

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**Донецький національний університет економіки і торгівлі**  
**імені Михайла Туган-Барановського**

**ЗАТВЕРДЖЕНО**

На засіданні кафедри

підприємництва і торгівлі

Протокол № 13 від «24» лютого 2017

Зав. кафедри

 О.Є. Бавико

**РОБОЧА ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ**  
**ТОВАРОЗНАВСТВО (НЕПРОДОВОЛЬЧІ ТОВАРИ)**

**Кількість кредитів ECTS 5**

Розробник:

Волошина С.В.,

доцент кафедри підприємництва

і торгівлі, к.е.н., доц.

## 1. Опис дисципліни

Найменування показників	Характеристика дисципліни
Обов'язкова / вибіркова дисципліна	обов'язкова для напряму підготовки 6.030510 "Товарознавство і торговельне підприємництво"
Семестр	7
Кількість кредитів	5
Загальна кількість годин	150
Кількість модулів	2
Лекції, годин	26
Практичні/ семінарські, годин	-
Лабораторні, годин	39
Самостійна робота, годин	85
Тижневих годин для денної форми навчання:	11,5
аудиторних	5
самостійної роботи студента	6,5
Вид контролю	екзамен

## 2. Мета та завдання дисципліни

Мета - формування системи теоретичних знань і практичних навичок з раціональної організації товарознавства непродовольчих товарів та досягнення ефективності їх споживання.

Завдання:

- формування знань щодо сутності категорій, понять, термінів, визначення і класифікації груп непродовольчих товарів;
- набуття знань щодо факторів формування потреб споживачів у конкретних непродовольчих товарах, функцій товарів, вимог споживачів до властивостей, асортименту і рівня якості цих товарів;
- оволодіння знаннями щодо асортименту непродовольчих товарів, їхніх видів і різновидів, конструктивних особливостей, ознак класифікації, класифікаційних груп, кодування товарів;
- опанування знаннями щодо умов формування асортименту, властивостей і якості товарів у сфері виробництва, нормативних документів, методів випробування і контролю якості, правил користування товарами і умови їхнього зберігання, вимог до маркування;
- набуття вмінь вивчення, аналізу та оцінювання умов сфери споживання конкретних груп непродовольчих товарів, факторів формування вимог споживачів до асортименту та рівня якості; виявлення, визначення та оцінювання ознак, властивостей і показників якості матеріалів і виробів, які впливають на рівень забезпечення вимог споживачів, безпеку, надійність та ефективність споживання; обґрунтування ціни у відповідності із споживчою цінністю товарів, прогнозування їхньої конкурентоспроможності;
- формування навичок контролю та оцінювання якості непродовольчих товарів згідно нормативних документів, забезпечення збереження якості цих товарів у сфері товарообороту;
- набуття вмінь формування оптимальної структури торговельного асортименту непродовольчих товарів, аналізу її динаміки за ознаками і властивостями, що впливають на задоволення потреб і попиту споживачів, кодування товарів для комп'ютерної обробки інформації;
- оволодіння практичними підходами до консультування споживачів щодо вибору непродовольчих товарів, їх раціонального використання, правильного користування і догляду, забезпечення умов ефективності споживання.

### 3. Структура дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин				
	усього	У тому числі			
		л	п/с	лаб	срс
1	2	3	4	5	6
<b>Модуль</b>					
<b>Змістовий модуль 1: Товарознавство нафтопродуктів</b>					
Тема 1. Моторне та енергетичне паливо	13	2		2	9
Тема 2. Нафтові масла. Вуглецеві і в'язучі матеріали.	13	2		2	9
Тема 3. Нафтохімічна сировина. Нафтопродукти спеціального призначення	13	2		2	9
Теми 1 – 3. Модульний контроль 1 (МКР №1)	5			2	3
Разом за змістовим модулем 1	44	6		8	30
<b>Модуль</b>					
<b>Змістовий модуль 2: Товарознавство побутових електротоварів</b>					
Тема 4. Кабельні, електроустановочні вироби	25	4		6	15
Тема 5. Джерела світла, освітлювальна арматура, нагрівальні прилади	33	8		10	15
Тема 6. Електропобутові машини	35	8		12	15
Теми 4 – 6. Модульний контроль 2 (МКР №2)	13			3	10
Разом за змістовим модулем 1	106	20		31	55
Усього годин	150	26		39	85

### 4. Теми семінарських/практичних/лабораторних занять

№ з/п	Вид та тема заняття	Години
1.	Лабораторне заняття 1 (тема 1 «Моторне та енергетичне паливо») Споживчі властивості, класифікація та характеристика видів моторного та енергетичного масел	2
2.	Лабораторне заняття 2 (тема 2 «Нафтові масла. Вуглецеві і в'язучі матеріали»). Споживчі властивості, класифікація та характеристика видів нафтових масел. Вивчення вуглецевих і в'язучих матеріалів	2
3.	Лабораторне заняття 3 (тема 3 «Нафтохімічна сировина. Нафтопродукти спеціального призначення») Споживчі властивості, класифікація та характеристика видів нафтопродуктів спеціального призначення. Дослідження нафтохімічної сировини	2
4.	Контрольне заняття 4 (тема 1-тема 3). МКР №1	2
5.	Лабораторне заняття 5 (тема 4 «Кабельні, електроустановочні вироби») Споживчі властивості кабельних та електроустановочних виробів	2
6.	Лабораторне заняття 6 (тема 4 «Кабельні, електроустановочні вироби») Класифікація і характеристика кабельних виробів	2
7.	Лабораторне заняття 7 (тема 4 «Кабельні, електроустановочні вироби») Класифікація і характеристика електроустановочних виробів	2
8.	Лабораторне заняття 8 (тема 5 «Джерела світла, освітлювальна арматура, нагрівальні прилади») Класифікація, асортимент, вимоги до якості джерел світла	2

9.	Лабораторне заняття 9 (тема 5 «Джерела світла, освітлювальна арматура, нагрівальні прилади») Класифікація, асортимент, вимоги до якості освітлювальної арматури	2
10.	Лабораторне заняття 10 (тема 5 «Джерела світла, освітлювальна арматура, нагрівальні прилади») Класифікація, асортимент, вимоги до якості нагрівальних приладів	2
11.	Лабораторне заняття 11 (тема 5 «Джерела світла, освітлювальна арматура, нагрівальні прилади») Характеристика джерел світла та освітлювальної арматури	2
12.	Лабораторне заняття 12 (тема 5 «Джерела світла, освітлювальна арматура, нагрівальні прилади») Характеристика нагрівальних приладів	2
13.	Лабораторне заняття 13 (тема 6 «Електропобутові машини») Вивчення асортименту та вимог до якості побутових холодильників і морозильників	2
14.	Лабораторне заняття 14 (тема 6 «Електропобутові машини») Вивчення асортименту та вимог до якості швейних машин	2
15.	Лабораторне заняття 15 (тема 6 «Електропобутові машини») Вивчення асортименту та вимог до якості машин для механізації кухонних робіт	2
16.	Лабораторне заняття 16 (тема 6 «Електропобутові машини») Вивчення асортименту та вимог до якості пральних і сушильних машин та прасок	2
17.	Лабораторне заняття 17 (тема 6 «Електропобутові машини») Вивчення асортименту та вимог до якості побутових пилососів, підлогонатирачів	2
18.	Лабораторне заняття 18 (тема 6 «Електропобутові машини») Вивчення асортименту та вимог до якості приладів для підтримання мікроклімату в приміщеннях	2
19.	Контрольне заняття 19 (тема 7-тема 8). МКР №2	3

### 5. Індивідуальні завдання

1. Огляд навчальної, наукової і періодичної літератури.
2. Підготовка рефератів, доповідей за обраною темою.
3. Підготовка індивідуальних робіт за основними темами дисципліни.
4. Підготовка тез доповідей з метою виступу на університетських, всеукраїнських та міжнародних семінарах та конференціях.

## 6. Обсяги, зміст та засоби діагностики самостійної роботи

Вид та тема занять	Кількість годин самостійної роботи	Зміст самостійної роботи	Засоби діагностики
<b>Модуль</b>			
<b>Змістовий модуль 1. Товарознавство нафтопродуктів</b>			
Тема 1. Моторне та енергетичне паливо	9	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури. Джерело [1;24]. 2. Самотестування. 3. Підготовка до лабораторної роботи (ЛР) 1.	Тестування, захист ЛР 1.
Тема 2. Нафтові масла. Вуглецеві і в'язучі матеріали.	9	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури. Джерело [1;24]. 2. Самотестування. 3. Підготовка до ЛР 2.	Тестування, захист ЛР 2.
Тема 3. Нафтохімічна сировина. Нафтопродукти спеціального призначення	9	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури. Джерело [1;24]. 2. Самотестування. 3. Підготовка до ЛР 3.	Тестування, захист ЛР 3.
Теми 1-3 (МКР №1)	3	1. Підготовка до МКР №1.	МКР №1
Разом змістовий модуль 1	30		
<b>Модуль</b>			
<b>Змістовий модуль 2. Товарознавство побутових електротоварів</b>			
Тема 4. Кабельні, електроустановчі вироби	15	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури. Джерело [1;12;13;21]. 2. Самотестування. 3. Підготовка до ЛР 4-6.	Тестування, захист ЛР 4-6.
Тема 5. Джерела світла, освітлювальна арматура, нагрівальні прилади	15	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури. Джерело [1;12;13;21;23;26;29]. 2. Самотестування. 3. Підготовка до ЛР 7-11.	Тестування, захист ЛР 7-11.
Тема 6. Електропобутові машини	15	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури. Джерело [1;12;13;21;23;26;29]. 2. Самотестування. 3. Підготовка до ЛР 12-17.	Тестування, захист ЛР 12-17.
Теми 4-6 (МКР №2)	10	1. Підготовка до МКР №2.	МКР №2
Разом змістовий модуль 2	55		
Разом	85		

## 7. Результати навчання

1.	Знання сутності категорій, понять, термінів, визначення і класифікації груп непродовольчих товарів
2.	Знання факторів формування потреб споживачів у конкретних непродовольчих товарах, функцій товарів, вимог споживачів до властивостей, асортименту і рівня якості цих товарів
3.	Знання асортименту непродовольчих товарів, їхніх видів і різновидів, конструктивних особливостей, ознак класифікації, класифікаційних груп, кодування товарів

4.	Розуміння умов формування асортименту, властивостей та якості товарів у сфері виробництва, нормативних документів, методів випробування і контролю якості, правил користування товарами і умови їхнього зберігання, вимог до маркування
5.	Уміння вивчати, аналізувати та оцінювати умови сфери споживання конкретних груп непродовольчих товарів, фактори формування вимог споживачів до асортименту та рівня якості; виявляти, визначати та оцінювати ознаки, властивості і показники якості матеріалів і виробів, які впливають на рівень забезпечення вимог споживачів, безпеку, надійність та ефективність споживання; обґрунтовувати ціни у відповідності із споживчою цінністю товарів, прогнозувати їхню конкурентоспроможність
6.	Уміння контролювати та оцінювати якість непродовольчих товарів згідно нормативних документів, забезпечувати збереження якості цих товарів у сфері товарообороту
7.	Уміння формувати оптимальну структуру торговельного асортименту непродовольчих товарів, аналізувати її динаміку за ознаками і властивостями, що впливають на задоволення потреб і попиту споживачів, кодувати товари для комп'ютерної обробки інформації
8.	Уміння консультивати споживачів щодо вибору непродовольчих товарів, їх раціонального використання, правильного користування і догляду, забезпечення умов ефективності споживання

### **8. Форми навчання**

Лекції, лабораторні (практичні) заняття, самостійна робота (підготовка презентацій, рефератів, самостійно опрацювання додаткових питань за рекомендованою літературою, виконання індивідуальних завдань).

### **9. Методи оцінювання**

Поточне оцінювання на практичних (лабораторних) заняттях, усні презентації, контрольні модульні роботи, екзамен.

## 10. Розподіл балів, які отримують студенти

Відповідно до системи оцінювання знань студентів ДонНУЕТ, рівень сформованості компетентностей студента оцінюються у випадку проведення екзамену: на протязі семестру (50 балів) та при проведенні підсумкового контролю - екзамену (50 балів).

### Оцінювання протягом семестру

№ теми практичного заняття	Вид роботи/бали					
	Тестові завдання	Задачі, завдання, кейси тощо	Обговорення теоретичних питань теми	Індивідуальне завдання	ПМК	Сума балів
Модуль						
Змістовий модуль 1						
Лабораторне заняття 1	1			2		3
Лабораторне заняття 2	1			2		3
Лабораторне заняття 3	1			2		3
Контрольне заняття 4 (Модульний контроль 1)					5	5
Разом змістовий модуль 1	3			6	5	14
Модуль						
Змістовий модуль 2						
Лабораторне заняття 5	1			2		3
Лабораторне заняття 6				2		2
Лабораторне заняття 7				2		2
Лабораторне заняття 8	1			2		3
Лабораторне заняття 9				2		2
Лабораторне заняття 10				2		2

Лабораторне заняття 11				2		2
Лабораторне заняття 12				2		2
Лабораторне заняття 13	1			2		3
Лабораторне заняття 14				2		2
Лабораторне заняття 15				2		2
Лабораторне заняття 16				2		2
Лабораторне заняття 17				2		2
Лабораторне заняття 18				2		2
Контрольне заняття 19 (Модульний контроль 2)					5	5
Разом змістовий модуль 2	3			28	5	36



## **Оцінювання студентів при проведенні екзамену з використанням комп'ютерної програми «TestXPro»**

Оцінка на підсумковому контролі складається з двох елементів:

0-40 балів - теоретична частина (тестування);

0-10 балів – практична частина (розрахункове завдання).

Набрані бали за виконання теоретичної та практичної частин сумуються. Сума складає загальну кількість балів, отриманих за екзамен.

Теоретична частина екзамену включає тестові завдання (40 тестових завдань).

Оцінювання тестових завдань (40 тестових завдань по 1 балу) проводиться на основі інформації, яку надає комп'ютер за результатами тестування (кількість правильних відповідей). Правильна відповідь на одне тестове завдання оцінюється в один бал.

Загальне оцінювання теоретичної частини екзамену відбувається шляхом підбиття підсумку або сумування балів, які набрали студенти під час тестування.

Оцінювання результатів виконання практичної частини (1 розрахункове завдання на 10 балів) здійснюється відповідно до шкали оцінювання практичної частини.

### **Шкала оцінювання практичної частини**

Сума балів	Критерії оцінювання
10	Завдання виконано у повному обсязі, відповідь обґрунтована, висновки і пропозиції аргументовані, розрахунки правильні, оформлення відповідає вимогам
7	Завдання виконано у повному обсязі, але допущено незначні неточності в розрахунках або оформленні, прийняті рішення недостатньо аргументовані
4	Завдання виконано не менше ніж на 70% при правильному оформленні або не менше ніж на 80%, якщо допущені незначні помилки в розрахунках чи оформленні
0-3	Завдання виконано менше ніж на 70%, допущені помилки в розрахунках чи оформленні, прийняте рішення не аргументовано

## Оцінювання студентів при проведенні екзамену без використання комп'ютерної програми «TestXPro»

Оцінка на підсумковому контролі складається з двох елементів:

0-40 балів - теоретична частина (тестування);

0-10 балів – практична частина (розрахункове завдання).

Набрані бали за виконання теоретичної та практичної частин сумуються. Сума складає загальну кількість балів, отриманих за екзамен.

Теоретична частина екзамену включає тестові завдання (40 тестових завдань). Оцінювання тестових завдань (40 тестових завдань по 1 балу) проводиться на основі підрахунку кількості правильних тестів. Правильна відповідь на одне тестове завдання оцінюється в один бал.

Загальне оцінювання теоретичної частини екзамену відбувається шляхом підбиття підсумку або сумування балів, які набрали студенти під час тестування.

Оцінювання результатів виконання практичної частини (1 розрахункове завдання на 10 балів) здійснюється відповідно до шкали оцінювання практичної частини.

### Шкала оцінювання практичної частини

Сума балів	Критерії оцінювання
10	Завдання виконано у повному обсязі, відповідь обґрунтована, висновки і пропозиції аргументовані, розрахунки правильні, оформлення відповідає вимогам
7	Завдання виконано у повному обсязі, але допущено незначні неточності в розрахунках або оформленні, прийняті рішення недостатньо аргументовані
4	Завдання виконано не менше ніж на 70% при правильному оформленні або не менше ніж на 80%, якщо допущені незначні помилки в розрахунках чи оформленні
0-3	Завдання виконано менше ніж на 70%, допущені помилки в розрахунках чи оформленні, прийняте рішення не аргументовано

## Загальне оцінювання результатів вивчення дисципліни

Для виставлення підсумкової оцінки визначається сума балів, отриманих за результатами екзамену та за результатами складання змістових модулів. Оцінювання здійснюється за допомогою шкали оцінювання загальних результатів вивчення дисципліни (модулю).

### Оцінка

100-бальна шкала	Шкала ECTS	Національна шкала
90-100	A	5, «відмінно»
80-89	B	4, «добре»
75-79	C	
70-74	D	3, «задовільно»
60-69	E	
59-30	FX	2, «незадовільно»
0-29	F	

## 11. Методичне забезпечення

1. Електронний конспект лекцій.
2. Методичні рекомендації для вивчення дисципліни.
3. Комплекти завдань для лабораторних робіт.
4. Навчальна та наукова література, нормативні документи.

## 12. Рекомендована література

### Основна

1. Товарознавство (Непродовольчі товари): конспект лекцій в 3-х частинах / С.В. Волошина; ДонНУЕТ. – Кривий Ріг, 2017. – 456 с.
2. Агбаш В.Л. Товароведение непродовольственных товаров / В.Л. Агбаш, В.Ф. Елизарова. – М.: Экономика, 1989. – 500 с.
3. Байдакова Л.І. Товарознавство. Непродовольчі товари. Товари культурно-побутового призначення: підруч. / Л.І. Байдакова, О.І. Передрій, І.М. Байдакова. – К.: Вища школа, 2009. – 327 с.
4. Бирюкова В.В. Товароведение непродовольственных товаров: учеб. пособ. / В.В. Бирюкова, Н.В. Шевченко, А.И. Чумаков. – Омск: Изд-во ОмГТУ, 2010. – 64 с.
5. Інфраструктура товарного ринку: непродовольчі товари: підруч. / за ред. О.О. Шубіна. – К.: Знання, 2009. – 702 с.
6. Павлова В.А. Комерційне товарознавство: навч. посіб. / В.А. Павлова. – К.: Кондор, 2012. – 286 с.
7. Справочник по товароведению непродовольственных товаров. В 3-х томах. Т. 1: учеб. пособ. / [С.В. Золотова, Е.Л. Пехташева, Е.Ю. Райкова и др.]. – М.: Издательский дом «Академия», 2010. – 448 с.
8. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами: учеб. / под. ред. А.Н. Неверова, Т.И. Чалых. – М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 2000. – 464 с.
9. Товароведение непродовольственных товаров: учеб. / под. ред. В.Е. А.П. Сыцко. – Мн.: Выш. шк., 2005. – 669 с.
10. Товарознавство і торговельне підприємництво: навч. посіб. / А.А. Мазаракі, Н.В. Притульська, В.А. Осика та ін.; за ред. А.А. Мазаракі. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2014. – 652 с.
11. Товарознавство. Непродовольчі товари: підруч. / за ред. Д.П. Лойко. – К.: [Б:В], 2007. – 606 с.
12. Ходыкин А.П. Товароведение непродовольственных товаров: учеб. / А.П. Ходыкин, А.А. Ляшко, Н.И. Волошко и др. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2006. – 540 с.

### Допоміжна

1. Аристов О.В. Контроль и управление качеством в радиотехнике и электротехнике / О.В. Аристов. – М.: Издательство стандартов, 1977. – 212 с.
2. Артюх Т.М. Діагностика та експертиза коштовностей: підруч. / Т.М.Артюх. – К.: КНТЕУ, 2002. – 500 с.
3. Артюх Т.М. Товарознавство ювелірних товарів та годинників: Опорн. конспект лекцій / Т.М. Артюх. – К.: КНТЕУ, 2002. – 179 с.
4. Артюх Т.М. Діагностика дорогоцінних каменів органогенного походження: Опорн. конспект лекцій / Т.М. Артюх. – К.: КНТЕУ, 1998. – 12 с.
5. Балабанов И.Т. Драгоценные металлы и драгоценные камни / И.Т. Балабанов. – М.: Финансы и статистика, 1998. – 288 с.
6. Богинская О.А. Товароведение непродовольственных товаров. Музыкальные инструменты: учеб. пособ. / О.А. Богинская, В.Л. Левенко. – К.: Вища школа, 1981. – 136 с.
7. Глушкова Т.Г. Товари культурно-побутового призначення: підруч. / Т.Г. Глушкова. – К.: КНТЕУ, 2004. – 550 с.
8. Голодницький А.Б. Фотокинотовари (товароведение): учеб. / А.Б. Голодницький. – М.: Экономика, 1981. – 160 с.

- 9 Голодницький А.Б. Контроль качества радиотоваров в торговле / А.Б. Голодницький. – М.: Экономика, 1984. – 72 с.
10. Золотухин И.П. Цыфровые звуковые магнитофоны / И.П. Золотухин. Томск: Радио и связь, Томский отдел, 1990. – 160 с.
11. Левенко В.Л. Формирование ассортимента технически сложных товаров / В.Л. Левенко, Н.Т. Костюк. – К.: Техніка, 1987. – 205.
12. Никитин Е.Е. Нефтяное товароведение: учеб. пособ. / Е.Е. Никитин. – Спб: СпбГИЭУ, 2008. – 92 с.
13. Платонов В.В. Товароведение культтоваров / В.В. Платонов. – М.: Экономика, 1987. – 367 с.
14. Твилдиани Ю.К. Торговля технически сложными товарами / Ю.К. Твилдиани. – М.: Экономика, 1972. – 87 с.
15. Товарознавство. Непродовольчі товари: вироб господарського та культурно-побутового призначення: навч.- наочн. посіб. / І.С. Полікарпов, В.С. Лукашов, І.І. Шийко та ін. – Львів: Магнолія 2006, 2011. – 296 с.
16. Ходыкин А.П. Товароведение и экспертиза культтоваров: товары для спорта и активного отдыха: учеб. / А.П. Ходыкин. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2006. – 352 с.
17. Ходыкин А.П. Товароведение и экспертиза электронных бытовых товаров: учеб. / А.П. Ходыкин, А.А. Ляшко. – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 320 с.
- 18 Яковлева Л.А. Товароведение парфюмерно-косметических товаров: учеб./ Л.А. Яковлева, Г.Г. Кушакова. – Спб: Издательство «Лань», 2001. – 256 с.

### Інформаційні ресурси

1. Науково-інформаційний центр «Леонорм» [Електронний ресурс] // Режим доступу: <http://www.leonorm.com>
2. Сайт для товароведов [Электронный ресурс] // Режим доступу: <http://www.tovaroved.ucoz.ru>
3. Портал споживача [Електронний ресурс] // Режим доступу: <http://www.consumerinfo.org.ua/>.
4. Справочник потребителя [Электронный ресурс] // Режим доступа: <http://www.test.org.ua>
5. Справочник потребителя. Журнал о товарах и услугах «Потребитель» [Электронный ресурс] // Режим доступа: <http://www.potrebitel.org.ua>
6. Офіційні сайти українських і зарубіжних виробників непродовольчих товарів та оптових і роздрібних підприємств.