

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой: <https://stuservis.ru/otchet-po-praktike/43086>

Тип работы: Отчет по практике

Предмет: Товароведение

Содержание

Введение 3

1. Прием и подготовка сырья 4

2. Контроль качества поступившего сырья 7

3. Организация и осуществления хранения сырья 10

4. Организация и осуществление подготовки сырья к переработке 13

Заключение 15

Список литературы 16

Введение

Постоянно расширяющийся ассортимент молочной продукции и насыщение отечественного рынка импортными товарами создают между молокоперерабатывающими предприятиями конкуренцию и требуют производства высококачественных и недорогих продуктов. Продукцию наилучшего качества при наименьших затратах можно выработать только из хорошего молока- сырья. И на сегодняшний день молоко должно обладать целым комплексом показателей качества, необходимых молочной промышленности: высокой массовой долей белка и жира, хорошими санитарно-гигиеническими показателями, специфическими качествами, позволяющими производить тот или иной вид молочной продукции, то есть быть технологически пригодным для производства.

Техническое регулирование в сфере оборота молочной продукции основывается на следующих принципах: молоко и продукты его переработки не должны наносить ущерба здоровью человека или окружающей среде;

предупреждение действий, вводящих потребителя в заблуждение;

полная ответственность изготовителя (продавца) за все аспекты безопасности молока и молочной продукции;

государственный контроль безопасности продукции на рынке.

Потребность в высоком качестве сельскохозяйственной продукции - неотъемлемая примета сегодняшнего времени. Она является насущной проблемой повышения экономической и социальной эффективности общественного развития. На сегодняшний день уровень качества продукции - важнейший критерий развития любой страны в мировом сообществе и своеобразная визитная карточка для проникновения товаров на международный рынок в условиях острейшей конкурентной борьбы, обеспечения расширения экспортных возможностей на мировом рынке товаров.

1. Прием и подготовка сырья

В сельскохозяйственных организациях для переработки молока создаются промышленные производства - цеха или молокозаводы, что позволяет хозяйству освободиться от монополизма переработчиков. А кроме этого, сократить потери при транспортировке молока и использовать отходы от переработки в качестве корма для скота. Еще соединение сельскохозяйственной и промышленной деятельности минимизирует сезонность производства, что способствует увеличению рабочих мест.

Что представляет собой технология переработки

Для того чтобы правильно отразить в учете операции, связанные с переработкой молока, бухгалтеру надо иметь представление о технологическом процессе. Он состоит из отдельных этапов, на каждом из которых калькулируется себестоимость продукции.

Исходное сырье и материалы

В молочном производстве хозяйство несет затраты на сырье, образующие основу молочной продукции при ее изготовлении. Речь идет о расходах на натуральное молоко, сливки, творог, сметану и др.

Единица учета молока-сырья выбирается хозяйством самостоятельно. Ею может быть, например, масса нетто молока-сырья, пересчитанная в значения условной массы нетто по базисной общероссийской норме массовой доли жира.

Кроме того, используются основные материалы - то, что непосредственно входит в состав продукции. К ним

относятся: закваска, биомасса, сахар, цукаты, изюм, ванилин, соль, какао, кофе, масло растительное, мука диетическая и др.

В конкретных условиях ведения деятельности сельскохозяйственной организацией переработка молока может быть организована по одному из двух вариантов:

в сравнительно небольших размерах при эпизодических операциях;

постоянно и в значительных количествах на молокозаводе или в цеху.

В зависимости от варианта организации процесса переработки и строится весь учетный процесс.

Так, если производство незначительно или не носит постоянного характера, то отдельные технологические фазы (переделы) не выделяются. В этом случае себестоимость отдельных видов продукции переработки молока (сливки, сметана, масло, творог и т. п.) определяют на основе распределения общей суммы затрат на отдельные виды продукции. Делается это пропорционально выбранной базе, зафиксированной в учетной политике.

Однако если переработка молока представляет собой постоянно действующее производство, то учет затрат ведется по следующим переделам:

молока – на сливки;

сливок – на масло;

обезжиренного молока – на обезжиренный творог.

На каждый передел открываются отдельные аналитические счета. Также обособленно учитываются и цеховые (общепроизводственные) расходы.

Отходы и брак

Под возвратными отходами понимаются остатки сырья, образовавшиеся в процессе превращения исходного сырья в готовую продукцию.

К отходам производства относят также зачистки и обрезки творога и сыра, реализуемые на корм животным. Брак делится на исправимый (творог, сливки, сметана, подсырное масло и др., доведенные с помощью подработки до установленных стандартов и технических условий и реализованных после этого как стандартная продукция) и окончательный. В последнем случае речь идет о готовой продукции и полуфабрикатах, которые нельзя использовать по прямому назначению. Их исправление технически невозможно и экономически нецелесообразно.

Вместе с тем они могут быть проданы или использованы в качестве повторного сырья для переработки на другие виды продукции:

масло сливочное нестандартное может быть переработано в топленое;

сыр и брынза, творог жирный и нежирный – в плавленый сыр;

кислое молоко, кефир и простокваша – в творог.

Список литературы

1. ГОСТ 31450-2013 Молоко питьевое. Технические условия.
2. ГОСТ 54761 - 2011. Молоко и молочная продукция. Методы определения массовой доли сухого обезжиренного молочного остатка. М.: Стандартиформ, 2013
3. ГОСТ 5867-90 - Молоко и молочные продукты. Методы определения жира.
4. ГОСТ 8218-89 - Молоко. Метод определения чистоты
5. ГОСТ 28283-89 - Молоко коровье. Метод органолептической оценки запаха и вкуса.
6. Управление качеством продукции: Международные стандарты ИСО 9000, ИСО 9004, ИСО 8402. - М.: Издательство стандартов, 2010. - 216с.
7. ГОСТ 15467-79. Управление качеством продукции. Основные понятия. Термины и определения. - 184 с.

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой: <https://studservis.ru/otchet-po-praktike/43086>