

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
texniki-iqtisadi əsaslandırma” mövzusunda**

MÜHAZİRƏ MƏTNİ

Tərtib etdi: dos. Qurbanov Nüsrət Heydər oğlu

BAKİ-2014

İAŞƏ MÜƏSSİSƏLƏRİNİN LAYİHƏLƏNDİRİLMƏSİNDƏ TEXNİKİ-İQTİSADI ƏSASLANDIRMA

Plan:

- 1) Layihənin texniki-iqtisadi cəhətdən əsaslandırılmasının əsas məsələləri.
- 2) Layihə olunacaq müəssisənin tipi və istehlakçılara xidmət formasının əsaslandırılması.

1) Layihənin texniki-iqtisadi cəhətdən əsaslandırılmasının əsas məsələləri.

Yuxarıda qeyd olunduğu kimi, layihənin yerinə yetirilməsinin ilk mərhələsində onun texniki-iqtisadi cəhətdən əsaslandırılması tikintinin məqsədəuyğunluğu üçün vacib şərtlərdən biri hesab olunur.

Layihənin texniki-iqtisadi cəhətdən əsaslandırılması üçün tikinti rayonun xarakteristikası, əhalinin və ayrı-ayrı kontingent qrupunun sayı, yaxınlıqda iaşə müəssisələrinin varlığı, onların gücü və buraxılış qabiliyyəti, rayonda iaşənin əhaliyə xidmət dərəcəsi, yeyinti sənaye müəssisələrinin varlığı və s. şərtlər məlum olmalıdır.

Layihənin texniki-iqtisadi cəhətdən əsaslandırılmasında aşağıdakı əsas məsələlər həll edilməlidir:

1. Layihə ediləcək iaşə müəssisəsinin tipi və istehlakçılara xidmət formasının əsaslandırılması;
2. Müəyyən buraxılış qabiliyyətinə və istehsal gücünə malik, yaxud da yenidən qurulduqdan sonra buraxılış qabiliyyəti və istehsal gücü artırılacaq mövcud müəssisənin tikintisi vacibliyinin əsaslandırılması;
3. Layihə ediləcək müəssisə üçün tikinti yeri seçilməsinin əsaslandırılması, müəyyənləşdirilməsi, tikinti üçün texniki imkanların əsaslandırılması;
4. Layihə ediləcək müəssisədə iş rejiminin əsaslandırılması.

2) Layihə olunacaq müəssisənin tipi və istehlakçılara xidmət formasının əsaslandırılması.

İaşənin təşkilati və texniki əsasında asılı olaraq, müəssisələr əsas etibarilə kulinar məhsullarının hazırlanması, onların realizə olunması və istehlakı funksiyalarını yerinə yetirirlər. Bununla bərabər, son illər elmi-texniki tərəqqinin inkişafı təsiri altında iaşədə əmək bölgüsü proseslərinin dərinləşməsi də baş verir. Bu, xüsusilə, müəssisələrdə istehsalın sənaye formalı təşkilinə keçilməsi ilə əlaqədardır. Ona görə də iaşənin funksiyaları çox zaman biri-digərindən ayrılıqda müstəqil müəssisələrdə fəaliyyət göstərmiş olurlar.

Yüksək hazırlıq dərəcəsinə malik yarımfabrikatların istehsalı getdikcə böyük, mexaniki cəhətdən daha yaxşı təchiz olunmuş müəssisələrdə baş verirsə, onların realizəsi və istehlakı kiçik hazırlayıcı müəssisələrdə həyata keçirilir.

Bütün bunlar yerinə yetirdiyi xarakterik funksiyalardan asılı olaraq iaşə müəssisələrini şərti olaraq aşağıdakı dörd qrupa ayırmağa imkan yaradır:

a) yalnız kulinar məhsullarının istehsalı funksiyasını yerinə yetirən müəssisələr (tədarükçü fabriklər, yarımfabrikat konbinatları və s.);

b) istehsal, realizə və istehlakın təşkili funksiyasını yerinə yetirən müəssisələr (yeməcxana, kafe, restoranlar);

v) realizə və istehlakın təşkili funksiyasını yerinə yetirən müəssisələr (xörək hazırlanmasını tamamlayan müəssisələr və b.);

q) realizə funksiyasını yerinə yetirən müəssisələr (kulinar mağazaları).

İaşə müəssisələri həm də istehsalın mərkəzləşmə dərəcəsinə (xammalla işləyib müxtəlif hazırlıq dərəcəli yarımfabrikatlar istehsal edən; tam istehsal dövrünə malik xammalla işləyən tədarükçü müəssisələr; yarımfabrikatla işləyib xörək hazırlanmasını tamamlayan və istehsalı olmayan paylayıcı müəssisələr), xidmət olunacaq kontingentin xarakterinə (ümumi tipli, fəhlə, qulluqçular, şagirdlərə və s. xidmət göstərən), ixtisaslaşma dərəcəsinə (kompleks, müəyyən məhsul istehsal edən ixtisaslaşdırılmış və s.), xidmət formasına (özünəxidmət, ofisiəntla xidmət və s.), gücünə və oturmaq yerlərinin tutumuna (iri, orta və kiçik) və digər əlamətlərinə görə təsnifləşdirilə bilərlər.

İaşənin təşkilinin əsas istiqamətlərinə: özünün istehsal etdiyi məhsulların tədarükçü müəssisələrdə sənaye üsulu ilə hazırlanması və xörək hazırlanmasını tamamlayan müəssisələrin yarımfabrikat, kulinar və qənnadı məmulatları ilə kompleks şəkildə təchiz olunması, onların yeni növ ticarət-texnoloji, soyuducu avadanlıqlarla və digər mexanikləşdirmə vasitələri ilə təmin olunması və həm də görülməli işlərin nizama salınmasına uyğun olaraq iaşə müəssisələri tiplər üzrə fərqləndirilir. Bunlara yeməxanalar, restoranlar, kafe və kafeterilər, qəlyanaltıxanalar, bufetlər, çayxanalar, ev mətbəxləri, kulinar mağazaları, kompleks iaşə müəssisələri, barlar və başqaları aid edirlər.

Sənaye və təsərrüfat müəssisələrində, elmi təşkilatlarda və tədris idarələrində əsas iaşə müəssisələri tipi yeməxanalar sayılır. Onlar istehlakçıları tam gündəlik qida rasionu ilə təmin edirlər. Yeməxanalar bu müəssisələrdə kompleks rasionların realizəsi ilə bərabər, kulinar, qənnadı məmulatlarının və yarımfabrikatların istehlakçılara satışını da həyata keçirirlər.

Sənaye müəssisələrində yerləşən iaşə müəssisələrində qidalanmanın iki formada (rasional və pəhriz) tətbiqindən asılı olaraq ümumi oturmaq yerlərinin 20%-i miqdarında pəhriz yeməxanaları, yaxud pəhriz şöbələri layihələndirilir.

Yaşayış yerlərində daha geniş yayılmış iaşə müəssisələri tipi kimi, axşamlar axşam kafesi, yaxud axşam restoranı kimi fəaliyyət göstərən yeməxanalar nəzərdə tutulur.

Yaşayış rayonlarında ticarət mərkəzlərinin tikintisi daha məqsədəuyğundur. Buraya daxil olacaq iaşə müəssisələrinin tipi rayon mərkəzində yaşayacaq əhəlinin sayından asılı olaraq müəyyənləşdirilir. Belə ki, burada xidmət olunaçaq əhəli kontingentinin sayı 5-10 minə çatdıqda axşamlar kafe kimi işləyəcək yeməxanaların layihələndirilməsi məqsədəuyğundur. Əhəlinin sayı daha yüksək olduqda isə kompleks iaşə müəssisələrinin layihələndirilməsi nəzərdə tutulmalıdır.

Dəmiryolu vağzallarında, dəniz və çay limanlarında, həmçinin təyyarə limanlarında layihələndirilən iaşə müəssisələrinin tiplərinə restoranlar, qəlyanaltılar və kafelər aid edilməlidir. Bu və ya digər müəssisənin seçilməsi sərnixin axınının sayından asılı olaraq müəyyənləşdirilir.

İstirahət zonalarında layihələndiriləcək iaşə müəssisələrinin tipi yeməxanalar olmalıdır. Bundan əlavə, gündəlik istehlakçı tələbindən asılı olaraq burada restoranlar və ixtisaslaşdırılmış müəssisələr də nəzərdə tutula bilər.

Yerinə yetirdikləri funksiyalardan asılı olaraq iaşə müəssisələrinin tərkibinə daxil olan bütün otaqlar istehlakçılar üçün otaqlar qrupuna, istehsal qrupu otaqlarına, anbar qrupu otaqlarına, inzibati-məişət və texniki otaqlar qrupuna ayrılırlar.

Birinci qrup otaqlara vestibüllər, gözləmə zalları, paltar asılan yerlər, tualetlər və əlüzuma otaqları, ticarət zalları, kabinetlər, sifariş şöbələri, dincəlmək üçün otaqlar, ofisiantlar otağı və s. aid edilir.

İstehsal qrupu otaqları əsas etibarilə isti və soyuq sexləri, tədarükçü sexləri (ət, balıq, tərəvəz və s.), yarımfabrikat hazırlanmasını tamamlayan sexləri, kulinar və qənnadı sexlərini, istehsalat müdiri otağı, çörək doğrama və yuma, servis otaqlarını özündə birləşdirir.

Adından göründüyü kimi, anbar qrupu otaqları tez xarab olan məhsulların saxlanması üçün soyuducu kameralardan, quru məhsullar və bitki yağları, tərəvəzlər və bir sıra başqa yeyinti məhsulları, maddi-texniki təchizat materialları saxlamaq üçün soyudulmayan kameralardan (anbarlardan) təşkil olunurlar.

İnzibati-məişət qrupu otaqlarına gəldikdə isə, bunlara direktorun kabinet, kontor, qırmızı guşə, işçi heyət üçün otaqlar, ağlar otağı, əsas kassa və s. daxildir.

Texniki otaqlar qrupu elektrik lövhələri, küləkləyici kameralar, soyuducu maşın və qurğular üçün otaqları və başqalarını özündə cəmləşdirir.

Layihələndirmə zamanı bütün otaqlar qrupu tərkibinin düzgün müəyyənəndirilməsi, əsas etibarilə müəssisənin tipindən və buraxılış qabiliyyətindən, həmçinin orada tətbiq edilən xidmət formasından asılıdır.

İaşə müəssisələrində istehlakçılara xidmət formasının seçilməsi, müəssisənin tipindən, istehlakçı kontingentin xüsusiyyətindən və onların axın intensivliyindən asılı olaraq yerinə yetirilir. Xidmət formasının seçilməsində istehlakçının xörək qəbuluna sərf etdiyi minimum vaxt norması və xidmət zamanı maksimum rahatlığın təmin edilməsi əsas göstəricilərdəndir.

Bunların dəyişilməsindən asılı olaraq ticarət zallarında xidmət forması müxtəlif ola bilər.

Fabrik və zavodlarda, ali məktəblərdə yerləşən iaşə müəssisələrində istehlakçılara əsas xidmət üsulu özünəxidmətdir. Bu metod bir neçə göstəriciyə görə təsnifləşdirilir. Xidmətedici heyətin və istehlakçıların xidmətdə iştirakından asılı olaraq özünəxidmət tam və hissəli ola bilər.

Tam özünəxidmət zamanı istehlakçı bütün əməliyyatları müstəqil həyata keçirir. Hissəli özünəxidmət zamanı isə işin əsas hissəsini xidmətedici heyət, yaxud mexanizmlər yerinə yetirir.

Xidmətin təsnifləşdirilməsi göstəricilərindən biri istehlakçılarla hesablaşma formasıdır. Sonradan hesablaşma yolu ilə özünəxidmət daha geniş yayılmışdır.

Qabaqcadan hesablaşma yolu ilə özünəxidmət zamanı isə istehlakçılar əvvəlcə menyuda xörək çeşidləri ilə tanış olur və kassadan çek əldə edir, sonra isə onun əsasında paylama xəttində xörəkləri alırlar. Xidmət zamanı nisbətən çox vaxt sərf olunduğuna görə bu xidmət formasının kiçik güclü iaşə müəssisələrində tətbiq olunması məqsəduyğundur.

Restoranlarda və kafələrdə, əla və birinci kateqoriyalı qəlyanaltı müəssisələrində, bir sıra pəhriz yeməxanalarında və professor-müəllim heyəti üçün yeməxanalarda istehlakçılara xidmət ofisiantlarla həyata keçirilməlidir.

Özünəxidmətdə olduğu kimi, ofisiantla xidmət prosesi də tam və hissəli ola bilər. ofisiantla tam xidmət banket və qəbulların keçirilməsi zamanı tətbiq edilir.

Ofisiantla xidmət fərdi və briqadalı ola bilər.

İstehlakçılarla hesablaşma üsulundan asılı olaraq ofisiantla xidmət metodu, qabaqcadan hesablaşma yolu ilə (talon və çeklərdən istifadə edildikdə), sonradan hesablaşma yolu ilə (xörək qəbul edildikdən sonra), bəzən də pulsuz hesablaşma yolu ilə (turistlərə xidmət zamanı) həyata keçirilə bilər.

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.