

AZƏRBAYCAN DÖVLƏT İQTİSAD
UNİVERSİTETİ
kafedra “Qida məhsullarının
texnologiyası”
Fənn “Sahə müəssislərində
istehsalın təşkili”

Hazırladı : i.f.d. b/m. Nəsrullayeva G.M.

MOVZU 2.

QIDA SƏNAYESİ XALQ TƏSƏRRÜFATI SISTEMINDƏ

Plan:

- 1.Qida sənayesinin tərkibi və onun sahələrinin təsnif edilməsi
- 2.Qida sənayesinin əhəmiyyəti və xalq təsərrüfatı sistemində onun yeri
- 3.Qida sənayesinin inkişafı və onun ~~strukturunun dəyişilməsi~~
- 4.Tövsiyə olunan qida normaları
- 5.Qida sənayesinin inkişaf perspektlərinin əsas iqtisadi problemləri

Məsləhət görülmən ədəbiyyatlar

- 1.Z.S.Abdullayev,Ə.H.Nağıyev. İstehsalın təşkili. Bakı-2000.
- 2.R.K.Rəhimov. Yeyinti sənayesininin iqtisadiyyatı. Bakı-1986.
- 3.М.А. Постолова .НЛ. Грязнова. Организация производства на предприятиях отрасли. Кемерово 2008
4. Антонов А.Н., Морозова Л.С. Основы современной организации производства. – М.: «Дело и сервис», 2004.
- 5.Васильев В.Н., Садовская Т.Г. Организационно-экономические основы гибкого производства. Учебник. – М.: Высшая школа, 1988. – 272 с.

Qida sənayesinin tərkibi və onun sahələrinin təsnif edilməsi


Sənaye sahələrinin bir tərkib hissəsi kimi qida sənayesi bütövlükdə maddi istehsal dairəsinə aiddir və geniş təkarar istehsal prosesində ictimai əmək bölgüsünün müəyyən funksiyalarını yerinə yetirir. Qida sənayesi müxtəlif sahələr kompleksi olduğundan onların təsnifləşdirilməsi və qruplaşdırılması məqsə ilə nəinki məhsulun istehlak xüsusiyyətini, habelə təşkilati texniki şərtləri, idarəetmənin, planlaşdırmanın, təchizatın vəhdətini xarakterizə edən bir sıra əlamətlər seçilir.

Qida səanyei sahələrinin istehsalın təşkili vəhdət əlaməti üzrə qruplaşdırılması məqsədili mahiyyətə malikdir. Bu qruplaşdırma istehsalın təmərküzləşmə və ixtisaslaşması, müəssislərin coğrafi cəhətdən yerləşdirilməsi, istehsal texniki və xammal bazasının, habelə ayrı-ayrı müəssisələr və sahələr arasındakı kooperativləşdirilmiş əlaqələrin xarakterik xüsusiyyətlərini nəzərə alaraq operativ idarəetmənin, cari və perspektiv planlaşdırmanın müəyyən təşkilati formalarını təmin etmək üçündür. Bu əlamətinə görə qida səanyesinin bütün 40 sahəsi (ixtisaslaşdırılmış sahələr) tamlı məhsullar, ət və süd, balıq yarım sahələrində qruplaşdırılmışdır. Bu yarım sahələr təsərrüfat rəhbərliyinin təşkilati qida səanyesi, ət-süd səanyesi və balıq təsərrüfatı nazirlikləri vasitəsilə həyat keçirilir.

Tamli məhsullar yarım sahəsinin tərkibinə əsasən kənd təsərrüfatı bitki xammalının emalı üzrə ixtisaslaşdırılmış bütün sahələr daxildir.

Ət və süd yarım sahəsi xammal kimi, başlıca olaraq, heyvandarlıq məhsullarından istifadə edən ixtisaslaşdırılmış sahələri öz tərkibində birləşdirir.

Balıq yarım sahəsi nəinki balıq emalı üzrə istehsalları, habelə balıq ovunu və dəniz heyvanının çıxarılmasını, həmçinin balıq yetişdirməni (balıq yetişdirmə müəssislərini, balıq müəssislərini) birləşdirir.




Geniş mənada qida sənayesi öz tərkibində həmçinin unüyütmə-yarma sahəsini və kombinə edilmiş yem sənayesini birləşdirir.

Məlum olduğu kimi , bütün ictimai məhsul iki hissəyə: **istehsal vasitələrinə (1) və istehlak şeylərinə (2)**, sənaye məhsulu isə iki qrupa “bölünməyə səbəb geniş təkarar istehsa**A**” **qrupuna və “B” qrupuna bölünür. Belə 1** prosesində bu və ya digər sənaye sahəsinin və onun məhsulunun rolu olmuşdur, yəni bu təsnifatın əsasında məhsulun rolu olmuşdur, yəni bu təsnifatın əsasında məhsulun faktiki istehlak prinsipi və ya onun iqtisadi təyinatını prinsipi qoyulmuşdur.


Qida sənayesi, əsasən bilavasitə şəxsi istehlak maddələri istehsal edir və bütövlükdə “B” qrupu sənayesinə (ictimai istehsalın ikinci bölməsinə) aid edilir. Bununla belə, qida sənayesi məhsulunun bir hissəsi son hazır məhsul, yəni istehlak şeyləri almaq üçün son hazır məhsul, yəni istehlak şeyləri almaq üçün xamman kimi işlədirilir. Məsələn, şəkər tozu, parça-qənd, qənnadı məmulatları istehsalı üçün spirt-likor-araq məmulatı üçün, bitki yağı-marqarin, mayenez istehsalı üçün, un – çörəkbişirmə, makaron və biskivit məmulatları və s. hazırlamaq üçün istifadə olunur. Bununla belə, qida sənayesi məhsulu qismən xalq təsərrüfatının başqa sahələrində xammal və material kimi istifadə olunur. Məs., qida sənayesində istehsal olunan nişastanın bir hissəsi toxuculuq sənayesində (köməkçi material kimi, birki yağı-lak və boya, spirt-kimya sənayesində və tibbdə istifadə edilir).

“A” qrupuna ət, unüyütmə, spirt, maya, nişasta-patka, duz, yağ-piy sahələri məhsulun əksər hissəsi, “B” qrupuna isə çörəkbişirmə, qənnadı, makaron, lokor-araq, şərabçılıq (üzüm şərabı), pivəbişirmə, süd, meyvətərəvəzkonserv və digər qida sənayesi məhsulları aiddir.

Istehsal vasitələri istehsalının üçüstün artması qanuni geniş təkrar istehsalının ümumi qanunudur. Bu qanunun təsiri özünün qida sənayesi üçün kənd əsərrüfatı və sənaye xammallarının istehsalında göstərir, çünki qida müəssisələrinin xammalla tam təchizi, onun ehtiyatlarının mövcudluğu, əhalinin sənaye əsasında hazırlanmış qida məhsullarına olan tələbatını daha tam ödəmək və hazır məmulatların istehsalının həmini artırmaq üçün zəruri şərtidir.



Bütün sənayesinin **hasilat və emal** sənaye sahələrinə bölünməsinə uyğun olaraq qida sənayesi də əmək əşyalarına təsir xarakterinə görə həmin iki qrupa bölünür.



Hasiledici qrupuna təbniətin özündə mövcud olan əmək əşyalarının əldə edilməsi ilə məşğul olan sahələr (istehsallar) daxildir. Bu, balqıtutma və dənzi heyvanlarının hasili, duz, mineral suların çıxarılmasıdır.

Lakin qida sənayesində əksər sahələr (və istehsallar) emal sənayesinə aiddir, onlar kənd təsərrüfatı və qeyri-kənd təsərrüfatı xammalını (məs: balığı) yenidən emal edirlər.

Xammalın daha qənaətlə işlədilməsini, onun kompleks ifadəsini, həmçinin süni materiallarının yaradılmasını təmin edən texniki tərəqqənin nəticəsi olaraq emal sahələrinin xüsusi çəkisi daima artır.

Xammal növlərindən asılı olaraq qida sənayesinin sahələri 3 qrupa bölünür:

1. Heyvanat mənşəli xammalı yenidən emal edən sahələr;
2. Bitki mənşəli xammaldan istifadə edən sahələr;
3. Qeyri-kənd təsərrüfatı xammalını yenidən emal edən sahələr.

Qida sənayesi müəssislərinin başlıca olaraq ərazi üzrə yerləşdirilməsini əsaslandırarkən, sahələrin (və istehsalların) xammalın emal olunma mərhələsinə görə təsnifatı böyük əhəmiyyətə malikdir. Bu əlamətinə görə qida sənayesinin bütün sahələri (istehsalları) **iki qrupa bölünür:**
Xammalı ilkin emal edən sahələr;
Xammalı təkrar emal edən sahələr