

# Azərbaycan Dövlət İqtisad Universiteti

## “Qida məhsullarının texnologiyası” kafedrası

Hazırladı: b/m, i.e.d. Nəsrullayeva G.M.

**Fənn: “Çörək, makaron, unlu qənnadı və  
qida konsentratları sənaye müəssisələrinin  
texnoloji layihələndirilməsi”**

# MÜHAZİRƏ 8

## MAKARON FABRIKLƏRİNİN TEXNOLOJİ LAYİHƏLƏNDİRİLMƏSİ

- **PLAN:**
- Makaron fabriklərinin layihələndirilməsinin texnoloji hissəsi: texnoloji hesabat və kompanovka.
- Texnoloji hissə: müəssisənin gündəlik məhsuldarlığı, əsas texnoloji avadanlığın seçilməsi, əsas və əlavə xammal sərfi, un tədarükü sxeminin seçilməsi, hazır məmulatın qablaşdırılmasının təşkili.
- Unun saxlanması üçün tutmlar və s. layihələndirmənin mərhələləri.

## **Ədəbiyyat**

1. Авдеева Л.Л., Цыганова Т.Б., Янушко Т.В. Условные обозначения и основные технические характеристики оборудования хлебопекарного производства / М.: МГУТУ, 2002. – 55 с.
2. Драгилев А.И., Маршалкин Г.А. Основы кондитерского производства / М.: ДеЛи принт.- 2005.- 532с.

Makaron fabrikinin layihəsinin texnoloji hissəsinə: texnoloji hesablama və bütövlükdə və bölmələr üzrə fabrikin tərtib edilməsi daxil edir.

Texnoloji hesablama layihələndirmənin tapşırığına , təcrübə zamanı müasir makaron müəssisələrində müəssisələrin texnoloji layihələndirməsinin normalarına, texnoloji avadanlığa aid pasport məlumatları və məlumatlara əsasən keçirilir.

Texnoloji hesablamaya daxil edilir :  
layihələndirilən müəssisənin birgünlük  
istehsal gücünün təyini və növlər üzrə  
(görə) məmulatların çeşidinin seçimi;  
texnoloji avadanlığın seçim və əsas  
miqdarının hesablaması;  
avadanlığın həftəlik iş qrafikinə tərtib  
edilməsi;

birgünlük istehsal gücünün dəqiqləşdirilməsi və müəssisənin istehsal proqramının hesablaması; un, yumurta zənginləşdiricilərinin və əlavələrin xərcinin hesablaması; un təchizatının sxeminin seçimi, onun saxlanması üçün həcmlər və silosav miqdarının hesablaması; hazır məmulatların qablaşdırmasının, seçimin və qablaşdırma bölməsinin avadanlığının miqdarının hesablamasının təşkili, konteynerə və qablaşdırma materiallarına ehtiyacının hesablaması;

sahənin və qablaşdırma bölməsinin ştatının hesablaması;

hazır məhsulun anbarına qablaşdırılmış məmulatların çatdırılmasının təşkilini, onların yığılmasının və saxlamasının və hazır məhsul anbarının sahəsinin hesablamasının sırası (nizamı);

köməkçi-istehsal yerlərinin sahələrinin təyini; texnoloji ehtiyaqlara suyun, istiliyin və elektrik enerjisinin sərf edilməsinin hesablaması;

müəssisə ştatının hesablaması;

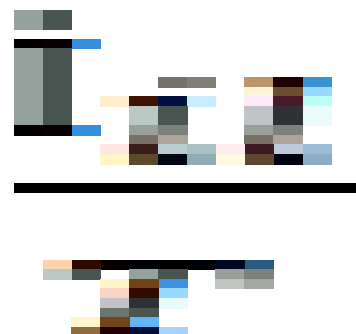
məişət və inzibati-ofis yerlərinin sahələrinin hesablaması

sahənin və qablaşdırma bölməsinin ştatının hesablaması;  
hazır məhsulun anbarına qablaşdırılmış məmulatların  
çatdırılmasının təşkilini, onların yığılmasının və saxlamasının və  
hazır məhsul anbarının sahəsinin hesablamasının sırası (nizamı);  
köməkçi-istehsal yerlərinin sahələrinin təyini;  
texnoloji ehtiyaclara suyun, istiliyin və elektrik enerjisinin sərf  
edilməsinin hesablaması;  
müəssisə ştatının hesablaması;  
məişət və inzibati-ofis yerlərinin sahələrinin hesablaması

**Tərtib etmə**-bu onların istehsal qarşılıqlı əlaqəsində əsas sexlərin yerləşdirilməsidir, xammalın, yarımfabrikatların və hazır məhsulun hərəkətinin ardıcılıqlarını nəzərə alaraq sexlərdə texnoloji avadanlığın düzülüşü, onların təyinatlarını və məişət və inzibati-ofis xidmətlərinin yerləşdirilməsini nəzərə alaraq köməkçi-istehsal yerlərinin (yerləşdirmələrinin) planlaşdırmasıdır.

Texnoloji hesablamanı fabrikin  
birgünlük istehsal gücünün təyinindən  
başlamaq məqsədəuyğundur, hansı ki,  
müəssisənin müəyyən edilmiş iş  
vaxtının illik fondunun və illik istehsal  
gücünə əsaslanaraq, verilmiş  
layihələndirmə müəyyən düstur üzrə  
hesablanır:

$\dot{\mathbf{i}}_{\text{sut}} =$



$X$  -xətlərin lazımlı miqdarı;  
məmulatlar qrupu üzrə birgünlük istehsalat gücü,  $t$ ;  
 $M_t$  -xəttin məhsuldarlığının texniki norması, sutkada  
 $t$ .

Həmin düstur üzrə hər növün məmulatlarının  
hazırlanması üçün xətlərin lazımlı miqdarı təyin edilir,  
amma onda sürətdə məmulata görə birgünlük güc  
olacaq,  $t$ .