

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 “Giriş. Texnoloji layihələndirmə haqqında
ümumi məlumat, onun məqsəd və vəzifələri” mövzusunda**

MÜHAZİRƏ MƏTNİ

Tərtib etdi: dos. Qurbanov Nüsrət Heydər oğlu

BAKİ-2014

GİRİŞ. TEXNOLOJİ LAYİHƏLƏNDİRMƏ HAQQINDA ÜMUMİ MƏLUMAT, ONUN MƏQSƏD VƏ VƏZİFƏLƏRİ

Xalq təsərrüfatının digər sahələrində olduğu kimi, ictimai iaşə müəssisələrinin tikintisi də əvvəlcədən tərtib olunmuş layihə əsasında həyata keçirilir.

Layihə dedikdə, tərkibinə texniki-iqtisadi əsaslandırma, hesablamalar, sxemlər, cizgilər, maliyyə sənədləri və s. daxil olan çoxlu miqdarda bir-biri ilə əlaqədar texniki sənədlər məcmuəsi başa düşülür. Layihələndirilmə isə bunları özündə əks etdirən mürəkkəb prosesdir. Onun həyata keçirilməsi memarlar, mühəndislər və layihə təşkilatlarının iştirakı ilə dövlət normaları və standartları əsasında başa çatdırılır.

Layihələndirmənin məqsədi ictimai iaşə müəssisələri tikintisini şəhər, qəsəbə və kəndlərin müəyyən ayrılmış bir sahəsində yerinə yetirməyə imkan verən kompleks layihə-smeta sənədlərinin işlənilib hazırlanmasıdır.

Layihələndirilən müəssisə özünün texnoloji quruluşu və əmək şəraitinə görə istehsalın hazırkı müasir tələblərinə cavab verməlidir. Belə ki, burada avadanlıqlarla təchizat, avtomatik idarəetmə sistemləri və iaşədə digər yeniliklər, tikinti və memarlıq sahəsində mütərəqqi fikirlər öz əksini tapmalıdır.

Texnoloji layihələndirmənin məsələlərinə hesablamalar əsasında müəssisənin xarakterik göstəricilərinin əldə edilməsi, istehsalda texnoloji proseslərin təşkili, avadanlıqların və qurğuların seçilib, istehsal sexlərində və digər qrup otaqlarda yerləşdirilməsi, müəssisənin fəaliyyətində iştirak edəcək işçi heyətin sayının hesablanması, binanın həcm cəhətdən planlaşdırılma sxeminin hazırlanması və başqaları aid edilir.

Hazırda xörək hazırlanması prosesində sənaye texnologiyasının tətbiqi iaşə müəssisələrində istehsalın yenidən qurulmasını, o cümlədən müasir avadanlıqların tətbiq edilməsini və yeni texnoloji sxemlərin işlənilib hazırlanmasını tələb edir.

Bütün bunların hamısı, iaşə müəssisələrinin layihələndirilməsi işini passiv, qurtarmış hesab etmir, əksinə, həmişə yeni fikirlərlə zənginləşən və daim inkişafda olan bir proses kimi nəzərdə tutur.

İaşə müəssisələri layihələrinin işlənilib hazırlanması layihə institutları, onların filialları və şöbələri tərəfindən həyata keçirilir. Dövlət ictimai iaşə müəssisələri üçün layihələr əsas etibarilə “Soyuzgiprotorq” tipli layihələrin mərkəzi institutu və ticarət binalarının eksperimental layihələndirilməsinin mərkəzi elmi-tədqiqat institutu tərəfindən işlənilib hazırlanır. İstehlak kooperasiyası nəzdində olan ictimai iaşə müəssisələri layihələrinin işlənməsi işində əsas aparıcı təşkilat Sentrosoyuzproyektdir. Soyuzgiprotorq və Sentrosoyuzproyekt bütün SSRİ üzrə ictimai iaşə müəssisələrinin layihələndirilməsi siyasətinin vahidliyini təmin edirlər.

İctimai iaşə müəssisələrinin layihələndirilməsində istifadə olunan əsas normativ sənədlərə SSRİ dövlət plan komitəsinin razılığı ilə SSRİ dövlət tikinti idarəsi tərəfindən təsdiq edilmiş tikinti norma və qaydaları (SniP), layihələndirmə və tikinti üzrə göstərişlər, tipli layihələr kataloqları, smeta normaları, kapital qoyuluşuna aid normativlər, bir sıra texniki şərtlər və s. aid edilir.

Tikinti norma və qaydaları müxtəlif tip müəssisələr üçün müxtəlifdir. Burada layihə üçün bir sıra ümumi suallar şərh edilmişdir. Bütövlükdə onlar dörd hissədən: “Ümumi qaydalar”, “Layihələndirmə normaları”, “İstehsal qaydaları və işlərin qəbulu”, “Smeta normaları və qaydaları”ndan ibarətdirlər.

Hazırda ictimai iaşə müəssisələrinin layihələndirilməsində istiqamətverici kimi SniP 8-71 nömrəli tikinti norma və qaydalarından istifadə edilir. Burada müəssisələrin yerləşdirilməsi, binaların həcmi-planlı və konstruktiv həlli barədə ümumi məsləhətlər, ayrı-ayrı istehsal və ticarət qrupu otaqlarının, sanitariya-texniki qurğuların, qızdırıcı sistemlərin və s. layihələndirilməsi üçün əsas tələbatlar göstərilmişdir.

Ticarət-məişət binaları və turist komplekslərinin eksperimental layihələndirilməsinin mərkəzi elmi-tədqiqat institutu tərəfindən standartlar və kataloqlardan istifadə etməklə yeməcxana, kafe və restoranlar üçün planlaşdırma elementləri normaları (NP) işlənilib hazırlanmışdır ki, bunlardan da istifadə layihə olunacaq müəssisənin kompanovka məsələlərini asanlaşdırır.

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.