**UOT 339.346**

***Ləman Rafiq qızı ALLAHVERDİYEVA***
***Azərbaycan Dövlət Aqrar Universiteti, doktorant***
***e-mail: ilaxh@mail.ru***
***https://doi.org/10.30546/4.71.73001.2025.003.035***

# QİDA SƏNAYESİ MÜƏSSİSƏLƏRİNDƏ İSTEHSAL POTENSİALININ FORMALAŞMASI XÜSUSİYYƏTLƏRİ

***Xülasə***

**Tədqiqatın məqsədi** – istehsal potensialının formalaşması, onun tərkib hissələrinin müəyyən edilməsi, onlardan istifadənin səmərəliliyinin təhlilidir.

**Tədqiqatın metodologiyası:** Tədqiqat işində müxtəlif yanaşmalardan, məntiqi olaraq ümumiləşdirmədən, müqayisəli analizlərdən və digər üsullardan istifadə edilmişdir.

**Tədqiqatın tətbiqi əhəmiyyəti** – müasir dövrdə qida sənayesi müəssisələrində istehsal potensialından istifadənin əhəmiyyətini nəzərə alaraq, müəssisələrdə istehsal prosesinin səmərəli şəkildə təşkilini həyata keçirmək və müəssisənin mənfəətini artırmaq.

**Tədqiqatın nəticəs**i – qida sənayesi müəssisələrinin istehsal potensialının bütün komponentlərindən səmərəli istifadə həmin müəssisələrdə rasional idarəetmə qərarlarının qəbulu və müəssisənin dayanıqlı inkişafı üçün vacib əhəmiyyətə malikdir.

**Tədqiqatın orijinallığı və elmi yeniliyi:** İstehsal potensialından səmərəli istifadənin təşkil edilməsi müəssisədə istehsal prosesinin təşkili səviyyəsini yaxşılaşdıra biləcəyi və bütövlükdə onun fəaliyyətinin iqtisadi səmərəliliyini artıracağı müəyyən edilmişdir.

***Açar sözlər: istehsal potensialı, istehsal potensialının komponentləri, inkişaf, qida sənayesi müəssisələri, innovasiya.***

***Giriş***

Müasir iqtisadi şəraitdə müəssisələrin istehsal fəaliyyətinin səmərəliliyi sosial-iqtisadi, texnoloji, təşkilati-texniki xarakterli çoxlu sayda amillərlə müəyyən edilir. potensialın həyata keçirilməsi üçün şərait yaradılmasında mühüm rol oynayır.

İstehsalın təkmilləşdirilməsi imkanlarının reallaşdırılması şəraitinin yaradılmasında əsas rol müəssisənin istehsal potensialının təhlili və qiymətləndirilməsinə məxsusdur.İstehsal potensialı mövcud ehtiyatların miqdarı və keyfiyyəti ilə istehsal münasibətləri şəraitində müəyyən miqdarda və keyfiyyətdə məhsul əldə etmək qabiliyyətidir. İstehsal potensialı maksimum istehsal nəticəsi əldə etmək üçün təsərrüfat subyektləri arasında makro və mikro səviyyədə yaranan iqtisadi münasibətlər sistemidir ki, həmin nəticə texnologiyanın mövcud səviyyəsini və istehsalın təşkilinin qabaqcıl formalarını nəzərə almaqla istehsal resurslarından ən səmərəli istifadə ilə alına bilər.

İstehsal potensialı istehsalın səmərəliliyinin əsasını təşkil edir ki, onun səviyyəsini bilmək təşkilatın idarə edilməsində yerində və iqtisadi cəhətdən mümkün, təşkilatın cari və gələcək vəziyyətinə təsir göstərən qərarlar qəbul etməyə imkan verir. Bu zaman təşkilatın ümumi vəziyyətini, onun resurslarını, daxili və xarici mühitə təsir dərəcəsini obyektiv qiymətləndirmək vacibdir.

İstehsal potensialı mövcud resursların kəmiyyət və keyfiyyət xüsusiyyətləri və onların sürətlə dəyişən bazar vəziyyətinə adekvat reaksiya vermək qabiliyyəti ilə müəyyən edilir.

**Qida sənayesi müəssisələrinin istehsal potensialının formalaşması**

İqtisadiyyatda potensial anlayışına problemin həlli və ya konkret məqsədə çatmaq üçün istifadə oluna bilən mənbələr, imkanlar, vasitələr və ehtiyatlar aiddir.

İstehsal potensialı müəssisənin məqsədlərini, hərəkətverici qüvvələrini və inkişaf mənbələrini birləşdirən əsas elementdir. O, dinamik xüsusiyyətə malikdir və yalnız ondan istifadə prosesində özünü göstərir. Müəssisələrin istehsal potensialının təşkili və istifadəsi prosesi davamlı olub birbirini tamamlayır və onun artması müsbət hal kimi qiymətləndirilir. Müəssisənin istehsal potensialı termini ən çox müəssisənin resurslarının məcmusunu ifadə edir. O, müəssisənin əsas xüsu-

siyyətlərindən biridir və ölkənin sosial-iqtisadi inkişafı ilə birbaşa bağlıdır.

Müəssisənin fəaliyyətinin səmərəliliyinin qiymətləndirilməsi məsələsi daima aktualdır. Müəssisənin səmərəli fəaliyyəti bir çox amillərlə şərtlənir, lakin onlardan ən əsası müəssisənin resursları olaraq qalır. İstehsal potensialının səviyyəsini bilmək istehsalın və bütövlükdə müəssisənin idarə edilməsində onun cari və gələcək vəziyyətinə təsir göstərən vaxtında və iqtisadi cəhətdən məqsədəuyğun qərarlar qəbul etməyə imkan verir.

Müəssisənin istehsal potensialını xarakterizə edən istehsal resurslarına adətən aşağıdakılar daxil edilir:

- müəssisənin əsas vəsaitləri;
- müəssisənin dövriyyə vəsaitləri (material ehtiyatları);
- müəssisənin əmək ehtiyatları.

Müəssisələrin istehsal potensialının formalaşdırılması və ondan səmərəli istifadə edilməsi məsələləri bir çox iqtisadçı alimlərin diqqət mərkəzində olmuş və bu sahədə elmi araşdırmalar aparmışlar.

Q.S.Merzlikina və L.S.Şaxovskaya “istehsal potensialı”nın strukturunu üç komponentin birliyi şəklində: 1) istehsal (istehsalın həcmi, əsas fondlar), 2) material (xammal və materiallardan istifadə), 3) işçi heyəti (peşəkar heyət) təqdim edirlər.

L. D. Revutskiyə [1] görə burada altı komponent iştirak edir : 1) potensial illik istehsal gücü, 2) potensial illik ümumi məhsul (işlər, xidmətlər), 3) potensial əlavə dəyər, 4) potensial xalis illik gəlir/xalis məhsulun həcmi, 5) potensial illik xalis mənfəət, 6) potensial xalis mənfəət. Sonuncu "istehsal potensialı"nı əmək məsrəflərinin verilmiş ölçü vahidlərində yerinə yetirilə bilən işin həcmi kimi göstərir, bu iş müəyyən bir müddət (məsələn,1il) ərzində əsas istehsal işçiləri tərəfindən iki və ya üç növbəli iş qrafiki, əməyin və istehsalın optimal təşkili ilə mövcud istehsal fondları bazası əsasında görülə bilər.

Ancaq istehsal potensialını səciyyələndirən kadrlar ilə maliyyə-iqtisadi kəmiyyət göstəriciləri arasında əlaqənin təsviri potensialın iqtisadi göstəricilərini müəyyən etmək üçün zəruri şərt deyildir. Onlar keyfiyyət göstəriciləri ilə tamamlanmalı və bəzi əmsallardan, nisbətlərdən, ekspert qiymətləndirmələrindən və s. istifadə etməklə qiymətləndirilməlidir.

Buna görə də P. A. Fomin və M. K. Starovoytovun tərifinə görə, bir təşkilatın istehsal potensialı dedikdə təşkilatda - istehsalın qabaqcıl təşkili formalarının axtarışı üçün şirkətin intellektual kapitalının; - ən yüksək texnoloji nəticənin əldə olunması üçün mövcud texnikanın səviyyəsinin; - maksimum qənaət və dövriyyəni təmin etmək üçün maddi resursların ən səmərəli şəkildə istifadə etməklə mümkün maksimal istehsal nəticəsinin əldə edilməsi səbəbilə meydana çıxan münasibətlər başa düşülməlidir.

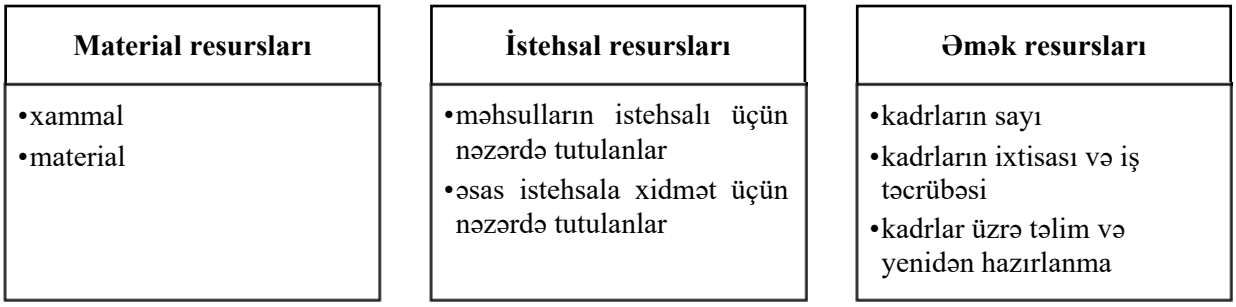
A.A.Jamoyda görə, müəyyən texnoloji sistemin istehsal potensialı ona daxil olan resursları transformasiya etmək qabiliyyəti ilə xarakterizə olunur. O, ya müəyyən bir sistemdən çıxışın intensivliyi ilə, yəni satılan məhsulun həcmi ilə, ya da sistemdə bu çıxışın alınmasını təmin edən qarşılıqlı təsir göstərən fərdi amillərlə qiymətləndirilir.

Sənaye müəssisələrinin və o cümlədən də qida sənayesi müəssisələrinin istehsal potensialı müəssisənin strateji inkişaf məqsədlərinə çatmaq üçün kapitalın dövriyyəsi prosesində müxtəlif funksiyaları yerinə yetirən bir-biri ilə əlaqəli elementlərin (əsas fondlar, əmək ehtiyatları, maddi-xammal ehtiyatları, informasiya ehtiyatları və s.) sistemidir [2] .

Qida istehsalçılarının istehsal potensialı aşağıdakı xüsusiyyətlərə və fərqlərə malikdir:

- kənd təsərrüfatından asılılıq. Belə ki, un, dənli bitkilər, çörək məmulatlarının istehsalı yeyinti müəssisələrinin istehsal (emal) güclərinə dənli bitkilərin (xüsusilə buğdanın) təchizatından asılıdır;
- mövsümdən asılı olaraq xammalın mövcudluğu və qiymətləri. Taxıl məhsullarının qiymətləri biçin zamanı ən aşağı, gələn ilin biçin işlərinə yaxın isə maksimum olur.

Qida müəssisələrinin istehsal potensialı üç əsas komponentdən ibarətdir: maddi resurslar (dövriyyə vəsaitləri), əsas fondlar və istehsalat işçiləri. Buna əsaslanaraq, onun necə formalaşmasını nəzərdən keçirək (şəkil 1).




**Şəkil 1. Qida sənayesi müəssisələrinin istehsal potensialının komponentləri**

**Mənbə:** ***Müəllif tərəfindən tərtib edilmişdir.***

Müəssisənin material resursları (dövriyyə vəsaitləri) istehsal prosesinə daxil edilmək üçün hazırlanmış əmək predmetləridir ki, onlarsız istehsal prosesi qeyri- mümkündür. Lakin xammal və material resurslarının rolunu və əhəmiyyətini səciyyələndirən təkcə bu deyildir. Onlar məhsul istehsalında çəkilən xərclərin, istehsal olunan sənaye məhsullarının maya dəyərinin üçdə ikisini və qiymətinin yarısından çoxunu təşkil edir. Məsələn, qida və yüngül sənaye sahələrində xammal və materialların dəyəri istehsalın maya dəyərinin 80%-ni keçir.

Qida sənayesi tərəfindən emal olunan xammal və materiallar istehsal üsuluna görə aşağıdakı kimi təsnif edilir:

- kənd təsərrüfatı üzrə-kənd təsərrüfatının müxtəlif sahələrində istehsal olunur və bitki (məsələn, soya, taxıl, kartof) və heyvan (mal-qara, çiy süd, balıq) mənşəli qruplara bölünür;
- sənaye üzrə - yeraltından çıxarılan (duz) və ya sənaye üsulu ilə əldə edilən (qaymaq; kazein, şəkər, qida əlavələri, nişasta) qruplara bölünür.

Məhsul istehsalında əsas materialların ən çox üstünlük təşkil edən hissəsi xammal adlanır. Xammal hazır məhsulun maddi əsasını təşkil edən və onun əsas fiziki-kimyəvi, funksional və orqanoleptiki göstəricilərini (taxıl, tərəvəz, çiy süd, iribuynuzlu mal-qara, cəmdəklərdə olan ət və s.) müəyyən edən əmək predmetlərinin bir hissəsidir. Taxılın, tərəvəzin, mal-qaranın, quşların, südün və s., habelə onların ilkin emal məhsullarının ümumi miqdarı qida sənayesinin xammalını təşkil edir.

Qida sənayesinin demək olar ki, əksər sahələrinin müəssisələrinin xammal bazasını balıqçılıq və duz hasilatı istisna olmaqla aqrar-sənaye kompleksinin tərkib hissəsi olan kənd təsərrüfatı təşkil edir.

Kənd təsərrüfatı xammalı qida sənayesinin iqtisadiyyatına və təşkilinə əhəmiyyətli dərəcədə təsir edən bir sıra xüsusiyyətlərə malikdir. Xüsusiyyətlətdən biri kimi xammalların bahalı, əmək tutumlu, çoxkomponentli, daşınması çətin, bərpa oluna bilən və bəzi hallarda bir-birini əvəzləyən olmasıdır. Bu xüsusiyyət də müəssisələrin rasional yerləşdirilməsinə, istehsalın səmərəli kombinləşdirilmiş əsasda həyata keçirilməsinə, əlaqəli sənaye sahələri ilə inteqrasiyasına və xammala qənaət edilməsinə xüsusi diqqət yetirməyi tələb edir.

Kənd təsərrüfatı xammalının başqa bir xüsusiyyəti istehsalın mövsümi xarakter daşımasıdır. İl ərzində kənd təsərrüfatı xammalının qeyri-bərabər təchizatı da şəkər, ət, süd, konserv, nişasta, spirt və digər qida istehsalı sahələrində istehsalın mövsümiliyi ilə bağlıdır. Eyni zamanda, istehsalın mövsümiliyi pivə və sərinləşdirici içkilər və dondurma istehsalı kimi sənaye sahələrində məhsula tələbin dəyişməsinə səbəb olur.

Materiallar əməyin sərf edildiyi və bunun nəticəsində müəyyən çevrilmələrə, dəyişikliklərə məruz qalmış, ən əsası isə əldə edilmiş dəyərə malik əmək obyektləridir. Əsas materiallar hazır məhsulun tərkibinə komponentlər (nişasta, təbii qabıq, qida əlavələri, tamlı qatmalar) kimi daxil olur və məhsulun əsasən xüsusi orqanoleptiki, estetik və fiziki xüsusiyyətlərini təmin edir və ya onun qablaşdırılmasını əmələ gətirir (konserv bankaları, polipropilen fincanlar, vakuum qablaşdırma və s.).

Köməkçi materiallar isə məhsulun istehsalını asanlaşdırır (sürtkü və təmizləyici materiallar, iplər, yuyucu vasitələr, qablar, boyalar, polietilen və s.).

İstehsal resursları istehsal potensialının əsas tərkib hissələrindən biri kimi istehsal prosesinin təmin edilməsi yolu ilə həyata keçirilir və istehsal fondları ilə təmsil olunur. Müəssisənin əsas istehsal fondları əmək vasitələrinin dəyərinin ifadəsidir.

Qida məhsulları istehsalının inkişafının hazırkı mərhələsində istehsal potensialının əsas maddi komponenti kimi əsas fondların mövcudluğu və keyfiyyəti məsələlərinə diqqətin ayrılması aktuallıq kəsb edir. Müxtəlif qida sənayesi istehsalı müəssisələri istifadə olunan xammal və texnoloji proseslərin xüsusiyyətlərinə görə əsas fondların tərkibinə və strukturuna görə fərqlənir.

Təyinatına görə əsas fondlar istehsal və qeyri-istehsal fondlarına bölünür. Əsas istehsal fondlarına ya istehsal prosesində iştirak edən (maşınlar, avadanlıqlar), onun həyata keçirilməsi üçün şərait yaradan (sənaye binaları, tikililər), ya da məhsulların saxlanmasına və daşınmasına xidmət edən bütün əmək vasitələri daxildir. Əsas istehsala xidmət üçün nəzərdə tutulan kommunal və mədəni-məişət məqsədli vasitələr isə qeyri-istehsal fondlarına aiddir.

Əsas fondların passiv hissəsi, məlum olduğu kimi, istehsala şərait yaradır. Vəsaitlərin bu hissəsinə binalar, tikililər, kommunikasiya sistemləri, istehsal sahələrinin mövcudluğu, müəssisə infrastrukturu və s.aiddir. İstehsal potensialının passiv elementlərinin əhəmiyyətinin düzgün qiymətləndirilməməsi alınmış avadanlıqların, qabaqcıl texnologiyaların, yeni materialların texnoloji üstünlüklərinin itirilməsinə gətirib çıxarır.

İstehsal fondlarının aktiv hissəsi hazır məhsul istehsalında bilavasitə iştirak edir , özlüyündə əsas və köməkçi avadanlıqları, alətlər və hesablama texnikasını, texnoloji avadanlıqlarını, nəqliyyat vasitələrini və s. əhatə edir. Artıq qeyd edildiyi kimi, aktiv hissəni təşkil edən ayrı-ayrı bölmələrin, yəni ayrı-ayrı avadanlıq qruplarının, qurğuların və s. eyni əsas vəsaitlərdən istifadənin yekun nəticələri vasitəsilə qiymətləndirilməsinə ümumiləşdirilmiş yanaşma mümkündür. Buna əsaslanaraq, əsas fondların istehsal potensialına təsirini qiymətləndirmək üçün müəssisənin son nəticələrini xarakterizə edən həcm göstəricilərindən istifadə etmək və onların istifadə olunan passiv və aktiv əsas fondlarla müqayisəsi təklif olunur.

Ət və süd sənayesinin əsas istehsal fondlarının ən böyük hissəsini bina və tikililər, balıqçılıq sənayesində isə işçi maşın və avadanlıqları, o cümlədən ovlanma gəmiləri təşkil edir. Ovlanma gəmiləri balıqçılıq sənayesinin əsas fondlarının fəal hissəsidir, istehsal prosesində və yeni istehlak dəyərlərinin yaradılmasında bilavasitə iştirak edir.

Əmək resursları müəssisənin istehsal potensialının tərkib hissələrindən biri olub istehsal problemlərinin səmərəli həlli üçün zəruri olan işçilərin bilik, bacarıq və bacarıqlarının istehsal prosesində tətbiqini ifadə edir. Qida sənayesi müəssisələri çox sayda ixtisaslı fəhlə, mühəndis-texnoloq, qulluqçu və menecerləri özündə birləşdirir. Bu kadrlar istehsal texnologiyasını təkmilləşdirməklə, avadanlıqlardan daha yaxşı istifadəyə nail olmaq və əməyin daha yaxşı təşkilini təmin etməklə müəssisələrin texniki-istehsalat göstəricilərinin yerinə yetirilməsini, yüksək keyfiyyətli qida məhsulları istehsalının davamlı artırılmasını təmin etməyə çalışırlar.

Məhsul istehsalını artırmaq sahəsində qida sənayesinin əldə etdiyi uğurlar bir sıra yanaşı sahə mütəxəssislərinin də gərgin əməyinin nəticəsidir. Kənd təsərrüfatı işçiləri qida sənayesinin xammal bazasını inkişaf etdirir və onu daim artan miqdarda xammalla, maşınqayırma və ağır sənayenin digər sahələrində çalışan işçilər qida sənayesini yüksək məhsuldar avadanlıq, mexanizmlər, yanacaq və materiallarla təmin edirlər. Qida sənayesi məhsullarının daşınmasında isə nəqliyyat işçilərinin rolu danılmazdır.

Qida sənayesinin bütün sahələrində mütərəqqi texnologiya və texnikanın ardıcıl tətbiqi, istehsalın təşkilinin təkmilləşdirilməsi bu sahənin kadrlarının zəruri texniki biliklərlə təchiz edilməsini, fəhlələrin, texniki işçilərin və mühəndislərin ixtisaslarının daim təkmilləşdirilməsini, onların işgüzar istehsalat hazırlığı səviyyəsinin yüksəldilməsini tələb edir.

**Müasir dövrdə qida sənayesi müəssisələrində istehsal potensialına daxil olan resurslar**

Bazar münasibətləri şəraitində müasir iqtisadçılar istehsal potensialına yuxarıdakı resurslarla

yanaşı informasiya, innovasiya (texnoloji) və maliyyə kimi resursları da daxil edirlər [3-6] .

İnformasiya resursları - müəssisənin istehsal potensialının bütün komponentləri arasında səmərəli idarəetməyə və qarşılıqlı əlaqəyə imkan verən mövcud resursların prosesləri və vəziyyəti haqqında məlumat məcmusudur.

İnformasiya resursları da istehsal potensialına təsir göstərir. İnformasiya istehsal prosesini tənzimləyir; canlı əmək və alətlərin məhsuldarlığını, əmək predmetlərindən və enerji resurslarından istifadənin səmərəliliyini artırmağa kömək edir; texnologiyanın səviyyəsini və səmərəliliyini yüksəltməyə imkan verir. Eyni zamanda, elmi-texniki tərəqqinin sürətlənməsi ilə istehsalın, əməyin və idarəetmənin təşkili sahəsində elmi işlərin nəticələri, satış bazarlarının, avtomatlaşdırılmış sistemlər üçün proqram təminatının, maşın və avadanlıqlara nəzarət proqramlarının və s. öyrənilməsinə dair informasiya formaları istehsalda getdikcə daha mühüm rol oynayır. Onların əsas parametrləri istifadənin kifayətliyi və sürəti, emalın texnoloji imkanlarıdır. İnformasiya bir sıra spesifik xüsusiyyətlərə malikdir. Belə ki, informasiya istifadə zamanı istehlak edilmir və onun istehlakının genişləndirilməsi praktiki olaraq heç bir məhdudiyyətə malik deyil. Üstəlik, o, köməkçi rol oynamır, istehsal potensialının digər elementlərinə münasibətdə birləşdirici funksiyanı yerinə yetirir, onları vahid bütövlükdə birləşdirir.

Qida sənayesi müəssisələrində informasiya resurslarının köməyi ilə bütün digər resursların – maddi, maliyyə, əmək və s. idarə edilməsi həyata keçirilir, çünki informasiya resursları istehsalı optimallaşdırmaq və rəqabət qabiliyyətini artırmaq üçün necə işləmək barədə yığılmış bilikləri əhatə edir.

İnnovasiya resursları dedikdə, müəssisənin innovasiyaları həyata keçirmək üçün sərəncamında olan maliyyə, intellektual və maddi resursların məcmusu başa düşülür. İnnovasiya (texnoloji) resursları yerinə yetirilən işlərin və ya göstərilən xidmətlərin lazımi elmi və texniki səviyyəsini qorumağa imkan verən ehtiyat yaratmaqla, müəssisənin özünün rəqabət qabiliyyətinin elmi-texniki göstəricilərinə uyğun olaraq məhsul və ya xidmətlərinin rəqabət qabiliyyətini təmin etməklə fəaliyyət göstərir.

Qida sektorunda innovasiyalar - təsərrüfat təcrübəsində yeni, yaxşılaşdırılmış qida məhsulları, yeni texnologiyalar, yeni təşkilatçılıq və idarəetmə formaları, kadr potensialının idarə edilməsi və sosial xidmətlərin formalaşmasına yeni yanaşmalar şəklində işləmələrin və tədqiqatların nəticələri kimi təzahür edir. İnnovativ texnologiyalara əsaslanan bu sistem kənd təsərrüfatı xammalının hərtərəfli emalına, emalın əlavə məhsullarının təsərrüfat dövriyyəsinə tam cəlb edilməsinə, istehsal xərclərinin azaldılmasına və istehsal olunan məhsulların rəqabət qabiliyyətinin artırılmasına imkan verəcək.

Qida sənayesində innovativ məhsullar iki komponentdən ibarətdir: innovativ məhsulların özü və onların istehsalının innovativ üsulları. Qida sənayesində ən mühüm innovativ amillər kimi qida əlavələrinin tətbiqi və istifadəsi, yeni emal üsulları, GMO-ların istifadəsi, orqanik məhsullar xəttinin inkişafı, innovativ qablaşdırmanın, yeni növ xammal və inqrediyentlərin istifadəsini göstərmək olar [7].

İqtisadiyyatın müxtəlif sahələrində molekulyar biologiya və gen mühəndisliyi, nanotexnologiyaya əsaslanan biotexnologiyadan istifadə etməklə yeni növ məhsulların yaradılması üçün müəyyən vüsət alan yeni texnoloji nizam yaxın gələcəkdə sənayenin texnoloji simasını müəyyən edəcəkdir.

Qida sənayesi müəssisələrinin innovativ fəaliyyəti, yeni texnika və texnologiyaların tətbiqi, istehsalın avtomatlaşdırılması, kompüterləşdirilməsi, mexanikləşdirilməsi və kimyəviləşdirilməsi kimi fəaliyyətlərə investisiyaların qoyulması ilə bağlıdır.

İstehsal potensialının formalaşması və istifadəsi birbaşa müəssisənin maliyyə imkanlarından, maliyyə potensialının həcmindən və vəziyyətindən asılı olduğuna görə istehsal potensialını müəssisələrin maliyyə imkanlarından ayırmaq olmaz. Bütövlükdə maliyyə müəssisənin bütün iqtisadi potensialının can damarıdır və onun qida müəssisələrinin istehsal vəziyyətinə və imkanlarına birbaşa təsiri vardır. Maliyyə potensialının tərkibinə maliyyə sabitliyi və ödəmə qabiliyyəti, likvidlik,

fəaliyyətin səmərəliliyi, investisiya cəlbediciliyi aid edilir.

Maliyyə resursları müəssisələr tərəfindən istifadə edilən şəxsi, borc və cəlb edilmiş vəsaitlər onların aktivlərinin formalaşması və istehsalına, habelə istehsal potensialının tərkib hissəsi kimi maliyyə fəaliyyətinin həyata keçirilməsinə xidmət edir. Başqa sözlə, maliyyə resursları müəssisə rəhbərliyinin tətbiq olunan texnologiyaların modernləşdirilməsi və işçilərin təlimi yolu ilə istehsal potensialını, yəni istehsal komponentini gücləndirmək qabiliyyətini təmsil edir.

### *Nəticə*

Qida sənayesi müəssisələrinin istehsal potensialı istehsal prosesinin təşkili səviyyəsini ən dolğun şəkildə əks etdirən göstəricilərdən biridir. Hər bir müəssisə üçün istehsal potensialının əsas vəzifəsi minimum resurs xərcləri ilə məhsul istehsalı olduğuna görə müəssisə istehsal potensialını yeniləmək və onu qeyri-müəyyənlik şəraitinə uyğunlaşdırmaq üçün daim yeni ehtiyatlar axtarmalıdır.

Bunu nəzərə alaraq qeyd etmək lazımdır ki, istehsal potensialı sənaye kompleksinin fəaliyyətinin səmərəliliyinin mühüm göstəricisi hesab olunmalıdır. İstehsal potensialından səmərəsiz istifadə ərzaq məhsullarının tədarükünün azalmasına, istehsal prosesinin köhnə texnologiyalar və qeyri-məhsuldar avadanlıqlarla “yüklənməsinə” səbəb olur. Müəssisənin istehsal potensialının bütün komponentlərinin ətraflı təhlili müəssisənin bütün resurslarından səmərəli istifadə və investisiya mənbələrinin cəlb edilməsi üzrə idarəetmə qərarlarının qəbulu üçün vacib əhəmiyyətə malikdir.

Beləliklə, istehsal potensialının qiymətləndirilməsi qida sənayesinin inkişafı strategiyasının formalaşdırılması və həyata keçirilməsi üçün vacib şərtdir.

### ƏDƏBİYYAT


1. Ревуцкий Л.Д. Потенциал и стоимость предприятия. – М.: Перспектива, 1997. – С.7
2. Старовойтов М.К., Фомин П.А. Практический инструментарий организации управления промышленным предприятием. – М.: Высшая школа, 2002. –178-179 с.
3. Бизнес-планирование: учеб. / под ред. В. М. Попова и С. И. Ляпунова. - : Финансы и статистика, 2003. - 672 с
4. Избембетова, Ж.Д. Производственный потенциал предприятия /- Оренбург, 2005. - № 12. - дек. - С. 253-255.
5. Попов. Е В. Структура рыночного потенциала предприятия / Е.В. Попов. В.Л. Ханжина // Проблемы теории и практики управления. - 2001. - № 6. - С. 118-122.
6. Шафиков, М.Т. Потенциал: сущность и структура / М.Т. Шафриков // Социально-гуманитарные знания. - 2002. -№ 1. - С. 236-246.
7. Алешков А. В. Проблемы инновационного развития отечественной пищевой индустрии / А. В. Алешков, М. В. Бурик // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2017. – № 1(42). – С. 112-119.



***Ляман Рафик кызы Аллахвердиева***
***докторант***
***Азербайджанский Государственный Аграрный Университет***


## Особенности формирования производственного потенциала предприятий пищевой промышленности


### *Резюме*

**Цель исследования** - анализ формирования производственного потенциала, выявление его компонентов и эффективности их использования.

**Методология исследования** – в исследовательской работе использовались различные подходы, логическое обобщение, сравнительный анализ и другие методы.

**Практическая значимость исследования** – реализация эффективной организации производственного процесса и увеличения прибыли на предприятиях с учетом важности использования производственного потенциала предприятий пищевой промышленности в современных условиях.

**Результатом исследования** – эффективное использование всех составляющих производственного потенциала предприятий пищевой промышленности имеет большое значение для принятия рациональных управленческих решений на этих предприятиях и устойчивого развития предприятия.

**Оригинальность и научная новизна исследования** - организация эффективного использования производственного потенциала позволяет повысить уровень организации производственного процесса на предприятии и повысить экономическую эффективность его деятельности в целом.

***Ключевые слова: производственный потенциал, составляющие производственного потенциала, развитие, предприятия пищевой промышленности, инновации.***

***Laman Rafig Allahverdiyeva***
***PhD student***
***Azerbaijan State Agricultural University***
***e-mail: ilaxh@mail.ru***

**Features of the formation of production potential in food industry enterprise**

***Summary***

**The purpose of the research –** formation of production potential, the identification of its components, and the analysis of the effectiveness of their use.

**Methodology of the research –** various approaches, logical generalization, comparative analysis and other methods were used in the research work.

**The practical importance of the research –** to implement the efficient organization of the production process in enterprises and increase the profits of the enterprise, taking into account the importance of using production potential in food industry enterprises in modern times.

**The results of the research –** organization of the efficient use of production potential can improve the level of organization of the production process at the enterprise and increase the economic efficiency of its activities as a whole.

**The originality and scientific novelty of the research –** the efficient use of all components of the production potential of food industry enterprises is of great importance for making rational management decisions at these enterprises and for the sustainable development of the enterprise.

***Key words: production potential, components of production potential, development, food industry enterprises.***