

1. Соціально – економічна характеристика професій

Галузь народного господарства	Господарство харчування
Потреба в кадрах	Постійна, сезонна
Географія професій	Скрізь поширена
Тип підприємства чи організації	Підприємства громадського харчування: підприємства швидкого харчування
Тип первинного колективу	Індивідуальна і бригадна праця

2. Виробнича характеристика професії

Місце роботи	Кухня
Знаряддя праці	Механізовані, ручні: електropечі, машини для обробки продуктів, холодоприлади
Предмет праці	Обробка продуктів
Мета праці	Перетворююча (готування та відпуск страв)
Основні виробничі операції	Кулінарна обробка продуктів, різання овочів, фруктів, оформлення кулінарних творів
Професіональне знання, уміння, навички	Знання правил збереження продуктів, режим і подовженість життя

3. Санітарно-гігієнічна характеристика професій

Ступінь ваги і напруженості праці	Фізична праця середньої ваги
Обмеження по статі і віку	Відсутні
Змінність	Двозмінна
Режим праці і відпочинку	Щоденний робочий день
Завантаженість аналізаторів	Зірковий, дотикальний, руховий і зоровий аналізатори
Несприятливі фактори	Шум, висока температура повітря в цеху
Медичні протипоказання	Захворювання нервової системи, туберкульоз, дальтонізм, порушення зору

4. Вимоги професії до індивідуально психологічних особливостей фахівця

Нейродинаміка	Прийняття за рахунок індивідуального стилю діяльності
Психомоторика	Гарна зорова і моторна координація, високий ступінь координації руху
Сенсорно-перцептивна сфера	Розвита тактильна, м'язова і температурна чутливість, гарний нюх, догляд за зовнішнім виглядом
Пам'ять	Оперативна пам'ять, довільне запам'ятовування
Увага	Велика стійкість, концентрація уваги, переключення, розподіл уваги
Мислення	Наочно діюче мислення, просторове представлення
Інтелект	Розвитий невербальний інтелект
Емоційно-вольова сфера	Спеціальні вимоги не представляються

Професіограма "Кухар"

Написав Administrator

Риси характеру

Акуратність, витривалість, відповідальність