

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 tikinti zəruriliyinin və iş rejiminin əsaslandırılması” mövzusunda

MÜHAZİRƏ MƏTNİ

Tərtib etdi: dos. Qurbanov Nüsrət Heydər oğlu

BAKI-2014

İAŞƏ MÜƏSSİSƏLƏRİNİN TİKİNTİ ZƏRURİLİYİNİN VƏ İŞ REJİMİNİN ƏSASLANDIRILMASI

- 1) İaşə müəssisələri tikintisi zəruriliyinin əsaslandırılması.
- 2) Layihə olunacaq müəssisədə iş rejiminin əsaslandırılması.

1) İaşə müəssisələri tikintisi zəruriliyinin əsaslandırılması.

Bunun üçün ilk növbədə iaşə müəssisəsinin harada yerləşdirilməsi və hansı tipə malik olması müəyyənləşdirilməlidir. Açıq tipli iaşə müəssisələrinin layihələndirilməsində texniki-iqtisadi cəhətdən əsaslandırılma tikinti nəzərdə tutulacaq mikrorayonun xarakterizə olunmasından başlayır. Bu məqsədlə də orada yaşayacaq əhalinin sayı, fəaliyyət göstərən sənaye müəssisələri, mədəni-maarif idarələrinin və s. varlığı müəyyən edilir.

Açıq tipli iaşə müəssisələri üçün yerlərin sayı müxtəlif böyüklükdə şəhər və qəsəbələrdə yaşayan hər 1000 nəfər əhali üçün normativlərə görə müəyyənləşdirir (cədvəl 1).

Cədvəl 1

Hər 1000 nəfər şəhər əhalisinə görə açıq tipli ictimai iaşə

Şəhər əhalisinin sayı, min nəfər	Cari tikinti dövrü üçün yer normativi	Gələcək dövr üçün (perspektivdə) yer normativi
500	20	32
50+100	22	36
100+250	28	40
250+500	32	46
500-dən artıq	40	52
Ölkə üzrə orta göstərici	28	40

Mikrorayonda tikiləcək layihə olunan müəssisə üçün yerlərin ümumi sayı, şəhərlərin böyüklüyündən asılı olaraq iaşə müəssisələrinin beş pilləli sistemi ilə yerləşdirilməsi prinsiplərini nəzərə almaqla təyin olunur (əlavə 1).

Birinci pilləyə yaşayış zonasına xidmət göstərən gündəlik tələbat müəssisələri aid edilir ki, bunlar da axşamlar başqa tip müəssisələr, yaxud kompleks müəssisələr şəklində fəaliyyət göstərə bilərlər. Burada xidmət radiusu 200 m-ə yaxın olmalıdır.

İkinci pilləyə aid iaşə müəssisələrinə 6-10 min nəfər yaşayarı olan mikrorayonda 500 m xidmət radiusuna malik yeməxana və kafelər aid edilir.

Üçüncü pilləyə aid iaşə müəssisələri əhalisi yarım milyon nəfərdən çox olan şəhərlərdə, əsas etibarilə 30-50 min nəfərlik mikrorayon əhalisinə xidmət göstərilir. Burada xidmət radiusu 100 metrdən yuxarı olmamalıdır.

Dördüncü pilləyə aid iaşə müəssisələri şəhər inzibati rayon əhalisinə xidmət göstərilir. Buraya restoranlar, kafe və yeməxanalar aiddir.

Beşinci pilləyə ümumşəhər mərkəzində yerləşən restoranlar, iri kafelər və barlar aid edirlər.

Qeyd etmək lazımdır ki, yaxınlığında iaşə müəssisələri olmayan müəssisə, idarələrin, ali təhsil məktəblərinin müvafiq olaraq fəhlə və qulluqçuları, tələbələrinin qidalanması üçün əlavə olaraq xidmət yerləri hesablanmalıdır. Hesabat potensial istehlakçı kontingentin sayı və ticarət zalında nahar fasiləsi zamanı bir yerin dörd dəfə dövriyyəsi nəzərə alınmaqla aparılmalıdır.

Açıq tipli iaşə müəssisələrində potensial istehlakçı kontingentin sayını müəyyən etmək üçün əhalinin istehlak aktivliyi əmsallarından istifadə edilməlidir (cədvəl 2).

Cədvəl 2

İstehlak aktivliyinin əmsalları

Xidmət obyektləri	İstehlak aktivliyi əmsalları
Kinoteatrlar	0,110
Teatrlar	0,035
İdman kompleksləri	0,055
Mədəniyyət sarayları	0,230
Ticarət mərkəzləri	0,100
İstehsal müəssisələri	0,85
Ali məktəblər	0,75
Yataqxanalar	0,155

Bütün bunlarla bərabər ümumşəhər tipli iaşə müəssisələri tələbatının planlaşdırılmasında əhalinin şəhərdaxili miqراسiyasını da nəzərə almaq lazımdır. Bu səbəbdən əhalinin şəhərdaxili miqراسiyası əmsalından (K) istifadə etmək daha məqsəduyğundur. O, aşağıdakı kimi hesablanır:

$$K = \frac{N - (N_1 - N_2) \cdot \rho}{N}$$

burada, N – yaşayan əhalinin sayı, min nəfər;

N_1 – səhər saat 5-10-a kimi rayondan gedən əhalinin sayı, min nəfər;

N_2 – gün ərzində (gündə) gələnlərin sayı, min nəfər;

ρ - isə gələn əhalinin (mikrorayondakı əhaliyə nisbətən) işə məhsullarına və xidmətinə artan tələbatını nəzərə alan düzəliş əmsalidir, diplom layihələri hesabatında 1,6 qəbul edilir.

Layihə nəzərdə tutulacaq rayonda işə müəssisələri yerlərinə tələbat yuxarıdakı şərtlər nəzərə alınmaqla,

$$P = \frac{N \cdot k \cdot n}{1000}$$

düsturunun köməyi ilə hesablanır.

burada, P - əhaliyə xidmət göstərmək üçün tələb olunan yerlərin sayı;

N – rayonda əhalinin sayı, min nəfər;

k – şəhərdaxili miqrasiyanı nəzərə alan əmsal;

n – 1000 nəfər əhaliyə düşən yer normatividir.

Hesabat dövrü üçün şəhər tipli işə müəssisələri şəbəkəsinin hesablanması, normativlərə əsasən yerlərin ümumi sayı tapıldıqdan sonra, onu əsas müəssisə tipləri arasında aşağıdakı kimi bölüşdürmək məsləhət görülür (yerlərin ümumi sayına nisbətən, %-lə):

Restoranlar 35-40

Kafe-qəlyanaltıxanalar 35

Yeməxanalar 25-30

O cümlədən pəhriz yeməxanaları.. 5

Cari tikinti dövrü üçün hesabat zamanı yerlərin tiplər üzrə bölüşdürülməsi azca fərqlə analogi olaraq aparılır. Bu zaman yeməxanalar üçün yerlərin sayı restoranların hesabına 5% artıq götürülür.

Kulinar və yarımfabrikat mağazalarının, həmçinin ev-mətbəxlərinin layihələndirilməsində yerlərin sayı hər 5000 nəfər yaşayan əhaliyə 1 yer hesabı ilə müəyyənləşdirilir.

Zavodlar, fabriklər və digər təsərrüfat təşkilatları və idarələrində yerləşəcək iaşə müəssisələrinin layihələndirilməsində yerlərin sayı, orada növbələr üzrə işləyənlərin sayı, nahar fasiləsi dövrləri və onların davam etmə müddəti, iş gününün müddəti, xörəyin bir istehlakçı tərəfindən qəbul olunan müddəti məlum olmaqla hesablanır.

İşçilərin isti yeməklə tam təmin edilməsi üçün tələb ediləcək yerlərin sayının hesablanması, maksimum növbə ərzində hər 1000 nəfər işləyən üçün nəzərdə tutulmuş normativlərə görə aparılır. Bu halda ticarət zalında yerlərin sayı

$$P = \frac{N \cdot n}{1000}$$

düsturuna görə hesablanır.

burada, P – ticarət zalında yerlərin sayı;

N – maksimum növbə ərzində işləyənlərin sayı;

n – 1000 nəfərə düşən yer normatividir.

Pəhriz iaşəsinin təşkili üçün sənaye müəssisələrində və idarələrdə yerləşən yeməxanalarda ümumi yerlərin 20%-i miqdarında, ümumşəhər tipli iaşə müəssisələri şəbəkəsində isə 5%-i miqdarında oturacaq yerləri ayrılır.

İnzibati idarələr nəzdində yerləşən iaşə müəssisələrində yerlərin sayı bütün işçilərin siyahısı tərkibinin 80%-i miqdarında, nahar zalında dördüfəli dövriyyə nəzərə alınmaqla hesablanır:

$$P = \frac{(N \cdot K_k \cdot 0,8)}{\eta_n}$$

burada, N – işçilərin sayı;

K_k – ezamiyyətə gedənlərin sayını nəzərə alan əmsaldır, 1,1-1,3;

0,8 – qiadlanma ilə təminat əmsalidir;

η_n – bir oturacaq yerinin nahar fasiləsi ərzində dövriyyəsi əmsalidir.

Texniki peşə məktəblərində və orta ümumtəhsil məktəblərində layihələndiriləcək yeməxanalarda tələb ediləcək yerlərin sayı analoji olaraq zavod və fabriklərdəki kimi hər 1000 nəfər şagirdə düşən yer normativinə (250+330) görə

müəyyən edilir. Şagirdlərin ümumi sayı isə məktəb binalarının tiplərinə uyğun olaraq qəbul edilir (cədvəl 1).

Cədvəl 1

Orta ümumtəhsil məktəbləri tikintisi üçün binaların tipləri (SNiP II-L-4-73)

Məktəb binalarının tipləri	Şagirdlərin ümumi sayı	Birləşmiş qruplar nisbəti (şagird axınlarının nisbəti), I-IV, V-VII, IX-X siniflər
Orta məktəblər:		
10 sinifli	392	1:1:1
12 sinifli	464	1:1:2
16 sinifli	624	1:2:2
20 sinifli	784	2:2:2
30 sinifli	1176	3:3:3
40 sinifli	1568	4:4:4
50 sinifli (təcrübəvi tikinti üçün)	1960	5:5:5

Sanatoriyalar, istirahət evləri və pioner düşərgələrində layihələndiriləcək iaşə müəssisələrində yerlərin sayı dincələnlərin 100%-i miqdarında, mehmanxanalar nəzdindəki müəssisələr üçün isə oradakı yerlərin sayına müvafiq olaraq təyin edilir.

Mehmanxanalarda yerləşəcək iaşə müəssisələri üçün yerlərin sayı təyin edildikdə, həm də iaşə blokundakı yerlərin nisbəti şərtləri gözlənilməlidir.

Mehmanxanalarda iaşə blokundakı yerlərin sayı oradakı yerlərin sayına müvafiq olmalıdır. Belə ki, restoran və kafelərdə yerlərin sayı mehmanxanalardakı hər bir yer bir yer hesabı ilə götürülür. Əla, birinci və ikinci dərəcəli mehmanxanalarda bu yerlərin $\frac{1}{4}$ hissəsi isə kafelər üçün nəzərdə tutulur.

Barlar yalnız əla və birinci dərəcəli mehmanxanalarda təşkil olunur.

Üçüncü və dördüncü dərəcəli kempinqlərdə, motel və mehmanxanalarda iaşə müəssisəsi kimi yeməxanalar fəaliyyət göstərirlər. Bunlar axşam kafe kimi işləməlidirlər. Ümumi tipli mehmanxanada yeməxana və mehmanxanadakı yerlərin nisbəti 1:2, turist və kurort mehmanxanalarında isə 1:1 kimi götürülməlidir.

Dəmiryolu vağzallarında yerləşəcək iaşə müəssisələrində yerlərin sayı orada sərnixin axımının sayından asılı olaraq cədvəl 2-də göstərildiyi kimi təyin edilir:

Dəmiryolu vağzallarında yerləşən iaşə müəssisələrinin tipləri və oturacaq yerləri üçün normativlər

Vağzalda sərnişin axımının sayı (nəfər)	Ticarət zalında yerlərin sərnişin axımına nisbətən %-lə miqdarı	İaşə müəssisəsinin adı
50-200	20-15	Bufet
300-700	12-10	Kafeteri
900-1500	8	Restoran
1500-dən artıq	7	Restoran

Tədarükçü müəssisələrin (tədarükçü fabriklər, yarımfabrikat istehsal edən fabriklər, tədarükçü yeməxanalar, məktəb iaşəsi kombinatları, ixtisaslaşdırılmış sexlər və s.) tikintisi və yaxud yenidən qurulmasının texniki-iqtisadi cəhətdən əsaslandırılması, layihə olunan müəssisənin fəaliyyət göstəricisi rayonda yerləşən və tədarükçü müəssisənin tabe olacağı təşkilatın tərkibinə daxil olan iaşə müəssisəsinin hesablanmış tələbatı əsasında yerinə yetirilir.

Yuxarıda qeyd olunanlardan fərqli olaraq, tədarükçü müəssisələr üçün texniki-iqtisadi cəhətdən əsaslandırılma onların tabe olacağı yeməxana trest, yaxud da digər iaşə təşkilatı müəssisələrinin iqtisadi-təşkilati göstəricilərinin öyrənilməsindən başlanmalıdır. Sonuncuya müəssisələrin sayı, istehsal gücü, gələcək inkişafı daxil olmaqla, burada istehsalın bu və ya digər məhsul üzrə mərkəzləşmə vacibliyi əks olunmalıdır.

Yenidən qurulacaq tədarükçü müəssisənin layihələndirilməsində isə yenidən qurulmanın texniki cəhətdən məqsədəuyğunluğu (tikintinin maksimum dərəcədə saxlanması, ərazidən qənaətli istifadə olunma və s.), onun zəruriliyi əsaslandırılmalıdır.

2) Layihə olunacaq müəssisədə iş rejiminin əsaslandırılması.

Qapalı tipli iaşə müəssisələrinin iş rejimi onların tabeliyində olduqları sənaye müəssisələri və idarələrin iş rejimindən, nahar fasiləsi qrafikindən asılı olub, həmin müəssisələrin həmkarlar təşkilatı ilə razılaşdırılmalıdır. Sənaye müəssisəsi bir, yaxud bir neçə növbədə işləyə bilər.

Birinci növbə maksimum hesab edilir. Bir neçə növbənin tətbiq olunduğu müəssisələrdə növbə üzrə işçilərin bölüşdürülməsi: iki növbəli işdə birinci növbə üçün 60%; ikinci növbə üçün 40%; üç növbəli işdə birinci növbə üçün 60%; ikinci növbə üçün 30%; üçüncü növbə üçün isə 30% hesabı ilə yerinə yetirilə bilər.

Hazırda iş gününün davametmə müddəti 8 saata çatır. Fizioloji məsləhətlərə görə ayrı-ayrı xörək qəbulu vaxtları arasında interval 5-6 saatdan çox olmamalıdır. Evdə səhər yeməyi vaxtı, işə getmə vaxtının orta hesabla 1-2 saata çatmasını nəzərə alaraq bir neçə növbə üçün iş saati 11-dən gec başlamalı (işin başlanması saat 7-də olursa), ikinci növbə üçün saat 19-da, üçüncü növbə üçün isə saat 9-da başlanmalıdır.

Rasional qidalanmanın tələblərinə uyğun olaraq xörək qəbulu (nahar), işin başlanmasından 3-4 saat sonra həyata keçirilməlidir.

Maksimum növbə üçün nahar fasiləsinin rasional dövretmə müddəti 1 saat 30 dəqiqə qəbul edilir. Bu zaman yeməxanada xidmət vaxtı 1 saat 20 dəqiqəyə çatır.

Təcrübələr göstərir ki, sənaye müəssisələrində fəhlə və qulluqçular üçün nahar fasiləsi vaxtı 20-60 dəqiqəyə çata bilər.

Ən geniş yayılmış nahar fasiləsi vaxtı 30 dəqiqə hesab olunur. Bu halda xörək qəbulu vaxtının orta hesabla 20 dəqiqə olduğunu nəzərə alaraq, nahar fasiləsinin 1 saat 20 dəqiqə davam etdiyi dövrdə maksimum növbə ərzində oturacaq yerlərinin dövriyyəsi dördə çatır.

Müasir axın xətləri tətbiq olunan yeməxanalarda bütün növbə üçün nahar fasiləsinin eyni vaxtda olduğunu da nəzərə almaq lazımdır.

İaşə müəssisələrinin iş rejimi əsaslandırıldıqda işləyənlərin isti yeməklə axşam növbəsində, isti səhər yeməyi ilə gündüz növbəsinin başlanmasından əvvəl təmin olunması xüsusilə diqqət mərkəzində olmalıdır.

Dəmiryolu və avtovağzallarda, təyyarə limanlarında yerləşən iaşə müəssisələrinin iş rejimi yerli zəhmətkeş deputatları şuraları icraiyyə komitələri və vağzal müdiriyyətinin razılığı ilə, sərnişin nəqliyyatının hərəkət cədvəli alınmaqla təyin olunur.

Dəmiryolu vağzallarında olan iaşə müəssisələrinin əsasən sənişinlərə xidmət göstərmələrinə baxmayaraq, onlardan şəhər əhalisi də istifadə edə bilər. Burada iş rejimi elə təşkil edilməlidir ki, sənişinlər günün hər hansı bir vaxtında qidalana bilsinlər. Bu səbəbdən də vağzallarda yerləşəcək müxtəlif tip müəssisələr müxtəlif saatlarda elə işləməlidirlər ki, onların hər hansı biri həmişə açıq olsun. Kiçik vağzallarda müəssisələr fasilə ilə işləyə bilərlər.

Dəmiryolu vağzallarında layihələndiriləcək müxtəlif tip iaşə müəssisələrinin iş rejimi aşağıdakı kimi qeyd edilə bilər:

- Restoranlarda zallar 1 saatlıq fasilə ilə saat 7-8-dən 24-ə kimi;
- Ümumi kafelər fasiləsiz olaraq saat 7-8-dən 22-yə kimi;
- Uşaq kafesində ticarət zalı fasiləsiz olaraq saat 7-8-dən 20-yə kimi;
- Gözləmə zallarında bufetlər, iki dəfə fasilə olmaqla bütöv sutka ərzində;
- Vaqon restoranlar saat 9-dan 22-yə kimi, iki fasilə olmaq şərti ilə işləyirlər.

Mehmanxanalarda isə restoranlar adətən saat 13³⁰-dan 23³⁰-a kimi işləməlidirlər. Orada bir neçə zal olduqda onların müxtəlif saatda işləməsi daha məqsədəuyğundur. Birinci kateqoriyalı dəmiryol restoranları gündüz yeməxana menyusu ilə işləyə bilərlər. Burada istehlakçılara tez xidmət etmək üçün kompleks xörəklər menyusu da tətbiq edilə bilər.

Mehmanxanalarda kafe olduqda onların işi saat 7-8-dən 22-yə kimi davam etməlidir. Burada, mərtəbələrdə yerləşən bufetlər saat 7-dən 22-yə kimi işləməlidirlər.

Ümumşəhər tipli iaşə müəssisələrinin iş rejimi, onların yerləşdiyi yer və tipi, istehlakçı kontingentin tərkibi nəzərə alınmaqla müəyyən edilməlidir. Yaxınlıqda yerləşən digər müəssisələrin iş rejimi də layihə olunan müəssisə üçün nəzərə alınmalıdır.

İş rejiminin planlaşdırılması zamanı təkcə istehlakçılar üçün rahatlıq deyil, həm də müəssisə işçilərinin iş rejimi və dincəlməsi şərtləri nəzərə alınmalıdır. Bununla əlaqədar olaraq müəssisələrdə ticarət zallarının iş rejimini bir növbəli (7-8 saat), biryarım növbəli (10 saat) və iki növbəli (12-14 saat) qəbul etmək məsləhət görülür.

Açıq tipli müəssisələrdə işdə fasilə vermək məqsədəuyğun sayılmır. Ayrı-ayrı işçilərin fasiləyə çıxması, tərtib olunmuş qrafikə uyğun olaraq həyata keçirilməlidir.

Müəssisələrdə iş rejimi ticarət zalının yüklənməsi qrafiki ilə əsaslandırılmalıdır.

Əlavə 1

Şəhərlərdə əhalinin sayından asılı olaraq ümumşəhər tipli iaşə müəssisələrinin pilləli bölüşdürülmə sistemi (%-lə)

Pillələr	Şəhərdə əhalinin sayı, min nəfər		
	500-ə qədər	500-dən 1000-ə qədər	1000-dən artıq
Birinci	40	35	35
İkinci	60	35	30
Üçüncü	-	30	30
Dördüncü	-	-	5

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.