Содержание

Введение

1. Возникновение товароведения как науки

2. Проблема классификации в науке.

2.1 История возникновения классификации

2.2 Возникновение товароведения как науки

2.3 Причины подвигшие к созданию «науки о товаре»

2.4 Первое упоминание о создании товароведения

2.5 Научный подход к проблемам классификации в товароведении

3. Товароведение в ХХ веке

Заключение

Список использованных источников

Введение

Развитие науки, выявление новых научных фактов и данных настоятельно требует периодического обобщения накопившегося материала, на основании которого можно делать определенные выводы, обосновывать различные теоретические положения.

Все это относится и к товароведению продовольственных товаров, которое теснейшим образом связано с торговлей, пищевой промышленностью, сельскохозяйственным производством, а также с естественными, главным образом биологическими, науками.

С развитием пищевой промышленности и расширением ассортимента выпускаемых изделий происходит постоянная дифференциация и специализация ее отраслей, а соответственно и научных исследований в товароведении. Специализация является естественным процессом, способствующим углубленному изучению отдельных узких областей товароведения; в то же время она обусловливает Ослабление естественных связей между его разделами и затрудняет широкие теоретические обобщения, что, в конечном счете, препятствует дальнейшему развитию самого товароведения как науки.

Накопление фактического материала в товароведении началось задолго до возникновения товарного производства, однако наиболее широкое развитие товароведение получило с возникновением и развитием международной и внутренней торговли.

В настоящее время в товароведении продовольственных товаров накопилось большое количество фактического материала, без систематизации которого становится невозможным дальнейшее движение вперед./1/

1. Возникновение товароведения как науки

Товар есть, прежде всего,

внешний предмет, вещь,

которая, благодаря ее свойствам,

удовлетворяет какие-либо

человеческие потребности.

К. Маркс /Капитал/

Товароведение начало создаваться давно, с развитием производства товаров. Но долгое время оно носило описательный характер.

Научное товароведение в России появилось лишь в конце девятнадцатого - начале двадцатого веков. Основоположниками научного товароведения были русские ученые Я. Я. Никитинский (1854— 1924), П. П. Петров (1850—1928) и Ф. В. Церевитинов (1874—1947)./2/

Свыше 100 лет тому назад К. Маркс дал определение предмета товароведения: «Потребительные стоимости товаров составляют предмет особой дисциплины — товароведения».

Науку нельзя рассматривать в отрыве от конкретных условий существования общества, поэтому предметом исследования товароведения является не просто потребительная стоимость, а потребительная стоимость как свойство товара.

Таким образом, предметом изучения товароведения является товар, однако эта наука изучает не все его аспекты. Поэтому, прежде всего, необходимо более детально определить и рассмотреть свойства товара, изучаемые товароведением.

В марксистской политической экономии рассматриваются две стороны вещи, выступающей в качестве товара. Во-первых, товар должен быть изготовлен не для собственного потребления, а для обмена, т. е. для продажи. Во-вторых, товар должен удовлетворять какую-либо человеческую потребность, независимо от того, порождается ли эта потребность желудком или фантазией. Следовательно, для удовлетворения физиологических потребностей или других желаний человек должен иметь самые разнообразные предметы.

Рассматривая с этой точки зрения продовольственные товары, можно придти к выводу, что одни из них крайне необходимы для нормальных физиологических функций организма человека, другие выполняют эту роль относительно, а третьи, несмотря на то, что они обладают потребительными свойствами и вызывают чувство удовлетворения, могут быть вредными для здоровья (табак, наркотики). Следовательно, основным содержанием потребительных стоимостей являются их потребительные свойства.

Необходимо иметь в виду, что К. Маркс потребительные стоимости рассматривает в тесной связи с полезными свойствами вещей.

Он пишет, что полезность вещи делает ее потребительной стоимостью, которая обусловлена свойствами товарного тела и не существует вне этого тела. Поэтому товарные тела: пшеница, железо, алмаз и другие — сами являются потребительными стоимостями или благом.

Таким образом, вещь, не обладающая потребительными свойствами, не обладает и потребительной стоимостью, поэтому она не может стать товаром.

К. Маркс указывал, что каждая вещь представляет собой совокупность многих свойств и потому ее полезность можно рассмотреть с различных точек зрения. Следовательно, и способы использования вещей зависят от их свойств. Таким образом, при классификации вещей необходимо исходить из существенных признаков, а не из таких, которые сами являются функцией этих признаков и зависят от них.

Это вовсе не означает, что вообще способ использования вещей нельзя применить в качестве классификационного признака, однако он может быть использован только как вспомогательный признак.

Ф. Энгельс неоднократно обращал внимание на телеологию. Он писал, Гегель совершает переход от химизма к жизни при посредстве телеологии, или учения о цели. Оценка телеологии Ф. Энгельсом дана в следующих строках. «Высшая обобщающая мысль, до которой поднялось естествознание рассматриваемого периода, это — мысль о целесообразности установленных в природе порядков, плоская вольфовская телеология, согласно которой кошки были созданы для того, чтобы пожирать мышей, мыши, чтобы быть пожираемыми кошками, а вся природа, чтобы доказывать мудрость творца»

2. Проблема классификации в науке

2.1 История возникновения классификации

Классификация в науке зависит от уровня экономического развития общества и развития отраслей науки. Поэтому, несмотря на то, что в Древней Греции классификацией занимались такие гениальные естествоиспытатели и философы, как Аристотель, Теофраст и другие, она была далеко не совершенной.

Исторически основные принципы классификации с самого начала разрабатывались в связи с попытками систематизации предметов природы. Необходимость же систематизации промышленных изделий возникла на значительно более позднем этапе, особенно в связи с бурным ростом капиталистического способа производства и торговли./1/

В связи с этим если разработкой классификации естествоиспытатели занимались с древнейших времен, то отдельные попытки классификации промышленных и сельскохозяйственных продуктов были предприняты только с середины XIX в. Собственно, этим и объясняется серьезное отставание классификации продуктов человеческого труда по сравнению с продуктами природы. История классификации растительного и животного мира, по существу, представляет собой историю разработки и применения принципов (признаков) классификации.

История же классификации продуктов человеческого труда состоит в попытках применения разработанных в естествознании (главным образом в ботанике и зоологии) принципов классификации.

Поэтому рассмотрение этого вопроса имеет большое значение для\* правильного решения проблемы классификации товаров народного потребления и, в частности, пищевых продуктов.

В истории классификации наиболее ярким примером является классификация растений. Эта классификация может служить аналогом и для классификации в других областях науки, в том числе и в товароведении.

Систематические попытки классификации растений начинаются с 16 в.

Трагус (Иероним Бок) в 1539 г. в своем ботаническом труде классифицировал растения, однако, по произвольным принципам.

Клозиус в своих работах, опубликованных с 1576 по 1605 г., впервые выделил «вид» растения и тем самым указал первые признаки их классификации.

Лобелий (Лобелиус) в основу классификации растений брал только один признак — форму листа (1581 г.).

Геснер (1516—1565 гг.) использовал два признака: строение цветка и плода. Кроме того, четко сформулировал «вид» и «род» и наметил принципы бинарной классификации. Поэтому классификация Геснера имела ряд преимуществ перед существующей.

Следующим шагом в области классификации следует признать работы Цезальпина, который основными признаками классификации растений считал плод, семя и зародыш. На этом основании он выделил бобовые, зонтичные и сложноцветные растения.

В дальнейшем Иоганн Баугин (1541—1616 гг.) четко разграничил понятия «род» и «вид». Он для большинства видов ввел также двойные названия (бинарную систему).

Несмотря на то что классификацией растений в течение XVI и XVII вв. занимались многие естествоиспытатели (Рей, Турнефор и др.), все же большое влияние на дальнейшие разработки не только в ботанике, но и в смежных областях науки приобретают исследования К. Линнея. Поскольку эти работы К. Линнея оказывают большое влияние на классификацию пищевых продуктов, на них необходимо остановиться подробнее.

Карл Линней в 1736 г. опубликовал «Основы ботаники», в 1751 г. «Философию ботаники»1, а в 1768 г. вышла его «Система природы»2.

В своих работах Линней признаки классификации впервые разделил на следующие категории: признаки классов, родов и пород. В качестве существенного признака он использовал строение половых органов размножения растений (число, размеры и расположение тычинок и пестиков), сохранив при этом учет признаков плодов и семян Цезальпина. Линней по этой системе все растения разделил на классы, разряды, подразряды, роды, роды, породы, разнообразия.

История развития науки показывает, что научная классификация в биологии и химии способствовала открытию важнейших законов природы. Между тем классификация продуктов человеческого труда постоянно отстает от уровня науки и техники. Более того, вместе с прогрессом производства материальных благ еще больше увеличивается диспропорция между накоплением новой продукции и ее систематизацией.

Это объясняется тем, что развитие науки и техники способствует резкому увеличению производства продукции сельского хозяйства и промышленности, причем происходят не только количественные изменения, но выпускается качественно новая продукция, которую нельзя упорядочить в рамках старых, традиционных принципов классификации. Поскольку одним из основных признаков существования той или иной науки является наличие научно обоснованной классификации, то с другой стороны, состояние классификации является показателем уровня развития данной науки.

Следует отметить, что создание классификации в любой науке представляет большой труд. Например, известно, какие гигантские усилия были предприняты рядом ученых на протяжении нескольких веков, прежде чем была получена классификация животного и растительного мира. То же можно наблюдать и в любой другой современной науке.

Трудности товароведной классификации заключаются в том, что в общую систему должны быть приведены товары, обладающие самыми разнообразными свойствами.

Настоящее исследование ставит задачу рассмотреть состояние классификации в товароведении пищевых продуктов и на основании изучения исторического опыта классификации в смежных областях знаний и в товароведении попытаться сформулировать принципиальные основы классификации пищевых продуктов в соответствии с общими задачами товароведения.

Классификация происходит от латинских слов сlassis - разряд, facio - делаю и означает распределение классифицируемых объектов в родственные группы по их общим и наиболее характерным, т. с. существенным, признакам.

В самом деле, потребность в классификации возникла из-за наличия в природе множества разнообразных животных, растений и других предметов с целью их объединения в родственные группы и создания общей логической системы.

2.2 Возникновение товароведения как науки

Одной из важнейших проблем науки является проблема классификации. В товароведении этот вопрос до настоящего времени систематически не исследовался. Поэтому в общем теоретическом курсе товароведения одним из самых слабых мест является именно классификация.

В товароведении классификация необходима для того, чтобы огромное количество предметов личного потребления, находящееся в сфере обращения, объединить в родственные группы для приведения в общую систему. В этом отношении характерным является близкий к товароведению исторический опыт классификации зерновых. Ведь потребность в классификации зерна возникла в связи с необходимостью составления больших и однородных партий зерновой массы. Это позволило строить крупные элеваторы и организовать рациональное хранение зерновых запасов в общегосударственном масштабе, начиная с 60-х годов позапрошлого столетия.

Ф. Энгельс о значении классификации писал: «Эмпирическое естествознание накопило такую необъятную массу положительного материала, что в каждой отдельной области исследования стала прямо-таки неустранимой необходимость упорядочить этот материал систематически и сообразно его внутренней связи. Точно так же становится неустранимой задача приведения в правильную связь между собой отдельных областей знания. Но, занявшись этим, естествознание вступает в теоретическую область, а здесь эмпирические методы оказываются бессильными, здесь может оказать помощь только теоретическое мышление».

2.3 Причины подвигшие к созданию «науки о товаре»

С незапамятных времен люди прибегали к специальным методам обработки пищевых продуктов для их сохранения и улучшения вкусовых свойств (маринование, соление, сушка, квашение и т. д.)./1/

В истории консервирования можно выделить два качественно различных периода: допастеровский (до 1860 г.) и послепастеровский (после 1860 г.). Допастеровский период характеризуется развитием методов консервирования, основанных только на вековом опыте. Полностью отсутствовали теоретические разработки и, следовательно, научные основы консервирующего влияния высокой температуры на живые организмы и биологические среды вообще (в том числе и на пищевые продукты).

Как было показано выше, работы Пастера фактически заложили теоретические и научные основы консервирования пищевых продуктов. Однако эти теоретические разработки Пастера имели более общее значение, о чем указал К. А. Тимирязев: «Сорок лет теории дали человечеству то, что не могли ему дать сорок веков практики». Как известно, Л. Пастер установил роль микроорганизмов в процессах брожения и гниения. Он теоретически обосновал применение высокой температуры (от 55 до 120° С) для сохранения различных пищевых продуктов от порчи (вино, уксус, молоко, кислое молоко, пивное сусло, пиво).

Необходимо отметить, что Пастер впервые в истории науки заметил отрицательное влияние ферментативных процессов, происходящих в мясе во время хранения. Это явление Пастер назвал «гангренозным» и отождествлял с процессами, происходящими при дозревании плодов, т. е. с ферментативными процессами.

Работы Л. Пастера имели огромное значение для раскрытия сущности порчи пищевых продуктов, однако дальнейшее развитие они получили благодаря успехам биологической химии, особенно в области ферментов и ферментативных процессов, в связи с исследованиями химической природы белков, начиная от Э. Фишера и до настоящего времени.

Различные физические, химические и биохимические свойства пищевых продуктов обусловливают индивидуальный подход при выборе методов консервирования и хранения. Это значит, что для качества того или иного пищевого продукта не безразлично, каким методом он будет сохранен. Из всего многообразия методов консервирования и хранения пищевых продуктов в настоящее время едва ли можно назвать какой-либо один универсальный метод, пригодный для сохранения всех пищевых продуктов. В связи с этим большое значение приобретает научно обоснованная классификация указанных методов. Однако прежде, чем перейти к освещению поставленного вопроса, необходимо рассмотреть, являются ли термины консервирование и хранение синонимами? Или в настоящее время они приобретают различный смысл и выражают разное содержание?

Исторически слово консервирование латинского происхождения «conservation» и означает сохранение. По-видимому, этим словом пользовались с древнейших времен и подразумевали сохранение продуктов существующими тогда методами.

На французском языке слово «conservation» одним из первых применил Шееле в 1785 г. в опубликованной им книге «Мемуары по химии», где описан метод консервирования уксуса путем нагревания его в кипящей воде. Впоследствии слово «conservation» также было применено Аппером. Таким образом, если рассмотреть этот вопрос по существу, то латинские слова «conservatio» и «conservare» были применены во французском языке для обозначения сохранения пищевых продуктов не обычными методами, а путем обработки высокой температурой с последующей изоляцией их от воздействия внешнего воздуха.

В конце XVIII и начале XIX вв. в русском языке употреблялось слово «консерва» в следующем значении: «консерва (речение аптекарское) - приправа». Под сим словом разумеются цветы, травы, плоды или коренья свежие, приготовленные в сахаре в аптеках для сохранения их доброты. Консервы сами бывают жидкие и сухие: первые, когда их составляют в сиропе; а сухие, когда, вынув из сиропа, тотчас обсыпают кругом сахаром». Из приведенной цитаты видно, что в те далекие времена консервами назывались продукты, которые обрабатывались специально «для сохранения их доброты».

Несмотря на то, что все пищевые продукты могут портиться в процессе хранения в течение более или менее длительного времени, не все они нуждаются в специальной обработке для консервирования.

2.4 Первое упоминание о создании товароведения

Первое указание о необходимости выделения особой науки из системы наук о торговле («Торговой науки») — товароведения относится к середине XVIII в., когда Карл Гюнтер Людовици в 1756 г. впервые предложил заниматься особой наукой «Товаропознанием» и наметил общий план этой науки. Там же он впервые указал на необходимость систематики изучаемых товаров.

К. Г. Людовици считал, что общее товароведение состоит из отдельных глав (их он насчитал 12), из которых первая должна быть посвящена «разделению товаров», т. е. классификации. Он наметил общие принципы классификации. Например, указал, что товары можно делить по происхождению па «продукты или произведения природы» и «произведения искусства»; в зависимости же от формы, внешнего вида и свойств он выделял «сырые или невыделанные» и «выделанные» (т. е. готовые, обработанные); в зависимости от «материи» - золотые, серебряные, медные и прочие товары; по способу потребления - «нужные и ненужные», «полезные и вредные»; по «познанию или новости» - на известные и неизвестные; в зависимости от свойств - на сырые и сухие, тонкие и грубые, неподделанные и подделанные; по прочности - на стойкие и нестойкие в хранении; в зависимости от «давности» - «свежие и залежалые» и т. д.

Далее, К. Г. Людовици выделял клейменые и не штемпелированные, или неклейменые товары, а также собственные и комиссионные.

Таким образом, еще в то время К. Г. Людовици дал основополагающие идеи товароведной науки, наметил в основном правильное направление ее развития.

К сожалению, эта работа до последнего времени для товароведов оставалась неизвестной и потому идеи Людовици в дальнейшем не нашли своего логического развития.

Под влиянием работ Линнея и других классификаторов растительного и животного мира, начиная со второй половины XVIII в. по «Естественной истории» не публиковалось ни одно сколько-нибудь значительное произ ведение без систематики.

2.5 Научный подход к проблемам классификации в товароведении

Первый научный подход к проблемам классификации в товароведении принадлежит М. Я. Киттары — одному из основоположников отечественного товароведения. М. Я. Киттары был одним из активных популяризаторов этой науки и вложил много труда в разработку классификации товаров.

В одной из своих публичных лекций по товароведению М. Я. Киттары, объясняя причины разнообразия товаров, пришел к выводу о необходимости их систематизации. При этом он не только ставил эту проблему, но и предлагал ее решение./3/

Прежде чем приступить к классификации, Киттары разъяснял содержание системы; он писал, что это есть тот воображаемый порядок, по которому группируются предметы, в результате чего изучение их становится доступным.

Следует отметить, что Киттары является первым и пока единственным товароведом, который при классификации товаров показал на необходимость использования идей классификации в естествознании.

Киттары, приступая к классификации товаров, проводил аналогию с системой животного царства. Вместо «видоизменения», применяемого при классификации в ботанике и зоологии, Киттары предложил употреблять сорт, «ассортиментом» считать разновидности товара.

По Киттары, сближение видов товара по сходству в отдельных чертах дает группу рода. Возникает вопрос: что положить в основу понятия рода — конечную цель товара способ его выработки или исходное сырье, из которого изготовлен товар, т. е. химический состав товара? Весь подход к классификации товара представляет большой интерес.

Киттары отмечает, что все эти принципы являются важными, каждый из них может быть принят за основу, и тогда можно получить три системы, в которых товары вместятся неодинаково.

Если взять в качестве основного признака цель, то свеча будет рядом с ламповым маслом, т.е. в одной группе разместятся разнородные предметы.

Если взять способ (процесс) выработки, то вместе с сальной свечой разместятся восковая, стеариновая.

Если свойство и происхождение материала взять за основной признак классификации, то товары, служащие для искусственного освещения, разнесутся по разным группам. Киттары отмечает, что в каждой из этих систем есть свои достоинства и недостатки: в первой и второй системе сближаются самые разнообразные предметы, кроме цели и способа выработки, между которыми мало общего. Последняя из систем, т. е. классификация, основанная на происхождении товаров, неудобна тем, что относит их далеко друг от друга, несмотря на сходство цели и способ производства. Но из всех этих систем М. Я. Киттары предпочитает именно последнюю, так как она при изучении товаров знакомит с ними последовательно, уясняя отношения и связь между ними, отражающиеся в достоинстве изделия.

Классификация основывается на идее сближения и в группе вида требуется самое тщательное сравнение, так как здесь сближение отдельных классифицируемых предметов должно быть обусловлено полным сходством всех признаков классификации. Причем в группах «рода», «семейства» и т. д. это сходство становится все меньше и меньше, однако остающиеся немногочисленные признаки сходства будут все важнее и важнее.

Необходимо отметить, что общие рассуждения Киттары относительно классификации товаров в целом являются правильными. Однако предлагаемые им ступени диспозиции при классификации мало согласуются с приведенными самим Киттары принципами.

М. Я. Киттары в своей классификации охватил почта все товарные группы и виды, являющиеся предметами торговли в 60-х годах позапрошлого века. При этом он их распределил по трем отделам, причем из первого отдела он выделил «Роды товаров», к которым он отнес 1-ю и 2-ю группы товаров. Далее, из первого отдела выделены три класса (I, II и III) товаров.

Между тем из второго и третьего отделов Киттары не выделил «Роды товаров», а разделил их на классы, причем из второго отдела он выделил IV, V, VI, VII, VIII, IX и X классы, а из третьего XI, XII и XIII классы.

В общем по этой классификации все товары Киттары разбил на 42 группы, в которых объединены 209 индивидуальных (видов) товаров.

Одной из ранних классификаций пищевых веществ является классификация Либиха.

Он все питательные вещества классифицировал на три группы: пластические (белки), дыхательные (углеводы и жиры) и соли неорганические вещества). Поскольку данная классификация принадлежит одной из ранних классификаций пищевых веществ (1842 г.), она сыграла положительную роль для изучения их физиологической роли.

Либих впервые достаточно верно указал на пластические свойства белков (он называл этот класс пищевых веществ белковиной»). В остальном приведенная классификация страдает неточностью в том смысле, что к «дыхательным» веществам следует отнести не только углеводы и жиры, но и некоторые другие органические, а также минеральные вещества, входящие в состав пищевых продуктов, (например, железо и некоторые другие макро- и микроэлементы).

Следующий шаг в классификации пищевых веществ был сделан Рубнером к концу XIX в.

Пищевые вещества в зависимости от их функций в организме он делил на три группы.

1. Пищевые вещества с чисто материальным действием; к ним он относил неорганические вещества и белок, причем их Рубнер считал невзаимозаменяемыми.
2. Вещества, которые служат для доставки энергии; это все органические вещества, разлагаемые в теле. Они могут заменять друг друга в равных количествах.
3. Пищевые вещества, которые могут накопляться в теле или превращаться в тканевые вещества. В организме могут накапливаться белок, соли и жир, поэтому они были отнесены к этой группе веществ. Вещества, способные превращаться в «тканевые вещества», Рубнер подразделял на две разновидности: вещества, образующие жир (углеводы, белок и белковые вещества), и вещества, образующие гликоген (белок и углеводы).

Впоследствии некоторые из идей Либиха и Рубнера были использованы при классификации пищевых продуктов.

Товароведы к классификации товаров вновь вернулись уже к началу XX в. в связи с созданием учебников по товароведению для студентов высших коммерческих институтов.

Так, например, проф. П. П. Петров указывал на значение классификации и делил товары по признаку и назначению на три группы:

1) материалы, предназначенные для дальнейшей переработки;

2) полуобработанные или промежуточные продукты (пряжа, топленое сало);

3) готовые продукты.

П. П. Петров, однако, эту классификацию товаров считал не совсем точной, «так как есть продукты, которые часто служат материалами для дальнейшей обработки, часто употребляются непосредственно в сырцовом или полуобработанном виде».

3. Товароведение в ХХ веке

классификация наука товароведение

В начале XX века потребность в классификации особенно резко ощущалась в связи с развитием международной торговли зерновыми продуктами. Причем, как видно из этого материла, необходимость классификации зерна возникла непосредственно в связи с трудностями в установлении норм показателей качества.

На основании обобщения накопленного к тому времени материала была разработана классификация пшеницы.

Рост промышленной и сельскохозяйственной продукции в связи с принятыми Советским правительством мероприятиями после окончания гражданской войны и развитие торговли вновь выдвинули проблему классификации товаров.

В этой связи заслуживает внимания работа проф. Я. Я. Никитинского (старшего), опубликовавшего в 1923 г. свое исследование по классификации предметов народного потребления. К классификации товаров он первым подошел «с потребительской точки зрения».

Указанный труд Я. Я. Никитинского представляет значительный интерес. К тому же основные положения этой работы в товароведной литературе до настоящего времени не подвергались изучению и анализу. Поэтому на ней следует остановиться несколько подробнее.

В качестве основного классификационного признака Я. Я. Никитинский использовал физиологические особенности организма человека как потребителя, но не исходил из особенностей самих классифицируемых изделий, что значительно важнее для классификации пищевых продуктов. С этой точки зрения потребности человека автор делил на две главные категории: источники, или носители энергии, и ее хранители.

Носителей энергии (пищевые продукты, топливо) он называет «энергетической группой», хранителей же энергии (материалы, вернее сырье для одежды, материалы для постройки жилья), он относит к «служебноэнергетическим».

Товары первой группы Я. Я. Никитинский предлагает оценить по количеству заключающейся в них скрытой, потенциальной энергии в калориях.

Оценку пищевых продуктов Я. Я. Никитинский приводит аналогично топливу (по величине, аккумулируемой в них энергии), что с точки зрения современной науки в питании и роли пищевых продуктов в организме человека является неправильным.

Значение схемы Никитинского состоит и в том, что применил оригинальную трактовку в подборе классификационных признаков.

Недостаточная разработка классификации не могла не возбудить интерес ученых к этой проблеме. Проблема классификации товаров народного потребления вновь стала предметом исследования. Еще с 1959 г. в ряде работ автора обращалось внимание на актуальность проблемы классификации пищевых продуктов и указывалось на примерное направление в ее решении.

В 1962 г. этот же вопрос был выдвинут Г. Грундке на Международной теоретической конференции товароведов в г. Лейпциге. В дальнейшем он развивал свои взгляды в ряде работ.

Работы Г. Грундке имеют большое теоретическое значение, прежде всего, потому, что он фактически опирается на исторический опыт и исходит из основных теоретических разработок классификаторов естествознания. В этом легко убедиться при сопоставлении товарной систематики, предложенной Г. Грундке с вышеприведенным материалом по истории классификации в естествознании.

Недостатком классификации Г. Грундке мы считаем стремление дать совокупную классификацию таких неоднородных по своим потребительным свойствам изделий, такими являются пищевые и непищевые товары.

Заслуживает большого внимания также работа Г.Д. Раинак и И. Н. Вольпер по научной классификации пищевых продуктов с учетом их потребительной ценности. Прежде всего, эта работа важна своей постановкой вопроса. Кроме того, она имеет значение и потому, что дает набросок классификации пищевых продуктов. Как показывает само название, принципиальной основной этой классификации является весьма важный показатель качества пищевых продуктов — «потребительная ценность» и в связи с этим при классификации практически использовалась и степень изменения первоначальной формы продукта.

При этом авторы пользовались основными принципами логических операций деления объема понятий и вытекающими отсюда правилами. Кроме того, ими предложен «вариант схемы классификации», по которому Предлагаются следующие категории (в порядке уменьшения) : отрасль, раздел, класс, группа, тип товара, товарный вид, подчиненный вид товара, сорт товара и класс качества.

Несмотря на отмеченные достоинства рассматриваемой работы, предлагаемый ее авторами «Набросок системы классификации» имеет ряд недостатков. Прежде всего, понятие основного классификационного признака «потребительная ценность» продуктов была сужена до понятия «питательная ценность». По схеме классификации нельзя определить, как был использован этот последний признак. Ведь в предлагаемой схеме пищевые продукты делятся на следующие четыре раздела: 1) пищевые товары с натуральным составом; 2) рафинированные товары; 3) вкусовые товары (продукты, воздействующие преимущественно на нервную систему); 4) прочие товары пищевого значения.

Таким образом, первые два раздела пищевых товаров фактически выделены па основе степени изменения их первоначальной природы (или по принципу их переработки), 3-й раздел — по их способности влиять на нервную систему (вкусовые товары), а 4-й раздел — по пищевому значению.

Следовательно, при составлении указанной схемы был нарушен единый принцип классификации.

Кроме того, авторы к рафинированным (т. е. очищенным) продуктам относят растительные масла (даже нерафинированные), маргарин, майонез, мед, даже пиво, виноградные и плодово-ягодные вина и прочие нерафинированные продукты, что является неправильным.

Таким образом, на основе правильного применения существенного классификационного принципа, взятого авторами, и уточнения некоторых вышеуказанных недостатков можно получить более приемлемую, научно обоснованную классификацию пищевых продуктов.

По сравнению с предыдущими работами более капитальным трудом по классификации товаров народного потребления является Общесоюзный классификатор промышленной и сельскохозяйственной продукции. При его составлении были использованы те классификационные признаки, которые являются наиболее существенными для целей данной классификации. Такими признаками оказались: характер процесса производства продукции; физические, химические, геометрические и другие природные свойства продукции; производственное и потребительское назначение продукции.

Заключение

В заключении хочу сказать, что в настоящее время товароведение приобрело огромное значение в нашей жизни. Товароведение полностью охватило нашу жизнь. Теперь эта наука изучает как продовольственные и непродовольственные товары, но и экономические проблемы, связанные с процессами товарооборота. Товароведение вобрало в себя множество наук, которые существовали отдельно, то есть, товароведение сформировалось, как синтез различных наук для данного объекта – товара.

Список использованных источников

1 Чоговадзе Ш.К. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров. – М.: «Экономика», 1971г. – 302с.

2 Выщепан А.Г., Мельман М.Е. Товароведение продовольственных товаров. – М.: «Государственное издат. торговой литературы», 1955г. – 377с.

3 Афанасьева Л.Р., Базарова В.И. и др. Товароведение продовольственных товаров. – М.: «Экономика», 1982г. – 376с.