

Тема 1 Вступ. Поняття товарознавства. Поняття товару

1.Предмет та завдання курсу „Товарознавство”

2.Зв'язок товарознавства з іншими науковими дисциплінами

3. Історія розвитку товарознавства

4.Продукція. Визначення. Класифікація продукції.

1.Предмет та завдання курсу „Товарознавство”

Товарознавство – наукова дисципліна, яка системно вивчає товари на всіх етапах життєвого циклу, методи пізнання їх споживчої вартості (цінності), закономірності формування асортименту, обігу та споживання. В сучасних умовах дослідження в галузі товарознавства і високої професійної підготовки товарознавців зі знанням маркетингу дозволяють вирішувати проблеми, пов'язані з постачанням населення високоякісними товарами.

Об'єкт товарознавства – товари як продукти праці для задоволення потреб споживача та методи їх теоретичного і практичного пізнання. Товар - це продукт праці, який володіє здатністю задовольняти конкретні потреби людини, що розподіляється в суспільстві шляхом купівлі-продажу. Товар як продукт праці має подвійний характер. З одного боку, він є вартістю, з іншого боку - споживною вартістю. Вартість товару характеризується витратами суспільно необхідної праці на його проектування, виробництво і розподіл. Виразом вартості є його ціна.

Споживча вартість товару - це благо для людей, елемент багатства. Щоб стати споживною вартістю, товар має володіти корисністю.

Корисність товару - це його здатність задовольняти певні потреби людини. Корисність речі (продукту) робить її носієм споживчої вартості.

Корисність - поняття суб'єктивне. Той самий товар для різних людей може бути і корисним, і марним, і навіть шкідливим, наприклад, окуляри або ліки без призначення. **Предмет товарознавства** – споживна вартість (цінність) товарів, закономірності її прояву і збереження.

Методи товарознавства – системний підхід до пізнання споживної вартості (цінності) товарів і вивчення закономірностей її прояву і збереження.

Мета товарознавства – вивчення основоположних характеристик товару, які складають його споживну вартість, а також їх змін на всіх етапах товароруху.

2.Зв'язок товарознавства з іншими науковими дисциплінами

Товарознавство передбачає широке використання зведень і положень різних наукових дисциплін. Філософія озброює товарознавство діалектичним методом пізнання споживчої вартості і якості товарів.

Макро - і мікроекономіка дають можливість пізнати товар як економічну категорію, місце і роль товару в механізмі ринкових стосунків, розкривають природу попиту та пропозиції товару на ринку, порядок формування цін на товари.

Маркетинг дозволяє визначити ефективні шляхи просування товару на ринку від виробника до кінцевого споживача для одержання стійкого рівня прибутку з урахуванням дослідження якості товарів, їх споживчих властивостей, місткості ринку і наявності конкурентів.

Фізика, хімія, математика, біологія - знання цих наук використовується в товарознавстві при дослідженні властивостей товару, розробці методів визначення показників якості.

Технічні і технологічні дисципліни (технології галузей промисловості, що виробляють товари, матеріалознавство) дозволяють вивчати формування властивостей товару, причини появи в товарах дефектів і шляхи їх усунення.

Суміжні спеціальні дисципліни (комерційна діяльність організацій торгівлі, бухгалтерський облік, фінанси, статистика, менеджмент та ін.)

збагачують товарознавство знаннями в галузі соціально-економічних, організаційних і правових питань.

3. Історія розвитку товарознавства

Виникнення товарознавства

Товарознавство виникло в 16 ст. в зв'язку з розвитком зовнішньоторговельних зв'язків. Перша кафедра Технології ліків (рослинних і тваринних фармацевтичних матеріалів) була заснована в 1549 в Падуанському університеті (Італія). У Росії одним з перших посібників з товарознавства була "Торгова книга" (1575). Як самостійна навчальна дисципліна Товарознавство початок вводиться в комерційних середніх і вищих навчальних закладах в кінці. 18 в. У деяких країнах (Великобританії, США) Товарознавство вивчається в розширених курсах технології різних груп товарів.

Виникнення товарознавства як самостійної дисципліни в Росії відноситься до XVI ст. У 1575 року з'явилася перша книга з товарознавства («Торгова книга») з описом «всяких земель» товарів, в якій детально розповідалося про привізних товарах з інших країн. Основоположниками наукового Технології ліків в Росії були М. Я. Кіттари (1825-80), П. П. Петров (1850-1928), Я. Я. Нікітінський (1854-1924). Під редакцією останніх в 1906-08 вийшов підручник по Т. "Керівництво з товарознавства з необхідними відомостями з технології", в якому розглядалися будова, склад, властивості і технологія переробки сировини і матеріалів, використовуваних в промисловому виробництві.

У 20 ст. зміст Технології ліків в різних країнах диференціювалося. В СРСР найбільш широкий розвиток отримало Товарознавство товарів народного споживання. Воно безперервно розширювалася за рахунок вивчення нових груп товарів (швацьких виробів, трикотажу, товарів культурно-побутового призначення та господарського вжитку). Вивчення будови і властивостей матеріалів виділилося в самостійну наукову дисципліну - матеріалознавство (по галузях промисловості). Центральним завданням Технології ліків стало якість товарів і всі питання, пов'язані з ним. Провідне місце в розвитку Технології ліків сучасного періоду займають Ф. В. Церевітінов (1874-1947), В. С. Смирнов (1881-1958), Н. І. Козин (1887-1975), - А. А. Колесник (р. 1905), Б. Ф. Церевітінов (р. 1905) і ін.

Особлива заслуга в становленні вітчизняного товарознавства належить Модесту Яковичу Кіттари (1825-1880). У 1860 р в праці «Публічний курс товарознавства» їм була зроблена спроба дати класифікацію товарів. У Росії і за кордоном стали відкриватися комерційні навчальні заклади. У розвиток товарознавства непродовольчих товарів великий внесок внесли Н. А. Архангельський, М. С. Алексєєв, І. Кутянін, М. Б. Сергєєв, Н. В. Чернов та ін.

Етапи розвитку товарознавства

І етап

Перший ступінь розвитку науки з середини XVI століття, характеризується накопиченням фактів, описом класифікацій, об'єктів, явищ, подій, констатацією властивостей і називається феноменологічної, або описової.

Першого ступеня розвитку науки товарознавства передувало накопичення великого практичного досвіду з виробництва та торгівлі товарами ремісниками, селянами, купцями, які на практиці методами спостережень, проб і помилок досягали властивості товарів, передаючи свої знання наступним поколінням.

Необхідність в пізнанні і оцінці властивостей товарів з'явилася, як тільки почався обмін одних товарів на інші. Щоб цей обмін був еквівалентним, порівнювалися корисні властивості обмінюваних товарів, витрати на їх отримання. Більш того, ряд товарів (хутра, золото, срібло, боби какао і ін.), Особливо цінних і володіють тривалої збережених, ще до появи металевих і паперових грошей виконував функції еквівалента обмінюваних товарів.

Поява грошей не послабило інтересу до знань про властивості товарів. Мінова вартість товару в грошовому вираженні визначалася його корисністю для покупця, або споживною вартістю.

На описовому етапі товарознавство як область знань про товари мав практичну спрямованість і носило емпіричний характер. Відбувалося накопичення фактичних відомостей на основі практичних спостережень і описів.

Оскільки на першому етапі розвитку науки ще не диференціювалися по областям, товарознавство також не існувало як окрема наука. Тому інформація про товари з'являлася в працях, присвячених сільському господарству.

Відомі описи товарознавчого характеру в агрономічних роботах давньоримських вчених: Катона Старшого (234- 149 рр. До н. Е.), Варрона (116-27 рр. До н. Е.), Колумелли (І ст. Н. Е.) і Плінія Старшого (23 або 24-79 рр.). Катон описував способи зберігання і переробки сільськогосподарських продуктів (винограду, м'яса і риби); Варрон - методи оцінки якості худоби, молока, сирів та ін .; Колумелла - способи зберігання зерна, витримку і старіння вин, товарознавчу характеристику винограду і способи його зберігання.

Найбільш фундаментальною роботою цього періоду є «Природна історія» Плінія в 37 книгах. У ній представлені описи багатьох видів сільськогосподарської продукції, способів їх вирощування, переробки та зберігання. Особливо докладно дано опис винограду, способів приготування якісних вин, а також їх фальсифікації. Вперше в цій роботі розглядається питання про застосування в залежності від кліматичних умов різних способів зберігання.

В середні віки на розширення і поглиблення товарознавчих знань істотний вплив зробило розвиток природних наук (фізики, хімії, біології). Поряд з роботами описового характеру з'являються праці, засновані на випробуваннях і аналізі їх результатів. До перших слід віднести роботу М. Себіціуса (1630), в якій дано опис багатьох прянощів, а також способів приготування хліба, сиру, вин та інших харчових продуктів, способів подовження термінів зберігання фруктових соків шляхом нагрівання. До праць дослідницького характеру відносяться роботи Ф. Реді, який за допомогою мікроскопа встановив причини псування м'яса.

II етап

Другий ступінь - аналітико-синтетична, предсказательная або Товарознавчо-технологическая, фактично почалася з XVIII століття до XX століття. На цьому ступені теорія дозволяє дати елементарне пояснення природи, властивостей об'єктів, закономірностей явищ, а також створюється можливість для передбачення можливих результатів явищ і процесів.

У XVIII ст. намітилася диференціація багатьох наук, одним з результатів якої стало формування наукової термінології, що становить специфічну мову кожної науки. Іншим результатом диференціації слід вважати розробку власних методів досліджень (випробувань) або запозичення вже відомих (релевантних) методів з інших областей знань.

Для розвитку наукового напрямку товарознавства велике значення мали роботи Бургаве (1668-1738), в яких були розроблені основи хімічного аналізу харчових продуктів, а також Ліннея (1707-1778), Бюффона (1707-1788), Жюсьє (1699-1777), систематичні дослідження яких в області біології послужили основою розробки наукової класифікації товарів.

У цей період з'являються перші самостійні роботи з торгівлі та товарознавства. Так, в 1575 вперше в Росії вийшла «Торгова книга. Книжка описова, як молодим людям торг вести і знати всьому ціну і частково в ній описані всяких земель товари різні, їх же привозять на Русь німці та інших земель люди торгові ». У книзі, автори якої невідомі, дана докладна для того часу характеристика ряду товарів, в тому числі і експортно-імпорتنих (меду, воску, зерна, пеньки, жирів, хутра і т. П.). Особливостями товароведної інформації, повідомляє в «Торговій книзі» та інших джерелах, є її описовий характер і відсутність систематизації.

Важливим етапом у розвитку товарознавства стала публікація в 1756 р книги І. Г. Людовіци «Основи повної торгової системи». У ній вперше були викладені основи

товарознавства як галузі наукових знань. Книга отримала широке визнання у сучасників. Про це свідчить і той факт, що її друге видання було переведено на російську мову і вийшло в світ в 1789 р під назвою «Нарис повної купецької системи купно з початковими підставами торгової науки з придбанням короткої історії про торгівлю» (частини 1 і 2) . Сам факт перекладу на російську мову і видання книги Людовіци говорить про те, що до кінця XVIII ст. в Росії склалося стан купців, які потребували товарознавчих знань.

У передмові зазначеної книги автор повідомляє, що він є першим, хто привів «купецьку науку» в певну систему, розуміючи під цим сукупність знань, що стосуються торгівлі, включаючи знання товарів, «счетоводчество» і зміст звітних книг в порядку.

Людовіци вперше визначив предмет і зміст товарознавства, а також терміни «товар» і «товарознавство». На його думку, до товарів відносяться «всі рухомі речі, які є предметами торгівлі, за винятком грошей та цінних паперів». Він один з перших вказав на необхідність створення комерційних (торгових) навчальних закладів (академій, училищ). Однак, незважаючи на виділення товарознавства як особливої галузі знань, що накопичується інформація про товари носила в основному Товарознавчо-технологічний характер. Велике місце в описах товарів приділяли технології їх промислового або сільськогосподарського виробництва.

У XVIII-XIX ст.товарознавство черпає відомості з суміжних наук: хімії, фізики, біології, агрономії, які в цей період починають інтенсивно розвиватися. Елементи товарознавчих досліджень можна знайти в працях М. В. Ломоносова, який працював у створеній ним науково-дослідницької хімічної лабораторії при Російській академії наук.

Великий внесок у розвиток товарознавства внесли роботи Ф. В. Зуєва, А.Т.Болотова, Н. Я.Озерецковського, І.Я.Бінд-гейми, Б.А.Енгельмана, М.Г.Левковіча і ін. Завдяки цим роботам з'являються хімічні методи товароведної оцінки, а також способи переробки і зберігання деяких споживчих товарів. У зв'язку з цим необхідно згадати також роботи Д. І. Менделєєва за способами рафінації етилового спирту і оптимальному співвідношенню спирту і води в горілці, В.Левшіна - за способами обробки і зберігання рослинних масел, Л. Пастера, який встановив причини псування харчових продуктів внаслідок ферментативних процесів, і ін. В результаті була створена основа для переходу від опису товарів до їх випробувань для виявлення складу і властивостей, причин, що викликають зміни властивостей товарів при переробці та зберіганні, а також для накопичення і поглиблення знань про них.

Одночасно з'явилася велика кількість публікацій товарознавчого характеру, причому багато - на сторінках журналу «Праці Вільного економічного суспільства», що видавався з 1765 по 1915 р цьому журналі були опубліковані роботи по вивченню складу і властивостей багатьох харчових продуктів (молока, жиру, м'яса, зерна та ін.).

Члени Вільного економічного суспільства проводили товарознавчі дослідження, активно збирали матеріали для виявлення, опису та застосування природних багатств Росії. Результати аналітичних досліджень з товарознавства харчових продуктів у формі наукових доповідей розглядалися в 80-х роках XIX ст. на засіданнях Московського товариства випробувачів природи.

Робота по накопиченню і обговоренню товарознавчих знань велася і в інших наукових товариствах Росії, причому їх число з роками безперервно зростала, що свідчило про зростання популярності товарознавства як науки і практичної значущості товарознавчих знань. Так, зроблені в Московському суспільстві природознавства, антропології та етнографії (В.В.Марковніков «Про теїн і якості чаю», 1877), Казанському суспільстві натуралістів (В.І.Сорокін «Про зміст азотнокислих сполук в гречці», 1873; «Зміст глюкози і цукру в плодах кавуна », 1889), Томському суспільстві натуралістів і лікарів (П.В.Бутягін« Аналіз деяких сортів томських горілок і наливки », 1897), Російському технічному суспільстві в Петербурга (В. Є. Тищенко« Про сортах російського пивоварного ячменю »,« Аналіз оленячого сала », 1900), Фізико-хімічний про щевеців Харківського університету (В. Н. Джонсон «Про різних сортах оливи, наявної в

харківській торгівлі», 1892, «Про зміну складу коров'ячого масла під впливом різних умов», 1894 і ін.), Одеському відділенні Російського технічного товариства (А. А. Вериго «Дослідження якостей одеського пива та квасу», 1886, «Про казенному вини, прийомах його приготування, нагляд за якістю та результати його експертизи на Паризькій виставці в 1900»).

В середині XIX ст. видається ряд капітальних праць з товарознавства. До них відноситься, зокрема, робота А. Моделя «Хімічні обстеження харчових продуктів», в якій були наведені відомості про хімічний склад вітчизняних харчових продуктів.

У 1856 р І. Вавілов видає «Довідковий комерційний словник», в якому дає визначення товарознавства як науки і опис окремих товарів.

Значний внесок у розвиток товарознавства внесла опублікована в 1859 р монографія А. Ходнева «Хімічна частина товарознавства. Дослідження харчів і напоїв». Слід зазначити, що багато з описаних ним способів підробок (фальсифікацій) харчових продуктів та засобів їх виявлення не втратили своєї актуальності і в наші дні.

У тому ж 1859 вийшла у світ книга А. М. Наумова «Про поживних речовинах і найважливіших способах раціонального їх приготування, заощадження і відкриття в них домішок», в якій була розглянута товарознавча характеристика харчових продуктів.

Слідом за цими виданнями в 1860 р з'являються класичні роботи М. Я. Кіттари (1825-1880), представлені циклом книг під єдиною назвою «Публічний курс товарознавства» (випуски 1-4). М. Я. Кіттари був автором перших російських підручників з товарознавства, де були викладені наукові основи товарознавства. Публічні лекції професора Кіттари в області товарознавства користувалися великим успіхом в 1851-1852 рр. в Казані, а з 1859 р - і в Москві.

Завдяки зусиллям членів наукових товариств Росії - професорів і викладачів навчальних закладів, які добровільно досліджували товари, що реалізуються на місцевих ринках, - був організований громадський і державний контроль якості найважливіших видів продукції і почалася боротьба з їх фальсифікацією. Цим пояснюється, що в перших підручниках з товарознавства значне місце приділялося фальсифікації товарів і способам її виявлення.

Науково-дослідні роботи з товарознавства в XIX в. проводилися на кафедрах технічної хімії російських університетів, а також в Московській практичній академії, в якій з 1858 по 1880 рр. працював М. Я. Кіттари, а потім - П. П. Петров і Я. Я. Нікітінський.

Огляд літератури з хімічної технології, технічної хімії і товарознавства, опублікований в XIX в., Показує, що біля витоків вітчизняного товарознавства в основному були вчені-технологи професора. Їх роботи заклали науковий напрям в товароведенні з переважанням хімічних і технологічних питань, яке на довгі роки визначило розвиток товарознавства як науки не тільки в XIX, а й в XX ст.

Подальший розвиток наукового товарознавства багато в чому пов'язане з вченими Московського комерційного інституту: Ф. В. Церевітіновим, В. Р. Вільямсом, А. М. Бовчаром і ін. В 1906-1908 рр. ними було видано підручник з товарознавства промислових товарів і харчових продуктів в двох томах. Пізніше підручник був перероблений, значно розширено. Після підручника М. Я. Кіттари це був новий капітальна праця, в якому знання товарознавства ґрунтувалися на фундаментальних науках: природознавстві, хімії та фізики. У передмові автори писали, що технологія в курсі товарознавства повинна мати допоміжне значення і викладатися з позицій розуміння походження якості товарів.

Спроби створити підручники з товарознавства мали місце і в кінці XIX - початку XX ст.

III етап

У 1930-ті роки відбувається диференціація товарознавчих знань з виділенням загального і приватних розділів по групах споживчих товарів. Товарознавство харчових продуктів і товарознавство непродовольчих товарів стають двома самостійними

навчальними дисциплінами - новий етап у розвитку товарознавства Товарознавчо-яка формує.

У 1933р. вийшла книга М.С.Бродского і Г.Р.Корек «Основи товарознавства», в якій була зроблена спроба використовувати знання суміжних з товарознавством дисциплін для створення теоретичних основ товарознавства харчових продуктів. Ця книга мала значний вплив на подальший розвиток товарознавства.

Традиції основоположників товарознавства були продовжені Я.Я.Нікітінським (молодшим), С.А.Ерміловим, Н.І.Козіним, А.А.Колесніком і ін., В наукових працях і підручниках яких отримало подальший розвиток товарознавство харчових продуктів.

У розвиток товарознавства непродовольчих товарів великий внесок внесли Н.А.Архангельській, А.І.Андрусевіч, Н.С.Алексеев, Н.В.Булгаков і ін.

Під їх керівництвом були проведені великі науково-дослідні роботи в галузі товарознавства харчових продуктів і промислових товарів, які дали змогу значно розширити банк даних про споживчі властивості товарів і про методи їх досліджень. В результаті цього істотно поповнилася навчальна інформація, посилювалося теоретичне обґрунтування товарознавства. Підручники з товарознавства багаторазово видавалися зі змінами та доповненнями.

В кінці 1950-х - початку 1960-х років виходять окремими книгами підручники з різних розділів товарознавства. У період з 1957 по 1965р. було видано вісім підручників з товарознавства харчових продуктів, які витримали по три-чотири видання. Окремо видаються підручники з товарознавства для кооперативних вузів, а також для технікумів.

Підручники з товарознавства промислових товарів вийшли в світ в восьми книгах в 1957-1962 рр.

Одночасно з навчальною літературою в СРСР видавалося багато довідкової та науково-практичної товароведної літератури, яка внесла значний вклад в розвиток наукового товарознавства. Випускалися різні довідники, посібники, словники.

На початку 1990-х років видання товароведної літератури в російських видавництвах повністю припинилося через фінансові

Необхідно відзначити значний внесок в розвиток товарознавства та зарубіжних вчених, в першу чергу німецьких і польських, чий праці були переведені на російську мову і зробили помітний вплив на розвиток вітчизняного товарознавства. У 1967р. в СРСР була переведена на російську мову і видана книга Г.Грундке «Основи загального товарознавства».

Підручники з товарознавства видавалися в багатьох східноєвропейських країнах, причому товарознавство в цих країнах розвивалося в тісній співпраці з радянськими вченими-товарознавцями.

В Японії в період з 1976 по 1979 р було видано п'ять підручників з теорії товарознавства. Такими вченими як Юшатана Кацамакі, Юшнакі Ишии, Такао Ікогаями, Мосахару і Копії Акіяма.

Починаючи з 1962р. і по 2000 р. кілька разів проводилися міжнародні конгреси товарознавців в НДР, Польщі, Болгарії, на яких обговорювалися загальні питання подальшого розвитку товарознавства. Останній конгрес відбувся в 2000 р в Польщі.

У 80-х роках ХХ ст. поряд з аналітичними науковими дослідженнями в товароведенні з'являються роботи, засновані на моделюванні процесів, виявленні принципів і закономірностей, прогнозуванні термінів зберігання і кінцевих результатів. До таких досліджень можна віднести роботи професорів А.А.Колесніка, В.С.Колодязной, Б.А.Карташкіна і М.А.Ніколаевой. Крім того, ними були виявлені біоритми при зберіганні плодовоовочевої продукції.

Роботами Н.І.Козіна і Л.Н.Ловачева виявлені певні закономірності, що визначають зміни якості харчових жирів при зберіганні, а також принципи розробки нових видів, що містять жири. У роботах М.А.Габрієльянца представлені підходи до прогнозування подовжених термінів зберігання м'ясних товарів з використанням перспективних методів.

В останнє десятиліття в зв'язку з приходом в товаровзнавчу науку вчених-технологів виникли нові напрямки наукових досліджень в області моделювання розробки збагачених харчових продуктів лікувально-профілактичного призначення.

Розвиток сучасного товаровзнавства на прогностичній ступені відбувається шляхом інтеграції з іншими фундаментальними і прикладними науками (біохімією, фізичною хімією, біофізики, маркетингом, менеджментом якості і логістикою). Подальше вдосконалення цієї інтеграції дозволить товаровзнавства як науки піднятися і на четверту, аксіоматичну щабель, на якій стануть можливими точні і довгострокові прогнози.

4. Продукція. Визначення. Класифікація продукції.

Продукція— матеріальний результат трудової діяльності або виробничих процесів, що має корисні властивості і призначений для використання споживачем.

Результат діяльності підприємства проявляється в трьох основних формах:

- **виробництво товарів** - продуктів праці, що мають самостійну матеріально-речову форму і призначених для продажу зовнішнім споживачам;
- **надання послуг** - продуктів праці, які не мають самостійної матеріально-речової форми, але що змінюють форму, зміст або місце розташування матеріально-речових об'єктів за замовленням зовнішніх споживачів;
- **виробництво робіт** - продуктів праці, для яких корисним результатом для зовнішнього споживача є саме виконання роботи (ремонт приміщень, предметів домашнього вжитку, прибирання території і т.д.).

На підприємстві класифікацію продукції проводять за такими ознаками.

1. За ступенем придатності продукцію класифікують на придатну і брак.

Придатна продукція відповідає вимогам відповідної нормативно-технічної документації.

Бракована продукція не відповідає вимогам, які містяться у відповідній нормативно-технічної документації.

2. За метою виробництва:

а) **основна продукція**, отримання якої - мета даного виробництва;

б) **побічна продукція** виходить спільно з основною в силу специфіки технології або при переробці комплексної сировини;

в) **попутна продукція** виходить замість основної в силу порушення технологічного процесу або якості подається в переробку сировини;

г) **відходи виробництва** - та продукція, яка не може бути використана на сучасному рівні розвитку техніки.