7. Хранение смесей.

Затем по продовольственным линиям смесь перегоняется в специальные ванночки в цех полуфабрикатов. В них мороженое созревает в течение 4-24 часа. Перед тем, как смесь поступит в фасовочный цех, лаборант хим.анализа осуществляет отбор проб готовой смеси из каждой ванны. Определяет массовую долю жира, сухие, кислотность, температуру смеси (не выше +6ºС), органолептику.

Если все показатели готовой смеси в норме – после созревания мастер фасовочного цеха дает распоряжение о начале фасовки.

**В цехе фасовки мороженого осуществляются следующие технологические процессы:**

1. Фризерование;

2. Фасовка и закаливание мороженого;

3. Хранение;

4. Транспортирование закаленного мороженого в склады готовой продукции.

10

Таблица 3. **Технология производства мороженого**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование операции | Технологический режим | Назначение | Полученный полуфабрикат или продукт |
| Выбор рецептуры | Арифметический расчет | Составление компонентов будущей продукции | Подготовка к производству мороженого |
| Подготовка сырья | Отвешивание, просеивание, смешивание | Сортировка сырья по количеству и качеству | Сухое молоко, сахар-песок, масло сливочное |
| Приготовление смеси | t = 35-40ºС | Подготовительный технологический этап | Смесь |
| Фильтрация и пастеризация | t = 85ºС  50-60 сек | Очищение от механических при- месей и нерастворимых частиц; уничтожение бактерий, снижение общего объема микрофлоры | Очищенная и однородная смесь |
| Гомогенизация | t = 65ºС | Дробление жировых шариков, которые равномерно распростра- няются в смеси | Гомогенизирован- ная смесь |
| Охлаждение | t = +6ºС | Подготовка смеси для созревания | Охлажденная гомогенизирован- ная смесь |
| Созревание | t = 0-6ºС  4-24 часа | Гидратирование белков молока и стабилизатора, адсорбция разли- чных веществ на поверхности жировых шариков | Созревшая смесь |
| Замораживание (фризерование) | t = -5ºС | Смесь насыщается воздухом при частичном замораживании | Взбитая и частич- но замороженная смесь |
| Закаливание и фасование | t = -15-18ºC  35-45 мин | Вымораживание воды, глицери- ды молочного жира полностью переходят в твердое состояние | Фасованное моро- женое |
| Хранение | t =-18-25º  отн.вл. 85-90%  1.5-6 мес | Сохранение готового продукта | Фасованное мороженое  t -12-20ºC |

11

**5. Организация контроля за технологическим процессом**

Таблица 4. **Процедура контроля качества технологического процесса**

|  |  |
| --- | --- |
| Ответственное лицо | Осуществляемый контроль |
| Начальник производства | Составляет производственную программу на неделю. |
| Сменный мастер варочного отделения | Получает у кладовщика сырье, в соответствии со сменным заданием. Составляет рецептуры. Лично контролирует соответ- ствие качества. Дает задание на смену изготовителю смеси. |
| Изготовитель смеси | Осуществляет закладку сырья согласно рецептуре. |
| Лаборант хим. анализа | Осуществляет отбор проб готовой смеси из каждой ванны. Определяет массовую долю жира, сухие, кислотность, темпера- туру смеси, органолептику. В процессе производства контроли- рует температуру пастеризации, эффективность гомогенизации. Делает отметки в соответствующих журналах и на термограм- мах(приложение 7) |
| Сменный мастер варочного отделения | Осуществляет контроль качества приготовленной смеси (цвет, вкус, консистенция). Дает распоряжение о перекачке смеси в зону созревания. |
| Сменный мастер фасовочного отделения | Дает распоряжение о начале фасовки. |
| Оператор упаковоч- ной машины, фризер- щик, упаковщик, гла- зировщик | Осуществляют контроль за соблюдением стандарта качества каждый на своей операции. |
| Наладчик | Осуществляет регулировку оборудования, обеспечивая запол- няемость, форму порции в соответствии со стандартом качест- ва. Осуществляет наладку оборудования, обеспечивая надле- жащую форму и объем наполнителя/ вставки. |
| Лаборант хим.анализа | Осуществляет контроль за взбитостью, наполнением, весом порций на выходе из фризера в течение всей фасовки. Осуществляет контроль соответствия готовой порции стандар- ту качества. В случае отклонений инициирует отбраковку. |
| Сменный мастер фа- совочного отделения | Контролирует соответствие продукции стандартам качества на всех этапах фасовки. Передает изготовленную партию мороже- ного на склад готовой продукции. |
| Лаборант хим.анализа | Выписывает удостоверение о качестве готовой продукции (приложение 8). |
| Кладовщик склада готовой продукции | Обеспечивает надлежащие условия хранения готовой продук- ции. Не допускает порчу продукции (деформацию коробок, образование снега, намокание коробок). |

12

**6. Контроль качества готовой продукции**

Контроль качества готовой продукции осуществляется мастером и лаборантом хим.анализа.

От каждой партии смеси отбирается проба и проводятся анализы по следующим показателям:

- определение массовой доли жира;

- определение кислотности;

- определение массовой доли сухих веществ.

Выборочно от партии готовой продукции также отбирается проба. Мороженое растапливается в термостате и производятся анализы по тем же самым показателям.

**Определение массовой доли жира**

В сливочный жиромер отвешивают 5 г смеси мороженого, добавляют 16 мл 1.55н.H2SO4 и 1 мл изоамилового спирта. Закрывают хорошо притертой пробкой, встряхивают и ставят в водяную баню на 5 мин. Затем помещают в центрифугу на 15 мин. По прошествии времени, вынимают жиромер из центрифуги и ставят в водяную баню еще на 5 мин. Затем определяют массовую долю жира по шкале делений жиромера.

**Определение кислотности**

В стаканчик отвешивают 5 г смеси и добавляют 30 мл дистиллированной воды (для окрашенного мороженого 80 мл), капают 2-3 капли фенолфталеина и титруют NaOH до появления слабо-розовой окраски стойкой в течение 1 мин. Количество делений, пошедших на титрование, умножают на 20 (ºТ).

**Определение массовой доли сухих веществ**

В предварительно взвешенную бюксу отвешивают 1 г смеси мороженого, добавляют 1 мл дистиллированой воды и сушат на открытом нагревательном приборе до светло-коричневого цвета. Затем высушенную бюксу ставят остывать в эксикатор. Когда бюкса остынет, ее взвешивают и записывают результат. Рассчитывают результат (m1-m0)×100, где m0 - вес пустой бюксы, m1 – вес бюксы с высохшей смесью.

13

Вместе с лаборантом хим.анализа мы отобрали пробу мороженого «Кузя пломбир» по ГОСТ 26809 и подготовили ее к анализу по ГОСТ 26929. При исследовании получили следующие результаты.

Таблица 5. **Показатели качества готовой продукции**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продукции | Показатель качества | Нор-матив | Факти- чески | Название норматив. документа реглам. качество | Название метода исследования |
| Мороженое «Кузя пломбир» | Массовая доля жира | 12 | 12.5 | ГОСТ Р 52175-2003 | Определение массовой доли жира |
| Кислотность | Не более 18 | 16 | ГОСТ Р 52175-2003 | Определение кислотности |
| Массовая доля сухих веществ | 36 | 36 | ГОСТ Р 52175-2003 | Определение массовой доли сухих веществ |
| Структура  Вкус и запах  Консистен- ция  Цвет  Внешний вид | Однородная, без ощутимых комочков жира, кристаллов льда.  Чистый, хара- ктерный для данного вида мороженого, без посторонних привкусов и запахов.  Плотная.  Характерный для данного ви- да мороженого.  Обусловлен формой вафель- ного стакана, допускаются отдельные повреждения вафельного изделия. | | ГОСТ Р 52175-2003 | Органолептич.  метод исследования |

14

Лаборант хим.анализа производит контроль за соответствие упаковки и маркировки данному виду мороженого, за соответствие даты производства и соответствию веса норме. Обязательно проводится дегустация каждой партии готовой продукции, для исключения посторонних привкусов и запахов в продукте.

Лаборант хим.анализа также следит за тем, чтобы в реализацию не вышел продукт с дефектами.

Таблица 6. **Дефекты мороженого**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование дефекта | Характерные признаки дефекта | Причины возникновения |
| Грубая структура | В смеси встречаются крупные кристаллы льда. | Нарушение режимов гомогени- зации или фризерования, резкие перепады температуры при хранении. |
| Крупинчатая или маслянис- тая структура | Наличие ощутимых на вкус комочков молочного жира. | Порок возникает при использовании в рецептурах сливочного масла, нарушении или отсутствии процесса гомогенизации. |
| Снежистость | Ощущение на языке кристаллов льда. | Нарушение температурных режимов при изготовлении или хранении. |
| Песчанистость | Ощущение на языке комочков песка. | Порок возникает при повышенной концентрации лактозы в растворе. |
| Прогорклый вкус | Ощутимая на вкус прогорклость. | Некачественная жировая фаза при изготовлении смеси. |
| Пенистость | Мороженое на вид пористое, как пена. | Нарушение технологии при изготов- лени смеси. |
| Посторонние привкус и/или запах | Ощутимые на вкус и запах непрятные несвойственные продукту привкусы и/или запахи | Некачественное сырье при изготов- лени смеси. Нарушения при хране- нии готовой продукции. |

15

**7. Хранение исследуемого товара на складе готовой продукции**

Закаленное мороженое из закалочной камеры цеха фасовки транспортируют с помощью специальной техники (роклы, электроподъемники, штабелеры) на склад готовой продукции, где хранится до реализации при температуре -20-25ºС не более 6 мес.

Мастер цеха фасовки обязательно выписывает накладную на вывозимое количество продукции в подотчет кладовщика склада готовой продукции (приложение 9).

Картонные коробки с мороженым укладывают в определенном порядке на европоддоны, которые на складе готовой продукции устанавливают на высоких металлических стеллажах в 3 яруса.

Кладовщик склада готовой продукции обеспечивает надлежащие условия хранения готовой продукции, формирование паллетов согласно утвержденным стандартам.

Кладовщик не допускает порчу продукции на складе, при перемещениях и отгрузке. В случае порчи коробок, изымает их из паллета, складирует отдельно, готовит служебную записку на списание с указанием причин с указанием номера смены, бригады, партии, даты.

Лаборант хим.анализа ежедневно контролирует температурный режим на складе готовой продукции, фиксируя в соответствующих журналах. А также выборочно проверяет температуру продукции на соответствие стандартам качества.

В **обязанности кладовщиков готовой продукции** входят следующие:

- соблюдение в складах готовой продукции соответствующего температурного режима;

- соблюдение сроков хранения складируемой продукции;

- наличие копий сертификатов соответствия на всю складируемую продукцию;

- материальная ответственность за всю складируемую продукцию.

16

**8. Порядок отпуска готовой продукции**

Крупные оптовые покупатели ООО «РосФрост» заранее составляют и присылают факсом заявки на продукцию, которую они хотели бы приобрести (приложение 10). Заявку обрабатывает менеджер отдела сбыта. В случае, если желаемого вида мороженого на складе готовой продукции не имеется, начальнику производства производственного цеха делается предложение внести этот вид продукции в производственную программу.

К приезду покупателя заявка заранее собирается. При погрузке продукции в рефрижератор экспедитор и кладовщик готовой продукции следят за соответствием количества данным товарной накладной, которую выписывает бухгалтер предприятия (приложение 11).

Кладовщик готовой продукции перед погрузкой обязан проследить, чтобы в рефрижераторе поддерживался соответствующий температурный режим.

По требованию покупателя вместе с товарной накладной ему обязаны предоставить следующие документы:

- копия качественного удостоверения с подлинной печатью ;

- копия сертификата соответствия с подлинной печатью(приложение 12);

- санитарно-эпидемиологическое заключение с подлинной печатью(приложение 13).

Оплата за готовую продукцию производится как за наличный, так и за безналичный расчет.

17

**Заключение**

В течение четырех недель, во время которых я проходила производственную практику на предприятии ООО «РосФрост», я получила очень много полезной и важной информации.

Я смогла проследить весь процесс производства мороженого, а также лично принять участие в нем.

За период практики я работала по специальностям:

- упаковщик;

- оператор экструдера;

- глазировщик;

- мойщик оборудования;

- кладовщик склада готовой продукции;

- лаборант хим.анализа.

Проходя практику на фабрике по производству мороженого ООО «РосФрост» я получила практические навыки и закрепила знания полученные на занятиях в УГАВМ.

18

**Список использованной литературы**

1. Зобкова З.С. Пороки молока и молочных продуктов. Причины возникновения и меры предупреждения – М.2006. – 100с.

2. Оленев Ю.А. Технология и оборудование для производства мороженого. – М. ДеЛи, 1999. – 272с.

3. ГОСТ 4495-87 Молоко цельное сухое. Технические условия.

4. ГОСТ Р 52175-2003 Мороженое молочное, сливочное и пломбир. Технические условия.

5. ТУ 9226-001-45631399-04 мороженое растительно-молочное, растительно-сливочное и сливочно-растительное. Технические условия.