



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);

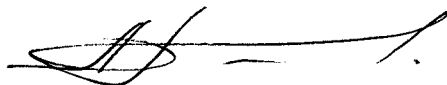
приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 2 декабря 2015 г. № 950н «Об утверждении профессионального стандарта «Химик-

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

(наименование вида профессиональной деятельности)

15.011

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 <sup>1</sup> )	(наименование)	(код ОКЗ)	(наименование)

Отнесение к видам экономической деятельности:

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

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

Обобщенные трудовые функции		Трудовые функции			
код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
А	Ведение технологического процесса производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	4	Ежедневное техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с эксплуатационной документацией	A/01.4	4
			Выполнение технологических операций производства охлажденной, замороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	A/02.4	
			Выполнение технологических операций производства соленой, маринованной продукции и икры из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	A/03.4	
			Выполнение технологических операций производства сушеной, сушено-вяленой, вяленой и провесной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	A/04.4	
			Выполнение технологических операций производства консервов и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	A/05.4	
			Выполнение технологических операций производства пищевой продукции горячего и холодного копчения из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	A/06.4	
В	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и	4	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	B/01.4	4
	продуктов питания из водных биоресурсов и		Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой	B/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	5	Организационное обеспечение производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	C/01.5	5
				Технологическое обеспечение производства охлажденной, замороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	C/02.5	5
				Технологическое обеспечение производства соленой, маринованной продукции и икры из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	C/03.5	5
				Технологическое обеспечение производства сушеной, сушено-вяленой, вяленой и провесной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	C/04.5	5
				Технологическое обеспечение производства консервов и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	C/05.5	5
				Технологическое обеспечение производства пищевой продукции горячего и холодного копчения из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	C/06.5	5
				Технологическое обеспечение производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	C/07.5	5
D	Оперативное управление производством продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	6	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	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		
	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	Займствовано из оригинала		
				Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Возможные наименования должностей, профессий	<p>Аппаратчик – оператор производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов</p> <p>Машинист рыбомучной установки</p> <p>Обработчик рыбы и морепродуктов</p> <p>Оператор рыбокопильной механизированной линии</p> <p>Оператор копильной установки</p>
--	---

Требования к образованию и обучению	Среднее профессиональное образование – программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих)
Требования к опыту практической работы	-
Особые условия допуска к работе	<p>Прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований)<sup>3</sup></p> <p>Прохождение инструктажей, обучения и проверки знаний по охране труда<sup>4</sup></p>
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 <sup>5</sup>	§ 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



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

	<p>производству продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>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</p> <p>Применять методы безопасного производства работ при осмотре и проверке функционирования оборудования автоматизированных технологических линий производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Применять средства индивидуальной защиты в процессе работы на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Использовать специализированное программное обеспечение при подготовке и техническом обслуживании оборудования технологических линий производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Документально оформлять результаты работ по обслуживанию оборудования автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на технологических линиях</p> <p>Оказывать первую помощь пострадавшим при техническом обслуживании технологического оборудования</p>
Необходимые знания	<p>Назначения, принципы действия и устройство оборудования технологических линий по производству продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования технологических линий по производству продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Методы и способы выявления и устранения неисправностей оборудования автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Правила безопасности при эксплуатации и обслуживании производственного оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологических линиях по производству продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Порядок проведения подготовительных, пусконаладочных и ремонтных работ на оборудовании автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>

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

	<p><b>биоресурсов и объектов аквакультуры</b></p> <p>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</p> <p>Эксплуатировать оборудование для производства сушеной, сушено-вяленой, вяленой и провесной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Эксплуатировать оборудование для упаковки сушеной, сушено-вяленой, вяленой и провесной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в тару</p> <p>Эксплуатировать оборудование для маркировки сушеной, сушено-вяленой, вяленой и провесной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства сушеной, сушено-вяленой, вяленой и провесной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>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</p> <p>Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности сушеной, сушено-вяленой, вяленой и провесной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства сушеной, сушено-вяленой, вяленой и провесной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>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</p> <p>Использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производства сушеной, сушено-вяленой, вяленой и провесной продукции 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 сушеной, сушено-вяленой, вяленой и провесной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства сушеной, сушено-вяленой, вяленой и провесной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Вести производственный документооборот по технологическому процессу производства сушеной, сушено-вяленой, вяленой и провесной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>
Необходимые знания	<p>Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве сушеной, сушено-вяленой, вяленой и провесной продукции из водных</p>

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	Заимствовано 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
	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	Заимствовано 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
Обеспечение санитарно-гигиенических требований к технологическому процессу производства полуфабрикатов и пищевой продукции горячего и холодного копчения из рыбы и морепродуктов	
Необходимые умения	Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства пищевой продукции горячего и холодного копчения из водных

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 копильных 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 <sup>8</sup>	§ 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	Заимствовано 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	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
	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
	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
	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
	Проведение органолептических исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Осуществление контроля санитарно-гигиенического состояния производства, входного контроля вспомогательных материалов и пищевых добавок, тары и упаковки
	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
	Документирование результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
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	X	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 <sup>9</sup>	-	Мастер контрольный (участка, цеха)
	-	Мастер участка
	-	Техник-лаборант
	-	Техник по наладке и испытаниям
	-	Техник-технолог
ОКЦДТР	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	<input checked="" type="checkbox"/>	Займовано из оригинала	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				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	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
	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
	Обеспечение сырьем и расходными материалами процесс выполнения технологических операций производства охлажденной, подмороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	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
	Подготовка к работе и эксплуатация технологического оборудования производства охлажденной, подмороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Обеспечение технологических режимов производства охлажденной, подмороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях
	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
	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
Необходимые умения	Вести технологические процессы приемки, первичной переработки сырья и производства охлажденной, подмороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Рассчитывать производственные рецептуры охлажденной, подмороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в

	<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	X	Заимствовано из оригинала	Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта
Трудовые действия	Оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства 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 продукции 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,

	<p>сушено-вяленой, вяленой и провесной 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 сушеной, сушено-вяленой, вяленой и провесной продукции 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 сушеной, сушено-вяленой, вяленой и провесной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>
Необходимые умения	<p>Вести технологические процессы приемки, первичной переработки сырья и производства сушеной, сушено-вяленой, вяленой и провесной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Рассчитывать производственные рецептуры сушеной, сушено-вяленой, вяленой и провесной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>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</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 сушеной, сушено-вяленой, вяленой и провесной 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 сушеной, сушено-вяленой, вяленой и провесной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства сушеной, сушено-вяленой, вяленой и провесной 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 сушеной, сушено-вяленой, вяленой и провесной 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 сушеной, сушено-вяленой, вяленой и провесной 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 сушеной, сушено-вяленой, вяленой и провесной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Оформлять техническую документацию на новые виды сушеной,</p>

	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	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 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 <input checked="" type="checkbox"/>	Заимствовано 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	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 кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Анализ причин брака и предотвращение возможности его возникновения в процессе выполнения технологических операций производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Обеспечение сырьем и расходными материалами процесс выполнения сменного задания по производству кормовой и технической продукции</p>					

	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	Применять прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве 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



	<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	Займовано 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	Заимствовано 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

	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

<sup>1</sup> Общероссийский классификатор занятий.

<sup>2</sup> Общероссийский классификатор видов экономической деятельности.

<sup>3</sup> 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).

<sup>4</sup> Постановление Минтруда России, Минобразования России от 13 января 2003 г. № 1/29 «Об утверждении Порядка обучения по охране труда и проверки знаний требований охраны труда работников организаций» (зарегистрировано Минюстом России 12 февраля 2003 г., регистрационный № 4209), с изменениями, внесенными приказом Минтруда России, Минобрнауки России от 30 ноября 2016 г. № 697н/1490 (зарегистрирован Минюстом России 16 декабря 2016 г., регистрационный № 44767).

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

<sup>6</sup> Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов.

<sup>7</sup> Общероссийский классификатор специальностей по образованию.

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

<sup>9</sup> Единый квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и служащих.