



МИНИСТЕРСТВО ЮСТИЦИИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАРЕГИСТРИРОВАНО

Регистрационный № 60813

от "10" ноября 2020

**МИНИСТЕРСТВО ТРУДА И СОЦИАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
(Минтруд России)

ПРИКАЗ

8 октября 2020

№ 713н

Москва

**Об утверждении профессионального стандарта
«Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и
объектов аквакультуры»**

В соответствии с пунктом 16 Правил разработки и утверждения профессиональных стандартов, утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 22 января 2013 г. № 23 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, № 4, ст. 293; 2014, № 39, ст. 5266), п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить прилагаемый профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры».

2. Признать утратившими силу:

приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 22 декабря 2014 г. № 1067н «Об утверждении профессионального стандарта «Оператор линии по производству полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 января 2015 г., регистрационный № 35719);

приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 22 декабря 2014 г. № 1088н «Об утверждении профессионального стандарта «Оператор коптильной установки» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 января 2015 г., регистрационный № 35722);

приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 22 декабря 2014 г. № 1091н «Об утверждении профессионального стандарта «Обработчик рыбы и морепродуктов» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 января 2015 г., регистрационный № 35665);

приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 25 декабря 2014 г. № 1135н «Об утверждении профессионального стандарта «Технолог по переработке рыбы и морепродуктов» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 января 2015 г., регистрационный № 35717);

приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 2 декабря 2015 г. № 950н «Об утверждении профессионального стандарта «Химик-

технолог, лаборант по переработке рыбы и морепродуктов» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 декабря 2015 г., регистрационный № 40382);

приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 2 декабря 2015 г. № 955н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по контролю качества производства продукции из рыбы и морепродуктов» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 31 декабря 2015 г., регистрационный № 40477);

пункты 185, 188, 189, 190 Изменений, вносимых в некоторые профессиональные стандарты, утвержденные приказами Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации, утвержденных приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 12 декабря 2016 г. № 727н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 13 января 2017 г., регистрационный № 45230).

Министр



А.О. Котяков

УТВЕРЖДЕН
приказом Министерства
труда и социальной защиты
Российской Федерации
от «8» октября 2020 г. № 713Н

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ

Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры

293

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»	24
3.3. Обобщенная трудовая функция «Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры»	32
3.4. Обобщенная трудовая функция «Оперативное управление производством продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры»	53
3.5. Обобщенная трудовая функция «Совершенствование технологии производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры»	61
IV. Сведения об организациях – разработчиках профессионального стандарта.....	70

I. Общие сведения

Производство продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры

15.011

(наименование вида профессиональной деятельности)

Код

Основная цель вида профессиональной деятельности:

Разработка, внедрение и обеспечение функционирования производства и контроль качества и безопасности 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	7511	Обработчики и изготовители мясных, рыбных и других

	процессами, не входящие в другие группы		продуктов питания
8131	Операторы установок по переработке химического сырья	-	-
(код ОКЗ ¹)	(наименование)	(код ОКЗ)	(наименование)

Отнесение к видам экономической деятельности:

10.20	Переработка и консервирование рыбы, ракообразных и моллюсков
(код ОКВЭД ²)	(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	Ежесменное техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с эксплуатационной документацией	А/01.4	4
			Выполнение технологических операций производства охлажденной, подмороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	А/02.4	4
			Выполнение технологических операций производства соленой, маринованной продукции и икры из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	А/03.4	4
			Выполнение технологических операций производства сушеной, сушено-вяленой, вяленой и провесной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	А/04.4	4
			Выполнение технологических операций производства консервов и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	А/05.4	4
			Выполнение технологических операций производства пищевой продукции горячего и холодного копчения из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	А/06.4	4
			В	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и	4
Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой	В/02.4	4			

	объектов аквакультуры		продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры		
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	С/01.5	5
			Технологическое обеспечение производства охлажденной, замороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	С/02.5	5
			Технологическое обеспечение производства соленой, маринованной продукции и икры из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	С/03.5	5
			Технологическое обеспечение производства сушеной, сушено-вяленой, вяленой и провесной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	С/04.5	5
			Технологическое обеспечение производства консервов и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	С/05.5	5
			Технологическое обеспечение производства пищевой продукции горячего и холодного копчения из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	С/06.5	5
			Технологическое обеспечение производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	С/07.5	5
D	Оперативное управление производством продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	6	Организация технологического процесса 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	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
E	Совершенствование технологии производства	7	Разработка новой продукции целевого назначения на основе совершенствования технологии производства	E/01.7	7

продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры		продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры		
		Управление 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	Заемствовано 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 Машинист рыбомучной установки Обработчик рыбы и морепродуктов Оператор рыбокопильной механизированной линии Оператор копильной 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) ³ Прохождение инструктажей, обучения и проверки знаний по охране труда ⁴					
Другие характеристики	При наличии разрядов для получения более высокого разряда наличие опыта работы по более низкому (предшествующему) не менее шести месяцев					

Дополнительные характеристики

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ	7511	Обработчики и изготовители мясных, рыбных и других продуктов питания
ЕТКС ⁵	§ 13	Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов 4-го разряда
	§ 25, 26	Обработчик морского зверя 5-го, 6-го разряда
	§ 31, 32	Обработчик рыбы и морепродуктов 5-го, 6-го разряда
	§ 33, 34	Оператор копильной установки 4-го, 5-го разряда
	§ 35	Оператор рыбокопильной механизированной линии 5-го разряда

ОКПДТР ⁶	§ 36	Оператор скороморозильных аппаратов 5-го разряда
	13233	Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов
	14160	Машинист рыбомучной установки
	15341	Обработчик рыбы
ОКСО ⁷	16010	Оператор рыбокопильной механизированной линии
	4.35.01.17	Обработчик рыбы и морепродуктов

3.1.1. Трудовая функция

Наименование	Ежесменное 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	Заемствовано из оригинала		
			Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Выполнение ежесменных технологических операций по устранению неисправностей в работе механического оборудования по производству продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с эксплуатационной документацией
	Проверка исправности механического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологических линиях производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Очистка от загрязнений, смазка и санитарная обработка механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Замена быстроизнашивающихся материалов и деталей оборудования на технологических линиях производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Подготовка рабочего места и технологического оборудования к запуску процесса производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	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
	Выполнение санитарно-гигиенических требований к технологическому процессу производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Необходимые умения	Визуально оценивать исправность оборудования на технологических линиях производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	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
	Применять методы, приемы наладки, настройки, ремонта и регулировки и инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке оборудования автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Применять методы безопасного производства работ при осмотре и проверке функционирования оборудования автоматизированных технологических линий производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Применять средства индивидуальной защиты в процессе работы на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Использовать специализированное программное обеспечение при подготовке и техническом обслуживании оборудования технологических линий производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Документально оформлять результаты работ по обслуживанию оборудования автоматизированных технологических линий по производству 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 на технологических линиях
	Оказывать первую помощь пострадавшим при техническом обслуживании технологического оборудования
Необходимые знания	Назначения, принципы действия и устройство оборудования технологических линий по производству продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования технологических линий по производству продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Методы и способы выявления и устранения неисправностей оборудования автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	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
	Порядок проведения подготовительных, пусконаладочных и ремонтных работ на оборудовании автоматизированных технологических линий 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

	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Другие характеристики	Работа осуществляется рабочим определенного локальным нормативным актом разряда в соответствии со сложностью выполняемой работы

3.1.2. Трудовая функция

Наименование	Выполнение технологических операций производства охлажденной, подмороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	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 для производства охлажденной, подмороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства охлажденной, подмороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Определение с помощью контрольно-измерительных приборов параметров технологических процессов производства охлажденной, подмороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями
	Регулирование параметров и режимов технологических операций производства готовой охлажденной, подмороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства охлажденной, подмороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Упаковка готовой охлажденной, подмороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в тару на специальном технологическом оборудовании
	Маркировка готовой охлажденной, подмороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на специальном технологическом оборудовании
	Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства охлажденной, подмороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства

Необходимые умения	Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства охлажденной, замороженной 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, замороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Рассчитывать объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства охлажденной, замороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями
	Эксплуатировать оборудование для производства охлажденной, замороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями
	Эксплуатировать оборудование для упаковки охлажденной, замороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в тару
	Эксплуатировать оборудование для маркировки охлажденной, замороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства охлажденной, замороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства охлажденной, замороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности охлажденной, замороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями
	Настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства охлажденной, замороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Пользоваться программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства охлажденной, замороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производства охлажденной, замороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства охлажденной, замороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями
	Вести производственный документооборот по технологическому процессу производства охлажденной, замороженной и мороженой

	продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Необходимые знания	Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве охлажденной, подмороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологическом оборудовании
	Требования к качеству сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве охлажденной, подмороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологическом оборудовании
	Основные виды и причины брака готовой охлажденной, подмороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве охлажденной, подмороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве охлажденной, подмороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры, готовой продукции
	Методы контроля качества продукции и меры по устранению брака на каждой стадии технологического процесса производства охлажденной, подмороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Правила маркировки готовой продукции при производстве охлажденной, подмороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Основы технологии производства охлажденной, подмороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования производства охлажденной, подмороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики технологического оборудования по производству охлажденной, подмороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики технологического оборудования по производству охлажденной, подмороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики производства охлажденной, подмороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации при производстве охлажденной, подмороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения	

	документации при производстве охлажденной, подмороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологическом оборудовании
	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации автоматизированных линий производства охлажденной, подмороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Другие характеристики	Работа осуществляется рабочим определенного локальным нормативным актом разряда в соответствии со сложностью выполняемой работы

3.1.3. Трудовая функция

Наименование	Выполнение технологических операций производства соленой, маринованной продукции и икры из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Код	A/03.4	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 для производства соленой, маринованной продукции и икры из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства соленой, маринованной продукции и икры из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Определение с помощью контрольно-измерительных приборов параметров технологических процессов производства соленой, маринованной продукции и икры из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Регулирование параметров и режимов технологических операций в целях предотвращения возможности возникновения брака готовой соленой, маринованной продукции и икры из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства соленой, маринованной продукции и икры из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Упаковка готовой соленой, маринованной продукции и икры из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в тару на специальном технологическом оборудовании
	Маркировка готовой соленой, маринованной продукции и икры из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на специальном технологическом оборудовании
	Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства соленой, маринованной продукции и икры из водных биоресурсов и объектов аквакультуры с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов

	производства
Необходимые умения	Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства соленой, маринованной продукции и икры из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства соленой, маринованной продукции и икры из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Рассчитывать объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства соленой, маринованной продукции и икры из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Эксплуатировать оборудование для производства соленой, маринованной продукции и икры из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями
	Эксплуатировать оборудование для упаковки соленой, маринованной продукции и икры из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в тару
	Эксплуатировать оборудование для маркировки соленой, маринованной продукции и икры из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства соленой, маринованной продукции и икры из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства соленой, маринованной продукции и икры из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности соленой, маринованной продукции и икры из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства соленой, маринованной продукции и икры из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства соленой, маринованной продукции и икры из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства соленой, маринованной продукции и икры из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями
	Вести производственный документооборот по технологическому процессу производства соленой, маринованной продукции и икры из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Необходимые знания	Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве соленой, маринованной продукции и икры из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Требования к качеству сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве соленой, маринованной продукции и икры из водных биоресурсов и объектов

	Основные виды и причины брака готовой соленой, маринованной продукции и икры из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве соленой, маринованной продукции и икры из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве соленой, маринованной продукции и икры из водных биоресурсов и объектов, готовой продукции
	Методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства соленой, маринованной продукции и икры из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Правила маркировки готовой продукции при производстве соленой, маринованной продукции и икры из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования производства соленой, маринованной продукции и икры из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики технологического оборудования по производству соленой, маринованной продукции и икры из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Правила эксплуатации технологического оборудования по производству соленой, маринованной продукции и икры из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики производства соленой, маринованной продукции и икры из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации при производстве соленой, маринованной продукции и икры из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве соленой, маринованной продукции и икры из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологическом оборудовании
	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики технологического оборудования по производству соленой, маринованной продукции и икры из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Другие характеристики	Работа осуществляется рабочим определенного локальным нормативным актом разряда в соответствии со сложностью выполняемой работы

3.1.4. Трудовая функция

Наименование	Выполнение технологических операций производства сушеной, сушено-вяленой, вяленой и провесной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры		Код	A/04.4	Уровень (подуровень) квалификации	4
Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Займовано из оригинала			
				Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта	
Трудовые действия	Прием-сдача сырья и расходных материалов для производства сушеной, сушено-вяленой, вяленой и провесной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями					
	Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства сушеной, сушено-вяленой, вяленой и провесной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры					
	Определение с помощью контрольно-измерительных приборов параметров технологических процессов производства сушеной, сушено-вяленой, вяленой и провесной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры					
	Регулирование параметров и режимов технологических операций в целях предотвращения возможности возникновения брака готовой сушеной, сушено-вяленой, вяленой и провесной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры					
	Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства сушеной, сушено-вяленой, вяленой и провесной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры					
	Упаковка готовой сушеной, сушено-вяленой, вяленой и провесной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в тару на специальном технологическом оборудовании					
	Маркировка готовой сушеной, сушено-вяленой, вяленой и провесной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на специальном технологическом оборудовании					
	Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства сушеной, сушено-вяленой, вяленой и провесной 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 сушеной, сушено-вяленой, вяленой и провесной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры					
	Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства сушеной, сушено-вяленой, вяленой и провесной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры					

	биоресурсов и объектов аквакультуры
	Рассчитывать объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства сушеной, сушено-вяленой, вяленой и провесной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Эксплуатировать оборудование для производства сушеной, сушено-вяленой, вяленой и провесной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями
	Эксплуатировать оборудование для упаковки сушеной, сушено-вяленой, вяленой и провесной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в тару
	Эксплуатировать оборудование для маркировки сушеной, сушено-вяленой, вяленой и провесной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства сушеной, сушено-вяленой, вяленой и провесной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства сушеной, сушено-вяленой, вяленой и провесной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности сушеной, сушено-вяленой, вяленой и провесной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства сушеной, сушено-вяленой, вяленой и провесной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства сушеной, сушено-вяленой, вяленой и провесной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производства сушеной, сушено-вяленой, вяленой и провесной продукции 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 сушеной, сушено-вяленой, вяленой и провесной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства сушеной, сушено-вяленой, вяленой и провесной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Вести производственный документооборот по технологическому процессу производства сушеной, сушено-вяленой, вяленой и провесной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Необходимые знания	Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве сушеной, сушено-вяленой, вяленой и провесной продукции из водных

	биоресурсов и объектов аквакультуры
	Требования к качеству сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве сушеной, сушено-вяленой, вяленой и провесной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Основные виды и причины брака готовой сушеной, сушено-вяленой, вяленой и провесной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве сушеной, сушено-вяленой, вяленой и провесной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве сушеной, сушено-вяленой, вяленой и провесной продукции из водных биоресурсов и объектов, готовой продукции
	Методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства сушеной, сушено-вяленой, вяленой и провесной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Правила маркировки готовой продукции при производстве сушеной, сушено-вяленой, вяленой и провесной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Основы технологии производства сушеной, сушено-вяленой, вяленой и провесной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования производства сушеной, сушено-вяленой, вяленой и провесной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики технологического оборудования по производству сушеной, сушено-вяленой, вяленой и провесной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики технологического оборудования по производству сушеной, сушено-вяленой, вяленой и провесной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики производства сушеной, сушено-вяленой, вяленой и провесной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации при производстве сушеной, сушено-вяленой, вяленой и провесной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве сушеной, сушено-вяленой, вяленой и провесной 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 технологического оборудования по производству сушеной, сушено-вяленой, вяленой и провесной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Другие характеристики	Работа осуществляется рабочим определенного локальным нормативным актом разряда в соответствии со сложностью выполняемой работы

3.1.5. Трудовая функция

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

	пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Эксплуатировать оборудование для производства консервов и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями
	Эксплуатировать оборудование для упаковки консервов и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в тару
	Эксплуатировать оборудование для маркировки консервов и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства консервов и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства консервов и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности консервов и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства консервов и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства консервов и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производства консервов и пресервов 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 консервов и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства консервов и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями
	Вести производственный документооборот по технологическому процессу производства консервов и пресервов 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 консервов и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Требования к качеству сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве консервов и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Основные виды и причины брака готовых консервов и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве консервов и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры

	Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве консервов и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры, готовой продукции
	Методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства консервов и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Правила маркировки готовой продукции при производстве консервов и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Основы технологии производства консервов и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству консервов и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики технологического оборудования по производству консервов и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики технологического оборудования по производству консервов и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики производства консервов и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации при производстве консервов и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве консервов и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологическом оборудовании
	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики технологического оборудования по производству консервов и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Другие характеристики	Работа осуществляется рабочим определенного локальным нормативным актом разряда в соответствии со сложностью выполняемой работы

3.1.6. Трудовая функция

Наименование	Выполнение технологических операций производства пищевой продукции горячего и холодного копчения из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Код	A/06.4	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 для производства пищевой продукции горячего и холодного копчения из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями
	Подготовка топлива для дымового копчения и коптильных сред и приготовление дымовоздушной смеси в дымогенераторах различных типов для проведения процессов бездымного копчения при производстве пищевой продукции горячего и холодного копчения из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Размещение полуфабриката в коптильных камерах различных типов при производстве пищевой продукции горячего и холодного копчения из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства пищевой продукции горячего и холодного копчения из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Определение с помощью контрольно-измерительных приборов параметров технологических процессов и режимов работы дымогенераторов и коптильных установок для производства пищевой продукции горячего и холодного копчения из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Регулирование параметров и режимов технологических операций в целях предотвращения возможности возникновения брака готовой пищевой продукции горячего и холодного копчения из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями
	Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства пищевой продукции горячего и холодного копчения из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Упаковка готовой пищевой продукции горячего и холодного копчения из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в тару на специальном технологическом оборудовании
	Маркировка готовой пищевой продукции горячего и холодного копчения из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на специальном технологическом оборудовании
	Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства пищевой продукции горячего и холодного копчения из водных биоресурсов и объектов аквакультуры с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства
Необходимые умения	Обеспечение санитарно-гигиенических требований к технологическому процессу производства полуфабрикатов и пищевой продукции горячего и холодного копчения из рыбы и морепродуктов
	Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства пищевой продукции горячего и холодного копчения из водных биоресурсов и объектов аквакультуры

биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями
Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства пищевой продукции горячего и холодного копчения из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Рассчитывать объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства пищевой продукции горячего и холодного копчения из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Подготавливать топливо для дымового копчения и коптильных сред и приготовления дымовоздушной смеси в дымогенераторах различных типов для проведения процессов бездымного копчения при производстве пищевой продукции горячего и холодного копчения из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Эксплуатировать оборудование для производства пищевой продукции горячего и холодного копчения из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями
Осуществлять диагностику исправности разравнивающих устройств, систем обогрева воздуха, вентиляции и сжигания топлива
Эксплуатировать оборудование для упаковки пищевой продукции горячего и холодного копчения из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в тару
Эксплуатировать оборудование для маркировки пищевой продукции горячего и холодного копчения из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства пищевой продукции горячего и холодного копчения из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства пищевой продукции горячего и холодного копчения из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности пищевой продукции горячего и холодного копчения из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства пищевой продукции горячего и холодного копчения из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства пищевой продукции горячего и холодного копчения из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производства пищевой продукции горячего и холодного копчения 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 пищевой продукции горячего и холодного копчения из водных биоресурсов и объектов аквакультуры

	Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства пищевой продукции горячего и холодного копчения из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Вести производственный документооборот по технологическому процессу производства пищевой продукции горячего и холодного копчения из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Необходимые знания	Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве пищевой продукции горячего и холодного копчения из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Требования к качеству сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве пищевой продукции горячего и холодного копчения из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Основные виды и причины брака готовой пищевой продукции горячего и холодного копчения 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 пищевой продукции горячего и холодного копчения из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве пищевой продукции горячего и холодного копчения из водных биоресурсов и объектов аквакультуры, готовой продукции
	Методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства пищевой продукции горячего и холодного копчения из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Правила маркировки готовой продукции при производстве пищевой продукции горячего и холодного копчения из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Основы технологии производства пищевой продукции горячего и холодного копчения из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования производства пищевой продукции горячего и холодного копчения из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики технологического оборудования по производству пищевой продукции горячего и холодного копчения из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики технологического оборудования по производству пищевой продукции горячего и холодного копчения из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики производства пищевой продукции горячего и холодного копчения из водных биоресурсов и объектов

	аквакультуры
	Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации при производстве пищевой продукции горячего и холодного копчения из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве пищевой продукции горячего и холодного копчения из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологическом оборудовании
	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики технологического оборудования по производству пищевой продукции горячего и холодного копчения из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Другие характеристики	Работа осуществляется рабочим определенного локальным нормативным актом разряда в соответствии со сложностью выполняемой работы

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	X	Заимствовано из оригинала		
				Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Возможные наименования должностей, профессий	Лаборант-микробиолог Лаборант-полярографист 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) Прохождение инструктажей, обучения и проверки знаний по охране труда
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	8131	Операторы установок по переработке химического сырья
ЕТКС ⁸	§ 99	Лаборант-микробиолог (3-й разряд)
	§ 116	Лаборант-полярографист (4-й разряд)
	§ 148	Лаборант спектрального анализа (2-й разряд)
	§ 154	Лаборант химико-бактериологического анализа (3-й разряд)
	§ 156	Лаборант химического анализа (3-й разряд)
ОКПДТР	13265	Лаборант-микробиолог
	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	Займствовано из оригинала		
			Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Подготовка рабочего места и лабораторного оборудования, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Подготовка расходных материалов, проб, растворов, реактивов и питательных сред для проведения контроля параметров сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
	Техническое обслуживание испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Осуществление безопасного хранения, применения и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ в процессе лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Проверка сроков действия применяемых аттестатов или сертификатов, свидетельств о поверке контрольно-измерительных приборов для лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов

	и готовой продукции 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 из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Необходимые умения	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 производить 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
	Выполнять работы с химическими веществами (кислотами, щелочами), токсичными веществами, легковоспламеняющимися веществами и испытательным оборудованием с соблюдением требований охраны труда
	Проверять сроки действия применяемых стандарт-титров, химических реактивов и растворов
	Проверять сроки действия применяемых аттестатов или сертификатов контрольно-измерительных приборов
	Подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
	Анализировать рабочее задание на подготовку растворов, материалов комплектующих изделий для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
	Составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы в соответствии с используемыми методами исследований
Пользоваться специальным программным обеспечением при выполнении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания	
Применять в процессе лабораторных исследований качества и	

	<p>безопасности сырья, полуфабрикатов и продуктов питания спецодежду и средства индивидуальной защиты</p> <p>Вести и составлять документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов</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 лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания</p> <p>Правила хранения химических реактивов и проб</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 анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов</p> <p>Способы приготовления растворов и методы их расчетов</p> <p>Способы определения концентрации растворов 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 на разных этапах производства пищевых продуктов</p> <p>Методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов</p> <p>Нормативно-техническая документация по проведению лабораторных анализов сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов</p> <p>Качественные характеристики сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Требования охраны труда при работе в химической и микробиологической лаборатории, для различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов</p> <p>Требования охраны труда, санитарной, пожарной и экологической безопасности при проведении 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</p>
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	X	Займствовано из оригинала	Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта
Трудовые действия	<p>Отбор проб по технологическому циклу в пищевой организации 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>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</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</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</p> <p>Проведение органолептических исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Осуществление контроля санитарно-гигиенического состояния производства, входного контроля вспомогательных материалов и пищевых добавок, тары и упаковки</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 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</p>				
Необходимые умения	Осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства				

продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Готовить индикаторные среды для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Проводить лабораторные исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
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
Оценивать погрешности 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
Обрабатывать результаты лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
Пользоваться 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 при проведении лабораторного исследования 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
Использовать микроскопические методы исследования отходов лабораторных исследований, сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и производить утилизацию микробиологических отходов
Использовать методы микробиологического или химико-бактериологического анализа для лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Настраивать работу оборудования для проведения спектральных, полярографических и пробирных анализов в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Производить оценку и контроль выполнения спектральных, полярографических и пробирных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры

	<p>Готовить образцы к проведению спектральных, полярографических 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, полярографических и пробирных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p>
	<p>Применять специальное программное обеспечение для проведения спектральных и полярографических анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>
	<p>Производить регистрацию и расчеты анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>
	<p>Производить 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>Производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными образцами состава</p>
	<p>Производить 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 в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>
	<p>Применять спецодежду и средства индивидуальной защиты в процессе лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>
	<p>Вести и составлять документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в производстве продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>
	<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</p>
Необходимые знания	<p>Нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы безопасности и качества пищевой продукции</p>
	<p>Нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация,</p>

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 пищевого сырья из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Основы технологии 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
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 и 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 реактивов и требования, предъявляемые к реактивам, правила обращения с реактивами и их хранения, методики приготовления растворов различных концентраций для проведения исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора для проведения исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Методы определения значения концентрации водородных ионов растворов, стерильности, активности по йодометрии
Способы установки ориентировочных титров
Требования, предъявляемые к рабочим растворам
Классификация реактивов по чистоте
Технологический процесс приготовления питательных сред
Классификация и характеристики полярографических, спектральных и пробирных методов анализа
Методика проведения полярографических, спектральных и пробирных

	анализов для исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Назначение, классификация химико-аналитических лабораторий, требования к химико-аналитическим лабораториям для проведения исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Нормативно-техническая документация по выполнению 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 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 лабораторного анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции 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
	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 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
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	Мастер контрольный (участка, цеха)
-----------	------------------------------------

наименования должностей, профессий	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) Прохождение инструктажей, обучения и проверки знаний по охране труда
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 ⁹	-	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	Займствовано 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 причин отклонений параметров качества сырья из водных биоресурсов и объектов аквакультуры от нормативных показателей
Проверка состояния технологического оборудования, наличия заказов на готовую продукцию, штата рыбообработчиков и полноты технической документации на продукцию из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
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
Организация выполнения технологических операций производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями
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
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 из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Выполнение подготовительных операций по проведению сложных лабораторных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания
Проведение лабораторных анализов и испытаний образцов при производстве продукции
Мониторинг и анализ результатов производства продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Анализ расхода сырья и материалов, предупреждение критических процессов и снижение выпуска дефектной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
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

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 на линиях производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	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
	Организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе 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 отбор проб по точкам контроля технологического процесса производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Производить маркирование и хранение отобранных образцов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Подготавливать материалы по проведению лабораторных анализов и испытаний сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Проверять исправность лабораторного оборудования для проведения лабораторных анализов и испытаний сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Осуществлять выбор лабораторной посуды в соответствии с требованиями методик проведения испытаний
	Готовить реактивы в соответствии с требованиями методик проведения испытаний сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Производить несложные лабораторные анализы образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	
Осуществлять санитарную обработку лабораторного инструментария для проведения лабораторных анализов и испытаний сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	

	Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала, работающего 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 производства 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
	Правила обращения с инструментами для отбора проб, образцами и пробами сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на технологических линиях
	Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций на линиях производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций на линиях производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	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
	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 выполнении технологических операций производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	
Другие характеристики	-

3.3.2. Трудовая функция

Наименование	Технологическое обеспечение производства охлажденной, подмороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры		Код	C/02.5	Уровень (подуровень) квалификации	5
Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Займствовано из оригинала	Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта	
Трудовые действия	<p>Оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства охлажденной, подмороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Анализ причин брака и предотвращение возможности его возникновения в процессе выполнения технологических операций производства охлажденной, подмороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Обеспечение сырьем и расходными материалами процесс выполнения технологических операций производства охлажденной, подмороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому, для обеспечения режимов производства охлажденной, подмороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Подготовка к работе и эксплуатация технологического оборудования производства охлажденной, подмороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Обеспечение технологических режимов производства охлажденной, подмороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях</p> <p>Технологическое обеспечение проектных и экспериментальных работ по разработке и внедрению рецептур новых видов охлажденной, подмороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры и технологических процессов их производства</p> <p>Обеспечение безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства охлажденной, подмороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>					
Необходимые умения	<p>Вести технологические процессы приемки, первичной переработки сырья и производства охлажденной, подмороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Рассчитывать производственные рецептуры охлажденной, подмороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в</p>					

	<p>процессе производства охлажденной, подмороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на всех этапах производства по микробиологическим, биохимическим и органолептическим показателям</p> <p>Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания</p> <p>Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства охлажденной, подмороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства охлажденной, подмороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства охлажденной, подмороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Проектировать, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства охлажденной, подмороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства охлажденной, подмороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства охлажденной, подмороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Оформлять документы, в том числе по сертификации, на новые виды охлажденной, подмороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Использовать в процессе производства охлажденной, подмороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры ресурсо- и энергосберегающие технологии</p> <p>Контролировать производственные стоки и выбросы в процессе производства охлажденной, подмороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>
Необходимые знания	<p>Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства охлажденной, подмороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Основные технологические процессы производства охлажденной, подмороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства охлажденной, подмороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и охлажденной, подмороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>

	Способы технологических регулировок оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства охлажденной, подмороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства охлажденной, подмороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств в технологических линиях производства охлажденной, подмороженной 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, подмороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях
	Порядок расчета рецептур новых видов продуктов, формы и виды документов на новые виды продуктов производства охлажденной, подмороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента внедрения новых технологических процессов в производство охлажденной, подмороженной 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 технологических линий по производству охлажденной, подмороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Другие характеристики	-

3.3.3. Трудовая функция

Наименование	Технологическое обеспечение производства соленой, маринованной продукции и икры из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Код	C/03.5	Уровень (подуровень) квалификации	5
Происхождение трудовой функции	Оригинал <input checked="" type="checkbox"/>	Займовано 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 продукции и икры из водных биоресурсов и объектов				

	<p>аквакультуры</p> <p>Анализ причин брака и предотвращение возможности его возникновения в процессе выполнения технологических операций производства соленой, маринованной продукции и икры из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Обеспечение сырьем и расходными материалами процесс выполнения сменного задания по производству соленой, маринованной продукции и икры из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому, для обеспечения режимов производства соленой, маринованной продукции и икры из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Подготовка к работе и эксплуатация технологического оборудования производства соленой, маринованной продукции и икры из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Регулирование технологических режимов производства соленой, маринованной продукции и икры из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Технологическое обеспечение проектных и экспериментальных работ по разработке и внедрению рецептур новых видов соленой, маринованной продукции и икры из водных биоресурсов и объектов аквакультуры и технологических процессов их производства</p> <p>Организация безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства соленой, маринованной продукции и икры из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>
Необходимые умения	<p>Вести технологические процессы приемки, первичной переработки сырья и производства соленой, маринованной продукции и икры из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Рассчитывать производственные рецептуры соленой, маринованной продукции и икры из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства соленой, маринованной продукции и икры из водных биоресурсов и объектов аквакультуры по микробиологическим, биохимическим и органолептическим показателям</p> <p>Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания на основе микробиологического, химико-бактериологического, спектрального, полярографического, пробирного, химического и физико-химического анализа и органолептические исследования</p> <p>Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства соленой, маринованной продукции и икры из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства соленой, маринованной продукции и икры из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства соленой, маринованной продукции и икры из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>

	<p>Проектировать, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства соленой, маринованной продукции и икры из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>
	<p>Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства соленой, маринованной продукции и икры из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>
	<p>Оформлять техническую документацию на новые виды соленой, маринованной продукции и икры из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>
	<p>Использовать ресурсо- и энергосберегающие технологии в процессе производства соленой, маринованной продукции и икры из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>
	<p>Контролировать производственные стоки и выбросы в процессе производства соленой, маринованной продукции и икры из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>
Необходимые знания	<p>Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства соленой, маринованной продукции и икры из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>
	<p>Основные технологические процессы производства соленой, маринованной продукции и икры из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>
	<p>Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства соленой, маринованной продукции и икры из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>
	<p>Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и соленой, маринованной продукции и икры 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 продукции и икры из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>
	<p>Принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства соленой, маринованной продукции и икры из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>
	<p>Основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства технологических линий производства соленой, маринованной продукции и икры 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 продукции и икры 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 соленой, маринованной продукции и икры из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Порядок расчета рецептур новых видов, формы и виды документов на новые виды продуктов производства соленой, маринованной продукции и икры из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента внедрения новых технологических процессов в производство соленой, маринованной продукции и икры 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 технологических линий по производству соленой, маринованной продукции и икры из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Другие характеристики	-

3.3.4. Трудовая функция

Наименование	Технологическое обеспечение производства сушеной, сушено-вяленой, вяленой и провесной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Код	C/04.5	Уровень (подуровень) квалификации	5
--------------	---	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	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 сушеной, сушено-вяленой, вяленой и провесной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Анализ причин брака и предотвращение возможности его возникновения в процессе выполнения технологических операций производства сушеной, сушено-вяленой, вяленой и провесной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Обеспечение сырьем и расходными материалами процесса выполнения сменного задания по производству сушеной, сушено-вяленой, вяленой и провесной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому, для обеспечения режимов производства сушеной, сушено-вяленой, вяленой и провесной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Подготовка к работе и эксплуатация технологического оборудования производства сушеной, сушено-вяленой, вяленой и провесной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Регулирование технологических режимов производства сушеной,

	сушено-вяленой, вяленой и провесной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях
	Технологическое обеспечение проектных и экспериментальных работ по разработке и внедрению рецептур новых видов сушеной, сушено-вяленой, вяленой и провесной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры и технологических процессов их производства
	Организация безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства сушеной, сушено-вяленой, вяленой и провесной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Необходимые умения	Вести технологические процессы приемки, первичной переработки сырья и производства сушеной, сушено-вяленой, вяленой и провесной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Рассчитывать производственные рецептуры сушеной, сушено-вяленой, вяленой и провесной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства сушеной, сушено-вяленой, вяленой и провесной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры по микробиологическим, биохимическим и органолептическим показателям
	Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания на основе микробиологического, химико-бактериологического, спектрального, полярографического, пробирного, химического и физико-химического анализа и органолептические исследования
	Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства сушеной, сушено-вяленой, вяленой и провесной 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 сушеной, сушено-вяленой, вяленой и провесной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства сушеной, сушено-вяленой, вяленой и провесной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Проектировать, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства сушеной, сушено-вяленой, вяленой и провесной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства сушеной, сушено-вяленой, вяленой и провесной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства сушеной, сушено-вяленой, вяленой и провесной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Оформлять техническую документацию на новые виды сушеной,	

	сушено-вяленой, вяленой и провесной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Использовать ресурсо- и энергосберегающие технологии в процессе производства сушеной, сушено-вяленой, вяленой и провесной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Контролировать производственные стоки и выбросы в процессе производства сушеной, сушено-вяленой, вяленой и провесной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Необходимые знания	Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства сушеной, сушено-вяленой, вяленой и провесной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Основные технологические процессы производства сушеной, сушено-вяленой, вяленой и провесной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства сушеной, сушено-вяленой, вяленой и провесной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и сушеной, сушено-вяленой, вяленой и провесной 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 сушеной, сушено-вяленой, вяленой и провесной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства сушеной, сушено-вяленой, вяленой и провесной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства технологических линий производства сушеной, сушено-вяленой, вяленой и провесной 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 сушеной, сушено-вяленой, вяленой и провесной 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 сушеной, сушено-вяленой, вяленой и провесной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Порядок расчета рецептур новых видов, формы и виды документов на новые виды продуктов производства сушеной, сушено-вяленой, вяленой и провесной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента внедрения новых технологических процессов в производство сушеной, сушено-вяленой,

	вяленой и провесной 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 технологических линий по производству сушеной, сушено-вяленой, вяленой и провесной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Другие характеристики	-

3.3.5. Трудовая функция

Наименование	Технологическое обеспечение производства консервов и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	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 консервов и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Анализ причин брака и предотвращение возможности его возникновения в процессе выполнения технологических операций производства консервов и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Обеспечение сырьем и расходными материалами процесс выполнения сменного задания по производству консервов и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому, для обеспечения режимов производства консервов и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Подготовка к работе и эксплуатация технологического оборудования производства консервов и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Регулирование технологических режимов производства консервов и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях
	Технологическое обеспечение проектных и экспериментальных работ по разработке и внедрению рецептур новых видов консервов и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры и технологических процессов их производства
	Организация безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства консервов и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры

Необходимые умения	Вести технологические процессы приемки, первичной переработки сырья и производства консервов и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Рассчитывать производственные рецептуры консервов и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства консервов и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на всех этапах производства по микробиологическим, биохимическим и органолептическим показателям
	Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания на основе микробиологического, химико-бактериологического, спектрального, полярографического, пробирного, химического и физико-химического анализа и органолептические исследования
	Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства консервов 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 консервов и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства консервов и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Проектировать, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства консервов и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства консервов и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях
	Использовать специализированное программное обеспечение, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства консервов и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Оформлять техническую документацию на новые виды консервов и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Использовать ресурсо- и энергосберегающие технологии в процессе производства продукции (консервов и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры)
Контролировать производственные стоки и выбросы в процессе производства консервов и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	
Необходимые знания	Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства консервов и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Основные технологические процессы производства консервов и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе

	производства консервов и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и консервов и пресервов 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 консервов и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства консервов и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства технологических линий производства консервов и пресервов 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 консервов и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Порядок расчета рецептур новых видов, формы и виды документов на новые виды продуктов производства консервов и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента внедрения новых технологических процессов в производство консервов 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 технологических линий по производству консервов и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Другие характеристики	-

3.3.6. Трудовая функция

Наименование	Технологическое обеспечение производства пищевой продукции горячего и холодного копчения из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Код	C/06.5	Уровень (подуровень) квалификации	5
Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Займствовано из оригинала		
				Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта
Трудовые действия	Оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой				

	<p>продукции и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства пищевой продукции горячего и холодного копчения из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>
	<p>Анализ причин брака и предотвращение возможности его возникновения в процессе выполнения технологических операций производства пищевой продукции горячего и холодного копчения из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>
	<p>Обеспечение сырьем и расходными материалами процесс выполнения сменного задания по производству пищевой продукции горячего и холодного копчения из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>
	<p>Определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому, для обеспечения режимов производства пищевой продукции горячего и холодного копчения из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>
	<p>Подготовка к работе и эксплуатация технологического оборудования производства пищевой продукции горячего и холодного копчения из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>
	<p>Регулирование технологических режимов производства пищевой продукции горячего и холодного копчения из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p>
	<p>Технологическое обеспечение проектных и экспериментальных работ по разработке и внедрению рецептур новых видов пищевой продукции горячего и холодного копчения из водных биоресурсов и объектов аквакультуры и технологических процессов их производства</p>
	<p>Организация безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства пищевой продукции горячего и холодного копчения из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>
Необходимые умения	<p>Вести технологические процессы приемки, первичной переработки сырья и производства пищевой продукции горячего и холодного копчения из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>
	<p>Рассчитывать производственные рецептуры пищевой продукции горячего и холодного копчения из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>
	<p>Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства пищевой продукции горячего и холодного копчения из водных биоресурсов и объектов аквакультуры всех этапах производства по микробиологическим, биохимическим и органолептическим показателям</p>
	<p>Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания на основе микробиологического, химико-бактериологического, спектрального, полярографического, пробирного, химического и физико-химического анализа и органолептические исследования</p>
	<p>Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства пищевой продукции горячего и холодного копчения из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>
	<p>Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и</p>

	автоматики, используемых для реализации технологических операций производства пищевой продукции горячего и холодного копчения из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства пищевой продукции горячего и холодного копчения из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Проектировать, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства пищевой продукции горячего и холодного копчения из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства пищевой продукции горячего и холодного копчения из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Использовать специализированное программное обеспечение, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства пищевой продукции горячего и холодного копчения из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Оформлять техническую документацию на новые виды пищевой продукции горячего и холодного копчения из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Использовать ресурсо- и энергосберегающие технологии в процессе производства пищевой продукции горячего и холодного копчения из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Контролировать производственные стоки и выбросы в процессе производства пищевой продукции горячего и холодного копчения из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Необходимые знания	Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства пищевой продукции горячего и холодного копчения из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Основные технологические процессы производства пищевой продукции горячего и холодного копчения из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства пищевой продукции горячего и холодного копчения из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции горячего и холодного копчения 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 пищевой продукции горячего и холодного копчения из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства пищевой продукции горячего и холодного копчения из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства технологических линий

	производства пищевой продукции горячего и холодного копчения 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 пищевой продукции горячего и холодного копчения 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 пищевой продукции горячего и холодного копчения из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Порядок расчета рецептур новых видов, формы и виды документов на новые виды продуктов производства пищевой продукции горячего и холодного копчения из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента внедрения новых технологических процессов в производство пищевой продукции горячего и холодного копчения 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 технологических линий по производству пищевой продукции горячего и холодного копчения 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	Займовано 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
	Анализ причин брака и предотвращение возможности его возникновения в процессе выполнения технологических операций производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Обеспечение сырьем и расходными материалами процесс выполнения сменного задания по производству кормовой и технической продукции

	из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому, для обеспечения режимов производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями
	Подготовка к работе и эксплуатация технологического оборудования производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Регулирование технологических режимов производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях в соответствии с 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
	Организация 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
	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 микробиологическим, биохимическим и органолептическим показателям
	Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания на основе микробиологического, химико-бактериологического, спектрального, полярографического, пробирного, химического и физико-химического анализа и органолептические исследования
	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
	Использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Проектировать, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления,

	<p>преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>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</p> <p>Оформлять документы, в том числе по сертификации, на новые виды кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Использовать ресурсо- и энергосберегающие технологии в процессе производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Контролировать производственные стоки и выбросы в процессе производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>
Необходимые знания	<p>Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Основные технологические процессы производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и кормовой и технической 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 кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства технологических линий производства кормовой и технической 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 кормовой и технической 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 кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях</p>

	Порядок расчета рецептур новых видов, формы и виды документов на новые виды продуктов производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента 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 технологических линий 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) Прохождение инструктажей, обучения и проверки знаний по охране труда
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	2141	Инженеры в промышленности и на производстве
ЕКС	-	Инженер по качеству
	-	Инженер-технолог (технолог)
ОКПДТР	22583	Инженер по качеству

	22854	Инженер-технолог
ОКСО	2.19.03.03	Продукты питания животного происхождения

3.4.1. Трудовая функция

Наименование	Организация технологического процесса производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Код	D/01.6	Уровень (подуровень) квалификации	6
--------------	--	-----	--------	-----------------------------------	---

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

Трудовые действия	Разработка планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации 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 в организации технологии производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Разработка технически обоснованных норм 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

	<p>прикладных программ</p> <p>Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</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</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 на основе микробиологического, химико-бактериологического, спектрального, полярографического, пробирного, химического и физико-химического анализа и органолептические исследования</p> <p>Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры при выборе 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 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 продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Технологии производства и организации производственных и</p>

	технологических процессов производства 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
	Методы теххимического 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
	Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	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
	Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента 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 оборудования автоматизированных технологических линий 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	Код	D/02.6	Уровень (подуровень) квалификации	6
Происхождение трудовой функции	Оригинал <input checked="" type="checkbox"/>	Займствовано из оригинала		Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта
Трудовые действия	Входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры для организации и повышения эффективности технологического процесса				

	<p>производства</p> <p>Контроль санитарного состояния производственных помещений и оборудования, режимов хранения сырья и готовой продукции, расходования вспомогательных материалов и применения рецептур, личной гигиены работников службы в процессе обработки и хранения продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</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</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 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 в целях обеспечения требований технических регламентов</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 соблюдения технологической дисциплины в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Организация и проведение сложных лабораторных испытаний сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры с использованием высокотехнологичного оборудования</p> <p>Технологический контроль при постановке на производство новых видов продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Разработка методов технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>
Необходимые умения	<p>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</p> <p>Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания на основе микробиологического, химико-бактериологического, спектрального, полярографического, пробирного, химического и физико-химического анализа и органолептические исследования</p> <p>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</p>

	<p>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</p>
	<p>Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>
	<p>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</p>
	<p>Производить анализ качества 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</p>
	<p>Пользоваться профессиональными компьютерными программами 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 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</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>Разрабатывать методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>
Необходимые знания	<p>Методы теххимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>
	<p>Физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящие при производстве продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>
	<p>Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента внедрения новых технологических процессов производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>
	<p>Основы технологии производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>
	<p>Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>
	<p>Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем</p>

	безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики технологических линий 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 оборудования автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Другие характеристики	-

3.4.3. Трудовая функция

Наименование	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Код	D/03.6	Уровень (подуровень) квалификации	6
--------------	--	-----	--------	-----------------------------------	---

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

Трудовые действия	Проведение маркетинговых исследований передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Подготовка предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на сокращение расходов сырья, материалов, энергоресурсов, повышение производительности труда, внедрение безотходных технологий
	Разработка структуры ассортимента на основе анализа рыночного ассортимента продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Формирование ассортимента на основе стадий жизненного цикла продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Оптимизация ассортимента продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры по соотношению цены и качества

	<p>Математическое моделирование технологических процессов производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в целях оптимизации производства, разработки новых технологий и технологических схем производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>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</p> <p>Проведение расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций</p> <p>Организация работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>
Необходимые умения	<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>Применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры при выборе 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 стандартное программное обеспечение при разработке технологической части проектов пищевых организаций 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 информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания</p> <p>Использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций</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 технологических линий по производству продуктов питания</p>

	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 организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций по производству продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Показатели эффективности технологических процессов производства 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 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 оборудования автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Другие характеристики	-

3.5. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Совершенствование технологии производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры		Код	Е	Уровень квалификации	7
Происхождение обобщенной трудовой функции	Оригинал	X	Займствовано из оригинала			
				Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта	
Возможные наименования	Главный технолог					

должностей, профессий	
Требования к образованию и обучению	Высшее образование – магистратура
Требования к опыту практической работы	Не менее трех лет работы на пищевом производстве с выполнением функций технолога
Особые условия допуска к работе	Прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) Прохождение инструктажей, обучения и проверки знаний по охране труда
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	1321	Руководители подразделений (управляющие) в обрабатывающей промышленности
ЕКС	-	Главный технолог
	-	Инженер по качеству
ОКПДТР	21009	Главный технолог (в промышленности)
	22583	Инженер по качеству
ОКСО	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 новой продукции целевого назначения на основе совершенствования технологии производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Код	E/01.7	Уровень (подуровень) квалификации	7
--------------	--	-----	--------	-----------------------------------	---

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

Трудовые действия	Проведение 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 для выработки готовых пищевых изделий с заданными функциональным составом и свойствами

	Разработка рецептур полуфабрикатов, кулинарных изделий и готовой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Разработка способов и режимов (параметров) технологической обработки водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Сокращение расхода сырья, материалов, затрат в целях повышения производительности труда в производстве продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Внедрение ресурсо- и природосберегающих малоотходных и безотходных технологий производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Осуществление технологического нормирования в производстве продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Управление развитием производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с требованиями в области здорового питания населения
	Создание математических моделей исследования и оптимизации параметров технологического процесса производства и повышения качества продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Разработка новых технологических решений, средств автоматизации и механизации производства новых видов продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры с заданным составом и свойствами
	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
	Подбор технологического оборудования для совершенствования существующих производств и реализации новых технологических решений в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Разработка новых методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на основе современных информационно-измерительных комплексов контроля качества продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Оформление заявок на изобретения и промышленные образцы по результатам разработки новых технологических решений и новых видов продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Согласование технической документации на технологический процесс с целью обеспечения управления качеством, прослеживаемостью и безопасностью производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Необходимые умения	Использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Проводить исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры с заданными функциональным составом и свойствами
	Разрабатывать инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий производства продуктов питания из водных

	биоресурсов и объектов аквакультуры
	Разрабатывать математические модели для исследования и оптимизации параметров технологического процесса производства и улучшения качества продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Разрабатывать новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	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 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 организаций 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 для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций 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 по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Определять показатели технического уровня проектируемых технологии и продукции 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 технологических линий 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 с использованием систем автоматизированного проектирования при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций 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 и новых видов продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации 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 оборудования автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Другие характеристики	-

3.5.2. Трудовая функция

Наименование	Управление 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	Займствовано из оригинала		
			Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Организация проведения пусконаладочных 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 в целях 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
	Согласование технической документации на технологический процесс с целью обеспечения управления качеством продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Актуализация методов и методик проведения анализов и испытаний в рамках системы управления качеством производства продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Координирование функций производственной лаборатории с работой технологических подразделений по производству продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Подготовка технической документации для проведения работ по подтверждению соответствия и сертификации продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Планирование и проведение работ по аттестации производственной лаборатории исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Оперативное руководство производственной лабораторией исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Разработка предложений по реконструкции и модернизации технологий производства новых продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Разработка планировок и организации новых цехов и участков по производству новых продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Выполнение расчетов производственной мощности технологического оборудования по производству новых продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	

	<p>Проектирование технологических систем комплексной механизации и автоматизации производства новых продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Внедрение прогрессивных технологических процессов и режимов производства новых видов продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Разработка программ совершенствования организации труда, внедрения новой техники, организационно-технических мероприятий по своевременному освоению производственных мощностей</p> <p>Организация обучения специалистов по освоению прогрессивных технологических процессов и режимов производства новых видов продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Рассмотрение рационализаторских предложений по совершенствованию технологии производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры для подготовки заключений о целесообразности их использования</p> <p>Разработка и контроль выполнения мероприятий по промышленной безопасности, профилактике производственного травматизма, предотвращению экологических нарушений и соблюдению экологической чистоты технологических процессов производства новых продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Составление отчетов и нормативно-технической документации по результатам внедрения технологических процессов и систем управления прогрессивными технологиями производства новых продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>
Необходимые умения	<p>Выполнять технико-экономические обоснования целесообразности реконструкции и модернизации действующих цехов и участков по производству новых продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Рассчитывать производственную мощность технологического оборудования по производству новых продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Применять современные технологические системы комплексной механизации и автоматизации производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Производить пусконаладочные и экспериментальные работы по освоению новых технологических процессов и внедрению их в производство новых видов продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Производить 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</p> <p>Производить оценку соответствия опытных партий новых видов продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры требованиям проектной документации</p> <p>Осуществлять корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Выявлять факторы влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и</p>

	<p>потребительские качества продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Организовывать внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, режимов производства новых видов продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Разрабатывать программы организационно-технических мероприятий по совершенствованию организации труда и внедрению новой техники в производство новых видов продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Разрабатывать обучающие программы повышения квалификации специалистов, задействованных в освоении прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, режимов производства новых видов продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Оформлять рационализаторские предложения, заявки на изобретения и промышленные образцы по результатам разработки новых технологических решений и новых видов продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>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</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 специализированное программное обеспечение, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе проведения испытаний и внедрения прогрессивных технологий производства новых продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Разрабатывать нормативно-техническую документацию по результатам внедрения технологических процессов и систем управления прогрессивными технологиями производства новых продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>
Необходимые знания	<p>Методы проектирования технологических процессов производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>
	<p>Методы расчета эффективности и окупаемости проектов производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>
	<p>Порядок проведения пусконаладочных и экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению 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 методы их корректировки при проведении промышленных испытаний</p>

	прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции
	Показатели конкурентоспособности и потребительских качеств продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Факторы обеспечения производства конкурентоспособных продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры и сокращения материальных и трудовых затрат на их изготовление
	Методы организации труда при внедрении новой техники в производство новых видов продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Основы проектного управления и управления рисками при внедрении новой техники в производство новых видов продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Порядок оформления рационализаторских предложений по совершенствованию технологии производства для подготовки заключений о целесообразности их использования
	Показатели промышленной безопасности, профилактики производственного травматизма, профессиональных заболеваний на производстве новых продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Методы обеспечения экологической чистоты технологических процессов производства новых продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Виды нормативно-технической документации, оформляемой по результатам внедрения технологических процессов и систем управления прогрессивными технологиями производства новых продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Традиционные и современные технологии производства 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 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 оборудования автоматизированных технологических линий 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	Ассоциация «Государственно-кооперативное объединение рыбного хозяйства», город Москва
2	Общероссийское отраслевое объединение работодателей рыбной отрасли «Российский союз работодателей-рыбопромышленников», город Москва
3	Совет по профессиональным квалификациям агропромышленного комплекса, город Москва
4	Союз рыболовецких колхозов России, город Москва
5	ФГБОУ ВО «Московский государственный университет пищевых производств», город Москва
6	ФГБУ «Всероссийский научно-исследовательский институт труда» Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации, 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), приказом Минтруда России, Минздрава России от 6 февраля 2018 г. № 62н/49н (зарегистрирован Минюстом России 2 марта 2018 г., регистрационный № 50237), приказом Минздрава России от 13 декабря 2019 г. № 1032н (зарегистрирован Минюстом России 24 декабря 2019 г., регистрационный № 56976), приказом Минтруда России, Минздрава России от 3 апреля 2020 г. № 187н/268н (зарегистрирован Минюстом России 12 мая 2020 г., регистрационный № 58320), приказом Минздрава России от 18 мая 2020 г. № 455н (зарегистрирован Минюстом России 22 мая 2020 г., регистрационный № 58430).

⁴ Постановление Минтруда России, Минобрнауки 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), с изменениями, внесенными приказом Минтруда России, Минобрнауки России от 30 ноября 2016 г. № 697н/1490 (зарегистрирован Минюстом России 16 декабря 2016 г., регистрационный № 44767).

⁵ Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих, выпуск 50, раздел «Добыча и переработка рыбы и морепродуктов».

⁶ Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов.

⁷ Общероссийский классификатор специальностей по образованию.

⁸ Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих, выпуск 1, раздел «Профессии рабочих, общие для всех отраслей народного хозяйства».

⁹ Единый квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и служащих.