

**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 “Müəssisənin istehsal proqramının təyini”
mövzusunda**

MÜHAZİRƏ MƏTNİ

Tərtib etdi: dos. Qurbanov Nüsrət Heydər oğlu

BAKI-2014

MÜƏSSİSƏNİN İSTEHSAL PROQRAMININ TƏYİNİ

Layihə haqda məlumat verildikdə qeyd olundu ki, onun əsas tərkib hissələrindən biri hesabat yazı hissəsidir. Burada isə əsas diqqət texnoloji hesablamalara yönəldilir. Çünki layihə olunacaq obyektin, o cümlədən onun tərkib hissələrinin miqdarı cəhətdən xarakterizə olunması yalnız bunlar yerinə yetirildikdən sonra mümkündür. Texnoloji hesablamalarda, əsas etibarilə müəssisənin gücü və istehsal proqramının təyin edilməsi, xammal və yarımfabrikatların miqdarının tapılması, işçilərin sayının hesablanması, ayrı-ayrı sexlər və şöbələr üçün avadanlıqların hesabatı və seçilməsi, anbar qrupu, istehsal və qeyri-istehsal qrup otaqları sahələrinin hesabatı daxildir.

Müəssisənin gücü, onun tipindən və təyinatından, texnoloji cəhətdən ixtisaslaşmasından və digər göstəricilərdən asılı olaraq ticarət zallarında yerlərin sayına görə (açıq tipli müəssisələr üçün), gün ərzində xidmət olunacaq istehlakçıların sayına görə, gün ərzində realizə olunan xörəklərin (ev-mətbəx), emal olunan xammal, hazırlanan yarımfabrikatların, kulinar və qənnadı məmulatlarının miqdarına görə (tədarükçü müəssisələr) ifadə oluna bilər.

Layihələrin işlənilib hazırlanması zamanı müəssisənin gücü bir sıra məlumatlar əsasında: sənaye müəssisələrində, idarələrdə və digər təşkilatlarda işçilərin sayına görə; ali təhsil məktəblərində, orta məktəblərdə şagirdlərin sayına görə; istirahət idarələrində dincələnlərin sayına görə; mehmanxanalarda yerlərin sayına görə və başqa göstəricilər üzrə hesablanı bilər.

Kompleks iaşə müəssisələrində istehsal gücü ayrı-ayrı qidalanma növü üzrə ticarət zallarındakı yerlərin ümumi sayına görə təyin edilə bilər.

Müəssisənin istehsal proqramı isə adından göründüyü kimi gün ərzində realizə edəcəyi məhsulların miqdarı ilə xarakterizə edilir. Başqa sözlə, istehsal proqramı, müəssisənin gündəlik hesabat menyusundan ibarətdir.

Müəssisənin tipi və gücünə uyğun olaraq istehsal proqramının işlənilib hazırlanması, gün ərzində xidmət olunacaq kontingentin (istehlakçıların) sayının tapılmasından başlanır.

İstehlakçıların sayı ümumşəhər tipli müəssisələr üçün ticarət zalında yerlərin gün ərzində dövriyyəsi və yaxud zalın yüklənmə qrafikinə əsasən təyin edilir.

Yüklənmə qrafikinə tərtib olunması üçün əsas məlumatlardan müəssisənin iş rejimi, bir istehlakçı tərəfindən xörək qəbulunun davamətmə müddəti və zalın hər saatda yüklənməsi faizidir. Xörək qəbulunun orta davamətmə müddəti işə müəssisələrinin tipindən və orada tətbiq edilən xidmət formasından asılıdır. Zalın hər saatda yüklənmə faizi, fəaliyyət göstərən, layihə edilən müəssisə ilə analoji müəssisələrdə müşahidə yolu ilə təyin edilə bilər. Bir sıra hallarda ticarət zalının yüklənmə faizi zalın yüklənmə əmsalı ilə xarakterizə edilir:

$$K_{y\ddot{u}k} = \frac{N_{saat} \cdot t}{P \cdot 60} \quad (1)$$

Burada, N_{saat} – zala müəyyən saatda daxil olan istehlakçıların sayı;

$K_{y\ddot{u}k}$ – zalın yüklənmə əmsalı;

t – xörək qəbulunun davamətmə müddəti, yaxud bir istehlakçının zalda oturma müddəti, c;

P – zalda yerlərin sayıdır.

Layihə edilən müəssisədə 1 saat ərzində xidmət olunacaq istehlakçıların sayı isə aşağıdakı düsturla təyin edilir:

$$N_{saat} = P \cdot \frac{60}{t} \cdot K_{y\ddot{u}k} \quad (2)$$

$\frac{60}{t} (\varphi)$ münasibəti, hər saat ərzində zalda yüklənmələrin sayı, yaxud oturacaq yerinin saatlıq dövriyyəsinə nəzərdə tutur.

Bu halda müəssisədə hər saat ərzində xidmət ediləcək istehlakçıların sayı

$$N_{saat} = P \cdot \varphi \cdot K_{y\ddot{u}k} \quad (3)$$

düsturu ilə, yaxud da

$$N_{saat} = \frac{P \cdot \varphi \cdot \gamma}{100} \quad (4)$$

düsturunun köməyi ilə təyin edilə bilər.

burada, γ - zəlin hər saatda yüklənmə faizidir.

Gün ərzində müəssisədə xidmət ediləcək istehlakçıların ümumi sayı (N):

$$N = \sum N_{\text{saat}} \quad (5)$$

Oturacaq yerinin gün ərzində dövriyyəsi nəzərə alınmaqla istehlakçıların gün ərzindəki ümumi sayı

$$N = P \cdot \varphi_{\text{gün}} \quad (6)$$

düsturu ilə təyin edilə bilər.

burada, $\varphi_{\text{gün}}$ - bir oturmaq yerinin gün ərzindəki dövriyyəsidir.

Bütün bu məlumatlar, müəssisədə gün ərzində istehsal və realizə olunacaq məhsulların (xörəklərin) miqdarını və satın alınan məhsulların miqdarını tapmağa imkan yaradır.

Ümumşəhər tipli müəssisələrdə (restoran, yeməxana, kafe və s.) ticarət zallarında gün ərzində realizə olunacaq xörəklərin miqdarı

$$\dots\dots\dots \quad (7)$$

düsturu ilə təyin olunur.

burada, m – xörəklərin istehlak olunma əmsəlidir.

Xörəklərin istehlak olunma əmsəli bir istehlakçı tərəfindən gün ərzində qəbul olunan xörəklərin orta sayıdır. Onun qiyməti

$$m = m_{s,x} + m_{Ix} + m_{IIx} + m_{\xi} \quad (8)$$

düsturuna əsasən müəyyənəşdirilir.

Burada, $m_{s,x}$, m_{Ix} , m_{IIx} və m_{ξ} – müvafiq olaraq soyuq, birinci, ikinci və şirin xörəklər üçün istehlak olunma əmsəlləridir.

Göründüyü kimi, bu əmsəllər isti və soyuq içkiləri özünün istehsal etdiyi qənnadı məhsullarını və satın alınan məhsulları, meyvə və spirtli içkiləri nəzərə almır. Bu məhsulların tələb olunacaq miqdarı bir istehlakçıya düşən normalara əsasən hesablanır.

Xörəklərin ümumi miqdarı tapıldıqdan sonra onu çeşidlər üzrə ayrı-ayrı qruplara və əsas məhsulun növünə görə daxili qruplara bölüşdürmək lazım gəlir. Bunun üçün xörək çeşidlərinin faizlə bölüşdürülməsi cədvəllərindən istifadə edilir.

Bu hesabatlardan sonra müəssisənin tipindən və qidalanma rejimindən asılı olaraq müxtəlif formada hesablama menyuları tərtib edilir. Onlara xörəklərin sərbəst seçilməsi yolu ilə tərtib edilmiş menyu, kompleks xörəklər menyusu, pəhriz xörəkləri menyusu və s. aiddir.

Sərbəst seçmə yolu ilə menyunun tərtibində müxtəlif tip müəssisələr üçün məsləhət görülmüş çeşid minimumu normaları, mövsümlilik (ilin mövsümü), mətbəxin və istehlakçıların milli xüsusiyyətləri, layihələndirilən müəssisənin yerləşdiyi rayonun coğrafi və iqlim xüsusiyyətləri nəzərə alınmalıdır.

Kompleks xörəklər menyusu əsasən daimi istehlakçı kontingenti olan qapalı tipli müəssisələrində tətbiq edilir. Belə hesabat menyusuna səhər yeməyi, nahar və axşam yeməyinə aid xörəklər yığımı daxil edilir ki, burada da qidalanan kontingentin fizioloji tələbləri hökmən nəzərə alınmalıdır. Menyunun tərtibində istehlakçıların sayı və hər rasion üçün xörəklərin çeşidini də bilmək lazımdır. Menyu tərkibinə və qiymətinə görə bir neçə variantda tərtib oluna bilər (variantın sayı 2-dən az olmamalıdır). Kompleksdə olan xörəklərin sayı istehlakçıların sayına uyğun olmalıdır.

Pəhriz xörəkləri menyusu pəhriz iaşəsinin təşkil olunduğu həm açıq, həm də qapalı tipli iaşə müəssisələrində tətbiq edilir. Onun tərtibində pəhriz iaşəsinin xüsusiyyətləri və fizioloji qida normaları nəzərə alınmalıdır.

Açıq tipli iaşə müəssisələri üçün menyu tərtibində əvvəlcə ayrı-ayrı xörək qəbulu vaxtları (səhər yeməyi və s.) üçün pəhriz xörəklərinin ümumi miqdarı təyin edilir:

$$n_{s.y.} = N_{s.y.} \cdot m_{s.y.} \quad (9)$$

$$n_n = N_n \cdot m_n \quad (10)$$

$$n_{a.y.} = N_{a.y.} \cdot m_{a.y.} \quad (11)$$

Düsturlarda $n_{s.y.}$, n_n , $n_{a.y.}$, $N_{s.y.}$, N_n , $N_{a.y.}$, $m_{s.y.}$, m_n , $m_{a.y.}$ – müvafiq olaraq səhər yeməyi, nahar və axşam yeməyi vaxtı xörəklərin və istehlakçıların sayı, xörəklərin istehsal olunma əmsallarıdır. Sonra isə xörək çeşidlərinin faizlə bölüşdürülməsi cədvəli əsasında onların çeşidlər üzrə bölüşdürülməsi həyata keçirilir. Hesabat

menyunun tərtibi zamanı ən çox 1, 2, 5, 7 və 15 nömrəli pəhrizlər nəzərdə tutulmalıdır.

Qapalı tipli iaşə müəssisələri üçün menyunun tərtibində istehlakçıların ümumi sayı müalicə pəhrizləri üzrə bölüşdürülür. Bu zaman pəhrizlərin bölüşdürülməsi 1-15, 2-20, 5-30, 7-20, 15-15% şəklində yerinə yetirilməlidir. Menü isə hər bir pəhriz üçün ayrılıqda tərtib edilir.

Rasional qidalanmanın təşkilində həftəlik menyu tutmaq məqsəduyğundur.

Ümumiyyətlə, müxtəlif menyular haqda ətraflı məlumatı iaşə müəssisələrinin istehsal texnologiyası kursundan toplamaq olar.

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.