

МИНИСТЕРСТВО ТРУДА И СОЦИАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПРИКАЗ

25 декабря 2014 г. № 1135н

Москва

Об утверждении профессионального стандарта «Технолог по переработке рыбы и морепродуктов»

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

Утвердить прилагаемый профессиональный стандарт «Технолог по переработке рыбы и морепродуктов».

Министр М.А. Топилин

gost.e-ecolog.ru

УТВЕРЖДЕН
приказом Министерства
труда и социальной защиты
Российской Федерации
от «25» декабря 2014 г. № 1135н

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ

Технолог по переработке рыбы и морепродуктов

328

Регистрационный номер

I. Общие сведения

Ведение и разработка технологических процессов по переработке рыбы и морепродуктов	15.015
(наименование вида профессиональной деятельности)	Код

Основная цель вида профессиональной деятельности:

Разработка технологических решений и продукции, технической документации, программ производственного контроля, выполнение технологии переработки рыбы и морепродуктов

Группа занятий:

(код ОКЗ[1])	(наименование)	(код ОКЗ)	(наименование)
1222	Руководители специализированных (производственно-эксплуатационных подразделений (служб) в промышленности	2146	Химики-технологи, технологи топлива, изделий текстильной и легкой промышленности, продуктов питания
1312	Руководители малых промышленных организаций и предприятий		

Отнесение к видам экономической деятельности:

(код ОКВЭД[2])	(наименование вида экономической деятельности)
03.11	Рыболовство морское
10.20	Переработка и консервирование рыбы, ракообразных и моллюсков

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

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
A	Осуществление технологической деятельности по переработке рыбы и морепродуктов	5	Подготовка производства продукции из рыбы и морепродуктов, применение технической документации	A/01.5	5
			Мониторинг осуществления технологии производства продукции из рыбы и морепродуктов	A/02.5	5
			Анализ расхода сырья и материалов, предупреждение критических процессов и снижение выпуска дефектной продукции из рыбы и морепродуктов	A/03.5	5
B	Организация и управление производством по переработке рыбы и морепродуктов	6	Организация и управление участком, цехом (организацией) по переработке рыбы и морепродуктов	B/01.6	6
			Разработка и внедрение системы управления качеством и безопасностью продукции из рыбы и морепродуктов	B/02.6	6
			Оптимизация и управление ассортиментом выпускаемой продукции из рыбы и морепродуктов	B/03.6	6
C	Совершенствование технологии, разработка и внедрение конкурентоспособной продукции из рыбы и морепродуктов	7	Совершенствование технологии продукции из рыбы и морепродуктов	C/01.7	7
			Модификация и разработка конкурентоспособной продукции из рыбы и морепродуктов	C/02.7	7
			Проектная деятельность в области производства продукции из рыбы и морепродуктов	C/03.7	7

III. Характеристика обобщенных трудовых функций

3.1. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Осуществление технологической деятельности по переработке рыбы и морепродуктов	Код	A	Уровень квалификации	5

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

Возможные наименования должностей	Мастер Старший мастер
Требования к образованию и обучению	Среднее профессиональное образование – программы подготовки специалистов среднего звена
Требования к опыту практической работы	Мастер: при наличии среднего профессионального образования опыт работы в рыбной промышленности не требуется Старший мастер: при наличии среднего профессионального образования опыт работы в рыбной промышленности не менее 1 года
Особые условия допуска к работе	-

Дополнительные характеристики

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ	1222	Руководители специализированных производственно-эксплуатационных подразделений (служб) в промышленности
	1312	Руководители малых промышленных организаций
	2146	Химики-технологи, технологи топлива, изделий текстильной и легкой промышленности, продуктов питания
ЕКС[3]	-	Мастер, старший мастер
ОКСО[4]	260302	Технология рыбы и рыбных продуктов техник
	260302	Технология рыбы и рыбных продуктов старший техник

3.1.1. Трудовая функция

Наименование	Подготовка производства продукции из рыбы и морепродуктов, применение технической документации	Код	A/01.5	Уровень (подуровень) квалификации	5

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

Трудовые действия	Оформление заявок на сырье, материалы, тару
	Проверка состояния технологического оборудования
	Проверка наличия заказов на готовую продукцию
	Проверка наличия необходимого штата рыбообработчиков
	Оценка санитарного состояния объекта
	Проверка полноты технической документации на конкретную продукцию
	Проверка знаний технической документации на рабочих местах
	Наличие технологических журналов учета и контроля
Необходимые умения	Оформлять заявки на необходимое количество сырья, материалов и тары
	Согласовывать выпуск продукции с заказчиками на ее реализацию
	Проверять техническое состояние технологического оборудования
	Делать расчет необходимого количества рабочих
	Оценивать санитарное состояние объекта
	Проверять полноту технической документации на конкретную продукцию и умение заказывать ее при отсутствии
	Проверять знание необходимой технической документации у рабочих
	Готовить и проверять технологические журналы учета и контроля
Необходимые знания	Нормы расхода сырья, материалов, тары
	Планы выпуска продукции
	Правила эксплуатации технологического оборудования
	Нормы выработки и рабочего времени
	Инструкции по санитарно-техническому контролю производства
	Комплекс действующей технической документации
	Содержание технологических журналов учета и контроля производства
	Требования охраны труда
Другие характеристики	-

3.1.2. Трудовая функция

Наименование	Мониторинг осуществления технологии производства продукции из рыбы и морепродуктов	Код	A/02.5	Уровень (подуровень) квалификации	5

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

Трудовые действия	Проверка приемки сырья, материалов, тары по качеству и количеству
	Мониторинг подготовительных технологических операций (размораживание, мойка, сортирование, разделка)
	Мониторинг замораживания, посола, кулинарной тепловой обработки, теплового консервирования, фасования продуктов
	Проверка товарного оформления и хранения продукции
	Оформление документов на отгруженную продукцию
	Проверка соблюдения нормативов и правил удаления отходов
Необходимые умения	Проверять правильность приемки сырья, материалов и тары
	Проводить мониторинг подготовительных технологических операций
	Проверять выполнение технологических нормативов и правил удаления отходов
	Осуществлять мониторинг замораживания, посола, кулинарной тепловой обработки, теплового консервирования, фасования продуктов
	Проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции
	Проверять правильность оформления документов на отгруженную продукцию
	Контролировать производственные стоки и выбросы
Необходимые знания	Технология и контроль производства продукции из рыбы и морепродуктов
	Требования охраны труда
	Технологические инструкции по производству продукции из рыбы и морепродуктов
Другие характеристики	-

3.1.3. Трудовая функция

Наименование	Анализ расхода сырья и материалов, предупреждение критических процессов и снижение выпуска дефектной продукции из рыбы и морепродуктов	**Код**	A/03.5	**Уровень (подуровень) квалификации**	5

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

Трудовые действия	Составление отчетов по расходу сырья, материалов и тары
	Анализ отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам
	Разработка предложений по устранению отклонений от нормативов
	Выявление критических (опасных) факторов на отдельных технологических операциях
	Разработка мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции
	Учет брака и анализ причин образования дефектов продукции
	Разработка предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов

Необходимые умения	Составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары
	Анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам
	Разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов
	Выявлять критические (опасные) факторы на отдельных технологических операциях
	Разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции
	Вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции
	Разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов
Необходимые знания	Нормы расхода сырья, материалов и тары
	Производственный учет и отчетность
	Положение о разработке системы качества «Анализ рисков и критических контрольных точек» и «Система менеджмента безопасности пищевой продукции»
	Виды брака и его учет в производстве
	Требования охраны труда
	Технология и контроль производства продукции из рыбы и морепродуктов
	Рациональное использование сырья
Другие характеристики	-

3.2. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Организация и управление производством по переработке рыбы и морепродуктов	Код	B	Уровень квалификации	6

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

Возможные наименования должностей	Мастер Старший мастер Начальник цеха
Требования к образованию и обучению	Высшее образование – бакалавриат, специалитет Среднее профессиональное образование
Требования к опыту практической работы	Мастер – при наличии высшего образования опыт работы в рыбной промышленности не требуется; при наличии среднего профессионального образования опыт работы в рыбной промышленности не менее 0,5 года Старший мастер – при наличии высшего образования опыт работы не менее 1 года в рыбоперерабатывающей организации; при наличии среднего профессионального образования опыт работы в рыбной промышленности не менее 1,5 лет Начальник цеха – при наличии высшего образования опыт работы не менее 3 лет в рыбоперерабатывающей организации

Особые условия допуска к работе	-

Дополнительные характеристики

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ	1222	Руководители специализированных (производственно-эксплуатационных подразделений (служб) в промышленности
	1312	Руководители малых промышленных организаций
	2146	Химики-технологи, технологи топлива, изделий текстильной и легкой промышленности, продуктов питания
ЕКС	-	Мастер, старший мастер, начальник цеха
ОКСО	260100	Технология продуктов питания
	260300	Технология сырья и продуктов животного происхождения
	260302	Технология рыбы и рыбных продуктов

3.2.1. Трудовая функция

Наименование	Организация и управление участком, цехом (организацией) по переработке рыбы и морепродуктов	Код	B/01.6	Уровень (подуровень) квалификации	6

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

Трудовые действия	Разработка предложений по плану выпуска продукции
	Расчет потребности производства в сырье, материалах и таре
	Определение потребности в рабочей силе
	Инструктаж и обучение персонала на рабочих местах
	Расстановка работающих по технологическим операциям
	Обеспечение персонала необходимой спецодеждой и инвентарем
	Учет рабочего времени и выработки работающих
	Организация бесперебойной ритмичной работы на производственном объекте
	Обеспечение безопасных условий труда на производстве
	Контроль выполнения производственных плановых заданий
Необходимые умения	Разрабатывать предложения по плану выпуска продукции
	Рассчитывать потребности производства в сырье, материалах и таре
	Определять потребности в рабочей силе
	Проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах
	Производить расстановку работающих по технологическим операциям
	Обеспечивать персонал необходимой спецодеждой и инвентарем
	Учитывать рабочее время и выработку работающих

	Организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте
	Обеспечивать безопасные условия труда на производстве
	Контролировать выполнение производственных плановых заданий
Необходимые знания	Организация и управление пищевой организацией
	Методики расчета норм расхода сырья, материалов, тары
	Нормы времени и выработки по технологическим операциям
	Правила по охране труда в пищевых организациях
	Технологические инструкции по производству продукции из рыбы и морепродуктов
Другие характеристики	-

3.2.2. Трудовая функция

Наименование	Разработка и внедрение системы управления качеством и безопасностью продукции из рыбы и морепродуктов	Код	B/02.6	Уровень (подуровень) квалификации	6

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

Трудовые действия	Разработка предложений по повышению до конкурентного уровня выпускаемой продукции
	Модернизация производства на основе прогрессивных технологических процессов, новых материалов и тары
	Разработка мероприятий по техническому перевооружению производства
	Составление перспективного плана внедрения новой техники, технологии и современных научно-технических достижений
	Корректировка показателей качества продукции в технической документации в связи с их улучшением
	Разработка и внедрение системы производственного контроля
	Разработка и внедрение мероприятий по повышению безопасности продукции на основе системы качества «Анализ рисков и критических контрольных точек» и «Система менеджмента безопасности пищевой продукции»
Необходимые умения	Разрабатывать предложения по повышению до конкурентного уровня выпускаемой продукции
	Модернизировать производство на основе прогрессивных технологических процессов, новых материалов и тары
	Разрабатывать мероприятия по техническому перевооружению производства
	Составлять перспективный план внедрения новой техники, технологии и современных научно-технических достижений
	Корректировать показатели качества продукции в технической документации в связи с их улучшением
	Разрабатывать и внедрять систему производственного контроля
	Разрабатывать и внедрять мероприятия по повышению безопасности

	продукции на основе системы качества «Анализ рисков и критических контрольных точек» и «Система менеджмента безопасности пищевой продукции»
Необходимые знания	Прогрессивные технологии и современный контроль производства продукции из рыбы и морепродуктов
	Основы системы управления качеством продукции Положение о разработке системы качества «Анализ рисков и критических контрольных точек» и «Система менеджмента безопасности пищевой продукции», надлежащих производственных практик
	Результаты маркетинговых исследований отрасли
Другие характеристики	-

3.2.3. Трудовая функция

Наименование	Оптимизация и управление ассортиментом выпускаемой продукции из рыбы и морепродуктов	Код	B/03.6	Уровень (подуровень) квалификации	6

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

Трудовые действия	Участие в маркетинговых исследованиях рыбного рынка
	Анализ рыночного ассортимента продуктов из рыбы и морепродуктов
	Разработка структуры ассортимента организации
	Формирование ассортимента на основе стадий жизненного цикла продуктов: основные, стратегические, проблемные
	Включение в ассортимент продуктов премиум-класса, дифференцированных, фирменных и стандартных
	Оптимизация ассортимента продуктов по соотношению цены и качества
	Изъятие из ассортимента убыточных неликвидных продуктов и переключение спроса
Необходимые умения	Участвовать в маркетинговых исследованиях рыбного рынка
	Анализировать рыночный ассортимент продуктов из рыбы и морепродуктов
	Разрабатывать структуру ассортимента
	Формировать ассортимент на основе стадий жизненного цикла продуктов: основные, стратегические, проблемные
	Включать в ассортимент продукты премиум-класса, дифференцированные, фирменные и стандартные
	Оптимизировать ассортимент продуктов по соотношению цены и качества
	Изымать из ассортимента убыточные неликвидные продукты и переключать спрос
Необходимые знания	Маркетинг и товарная политика пищевой организации

	Анализ ассортимента товаров
	Элементы оптимизации на основе линейного программирования
	Основы экономики и организации производства в агропромышленном комплексе
Другие характеристики	-

3.3. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Совершенствование технологии, разработка и внедрение конкурентоспособной продукции из рыбы и морепродуктов	Код	C	Уровень квалификации	7

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

Возможные наименования должностей	Технолог Главный технолог
Требования к образованию и обучению	Высшее образование – магистратура или специалитет
Требования к опыту практической работы	Технолог – при наличии высшего образования опыт работы в рыбной промышленности не менее 1 года Главный технолог – при наличии высшего образования опыт работы не менее 3 лет в рыбоперерабатывающей организации по выполнению должностных обязанностей, связанных с организацией и руководством производственным подразделением
Особые условия допуска к работе	-

Дополнительные характеристики

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ	1222	Руководители специализированных (производственно-эксплуатационных подразделений (служб) в промышленности
	1312	Руководители малых промышленных организаций
	2146	Химики-технологи, технологи топлива, изделий текстильной и легкой промышленности, продуктов питания
ЕКС	-	Технолог, главный технолог
ОКСО	260100	Технология продуктов питания
	260302	Технология рыбы и рыбных продуктов
	260300	Технология сырья и продуктов животного

		происхождения

3.3.1. Трудовая функция

Наименование	Совершенствование технологии продукции из рыбы и морепродуктов	Код	C/01.7	Уровень (подуровень) квалификации	7

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

Трудовые действия	Разработка способов и режимов (параметров) технологической обработки рыбы и морепродуктов
	Сокращение расхода сырья, материалов, затрат, повышение производительности труда в организации
	Разработка рецептур полуфабрикатов, кулинарных изделий и готовой продукции
	Внедрение ресурсо- и природосберегающих малоотходных и безотходных технологий
	Внесение и утверждение изменений в технологическую документацию в связи с пересмотром технологических процессов и режимов производства
	Осуществление технологического нормирования в производстве продуктов из рыбы и морепродуктов
Необходимые умения	Разрабатывать способы и режимы (параметры) технологической обработки рыбы и морепродуктов
	Сокращать расход сырья, материалов, затрат, повышать производительность труда в организации
	Разрабатывать рецептуры полуфабрикатов, кулинарных изделий и готовой продукции
	Внедрять ресурсо- и природосберегающие малоотходные и безотходные технологии
	Вносить и утверждать изменения в технологическую документацию в связи с пересмотром технологических процессов и режимов производства
	Осуществлять технологическое нормирование в производстве продуктов из рыбы и морепродуктов
Необходимые знания	Современные проблемы переработки рыбы и морепродуктов
	Инновационные технологии продукции из рыбы и морепродуктов
	Методология научных исследований в технологии продуктов питания
Другие характеристики	-

3.3.2. Трудовая функция

Наименование	Модификация и разработка конкурентоспособной продукции из рыбы и морепродуктов	Код	С/02.7	Уровень (подуровень) квалификации	7

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

Трудовые действия	Участие в маркетинговых исследованиях по оценке потребительских предпочтений и привлекательности продукции из рыбы и морепродуктов
	Разработка мероприятий по повышению конкурентоспособности продуктов
	Проведение исследовательских и экспериментальных работ с целью модификации или разработки новой продукции
	Внесение предложений о патентовании разработанных продуктов
	Организация выпуска опытных партий и освоение новой продукции
	Разработка и утверждение технической документации на производство модифицированной и новой продукции
Необходимые умения	Планировать и проводить маркетинговые исследования по оценке потребительских предпочтений и привлекательности продукции из рыбы и морепродуктов
	Проводить анализ конкурентных преимуществ выпускаемых продуктов
	Составлять программно-целевые модели исследования для модификации или разработки новой продукции
	Проводить работы по защите интеллектуальной собственности
	Выполнять верификацию опытных партий на производстве
	Проводить работы по техническому регулированию производства модифицированной и новой продукции
Необходимые знания	Маркетинг и товарная политика пищевой организации
	Методология научных исследований в технологии продуктов питания
	Методология проектирования продуктов из рыбы и морепродуктов
	Инновационные технологии продукции из рыбы и морепродуктов
Другие характеристики	-

3.3.3. Трудовая функция

Наименование	Проектная деятельность в области производства продукции из рыбы и морепродуктов	Код	С/03.7	Уровень (подуровень) квалификации	7

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

Трудовые действия	Разработка предложений по реконструкции и модернизации действующих цехов и участков
	Участие в разработке планировок и организации новых цехов и участков
	Руководство работой по специализации и освоению проектируемых цехов и участков
	Руководство работами по внедрению новой техники в организации
	Выполнение расчетов производственной мощности технологического оборудования
	Определение коэффициентов загрузки и сменности работы технологического оборудования
	Участие в проектировании и внедрении технологических систем комплексной механизации и автоматизации производства
Необходимые умения	Обосновывать с технико-экономической позиции целесообразность реконструкции и модернизации действующих цехов и участков
	Консультировать по вопросам технологии при разработке планировок и организации новых цехов и участков
	Контролировать работу по специализации и освоению проектируемых цехов и участков
	Адаптировать новую технику к условиям организации
	Рассчитывать производственную мощность технологического оборудования
	Применять современные технологические системы комплексной механизации и автоматизации производства
Необходимые знания	Проектирование технологических процессов и организаций пищевой промышленности
	Оценка экологичности проектов
	Расчет эффективности и окупаемости проектов
	Современное технологическое оборудование пищевых организаций
	Требования охраны труда
	Строительные нормы и правила
Другие характеристики	-

IV. Сведения об организациях – разработчиках профессионального стандарта

4.1. Ответственная организация-разработчик

ФГБОУ ВПО «Калининградский государственный технический университет», город Калининград	
Ректор	Волкогон Владимир Алексеевич

4.2. Наименования организаций-разработчиков

1	ГК «Атлантис», Калининградская область, Багратионовский район, поселок Совхозное
2	ЗАО «Атлант Пасифик», город Москва
3	ЗАО «Матимекс», город Москва
4	ООО «Амикс-Фиш», город Калининград
5	ООО «Ваш Технолог», город Санкт-Петербург
6	ООО «Рыбный дом», город Москва
7	ООО «Самбия-Фиш», город Калининград
8	ООО «Си прод», город Москва
9	ООО рыбная компания «Октопус плюс», город Калининград
10	ООО рыбокомбинат «Колхоз «За Родину», город Светлый, Калининградская область
11	Союз предприятий, осуществляющих деятельность в сфере рыбного хозяйства и аквакультуры «Рыбный союз», город Москва
12	ФГУП «АтлантНИРО», город Калининград

[1] Общероссийский классификатор занятий.
[2] Общероссийский классификатор видов экономической деятельности.
[3] Единый квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и служащих.
[4] Общероссийский классификатор специальностей по образованию.

gost.e-ecolog.ru