

AZƏRBAYCAN RESPUBLİKASI TƏHSİL NAZİRLİYİ
AZƏRBAYCAN DÖVLƏT İQTİSAD UNİVERSİTETİ

“QIDA MƏHSULLARI TEXNOLOGİYASI” KAFEDRASI

**“Qida məhsullarının texnologiyası” istiqamətində təhsil alan bakalavr
tələbələr üçün “Qida sənayesi və iaşə müəssisələrinin texnoloji
layihələndirilməsi” fənnindən “Müxtəlif tipli iaşə müəssisələrində binanın
həcm planlaşdırılma məsələləri” mövzusunda**

MÜHAZİRƏ MƏTNİ

Tərtib etdi: b/m. Hüseynova Yazgül Süleyman qızı

BAKİ-2013

MÜXTƏLİF TIPLİ İAŞƏ MÜƏSSİSƏLƏRİNDƏ BİNANIN HƏCM PLANLAŞDIRILMA MƏSƏLƏLƏRİ

Layihələndirilmə zamanı iaşə müəssisələrinin ümumi planlaşdırılma məsələlərinə əsasən aşağıdakılar aiddir: müəssisə binasında neçə mərtəbənin və zirzəminin olub-olmamasının müəyyən edilməsi, mərtəbələrin hündürlüyü müəyyən olunmaqla konstruktiv planlaşdırılma modulunun qəbul edilməsi; binanın quruluşu (konfigurasiyası) və sahədə necə yerləşməsinin müəyyənləşdirilməsi; müəssisə otaqlarını ardıcıl olaraq planının işlənilməsi; planlaşdırılma zamanı texniki-iqtisadi göstəricilərin təyin olunması; iaşə müəssisələri həcmcə planlaşdırılan zaman, onlar üçün mərtəbələrin sayının üçdən çox olmadığını nəzərə almaq lazımdır. Bu isə müəssisədəki oturacaq yerlərinin sayına əsasən müəyyənləşdirilməlidir. Belə ki, oturacaq yerlərinin sayı 100-150-yə qədər çatan yeməxana, kafe və restoranlar birmərtəbəli, oturacaq yerlərinin sayı 200-dən çox olan yeməxana və kafelər və 150-dən çox olan restoranlar ikimərtəbəli, 300 və daha çox olan yerləri olan müəssisələr isə üçmərtəbəli layihə oluna bilər.

Tədarükçü iaşə müəssisələri isə ayrıca bina şəklində, dördmərtəbədən çox olmamaq şərtlə layihələndirilir. Layihənin işlənməsində istehsal prosesi və hazır məhsul buraxılışının təşkili üçün optimal şərait yaradılması nəzərdə tutulmalıdır.

Zirzəminin layihələndirilməsi çoxlu miqdarda anbar və texniki otaqlar qrupuna malik, yüksək hündürlük tələb etməyən müəssisələrdə nəzərdə tutula bilər. Tikinti norma və qaydalarına əsasən iaşə müəssisələrində sahəsi 200 m²-dən az olan otaqlara malik mərtəbənin hündürlüyü 3,3 m, daha artıq sahəyə malik otaqları olan mərtəbələr üçün isə 4,2 m qəbul edilməlidir. Anbar qrupu texniki və məişət qrupu otaqları layihələndirilən zirzəmilər üçün isə bu qiymət 2,7 m-ə yaxın götürülməlidir.

Müəssisə binasının quruluşu layihə planında konfigurasiyası təyin olunan zaman ən çox kvadrat və yaxud düzbucaqlı formanın tətbiq olunduğu

(məqsədəuyğunluğu) nəzərə alınmalıdır. Bu halda tərəflərin birinin digərinə nisbətən (1:1:5) şərti gözlənilməlidir.

Ümumiyyətlə, binanın planlaşdırılma sxeminin hansı formada qəbul edilməsi planlaşdırma məsələlərinin düzgün həlli üçün vacib şərtlərdən biridir.

İaşə müəssisələri binasının planlaşdırılmasına onların daxilində yerləşəcək ayrı-ayrı otaqlar qrupunun qarşılıqlı əlaqəsi də təsir göstərir. Məsələn, tədarükçü müəssisələr üçün binanın planlaşdırılmasında soyuducu blokun necə yerləşdirilməsi bu və ya digər sxemin qəbul olunması üçün vacib sayılır. Belə ki, mərkəzi planlaşdırma sxemində soyuducu kameralar binanın mərkəzində, istehsal sexləri və digər qrup otaqlar onun ətrafında nəzərdə tutulursa, П-şəkilli planlaşdırma sxemində soyuducu kameraların üç tərəfdən istehsal qrupu otaqları ilə əhatə olunması və dördüncü tərəfdən xarici divarla birləşməsi şərtləri gözlənilir. Г-şəkilli planlaşdırma sxemində isə soyuducu kameraların binaya qismən birləşdirilməsi, istehsal qrupu otaqlarının isə onlara iki tərəfdən yanaşı yerləşdirilməsi nəzərə alınır.

Əsas istehsal qrupu otaqlarının müəssisədə üfiqi şəkildə, dərinlikdə və mərkəzdə, yaxud da künclərdə yerləşdirilməsindən asılı olaraq, planlaşdırma sxemləri isə xörək hazırlanmasını tamamlayan müəssisələrdə tətbiq edirlər.

Bu və ya digər sxemin qəbul edilməsi layihə edilən müəssisədə yerlərin sayından, müəssisənin sərbəst, yaxud başqa binalarda yerləşməsi şərtlərindən və həmçinin orada tətbiq edilən xidmət formalarından asılı olaraq yerinə yetirilə bilər. Üfiqi planlaşdırma sxemi kiçik zala malik, ya da başqa binalarda yerləşən iaşə müəssisələri üçün tətbiq edilə bilər. Dərində yerləşməklə planlaşdırma sxemi əsasən kiçik və orta güclü iaşə müəssisələrinin layihələndirilməsi zamanı işlədilə bilər. Bucaq formada planlaşdırma sxemi isə kvadrat formaya yaxın binalar üçün tətbiq edilir. Burada ən çox bir mərkəzi istehsal və iki zal nəzərdə tutulur.

Bütövlükdə iaşə müəssisələri binasının ümumi ölçüləri onun tərkibinə daxil olan otaqlar qrupundan və onların qarşılıqlı əlaqəsindən asılıdır. Müəssisə layihələndirildikdə, onun tərkibinə daxil olan otaqların 6x6, 9x9, 12x12 m ölçülərə

malik sütunlara malik olduğunu qəbul etməklə quraşdırılması məqsədəuyğun sayılır.

Müəssisə binasında sanitar-texniki tələblərin gözlənilməsi, orada soyuq və isti su təchizatının, qızdırıcı və küləkləyici sistemlərin varlığını nəzərdə tutur. Havanın dəyişdirilməsi sistemi əsas etibarilə cənub rayonlarında layihələndirilən müəssisələrdə nəzərdə tutulmalıdır.

Müəssisənin planlaşdırılmasında texnoloji proseslərin getməsi ardıcılığının sxemlər tərtib edilməklə nəzərə alınması, orada ayrı-ayrı otaqlar qrupunu rəşional şəkildə yerləşdirmək və quraşdırmaq üçün əlverişli imkan yaradır.

İaşə müəssisələrinin planlaşdırma məsələlərinin həllində ayrı-ayrı otaqlar qrupu üçün faydalı, ümumi və normativ sahələr, binanın neçə mərtəbədən ibarət olması da onun qəbul edilmiş forması, müvafiq tikinti norma və qaydaları və digər şərtlər xüsusi rol oynamalıdırlar.

Dəmiryolu vağzallarında yerləşən iaşə müəssisələri vağzal binasında yerləşməklə, vahid bloka malik olmalı, xammal və yarımfabrikatların gətirilməsi üçün, işçilərin perrona daxil ola bilmələri üçün giriş yollarına malik olmalıdırlar. Vağzal restoranında ticarət zalının üç giriş yolu olmalıdır. Burada estrada və rəqs meydançası nəzərdə tutulmur. Mehmanxanalardakı iaşə müəssisələrində nahar zalları, onların birinci və ikinci mərtəbələrində yerləşdirilirlər. İstehsal və köməkçi qrup otaqları onlarla yanaşı heyət tərəfdə yerləşdirilirlər. Ticarət zalları elə planlaşdırılmalıdır ki, mehmanxana işçiləri onlara həm əsas vestibüldən, həm də mərtəbələrdən daxil ola bilsinlər. Mərtəbələr üzrə bufetlər, restoranlardakı istehsalla xüsusi yükqaldırıcıların köməyi ilə əlaqələndirilməlidirlər.

Məktəblərdə və texniki peşə məktəblərində layihələndirilən yeməxanalar tədris korpusları ilə əlaqəli otaqlarda, yaxud da keçidlərin köməyi ilə əsas binaya əlaqələndirilən ayrıca binada yerləşdirilə bilərlər. Yarımfabrikatla işləyən iaşə müəssisələri üçün nəzərdə tutulmuş bütün otaqlar qrupu bu müəssisələrdə nəzərdə tutulmalıdırlar.

Sənaye müəssisələrindəki yeməxanalar ayrılıqda müstəqil bina şəklində, yaxud da müəssisə binasının müəyyən bir hissəsində layihələndirilə bilər. Bu zaman onlar bir, ya da bir neçə mərtəbədə yerləşdirilirlər.

Yarımqapalı tipli yeməxanalarda istehlakçılar üçün iki giriş yolu olmalıdır ki, bunların biri fəhlələr üçün, digəri isə yaxınlıqdakı rayonun əhalisi üçün nəzərdə tutulmalıdır.

Bu yeməxanaların binası sənaye obyekti səxlərindən 300-500 m məsafədə layihələndirilməlidirlər.

Ədəbiyyat siyahısı

1. Аграновский Е.Д., Дмитриев Б.В. Основы проектирования и интерьер предприятий общественного питания. –М.: Экономика, 1982, -144 с.
2. Арустамов Э.И., Аграновский Е.Д. Применение главы СНиП П-Л-8-71 «Предприятия общественного питания» (методические рекомендации). –М.: МКИ, 1974, -28с.
3. Бердичевский В.Х., Карсекин В.И. технологические проектирование предприятий общественного питания. –К.: Вища школа, 1979, -232 с.
4. Qurbanov N.Q. İctimai iaşə müəssisələrinin texnoloji layihələndirilməsi. Dərs vəsaiti. Bakı, 1985, səh.104.
5. Никуленкова Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания. М.: Экономика, 1987.
6. Зуева М.В. и др. Технологическое проектирование предприятий общественного питания. М.: Экономика, 1977, -70 с.