

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 “İstehsal və qeyri-istehsal qrupu otaqlarının
hesablanması” mövzusunda**

MÜHAZİRƏ MƏTNİ

Tərtib etdi: b/m. Hüseynova Yazgöl Süleyman qızı

BAKİ-2013

İSTEHSAL VƏ QEYRİ-İSTEHSAL QRUPU OTAQLARININ HESABLANMASI

Müəssisələrin texnoloji layihələndirilməsində son mərhələ istehsal və ticarət, inzibati-məişət və texniki otaqlar qrupunun tərkibini, sahələrini və onların kompanovkasını müəyyən etməkdir.

İaşə müəssisələrində otaqların ümumi sahəsini təyin etmək üçün əsas etibarilə hesablama, quraşdırma və normativ metodlarından istifadə olunur. Anbar qrupu otaqlarının sahəsi isə əksər hallarda hər kvadrat metr yük meydançasına düşən yüklənmə normasından istifadə edilməklə hesablanır.

Birinci metodun köməyi ilə həm istehsala, həm də qeyri-istehsal qrupu otaqlarının sahəsini hesablamaq mümkündür. Bu metodla nəzərdə tutulan bütün texnoloji hesablamalar – müəssisədə istehsalat proqramının tərtibindən başlamış avadanlıqların seçilməsinə kimi əməliyyatlar ardıcıl olaraq aparılır. Sonra isə otaqların sahəsi təyin edilir.

Otaqların sahəsinin təyin edilməsində faydalı və işçi sahə terminləri tez-tez işlədilir. Faydalı sahə bilavasitə avadanlıqların tutduğu sahədir. İşçi sahəyə isə xidmət üçün və işçilərin hərəkəti üçün nəzərdə tutulan sahə aid edilir. Göründüyü kimi, bu iki sahəyə əsas etibarilə istehsalat sexlərində rast gəlinir. Onların cəmi ümumi sahəni təşkil edir. Bu da

$$S_{\text{üm}} = S_{\text{av}} + S_{\text{iş}}$$

düsturuna görə hesablanır.

Burada, $S_{\text{üm}}$ - otaqların ümumi sahəsi, m²;

S_{av} - avadanlıqların tutduğu faydalı sahə, m²;

$S_{\text{iş}}$ - avadanlıqların işləməsi və işçi heyətin hərəkəti üçün lazım olan sahədir, m².

Ümumi sahənin tapılmasında S_{av} -nın düzgün hesablanması əsas sayılır. Belə ki, onun təyininə texnoloji proseslərin aparılma ardıcılığı, otaqların sahəsindən qənaətlə istifadə olunma şərtləri hökmən nəzərə alınır.

Avadanlıqların nə dərəcədə düzülməsi, quraşdırma prinsiplərinin necə gözlənilməsi şərtləri otaqların sahələrindən faydalı istifadə etmək üçün vacibdir. Bu əlamətləri xarakterizə etmək üçün sahədən istifadə əmsalı (K) tətbiq edilir. O,

$$K = \frac{S_{av}}{S_{üm}}$$

düsturunun köməyi ilə tapılır.

Sahədən istifadə əmsalının (K) layihə zamanı, xüsusilə diplom və kurs layihələrinin işlənilməsində tətbiqi texnoloji hesablamaların düzgünlüyünü təmin edir. Onun qiyməti nə qədər yüksəkdirsə, sahədən bir o qədər faydalı istifadə olunur.

Normativ metodun layihə zamanı tətbiqi ticarət zalında bir oturacaq yerinə düşən normativ sahələrə əsaslanır. Bu metod ən çox layihə təşkilatlarında işlədilir. Onun köməyi ilə otaqların ümumi sahəsi ($S_{üm}$).

$$S_{üm} = W \cdot P$$

düsturuna əsasən hesablanır.

Burada, W - zalda 1 oturacaq yerinə düşən sahə norması, m^2 (istehlakçılar və inzibati otaqlar üçün sahələrin hesablanması tətbiq edilir);

P – zalda olan oturacaq yerlərinin sayıdır.

Ayrı-ayrı otaqlar və şöbələrin sahəsi qüvvədə olan tikinti, norma və qaydalarından istifadə edilməklə təyin olunur. Məsələn, yeməxanalarda evə xörək buraxılışı üçün otaq nəzərdə tutulursa, 50 yerlik müəssisədə bu məqsədlə $10m^2$, böyük güclü müəssisələr üçün hər 50 oturacaq yerinə əlavə olaraq $5m^2$ sahə ayrılır. Yaxud 150 oturacaq yerinə malik restoranlarda gözləmə zallarına $15m^2$, bundan böyük güclü müəssisələrdə isə əlavə olaraq hər 50 oturacaq yerinə $5m^2$ sahə ayrılmalıdır.

İnzibati otaqların sahəsi 1 nəfər qulluqçuya $4m^2$ hesabı ilə qəbul edilir.

İaşə müəssisələrində anbar qrupu otaqları xammal və yarımfabrikatlar, bəzən isə hazır məmulatların saxlanması üçün lazımdır. Bunlardan əlavə, maddi-texniki təchizat əşyalarının saxlanması üçün də otaq ayrıla bilər.

Yeyinti məhsulları saxlanılacaq anbar qrupu otaqları, soyudulan otaqlarda (kameralarda) qısa saxlanma müddətinə malik, tez xarab olan ət-süd, balıq və tərəvəz, meyvə və giləmeyvələr, hazır kulinar məmulatları, içkilər və yeyinti tullantıları saxlanılır.

Soyudulmayan anbar qrupu otaqları un, yarma, şəkər və s. kimi quru məhsulları, kartof və başqa tərəvəzlər kimi adi şəraitdə saxlanıla bilən məhsulların nisbətən uzun müddətdə saxlanılması üçün nəzərdə tuturlar.

Qeyd etdiyimiz anbar qrupu otaqlarının sahəsinin hesablanmasında hər m² sahəyə düşən yüklənmə norması əsas şərtlərdən biridir. Bununla bərabər məhsulların sutkalıq tələb olunan miqdarı, saxlanma müddəti də məlum olmalıdır. Belə halda anbar qrupu otaqlarının sahəsini təyin etmək üçün

$$F = \frac{G \cdot \tau \cdot \beta}{q}$$

düsturunu tətbiq etmək daha məqsəduyğundur.

Burada, F – ayrı-ayrı otaqların ümumi sahəsi, m²;

G – yeyinti məhsullarının (tullantıların) sutkalıq tələb olunan miqdarıdır, kq;

τ – saxlanma müddətidir, sutka;

β - arakəsmələr, keçidlər və s. görə anbar qrupu otağı sahəsinin artırılmasını nəzərə alan əmsaldır (kiçik kameralar üçün -2,2, orta kameralar üçün - 1,8, böyük kameralar üçün 1,6 qəbul edilir);

q – 1m² faydalı sahəyə düşən yüklənmə normasıdır, kq/m².

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.