

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 “İaşə müəssisələrinin layihələndirilməsində əsas
normativlər və layihələndirmənin növləri” mövzusunda**

MÜHAZİRƏ MƏTNİ

Tərtib etdi: dos. Qurbanov Nüsrət Heydər oğlu

BAKİ-2014

Tədarükçü və xörək hazırlanmasını tamamlayan müəssisələrdə məhsulların hesabatı metodları

Layihə olunacaq müxtəlif iaşə müəssisələri üçün xammal və yarımfabrikatların miqdarı üç metodla:

- hesabat-plan menyusu;
- fizioloji normalar;
- orta qrup bölgüsü üzrə hesablanır.

Hesabat metodunun seçilməsi layihə olunan müəssisənin tipi və gücündən, həm də istehlakçılara xidmətin formasından asılıdır.

Açıq tipli iaşə müəssisələrində xammal və yarımfabrikatların miqdarı hesabat-plan menyusu əsasında təyin olunur. Bu hesabat yuxarıda göstərildiyi kimi, bir günlük menyunun tərtibindən başlanır.

Menu əsasında xammalın hesabatı

$$Q = \frac{q \cdot n}{1000}$$

düsturunun köməyi ilə aparılır.

burada, Q – saxlanma üçün hesablanan xammalın miqdarı, kq;

q – reseptlər məcmuəsi üzrə bir xörəyə sərf olunan məhsul norması, q;

n – müəssisədə gün ərzində realizə olunacaq xörəklərin miqdarıdır.

Qənnadı və kulinar sexləri üçün məhsulların hesabatı da analogi qaydada aparılır. Burada məhsul norması hər 100 ədəd məmulat üçün nəzərə alınır.

Anbarlarda saxlanılacaq məhsulların ümumi miqdarı aşağıdakı düsturla hesablanır:

$$\sum Q = Q_1 + Q_2 + \dots + Q_n = \sum \frac{q \cdot n \cdot t}{1000} \quad (3.12)$$

burada, Σ - saxlanılacaq məhsulların ümumi miqdarı, kq;

$Q_1, Q_2, \dots, Q_n$ – ayrı-ayrı xörəklər, məmulatlar üçün sərf olunan məhsulların miqdarı, kq;

t – məhsulların saxlanma müddətidir, gün.

Daimi istehlakçı kontingenti olan iaşə müəssisələrinin layihələndirilməsində xammalın hesabatı fizioloji qida normalarına əsasən aparılır. Bu normalar “İctimai iaşə müəssisələri rəhbər işçisinin məlumat kitabı”nda ətraflı şərh olunmuşdur.

Fizioloji qida normaları üzrə xammalın hesabatı

$$Q = \frac{q \cdot N \cdot t}{1000} \quad (3.13)$$

düsturunun köməyi ilə yerinə yetirilir.

burada, Q – anbar qrupu otaqlarında saxlanılacaq məhsulların miqdarı;

q – 1 nəfər üçün sutkalıq məhsul norması, q;

N – müəssisədə istehlakçıların sayı, nəfər;

t – məhsulların saxlanma müddətidir, gün.

Bu metodla məhsulların miqdarı hesablandıqdan sonra onları ayrı-ayrı çeşidlər (növlər) üzrə bölücdürmək lazımdır.

Müəssisələrə məhsullar yarımfabrikat şəklində daxil olursa, xörəklərə sərf olunan məhsul norması yarımfabrikat hesabı ilə nəzərə alınmalıdır.

Orta qrup bölgüsü üzrə məhsulların hesabatı, müəyyən qrup xörəklər üçün orta qrup normasının təyin olunmasına əsaslanır:

$$Q_1 = \frac{q_{o.q.b} \cdot n}{1000} \quad (3.14)$$

burada, Q_1 – müəyyən qrup xörəklərin hazırlanması üçün məhsulların miqdarı, kq;

n – müəssisədə gün ərzində realizə olunacaq müəyyən qrup xörəklərin miqdarı, xörək çeşidlərinin faizlə bölüşdürülməsi cədvəlindən götürülür;

$q_{o.q.b.}$ – orta qrup bölgüsü üzrə bir xörəyə sərf olunan məhsul normasıdır, q.

Sonuncu

$$q_{o.q.b.} = \frac{q_1 + q_2 + \dots + q_n}{n} \quad (3.15)$$

asılılığına əsasən tapılır.

burada, $q_1, q_2, \dots, q_n$ – ayrı-ayrı xörəyə sərf olunan məhsul norması, q;

n – müəyyən qrupda xörəklərin miqdarıdır.

Son zamanlar iaşə sistemində sənaye texnologiyasının tətbiqi və xörək hazırlanmasını tamamlayan müəssisələrin müxtəlif yarımfabrikatlarda mərkəz-

lənşmiş qaydada tənchizi ilə əlaqədar olaraq yarımfabrikatların miqdarı başqa formada da hesablanı bilər:

$$Q = n \cdot q \quad (3.16)$$

burada, Q – müəyyən qrup xörəklərin hazırlanması üçün yarımfabrikatların miqdarı, kq;

n – müəssisədə gün ərzində hazırlanacaq müəyyən qrup xörəklərin miqdarı;

q – resept üzrə müəyyən xörəyə sərf olunan yarımfabrikatın çıxar normasıdır, ədəd/ q (1/50, 1/75, 1/200 və s.).

Fabrik-mətbəxlər, ıaşə kombinatları, ıxtisaslaşdırılmış sexlər və digər müəssisələr tərəfindən ıaşə məhsullarının mərkəzlənmiş istehsalı zamanı ət yarımfabrikatlarının hər hansı miqdar xammaldan çıxarı ($Q_{ə.y/f}$)

$$Q_{ə.y/f} = \frac{G_{ə} \cdot \beta}{q_{y/f}} \quad (3.17)$$

düsturu ilə hesablanır.

burada, $G_{ə}$ - yarımfabrikat hazırlanacaq ətın kütləsi (brutto), kq;

β - ətın kulinar hissələrə bölünməsi zamanı müvafiq hissələrin xüsusi çəkisini nəzərə alan əmsal;

$q_{y/f}$ – 1 pay yarımfabrikatın kütləsidir, kq, yaxud q (reseptlər məcmuəsindən qəbul edilir).

Tərəvəzlərdən (kartof və kökümeyvəlılər) yarımfabrikatların istehsalı zamanı onların çıxarı ısıə

$$Q_{t.y/f} = G_t - [G_t \cdot \beta_1 + (G_t - G_t \cdot \beta_1) \cdot \beta_2] \quad (3.18)$$

düsturunun köməyi ilə təyin olunur.

Burada, $Q_{t.y/f}$ – tərəvəz yarımfabrikatlarının çıxarıdır, kq;

G_t – tərəvəz yarımfabrikatlarının hazırlanması üçün istifadə edilən xammalın kütləsi (brutto), kq;

β_1, β_2 – ılın mövsümündən asılı olaraq mexaniki və əl ilə təmizlənmə zamanı müvafiq tullantıların miqdarını nəzərə alan əmsallardır.

Tədarükçü sexlərin hesabatından gündəlik emal edilən xammalın miqdarını birinci növbə üçün 60%, ikinci növbə üçün isə 40% münasibətində götürmək məsləhət görülür.

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.