

# ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ

**Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры (Обработчик рыбы и морепродуктов)**  
(объединенный «Обработчик рыбы и морепродуктов», «Оператор коптильной установки», «Оператор линии по производству полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов», «Технолог по переработке рыбы и морепродуктов», «Химик-технолог, лаборант по переработке рыбы и морепродуктов», «Специалист по контролю качества производства продукции из рыбы и морепродуктов»)

Регистрационный  
номер

## Содержание

I. Общие сведения .....	1
II. Описание трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт (функциональная карта вида профессиональной деятельности) .....	3
III. Характеристика обобщенных трудовых функций .....	6
3.1. Обобщенная трудовая функция «Ведение технологического процесса производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры» .....	6
3.2. Обобщенная трудовая функция «Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры» .....	28
3.3. Обобщенная трудовая функция «Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры» .....	38
3.4. Обобщенная трудовая функция «Оперативное управление производством продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры» .....	60
3.5. Обобщенная трудовая функция «Стратегическое управление развитием производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры» .....	69
IV. Сведения об организациях – разработчиках профессионального стандарта.....	77

### I. Общие сведения

Производство продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры

(наименование вида профессиональной деятельности)

Код

**Основная цель вида профессиональной деятельности:**

Разработка, создание и эксплуатация прогрессивных технологий производства безопасных продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры

**Группа занятий:**

1321	Руководители подразделений (управляющие) в обрабатывающей промышленности	2141	Инженеры в промышленности и на производстве
3139	Техники (операторы) по управлению технологическими процессами, не входящие в другие группы	7511	Обработчики и изготовители мясных, рыбных и других продуктов питания
8131	Операторы установок по переработке химического сырья		
(код ОКЗ <sup>1</sup> )	(наименование) <sup>1</sup>	(код ОКЗ)	(наименование)

**Отнесение к видам экономической деятельности:**

10.20	Переработка и консервирование рыбы, ракообразных и моллюсков
(код ОКВЭД <sup>2</sup> )	(наименование вида экономической деятельности)

**II. Описание трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт  
(функциональная карта вида профессиональной деятельности)**

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
А	Ведение технологического процесса производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	4	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с эксплуатационной документацией	A/01.4	4
			Выполнение технологических операций производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциям	A/02.4	4
			Выполнение технологических операций производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями	A/03.4	4
			Выполнение технологических операций производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциям	A/04.4	4
			Выполнение технологических операций производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциям	A/05.4	4
			Выполнение технологических операций производства кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями	A/06.4	4
В	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и	4	Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и	В/01.4	4

	готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры		готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры		
			Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	V/02.4	4
С	Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	5	Организационное обеспечение производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	C/01.5	5
			Технологическое обеспечение производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	C/02.5	5
			Технологическое обеспечение производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	C/03.5	5
			Технологическое обеспечение производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	C/04.5	5
			Технологическое обеспечение производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	C/05.5	5
			Технологическое обеспечение производства кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	C/06.5	5
			Технологическое обеспечение производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	C/07.5	5
D	Оперативное управление производством продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	D/01.6	6
			Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях	D/02.6	6

			Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	D/03.6	6
Е	Стратегическое управление развитием производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	7	Разработка новых технологий производства новых продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	E/01.7	7
			Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	E/02.7	7

### III. Характеристика обобщенных трудовых функций

#### 3.1. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Ведение технологического процесса производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры		Код	A	Уровень квалификации	4
Происхождение обобщенной трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала			
				Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта	
Возможные наименования должностей, профессий	Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов Обработчик рыбы и морепродуктов Оператор коптильной установки					
Требования к образованию и обучению	Среднее профессиональное образование - программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих)					
Требования к опыту практической работы	-					
Особые условия допуска к работе	Прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в порядке, установленном законодательством Российской Федерации <sup>3</sup> Прохождение инструктажей, обучения и проверки знаний по охране труда <sup>4</sup> Допуск к самостоятельной работе осуществляется локальным актом организации при наличии документа, подтверждающего квалификацию <sup>5</sup> для выполнения соответствующих трудовых функций, после проведения стажировки <sup>6</sup> на рабочем месте					
Другие характеристики	-					

#### Дополнительные характеристики

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ	7511	Обработчики и изготовители мясных, рыбных и других продуктов питания
ЕТКС <sup>7</sup>	§ 13	Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов 4-го разряда
	§ 25-26	Обработчик морского зверя 5-го, 6-го разрядов
	§ 31-32	Обработчик рыбы и морепродуктов 5-го, 6-го разрядов

	§ 33, 34	Оператор коптильной установки 4-го, 5-го разрядов
	§ 35	Оператор рыбокоптильной механизированной линии 5-го разряда
	§ 36	Оператор скороморозильных аппаратов 5-го разряда
ОКПДТР <sup>8</sup>	13233	Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов
	15341	Обработчик рыбы
	16010	Оператор рыбокоптильной механизированной линии
ОКСО <sup>9</sup>	4.35.01.17	Обработчик рыбы и морепродуктов

### 3.1.1. Трудовая функция

Наименование	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с эксплуатационной документацией	Код	A/01.4	Уровень (подуровень) квалификации	4
--------------	---	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Займовано из оригинала		
				Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Выполнение технологических операций по устранению неисправностей в работе технологического оборудования по производству продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с эксплуатационной документацией.
	Проверка исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологических линиях производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с эксплуатационной документацией
	Очистка от загрязнений, смазка и санитарная обработка механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры согласно графикам профилактической обработки
	Замена быстроизнашивающихся материалов и деталей оборудования на технологических линиях производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с эксплуатационной документацией
	Выполнение технологических операций по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологических линиях производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с эксплуатационной документацией
	Подготовка рабочего места, технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из водных биоресурсов и

	<p>объектов аквакультуры в соответствии с эксплуатационной документацией</p> <p>Ведение документации по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики технологических линий по производству продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры, в том числе в электронном виде</p> <p>Обеспечение санитарно-гигиенических требований к технологическому процессу производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с эксплуатационной документацией</p>
Необходимые умения	<p>Визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологических линиях производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с эксплуатационной документацией</p> <p>Использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры согласно графикам профилактической обработки</p> <p>Применять методы, приемы и инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций на технологических линиях по производству продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Применять методы безопасного производства работ при осмотре и проверке функционирования технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологических линиях производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с эксплуатационной документацией</p> <p>Использовать средства индивидуальной защиты в процессе работы на технологических линиях производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологических линиях производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Использовать специализированное программное обеспечение при подготовке и техническом обслуживании технологического оборудования технологических линий производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики технологических линий по производству продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры, в том числе в электронном виде</p> <p>Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных</p>



	<p>системах производства продуктов питания на технологических линиях</p> <p>Оказывать первую помощь пострадавшим при техническом обслуживании технологического оборудования технологических линий производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>
Необходимые знания	<p>Основы технологии производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>
	<p>Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологических линиях по производству продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>
	<p>Правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологических линиях по производству продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>
	<p>Методы и способы выявления и устранения неисправностей технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологических линиях по производству продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>
	<p>Правила безопасности при эксплуатации и обслуживании производственного оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологических линиях по производству продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>
	<p>Порядок проведения подготовительных, пуско-наладочных и ремонтных работ технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологических линиях по производству продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>
	<p>Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>
	<p>Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в технологических линиях производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>
	<p>Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>
	<p>Документооборот по процессу подготовки работы и обслуживания технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологических линиях по производству продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры, в том числе в электронном виде</p>
<p>Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при</p>	

	техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологических линиях по производству продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Санитарно-гигиенические требования к технологическому процессу производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с эксплуатационной документацией
Другие характеристики	-

### 3.1.2. Трудовая функция

Наименование	Выполнение технологических операций производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциям	Код	A/02.4	Уровень (подуровень) квалификации	4
Происхождение трудовой функции	Оригинал X	Заимствовано из оригинала			
			Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта	
Трудовые действия	Прием-сдача сырья и расходных материалов производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями на технологическом оборудовании				
	Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры				
	Определение с помощью контрольно-измерительных приборов параметров технологических процессов производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями				
	Регулирование параметров и режимов технологических операций в целях предотвращения возможности возникновения брака готовой охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями на технологическом оборудовании				
	Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями на технологическом оборудовании				
	Упаковка готовой охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в тару на специальном технологическом оборудовании				
	Маркировка готовой охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры				

	биоресурсов и объектов аквакультуры на специальном технологическом оборудовании
	Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства, в том числе в электронном виде
Необходимые умения	Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями
	Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями
	Эксплуатировать оборудование для производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями на технологическом оборудовании
	Эксплуатировать оборудование для упаковки охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в тару на специальном технологическом оборудовании
	Эксплуатировать оборудование для маркировки охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на специальном технологическом оборудовании
	Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологическом оборудовании
	Устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями
	Настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями
Использовать специализированное программное обеспечение в процессе	

	<p>выполнения технологических операций производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями</p>
	<p>Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологическом оборудовании</p>
	<p>Использовать средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями</p>
	<p>Вести производственный документооборот по технологическому процессу производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры, в том числе в электронном виде</p>
Необходимые знания	<p>Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологическом оборудовании</p>
	<p>Требования к качеству сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологическом оборудовании</p>
	<p>Основные виды и причины брака готовой охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>
	<p>Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологическом оборудовании</p>
	<p>Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции, используемых при производстве охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологическом оборудовании</p>
	<p>Методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>
	<p>Правила маркировки готовой продукции при производстве охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>
	<p>Основы технологии производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологическом оборудовании</p>
	<p>Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологическом оборудовании</p>
	<p>Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и</p>

	автоматики на технологическом оборудовании по производству охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологическом оборудовании по производству охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики по производству охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации при производстве охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в технологическом оборудовании при производстве охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ на технологическом оборудовании при производстве охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологическом оборудовании, в том числе в электронном виде
	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологическом оборудовании по производству охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Другие характеристики	-

### 3.1.3. Трудовая функция

Наименование	Выполнение технологических операций производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями	Код	A/03.4	Уровень (подуровень) квалификации	4
--------------	---	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
				Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Прием-сдача сырья и расходных материалов производства соленой, маринованной, пряной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями на технологическом оборудовании
	Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства соленой, маринованной, пряной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Определение с помощью контрольно-измерительных приборов параметров технологических процессов производства соленой, маринованной, пряной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями
	Регулирование параметров и режимов технологических операций в целях предотвращения возможности возникновения брака готовой соленой, маринованной, пряной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями на технологическом оборудовании
	Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства соленой, маринованной, пряной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями на технологическом оборудовании
	Упаковка готовой соленой, маринованной, пряной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в тару на специальном технологическом оборудовании
	Маркировка готовой соленой, маринованной, пряной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на специальном технологическом оборудовании
	Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства соленой, маринованной, пряной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства, в том числе в электронном виде
Необходимые умения	Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства соленой, маринованной, пряной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями
	Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства соленой, маринованной, пряной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства соленой, маринованной, пряной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями
	Эксплуатировать оборудование для производства соленой, маринованной, пряной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями на технологическом оборудовании

	Эксплуатировать оборудование для упаковки соленой, маринованной, пряной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в тару на специальном технологическом оборудовании
	Эксплуатировать оборудование для маркировки соленой, маринованной, пряной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на специальном технологическом оборудовании
	Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства соленой, маринованной, пряной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологическом оборудовании
	Устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства соленой, маринованной, пряной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности соленой, маринованной, пряной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями
	Настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства соленой, маринованной, пряной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства соленой, маринованной, пряной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями
	Использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производства соленой, маринованной, пряной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями
	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства соленой, маринованной, пряной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологическом оборудовании
	Использовать средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства соленой, маринованной, пряной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями
	Вести производственный документооборот по технологическому процессу производства соленой, маринованной, пряной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры, в том числе в электронном виде
Необходимые знания	Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве соленой, маринованной, пряной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологическом оборудовании
	Требования к качеству сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве соленой, маринованной, пряной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на

технологическом оборудовании
Основные виды и причины брака готовой соленой, маринованной, пряной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве соленой, маринованной, пряной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологическом оборудовании
Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции, используемых при производстве соленой, маринованной, пряной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологическом оборудовании
Методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства соленой, маринованной, пряной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Правила маркировки готовой продукции при производстве соленой, маринованной, пряной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Основы технологии производства соленой, маринованной, пряной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологическом оборудовании
Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству соленой, маринованной, пряной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологическом оборудовании
Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологическом оборудовании по производству соленой, маринованной, пряной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологическом оборудовании по производству соленой, маринованной, пряной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики по производству соленой, маринованной, пряной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации при производстве соленой, маринованной, пряной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в технологическом оборудовании при производстве соленой, маринованной, пряной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления



	информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ на технологическом оборудовании при производстве соленой, маринованной, пряной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве соленой, маринованной, пряной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологическом оборудовании, в том числе в электронном виде
	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологическом оборудовании по производству соленой, маринованной, пряной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Другие характеристики	-

### 3.1.4. Трудовая функция

Наименование	Выполнение технологических операций производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциям	Код	A/04.4	Уровень (подуровень) квалификации	4
Происхождение трудовой функции	Оригинал X	Заимствовано из оригинала			
			Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта	
Трудовые действия	Прием-сдача сырья и расходных материалов производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями на технологическом оборудовании				
	Подготовка топлива для дымового копчения и коптильных сред и приготовление дымовоздушной смеси в дымогенераторах различных типов для проведения процессов бездымного копчения при производстве копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры				
	Размещение полуфабриката в коптильных камерах различных типов при производстве копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры				
	Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры				
	Определение с помощью контрольно-измерительных приборов параметров технологических процессов и режимов работы дымогенераторов и коптильных установок для производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов				

	аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями
	Регулирование параметров и режимов технологических операций в целях предотвращения возможности возникновения брака готовой копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями на технологическом оборудовании
	Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями на технологическом оборудовании
	Упаковка готовой копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в тару на специальном технологическом оборудовании
	Маркировка готовой копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на специальном технологическом оборудовании
	Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства, в том числе в электронном виде
Необходимые умения	Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями
	Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями
	Подготавливать топливо для дымового копчения и коптильных сред и приготовление дымовоздушной смеси в дымогенераторах различных типов для проведения процессов бездымного копчения при производстве копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Эксплуатировать оборудование для производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями на технологическом оборудовании
	Осуществлять диагностику исправности разравнивающих устройств, систем обогрева воздуха, вентиляции и сжигания топлива
	Эксплуатировать оборудование для упаковки копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в тару на специальном технологическом оборудовании
	Эксплуатировать оборудование для маркировки копченой, вяленой и

	сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на специальном технологическом оборудовании
	Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологическом оборудовании
	Устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями
	Настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями
	Использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями
	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологическом оборудовании
	Использовать средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями
	Вести производственный документооборот по технологическому процессу производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры, в том числе в электронном виде
Необходимые знания	Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологическом оборудовании
	Требования к качеству сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологическом оборудовании
	Основные виды и причины брака готовой копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Устройство и принцип работы систем сжигания древесины

Методы диагностики исправности разравнивающих устройств, систем обогрева воздуха, вентиляции и сжигания топлива
Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологическом оборудовании
Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции, используемых при производстве копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологическом оборудовании
Методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Правила маркировки готовой продукции при производстве копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Основы технологии производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологическом оборудовании
Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологическом оборудовании
Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологическом оборудовании по производству копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологическом оборудовании по производству копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики по производству копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации при производстве копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в технологическом оборудовании при производстве копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ на технологическом оборудовании при производстве копченой, вяленой и сушеной

	продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологическом оборудовании, в том числе в электронном виде
	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологическом оборудовании по производству копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Другие характеристики	-

### 3.1.5. Трудовая функция

Наименование	Выполнение технологических операций производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциям	Код	A/05.4	Уровень (подуровень) квалификации	4
--------------	--	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Займствовано из оригинала		
				Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Прием-сдача сырья и расходных материалов производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями на технологическом оборудовании
	Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Определение с помощью контрольно-измерительных приборов параметров технологических процессов производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями
	Регулирование параметров и режимов технологических операций в целях предотвращения возможности возникновения брака готовой стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями на технологическом оборудовании
	Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями на технологическом оборудовании
	Упаковка готовой стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в тару на специальном технологическом

	оборудовании
	Маркировка готовой стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на специальном технологическом оборудовании
	Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства, в том числе в электронном виде
Необходимые умения	Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями
	Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями
	Эксплуатировать оборудование для производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями на технологическом оборудовании
	Эксплуатировать оборудование для упаковки стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в тару на специальном технологическом оборудовании
	Эксплуатировать оборудование для маркировки стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на специальном технологическом оборудовании
	Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологическом оборудовании
	Устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями
	Настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями
	Использовать специализированное программное обеспечение в процессе

	<p>выполнения технологических операций производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями</p>
	<p>Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологическом оборудовании</p>
	<p>Использовать средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями</p>
	<p>Вести производственный документооборот по технологическому процессу производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры, в том числе в электронном виде</p>
Необходимые знания	<p>Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологическом оборудовании</p>
	<p>Требования к качеству сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологическом оборудовании</p>
	<p>Основные виды и причины брака готовой стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>
	<p>Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологическом оборудовании</p>
	<p>Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции, используемых при производстве стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологическом оборудовании</p>
	<p>Методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>
	<p>Правила маркировки готовой продукции при производстве стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>
	<p>Основы технологии производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологическом оборудовании</p>
	<p>Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологическом оборудовании</p>
	<p>Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и</p>

	автоматики на технологическом оборудовании по производству стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологическом оборудовании по производству стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики по производству стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации при производстве стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в технологическом оборудовании при производстве стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ на технологическом оборудовании при производстве стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологическом оборудовании, в том числе в электронном виде
	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологическом оборудовании по производству стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Другие характеристики	-

### 3.1.6. Трудовая функция

Наименование	Выполнение технологических операций производства кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями	Код	A/06.4	Уровень (подуровень) квалификации	4
Происхождение трудовой функции	Оригинал <input checked="" type="checkbox"/>	Заемствовано из оригинала		Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта



Трудовые действия	Прием-сдача сырья и расходных материалов производства кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями на технологическом оборудовании
	Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Определение с помощью контрольно-измерительных приборов параметров технологических процессов производства кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями
	Регулирование параметров и режимов технологических операций в целях предотвращения возможности возникновения брака готовой кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями на технологическом оборудовании
	Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями на технологическом оборудовании
	Упаковка готовой кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в тару на специальном технологическом оборудовании
	Маркировка готовой кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на специальном технологическом оборудовании
	Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства, в том числе в электронном виде
	Обеспечение санитарно-гигиенических требований к технологическому процессу производства полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов
Необходимые умения	Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями
	Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями
	Эксплуатировать оборудование для производства кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями на технологическом оборудовании
	Эксплуатировать оборудование для упаковки кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в тару на специальном технологическом оборудовании

	<p>Эксплуатировать оборудование для маркировки кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на специальном технологическом оборудовании</p> <p>Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологическом оборудовании</p> <p>Устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производства кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологическом оборудовании</p> <p>Использовать средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Вести производственный документооборот по технологическому процессу производства кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры, в том числе в электронном виде</p>
Необходимые знания	<p>Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологическом оборудовании</p> <p>Требования к качеству сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологическом оборудовании</p> <p>Основные виды и причины брака готовой кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологическом</p>

	оборудовании
	Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции, используемых при производстве кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологическом оборудовании
	Методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Правила маркировки готовой продукции при производстве кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Основы технологии производства кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологическом оборудовании
	Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологическом оборудовании
	Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологическом оборудовании по производству кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологическом оборудовании по производству кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики по производству кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации при производстве кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в технологическом оборудовании при производстве кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ на технологическом оборудовании при производстве кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологическом оборудовании, в том числе в электронном виде
	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-

	измерительных приборов и автоматики на технологическом оборудовании по производству кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Другие характеристики	-

### 3.2. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Код	В	Уровень квалификации	4
Происхождение обобщенной трудовой функции	Оригинал	Х	Заимствовано из оригинала	Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта
Возможные наименования должностей, профессий	Лаборант-микробиолог Лаборант-полярографист Лаборант пробирного анализа Лаборант спектрального анализа Лаборант химико-бактериологического анализа Лаборант химического анализа				
Требования к образованию и обучению	Среднее профессиональное образование - программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих)				
Требования к опыту практической работы	-				
Особые условия допуска к работе	Прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в порядке, установленном законодательством Российской Федерации Прохождение инструктажей, обучения и проверки знаний по охране труда Допуск к самостоятельной работе осуществляется локальным актом организации при наличии документа, подтверждающего квалификацию для выполнения соответствующих трудовых функций, после проведения стажировки на рабочем месте				
Другие характеристики	Рекомендуется дополнительное профессиональное образование – программы повышения квалификации не реже одного раза в три года				

#### Дополнительные характеристики

Наименование	Код	Наименование базовой группы, должности
--------------	-----	--

документа		(профессии) или специальности
ОКЗ	8131	Операторы установок по переработке химического сырья
ЕТКС	§ 99	Лаборант-микробиолог
	§ 116	Лаборант-полярографист
	§ 131	Лаборант пробирного анализа
	§ 148	Лаборант спектрального анализа
	§ 154	Лаборант химико-бактериологического анализа
	§ 156	Лаборант химического анализа
ОКПДТР	13265	Лаборант-микробиолог
	13306	Лаборант пробирного анализа
	13321	Лаборант химического анализа
ОКСО	2.19.01.02	Лаборант-аналитик

### 3.2.1. Трудовая функция

Наименование	Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Код	В/01.4	Уровень (подуровень) квалификации	4
--------------	--	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
				Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Подготовка рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с используемыми методами анализа качества, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Подготовка расходных материалов в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред, для проведения контроля необходимых параметров сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Техническое обслуживание испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с планами-графиками и

	регламентами, установленными эксплуатационной документацией в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Осуществление безопасного хранения, применения и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ в соответствии с требованиями нормативно-технической документации, охраны труда и экологической безопасности в процессе лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Проведение учета и своевременной инвентаризации по всем операциям, связанным с приходом, движением и расходом реактивов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты в процессе лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры, в том числе в электронном виде
Необходимые умения	Оценить состояние рабочего места лаборатории на соответствие нормативной документации и лабораторных условий
	Пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
	Осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
	Готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава в соответствии с задачи исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
	Отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с используемыми методами исследований
	Отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора
	Настраивать лабораторное оборудование и проводить калибровку мерной посуды для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования
	Поддерживать в исправном состоянии лабораторное оборудование для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования
	Рассчитывать количество реактивов и расходных материалов, необходимых для бесперебойной работы лаборатории, с учетом объема выполняемых исследований
	Применять технику безопасности при работе химическими веществами (кислотами, щелочами, токсичными веществами, легковоспламеняющимися веществам) и испытательным оборудованием
	Проверять сроки действия применяемых стандарт-титров, химических реактивов и растворов
	Проверять сроки действия применяемых аттестатов или сертификатов контрольно-измерительных приборов

	<p>Подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания</p> <p>Анализировать рабочее задание на подготовку растворов, материалов комплектующих изделий для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации</p> <p>Составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы в соответствии с используемыми методами исследований</p> <p>Пользоваться специальным программным обеспечением при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации</p> <p>Пользоваться профессиональными компьютерами и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и лабораторного оборудования</p> <p>Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Применять в процессе лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и продуктов питания спецодежду и средства индивидуальной защиты</p> <p>Вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов, в том числе в электронном виде</p>
Необходимые знания	<p>Требования к рабочему месту в лаборатории по проведению исследований качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания</p> <p>Правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования для выполнения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания</p> <p>Правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации</p> <p>Правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами</p> <p>Способы мытья и дезинфекции химической посуды для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов</p> <p>Виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов</p> <p>Способы приготовления растворов и методы их расчетов в соответствии с используемыми методами исследований</p> <p>Способы определения концентрации растворов различными способами при выполнении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания</p> <p>Правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания по точкам контроля</p>

	на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора
	Методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов
	Нормативно-техническая документация по проведению лабораторных различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов
	Качественные характеристики сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями нормативно-технической документации в процессе производства в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Требования техники безопасности к работе в химической и микробиологической лаборатории для различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов
	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в технологических линиях в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Требования охраны труда, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Другие характеристики	-

### 3.2.2. Трудовая функция

Наименование	Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Код	В/02.4	Уровень (подуровень) квалификации	4
Происхождение трудовой функции	Оригинал <input checked="" type="checkbox"/>	Заемствовано из оригинала			
			Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта	
Трудовые действия	Отбор проб по технологическому циклу на пищевом предприятии для				



	<p>проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>
	<p>Проведение микробиологического и химико-бактериологического анализа состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p>
	<p>Проведение спектральных, полярографических и пробирных анализов состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p>
	<p>Проведение химических и физико-химических анализов состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p>
	<p>Проведение органолептических исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p>
	<p>Проведение расчетов, оценки и регистрации результатов исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры по установленным регистрационным формам, в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p>
	<p>Документирование результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры путем составления учетно-отчетной документации, оформления лабораторных журналов и протоколов для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, в том числе в электронном виде</p>
Необходимые умения	<p>Осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу на пищевом предприятии для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>
	<p>Готовить индикаторные среды для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных</p>

биоресурсов и объектов аквакультуры
Проводить лабораторные исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с регламентами
Подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование для проведения разных видов лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Рассчитывать погрешности (неопределенности) результатов измерений при проведении лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Представлять данные проведенных лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в установленных заданиями и нормативной документацией единицах измерения
Обрабатывать результаты лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции согласно методическим указаниям и специфичности специализированного оборудования
Пользоваться профессиональными компьютерами и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и лабораторного оборудования в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Анализировать состояние специализированного оборудования в процессе проведения лабораторного исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Анализировать рабочие растворы на соответствие требуемым параметрам для проведения лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Определять значения концентрации водородных ионов растворов, стерильности, активности по йодометрии
Подготавливать посевной материал для лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Утилизировать микробиологические использовать микроскопические методы исследования отходы лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
Руководствоваться методами микробиологического или химико-бактериологического анализа согласно, действующих нормативных документов для лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Настраивать работу оборудование для проведения спектральных,

<p>полярнографических и пробирных анализов в соответствии со стандартными и нестандартными методиками в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>
<p>Проводить оценки и контроль выполнения спектральных, полярнографических и пробирных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>
<p>Готовить образцы к проведению спектральных, полярнографических и пробирных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>
<p>Снимать показания с приборов, используемых при проведении спектральных, полярнографических и пробирных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p>
<p>Применять специальное программное обеспечение для ведения спектральных и полярнографических анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>
<p>Проводить регистрацию и расчеты анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>
<p>Проводить оценку и контроль выполнения химических и физико-химических анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>
<p>Осуществлять подготовительные работы для проведения химического и физико-химического анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>
<p>Осуществлять химический и физико-химический анализ сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>
<p>Проводить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными образцами состава</p>
<p>Проводить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>
<p>Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>
<p>Применять в процессе лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции спецодежду и средства индивидуальной защиты в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>
<p>Вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры, в том числе в электронном виде</p>

	Заполнять лабораторные журналы и протоколы лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры , в том числе в электронном виде
Необходимые знания	Нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы безопасности и качества пищевой продукции
	Нормативные и методические документы, регламентирующие методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
	Состав и свойства побочных продуктов переработки мясного и молочного сырья
	Основы технологии производства продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Формы учетных документов, порядок и сроки составления отчетности при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Документооборот при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры , в том числе в электронном виде
	Способы приготовления калибровочных растворов при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Назначение и классификация химической посуды, требования к химической посуде, средства и способы мытья химической посуды, используемой при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Правила сборки подготовки к работе лабораторных установок для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Свойства и требования, предъявляемые к реактивам, правила обращения с реактивами и их хранения, методики приготовления растворов различных концентраций, для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры , требования, предъявляемые к качеству проб, устройство оборудования	

для отбора проб, правила учета и хранения проб и оформления соответствующей документации
Методы определения значения концентрации водородных ионов растворов, стерильности, активности по йодометрии
Способы установки ориентировочных титров
Требования, предъявляемые к рабочим растворам
Классификация реактивов по чистоте, свойства применяемых реактивов и требования, предъявляемые к ним
Технологический процесс приготовления питательных сред
Основные оптические законы, оптические и электронно-оптические измерения
Классификация и характеристики полярографических, спектральных и пробирных методов анализа
Методика проведения полярографических, спектральных и пробирных анализов для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры, диапазоны спектров и виды излучений
Назначение, классификация, требования к химико-аналитическим лабораториям для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Нормативная документация на выполнение исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции химическими и физико-химическими методами
Технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами, основные лабораторные операции, показатели качества исследуемых сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Порядок проведения лабораторных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Методы расчета результатов проведения лабораторного анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Правила оформления лабораторных журналов и протоколов анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры, в том числе в электронном виде
Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры

	Требования техники безопасности к работе в химической и микробиологической лаборатории при исследовании качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Требования охраны труда, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Другие характеристики	-

### 3.3. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Код	С	Уровень квалификации	5
Происхождение обобщенной трудовой функции	Оригинал <input checked="" type="checkbox"/>	Заимствовано из оригинала			
			Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта	
Возможные наименования должностей, профессий	Мастер контрольный (участка, цеха) Мастер участка Техник-лаборант Техник по наладке и испытаниям Техник-технолог				
Требования к образованию и обучению	Среднее профессиональное образование - программы подготовки специалистов среднего звена				
Требования к опыту практической работы	-				
Особые условия допуска к работе	Прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в порядке, установленном законодательством Российской Федерации Прохождение инструктажей, обучения и проверки знаний по охране труда Допуск к самостоятельной работе осуществляется локальным актом организации при наличии документа, подтверждающего квалификацию для выполнения соответствующих трудовых функций, после проведения стажировки на рабочем месте				
Другие характеристики	Рекомендуется дополнительное профессиональное образование – программы повышения квалификации не реже одного раза в три года				

Дополнительные характеристики

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ	3139	Техники (операторы) по управлению технологическими процессами, не входящие в другие группы
ЕКС <sup>10</sup>	-	Мастер контрольный (участка, цеха)
		Мастер участка
		Техник-лаборант
		Техник по наладке и испытаниям
		Техник-технолог
ОКПДТР	23840	Мастер контрольный (участка, цеха)
	23998	Мастер участка
	26999	Техник-лаборант
	27041	Техник по наладке и испытаниям
	27120	Техник-технолог
ОКСО	4.35.02.10	Обработка водных биоресурсов

### 3.3.1. Трудовая функция

Наименование	Организационное обеспечение производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Код	C/01.5	Уровень (подуровень) квалификации	5
--------------	--	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Заемствовано из оригинала		
				Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Организация выполнения технологических операций по приемке и первичной переработке сырья из водных биоресурсов и объектов аквакультуры, включая контроль качества сырья и полуфабрикатов
	Анализ поставщиков сырья из водных биоресурсов и объектов аквакультуры и причин отклонений параметров качества сырья из водных биоресурсов и объектов аквакультуры от нормативных показателей
	Расчет сменных показателей производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с заказами на готовую продукцию и результатами анализа состояния рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Разработка производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии со сменными показателями
	Инструктирование операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры

	биоресурсов и объектов аквакультуры
	Организация выполнения технологических операций производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями на технологических линиях
	Организация работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, выявленных в ходе контроля качества технологических операций производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры с эксплуатационной документацией
	Организация работ по эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с эксплуатационной документацией
	Организация работ по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на технологических линиях
	Изучение рынка и конъюнктуры продукции и услуг в области производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Ведение учетно-отчетной документации производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры, в том числе в электронном виде
Необходимые умения	Анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на линиях
	Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на линиях
	Рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Организовать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на технологических линиях
	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных



	системах производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала на технологических линиях производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Необходимые знания	Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Технологии производства и организации производственных и технологических процессов продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Сменные показатели производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры, в том числе в электронном виде
	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в технологических линиях производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры

	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологических линиях по производству продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Другие характеристики	-

### 3.3.2. Трудовая функция

Наименование	Технологическое обеспечение производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Код	C/02.5	Уровень (подуровень) квалификации	5
Происхождение трудовой функции	Оригинал <input checked="" type="checkbox"/>	Займствовано из оригинала		Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта
Трудовые действия	Оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях				
	Обеспечение выполнения сменного задания сырьем и расходными материалами в необходимом объеме и требуемого качества для выполнения технологических операций производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями				
	Определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому, для обеспечения требуемых режимов производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями				
	Обеспечение технологических режимов производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями				
	Технологическое обеспечение проектных и экспериментальных работ по разработке и внедрению рецептур новых видов охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры и технологических процессов их производства				
	Обеспечение безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических				

	операций производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Необходимые умения	Вести технологические процессы приемки, первичной переработки сырья и производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях
	Рассчитывать производственные рецептуры охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры по всем этапам производства, в том числе по микробиологическим, биохимическим и органолептическим показателям
	Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
	Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях
	Использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях
	Проектировать, подбирать, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях
	Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях
	Использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях
	Оформлять документы, в том числе по сертификации, на новые виды охлажденной и мороженой продукции (охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры) на технологических линиях, в том числе в электронном виде
	Использовать в процессе производства продукции (охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры)

	ресурсо- и энергосберегающие технологии
	Контролировать производственные стоки и выбросы в процессе производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях
Необходимые знания	Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Основные технологические процессы производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Способы технологических регулировок оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях в соответствии с эксплуатационной документацией
	Принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях
	Основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, в том числе соответствующие датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, применяемые в технологических линиях производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в технологических линиях производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях
	Порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры для производства на технологических линиях
	Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры

	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологических линиях по производству охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Другие характеристики	-

### 3.3.3. Трудовая функция

Наименование	Выполнение технологических операций производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями	Код	C/03.5	Уровень (подуровень) квалификации	5
Происхождение трудовой функции	Оригинал <input checked="" type="checkbox"/>	Заимствовано из оригинала			
			Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта	

Трудовые действия	Оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях
	Обеспечение выполнения сменного задания сырьем и расходными материалами в необходимом объеме и требуемого качества для выполнения технологических операций производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями
	Определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому, для обеспечения требуемых режимов производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями
	Обеспечение технологических режимов производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями
	Технологическое обеспечение проектных и экспериментальных работ по разработке и внедрению рецептур новых видов соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры и технологических процессов их производства
	Обеспечение безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства соленой, маринованной, пряной продукции и

	пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Необходимые умения	Вести технологические процессы приемки, первичной переработки сырья и производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях
	Рассчитывать производственные рецептуры соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры по всем этапам производства, в том числе по микробиологическим, биохимическим и органолептическим показателям
	Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
	Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях
	Использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях
	Проектировать, подбирать, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях
	Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях
	Использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях
Оформлять документы, в том числе по сертификации, на новые виды соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов (соленой,	

	<p>маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры) на технологических линиях, в том числе в электронном виде</p>
	<p>Использовать в процессе производства продукции (соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры) ресурсо- и энергосберегающие технологии</p>
	<p>Контролировать производственные стоки и выбросы в процессе производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях</p>
<p>Необходимые знания</p>	<p>Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>
	<p>Основные технологические процессы производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>
	<p>Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>
	<p>Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>
	<p>Способы технологических регулировок оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях в соответствии с эксплуатационной документацией</p>
	<p>Принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях</p>
	<p>Основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, в том числе соответствующие датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, применяемые в технологических линиях производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>
	<p>Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в технологических линиях производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>
	<p>Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях</p>
	<p>Порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов производства соленой, маринованной, пряной продукции и</p>

	пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры для производства на технологических линиях
	Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологических линиях по производству соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Другие характеристики	-

### 3.3.4. Трудовая функция

Наименование	Выполнение технологических операций производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциям	Код	C/04.5	Уровень (подуровень) квалификации	5
Происхождение трудовой функции	Оригинал <input checked="" type="checkbox"/>	Заемствовано из оригинала		Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта
Трудовые действия	Оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях				
	Обеспечение выполнения сменного задания сырьем и расходными материалами в необходимом объеме и требуемого качества для выполнения технологических операций производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями				
	Определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому, для обеспечения требуемых режимов производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями				
	Обеспечение технологических режимов производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями				



	Технологическое обеспечение проектных и экспериментальных работ по разработке и внедрению рецептур новых видов копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры и технологических процессов их производства
	Обеспечение безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Необходимые умения	Вести технологические процессы приемки, первичной переработки сырья и производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях
	Рассчитывать производственные рецептуры копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры по всем этапам производства, в том числе по микробиологическим, биохимическим и органолептическим показателям
	Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
	Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях
	Использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях
	Проектировать, подбирать, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях
	Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях
	Использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в

	<p>процессе производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях</p>
	<p>Оформлять документы, в том числе по сертификации, на новые виды копченой, вяленой и сушеной продукции (копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры) на технологических линиях, в том числе в электронном виде</p>
	<p>Использовать в процессе производства продукции (копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры) ресурсо- и энергосберегающие технологии</p>
	<p>Контролировать производственные стоки и выбросы в процессе производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях</p>
Необходимые знания	<p>Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>
	<p>Основные технологические процессы производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>
	<p>Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>
	<p>Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>
	<p>Способы технологических регулировок оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях в соответствии с эксплуатационной документацией</p>
	<p>Принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях</p>
	<p>Основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, в том числе соответствующие датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, применяемые в технологических линиях производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>
	<p>Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в технологических линиях производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>
	<p>Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях</p>

	Порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры для производства на технологических линиях
	Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологических линиях по производству копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Другие характеристики	-

### 3.3.5. Трудовая функция

Наименование	Выполнение технологических операций производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциям	Код	C/05.5	Уровень (подуровень) квалификации	5
--------------	--	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Заемствовано из оригинала		
				Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях
	Обеспечение выполнения сменного задания сырьем и расходными материалами в необходимом объеме и требуемого качества для выполнения технологических операций производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями
	Определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому, для обеспечения требуемых режимов производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями
	Обеспечение технологических режимов производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями

	Технологическое обеспечение проектных и экспериментальных работ по разработке и внедрению рецептур новых видов стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры и технологических процессов их производства
	Обеспечение безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Необходимые умения	Вести технологические процессы приемки, первичной переработки сырья и производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях
	Рассчитывать производственные рецептуры стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры по всем этапам производства, в том числе по микробиологическим, биохимическим и органолептическим показателям
	Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
	Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях
	Использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях
	Проектировать, подбирать, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях
	Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях
	Использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях

	Оформлять документы, в том числе по сертификации, на новые виды стерилизованных консервов (стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры) на технологических линиях, в том числе в электронном виде
	Использовать в процессе производства продукции (стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры) ресурсо- и энергосберегающие технологии
	Контролировать производственные стоки и выбросы в процессе производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях
Необходимые знания	Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Основные технологические процессы производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Способы технологических регулировок оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях в соответствии с эксплуатационной документацией
	Принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях
	Основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, в том числе соответствующие датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, применяемые в технологических линиях производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в технологических линиях производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях
	Порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры для производства на

	технологических линиях
	Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологических линиях по производству стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Другие характеристики	-

### 3.3.6. Трудовая функция

Наименование	Технологическое обеспечение производства кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Код	C/06.5	Уровень (подуровень) квалификации	5
--------------	---	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
				Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях
	Обеспечение выполнения сменного задания сырьем и расходными материалами в необходимом объеме и требуемого качества для выполнения технологических операций производства кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями
	Определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому, для обеспечения требуемых режимов производства кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями
	Обеспечение технологических режимов производства кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями
	Технологическое обеспечение проектных и экспериментальных работ по разработке и внедрению рецептур новых видов кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры и технологических процессов их производства

	Обеспечение безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Необходимые умения	Вести технологические процессы приемки, первичной переработки сырья и производства кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях
	Рассчитывать производственные рецептуры кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры по всем этапам производства, в том числе по микробиологическим, биохимическим и органолептическим показателям
	Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
	Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях
	Использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях
	Проектировать, подбирать, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях
	Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях
Использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях	
Оформлять документы, в том числе по сертификации, на новые виды кулинарных изделий (кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры) на технологических линиях, в том числе в электронном виде	

	Использовать в процессе производства продукции (кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры) ресурсо- и энергосберегающие технологии
	Контролировать производственные стоки и выбросы в процессе производства кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях
Необходимые знания	Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Основные технологические процессы производства кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Способы технологических регулировок оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях в соответствии с эксплуатационной документацией
	Принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса производства кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях
	Основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, в том числе соответствующие датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, применяемые в технологических линиях производства кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в технологических линиях производства кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях
	Порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов производства кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры для производства на технологических линиях
	Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры



	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологических линиях по производству кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Другие характеристики	-

### 3.3.7. Трудовая функция

Наименование	Технологическое обеспечение производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Код	C/07.5	Уровень (подуровень) квалификации	5
--------------	---	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
				Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях
	Обеспечение выполнения сменного задания сырьем и расходными материалами в необходимом объеме и требуемого качества для выполнения технологических операций производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями
	Определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому, для обеспечения требуемых режимов производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями
	Обеспечение технологических режимов производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями
	Технологическое обеспечение проектных и экспериментальных работ по разработке и внедрению рецептур новых видов кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры и технологических процессов их производства
	Обеспечение безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры

Необходимые умения	Вести технологические процессы приемки, первичной переработки сырья и производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях
	Рассчитывать производственные рецептуры кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры по всем этапам производства, в том числе по микробиологическим, биохимическим и органолептическим показателям
	Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
	Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях
	Использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях
	Проектировать, подбирать, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях
	Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях
	Использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях
	Оформлять документы, в том числе по сертификации, на новые виды кормовой и технической продукции (кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры) на технологических линиях, в том числе в электронном виде
Использовать в процессе производства продукции (кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры) ресурсо- и энергосберегающие технологии	
Контролировать производственные стоки и выбросы в процессе производства кормовой и технической продукции из водных	

	биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях
Необходимые знания	Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Основные технологические процессы производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Способы технологических регулировок оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях в соответствии с эксплуатационной документацией
	Принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях
	Основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, в том числе соответствующие датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, применяемые в технологических линиях производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в технологических линиях производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях
	Порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры для производства на технологических линиях
	Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологических линиях по	

	производству кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Другие характеристики	-

### 3.4. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Оперативное управление производством продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Код	D	Уровень квалификации	6
--------------	--	-----	---	----------------------	---

Происхождение обобщенной трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
				Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Возможные наименования должностей, профессий	Инженер по качеству Инженер-технолог (технолог)
--	--

Требования к образованию и обучению	Высшее образование - бакалавриат
Требования к опыту практической работы	-
Особые условия допуска к работе	Прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в порядке, установленном законодательством Российской Федерации <sup>3</sup> Прохождение инструктажей, обучения и проверки знаний по охране труда <sup>4</sup> Допуск к самостоятельной работе осуществляется локальным актом организации при наличии документа, подтверждающего квалификацию <sup>6</sup> для выполнения соответствующих трудовых функций, после проведения стажировки <sup>7</sup> на рабочем месте
Другие характеристики	Рекомендуется дополнительное профессиональное образование – программы повышения квалификации не реже одного раза в пять лет

#### Дополнительные характеристики

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ <sup>1</sup>	2141	Инженеры в промышленности и на производстве
ЕКС <sup>13</sup>	-	Инженер по качеству
		Инженер-технолог (технолог)
ОКПДТР <sup>8</sup>	24845	Начальник производственной лаборатории (по контролю производства)
	22101	Заведующий производством (шеф-повар)
	25114	Начальник цеха (участка)

	22583	Инженер по качеству III категории
	22854	Инженер - технолог
ОКСО <sup>14</sup>	2.19.03.03	Продукты питания животного происхождения

### 3.4.1. Трудовая функция

Наименование	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Код	D/01.6	Уровень (подуровень) квалификации	6
--------------	--	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Заемствовано из оригинала		
				Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Разработка планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой на предприятии технологии производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой на предприятии технологии производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой на предприятии технологии производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Разработка технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Расчет нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Разработка технических заданий на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Необходимые умения	Применять прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры

	<p>Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на базе стандартных пакетов прикладных программ</p>
	<p>Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на линиях</p>
	<p>Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на линиях</p>
	<p>Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на линиях</p>
	<p>Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>
	<p>Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p>
	<p>Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры при выборе оптимальных технических и организационных решений</p>
	<p>Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>
	<p>Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>
	<p>Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала на технологических линиях производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>
	<p>Вести основные технологические процессы производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>
Необходимые знания	<p>Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в технологических линиях производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>
	<p>Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных</p>

	продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Технологии производства и организации производственных и технологических процессов продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Сменные показатели производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Требования к качеству выполнение технологических операций производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала на технологических линиях производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологических линиях по производству продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Другие характеристики	-

### 3.4.2. Трудовая функция

Наименование	Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях		Код	D/02.6	Уровень (подуровень) квалификации	6
Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала			Код оригинала Регистрационный номер профессионального стандарта
Трудовые действия	<p>Входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства</p> <p>Непрерывный контроль санитарного состояния производственных помещений и оборудования, температурных режимов и условий хранения сырья и готовой продукции, правильности расходования вспомогательных материалов и применения рецептур, личной гигиены работников службы в процессе обработки и хранения продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях</p> <p>Учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации</p> <p>Разработка методического обеспечения технологического контроля производства продукции продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции</p> <p>Разработка мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Контроль над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования по производству продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Разработка методов технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных</p>					



	биоресурсов и объектов аквакультуры
	Управление лабораторными исследованиями качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Необходимые умения	Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
	Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Проводить стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями
	Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Проводить анализ качества и производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологических линиях производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Использовать специализированное программное обеспечение в процессе контроля технологических параметров и режимов технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики технологических линий производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи

	данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Разрабатывать методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Необходимые знания	Методы технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Основы технологии производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологических линиях по производству продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в технологических линиях производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологических линиях по производству продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Другие характеристики	-

### 3.4.3. Трудовая функция

Наименование	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности	Код	D/03.6	Уровень (подуровень) квалификации	6
--------------	---	-----	--------	-----------------------------------	---

технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры



Происхождение  
трудовой функции

Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
			Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Проведение маркетинговых исследований передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства пищевой продукции на технологических линиях
	Подготовка предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов на предприятии, внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки сырья
	Математическое моделирование технологических процессов производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на базе стандартных пакетов прикладных программ в целях оптимизации производства, разработки новых технологий и технологических схем производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции на технологических линиях для оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков
	Проведение расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков предприятий с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих предприятий
	Организация работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Необходимые умения	Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на базе стандартных пакетов прикладных программ
	Применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры при выборе оптимальных технических и организационных решений
	Применять способы организации производства и эффективной работы

	<p>трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Использовать стандартное программное обеспечение при разработке технологической части проектов пищевых предприятий и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов</p> <p>Осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на технологических линиях</p> <p>Использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков предприятий</p>
Необходимые знания	<p>Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологических линиях по производству продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Математическое моделирование технологических процессов производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на базе стандартных пакетов прикладных программ</p> <p>Состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Методы проведения расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков предприятий с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих предприятий по производству продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Показатели эффективности технологических процессов производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в</p>

	технологических линиях по производству продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологических линиях по производству продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Другие характеристики	-

### 3.5. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Стратегическое управление развитием производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Код	Е	Уровень квалификации	7
Происхождение обобщенной трудовой функции	Оригинал	Х	Заимствовано из оригинала		
			Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта	
Возможные наименования должностей, профессий	Главный технолог Инженер по качеству				
Требования к образованию и обучению	Высшее образование – магистратура				
Требования к опыту практической работы	Не менее трех лет работы на пищевом производстве с функциями технолога				
Особые условия допуска к работе	Прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в порядке, установленном законодательством Российской Федерации <sup>3</sup> Прохождение инструктажей, обучения и проверки знаний по охране труда <sup>4</sup> Допуск к самостоятельной работе осуществляется локальным актом организации при наличии документа, подтверждающего квалификацию <sup>6</sup> для выполнения соответствующих трудовых функций, после проведения стажировки <sup>7</sup> на рабочем месте				
Другие характеристики	Рекомендуется дополнительное профессиональное образование – программы повышения квалификации не реже одного раза в пять лет				

## Дополнительные характеристики

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ <sup>1</sup>	1321	Руководители подразделений (управляющие) в обрабатывающей промышленности
ЕКС <sup>13</sup>	-	Главный технолог
		Инженер по качеству
ОКПДТР <sup>8</sup>	21009	Главный технолог (в промышленности)
	22583	Инженер по качеству
ОКСО <sup>14</sup>	2.19.04.03	Продукты питания животного происхождения
	2.19.04.05	Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения

## 3.5.1. Трудовая функция

Наименование	Разработка новых технологий производства новых продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Код	E/01.7	Уровень (подуровень) квалификации	7
--------------	--	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции

Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
			Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Проведение научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам из водных биоресурсов и объектов аквакультуры определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами
	Стратегическое планирование развития производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований
	Создание математических моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства и улучшать качество продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Разработка новых технологических решений, технологий, видов оборудования, средств автоматизации и механизации производства и новых видов продуктов питания из водных биоресурсов и объектов

	<p>аквакультуры с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Разработка проектных предложений, бизнес-планов и технико-экономических обоснований реализации проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Подбор существующего технологического оборудования для совершенствования существующих производств и реализации новых технологических решений в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Разработка новых методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Проведение патентных исследований и определение показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Согласование технической документации на технологический процесс с целью обеспечения управления качеством, прослеживаемостью и безопасностью производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>
Необходимые умения	<p>Использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Проводить исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры с заданным функциональным составом и свойствами</p> <p>Разрабатывать инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Разрабатывать математические модели для исследования и оптимизации параметров технологического процесса производства и улучшения качества продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Разрабатывать новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на базе стандартных пакетов</p>

	прикладных программ
	Применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры при выборе оптимальных технических и организационных решений
	Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Использовать стандартное программное обеспечение при разработке технологической части проектов пищевых предприятий и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов
	Осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков предприятий по производству продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды при разработке прогрессивных технологий производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Проводить патентные исследования и определение показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Необходимые знания	Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Методы исследования свойств продовольственного сырья из водных биоресурсов и объектов аквакультуры, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции
	Принципы стратегического планирования развития производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологических линиях по производству продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Принципы составления технологических расчетов при проектировании



	новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Методы математического моделирования технологических процессов производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на базе стандартных пакетов прикладных программ
	Состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Методы проведения расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков предприятий с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих предприятий по производству продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Показатели эффективности технологических процессов производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Показатели патентоспособности технического уровня новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки
	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в технологических линиях по производству продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологических линиях по производству продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Другие характеристики	-

### 3.5.2. Трудовая функция

Наименование	Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Код	E/02.7	Уровень (подуровень) квалификации	7
Происхождение трудовой функции	Оригинал X	Заимствовано из оригинала		Код оригинала	Регистрационный номер

Трудовые действия	Организация проведения пуско-наладочных и экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению их в производство новых качественных, безопасных, функционально ценных видов продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Организация выпуска опытных партий новых видов продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации
	Корректировка рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции
	Анализ влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры, обеспечивая производство конкурентоспособной продукции и сокращение материальных и трудовых затрат на её изготовление
	Координация текущей производственной деятельности в организации, включая разработку программ совершенствования организации труда, внедрения новой техники, организационно-технических мероприятий по своевременному освоению производственных мощностей, совершенствованию технологии и контролю их выполнения в соответствии со стратегическим планом развития производства новых продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Обучение и повышение квалификации специалистов, задействованных в освоении прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Рассмотрение рационализаторских предложений по совершенствованию технологии производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры для подготовки заключений о целесообразности их использования
	Организация работы по промышленной безопасности, профилактике производственного травматизма, профессиональных заболеваний, предотвращению экологических нарушений и соблюдению экологической чистоты технологических процессов производства новых продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Составление отчетов и нормативно-технической документации по результатам внедрения технологических процессов и систем управления прогрессивных технологий производства новых продуктов питания из

	водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Необходимые умения	Проводить пуско-наладочные и экспериментальные работы по освоению новых технологических процессов и внедрению их в производство новых видов продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Проводить стандартные и сертификационные испытания при производстве продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры для организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
	Проводить оценку соответствия опытных партий новых видов продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры требованиям проектной документации
	Осуществлять корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции
	Выявлять факторы влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Организовывать внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Разрабатывать программы организационно-технических мероприятий по совершенствованию организации труда и внедрению новой техники по производству новых видов продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Разрабатывать обучающие программы повышения квалификации специалистов, задействованных в освоении прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Оформлять рационализаторские предложения по совершенствованию технологии производства новых видов продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Организовывать работы по промышленной безопасности, профилактике производственного травматизма, профессиональных заболеваний, предотвращению экологических нарушений и соблюдению экологической чистоты технологических процессов производства новых продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе проведения испытаний и внедрения прогрессивных технологий	

	<p>производства новых продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Разрабатывать нормативно-техническую документацию по результатам внедрения технологических процессов и систем управления прогрессивных технологий производства новых продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>
Необходимые знания	<p>Порядок проведения пуско-наладочных и экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению их в производство новых видов продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>
	<p>Методы оценки соответствия опытных партий новых видов продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры требованиям проектной документации</p>
	<p>Структура рецептурно-компонентных и технологических решений и их корректировка при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции</p>
	<p>Показатели конкурентоспособности и потребительских качеств продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>
	<p>Факторы обеспечения производства конкурентоспособных продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры и сокращения материальных и трудовых затрат на их изготовление</p>
	<p>Методы организации труда при внедрения новой техники в производство новых видов продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>
	<p>Основы проектного управления и управления рисками при внедрения новой техники в производство новых видов продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>
	<p>Порядок оформления рационализаторских предложений по совершенствованию технологии производства для подготовки заключений о целесообразности их использования</p>
	<p>Показатели промышленной безопасности, профилактики производственного травматизма, профессиональных заболеваний на производстве новых продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>
	<p>Методы обеспечения экологической чистоты технологических процессов производства новых продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>
	<p>Виды нормативно-технической документации, оформляемой по результатам внедрения технологических процессов и систем управления прогрессивных технологий производства новых продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>
	<p>Традиционные и современные технологии производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>
	<p>Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в технологических линиях продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>

	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологических линиях по производству продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Другие характеристики	-

#### **IV. Сведения об организациях – разработчиках профессионального стандарта**

##### **4.1. Ответственная организация-разработчик**

Союз работодателей «Общероссийское агропромышленное объединение работодателей «Агропромышленный союз России», город Москва
Первый заместитель Председателя Бабурин Александр Иванович _____

##### **4.2. Наименования организаций-разработчиков**

1	Совет по профессиональным квалификациям агропромышленного комплекса (СПК АПК), город Москва
2	Федеральное государственное бюджетное учреждение «Всероссийский научно-исследовательский институт труда Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации», город Москва
3	ФГБОУ ВО «Калининградский государственный технический университет», город Калининград
4	ФГБОУ ВО «Московский государственный университет пищевых производств», город Москва
5	Ассоциация "Государственно-кооперативное объединение рыбного хозяйства (Росрыбхоз)", город Москва.
6	Союз рыболовецких колхозов России, город Москва.

1 Общероссийский классификатор занятий

2 Общероссийский классификатор видов экономической деятельности

3 Приказ Минздравсоцразвития России от 12 апреля 2011 г. № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда» (зарегистрирован Минюстом России 21 октября 2011 г., регистрационный № 22111), с изменениями, внесенными приказами Минздрава России от 15 мая 2013 г. № 296н (зарегистрирован Минюстом России 3 июля 2013 г., регистрационный № 28970) и от 5 декабря 2014 г. № 801н

---

(зарегистрирован Минюстом России 3 февраля 2015 г., регистрационный № 35848), статья 213 Трудового кодекса Российской Федерации

4 Постановление Минтруда России, Минобразования России от 13 января 2003 г. № 1/29 «Об утверждении Порядка обучения по охране труда и проверки знаний требований охраны труда работников организаций» (зарегистрировано Минюстом России 12 февраля 2003 г., регистрационный № 4209)

5 Статьи 65, 195.3 Трудового кодекса Российской Федерации

6 Статья 212 Трудового кодекса Российской Федерации

7 Единый тарифно-квалификационный справочник, выпуск 50, (утв. постановлением Минтруда РФ от 12.10.2000 N 73), Раздел "Добыча и переработка рыбы и морепродуктов"

8 Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов

9 Общероссийский классификатор специальностей по образованию ОК 009-2016

10 Единый квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и служащих, **ЕКСД 2018**. Редакция от 9 апреля 2018 года (в т.ч. с изменениями вступ. в силу 01.07.2018)