

**Споживна цінність та споживні властивості
товарів**

- 1. Поняття про споживні властивості товарів**
- 2. Номенклатура товарних властивостей
товарів**
- 3. Споживна цінність товарів**

Товар – це продукт праці і природи, який виготовляється для обміну чи продажу на ринку.

Речі самі по собі не є товарами. Вони стають ними лише тоді, коли люди вступають в відносини між собою. Але чи будь-які відносини між людьми перетворюють речі в товари?
Перетворення речей на товари відбувається лише при певних мінових відносинах.

Історично та логічно категорії «**товар**» передувала категорія «**благо**».

Благо – все те, що здатне задовольнити людські потреби, *наприклад, плоди природи, продукти праці, послуги тощо*

Неекономічні блага надаються людині природою, тобто без прикладання її праці
(наприклад, повітря, морська вода, сонячне тепло).

Економічні блага – це блага економічної (трудової) діяльності людини, які існують в обмеженій кількості.

- матеріальні і нематеріальні;
- особисті і суспільні;
- прямі (споживчі) і непрямі (виробничі);
- довгострокові (багаторазового використання) і короткострокові (одноразового використання);
- теперішні і майбутні;
- взаємозамінювані і взаємодоповнюючі.

Економічне благо в умовах товарного виробництва набуває форми товару.

Таким чином, **товар** – це економічне благо, що задовольняє певну потребу людини і використовується для обміну.

Найважливішими характеристиками (властивостями) товару є його споживна вартість і вартість (цінність).

Споживна вартість – це здатність товару задовольняти певну потребу людини.

Оскільки споживна вартість має різні властивості (наприклад, бути предметом споживання або засобом виробництва), то споживну вартість логічно називати фактором товару.

Споживну вартість має будь-який продукт. І тому можна сказати, що вона є категорією вічною, тобто існує на всіх історичних етапах розвитку суспільства

Види споживної вартості за способом споживання або використання людьми

**предмети
споживання** – це
речі, які
задовольняють
потреби людей
безпосередньо
як життєві
матеріальні та
духовні блага
(продукти
харчування,
взуття, одяг,
книги тощо)

**засоби
виробництва** – це
речі, які
задовольняють
потреби людей
опосередковано,
шляхом
використання їх
для виготовлення
предметів
споживання
(виробничі будівлі,
машини, сировина,
паливо)

послуги – це
своєрідна споживна
властивість,
**своєрідність якої
полягає в
наступному:**
а) не має речової
форми ;
б) має корисний
ефект;
в) оскільки не має
речової форми, то її
**не можна
накопичувати**, але
**залишає
матеріальний слід.**

Споживна вартість має дві сторони, які дозволяють виявити зв'язок між властивостями товару й потребами людей:

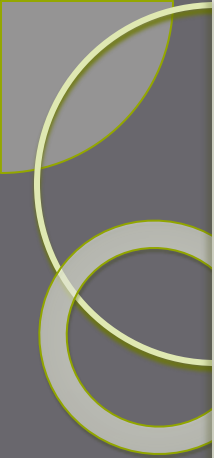
- **вся сукупність властивостей товару** (фізичні, хімічні, біологічні, тобто природні властивості);
- **відношення властивостей товару до потреб людини** (матеріальні і духовні, тобто суспільні властивості).

Отже, зміст категорії “**споживна вартість**” визначається сукупністю природних і суспільних властивостей товару.



У межах номенклатури товарні властивості і показники поділяються на групи і підгрупи залежно від їх особливостей і задоволень потреб:

- Функціональні
 - Надійність
- Ергономічні
 - Естетичні
 - Соціальні
 - Безпеки

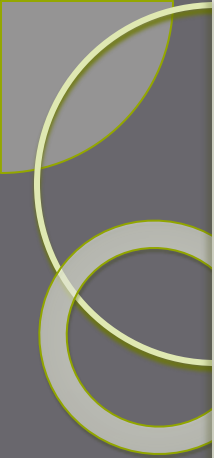


Функціональні:

здатність виконувати основні та допоміжні
властивості;

відповідність форми призначенню;

відповідність розмірів призначенню.



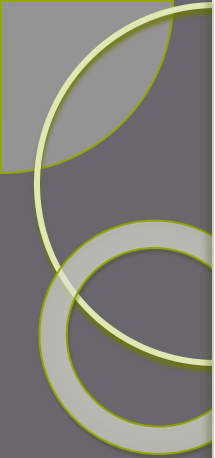
Надійність:

довговічність;

безвідмовність;

ремонтпридатність;

збережуваність.



Ергономічні:

антропометричність;

зручність;

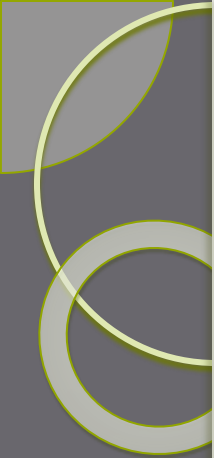
гігієнічність;

комфортність.



Естетичні:

форма;
дизайн;
колір;
стиль;
мода.



Безпеки:

хімічна;

механічна;

радіаційна;

електрична;

магнітна;

електромагнітна;

протипожежна.



Споживна цінність та споживні властивості
— досить близькі поняття, але перше з них ширше оскільки повністю характеризує об'єкт, споживні властивості відображають лише окремі сторони цього об'єкту. Споживні властивості товару необхідні для конкретизації його споживної цінності.

Харчова (поживна) цінність продуктів – це комплекс речовин, який визначають їх біологічну й енергетичну цінність. Харчова цінність продуктів характеризується їх доброякісністю (нешкідливістю), засвоюваністю, масовою часткою поживних і біологічно активних речовин, а також їх співвідношенням, органолептичною і фізіологічною цінністю.

Кондитерські вироби й випічка — продукти з найбільшим умістом вуглеводів

М'ясо, риба, яйця збагатять ваш організм білками

Жири є у вершковому маслі, олії, горіхах

Багато водорозчинних вітамінів міститься у фруктах та овочах

Основні джерела мінеральних речовин — кухонна сіль, фрукти, овочі, молочні продукти тощо

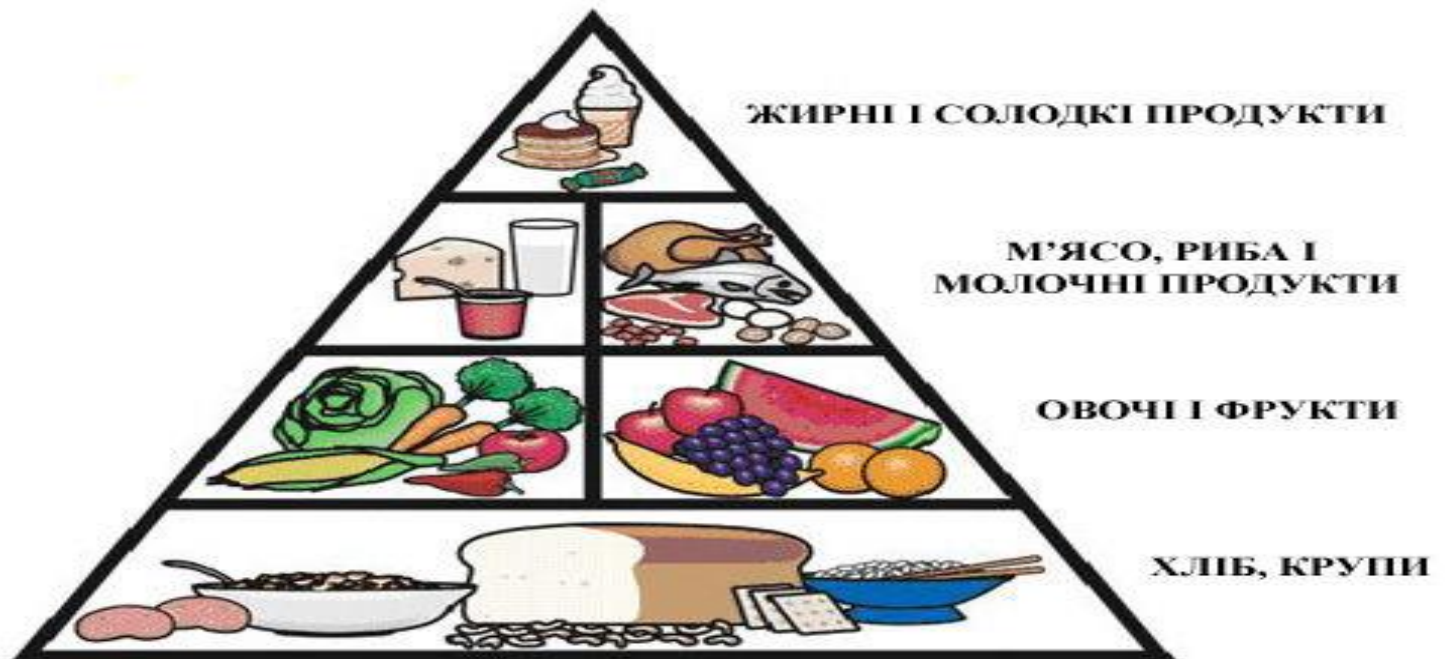




Доброякісність харчових продуктів характеризується органолептичними і хімічними показниками (колір, смак, запах, консистенція, зовнішній вигляд, хімічний склад), відсутністю токсинів (отрут), хвороботворних мікроорганізмів (сальмонел, протея, ботулінуса і ін.), яєць глистів, шкідливих сполук (ртуті, свинцю, пестицидів і ін.), насіння отруйних рослин і сторонніх домішок (металу, скла і тощо).

Енергетична цінність – це кількість енергії, яка утворюється під час біологічного окислення жирів, вуглеводів і білків, які містяться в продуктах, і використовується для фізіологічних функцій організму.

Енергія, що виділяється у результаті окислення в організмі 1 г жиру, відповідає 37,7 кДж; при окисленні 1 г білка - 16,7 кДж; 1 г засвоєних вуглеводів - 15,7 кДж; 1 г етилового спирту - 29,3 кДж.





Важливий показник харчової цінності продукту – це **вміст поживних речовин і їх співвідношення**. Оптимальне співвідношення між білками, жирами і вуглеводами в харчових продуктах для дорослих і дітей старшого віку 1:1:4, для дітей молодшого віку - 1:1:3.



Проте поживність харчових продуктів визначається не тільки їх енергетичною цінністю, але і **біологічною повноцінністю**, тобто збалансованим вмістом незамінних амінокислот, поліненасичених жирних кислот, фосфоліпідів, вітамінів, мінеральних речовин, поліфенольних сполук.



Засвоюваність харчових продуктів
виражається коефіцієнтом засвоюваності, що показує, яка частина продукту в цілому використовується організмом. Засвоюваність залежить від зовнішнього вигляду, консистенції, смаку і аромату продукту, кількості і якості харчових речовин, які містяться в ньому, а також від віку, самопочуття, організму людини й інших чинників. За змішаного харчування засвоюваність білків вважається рівною 84,5, жирів - 94, вуглеводів - 95,6 %.



**Зовнішній вигляд, консистенція, запах, смак,
склад, ступінь свіжості обумовлюють
органолептичну цінність харчових
продуктів.**



Під фізіологічною цінністю продуктів
розуміють вплив речовин, що містяться в них,
на нервову, серцево-судинну, травну і інші
системи, а також на опірність організму до
інфекційних захворювань.



ДЯКУЮ ЗА УВАГУ!!!