

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 “Müəssisədə çalışan işçilərin sayının
hesablanması və işə çıxma qrafiki” mövzusunda**

MÜHAZİRƏ MƏTNİ

Tərtib etdi: dos. Qurbanov Nüsrət Heydər oğlu

BAKİ-2014

MÜƏSSİSƏDƏ ÇALIŞAN İŞÇİLƏRİN SAYININ HESABLANMASI VƏ İŞƏÇIXMA QRAFİKİ

İstehsalda çalışan işçilərin sayı müəssisənin, o cümlədən sexlərin gündəlik istehsal proqramı əsasında hesablanır. Hesabat zamanı iki əsas üsul tətbiq edilir: hazır məhsulun hər vahidinə düşən vaxt norması və iş vaxtı fondunu nəzərə almaqla, istehsal normasından istifadə etməklə işçilərin sayının təyini.

Vaxt norması üzrə işçilərin sayı

$$N_1 = \sum \frac{n \cdot t}{3600 \cdot \lambda T} \quad (1)$$

düsturuna əsasən tapılır.

Burada, N_1 – bilavasitə istehsalda çalışan işçilərin sayı, nəfər;

n – gün ərzində hazırlanan məmulatların miqdarı, ədəd, kq, xörək;

t – hər vahid məhsulun hazırlanmasına vaxt norması, s.

Vaxt normasının qiyməti,

$$t = K \cdot 100$$

kimi təyin olunur ki, burada da K - əmək tutumu əmsalıdır (əlavə 1);

100 - əmək tutumu əmsalı vahidə bərabər olan məmulatın hazırlanması üçün saniyələrlə vaxt norması;

$3600T$ – işçinin iş gününün saniyələrlə davamətmə müddəti (7+8);

λ - əmək məhsuldarlığının artırılmasını nəzərə alan əmsaldır, 1,14 qəbul edilir.

İşçilərin sayını istehsal normasına əsasən hesabladıqda (1) düsturu

$$N_1 = \sum \frac{n}{N_i \cdot \lambda} \quad (2)$$

şəklini alır ki, burada, N_i – bir işçinin iş günü ərzində istehsal normasıdır, ədəd, kq.

İstehsal işçilərinin ümumi sayını tapdıqda, layihə olunan müəssisə üçün istirahət və bayram günlərini, işçinin işdə olmaması ehtimalını nəzərə almaq lazımdır:

$$N_2 = N_1 \cdot \alpha \quad (3)$$

Burada, N_2 – istehsalda çalışan işçilərin ümumi sayı, nəfər;

α - müəssisənin bayram və istirahət günlərsiz işlədiyini nəzərə alan əmsəldir.

α -nın qiyməti $\alpha = \frac{T_1}{T_2}$ düsturuna əsasən hesablanır.

T_1 və T_2 – müvafiq olaraq müəssisənin iş həftəsi və işçinin iş gününün davam etmə müddətləridir, saat;

1,13 – işçinin xəstəlik, yaxud məzuniyyəti ilə əlaqədar olaraq işdə olmamasını nəzərə alan əmsəldir.

Qeyd etmək lazımdır ki, (1) düsturu ən çox xörək hazırlanmasını tamamlayan müəssisələrdə, (2) düsturu isə tədarükçü müəssisələrdə (sexlərdə) tətbiq olunur.

İctimai iaşə müəssisələrində bir sıra köməkçi sexlər, yaxud şöbələr olduğunu nəzərə almaq lazımdır. Bunlara mətbəx qabları və yeməxana qabları yuma şöbələri, yarımfabrikat taraları yuma şöbələri və s. aiddirlər.

Yuma şöbələrində işçilərin sayı (N_1) xörəklərin, yaxud taraların sayına müvafiq olaraq təyin olunur:

$$N_1 = \frac{n_{x(T)}}{N_t} \quad (4)$$

Burada, $n_{x(T)}$ – gün ərzində buraxılan xörəklərin, yaxud yuyulan taraların sayı; N_1 – istehsal normasıdır; N_t – mətbəx qabları yuma şöbəsi üçün xörəklərin miqdarı ilə ifadə olunub, 7 və 8_T2 saatlıq iş günündə 2000, yaxud 2300 qəbul edilir.

Tara yuma şöbələri üçün isə onun qiyməti iş günü ərzində 300 vahid götürülür.

Yeməxana qabları yuma şöbələri üçün işçilərin sayı (N_2) isə

$$N_2 = N_1 \cdot K_1 \quad (5)$$

düsturu ilə hesablanır.

Burada, K_1 – müəssisənin və işçi heyətin iş rejimi nəzərə alınmaqla işçilərin sayının artırılmasını nəzərə alan əmsəldir, 1,13+1,59 qəbul edilir.

Xidmət sferasında çalışan işçilərin sayını hesablamaq üçün müvafiq normativlərdən istifadə etmək lazımdır.¹

Müxtəlif tip iaşə müəssisələrində ixtisaslaşdırılmış paylama xətləri (LPS və s.) tətbiq olunduğu halda, onların xidməti ilə əlaqədar işçilərin sayı

$$N_{p.x.} = \frac{n_{saat} \cdot t}{3600} \quad (6)$$

düsturunun köməyi ilə tapıla bilər.

burada, $N_{p.x.}$ – zaldə maksimum yüklənmə saati ərzində paylama xəttində çalışan işçilərin sayı, nəfər;

n_{saat} – zaldə maksimum yüklənmə saati ərzində realizə olunan xörəklərin miqdarıdır;

t – bir xörəyin buraxılmasına sərf olunan vaxtdır.

¹ İctimai iaşə müəssisələri rəhbər işçisinin məlumat kitabı.

Bir sıra xörəklərin realizə müddətləri

Xörəklərin adı	Realizə müddətləri, saat
Təzə kələm və göyərtilərdən şı, tərəvəz və kartof şorbaları	2
Turş şı və borşlar	4
Rassolniklər	3
Yarmalı və paxlalı şorbalar	3
Makaron məmulatlarından şorbalar	4
Solyankalar	0,5
Südlü şorbalar	2
Püre şorbaları	3
Şəffaf şorbalar	4
Soyuq şorbalar	2
Suda bişirilmiş və qızardılmış kartof	1
Şkafda qızardılmış tərəvəzlər	2
Kartof püresi	2
Suda bişirilmiş kələm	2
Tərəvəz raqusu	2
Tərəvəz kotletləri	0,5
Dolmalar, tərəvəz solyankası	3
Qızardılıb-pörtlədilmiş kələm	6-12
Özlü (qatı) sıyıqlar	3
Kövrək qatılıqlı sıyıqlar	4-6
Makaron məmulatlarından hazırlanan xörəklər	2
Sırnıq və blinçiklər	1
Qayğanaq və omletlər	0,5
Suda bişirilmiş, şkafda qızardılmış balıq	2
Kotletlər, bitoçkilər	0,5
Qızardılıb pörtlədilmiş ət	4
Paylıq tikələri qızardılmış ət	0,5
Sosiska və sardelkalar	0,5
İri tikələri suda bişirilmiş, qızardılmış ət	6
Qıymələnmiş ətdən xörəklər	1
Qırmızı, tomatlı souslar	6
Ağ souslar	4
Südlü, xamalı souslar	2
Vineqretlər	2-6
Kisellər və kompotlar	12-24

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.