

1. Соціально – економічна характеристика професій

Галузь народного господарства	Характеристики: промисловість, кондитерська
Потреба в кадрах	Постійна
Географія професій	Скрізь поширена
Тип підприємства чи організації	Організація кондитерської промисловості
Тип первинного колективу	Бувуада або індивідуальна праця

2. Виробнича характеристика професії

Місце роботи	Постійна, кондитерський цех
Знаряддя праці	Устаткування, яке застосовується в кондитерській промисловості (мас
Предмет праці	Основна і підсобна сировина, яка підлягає ретельній обробці, використ
Мета праці	Перетворення: виготовлення тортів, тістечок, печива, пряників, цукеро
Основні виробничі операції	Факції: рация, зважування сировини, готування тіста за спеціальною тех
Професіональне знання, уміння, навички	Повинен вміти: готувати різні види тіста, крему, навичок проводити відважування, відмірювання

3. Санітарно-гігієнічна характеристика професій

Ступінь ваги і напруженості праці	Фізична праця середньої ваги
Обмеження по статі і віку	Немає
Змінність	Частіше однозмінна
Режим праці і відпочинку	Щоденний робочий день
Завантаженість аналізаторів	Зоровий, дотиковий і руховий аналізатори
Несприятливі фактори	Висока температура повітря і вологість у приміщенні, одноманітна поза
Медичні протипоказання	Серцево-судинні, шкірні і простудні захворювання, захворювання нерв

4. Вимоги професії до індивідуально психологічних особливостей фахівця

Нейродинаміка	Сильна й урівноважена нервова система, спеціальних вимог немає
Психомоторика	Точність рухів, фізичний розвиток у межах норми
Сенсорно-перцептивна сфера	Розвинуті нюх і дотик
Пам'ять	Короткочасна й оперативна пам'ять
Увага	Концентрація уваги й об'єм уваги
Мислення	Розвинуте наочно-діюче і наочно-образне мислення
Інтелект	Розвинутий невербальний інтелект

Професіограма "Кондитер"

Написав Administrator

Емоційно-вольова сфера	Добра вольова регуляція психічних процесів
Риси характеру	Акуратність, ввічливість, тактовність