**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ**

**Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры (Обработчик рыбы и морепродуктов)**

(объединенный «Обработчик рыбы и морепродуктов», «Оператор коптильной установки», «Оператор линии по производству полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов», «Технолог по переработке рыбы и морепродуктов», «Химик-технолог, лаборант по переработке рыбы и морепродуктов», «Специалист по контролю качества производства продукции из рыбы и морепродуктов»)

|  |
| --- |
|  |
| Регистрационный номер |

**Содержание**

[I. Общие сведения 1](#_Toc5029890)

[II. Описание трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт (функциональная карта вида профессиональной деятельности) 3](#_Toc5029891)

[III. Характеристика обобщенных трудовых функций 6](#_Toc5029892)

[3.1. Обобщенная трудовая функция «Ведение технологического процесса производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры» 6](#_Toc5029893)

[3.2. Обобщенная трудовая функция «Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры» 28](#_Toc5029894)

[3.3. Обобщенная трудовая функция «Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры» 38](#_Toc5029895)

[3.4. Обобщенная трудовая функция «Оперативное управление производством продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры» 60](#_Toc5029896)

[3.5. Обобщенная трудовая функция «Стратегическое управление развитием производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры» 69](#_Toc5029897)

[IV. Сведения об организациях – разработчиках профессионального стандарта 77](#_Toc5029898)

I. Общие сведения

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Производство продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |  |  |
| (наименование вида профессиональной деятельности) | Код |

**Основная цель вида профессиональной деятельности:**

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

**Группа занятий:**

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| (код ОКЗ[[1]](#endnote-1)) | (наименование)1 | (код ОКЗ) | (наименование) |

**Отнесение к видам экономической деятельности:**

|  |  |
| --- | --- |
| 10.20 | Переработка и консервирование рыбы, ракообразных и моллюсков |
| (код ОКВЭД[[2]](#endnote-2)) | (наименование вида экономической деятельности) |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Обобщенные трудовые функции | Трудовые функции |
| код | наименование | уровень квалификации | наименование | код | уровень (подуровень) квалификации |
| А | Ведение технологического процесса производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры | 4 | Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с эксплуатационной документацией | А/01.4 | 4 |
| Выполнение технологических операций производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциям | А/02.4 | 4 |
| Выполнение технологических операций производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями | А/03.4 | 4 |
| Выполнение технологических операций производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциям | А/04.4 | 4 |
| Выполнение технологических операций производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциям | А/05.4 | 4 |
| Выполнение технологических операций производства кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями | А/06.4 | 4 |
| В | Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  | 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  | В/01.4 | 4 |
| Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  | B/02.4 | 4 |
| С | Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  | 5 | Организационное обеспечение производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  | С/01.5 | 5 |
| Технологическое обеспечение производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  | C/02.5 | 5 |
| Технологическое обеспечение производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  | C/03.5 | 5 |
| Технологическое обеспечение производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  | C/04.5 | 5 |
| Технологическое обеспечение производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  | C/05.5 | 5 |
| Технологическое обеспечение производства кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  | C/06.5 | 5 |
| Технологическое обеспечение производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  | C/07.5 | 5 |
| D | Оперативное управление производством продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры | 6 | Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры | D/01.6 | 6 |
| Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях | D/02.6 | 6 |
| Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры | D/03.6 | 6 |
| E | Стратегическое управление развитием производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры | 7 | Разработка новых технологий производства новых продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры | E/01.7 | 7 |
| Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры | E/02.7 | 7 |

III. Характеристика обобщенных трудовых функций

3.1. Обобщенная трудовая функция «Ведение технологического процесса производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры»

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Ведение технологического процесса производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры | Код | A | Уровень квалификации | 4 |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Возможные наименования должностей, профессий | Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры Кулинар изделий из рыбы и морепродуктовОбработчик рыбы и морепродуктовОператор коптильной установки |

|  |  |
| --- | --- |
| Требования к образованию и обучению | Среднее профессиональное образование - программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих) |
| Требования к опыту практической работы | - |
| Особые условия допуска к работе | Прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в порядке, установленном законодательством Российской Федерации[[3]](#endnote-3) Прохождение инструктажей, обучения и проверки знаний по охране труда[[4]](#endnote-4)Допуск к самостоятельной работе осуществляется локальным актом организации при наличии документа, подтверждающего квалификацию[[5]](#endnote-5) для выполнения соответствующих трудовых функций, после проведения стажировки[[6]](#endnote-6) на рабочем месте |
| Другие характеристики | - |

**Дополнительные характеристики**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование документа | Код | Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности |
| ОКЗ | 7511 | Обработчики и изготовители мясных, рыбных и других продуктов питания |
| ЕТКС[[7]](#endnote-7) | § 13 | Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов 4-го разряда |
| § 25-26 | Обработчик морского зверя 5-го, 6-го разрядов |
| § 31-32  | Обработчик рыбы и морепродуктов 5-го, 6-го разрядов |
| § 33, 34 | Оператор коптильной установки 4-го, 5-го разрядов |
| § 35 | Оператор рыбокоптильной механизированной линии 5-го разряда  |
| § 36 | Оператор скороморозильных аппаратов 5-го разряда |
| ОКПДТР[[8]](#endnote-8) | 13233 | Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов |
| 15341 | Обработчик рыбы  |
| 16010 | Оператор рыбокоптильной механизированной линии  |
| ОКСО[[9]](#endnote-9) | 4.35.01.17 | Обработчик рыбы и морепродуктов |

**3.1.1. Трудовая функция**

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

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

|  |  |
| --- | --- |
| Трудовые действия | Выполнение технологических операций по устранению неисправностей в работе технологического оборудования по производству продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с эксплуатационной документацией.  |
| Проверка исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологических линиях производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с эксплуатационной документацией |
| Очистка от загрязнений, смазка и санитарная обработка механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры согласно графикам профилактической обработки |
| Замена быстроизнашивающихся материалов и деталей оборудования на технологических линиях производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с эксплуатационной документацией |
| Выполнение технологических операций по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологических линиях производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с эксплуатационной документацией  |
| Подготовка рабочего места, технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с эксплуатационной документацией |
| Ведение документации по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики технологических линий по производству продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры, в том числе в электронном виде |
| Обеспечение санитарно-гигиенических требований к технологическому процессу производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с эксплуатационной документацией |
| Необходимые умения | Визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологических линиях производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с эксплуатационной документацией |
| Использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры согласно графикам профилактической обработки |
| Применять методы, приемы и инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций на технологических линиях по производству продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Применять методы безопасного производства работ при осмотре и проверке функционирования технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологических линиях производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с эксплуатационной документацией |
| Использовать средства индивидуальной защиты в процессе работы на технологических линиях производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологических линиях производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Использовать специализированное программное обеспечение при подготовке и техническом обслуживании технологического оборудования технологических линий производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики технологических линий по производству продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры, в том числе в электронном виде |
| Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на технологических линиях |
| Оказывать первую помощь пострадавшим при техническом обслуживании технологического оборудования технологических линий производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Необходимые знания | Основы технологии производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологических линиях по производству продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологических линиях по производству продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Методы и способы выявления и устранения неисправностей технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологических линиях по производству продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Правила безопасности при эксплуатации и обслуживании производственного оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологических линиях по производству продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Порядок проведения подготовительных, пуско-наладочных и ремонтных работ технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологических линиях по производству продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| 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 |
| Документооборот по процессу подготовки работы и обслуживания технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологических линиях по производству продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры, в том числе в электронном виде |
| Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологических линиях по производству продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Санитарно-гигиенические требования к технологическому процессу производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с эксплуатационной документацией |
| Другие характеристики | - |

**3.1.2. Трудовая функция**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Выполнение технологических операций производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциям | Код | A/02.4 | Уровень (подуровень) квалификации | 4 |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Трудовые действия | Прием-сдача сырья и расходных материалов производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями на технологическом оборудовании |
| Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  |
| Определение с помощью контрольно-измерительных приборов параметров технологических процессов производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями |
| Регулирование параметров и режимов технологических операций в целях предотвращения возможности возникновения брака готовой охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями на технологическом оборудовании |
| Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями на технологическом оборудовании |
| Упаковка готовой охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в тару на специальном технологическом оборудовании |
| Маркировка готовой охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на специальном технологическом оборудовании |
| Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства, в том числе в электронном виде |
| Необходимые умения | Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями |
| Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  |
| Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями |
| Эксплуатировать оборудование для производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями на технологическом оборудовании |
| Эксплуатировать оборудование для упаковки охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в тару на специальном технологическом оборудовании |
| Эксплуатировать оборудование для маркировки охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на специальном технологическом оборудовании |
| Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологическом оборудовании |
| Устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  |
| Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями |
| Настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  |
| Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями |
| Использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями |
| Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологическом оборудовании |
| Использовать средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями |
| Вести производственный документооборот по технологическому процессу производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры, в том числе в электронном виде  |
| Необходимые знания | Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве охлажденной 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 и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологическом оборудовании |
| Основные виды и причины брака готовой охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  |
| Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологическом оборудовании |
| Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции, используемых при производстве охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологическом оборудовании |
| Методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  |
| Правила маркировки готовой продукции при производстве охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  |
| Основы технологии производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологическом оборудовании |
| Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологическом оборудовании |
| Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологическом оборудовании по производству охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  |
| Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологическом оборудовании по производству охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  |
| Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики по производству охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  |
| Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации при производстве охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  |
| Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в технологическом оборудовании при производстве охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ на технологическом оборудовании при производстве охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологическом оборудовании, в том числе в электронном виде  |
| Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологическом оборудовании по производству охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Другие характеристики  | - |

**3.1.3. Трудовая функция**

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

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

|  |  |
| --- | --- |
| Трудовые действия | Прием-сдача сырья и расходных материалов производства соленой, маринованной, пряной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями на технологическом оборудовании |
| Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства соленой, маринованной, пряной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  |
| Определение с помощью контрольно-измерительных приборов параметров технологических процессов производства соленой, маринованной, пряной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями |
| Регулирование параметров и режимов технологических операций в целях предотвращения возможности возникновения брака готовой соленой, маринованной, пряной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями на технологическом оборудовании |
| Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства соленой, маринованной, пряной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями на технологическом и оборудовании |
| Упаковка готовой соленой, маринованной, пряной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в тару на специальном технологическом оборудовании |
| Маркировка готовой соленой, маринованной, пряной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на специальном технологическом оборудовании |
| Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства соленой, маринованной, пряной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства, в том числе в электронном виде |
| Необходимые умения | Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства соленой, маринованной, пряной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями |
| Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства соленой, маринованной, пряной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  |
| Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства соленой, маринованной, пряной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями |
| Эксплуатировать оборудование для производства соленой, маринованной, пряной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями на технологическом и оборудовании |
| Эксплуатировать оборудование для упаковки соленой, маринованной, пряной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в тару на специальном технологическом оборудовании |
| Эксплуатировать оборудование для маркировки соленой, маринованной, пряной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на специальном технологическом оборудовании |
| Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства соленой, маринованной, пряной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологическом оборудовании |
| Устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства соленой, маринованной, пряной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  |
| Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности соленой, маринованной, пряной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями |
| Настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства соленой, маринованной, пряной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  |
| Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства соленой, маринованной, пряной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями |
| Использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производства соленой, маринованной, пряной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями |
| Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства соленой, маринованной, пряной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологическом оборудовании |
| Использовать средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства соленой, маринованной, пряной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями |
| Вести производственный документооборот по технологическому процессу производства соленой, маринованной, пряной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры, в том числе в электронном виде  |
| Необходимые знания | Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве соленой, маринованной, пряной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологическом оборудовании |
| Требования к качеству сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве соленой, маринованной, пряной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологическом оборудовании |
| Основные виды и причины брака готовой соленой, маринованной, пряной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  |
| Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве соленой, маринованной, пряной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологическом оборудовании |
| Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции, используемых при производстве соленой, маринованной, пряной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологическом оборудовании |
| Методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства соленой, маринованной, пряной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  |
| Правила маркировки готовой продукции при производстве соленой, маринованной, пряной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  |
| Основы технологии производства соленой, маринованной, пряной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологическом оборудовании |
| Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству соленой, маринованной, пряной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологическом оборудовании |
| Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологическом оборудовании по производству соленой, маринованной, пряной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  |
| Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологическом оборудовании по производству соленой, маринованной, пряной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  |
| Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики по производству соленой, маринованной, пряной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  |
| Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации при производстве соленой, маринованной, пряной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  |
| Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в технологическом оборудовании при производстве соленой, маринованной, пряной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ на технологическом оборудовании при производстве соленой, маринованной, пряной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве соленой, маринованной, пряной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологическом оборудовании, в том числе в электронном виде  |
| Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологическом оборудовании по производству соленой, маринованной, пряной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Другие характеристики  | - |

**3.1.4. Трудовая функция**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Выполнение технологических операций производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциям | Код | A/04.4 | Уровень (подуровень) квалификации | 4 |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Трудовые действия | Прием-сдача сырья и расходных материалов производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями на технологическом оборудовании |
| Подготовка топлива для дымового копчения и коптильных сред и приготовление дымовоздушной смеси в дымогенераторах различных типов для проведения процессов бездымного копчения при производстве копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Размещение полуфабриката в коптильных камерах различных типов при производстве копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  |
| Определение с помощью контрольно-измерительных приборов параметров технологических процессов и режимов работы дымогенераторов и коптильных установок для производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями |
| Регулирование параметров и режимов технологических операций в целях предотвращения возможности возникновения брака готовой копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями на технологическом оборудовании |
| Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями на технологическом оборудовании |
| Упаковка готовой копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в тару на специальном технологическом оборудовании |
| Маркировка готовой копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на специальном технологическом оборудовании |
| Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства, в том числе в электронном виде |
| Необходимые умения | Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями |
| Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  |
| Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями |
| Подготавливать топливо для дымового копчения и коптильных сред и приготовление дымовоздушной смеси в дымогенераторах различных типов для проведения процессов бездымного копчения при производстве копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Эксплуатировать оборудование для производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями на технологическом оборудовании |
| Осуществлять диагностику исправности разравнивающих устройств, систем обогрева воздуха, вентиляции и сжигания топлива |
| Эксплуатировать оборудование для упаковки копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в тару на специальном технологическом оборудовании |
| Эксплуатировать оборудование для маркировки копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на специальном технологическом оборудовании |
| Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологическом оборудовании |
| Устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  |
| Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями |
| Настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  |
| Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями |
| Использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями |
| Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологическом оборудовании |
| Использовать средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями |
| Вести производственный документооборот по технологическому процессу производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры, в том числе в электронном виде  |
| Необходимые знания | Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологическом оборудовании |
| Требования к качеству сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологическом оборудовании |
| Основные виды и причины брака готовой копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  |
| Устройство и принцип работы систем сжигания древесины |
| Методы диагностики исправности разравнивающих устройств, систем обогрева воздуха, вентиляции и сжигания топлива |
| Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологическом оборудовании |
| Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции, используемых при производстве копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологическом оборудовании |
| Методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  |
| Правила маркировки готовой продукции при производстве копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  |
| Основы технологии производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологическом оборудовании |
| Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологическом оборудовании |
| Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологическом оборудовании по производству копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  |
| Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологическом оборудовании по производству копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  |
| Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики по производству копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  |
| Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации при производстве копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  |
| Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в технологическом оборудовании при производстве копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ на технологическом оборудовании при производстве копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологическом оборудовании, в том числе в электронном виде  |
| Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологическом оборудовании по производству копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Другие характеристики  | - |

**3.1.5. Трудовая функция**

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

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

|  |  |
| --- | --- |
| Трудовые действия | Прием-сдача сырья и расходных материалов производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями на технологическом оборудовании |
| Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  |
| Определение с помощью контрольно-измерительных приборов параметров технологических процессов производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями |
| Регулирование параметров и режимов технологических операций в целях предотвращения возможности возникновения брака готовой стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями на технологическом оборудовании |
| Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями на технологическом оборудовании |
| Упаковка готовой стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в тару на специальном технологическом оборудовании |
| Маркировка готовой стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на специальном технологическом оборудовании |
| Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства, в том числе в электронном виде |
| Необходимые умения | Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями |
| Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  |
| Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями |
| Эксплуатировать оборудование для производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями на технологическом оборудовании |
| Эксплуатировать оборудование для упаковки стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в тару на специальном технологическом оборудовании |
| Эксплуатировать оборудование для маркировки стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на специальном технологическом оборудовании |
| Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологическом оборудовании |
| Устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  |
| Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями |
| Настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  |
| Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями |
| Использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями |
| Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологическом оборудовании |
| Использовать средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями |
| Вести производственный документооборот по технологическому процессу производства стерилизованных консервов 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 стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологическом оборудовании |
| Требования к качеству сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологическом оборудовании |
| Основные виды и причины брака готовой стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  |
| Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологическом оборудовании |
| Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции, используемых при производстве стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологическом оборудовании |
| Методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  |
| Правила маркировки готовой продукции при производстве стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  |
| Основы технологии производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологическом оборудовании |
| Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологическом оборудовании |
| Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологическом оборудовании по производству стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  |
| Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологическом оборудовании по производству стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  |
| Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики по производству стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  |
| Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации при производстве стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  |
| Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в технологическом оборудовании при производстве стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ на технологическом оборудовании при производстве стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологическом оборудовании, в том числе в электронном виде  |
| Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологическом оборудовании по производству стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Другие характеристики  | - |

**3.1.6. Трудовая функция**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Выполнение технологических операций производства кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями | Код | A/06.4 | Уровень (подуровень) квалификации | 4 |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Трудовые действия | Прием-сдача сырья и расходных материалов производства кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями на технологическом оборудовании |
| Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  |
| Определение с помощью контрольно-измерительных приборов параметров технологических процессов производства кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями |
| Регулирование параметров и режимов технологических операций в целях предотвращения возможности возникновения брака готовой кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями на технологическом оборудовании |
| Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями на технологическом оборудовании |
| Упаковка готовой кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в тару на специальном технологическом оборудовании |
| Маркировка готовой кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на специальном технологическом оборудовании |
| Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства, в том числе в электронном виде |
| Обеспечение санитарно-гигиенических требований к технологическому процессу производства полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов |
| Необходимые умения | Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями |
| Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  |
| Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями |
| Эксплуатировать оборудование для производства кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями на технологическом оборудовании |
| Эксплуатировать оборудование для упаковки кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в тару на специальном технологическом оборудовании |
| Эксплуатировать оборудование для маркировки кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на специальном технологическом оборудовании |
| Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологическом оборудовании |
| Устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  |
| Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями |
| Настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  |
| Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями |
| Использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производства кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями |
| Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологическом оборудовании |
| Использовать средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями |
| Вести производственный документооборот по технологическому процессу производства кулинарных изделий 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 кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологическом оборудовании |
| Требования к качеству сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологическом оборудовании |
| Основные виды и причины брака готовой кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  |
| Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологическом оборудовании |
| Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции, используемых при производстве кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологическом оборудовании |
| Методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  |
| Правила маркировки готовой продукции при производстве кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  |
| Основы технологии производства кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологическом оборудовании |
| Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологическом оборудовании |
| Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологическом оборудовании по производству кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  |
| Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологическом оборудовании по производству кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  |
| Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики по производству кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  |
| Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации при производстве кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  |
| Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в технологическом оборудовании при производстве кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ на технологическом оборудовании при производстве кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологическом оборудовании, в том числе в электронном виде  |
| Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологическом оборудовании по производству кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Другие характеристики  | - |

3.2. Обобщенная трудовая функция «Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры»

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  | Код | B | 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 пробирного анализаЛаборант спектрального анализаЛаборант химико-бактериологического анализаЛаборант химического анализа |

|  |  |
| --- | --- |
| Требования к образованию и обучению | Среднее профессиональное образование - программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих) |
| Требования к опыту практической работы | - |
| Особые условия допуска к работе | Прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в порядке, установленном законодательством Российской Федерации Прохождение инструктажей, обучения и проверки знаний по охране трудаДопуск к самостоятельной работе осуществляется локальным актом организации при наличии документа, подтверждающего квалификацию для выполнения соответствующих трудовых функций, после проведения стажировки на рабочем месте |
| Другие характеристики | Рекомендуется дополнительное профессиональное образование – программы повышения квалификации не реже одного раза в три года |

Дополнительные характеристики

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

**3.2.1. Трудовая функция**

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

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

|  |  |
| --- | --- |
| Трудовые действия | Подготовка рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с используемыми методами анализа качества, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  |
| Подготовка расходных материалов в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред, для проведения контроля необходимых параметров сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  |
| Техническое обслуживание испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с планами-графиками и регламентами, установленными эксплуатационной документацией в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  |
| Осуществление безопасного хранения, применения и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ в соответствии с требованиями нормативно-технической документации, охраны труда и экологической безопасности в процессе лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  |
| Проведение учета и своевременной инвентаризации по всем операциям, связанным с приходом, движением и расходом реактивов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты в процессе лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры, в том числе в электронном виде |
| Необходимые умения | Оценить состояние рабочего места лаборатории на соответствие нормативной документации и лабораторных условий |
| Пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания |
| Осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания |
| Готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава в соответствии с задачи исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания  |
| Отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с используемыми методами исследований |
| Отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора  |
| Настраивать лабораторное оборудование и проводить калибровку мерной посуды для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования |
| Поддерживать в исправном состоянии лабораторное оборудование для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования |
| Рассчитывать количество реактивов и расходных материалов, необходимых для бесперебойной работы лаборатории, с учетом объема выполняемых исследований |
| Применять технику безопасности при работе химическими веществами (кислотами, щелочами, токсичными веществами, легковоспламеняющимися веществам) и испытательным оборудованием |
| Проверять сроки действия применяемых стандарт-титров, химических реактивов и растворов |
| Проверять сроки действия применяемых аттестатов или сертификатов контрольно-измерительных приборов |
| Подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания |
| Анализировать рабочее задание на подготовку растворов, материалов комплектующих изделий для проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации |
| Составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы в соответствии с используемыми методами исследований |
| Пользоваться специальным программным обеспечением при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации |
| Пользоваться профессиональными компьютерами и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и лабораторного оборудования |
| 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  |
| Применять в процессе лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и продуктов питания спецодежду и средства индивидуальной защиты |
| Вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов, в том числе в электронном виде |
| Необходимые знания | Требования к рабочему месту в лаборатории по проведению исследований качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания  |
| Правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования для выполнении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания |
| Правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации |
| Правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами |
| Способы мытья и дезинфекции химической посуды для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов |
| Виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов |
| Способы приготовления растворов и методы их расчетов в соответствии с используемыми методами исследований |
| Способы определения концентрации растворов различными способами при выполнении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания |
| Правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания по точкам контроля на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора |
| Методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов |
| Нормативно-техническая документация по проведению лабораторных различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов |
| Качественные характеристики сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями нормативно-технической документации в процессе производства в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  |
| Требования техники безопасности к работе в химической и микробиологической лаборатории для различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов |
| Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в технологических линиях в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  |
| Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  |
| Требования охраны труда, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  |
| Другие характеристики  | - |

**3.2.2. Трудовая функция**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  | Код | B/02.4 | Уровень (подуровень) квалификации | 4 |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Трудовые действия | Отбор проб по технологическому циклу на пищевом предприятии для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  |
| Проведение микробиологического и химико-бактериологического анализа состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности |
| Проведение спектральных, полярографических и пробирных анализов состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности |
| Проведение химических и физико-химических анализов состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности |
| Проведение органолептических исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности |
| Проведение расчетов, оценки и регистрации результатов исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры по установленным регистрационным формам, в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности |
| Документирование результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры путем составления учетно-отчетной документации, оформления лабораторных журналов и протоколов для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, в том числе в электронном виде |
| Необходимые умения | Осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу на пищевом предприятии для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  |
| 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 в соответствии с регламентами |
| Подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование для проведения разных видов лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  |
| Рассчитывать погрешности (неопределенности) результатов измерений при проведении лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  |
| Представлять данные проведенных лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в установленных заданиями и нормативной документацией единицах измерения |
| Обрабатывать результаты лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции согласно методическим указаниям и специфичности специализированного оборудования  |
| Пользоваться профессиональными компьютерами и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и лабораторного оборудования в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  |
| Анализировать состояние специализированного оборудования в процессе проведения лабораторного исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  |
| Анализировать рабочие растворы на соответствие требуемым параметрам для проведения лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  |
| Определять значения концентрации водородных ионов растворов, стерильности, активности по йодометрии  |
| Подготавливать посевной материал для лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  |
| Культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  |
| Утилизировать микробиологические использовать микроскопические методы исследования отходы лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции |
| Руководствоваться методами микробиологического или химико-бактериологического анализа согласно, действующих нормативных документов для лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  |
| Настраивать работу оборудование для проведения спектральных, полярографических и пробирных анализов в соответствии со стандартными и нестандартными методиками в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  |
| Проводить оценки и контроль выполнения спектральных, полярографических и пробирных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  |
| 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  |
| Снимать показания с приборов, используемых при проведении спектральных, полярографических и пробирных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции |
| Применять специальное программное обеспечение для ведения спектральных и полярографических анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  |
| Проводить регистрацию и расчеты анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  |
| Проводить оценку и контроль выполнения химических и физико-химических анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  |
| 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  |
| Осуществлять химический и физико-химический анализ сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  |
| Проводить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными образцами состава |
| Проводить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  |
| Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  |
| Применять в процессе лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции спецодежду и средства индивидуальной защиты в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  |
| Вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры , в том числе в электронном виде |
| Заполнять лабораторные журналы и протоколы лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры , в том числе в электронном виде |
| Необходимые знания | Нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы безопасности и качества пищевой продукции |
| Нормативные и методические документы, регламентирующие методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции |
| Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве |
| Состав и свойства побочных продуктов переработки мясного и молочного сырья |
| Основы технологии производства продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  |
| Формы учетных документов, порядок и сроки составления отчетности при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  |
| Документооборот при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры , в том числе в электронном виде |
| Способы приготовления калибровочных растворов при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  |
| Назначение и классификация химической посуды, требования к химической посуде, средства и способы мытья химической посуды, используемой при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  |
| Виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  |
| Правила сборки подготовки к работе лабораторных установок для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  |
| Свойства и требования, предъявляемые к реактивам, правила обращения с реактивами и их хранения, методики приготовления растворов различных концентраций, для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  |
| Назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры , требования, предъявляемые к качеству проб, устройство оборудования для отбора проб, правила учета и хранения проб и оформления соответствующей документации |
| Методы определения значения концентрации водородных ионов растворов, стерильности, активности по йодометрии  |
| Способы установки ориентировочных титров |
| Требования, предъявляемые к рабочим растворам  |
| Классификация реактивов по чистоте, свойства применяемых реактивов и требования, предъявляемые к ним |
| Технологический процесс приготовления питательных сред |
| Основные оптические законы, оптические и электронно-оптические измерения |
| Классификация и характеристики полярографических, спектральных и пробирных методов анализа |
| Методика проведения полярографических, спектральных и пробирных анализов для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры , диапазоны спектров и виды излучений |
| Назначение, классификация, требования к химико-аналитическим лабораториям для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  |
| Нормативная документация на выполнение исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции химическими и физико-химическими методами |
| Технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами, основные лабораторные операции, показатели качества исследуемых сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  |
| Порядок проведения лабораторных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  |
| Методы расчета результатов проведения лабораторного анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  |
| Правила оформления лабораторных журналов и протоколов анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры , в том числе в электронном виде |
| Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  |
| Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  |
| Требования техники безопасности к работе в химической и микробиологической лаборатории при исследовании качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  |
| Требования охраны труда, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  |
| Другие характеристики  | - |

3.3. Обобщенная трудовая функция «Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры»

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры | Код | C | Уровень квалификации | 5 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Происхождение обобщенной трудовой функции | Оригинал | X | Заимствовано из оригинала |  |  |  |
|  |  |  |  |  | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |
| Возможные наименования должностей, профессий | Мастер контрольный (участка, цеха)Мастер участкаТехник-лаборантТехник по наладке и испытаниямТехник-технолог  |

|  |  |
| --- | --- |
| Требования к образованию и обучению | Среднее профессиональное образование - программы подготовки специалистов среднего звена |
| Требования к опыту практической работы | - |
| Особые условия допуска к работе | Прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в порядке, установленном законодательством Российской Федерации Прохождение инструктажей, обучения и проверки знаний по охране трудаДопуск к самостоятельной работе осуществляется локальным актом организации при наличии документа, подтверждающего квалификацию для выполнения соответствующих трудовых функций, после проведения стажировки на рабочем месте |
| Другие характеристики | Рекомендуется дополнительное профессиональное образование – программы повышения квалификации не реже одного раза в три года |

Дополнительные характеристики

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

**3.3.1. Трудовая функция**

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

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

|  |  |
| --- | --- |
| Трудовые действия | Организация выполнения технологических операций по приемке и первичной переработке сырья из водных биоресурсов и объектов аквакультуры, включая контроль качества сырья и полуфабрикатов |
| Анализ поставщиков сырья из водных биоресурсов и объектов аквакультуры и причин отклонений параметров качества сырья из водных биоресурсов и объектов аквакультуры от нормативных показателей  |
| Расчет сменных показателей производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с заказами на готовую продукцию и результатами анализа состояния рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Разработка производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии со сменными показателями |
| Инструктирование операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Организация выполнения технологических операций производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями на технологических линиях |
| Организация работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, выявленных в ходе контроля качества технологических операций производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры с эксплуатационной документацией  |
| Организация работ по эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с эксплуатационной документацией  |
| Организация работ по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на технологических линиях |
| Изучение рынка и конъюнктуры продукции и услуг в области производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Ведение учетно-отчетной документации производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры, в том числе в электронном виде |
| Необходимые умения | Анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на линиях |
| Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на линиях |
| Рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Организовать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на технологических линиях |
| Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала на технологических линиях производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Необходимые знания | Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Технологии производства и организации производственных и технологических процессов продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Сменные показатели производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Требования к качеству выполнение технологических операций производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на линиях в соответствии с технологическими инструкциями |
| Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на линиях в соответствии с технологическими инструкциями |
| Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на линиях в соответствии с технологическими инструкциями |
| Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры, в том числе в электронном виде |
| Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в технологических линиях производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологических линиях по производству продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Другие характеристики  | - |

**3.3.2. Трудовая функция**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Технологическое обеспечение производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  | Код | C/02.5 | Уровень (подуровень) квалификации | 5 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Происхождение трудовой функции | Оригинал | 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 охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях |
| Обеспечение выполнения сменного задания сырьем и расходными материалами в необходимом объеме и требуемого качества для выполнения технологических операций производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями |
| Определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому, для обеспечения требуемых режимов производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями |
| Обеспечение технологических режимов производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями  |
| Технологическое обеспечение проектных и экспериментальных работ по разработке и внедрению рецептур новых видов охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры и технологических процессов их производства  |
| Обеспечение безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Необходимые умения | Вести технологические процессы приемки, первичной переработки сырья и производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях |
| Рассчитывать производственные рецептуры охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры по всем этапам производства, в том числе по микробиологическим, биохимическим и органолептическим показателям |
| Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности |
| Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях |
| Использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях |
| Проектировать, подбирать, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях |
| Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях |
| Использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях  |
| Оформлять документы, в том числе по сертификации, на новые виды охлажденной и мороженой продукции ( охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры) на технологических линиях, в том числе в электронном виде |
| Использовать в процессе производства продукции ( охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры) ресурсо- и энергосберегающие технологии |
| Контролировать производственные стоки и выбросы в процессе производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях |
| Необходимые знания | Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Основные технологические процессы производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Способы технологических регулировок оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях в соответствии с эксплуатационной документацией |
| Принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях |
| Основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, в том числе соответствующие датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, применяемые в технологических линиях производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в технологических линиях производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях |
| Порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры для производства на технологических линиях |
| Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологических линиях по производству охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Другие характеристики  | - |

**3.3.3. Трудовая функция**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Выполнение технологических операций производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями | Код | C/03.5 | Уровень (подуровень) квалификации | 5 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Происхождение трудовой функции | Оригинал | 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, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях |
| Обеспечение выполнения сменного задания сырьем и расходными материалами в необходимом объеме и требуемого качества для выполнения технологических операций производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями |
| Определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому, для обеспечения требуемых режимов производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями |
| Обеспечение технологических режимов производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями  |
| Технологическое обеспечение проектных и экспериментальных работ по разработке и внедрению рецептур новых видов соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры и технологических процессов их производства  |
| Обеспечение безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Необходимые умения | Вести технологические процессы приемки, первичной переработки сырья и производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях |
| Рассчитывать производственные рецептуры соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры по всем этапам производства, в том числе по микробиологическим, биохимическим и органолептическим показателям |
| Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности |
| Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях |
| Использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях |
| Проектировать, подбирать, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях |
| Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях |
| Использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях  |
| Оформлять документы, в том числе по сертификации, на новые виды соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов (соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры) на технологических линиях, в том числе в электронном виде |
| Использовать в процессе производства продукции (соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры) ресурсо- и энергосберегающие технологии |
| Контролировать производственные стоки и выбросы в процессе производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях |
| Необходимые знания | Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Основные технологические процессы производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и соленой, маринованной, пряной продукции 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 соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях в соответствии с эксплуатационной документацией |
| Принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях |
| Основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, в том числе соответствующие датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, применяемые в технологических линиях производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов 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 соленой, маринованной, пряной продукции 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 соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях |
| Порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры для производства на технологических линиях |
| Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологических линиях по производству соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Другие характеристики  | - |

**3.3.4. Трудовая функция**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Выполнение технологических операций производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциям | Код | C/04.5 | Уровень (подуровень) квалификации | 5 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Происхождение трудовой функции | Оригинал | 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 копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях |
| Обеспечение выполнения сменного задания сырьем и расходными материалами в необходимом объеме и требуемого качества для выполнения технологических операций производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями |
| Определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому, для обеспечения требуемых режимов производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями |
| Обеспечение технологических режимов производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями  |
| Технологическое обеспечение проектных и экспериментальных работ по разработке и внедрению рецептур новых видов копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры и технологических процессов их производства  |
| Обеспечение безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Необходимые умения | Вести технологические процессы приемки, первичной переработки сырья и производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях |
| Рассчитывать производственные рецептуры копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры по всем этапам производства, в том числе по микробиологическим, биохимическим и органолептическим показателям |
| Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности |
| Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях |
| Использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях |
| Проектировать, подбирать, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях |
| Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях |
| Использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях  |
| Оформлять документы, в том числе по сертификации, на новые виды копченой, вяленой и сушеной продукции (копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры) на технологических линиях, в том числе в электронном виде |
| Использовать в процессе производства продукции (копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры) ресурсо- и энергосберегающие технологии |
| Контролировать производственные стоки и выбросы в процессе производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях |
| Необходимые знания | Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Основные технологические процессы производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и копченой, вяленой и сушеной 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 копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях в соответствии с эксплуатационной документацией |
| Принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях |
| Основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, в том числе соответствующие датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, применяемые в технологических линиях производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в технологических линиях производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях |
| Порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры для производства на технологических линиях |
| Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологических линиях по производству копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Другие характеристики  | - |

**3.3.5. Трудовая функция**

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

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Происхождение трудовой функции | Оригинал | X | 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 стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях |
| Обеспечение выполнения сменного задания сырьем и расходными материалами в необходимом объеме и требуемого качества для выполнения технологических операций производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями |
| Определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому, для обеспечения требуемых режимов производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями |
| Обеспечение технологических режимов производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями  |
| Технологическое обеспечение проектных и экспериментальных работ по разработке и внедрению рецептур новых видов стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры и технологических процессов их производства  |
| Обеспечение безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Необходимые умения | Вести технологические процессы приемки, первичной переработки сырья и производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях |
| Рассчитывать производственные рецептуры стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры по всем этапам производства, в том числе по микробиологическим, биохимическим и органолептическим показателям |
| Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности |
| Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях |
| Использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях |
| Проектировать, подбирать, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях |
| Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях |
| Использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях  |
| Оформлять документы, в том числе по сертификации, на новые виды стерилизованных консервов (стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры) на технологических линиях, в том числе в электронном виде |
| Использовать в процессе производства продукции (стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры) ресурсо- и энергосберегающие технологии |
| Контролировать производственные стоки и выбросы в процессе производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях |
| Необходимые знания | Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Основные технологические процессы производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Способы технологических регулировок оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях в соответствии с эксплуатационной документацией |
| Принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях |
| Основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, в том числе соответствующие датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, применяемые в технологических линиях производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в технологических линиях производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях |
| Порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры для производства на технологических линиях |
| Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологических линиях по производству стерилизованных консервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Другие характеристики  | - |

**3.3.6. Трудовая функция**

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

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

|  |  |
| --- | --- |
| Трудовые действия | Оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях |
| Обеспечение выполнения сменного задания сырьем и расходными материалами в необходимом объеме и требуемого качества для выполнения технологических операций производства кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями |
| Определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому, для обеспечения требуемых режимов производства кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями |
| Обеспечение технологических режимов производства кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями  |
| Технологическое обеспечение проектных и экспериментальных работ по разработке и внедрению рецептур новых видов кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры и технологических процессов их производства  |
| Обеспечение безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Необходимые умения | Вести технологические процессы приемки, первичной переработки сырья и производства кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях |
| Рассчитывать производственные рецептуры кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры по всем этапам производства, в том числе по микробиологическим, биохимическим и органолептическим показателям |
| Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности |
| Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях |
| Использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях |
| Проектировать, подбирать, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях |
| Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях |
| Использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях  |
| Оформлять документы, в том числе по сертификации, на новые виды кулинарных изделий (кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры) на технологических линиях, в том числе в электронном виде |
| Использовать в процессе производства продукции (кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры) ресурсо- и энергосберегающие технологии |
| Контролировать производственные стоки и выбросы в процессе производства кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях |
| Необходимые знания | Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Основные технологические процессы производства кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Способы технологических регулировок оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях в соответствии с эксплуатационной документацией |
| Принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса производства кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях |
| Основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, в том числе соответствующие датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, применяемые в технологических линиях производства кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в технологических линиях производства кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях |
| Порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов производства кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры для производства на технологических линиях |
| Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологических линиях по производству кулинарных изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Другие характеристики  | - |

**3.3.7. Трудовая функция**

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

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

|  |  |
| --- | --- |
| Трудовые действия | Оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях |
| Обеспечение выполнения сменного задания сырьем и расходными материалами в необходимом объеме и требуемого качества для выполнения технологических операций производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями |
| Определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому, для обеспечения требуемых режимов производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями |
| Обеспечение технологических режимов производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями  |
| Технологическое обеспечение проектных и экспериментальных работ по разработке и внедрению рецептур новых видов кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры и технологических процессов их производства  |
| Обеспечение безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Необходимые умения | Вести технологические процессы приемки, первичной переработки сырья и производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях |
| Рассчитывать производственные рецептуры кормовой и технической продукциииз водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры по всем этапам производства, в том числе по микробиологическим, биохимическим и органолептическим показателям |
| Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности |
| Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях |
| Использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях |
| Проектировать, подбирать, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях |
| Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях |
| Использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях  |
| Оформлять документы, в том числе по сертификации, на новые виды кормовой и технической продукции(кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры) на технологических линиях, в том числе в электронном виде |
| Использовать в процессе производства продукции (кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры) ресурсо- и энергосберегающие технологии |
| Контролировать производственные стоки и выбросы в процессе производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях |
| Необходимые знания | Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Основные технологические процессы производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Способы технологических регулировок оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях в соответствии с эксплуатационной документацией |
| Принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях |
| Основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, в том числе соответствующие датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, применяемые в технологических линиях производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в технологических линиях производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях |
| Порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры для производства на технологических линиях |
| Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологических линиях по производству кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Другие характеристики  | - |

3.4. Обобщенная трудовая функция «Оперативное управление производством продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры»

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 качествуИнженер-технолог (технолог)  |

|  |  |
| --- | --- |
| Требования к образованию и обучению | Высшее образование - бакалавриат |
| Требования к опыту практической работы | - |
| Особые условия допуска к работе | Прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в порядке, установленном законодательством Российской Федерации3 Прохождение инструктажей, обучения и проверки знаний по охране труда4Допуск к самостоятельной работе осуществляется локальным актом организации при наличии документа, подтверждающего квалификацию6 для выполнения соответствующих трудовых функций, после проведения стажировки7 на рабочем месте |
| Другие характеристики | Рекомендуется дополнительное профессиональное образование – программы повышения квалификации не реже одного раза в пять лет |

Дополнительные характеристики

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование документа | Код | Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности |
| ОКЗ1 | 2141 | Инженеры в промышленности и на производстве |
| ЕКС13 | - | Инженер по качеству |
| Инженер-технолог (технолог)  |
| ОКПДТР8 | 24845 | Начальник производственной лаборатории (по контролю производства) |
| 22101 | Заведующий производством (шеф-повар) |
| 25114 | Начальник цеха (участка) |
| 22583 | Инженер по качеству III категории |
| 22854 | Инженер - технолог |
| ОКСО14 | 2.19.03.03 | Продукты питания животного происхождения |

**3.4.1. Трудовая функция**

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

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

|  |  |
| --- | --- |
| Трудовые действия | Разработка планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой на предприятии технологии производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой на предприятии технологии производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой на предприятии технологии производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Разработка технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Расчет нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Разработка технических заданий на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Необходимые умения | Применять прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на базе стандартных пакетов прикладных программ |
| Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на линиях |
| Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на линиях |
| Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на линиях |
| Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности |
| Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры при выборе оптимальных технических и организационных решений  |
| Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Использовать 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 |
| Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала на технологических линиях производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Вести основные технологические процессы производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Необходимые знания | 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 |
| Технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Технологии производства и организации производственных и технологических процессов продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Сменные показатели производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Требования к качеству выполнение технологических операций производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на линиях в соответствии с технологическими инструкциями |
| Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на линиях в соответствии с технологическими инструкциями |
| Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на линиях в соответствии с технологическими инструкциями |
| Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала на технологических линиях производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологических линиях по производству продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Другие характеристики  | - |

**3.4.2. Трудовая функция**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях | Код | D/02.6 | Уровень (подуровень) квалификации | 6 |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Трудовые действия | Входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства |
| Непрерывный контроль санитарного состояния производственных помещений и оборудования, температурных режимов и условий хранения сырья и готовой продукции, правильности расходования вспомогательных материалов и применения рецептур, личной гигиены работников службы в процессе обработки и хранения продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях |
| Учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями |
| Контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации |
| Разработка методического обеспечения технологического контроля производства продукции продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции |
| 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 |
| Контроль над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования по производству продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Разработка методов технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Управление лабораторными исследованиями качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Необходимые умения | Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности |
| Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Проводить стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями |
| Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Проводить анализ качества и производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологических линиях производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Использовать специализированное программное обеспечение в процессе контроля технологических параметров и режимов технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики технологических линий производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Разрабатывать методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Необходимые знания | Методы технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Основы технологии производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологических линиях по производству продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в технологических линиях производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  |
| Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологических линиях по производству продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Другие характеристики  | - |

**3.4.3. Трудовая функция**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Разработка системы мероприятий по повышению эффективности 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 | Заимствовано из оригинала |  |  |  |
|  |  |  |  |  | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |

|  |  |
| --- | --- |
| Трудовые действия | Проведение маркетинговых исследований передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства пищевой продукции на технологических линиях |
| Подготовка предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов на предприятии, внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки сырья |
| Математическое моделирование технологических процессов производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на базе стандартных пакетов прикладных программ в целях оптимизации производства, разработки новых технологий и технологических схем производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции на технологических линиях для оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков |
| Проведение расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков предприятий с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих предприятий |
| Организация работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Необходимые умения | Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на базе стандартных пакетов прикладных программ |
| Применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры при выборе оптимальных технических и организационных решений  |
| Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Использовать стандартное программное обеспечение при разработке технологической части проектов пищевых предприятий и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов |
| Осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на технологических линиях |
| Использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков предприятий  |
| Необходимые знания | Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологических линиях по производству продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Математическое моделирование технологических процессов производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на базе стандартных пакетов прикладных программ |
| Состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Методы проведения расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков предприятий с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих предприятий по производству продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Показатели эффективности технологических процессов производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в технологических линиях по производству продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологических линиях по производству продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Другие характеристики  | - |

3.5. Обобщенная трудовая функция «Стратегическое управление развитием производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры»

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Стратегическое управление развитием производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры | Код | E | Уровень квалификации | 7 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Происхождение обобщенной трудовой функции | Оригинал | X | Заимствовано из оригинала |  |  |  |
|  |  |  |  |  | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |
| Возможные наименования должностей, профессий | Главный технологИнженер по качеству |

|  |  |
| --- | --- |
| Требования к образованию и обучению | Высшее образование – магистратура |
| Требования к опыту практической работы | Не менее трех лет работы на пищевом производстве с функциями технолога |
| Особые условия допуска к работе | Прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в порядке, установленном законодательством Российской Федерации3 Прохождение инструктажей, обучения и проверки знаний по охране труда4Допуск к самостоятельной работе осуществляется локальным актом организации при наличии документа, подтверждающего квалификацию6 для выполнения соответствующих трудовых функций, после проведения стажировки7 на рабочем месте |
| Другие характеристики | Рекомендуется дополнительное профессиональное образование – программы повышения квалификации не реже одного раза в пять лет |

Дополнительные характеристики

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование документа | Код | Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности |
| ОКЗ1 | 1321 | Руководители подразделений (управляющие) в обрабатывающей промышленности |
| ЕКС13 |  - | Главный технолог |
| Инженер по качеству |
| ОКПДТР8 | 21009 | Главный технолог (в промышленности) |
| 22583 | Инженер по качеству |
| ОКСО14 | 2.19.04.03 | Продукты питания животного происхождения |
| 2.19.04.05 | Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения |

**3.5.1. Трудовая функция**

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

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

|  |  |
| --- | --- |
| Трудовые действия | Проведение научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам из водных биоресурсов и объектов аквакультуры определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами |
| Стратегическое планирование развития производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований |
| Создание математических моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства и улучшать качество продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  |
| Разработка новых технологических решений, технологий, видов оборудования, средств автоматизации и механизации производства и новых видов продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| 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 существующего технологического оборудования для совершенствования существующих производств и реализации новых технологических решений в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Разработка новых методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Проведение патентных исследований и определение показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| 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 том числе при проведении экспериментов 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 заданным функциональным составом и свойствами |
| Разрабатывать инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры  |
| Разрабатывать математические модели для исследования и оптимизации параметров технологического процесса производства и улучшения качества продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Разрабатывать новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на базе стандартных пакетов прикладных программ |
| Применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры при выборе оптимальных технических и организационных решений  |
| Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Использовать стандартное программное обеспечение при разработке технологической части проектов пищевых предприятий и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов |
| Осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков предприятий по производству продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды при разработке прогрессивных технологий производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Проводить патентные исследования и определение показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Необходимые знания | Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Методы исследования свойств продовольственного сырья из водных биоресурсов и объектов аквакультуры, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции |
| Принципы стратегического планирования развития производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологических линиях по производству продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Методы математического моделирования технологических процессов производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на базе стандартных пакетов прикладных программ |
| Состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Методы проведения расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков предприятий с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих предприятий по производству продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Показатели эффективности технологических процессов производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Показатели патентоспособности технического уровня новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки  |
| Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в технологических линиях по производству продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологических линиях по производству продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Другие характеристики  | - |

**3.5.2. Трудовая функция**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры | Код | E/02.7 | Уровень (подуровень) квалификации | 7 |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Трудовые действия | Организация проведения пуско-наладочных и экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению их в производство новых качественных, безопасных, функционально ценных видов продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Организация выпуска опытных партий новых видов продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации |
| Корректировка рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции |
| Анализ влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры, обеспечивая производство конкурентоспособной продукции и сокращение материальных и трудовых затрат на её изготовление |
| Координация текущей производственной деятельности в организации, включая разработку программ совершенствования организации труда, внедрения новой техники, организационно-технических мероприятий по своевременному освоению производственных мощностей, совершенствованию технологии и контролю их выполнения в соответствии со стратегическим планом развития производства новых продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Обучение и повышение квалификации специалистов, задействованных в освоении прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Рассмотрение рационализаторских предложений по совершенствованию технологии производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры для подготовки заключений о целесообразности их использования |
| Организация работы по промышленной безопасности, профилактике производственного травматизма, профессиональных заболеваний, предотвращению экологических нарушений и соблюдению экологической чистоты технологических процессов производства новых продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Составление отчетов и нормативно-технической документации по результатам внедрения технологических процессов и систем управления прогрессивных технологий производства новых продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Необходимые умения | Проводить пуско-наладочные и экспериментальные работы по освоению новых технологических процессов и внедрению их в производство новых видов продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Проводить стандартные и сертификационные испытания при производстве продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры для организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции |
| Проводить оценку соответствия опытных партий новых видов продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры требованиям проектной документации |
| Осуществлять корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции |
| Выявлять факторы влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Организовывать внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Разрабатывать программы организационно-технических мероприятий по совершенствованию организации труда и внедрению новой техники по производству новых видов продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Разрабатывать обучающие программы повышения квалификации специалистов, задействованных в освоении прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Оформлять рационализаторские предложения по совершенствованию технологии производства новых видов продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Организовывать работы по промышленной безопасности, профилактике производственного травматизма, профессиональных заболеваний, предотвращению экологических нарушений и соблюдению экологической чистоты технологических процессов производства новых продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе проведения испытаний и внедрения прогрессивных технологий производства новых продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Разрабатывать нормативно-техническую документацию по результатам внедрения технологических процессов и систем управления прогрессивных технологий производства новых продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Необходимые знания | Порядок проведения пуско-наладочных и экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению их в производство новых видов продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Методы оценку соответствия опытных партий новых видов продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры требованиям проектной документации |
| Структура рецептурно-компонентных и технологических решений и их корректировка при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции |
| 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 внедрения новой техники в производство новых видов продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Основы проектного управления и управления рисками при внедрения 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 прогрессивных технологий 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 технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологических линиях по производству продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| Другие характеристики  | - |

IV. Сведения об организациях – разработчиках
профессионального стандарта

## 4.1. Ответственная организация-разработчик

|  |
| --- |
| Союз работодателей «Общероссийское агропромышленное объединение работодателей «Агропромышленный союз России», город Москва |
| Первый заместитель Председателя Бабурин Александр Иванович \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  |

**4.2. Наименования организаций-разработчиков**

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

1. Общероссийский классификатор занятий [↑](#endnote-ref-1)
2. Общероссийский классификатор видов экономической деятельности [↑](#endnote-ref-2)
3. Приказ Минздравсоцразвития России от 12 апреля 2011 г. № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда» (зарегистрирован Минюстом России 21 октября 2011 г., регистрационный № 22111), с изменениями, внесенными приказами Минздрава России от 15 мая 2013 г. № 296н (зарегистрирован Минюстом России 3 июля 2013 г., регистрационный № 28970) и от 5 декабря 2014 г. № 801н (зарегистрирован Минюстом России 3 февраля 2015 г., регистрационный № 35848), статья 213 Трудового кодекса Российской Федерации [↑](#endnote-ref-3)
4. Постановление Минтруда России, Минобразования России от 13 января 2003 г. № 1/29 «Об утверждении Порядка обучения по охране труда и проверки знаний требований охраны труда работников организаций» (зарегистрировано Минюстом России 12 февраля 2003 г., регистрационный № 4209) [↑](#endnote-ref-4)
5. Статьи 65, 195.3 Трудового кодекса Российской Федерации [↑](#endnote-ref-5)
6. Статья 212 Трудового кодекса Российской Федерации [↑](#endnote-ref-6)
7. Единый тарифно-квалификационный справочник, выпуск 50, (утв. постановлением Минтруда РФ от 12.10.2000 N 73), Раздел "Добыча и переработка рыбы и морепродуктов» [↑](#endnote-ref-7)
8. Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов [↑](#endnote-ref-8)
9. Общероссийский классификатор специальностей по образованию OK 009-2016 [↑](#endnote-ref-9)
10. Единый квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и служащих, **ЕКСД 2018**. Редакция от 9 апреля 2018 года (в т.ч. с изменениями вступ. в силу 01.07.2018 [↑](#endnote-ref-10)