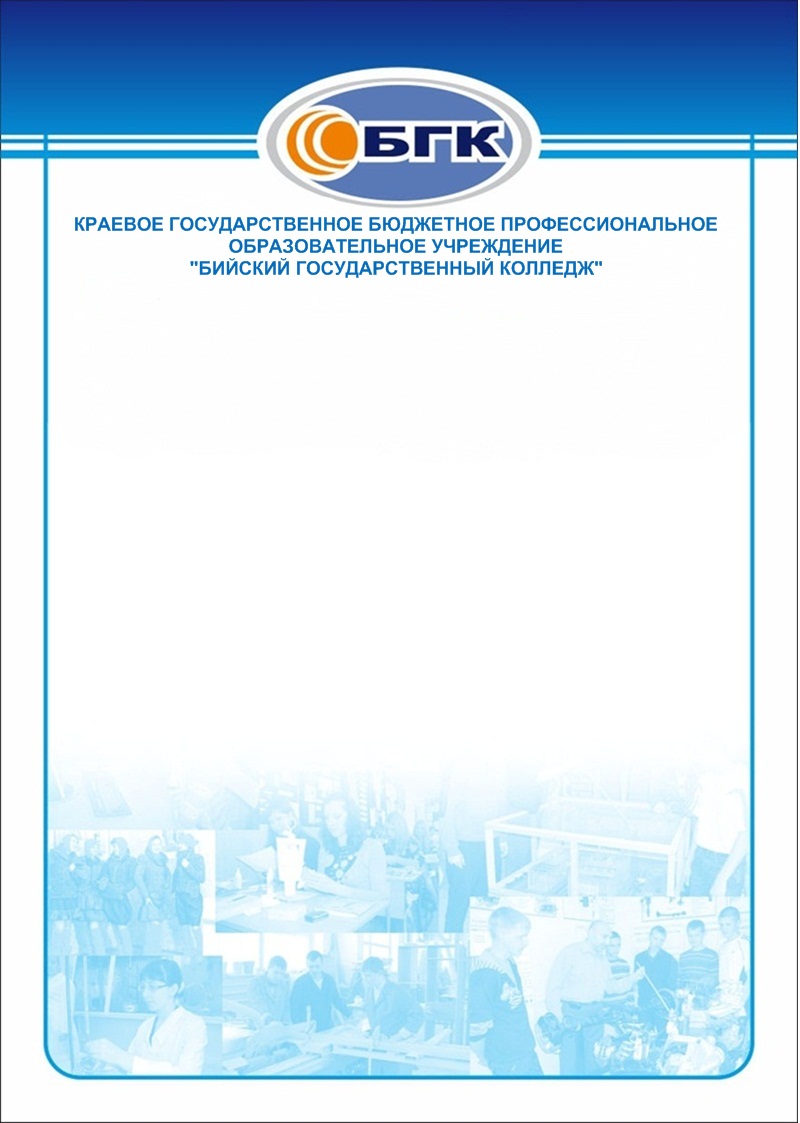
******

***Методические рекомендации***

***по выполнению практических работ***

***по УП 02.01 «Идентификация и экспертиза качества потребительских товаров»***

***для студентов 3 курса***

***специальности 38.02.05***

***Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров***

|  |
| --- |
| Составитель: Широкова М.Ю. |

г. Бийск, 2018

Рассмотрено

на заседании предметной (цикловой)

комиссии специальности 38.02.05

Товароведение и экспертиза качества

потребительских товаров

Протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2018 г

Председатель ПЦК

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Шелегина И.Н.

Автор: Широкова М.Ю., преподаватель спецдисциплин КГБПОУ «Бийский государственный колледж»

Методические рекомендации по выполнению практических работ по УП 02.01 «Идентификация и экспертиза качества потребительских товаров» составлены в соответствии с действующей рабочей программой.

В методических рекомендациях задания построены таким образом, чтобы студенты овладевали навыками работы с нормативными документами, натуральными образцами, осваивали органолептические и физико-химические методы для оценки основополагающих характеристик товаров.

**Содержание**

|  |  |
| --- | --- |
| Введение | 4 |
| Практическая работа 1. Порядок идентификации и способы обнаружения фальсификации парфюмерно-косметических товаров | 5 |
| Практическая работа 2. Порядок идентификации и способы обнаружения фальсификации молочных товаров | 8 |
| Практическая работа 3. Оценка качества зерно-мучных товаров (крупы) | 11 |
| Практическая работа 4. Организация проведения экспертизы чая черного/зеленого байхового. Оформление акта экспертизы | 13 |
| Практическая работа 5. Организация проведения экспертизы детских игрушек. Оформление акта экспертизы | 16 |
| Практическая работа 6. Организация проведения экспертизы швейных изделий. Оформление акта экспертизы. | 18 |

**Введение**

УП 21.01 «Идентификация и экспертиза качества потребительских товаров» является составной частью и своеобразной формой организации учебного процесса.

Данные методические рекомендации включают практические задания, связанные с изучением МДК 02.01 «Оценка качества товаров и основы экспертизы».

Практика предусматривает следующие цели:

- формирование профессиональных умений и навыков;

- закрепление, обобщение и систематизация знаний путем их применения на деле;

- расширение, углубление и интегрирование знаний.

В ходе практики студенты должны овладеть навыками работы с нормативными документами, натуральными образцами товаров, освоить органолептические и физико-химические методы оценки основополагающих характеристик товаров, научиться проводить оценку качества товаров.

Таким образом, содержание практических работ составляют:

- изучение нормативных документов и анализ технической документации;

- идентификация товаров и диагностика дефектов;

- оценка качества товаров.

В данных методических рекомендациях уделяется внимание наиболее существенным моментам: практическим действиям, теоретическому обоснованию выполняемых заданий. При выполнении практических работ студенты получают возможность спланировать свою деятельность.

Работа студентов осуществляется в ходе занятий, позволяет им осознать и интегрировать знания, полученные при изучении дисциплин «Теоретические основы товароведения», «Основы коммерческой деятельности», МДК 01.01 «Основы управления ассортиментом товаров», МДК 01.02 «Товароведение непродовольственных товаров», МДК 01.03 «Товароведение продовольственных товаров».

Результаты работы предусмотрено оформлять в виде таблиц. Такой метод оформления материала в ходе практических работ помогает образно представить сходства и различия отдельных товаров, а также делать заключение об их качестве.

**ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 1**

**ТЕМА:** Порядок идентификации и способы обнаружения фальсификации парфюмерно-косметических товаров

**ЦЕЛЬ:** Приобрести навыкиидентификации парфюмерно-косметических товаров, обнаружения имеющейся фальсификации.

**СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ:** натуральные образцы, НД, предметные стекла

**ПОРЯДОК И МЕТОДИКА ВЫПОЛНИЕНИЯ РАБОТЫ**

**Задание 1. Идентифицируйте образцы кремов косметических по органолептическим показателям. Выявите возможную фальсификацию образцов, определите выявленные способы фальсификации.**

*Внимание! Идентификация начинается с оценки внешнего вида упаковки и полноты маркировочных данных.*

**1.1** Используя ТР ТС 009/2011 «О безопасности парфюмерно-косметической продукции» оцените степень полноты маркировочных данных. Результаты оценки полноты маркировочных данных оформите в таблице 1.

Таблица 1 – Степень полноты маркировочных данных

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Элементы маркировки | Наименование образца | | |
| Образец 1 | Образец 2 | Образец 3 |
|  |  |  |  |

Вывод:

**1.2** Используя ГОСТ 29188.0-91 изучите методы оценки органолептических показателей кремов косметических. Запишите в тетрадь методы оценки основных показателей.

**1.3** Оцените косметические средства по органолептическим показателям. Данные представьте в виде таблицы 2.

# Таблица 2 – Определение органолептических показателей кремов косметических

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Органолептические показатели | Результаты оценки образцов | | | Требование по ГОСТ 31460-2012 |
| Образец 1 | Образец 2 | Образец 3 |
|  |  |  |  |  |

# Вывод:

**1.4** Сделайте заключение об имеющейся фальсификации, определите ее вид.

**Задание 2. Идентифицируйте образцы парфюмерной продукции по органолептическим показателям. Выявите возможную фальсификацию образцов, определите выявленные способы фальсификации.**

**2.1** Используя ТР ТС 009/2011 «О безопасности парфюмерно-косметической продукции» оцените степень полноты маркировочных данных. Результаты оценки полноты маркировочных данных оформите в таблице 3.

Таблица 3 – Степень полноты маркировочных данных

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Элементы маркировки | Наименование образца | | |
| Образец 1 | Образец 2 | Образец 3 |
|  |  |  |  |

Вывод:

**2.2** Используя ГОСТ 29188.0-91, ГОСТ 31678-2012 изучите методы оценки органолептических показателей парфюмерной продукции. Запишите в тетрадь методы оценки основных показателей (внешний вид, цвет, запах, стойкость запаха).

**2.3** Оцените парфюмерную продукцию по органолептическим показателям. Данные представьте в виде таблицы 4.

# Таблица 4 – Определение органолептических показателей парфюмерной продукции

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Органолептические показатели | Результаты оценки образцов | | | Требование по ГОСТ 31678-2012 |
| Образец 1 | Образец 2 | Образец 3 |
|  |  |  |  |  |

# Вывод:

**2.4** Сделайте заключение об имеющейся фальсификации, определите ее вид.

*Внимание! Способы определения фальсификации парфюмерной продукции:*

### 1. Проверь целлофановую упаковку. Целлофановая упаковка чаще всего выдает подделку, так что начинать ревизию нужно именно с нее. Оригинальные ароматы никогда не заклеивают целлофан с помощью клея, это всегда делается термометодом (нагреванием), а значит, шов будет идеально ровным. Сверху или снизу коробочки должен быть прямоугольный или круглый штамп в виде наклейки.

### 2. Штрих-код. Далее смотри на штрих-код: он должен совпадать со штрих-кодом страны, где произведены духи. Обрати внимание, что настоящий французский парфюм никогда не разливают «по лицензии» где-нибудь в Китае или Бангладеше. Если при покупке одежды это вполне закономерно, то с духами так не бывает: французские ароматы разливают по Франции.

Итак, полезно знать первые цифры штрих-кодов основных стран-производителей: Франция — 30−37, Италия 80−83, Великобритания — 50, Германия — 400−440, Испания — 84, США и Канада — 00−09.

**3.** **Серийный номер партии.** На дне настоящего флакона всегда есть тонкая прозрачная наклейка, на которой написано что-то вроде «Eau de Toilette, 50 ml», и там же — серийный номер партии. В зависимости от бренда он может состоять из нескольких цифр или цифр и букв. Такой же номер должен стоять и на картонной упаковке. У оригинальных духов эти цифры всегда совпадают.

**4. Картон внутри коробки.** Поддельные духи так же может выдать картонное содержимое коробочки. Обычно у настоящей парфюмерии есть некий «каркас», будь то картон или пластик, чтобы бутылочка не гремела и не болталась в коробке. На этой «мелочи» производители подделок часто экономят, так что немного потряси упаковку: если флакон болтается, то это скорее всего «фейк».

**5. Страна-изготовитель.** На настоящей парфюмерии обычно пишут просто «Made in France» или «Made in Italy» мелким шрифтом на картонной коробке. Если такие надписи отсутствуют, или написано нечто странное вроде «Paris-London-New-York» — это уже повод задуматься о подлинности товара.

**6. Прочитай информацию на упаковке.** На оригиналах всегда мелким шрифтом отмечена дата изготовления аромата, срок годности и состав продукта. А вот подделки зачастую считают такую информацию совершенно лишней.

### 7. Дозатор (пульверизатор). У оригинальной продукции трубочка внутри флакона строго упирается в дно (имеет размер высоты флакона). При первом применении пульверизатор делает несколько «холостых» пшика.

**ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 2**

**ТЕМА:** Порядок идентификации и способы обнаружения фальсификации молочных товаров

**ЦЕЛЬ:** Приобрести навыкиидентификации молочных товаров, обнаружения имеющейся фальсификации.

**СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ:** натуральные образцы, НД, мерный цилиндр, колбы, спирт, йод,

**ПОРЯДОК И МЕТОДИКА ВЫПОЛНИЕНИЯ РАБОТЫ**

**Задание 1. Идентифицируйте образцы молока питьевого по органолептическим показателям, а также с помощью экспресс-методов. Выявите возможную фальсификацию образцов, определите выявленные способы фальсификации.**

**1.1** Используя ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» оцените степень полноты маркировочных данных представленных образцов. Результаты оценки полноты маркировочных данных оформите в таблице 1.

Таблица 1 – Степень полноты маркировочных данных

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Элементы маркировки | Наименование образца | | |
| Образец 1 | Образец 2 | Образец 3 |
|  |  |  |  |

Вывод:

# **1.2** Используя ГОСТ 28283-89 изучите методы оценки органолептических и физико-химических показателей экспресс-методами. Запишите в тетрадь методы оценки основных показателей.

*Внимание! При оценке физико-химических показателей возможно применение экс-пресс-методов.*

*Разбавление молока водой можно выявить при помощи введения в него спирта. Для этого необходимо смешать молоко и спирт в соотношении 1:2. Смесь некоторое время нужно взболтать и быстро вылить на блюдце. Если молоко не разбавлено, то не позже, чем через 5-7 секунд в жидкости появятся хлопья. Если же хлопья появятся через больший промежуток времени, то молоко разбавлено водой. И чем больше в молоке воды, тем больше времени требуется для появления хлопьев.*

*Разбавление молока водой так же можно определить с помощью ареометра - прибора для определения плотности жидкости. Чем выше всплывает ареометр в молоке, тем больше в нем воды. Этот способ введен и в действующий стандарт.*

*Кроме воды в молоко подмешивают крахмал, мел, мыло, соду, известь, борную или салициловую кислоты и даже гипс.*

*Добавление чужеродных добавок можно определить несколькими способами.*

*Чтобы выявить присутствие примесей в молоке, надо процедить часть молока через бумажный фильтр и прибавить несколько капель какой-нибудь кислоты, например, уксусной, лимонной. Поддельное молоко в отличие от не фальсифицированного начнет пузыриться от выделения углекислоты.*

*Наличие крахмала можно определить, добавив в блюдце с молоком несколько капель йода. На молоке образуются жёлтые разводы, если крахмал отсутствует, при наличии крахмала в молоке образуются синие разводы.*

# **1.3** Оцените количественные показатели молока. Результаты оценки представьте в виде таблицы 2.

*Внимание! Объем жидких продуктов (молока) в бутылках или пакетах определяют следующим образом: содержимое бутылки или пакета переливают в мерный цилиндр соответствующей вместимости, после чего бутылку или пакет держат перевернутыми над цилиндром 2-3 мин для стекания молока со стенок. Объем определяют с погрешностью ±15 мл. по ГОСТ Р 8.579-2001 Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте.*

Таблица 2 – Определение количественных показателей молока

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Образцы | Количественные показатели | | | | |
| Заявлено по маркировке, мл | Фактическое количество, мл | Отклонение фактическое, мл | Допустимое отклонение по ГОСТ Р 8.579-2002, мл | Соответствие ГОСТ Р 8.579-2002 |
|  |  |  |  | ± 15 |  |
|  |  |  |  |  |  |

Вывод:

# **1.4** Оцените качество молока по органолептическим показателям. Данные представьте в виде таблицы 3.

# Таблица 3 – Определение органолептических показателей молока

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Органолептические показатели | Результаты оценки образцов | | | Требование по ГОСТ 31450-2013 |
| Образец 1 | Образец 2 | Образец 3 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|  |  |  |  |  |

# Вывод:

**1.5** Оцените наличие в молоке воды и чужеродных добавок при помощи экспресс-методов. Результаты оформите в таблице 4.

# Таблица 4 – Определение в молоке воды и чужеродных добавок

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Обнаружение в молоке | Результаты оценки образцов | | |
| Образец 1 | Образец 2 | Образец 3 |
| воды |  |  |  |
| крахмала |  |  |  |
| механических примесей |  |  |  |

**1.6** Сделайте заключение об имеющейся фальсификации, определите ее вид.

**ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 3**

**ТЕМА:** Оценка качества зерно-мучных товаров (крупы)

**ЦЕЛЬ:** Приобрести навыки оценки качества крупы, обнаружения имеющейся фальсификации.

**СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ:** натуральные образцы, НД, шпатель пинцет, совок, весы.

**ПОРЯДОК И МЕТОДИКА ВЫПОЛНИЕНИЯ РАБОТЫ**

**Задание 1. Идентифицируйте образцы крупы рисовой. Дайте оценку качества крупы, определите сорт. Выявите возможную фальсификацию образцов, определите выявленные способы фальсификации.**

# **1.1** Используя ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» оцените степень полноты маркировочных данных представленных образцов. Результаты оценки полноты маркировочных данных оформите в таблице 1.

Таблица 1 – Степень полноты маркировочных данных

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Элементы маркировки | Наименование образца | | |
| Образец 1 | Образец 2 | Образец 3 |
|  |  |  |  |

Вывод:

**1.2** Используя ГОСТ 6292-93 «Крупа рисовая. Технические условия» изучите методы оценки органолептических показателей. Запишите в тетрадь методы оценки основных показателей.

**1.3** Оцените количественные показатели образцов крупы рисовой. Результаты оценки представьте в виде таблицы 2.

Таблица 2 – Определение количественных показателей крупы

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование образцов | Количественные показатели | | | | |
| Заявлено по маркировке, г | Фактическое количество, г | Отклонение фактичес-кое, г | Допустимое отклонение по ГОСТ Р 8.579-2002, г | Соответствие ГОСТ Р 8.579-2002 |
|  |  |  |  |  |  |

# Вывод:

# **1.4** Оцените качество одного образца крупы рисовой по органолептическим показателям по ГОСТ 6292-93 Крупа рисовая. Технические условия». Определите сорт крупы. Данные представьте в виде таблицы 3.

# *Внимание!*

# *Для определения качества крупы из упаковочной единицы крупы следует:*

# *- отделить ядра друг от друга с различными показателями (дробленые ядра, красные, меловые и пр.) в соответствии с таблицей 4 ГОСТ 6292-93;*

# *- произвести их взвешивание ядер с различными показателями, перевести данные в процентное соотношение;*

# *- соотнести полученные результаты с таблицей 2 ГОСТ* 6292-93;

# - сделать выводы, определить сорт и возможную фальсификацию

# Таблица 3 – Определение показателей качества крупы рисовой

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Органолептические показатели | Действительное значение показателя | Требование по ГОСТ 6292-93 | | | | |
| Сорт экстра | Высший сорт | Первый сорт | Второй сорт | Третий сорт |
| Доброкачественное ядро, % не менее, в том числе: |  |  |  |  |  |  |
| - рис дробленый, % не более |  |  |  |  |  |  |
| - пожелтевшие ядра, % не более |  |  |  |  |  |  |
| - меловые ядра, % не более |  |  |  |  |  |  |
| - ядра с красными полосками, % не более |  |  |  |  |  |  |
| - красные ядра, % не более |  |  |  |  |  |  |
| - шелушеные зерна просянки, % не более |  |  |  |  |  |  |
| Нешелушеные зерна риса, % не более |  |  |  |  |  |  |
| И т.д. |  |  |  |  |  |  |

# Вывод:

**ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 4**

**ТЕМА:** Организация проведения экспертизы чая черного/зеленого байхового. Оформление акта экспертизы.

**ЦЕЛЬ:** Приобрести навыкиидентификации чая, обнаружения имеющейся фальсификации.

**СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ:** натуральные образцы, НД, чайник, чашки

**ПОРЯДОК И МЕТОДИКА ВЫПОЛНИЕНИЯ РАБОТЫ**

**Задание 1. Произведите оценку качество чая черного байхового.**

**1.1** Используя ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя»оцените степень полноты маркировочных данных представленных образцов. Результаты оценки полноты маркировочных данных оформите в таблице 1.

Таблица 1 – Степень полноты маркировочных данных

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Элементы маркировки | Наименование образца | | |
| Образец 1 | Образец 2 | Образец 3 |
|  |  |  |  |

Вывод:

# **1.2** Оцените количественные показатели чая. Результаты оценки представьте в виде таблицы 2.

# Таблица 2 – Определение количественных показателей чая

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Образцы | Количественные показатели | | | | |
| Заявлено по маркировке, г | Фактическое количество, г | Отклонение фактическое, г | Допустимое отклонение по ГОСТ Р 8.579-2002, г | Соответствие ГОСТ Р 8.579-2002 |
|  |  |  |  |  |  |

# Вывод:

# **1.3** Используя ГОСТ 32572-2013 «Чай. Органолептический анализ» изучите методы оценки органолептических показателей. Запишите в тетрадь методы оценки основных показателей.

*Внимание!*

*Приготовление и оценка настоя чая.*

*Настой, аромат, вкус и цвет разваренного листа определяют после заваривания чая. Для этого взвешивают на технических весах навеску чая 3 г и высыпают в фарфоровый тестерский чайник, наливают 125 мл свежекипящей воды. Заварник быстро закрывают крышкой, и настой выдерживают в течение 5 мин для черного и 7 мин для зеленого чая. По истечении срока заварки настой выливают в специальную титестерскую белую фарфоровую чашку. При выливании настоя в чашку необходимо обратить внимание на то, чтобы настой заварника был вылит полностью. Для этого чайник несколько раз встряхивают, чтобы полностью стекли последние, наиболее густые капли настоя.*

*В настое чая определяют его характеристику и вкус, а в чае, оставшемся после сливания из заварника, - аромат и цвет разваренного листа.*

*При характеристике настоя обращают внимание на его прозрачность, интенсивность и цвет. Настой чая должен быть прозрачным, в низших сортах допускается мутноватость. Чем интенсивнее окрашен настой, тем выше оценивается чай.*

*Правила дегустации чая:*

*Определение аромата и вкуса чая. К определению аромата и вкуса чая приступают не сразу после выливанию настоя, а спустя 1-1,5 мин. За это время разваренный лист в заварнике слегка остынет, что способствует лучшему улавливанию аромата. В горячем состоянии невозможно уловить действительный аромат чая. Но не следует также, и медлить с опробованием чая больше 1,5 мин. Чем дольше остывает чай в заварнике, тем труднее установит его аромат.*

*Для определения аромата чая быстро открывают крышку чайника, подносят к носу и делают вдох.*

*Для определения вкуса чай пьют небольшими глотками и фиксируют первые вкусовые ощущения.*

*Цвет разваренного листа находится в прямой зависимости от интенсивности настоя, аромата и вкуса чая.*

*При определении цвета разваренного листа обращают внимание на его однородность: чем ниже сорт чая, тем мене однородный цвет. Он может быть от светло-коричневого до темно-коричневого.*

**1.3** Изучите способы выявления фальсификации чая. Запишите в тетрадь

*Способы выявления фальсификации чая.*

*Основными видами качественной фальсификации для высококачественных импортных наименований чая являются подмешивание низкокачественных компонентов (волокон, дробленых черешков) и продажа старого низкокачественного чая. Их визуально определяют после заваривания.*

*На предприятиях общепита иногда подают чай - раствор жженого сахара. По внешнему виду он полностью имитирует настоящий чай, однако, если добавить в него лимон, его цвет не изменится, в то время как натуральный чай посветлеет. Это объясняется тем, что натуральный чай - это коллоидная система танинов и при добавлении кислоты или щелочи в ней протекают процессы коагуляции и изменяется дисперсный состав частиц. Таким образом, добавление лимона в чай является тестом на его натуральность.*

*Подкрашивание сухого чая колером, другими красящими веществами. Выявить окрашенный чай можно путем перемешивания сухого чая с холодной водой, при этом красители окрасят холодную воду.*

*Добавление растительных заменителей*

# **1.4** Оцените качество чая по органолептическим показателям. Данные представьте в виде таблицы 3.

# Таблица 3 – Определение органолептических показателей чая

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Органолептические показатели | Результаты оценки образцов | | | Требование по ГОСТ 32572-2013 |
| Образец 1 | Образец 2 | Образец 3 |
|  |  |  |  |  |

# Вывод:

Оцените качество чая с помощью экспресс-методов на выявление искусственных красителей. Результаты представьте в таблице 4.

# Таблица 4 – Определение искусственных красителей

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Обнаружение в чае искусственных красителей | Результаты оценки образцов | | |
| Образец 1 | Образец 2 | Образец 3 |
|  |  |  |
|  |  |  |  |

Вывод:

**1.5** Сделайте заключение об имеющейся фальсификации, определите ее вид.

**1.6** Оформите акт экспертизы.

**ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 5**

**ТЕМА:** Организация проведения экспертизы детских игрушек. Оформление акта экспертизы.

**ЦЕЛЬ:** Приобрести навыки проведения экспертизы.

**СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ:** натуральные образцы, НД, бланки документов

**ПОРЯДОК И МЕТОДИКА ВЫПОЛНИЕНИЯ РАБОТЫ**

**Задание 1. Произведите экспертизу качества детских игрушек.**

## 1.1 Изучите ГОСТ 25779-90 «Игрушки. Общие требования безопасности и методы контроля». Выберите из ГОСТ номенклатуру показателей, регламентируемых для игрушек:

## - предназначенных для детей грудного возраста;

- имеющих защитно-декоративные покрытия;

- изготовленным из полимерных материалов.

**1.2** Изучите методы определения выбранных показателей. Запишите их в тетрадь.

**1.3** Используя ТР ТС «О безопасности игрушек» оцените степень полноты маркировочных данных представленных образцов. Результаты оценки полноты маркировочных данных оформите в таблице 1.

Таблица 1 – Степень полноты маркировочных данных

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Элементы маркировки | Наименование образца | | |
| Образец 1 | Образец 2 | Образец 3 |
|  |  |  |  |

Вывод:

# 1.4 Произведите экспертизу качества образцов игрушек. Данные оформите в таблице 2.

# Таблица 2 – Результаты экспертизы качества образцов игрушек

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Показатели качества | Результаты экспертизы(действительные значения) | | | Требование по ГОСТ 25779-90 |
| Образец 1 | Образец 2 | Образец 3 |
| Поверхностное окрашивание и роспись погремушек | Не имеет | Не имеет | Не имеет | Не допускается |
| *Внимание! В таблице представлен образец выполнения задания* | | | | |

# Вывод:

# 1.5 Оформите акт экспертизы.

**ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 6**

**ТЕМА:** Организация проведения экспертизы швейных изделий. Оформление акта экспертизы.

**ЦЕЛЬ:** Приобрести навыки оценки качествашвейных товаров.

**СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ:** натуральные образцы.

**ПОРЯДОК И МЕТОДИКА ВЫПОЛНИЕНИЯ РАБОТЫ**

**Задание 1. Произведите оценку качество швейных товаров.**

# 1.1 Используя ГОСТ 10581-91 «Изделия швейные. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение» оцените степень полноты маркировочных данных представленных образцов. Результаты оценки полноты маркировочных данных оформите в таблице 1.

Таблица 1 – Степень полноты маркировочных данных

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Элементы маркировки | Наименование образца | | |
| Образец 1 | Образец 2 | Образец 3 |
|  |  |  |  |

Вывод:

# **1.2** Оцените внешний вид швейных изделий. Результаты оценки представьте в виде таблицы 2.

Таблица 2 – Результаты оценки внешнего вида

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование образца | Вид и количество дефектов | Место расположения дефекта | Размер дефекта | Соответствие требованиям ГОСТ |
|  |  |  |  |  |

# Вывод:

***Внимание!*** *Оценка качества отобранных образцов проводится внешним осмотром по наличию дефектов внешнего вида в соответствии с ГОСТ 12566-81 «Изделия бытовые швейные. Определение сортности».*

***Приемы осмотра швейных изделий:***

***Осмотрите пиджак (жакет), отметьте обнаруженные дефекты:***

***Первый приём*** *– наденьте изделие на манекен, застегните пуговицы, оправьте спинку, полочки, рукава, воротник и проверьте соответствие маркировки требованиям стандарта, правильность посадки изделия на фигуре по переду, наличие текстильных и швейно-производственных дефектов на деталях переда и рукавов;*

***Второй приём*** *– проверьте правильность посадки изделия на фигуре по спинке и наличие текстильных и швейно-производственных дефектов;*

***Третий приём*** *– снимите изделие с манекена, сложите вдвое подкладкой вверх, совмещая швы раскепа, уступы и края воротника, лацканов, подбортов и низа. Положите изделие на стол воротником влево, бортами к себе и проверьте симметричность деталей, качество обработки подборта, плечевого шва, вешалки, проймы и рукавной подкладки, подшивки боковых швов подкладки к швам верха, правильность настила утепляющего материала и его прошивки, обработки нагрудных карманов, наличие дефектов подкладочной ткани;*

***Четвёртый приём*** *– переверните изделие бортами от себя и проверьте, используя третий приём, детали левой половины.*

***Осмотрите брюки, отметьте обнаруженные дефекты:***

***Первый приём*** *– сложите брюки и положите на стол левой половиной вверх, поясом влево, передними сгибами к себе и проверьте симметричность деталей, качество обработки пояса, вытачек, карманов, бокового шва, манжет, низков брюк, наличие дефектов ткани;*

***Второй приём*** *– переверните брюки правой половиной вверх, поясом влево, сгибами задних половин к себе и проверьте, пользуясь первым приёмом;*

***Третий приём*** *– отверните правую половину брюк влево и проверьте качество выполнения шаговых швов, клиньев и шва сиденья (слонку), наличие дефектов ткани;*

***Четвертый приём*** *– поверните брюки бантом к себе и проверьте правильность обработки гульфика и откоса, подкладку, крепление пояса, мешковину карманов и их обработку.*

*Детали одежды представлены в приложении А.*

**1.3** Оцените качество стежков и строчек в изделиях. Результаты представьте в таблице 3.

Таблица 3 – Результаты оценки качества стежков и строчек

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование  образца | Количество стежков соединительных швов на 5 см | | Количество стежков отделочных швов на 5 см | | Количество стежков при застрачивании краев низа на 5 см | | Количество стежков при обметывании петель на 1 см | | Соответствие требованиям ГОСТ |
| факт | ГОСТ, не менее | факт | ГОСТ, не менее | факт | ГОСТ, не менее | факт | ГОСТ, не менее |
|  |  | 20 |  | По модели |  | 10 |  | 20 |  |

**1.4** Оцените устойчивость окраски образцов. Результаты представьте в таблице 4.

Таблица 4 – Оценка устойчивости окраски в баллах

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование образца | Оценка устойчивости окраски в баллах к воздействию ГОСТ 2351-88 | | | | Группа устойчивости окраски | |
| мыльного раствора при 40 oС | пота | сухого трения | глажения | по маркировке | фактически |
|  |  |  |  |  |  |  |

***Внимание!*** *Оценка устойчивости окраски осуществляется в баллах по пятибальной системе:*

*5 баллов – высшая степень устойчивости*

*1 балл – низшая степень устойчивости*

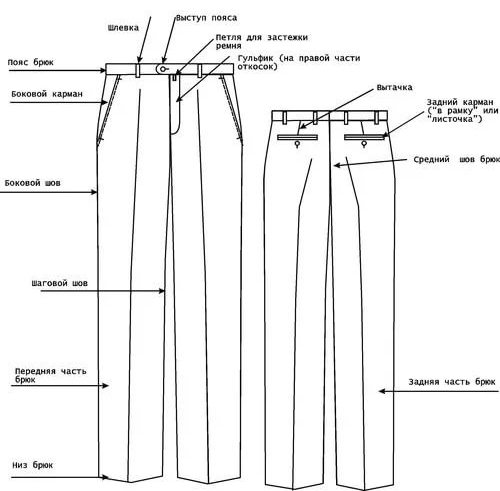
**1.5** Сделайте заключение о качестве образцов швейных изделий.

**1.6** Оформите акт экспертизы.

Приложение А



**Детали жакета**



**Детали брюк**