

MERCHANDISING



ТАУАРТАНУ – ТАУАРЛАРДЫҢ ТҰТЫНУШЫЛЫҚ ҚАСИЕТТЕРІН ЗЕРТТЕЙТІН ҒЫЛЫМИ ПӘНТАУАРТАНУ ҒЫЛЫМ РЕТІНДЕ XVI Ғ. ОРТАСЫНДА ҚАЛЫПТАСТЫ.

Тауартанудың негізін салушы профессор М.Я.Киттары (1825-1880) саналады, ол тауартанудың ғылыми негізін салды: курс мазмұны мен пән анықтамасын берді, классификацияны жасап, тауар қасиеттерін сипаттады. Технология мен тауартануды зерттеу химия, физика және басқа табиғи ғылымдарға негізделу керек деп есептеді.



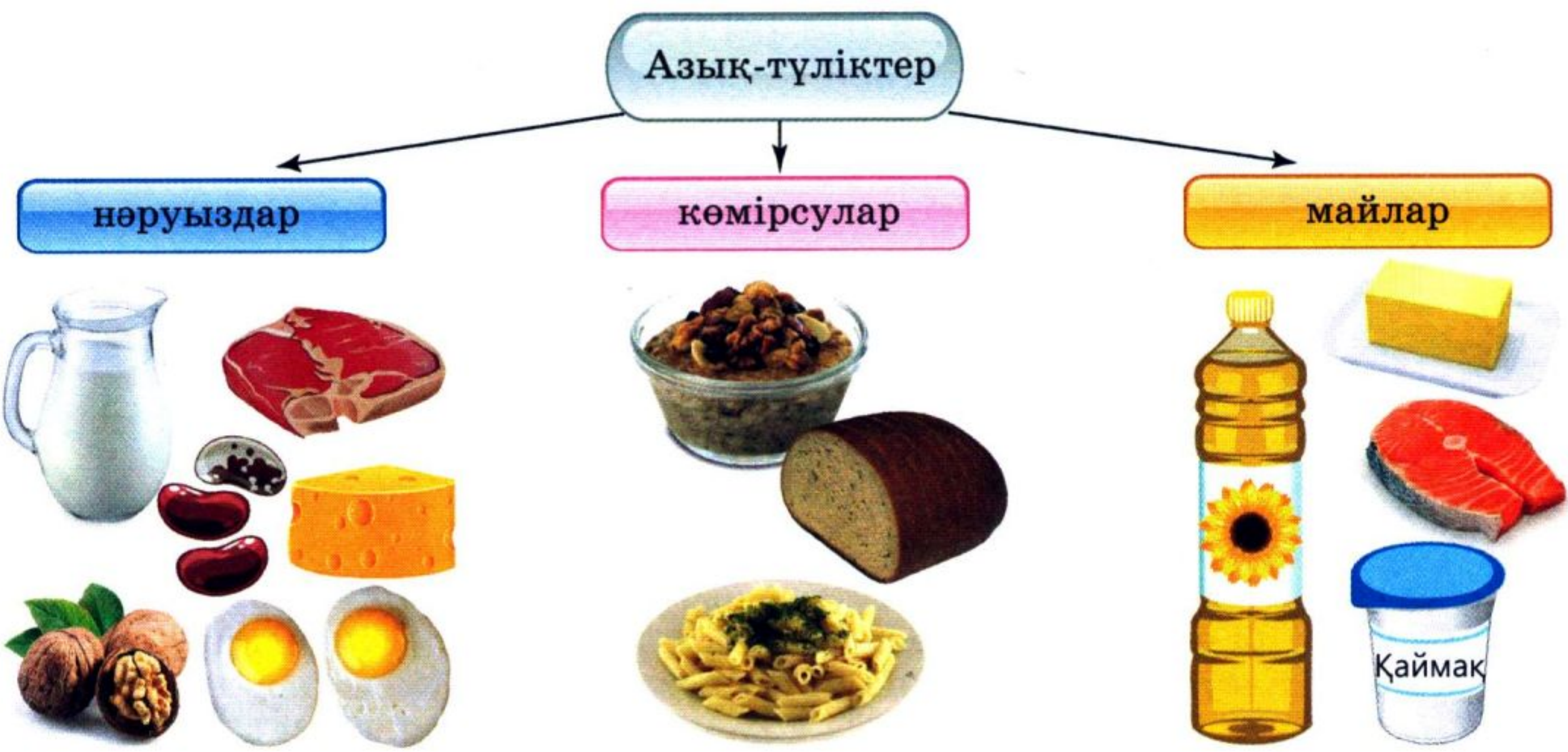


Г. Күзембаева, Қ. Күзембаев,
Ф. Диханбаева, А. Матибаева

Азық-түлік тауарларын тану және сараптау



Азық-түлік тауарлардың жіктеу – оларды жалпы немесе сипатты белгілері, тауарлардың шығу тегі, олардың химиялық құрамы, пайдалануы және т.б. көрсеткіштері бойынша топтарға немесе класстарға бөлу. Осыларға байланысты азық-түлік тауарларының әртүрлі жіктеу түрлері бар, бірақ олардың ешқайсысы жалпы қабылданбаған.



51-сурет. Азық-түлік құрамындағы нәруыздар, көмірсулар, майлар

Қазіргі жіктеу бойынша барлық азық-түлік тауарлары келесі топтарға жіктеледі

дән-ұн тауарлары;

жеміс-көкөніс тауарлары және саңырауқұлақтар;

крахмал өнімдері; қант, бал,

кондитер өнімдері;

дәмдік;

тағамдық майлар;

сүт тауарлары;

жұмыртқа;

ет;

балық тауарлары;

тағамдық концентраттар.





Келтірілген жіктеу тауарларды топтастыруды негізгі шикізат бойынша қарастырады, бірақ оның жеке топтарын (дәмдік кондитерлік тауарлар, майлар, тағамдық концентраттар) бұл белгі бойынша қосуға болмайды. Бұл классификация сауда тәжірибесіне жақын болғандықтан, оқу орындарында тауартану курсына оқуға ыңғайлы және кенінен қолданылады.

Ассортимент дегеніміз белгілі бір белгі бойынша біріктірілген тауарлар жиынтығы. Ассортимент өндірістік және саудалық болып бөлінеді. Өндірістік ассортимент белгілі бір кәсіпорынмен (кәсіпорын ассортименті) немесе белгілі бір өндіріс саласында (сала ассортименті) шығарылатын бұйымдарды біріктіреді. Саудалық ассортимент – көтерме немесе бөлшек желі арқылы өткізілетін тауарлар номенклатурасы. Ол кәсіпорын ассортиментіне (дүкен, база) және тауарлық топ ассортиментіне (кондитерлік, сүт, ет және т.б. тауарлар) бөлінеді.



KtoNaNovenkogo.ru





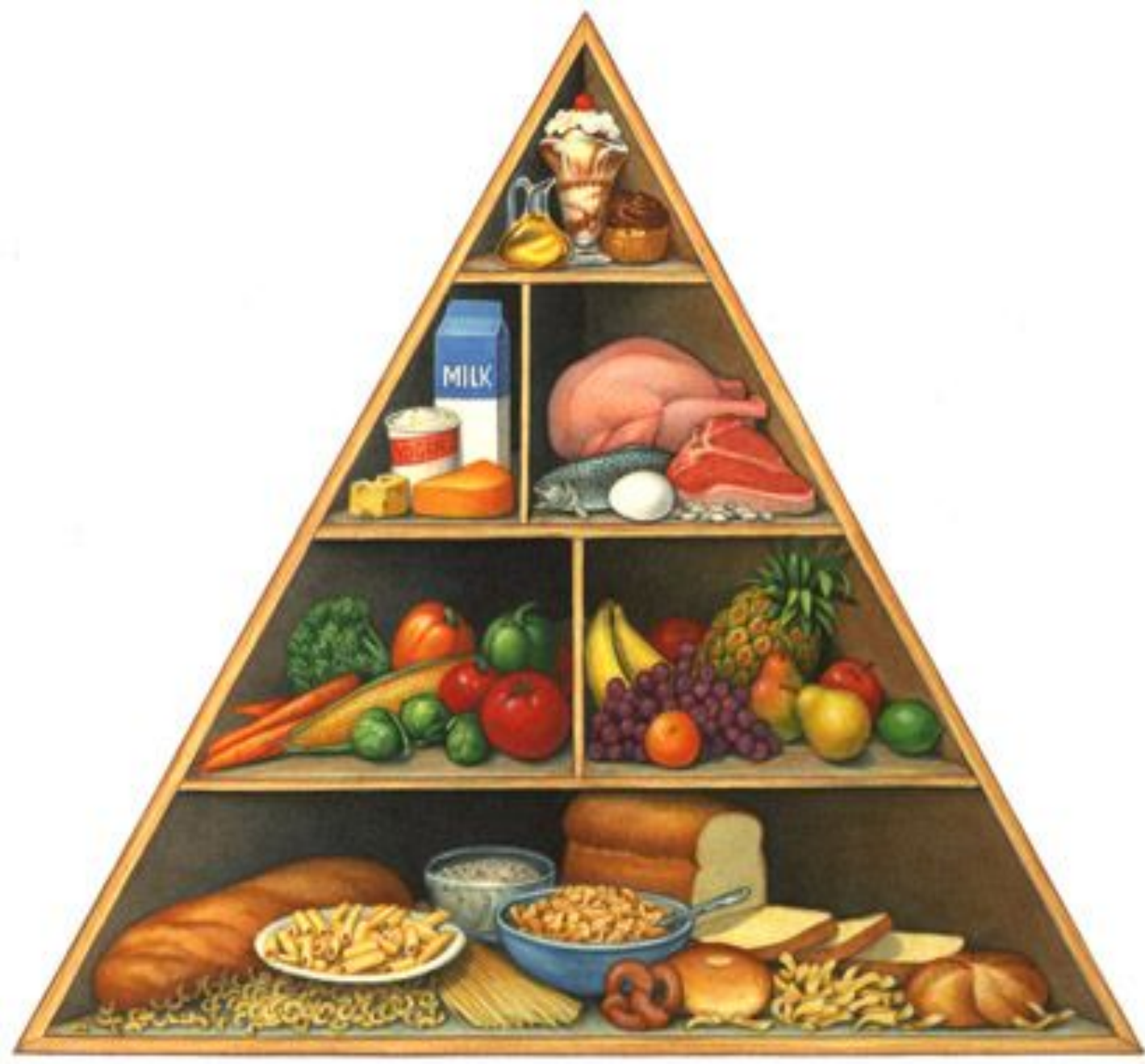
Тауар сапасы тұтынушы сұранысын құру және бәсеке қабілеттілік қалыптастыруда шешуші әсер ететін негізгі сипаттамалардың бірі. Сапа нақты немесе болжаулы қажеттіліктерді тағайындалуына сәйкес қанағаттандыру қабілеті бар өнім мен қызметтердің сипаттамасы мен қасиеттерінің жиынтығы. Тамақтануда адам қажеттіліктерін қанағаттандыру қабілеті мен пайдалылығын анықтайтын азық-түлік тауарлардың негізгі қасиеттері тағамдық құндылық, физикалық және дәмдік қасиеттері, тағамдық қауіпсіздігі, өнімнің қолдануға дайындығы және оның сақталғыштығы болып табылады.



Тағамдық құндылық - өнімнің барлық пайдалы қасиеттерін, яғни энергетикалық, биологиялық, физиологиялық, органолептикалық құндылығын, сіңімділігін, сапалылығын сипаттайтын күрделі қасиет.

Өнімнің энергетикалық құндылығы оның құрамындағы май, белок, көмірсу мөлшерімен анықталады.

Тамақ өнімдерінің энергетикалық құндылығы 100 г шаққанда килоджоульмен (кДж) немесе килокалориймен (ккал) өрнектеледі.



Биологиялық құндылық өнімде биологиялық активті заттар мөлшерімен сипатталады: алмастырылмайтын амин қышқылдары, витаминдер, макро-және микроэлементтер, алмастырылмайтын полиқаньқпаған май қышқылдары.

Физиологиялық құндылық тамақ өнімдерінің адамның ас қорыту, жүйке, жүрек-қан тамыр жүйелеріне әсер ету қабілетімен және организмнің ауруларға қарсы тұру қабілетімен анықталады. Мысалы шай, кофе, дәмдік заттар, сүт қышқылды және басқа өнімдер физиологиялық құнды.

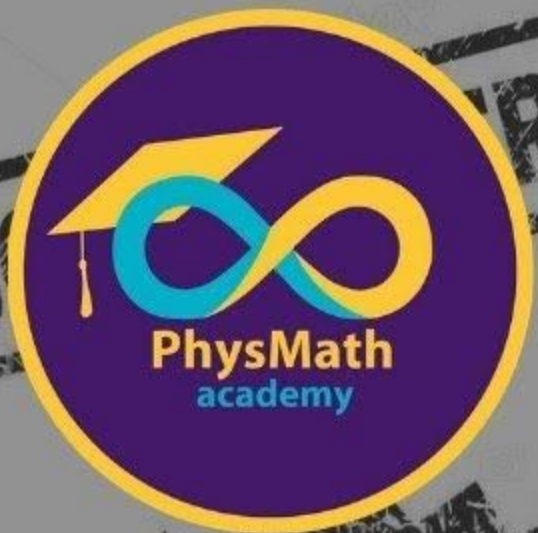


Таблица усвояемости белковой пищи

Источник питания	Усвояемость протеина (%)
Яйцо	97
Молоко и сыр	97
Белки смешанной диеты	96
Мясо и рыба	94
Зерновые	86
Соя	78
Рис	76



Тамақ өнімдерінің органолептикалық (түйсіктік) құндылығы сапа көрсеткіштеріне негізделген: сыртқы түрі, консистенция, иісі, дәмі, құрамы, балғындылық дәрежесі. Тамақ өнімдерінің сіңімділігі өнімнің қай бөлігі организмде толығымен қолданылатынын көрсететін сіңу коэффициентімен өрнектеледі. Аралас тамақтану кезінде белоктардың сіңуі – 84,5%, майдың сіңуі – 94%, көмірсулардың сіңуі – 95,6% құрайды



**СТАНДАРТТАУ ЖӘНЕ
СЕРТИФИКАТТАУ**

Сертификаттау (куәландыру) - азаматтардың өміріне, денсаулығына, мүлкіне және айналадағы ортаға өнімнің қауіпсіз болуы талаптарына сай келуін тексеру. Мамандандырылған мемлекеттік ұйымдар жүргізеді. Сертификаттау деп сәйкестікті растау жөніндегі орган өнімнің, көрсетілетін қызметтің белгіленген талаптарға сәйкестігін жазбаша куәландыратын рәсімді де атайды.



Сәйкестікті бағалау - өнімге, процеске, тұлғаға немесе органға қойылған талаптардың орындалғанының дәлелдемесі. Сәйкестікті растау, тіркеу, аккредиттеу, тексеру және қадағалау сәйкестікті бағалау іс-әрекеттерінің айқын мысалы болып табылады. Сәйкестікті бағалауға үш жақ қатысады. Қатысушы жақтар дайындаушының (бірінші жақ), сатып алушылардың (екінші жақ) мүддесін қорғайды. Үшінші жақ - алғашқы екі жаққа да тәуелді емес тұлға немесе орган.



