

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 “Paylama şöbəsi və istehlakçılar, köməkçi və məişət otaqları üçün avadanlıqların hesabı” mövzusunda

MÜHAZİRƏ MƏTNİ

Tərtib etdi: dos. Qurbanov Nüsrət Heydər oğlu

BAKI-2014

PAYLAMA ŞÖBƏSİ VƏ İSTEHLAKÇILAR, KÖMƏKÇİ VƏ MƏİŞƏT OTAQLARI ÜÇÜN AVADANLIQLARIN HESABATI

Paylama şöbəsi istehsal və istehlak qrupu otaqları arasında əlaqələndirici bölmələrdən biridir. Bu şöbənin müəssisələrdə layihələndirilməsi xidmətin formalarından xeyli asılıdır. Ofisiantla xidmət zamanı, paylama şöbəsi, istehsal sahəsində isti və soyuq sexlər, şörəkdoğrama şöbəsi, bufetlər, qabyuma şöbələri və servis otağı ilə əlaqəli şəkildə ayrıca otaq kimi layihələndirilir.

Özünəxidmət metodu ilə iş vaxtı paylama şöbəsinə ayrıca otaq ayrılmır. Burada hesabat paylayıcı avadanlıqların tipinin və sayının seçilməsindən ibarətdir.

Xörəklərin sərbəst seçilməsi yolu ilə xidmət zamanı, əsas paylayıcı avadanlıq kimi özünəxidmət piştaxtaları xətti quraşdırılır (LPS). Bu xəttin tərkibinə soyuq qəlyanaltılar, şirin xörəklər və içkiləri nümayiş etdirmək və qısamüddətli saxlamaq üçün avadanlıqlar: birinci və ikinci xörəklər üçün marmitlər, padnoslar, alətlər və kassa üçün piştaxtalar daxildir.

LPS-Q və LPS-D markalı özünəxidmət piştaxtaları xətləri isə kiçik güclü müəssisələrdə kompleks xörəklərin qısamüddətli saxlanması və buraxılması üçün quraşdırılır.

Aşağıdakı şəkillərdə LPS-Q və LPS-D xətləri və onların tərkib hissələri göstərilmişdir (şəkil 1 və 2).

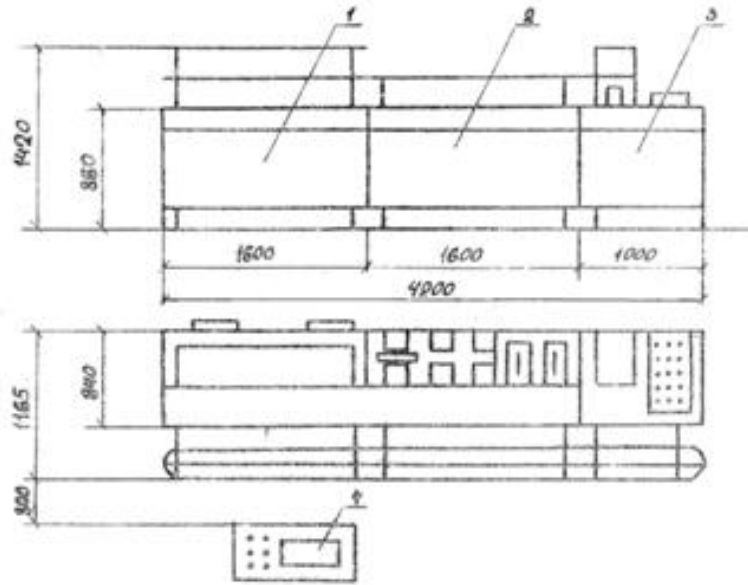
Müəssisələrdə istehlakçıların axın intensivliyindən, müəssisənin gücündən, zalın planlaşdırılma dərəcəsiindən, xidmət formasından və digər göstəricilərdən asılı olaraq paylayıcı xətlər ixtisaslaşdırılmış və universal tiptə tətbiq edilə bilərlər.

İxtisaslaşdırılmış paylayıcı xətlər özünəxidmət zamanı tətbiq edilir.

Universal tipli paylayıcı xətlərdə bütün xörəklər bir piştaxtadan buraxılır. Onları oturmaq yerlərinin sayı yüzə qədər çatan müəssisələrdə quraşdırırlar.

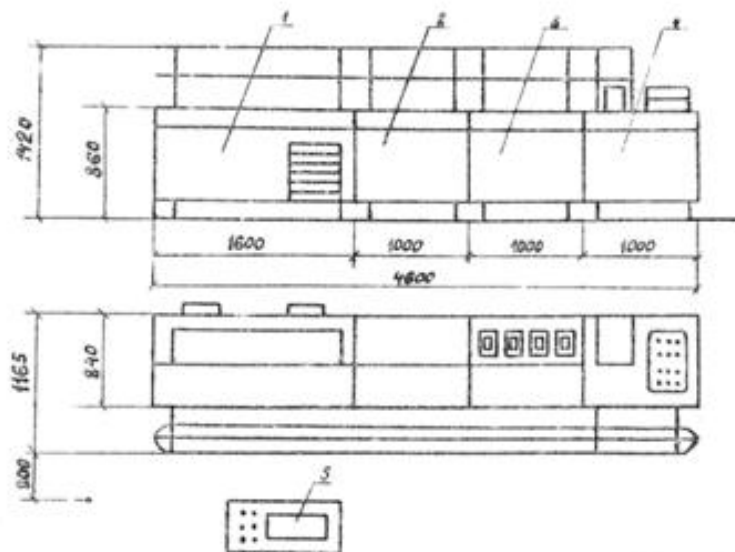
Çoxlu miqdarda istehlakçı axını olan iaşə müəssisələrində (istehsal müəssisələrində, ali məktəblərdə və s. idarələrdəki yeməxanalarda) “Potok” və “Effekt” markalı mexanikləşdirilmiş paylayıcı xətlər quraşdırılır. Bunların da

tərkibinə xörəklərin komplektləşdirilməsi üçün transportyor və hərəkət edən paylayıcı avadanlıqlar daxil edilir.



Şəkil 1. LPS-D markalı özünəxidmət pıştaxtaları xətti və onun tərkib hissələri

Şəkildəki işarəsi	Adları	Markası	Miqdarı	Qabların ölçüləri, mm
1.	Soyuq qəlyanaltılar və şirin xörəklər pıştaxtası	LPS-2	1	1600x840x1420
2.	Birinci və ikinci xörəklər üçün marmit-pıştaxta	LPS-3	1	1600x840x1165
3.	İsti içkilər üçün pıştaxta	LPS-5	1	1000x840x1420
4.	Yeməxana cihazları və padnoslar üçün pıştaxta	LPS-6	1	600x800x900



Şəkil 2. LPS-Q markalı özünəxidmət pıştaxtaları xətti və onun tərkib hissələri

Şəkildəki işarəsi	Adları	Markası	Miqdarı	Qabların ölçüləri, mm
1.	Soyuq və şirin xörəklər üçün piştaxta	LPS-2	1	1600x840x1420
2.	Birinci və ikinci xörəklər üçün konforlu marmit-piştaxta	LPS-10	1	1000x840x1420
3.	İkinci xörəklər üçün 55 l tutuma malik marmit piştaxta	LPS-16	1	1000x840x1420
4.	İsti içkilər üçün piştaxta	LPS-5	1	1000x840x1420
5.	Yeməxana cihazları və padnoslar üçün piştaxta	LPS-6	1	600x800x900

Paylayıcı xətlərin sayını

$$L_r = \frac{P_z}{O_l \cdot V_o}$$

düsturunun köməyi ilə hesablamaq mümkündür.

Burada, L_r – məlum tiptə paylayıcı xətlərin sayı;

P_z – zəlin buraxılış qabiliyyəti, nəfər;

O_l – qəbul olunan xəttin məhsuldarlığı: nahar (xörək)/saat;

V_o – istehlakçılara xidmətin ümumi davam etmə müddətidir, saat.

Ticarət zəlinin buraxılış qabiliyyəti isə

$$P_z = \frac{S_z \cdot 60 \cdot V_m \cdot K}{V_m}$$

düsturu ilə hesablanır.

Burada, S_z – zalda yerlərin sayı;

V_m – zalda yerlərin məşğul olduğu vaxtı, saat;

K – zaldan istifadə olunma əmsəlidir (0,85).

İstehlakçılar üçün otaqlarda da avadanlıqların seçilməsi layihə edilən müəssisənin tipi və arada tətbiq olunacaq xidmət formasından asılı olaraq həyata keçirilməlidir.

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.