

1.2. Towaroznawstwo jako nauka o towarach

Towaroznawstwo – to nauka interdyscyplinarna, zajmująca się przede wszystkim kształtowaniem, ochroną i oceną jakości towarów.

Towaroznawstwo jest nauką o bardzo szerokiej tematyce. Zajmuje się w szczególności:

- surowcami i materiałami używanymi do produkcji,
- zasadami procesów technologicznych i ich wpływem na jakość,
- właściwościami fizycznymi, chemicznymi i biologicznymi towarów,
- poprawnym nazewnictwem towarów,
- zasadami klasyfikacji,
- metodami badania towarów,
- opakowaniem i jego wpływem na jakość,
- sposobami przechowywania i konserwowania towarów,
- warunkami transportu i ich wpływem na jakość towarów,
- przepisami normalizacyjnymi i prawami regulującymi jakość towarów,
- opracowywaniem i wdrażaniem systemów zarządzania jakością towarów,
- bezpieczeństwem żywności,
- oczekiwaniami i wymaganiami konsumentów.

Towaroznawstwo jest istotne i ważne we wszystkich systemach gospodarowania. Od czasu, gdy ludzkość uznała społeczny podział pracy za najlepszy, zorganizowany sposób zaspokajania potrzeb, towar stał się przedmiotem powszechnego zainteresowania, a co jest z tym związane, również przedmiotem badań i popularyzacji wiedzy o nim. W różnych systemach gospodarczych nauka o towarach jest zróżnicowana, lecz istota towaroznawstwa, dotycząca wiedzy o towarze, jest ta sama.

Wiedza o towarach interesowała ludzi od zarania dziejów, a szczególnie od chwili powstania gospodarki wymiennej. Zachowało się wiele ksiąg o towarach, pisanych w dawnych czasach w Chinach, na Bliskim Wschodzie i w krajach arabskich. Począwszy od średniowiecza towaroznawstwo jako naukę o towarach wykłada się na uniwersytetach włoskich (Padwa, XIII w.).

Rozwój metod badawczych z zakresu towaroznawstwa przypadł na wiek XIX. W tym wieku powstały też (w Rosji) pierwsze podręczniki towaroznawstwa. W okresie międzywojennym utworzone zostało Towarzystwo Towaroznawcze w Hamburgu. W 1924 roku polski chemik Arnold Bolland opublikował „Myśli o nauce towaroznawstwa”. W tymże roku powstał Instytut Towaroznawczy Szkoły Ekonomiczno-Handlowej w Krakowie. W kolejnych latach nastąpił intensywny rozwój w dziedzinie towaroznawstwa.

W Polsce towaroznawstwo jako samodzielna dziedzina nauki funkcjonowało w latach 1976–1986. Do 2018 roku stanowiło jedną z czterech nauk ekonomicznych (obok ekonomii, finansów i nauk o zarządzaniu). Towaroznawstwo jako nauka,

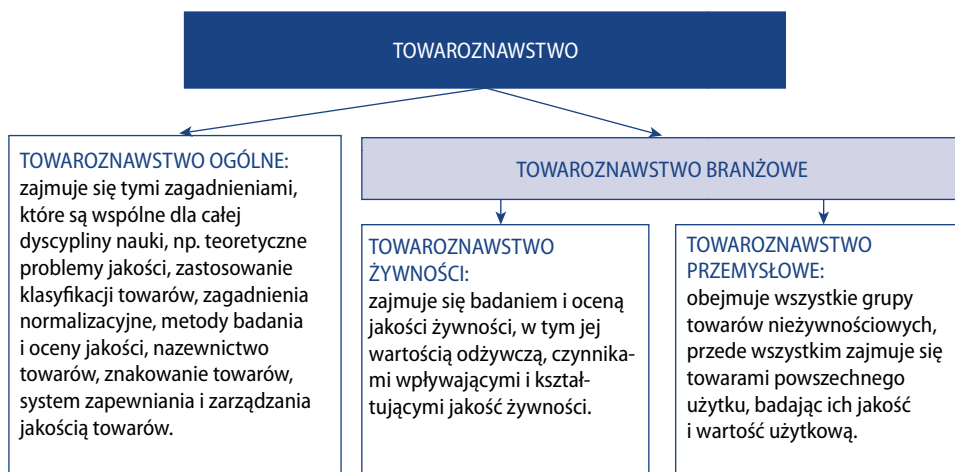
której przedmiotem poznania jest towar, musiało ustąpić miejsca towaroznawstwu nowoczesnemu, pojmowanemu jako kształtowanie, ochrona i ocena jakości.

Na skutek zmian związanych z klasyfikacją OECD (klasyfikacja dziedzin nauki stosowana przez Organizację Współpracy Gospodarczej i Rozwoju) oraz znowelizowaną ustawą o szkolnictwie wyższym, towaroznawstwo zostało włączone w obręb dyscypliny nauki o zarządzaniu.

Towaroznawstwo, rozumiane jest obecnie jako nauka o zarządzaniu i jakości towarów i zajmuje się kształtowaniem oraz zapewnianiem jakości produktów, a także ich bezpieczeństwem, badając oczekiwania, wymagania i zadowolenie konsumentów. Tak określone towaroznawstwo zostało ulokowane w dziedzinie nauk społecznych. Jednak do dnia dzisiejszego przedmiot oraz zakres towaroznawstwa nie doczekały się jednoznacznego określenia, które byłoby w pełni akceptowalne przez wszystkich przedstawicieli świata nauki.

Towaroznawstwo dzieli się na (ryc. 1):

- towaroznawstwo ogólne,
- towaroznawstwo branżowe:
 - towaroznawstwo żywności (artykułów żywnościowych),
 - towaroznawstwo przemysłowe (artykułów nieżywnościowych).



Ryc. 1. Podział towaroznawstwa

Do towaroznawstwa żywności zalicza się m.in. następujące grupy:

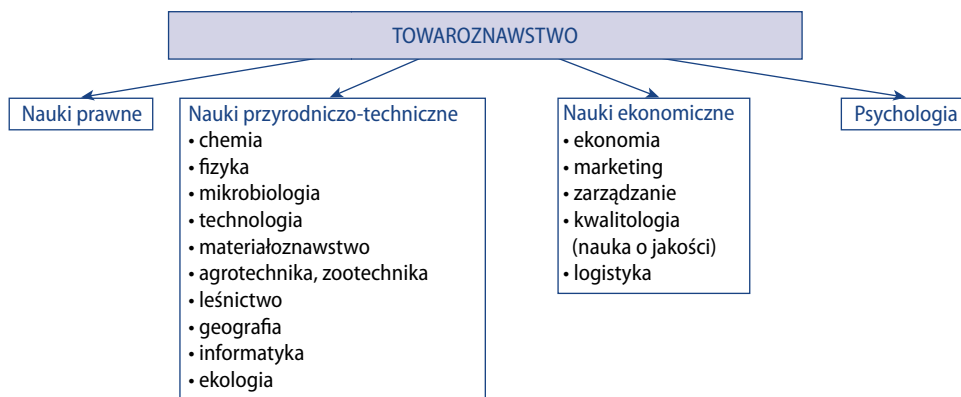
- zboża i przetwory zbożowe,
- koncentraty spożywcze,
- warzywa, grzyby, owoce i ich przetwory,
- mięso i przetwory mięsne,
- drób i przetwory drobiowe,

- ryby i przetwory rybne,
- mleko, jaja i ich przetwory,
- cukier i wyroby cukiernicze,
- tłuszcze jadalne,
- używki i inne.

Do towaroznawstwa przemysłowego należą m.in.:

- wyroby włókiennicze,
- wyroby skórzane,
- środki piorące i czyszczące,
- artykuły kosmetyczne i perfumeryjne,
- materiały budowlane,
- wyroby z drewna, gumy i tworzyw sztucznych,
- wyroby papiernicze,
- szkło i wyroby szklane,
- wyroby ceramiczne i inne.

Towaroznawstwo można określić jako **naukę interdyscyplinarną** o charakterze przyrodniczo-technicznym. Korzysta z osiągnięć i metod badawczych innych dyscyplin naukowych, ale dysponuje także wieloma własnymi metodami badań. Dawniej ta interdyscyplinarność przejawiała się głównie w powiązaniach z naukami przyrodniczymi i przyrodniczo-technicznymi. Obecnie w znacznie większym stopniu występują powiązania z naukami ekonomicznymi, prawnymi, psychologią, ekologią itp. (ryc. 2 i tab. 1).



Ryc. 2. Powiązanie towaroznawstwa z innymi naukami

Tab. 1. Powiązanie towaroznawstwa z innymi naukami

Nauka	Wykorzystanie w towaroznawstwie
Nauki prawne	obligatoryjne zasady badania i znakowania danych grup towarów, odpowiedzialność za ryzyko
Chemia	znajomość właściwości chemicznych różnych materiałów (skład chemiczny i jego zmiany pod wpływem wielu reakcji, pH) pozwala na właściwe ich wykorzystanie i uzyskanie towarów odpowiedniej jakości, dużej wartości odżywczej, pozwala wykryć związki szkodliwe w żywności, zapobiegać wielu niepożądanym zmianom, np. korozji, utracie witamin
Fizyka	znajomość właściwości fizycznych, takich jak np. twardość, gęstość, elastyczność, plastyczność, higroskopijność (zob. s. 26), wytrzymałość jest bardzo istotna przede wszystkim w towaroznawstwie wyrobów nieżywnościowych, a w żywnościowych – kaloryczność, konsystencja
Mikrobiologia	znajomość procesów mikrobiologicznych pozwala zapobiegać niekorzystnym zmianom podczas przechowywania, np. rozwojowi bakterii chorobotwórczych; umożliwia także hodowlę i wykorzystywanie szczepów bakterii do produkcji produktów spożywczych (sery, napoje mleczne)
Technologia	znajomość cyklu produkcyjnego umożliwia kontrolowanie i sterowanie jakością na wszystkich etapach produkcji
Materiało- znawstwo	właściwy dobór materiałów na podstawie znajomości ich właściwości pozwala uzyskać towar o pożądanym cechach
Agrotechnika, zootechnika	znajomość podstawowych zasad upraw produktów rolniczych i hodowli zwierząt pozwala na kształtowanie i ochronę ich jakości
Leśnictwo	znajomość podstawowych zasad leśnictwa pozwala na racjonalne wykorzystanie produktów pochodzących z lasu, np. grzybów, jagód, borówek, ale również drewna jako surowca
Geografia	znajomość regionu geograficznego, z którego pochodzi dany surowiec lub towar, często pozwala przewidzieć jego jakość, np. herbaty, cytrusów; rozmieszczenie zakładów przemysłowych wytwarzających towary na rynek krajowy
Informatyka	automatyczna identyfikacja towarów na podstawie kodów kreskowych
Ekologia	znajomość ekologii pozwala na stosowanie opakowań, które nie zagrażają środowisku
Ekonomia	zastosowanie praw ekonomii w procesie ustalania ceny, która powinna wynikać z wartości użytkowej i jakości towaru
Marketing	dostosowanie właściwości towaru do wymagań poszczególnych segmentów rynku, zastosowanie odpowiednich narzędzi promocji
Zarządzanie	pozwala na racjonalne zarządzanie procesem magazynowania, transportu
Kwalitologia	zapewnienie odpowiedniej jakości towarów
Logistyka	zapewnienie właściwych warunków transportu towarów i ich zabezpieczenie w czasie transportu
Psychologia	właściwy dobór kolorystyki, kształtu, informacji, które mogą wpływać na chęć posiadania danego towaru przez klienta

Źródło: oprac. własne na podstawie: Łatka U., *Technologia i towaroznawstwo*, WSiP, Warszawa 2008