Группа №18

**оп 10 Организация производства**

**Специальность 43.02. 15. «Поварское, кондитерское дело».**

**Курс 1**

**Раздел 4. Организация производства**

**Тема 4.2. Организация работы цехов предприятия**

Организация работы овощного цеха

Организация работы мясного цеха Организация работы птицегольевого цеха. Организация работы рыбного цеха

Объём работы 2 часа (эта тема на 2 пары сегодня 1)

30.11.2021г

**Задание: Краткий конспект**

**Цель работы:**

- образовательные: приобрести навыки

- развивающие: развить навыки самостоятельной работы; развить умения анализировать рабочую ситуацию, организовывать, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации;

- воспитательные: воспитать ответственность, трудолюбие, аккуратность.

**Тип урока:** закрепление учебного материала

**Метод проведения:** практическое занятие

**Оснащение урока:** раздаточный материал.

**Порядок выполнения задания:**

**1.**Изучить теоретический материал**.
2.**Написать конспект

**3.**Записать в краткой форме ответы на поставленные вопросы в тетрадь по данной учебной дисциплине.

**Сроки выполнения задания:**

Выполненную работу предоставить преподавателюдо 01.12.2021.

посредством электронной почты leva66966@bk.ru, группа в Контакте.

**Организация обратной связи:** консультации, ответы на вопросы посредством электронной почты, группа в Контакте.

 **Форма контроля работы:** выполненные задания по теме. Форма отчета: W

**Организация работы овощного цеха**

Овощи являются незаменимым компонентом рациона питания и должны ежедневно употребляются в пищу. Они отличаются прекрасными вкусовыми качествами, а их биологическая ценность определяется содержанием углеводов, минеральных элементов, азотистых и фенольных веществ. Но исключительно важное значение имеют овощи в качестве источника витаминов, которые укрепляют защитные функции организма и позволяют противостоять различным заболеваниям.

**Назначение овощного цеха**

На предприятия питания овощи поступают свежими, квашенными, консервированными, проходят первичную обработку, после чего из них производят широкий ассортимент овощных полуфабрикатов. Все операции проводятся в овощном цехе.

Предприятия питания, осуществляющие полный цикл технологической обработки продуктов и работающие на сырье, имеют в своём составе овощной цех, в котором производится первичная обработка картофеля, корнеплодов, капусты, лука, листовой зелени, грибов, солений.

Кроме этого, организуют централизованные овощные цеха, обеспечивающие своей продукцией розничные сети и предприятия доготовочные. Чаще всего централизованный цех поставляет свою продукцию в столовые школьных и дошкольных учреждений, промышленных предприятий, которые не имеют заготовочных цехов, а используют в работе полуфабрикаты овощного цеха различной степени готовности.

**Требования к помещению овощного цеха**

Площадь овощного цеха рассчитывают на основе производственной программы, исходя из количества перерабатываемого сырья, необходимого для приготовления полного ассортимента блюд и кулинарных изделий. Она должна позволять рационально размещать всё необходимое механическое и вспомогательное оборудование овощного цеха и обеспечивать комфортные условия труда работникам.

Овощной цех столовой или ресторана оптимально располагать на первом этаже и предусмотреть удобную взаимосвязь со складскими помещениями, а также горячим и холодным цехом, куда подготовленные овощные полуфабрикаты поступают для тепловой обработки и приготовления салатов.

Из централизованного овощного цеха готовая продукция попадает в охлаждаемые камеры экспедиционного отделения, откуда направляется потребителям. Приём сырья и отпуск готовой продукции должен быть максимально механизирован, что позволит снизить затраты времени на транспортировку. Взвешивание овощей производят на загрузочных площадках складских и экспедиционных отделений, для чего используют товарные весы соответствующей грузоподъёмности.

В помещении овощного цеха должно быть предусмотрено как естественное, так и искусственное освещение, водоснабжение, канализация и система вентиляции. Особые требования предъявляются к полу, который, во избежание травматизма на производстве, не должен быть скользким.
Ассортимент полуфабрикатов овощного цеха:

* картофель сырой очищенный;
* картофель сырой очищенный сульфитированный;
* лук, морковь, свекла очищенные;
* капуста белокочанная зачищенная;
* лук зелёный, салат, укроп, петрушка, сельдерей обработанные.

Объём выпускаемой продукции определяется на основе плана-меню на следующий день. В централизованных овощных цехах учитывают заявки от предприятий доготовочных, на основе которых рассчитывается производственная программа и планируется работа овощного цеха.

Сырьё для выпуска полуфабрикатов получает начальник цеха или заведующий производством. Они несут ответственность за своевременную и качественную переработку овощей и отчитываются о расходе сырья.
Последовательность технологических операций в овощном цехе:

* мойка;
* очистка;
* дочистка;
* нарезка;
* расфасовка и транспортировка.

В овощных цехах малой и средней мощности чаще всего выделяют 2 технологические линии:

* переработка картофеля и корнеплодов;
* переработка капусты, лука, зелени, солений, сезонных овощей и фруктов.

**Линия переработки картофеля и корнеплодов**

В настоящее время картофель и корнеплоды поступают от поставщиков сортированными и калиброванными, поэтому первичная обработка овощей начинается с их мойки. Для мойки картофеля и корнеплодов устанавливают моечные ванны. Мойку необходимо осуществлять в проточной воде, а овощи желательно помещать в специальные сетки. Может применяться и более современный способ мойки овощей, а именно, овощемоечные машины различной конструкции, которые моют и очищают при помощи специальных щёток практически все виды овощей и зелени.

Рядом с моечными ваннами располагают картофелечистку, в которой производится механическая очистка картофеля, моркови, свеклы. Картофелечистка подключается к электросети и водоснабжению, а на полу предусматривают канализационный трап с мелкой решёткой. Производительность картофелечистки должна полностью удовлетворять потребности производства в очищенном картофеле и корнеплодах.

После механической очистки овощи подвергают ручной дочистке, которая производится на специализированных производственных столах. Столы для очистки картофеля имеют отверстия для сбора отходов и ванны для очищенного картофеля. Срок хранения очищенного картофеля в воде – не более 3-х часов.

Производство сульфитированного картофеля осуществляют в крупных овощных цехах под строгим лабораторным контролем. Полностью очищенный картофель помещают в алюминиевые сетки, опускают в ванну с 1% раствором бисульфита натрия, выдерживают 5 минут, после чего промывают трёхкратным погружением в ванну с чистой водой. Сульфитированный картофель укладывают в функциональную тару и отправляют потребителям. Его хранят без воды не более суток при температуре 15°С и до трёх суток при температуре 2-4°С.

**Линия переработке капусты, лука, зелени и сезонных овощей**

Поступившие в овощной цех капусту, листовую зелень и сезонные овощи перебирают, удаляют загрязнённые и загнившие части. Далее овощи моют в моечных ваннах или овощемойках и направляют на производственные столы, где чистильщицы удаляют кожицу, плодоножки, семена, корни и жёсткие стебли. У капусты для приготовления голубцов удаляют кочерыжку. При использовании для приготовления салатов и первых блюд головку капусты разрезают на четыре части и вырезают кочерыжку. Обработанные овощи укладывают в тару и направляют в холодный или горячий цех для дальнейшей кулинарной обработки.

**Организация процесса нарезки овощей**

Нарезку овощей можно организовать как в овощном, так и в холодном цехе, что зависит от специфики и особенностей предприятий питания, расположения и площадей цехов. Чаще овощи, используемые для приготовления первых блюд и гарниров, нарезают в овощных цехах, а овощи для салатов и закусок нарезают в холодных цехах непосредственно перед приготовлением.



Нарезку овощей можно производить как ручным, так и машинным способом. Нарезка вручную осуществляется на производственных столах, укомплектованных промаркированными разделочными досками, ножами и функциональными ёмкостями. Ручная нарезка овощей - это трудоёмкий, неэффективный процесс с низкой производительностью труда. Без ручного труда не обойтись, когда требуется фигурная нарезка овощей, которая доверяется работникам высокой квалификации. В остальных случаях следует предусмотреть установку в овощном цеху овощерезательной машины соответствующей мощности с полным комплектом ножей и тёрок. Овощерезки способны нарезать овощи любой геометрической формы: соломкой, кружочками, брусочками, кубиками, ломтиками и др. Они обеспечивает быструю и высококачественную нарезку любых овощей, что значительно снижает производственные затраты по выпуску полуфабрикатов. Широкий ассортимент современных овощерезок позволяет полностью удовлетворить производственные потребности любого предприятия питания.

**Организация работы мясного цеха**

Мясо – основной источник белков в питании человека, в котором, кроме того, содержится значительное количество жиров, минеральных элементов, витаминов и экстрактивных веществ, способствующих его лучшему усвоению. Все эти питательные компоненты жизненно необходимы человеческому организму, поэтому наличию различных мясных блюд в пищевом рационе уделяется особое внимание.



Но чтобы блюда из мяса приносили максимальную пользу и отличались прекрасными вкусовыми качествами, мясное сырьё нуждается в правильной технологической обработке, которая начинается с первичной подготовки и заканчивается тепловой обработкой мясных полуфабрикатов и доведением их до полной кулинарной готовности. В столовых, ресторанах и кафе все операции по обработке мяса проводятся в мясном цеху. Правильная организация работы мясного цеха является залогом выпуска качественной продукции и успешной работы любого предприятия.

**Назначение мясного цеха**

Мясной цех предприятия общественного питания – это одно или несколько смежных производственных помещений, в которых осуществляется переработка мясного сырья и изготовление полуфабрикатов согласно всем санитарно-гигиеническим и технологическим требованиям. Мясной цех входит в состав предприятий питания заготовочных, которые работают на сырье и осуществляют полный технологический цикл переработки продуктов. Он обеспечивает мясными полуфабрикатами как собственный горячий цех, так магазины кулинарии и предприятия доготовочные, которые не имеют в своём составе сырьевых цехов. Но и в доготовочных столовых и ресторанах, которые снабжаются обваленным мясом, целесообразно организовывать цех мясных полуфабрикатов, в котором устанавливается необходимое электромеханическое и вспомогательное оборудование, и организуются рабочие места для приготовления фарша, изделий из него и для нарезки порционных и мелкокусковых мясных полуфабрикатов.

В мясных цехах может производиться первичная обработка и приготовление полуфабрикатов из птицы. При необходимости организуют мясо-рыбный цех, в котором предусматривают отдельную технологическую линию по переработке рыбы, комплектуют её необходимым оборудованием, включая рыбочистку.

**Требования к помещению мясного цеха**

Мясной цех целесообразно располагать на первом этаже вблизи охлаждаемых или морозильных камер, в которых хранится необходимый запас мясного сырья. Ширина дверных проёмов должна быть достаточной для удобной транспортировки мясных полутуш, а также передвижных тележек с функциональными ёмкостями для мясных полуфабрикатов. В крупных мясных цехах поступление мясного сырья организуют по подвесным монорельсовым путям.
 В мясном цехе должно быть предусмотрено водоснабжение, канализация, система вентиляции, естественное и искусственное освещение. Установка оборудования производится по ходу технологического процесса, а площадь помещения должна обеспечивать его рациональное размещение, что создаст условия для эффективной организации производственного процесса и комфортной работы поваров мясного цеха.

**Хранение мясного сырья на предприятиях общественного питания**

На предприятия питания поступает: говядина, свинина, баранина, птица и некоторые другие виды мяса. Мясо крупного и мелкого рогатого скота поступает тушами, полутушами, четвертинами, а также в виде крупнокусковых полуфабрикатов без кости. В зависимости от мощности предприятия определяют необходимый запас сырья и рассчитывают количество охлаждаемых камер.

Мясо может поступать охлаждённым или замороженным. Охлаждённое мясо имеет температуру внутри мышц 0-4°С, характеризуется высокой пищевой ценностью и отличными потребительскими свойствами. На предприятиях питания охлаждённое мясо можно хранить в следующих режимах:

* при температуре   0°С – 3 суток;
* при температуре -3°С – 10 суток.

Замороженное мясо по своим питательным свойствам уступает охлаждённому, так как в процессе размораживания теряется часть полезных веществ, под воздействием кристаллов льда изменяется структура мышечной ткани, происходит её обезвоживание. На предприятиях питания мороженое мясо может храниться:

* при температуре  -8°С – 12 суток;
* при температуре   0°С – 5 суток;
* при температуре +6°С - 3 суток;
* при температуре +8°С – 2 суток.

Поступившее на предприятия питания мясное сырьё хранят в холодильных камерах в подвешенном состоянии так, чтобы части туш не соприкасались между собой и со стенками камеры. Крупнокусковые полуфабрикаты хранят в функциональных контейнерах. Влажность воздуха в холодильной камере должна поддерживаться в пределах 85-90%.



**Технологическая схема обработки мяса в мясном цехе**

Технологическая схема обработки мяса состоит из следующих операций:

* оттаивание;
* промывка;
* обсушивание;
* обвалка;
* зачистка и жиловка;
* изготовление полуфабрикатов.

Существует медленный и быстрый способ размораживания мяса. Медленное размораживание производится при температуре 6-8°С в течение трёх суток. Быстрое размораживание – при температуре 20-25°С и занимает одни сутки. Размороженным считается мясо, имеющее температуру в толще мышц 1°С. В крупных предприятиях размораживание производится в специальных дефростерах, в небольших – на производственных столах мясных цехов.

После размораживания с мяса срезают клейма и загрязнённые места, тщательно обмывают его, обсушивают, после чего приступают к непосредственной разделке.
Обвалка мяса – это отделение мяса от кости по определённой схеме, в результате чего получают крупнокусковые полуфабрикаты различного кулинарного назначения.



Обвалка мясных туш может производиться как в подвешенном состоянии, так и на обвалочных столах, а повар мясного цеха должен использовать ножи поварской тройки, мусат для их правки и защитные кольчужные сетки.

После обвалки мясо жилуют, т.е. удаляют крупные сухожилия, зачищают, срезают закраины. Обвалка может производиться как с полной, так и с частичной зачисткой кости, когда выделяются полуфабрикаты с костью: суповой набор или рагу. Для распила костей для суповых наборов целесообразно использовать специальные [пилы для мяса](https://ooopht.ru/pily-dlya-myasa.html), которые без особых усилий разрезают кости, замороженные мясные блоки и тушки птицы.



Определённые куски мясной мякоти, полученные в процессе обвалки, нарезают на порционные и мелкокусковые полуфабрикаты, а также пропускают через мясорубку для получения фарша, который используется для приготовления рубленной и котлетной массы. Приготовленные рубленные мясные полуфабрикаты укладывают в функциональные ёмкости и направляют в горячий цех на тепловую обработку или [охлаждаемые камеры](https://ooopht.ru/holodilnie-kameri.html) для временного хранения.

**Оборудование мясного цеха**

Эффективная организация мясного цеха зависит от грамотно подобранного оборудования. Для обеспечения процесса обвалки в помещении мясного цеха должны быть установлены [обвалочные столы](https://ooopht.ru/stoly-proizvodstvennye.html) и[колода для рубки мяса](https://ooopht.ru/podstavki-iz-nerzhaveyuschey-stali.html). На производственных столах организуется нарезка порционных и мелкокусковых мясных полуфабрикатов, а на рабочем месте повара должны присутствовать [электронные весы](https://ooopht.ru/porcionnye-vesy.html) для контроля выхода порционных полуфабрикатов и взвешивания необходимых ингредиентов. Для хранения достаточного запаса соли, специй и панировки целесообразно установить навесные кухонные полки.
Для производства рубленных мясных полуфабрикатов организуют рабочие места по приготовлению фарша, а также дозировке и формовке рубленных мясных изделий. Здесь должны быть установлены [мясорубка](https://ooopht.ru/myasorubki.html) достаточной производительности и [фаршемешалка](https://ooopht.ru/farshemeshalki.html), в которой осуществляется тщательное перемешивание всех компонентов фарша.



Формовка изделий из рубленной и котлетной массы производится вручную, а при больших объёмах производства – на котлетоформовочных машинах. Если возникает необходимость, в мясном цехе может быть установлен [холодильный шкаф](https://ooopht.ru/holodilnye-shkafi.html), для хранения небольшого запаса сырья и полуфабрикатов.

Специалисты компании Петрохладотехника выполняют профессиональное проектирование мясных цехов, подбирают для них оборудование с учётом всех требований современного производства, производят его монтаж, а также осуществляют сервисное обслуживание. Благодаря проведенной комплексной работе, в мясном цехе будет организована эффективная и бесперебойная работа по выпуску высококачественных полуфабрикатов, которые по достоинству оценят многочисленные потребители, что положительно скажется на прибыльности вашего бизнеса.

**Организация работы птицегольевого цеха**

Централизованное производство полуфабрикатов из кур, обра­ботку субпродуктов осуществляют птицегольевые цехи. Они пере­рабатывают сырье, поступающее с птицефабрик. Техническими ус­ловиями и техническими инструкциями предусматривается приго­товление следующих видов полуфабрикатов из домашней птицы: тушки кур и цыплят; филе натуральное и филе панированное, око-рочек куриный, индюшиный, грудинка куриная, цыплята табака; бедро, голень куриные, индюшиные; субпродукты кур, индеек.

Кроме птицы, в цехе обрабатывают субпродукты (почки, пе­чень, языки, сердце и др.).

Технологический процесс обработки полупотрошеной птицы включает следующие операции: размораживание, опаливание, уда­ление головы, шейки, ножек, потрошение, мытье, формовку ту­шек разделанных, обработку потрохов, изготовление полуфабрика­тов, охлаждение, расфасовку и упаковку, маркировку, хранение и транспортировка (схема 8).

В крупных птицегольевых цехах предусматривается оборудо­вание трех основных участков: для размораживания, для опалива­ния; для потрошения птицы и производства полуфабрикатов; обра­ботки субпродуктов.

Размораживают тушки в охлаждаемом помещении (дефросте­ре) при температуре от 4 до 6 °С и относительной влажности возду­ха 85 % в течение 10—12 ч. При этом тушки укладывают на стелла­жи в один ряд так, чтобы они не соприкасались между собой. Пос­ле дефростации стеллажи с птицей выкатывают в помещение для опаливания. Опаливают птицу в опалочных горнах типа УОП-1. Про­должительность опаливания не должна превышать 30 с. После это­го птицу направляют в помещение, где ее потрошат.

Первичная обработка птицы и изготовление полуфабрикатов осуществляются на трех технологических линиях.

Первая линия представляет собой конвейер, вдоль которого оборудуются рабочие места для потрошения птицы. В начале кон­вейерной линии на разрубочном стуле удаляют головы, шейки, нож­ки, крылышки с помощью ножа-рубака или специальной машины.

Рабочие места для потрошения птицы оборудуются столами со встро-еными моечными ваннами, разделочными досками, лотками для сбора потрошеной птицы и обработанных потрохов, стульями. Для обработки птицы используют ножи-рубаки, ножи поварской трой­ки, специальные ножи с серповидными лезвиями для потрошения птицы, пинцет для удаления перьевых пеньков с тушек.



 Схема 8

Организация производства полуфабрикатов

из птицы и субпродуктов

На второй линии организуются рабочие места для формовки тушек в «кармашек» и приготовления порционных и рубленых по­луфабрикатов.

Для приготовления полуфабрикатов из птицы рабочее место оснащают универсальным приводом ПМ-1,1 со сменными механиз­мами (размолочным, мясорубкой, фаршемешалкой), производствен­ным столом со встроенным холодильным шкафом для хранения запаса полуфабрикатов. На стол устанавливают весы ВНЦ-2, укла­дывают разделочную доску. При изготовлении полуфабрикатов используют следующий инвентарь: ножи поварской тройки, сито, тяп­ку для отбивания филе, мусат для точки и правки ножей.

На третьей технологической линии производится обработка субпродуктов. На рабочих местах предусматривают производствен­ные столы, разделочные доски, моечные ванны Для охлаждения полуфабрикаты укладывают в металлические ящики или лотки и отправляют в холодильные камеры, где они хра­нятся при температуре 0—6 °С.

Сроки хранения полуфабрикатов из птицы

Оборудование птицегольевого цеха:

*1*— стеллаж стационарный; 2 — подтоварники решетчатые; *3,11 —*стел­лаж передвижной; *4*— опалочный шкаф; 5 — печь для опаливания суб­продуктов; *6*— стол производственный; 7 — моечный барабан; *8 —*стол для подсушки; 9 — весы шкальные малогабаритные; *10*— ванна моеч­ная; *12*— стол для обработки птицы; *13*— транспортер ленточный для птицы; *14 —*пила ленточная

Первичная обработка птицы в ресторанах и столовых произво­дится на участке, отведенном в мясо-рыбном цехе предприятия. Технологические операции по обработке птицы осуществляются аналогично операциям в птицегольевом цехе заготовочного пред­приятия. Ассортимент полуфабрикатов готовят в соответствии с планом-меню.

В ресторанах кроме сельскохозяйственной птицы обрабатыва­ют дичь. Операции обработки осуществляют так же, как для кур.

Все производственные операции выполняются поварами III, IV и V разрядов.

Организация работы рыбного цеха

Рыба в цех поступает мороженой, соленой и охлажденной. Фабрики - заготовочные и рыбокомбинаты поставляют полуфабрикаты из рыбы в виде филе, обработанных тушек. В этом случае требуется лишь незначительная доработка.

Линия обработки рыбы на заготовочных предприятиях общественного питания предназначена для выполнения следующих операций: оттаивания мороженой рыбы или вымачивания соленой, очистки рыбной чешуи, потрошении, обрубания голов и плавников, промывания и изготовлении полуфабрикатов.

Оттаивают рыбу на воздухе или в холодной воде (из расчета 2 л воды на 1 кг рыбы), добавляя на 1 л воды 10 г соли для уменьшения потерь минеральных веществ.

Для очистки и потрошения рыбы предназначены специальные столы на колесах с небольшими бортиками по краям. Столешница таких столов слегка поката и наклонена к центру, где сделано отверстие для сбора отходов. Потрошение рыбы на столах с наклонной столешницей исключает загрязнение филе отходами. Иногда используют столы с желобом у одного края. Чешую счищают механическими или ручными скребками или терками. Для удаления слизи некоторые породы рыб натирают солью или ошпаривают, иногда просто снимают с них кожу. Плавники и головы отрезают специальными машинами.

Обработанную рыбу промывают в ваннах с двумя отделениями. Для стекания воды из промытой рыбы с двух сторон ванн предусмотрены бортики (отжимать вымытую рыбу нельзя).

Рыбные полуфабрикаты, отправляемые на другие предприятия, «фиксируют», т. е. погружают в 15 % - ный раствор поваренной соли при температуре от - 4 до - 6°С на 5 - 6 мин.

Рабочее место для приготовления полуфабрикатов из рыбы оборудуют специальным производственным столом, весами, комплектом ножей поварской тройки, различными досками, набором специй и приправ.

Готовые полуфабрикаты укладывают в специальную тару и на тележках или стеллажах перевозят в холодильные камеры.

Рыбные отходы (головы, кости и плавники) используют для варки рыбных бульонов и приготовления маринадов, икру и молоки - для запеканок.

Нормы отходов при кулинарной механической обработке каждого вида рыб, а также нормы закладки продуктов массой брутто, выхода полуфабрикатов массой нетто необходимо вывешивать на стене у рабочих мест.

В рыбном цехе небольшого производства, размещающемся в одном помещении, строго разграничивают линии обработки мяса, рыбы и птицы, а также инвентарь и инструменты.

Рыбные полуфабрикаты - скоропортящиеся продукты, поэтому требуют строгого соблюдения санитарных правил. Температура хранения полуфабрикатов от - 4 до +6°С.

Режим работы рыбного цеха определяют по производственной программе. Всю работу выполняют повара III, IV и V разрядов, изготовители пищевых полуфабрикатов III, IV и V разрядов и кухонные рабочие II разряда под руководством повара-бригадира или начальника цеха.

Так же в рыбном цехе должны находиться:

а) цех по первичной обработке

б) горячий цех

в) холодный цех

г) экспедиция

д) моечная для мытья инструмента и инвентаря.

Необходимо соблюдать следующие правила: во время работы своевременно удалять и перерабатывать отходы, следить за санитарным состоянием цеха и каждого рабочего места, после окончания работы тщательно промывать и протирать все машины, ошпаривать разрубочный стол кипятком и засыпать солью.

Рыбу можно вынимать из ванны только специальными черпаками. При разделки рыбы повар обязан надеть предохранительный нагрудник и перчатку. Ножи должны иметь прочно закрепленные ручки, острые лезвия; мусат должен быть с ушком на рукоятке.

Организация рабочего места в цехе

Важно также правильно организовать каждое рабочее место.

Рабочее место -- часть производственного цеха, приспособленная для выполнения тех или иных производственных операций, оснащенная необходимым оборудованием и инвентарем. Рабочее место может быть специализированным и универсальным. Специализированные рабочие места оборудуют для выполнения одной какой-либо операции с постоянным набором инструментов. Такие места организуют на крупных предприятиях при четком разделении труда по операциям, что повышает производительность труда, позволяет уплотнить и рационально использовать рабочее время.

Универсальные рабочие места предназначены для выполнения однотипных, а иногда и разных операций. Оборудование таких мест разнообразно и меняется в зависимости от выполняемой работы. Площадь каждого рабочего места должна быть достаточной для удобной работы. Современные производственные столы помимо столешницы оснащены целым рядом полок, ящиков, что обеспечивает правильное хранение мелкого инвентаря и посуды. Источник света должен быть слева от рабочего места на расстоянии не более 6 м. Для обеспечения безопасности в работе устанавливают ограждения, щитки, предохранительные устройства. Ножи хранят в специальном приспособлении у края стола или на стене.

Инструмент и инвентарь размещают от работника справа, а обрабатываемый продукт слева. Весы, специи и приправы при необходимости располагают в глубине стола на расстоянии вытянутой руки, разделочную доску -- перед собой. Во время работы работник должен стоять прямо, не сутулясь. Неправильное положение корпуса вызывает быструю утомляемость. Некоторые операции повар может выполнять сидя, поэтому в каждом цехе необходимо установить высокие табуреты.

Рациональная организация рабочих мест, отвечающая требованиям НОТ, в значительной степени определяет продуктивность работы всего предприятия. Совершенствование рабочих мест должно идти по линии их специализации -- это послужит основой организации поточных методов производства продукции.

Функциональные емкости, предназначенные для хранения, предварительной обработки, приготовления, транспортирования и раздачи продукции, облегчают труд поваров и снижают затраты ручного труда на 30--40 %. Наружные размеры функциональной емкости соответствуют внутренним размерам средств их перемещения. В зависимости от типа и мощности предприятия предусматривают такие средства перемещения функциональных емкостей, как контейнеры, передвижные стеллажи, тележки с подъемной платформой.