ХОМЧЕНКОВ Олег Дмитриевич

Краснодарский край, Абинский район, г. Абинск, МБОУ СОШ № 1 , 11 класс

ПУТИ УЛУЧШЕНИЯ ЭКОНОМИЧЕСКОЙ ЭФФЕКТИВНОСТИ ПРОИЗВОДСТВА

ИП «СЫРНЫЕ ИСТОРИИ»

*Научный руководитель Игнатенко Ирина Сергеевна*

*педагог организатор МБУ ДО «Дом детского творчества» г. Абинска*

Аннотация

Сыр — это всеми любимый молочный продукт, который пользуется большим спросом, его производство может приносить большую прибыль. Сыроварня «Сырные истории», которая находится в селе Варнавинском, Абинского района, Краснодарского края это небольшое семейное предприятие, занимающееся производством молочных продуктов. В 2014 году, в результате торговых санкций Россия осталась без огромного количества итальянских, французских, немецких и швейцарских сортов сыра. Поэтому производство сыра в условиях нашего района очень своевременно и актуально. Покупатели будут иметь возможность приобрести качественную продукцию ИП «Сырные Истории» без каких –либо добавок и консервантов. Исследовательские работы по этому предприятию мы проводим уже 5-й год.

Предприятие развивается, расширяется. Как улучшить качество производимых, сыров, уменьшить их себестоимость? Этому вопросу мы решили уделить внимание.

*Цель работы:* изучив особенности производства, определить пути экономической эффективности производства различных сортов сыра.

*Предмет* нашего изучения - производство сыров на сыроварне.

*Объектом* нашего изучения стала экономическая эффективность производства сыров на сыроварне «Сырные истории».

В своей работе мы применяли следующие *методы исследования*: теоретические (изучение и анализ литературы) и экспериментальные (наблюдения, сравнения, анализ, и обобщение)

Были изучены история происхождения сыра, его виды. Ещё древние греки умели готовить сыры. В 384-322 г. до н.э в трактате Аристотеля описываются процессы свёртывания молока и техника приготовления сыра. На Руси сыр тоже знали давно. Славяне изготавливали "сырный творог" путем естественного свертывания молока.

Польза сыра несомненна. Человеку сыр полезен тем, что помогает восполнить затраченные калории. Организм человека полностью усваивает все полезные вещества, содержащиеся в нём: большое количество белков, необходимые для жизнедеятельности аминокислоты, витамины, минеральные вещества. На качество производимых сыров прежде всего влияет качество молока, из которого будет готовиться сыр. Для приготовления сыра необходимо сыропригодное молоко, у которого содержание белков не ниже 3,1%, жира –не менее 3,6%, СОМО –не менее 8,4%.

Анализ показателей себестоимости производимых сыров, расчёт рентабельности показал, для ИП «Сырные истории» экономически выгодно изготовление сыров.

Улучшению экономической эффективности производства способствовали следующие факторы:

1.*Создание современной роботизированной фермы на которой**используются самые новейшие технологии.* Использование робота дояра компании ГЕА фарм, скреперной системы навозоудаления, поддержания микроклимита внутри коровника за счет вентиляторов и капельного орошения, автоматические поилки для животных с подогревом воды, комфортный коровник высотой в коньке 12 метров с уклоном крыши способствующим хорошей вентиляции, В коровнике отсутствует запах аммиака, который при высокой концентрации будет присутствовать в молоке, Все это позволяет содержать животных в чистоте, создать для них условия для комфортного проживания, получать очень чистое и качественной молоко.

2.*Приобретены на ферму коровы французской породы Монтбельярд.* Молоко от этой породы является *сыропригодным* т.к. имеет ряд характеристик очень важных для производства сыров, такие как высокое содержание белка 3,5%, высокое содержание жира 4,6%, правильное соотношение белка и жира.

*3.Создание собственной кормовой базы*. За счет использования собственный качественных кормов, таких как люцерновое сено, люцерновый сенаж, сенаж тритикале, пшеничная солома, комплекс микроэлементов и т.д. Ранее приобреталось молоко от коров, в рацион которых входил в основном силос, который дает много масляно-кислых бактерий, отрицательно сказывающихся на вызревание сыров, сыры вздуваются и рвутся. Масляно-кислые бактерии не погибают при слабой пастеризации которую используют при сырном производстве 68 оС.

Исследовательские работы по этому предприятию мы проводим уже 5-й год. Изучили технологию производства сыров, просчитали экономическую эффективность этого производства. После окончания школы хочу углубить свои знания в этой области в ВУЗе, надеюсь, что это станет делом моей жизни.

Предприятие развивается, ассортимент варнавинских сыров и других молочных продуктов расширяется, спрос на сыры увеличивается.

Работа оформлена таблицей, диаграммами, фотоматериалами.