نام ونام خانوادگی:	آموزشگاه: گاما	نوع آزمون:	۶
کلاس:	طراح سوال: گروه علوم تجربی ۶	زمان آزمون:	

۶- بسته بندی و قالب گیری: بستنی در ظروف لیوانی، قیفی یا ظروف لیتری جاگذاری می شود.

۷- سفت کردن و سرد خانه گذاری: بستنی را برای اینکه کاملا سفت گردد در تونل مخصوصی با درجه‌ی ۲۰- سانتی گراد عبور می‌دهند و کاملا سفت می‌کنند، سپس آن را به سرد خانه منتقل می‌کنند و آن را روی طبقه ها یا قفسه هایی در دمای ۲۵- درجه سانتی گراد نگهداری می کنند.

۸- پوشش دادن و بسته بندی: لیوان ها و ظروف را پس از پوشش دادن درون کارتون بسته بندی می کنند و به بازار مصرف ارسال می‌کنند.