

МИНИСТЕРСТВО ТРУДА И СОЦИАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПРИКАЗ

22 декабря 2014 г. № 1067н

Москва

Об утверждении профессионального стандарта «Оператор линии по производству полуфабрикатов и кулинарных изделий из 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 «Оператор линии по производству полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов».

Министр М.А. Топилин

gost.e-ecolog.ru

УТВЕРЖДЕН
приказом Министерства
труда и социальной защиты
Российской Федерации
от «22» декабря 2014 г. № 1064н

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ

Оператор линии по производству полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов

310

Регистрационный номер

I. Общие сведения

Ведение, контроль и управление процессом производства полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов	15.012
(наименование вида профессиональной деятельности)	Код

Основная цель вида профессиональной деятельности:

Осуществление технологического процесса производства полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов

Группа занятий:

3119	Техники физических и инженерных направлений деятельности, не вошедшие в другие группы	7411	Профессии рабочих мясной, рыбной и консервной промышленности
(код ОКЗ[1])	(наименование)	(код ОКЗ[1])	(наименование)

Отнесение к видам экономической деятельности:

15.20	Переработка и консервирование рыбо- и морепродуктов
(код ОКВЭД[2])	(наименование вида экономической деятельности)

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	Ведение технологического процесса производства полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов	2	Получение и изучение технической документации по производству полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов	A/01.2	2
			Механическая обработка рыбы и морепродуктов	A/02.2	2
			Получение фарша и изделий на его основе, аналоговой продукции из рыбы и морепродуктов	A/03.2	2
			Тепловая и холодильная обработка полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов	A/04.2	2
B	Эксплуатация и управление аппаратами, механизмами и поточно-механизированными линиями, используемыми при производстве полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов	3	Проверка готовности технологических линий по производству полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов	B/01.3	3
			Управление машинами, тепловыми и холодильными аппаратами при производстве полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов	B/02.3	3
			Обслуживание автоматов по производству полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов	B/03.3	3
			Обслуживание поточно-механизированных линий по производству полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов	B/04.3	3
C	Регулирование технологического процесса при производстве полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов, ведение необходимой документации	3	Контроль и регулирование по показателям контрольно-измерительных приборов технологического процесса производства полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов	C/01.3	3
			Ведение необходимых технологических журналов при производстве полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов	C/02.3	3
			Обеспечение санитарно-гигиенических требований к технологическому процессу производства полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов	C/03.3	3

III. Характеристика обобщенных трудовых функций

3.1. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Ведение технологического процесса производства полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов	Код	A	Уровень квалификации	2

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

Возможные наименования должностей	Оператор линии

Требования к образованию и обучению	Основное общее образование, среднее общее образование, основные программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих
Требования к опыту практической работы	Опыт работы в рыбной отрасли не менее 2 месяцев
Особые условия допуска к работе	-

Дополнительные характеристики

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ	7411	Профессии рабочих мясной, рыбной и консервной промышленности
ЕТКС[3]	§ 10	Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов 1-го разряда
ОКНПО[4]	420105	Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов

3.1.1. Трудовая функция

Наименование	Получение и изучение технической документации по производству полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов	Код	A/01.2	Уровень (подуровень) квалификации	2

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

Трудовые действия	Получение задания и проработка технологической карты рабочего места оператора
	Ознакомление с технологическими параметрами мойки рыбы, морепродуктов и водорослей
	Ознакомление с технологическими параметрами разделки рыбы и морепродуктов при производстве полуфабрикатов и кулинарных изделий
	Ознакомление с технологическими параметрами измельчения, дозирования, подготовки компонентов для приготовления полуфабрикатов и кулинарных изделий
	Ознакомление с технологическими параметрами порционирования и дозирования рыбы, морепродуктов и водорослей при изготовлении полуфабрикатов и кулинарных изделий
	Прохождение всех видов инструктажей по охране труда на производстве полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов
	Ознакомление с технологическими режимами тепловой или холодильной обработки рыбы, морепродуктов и водорослей при изготовлении полуфабрикатов и кулинарных изделий
	Тестирование мастером участка или технологом по вопросам владения параметрами и режимами, регламентируемыми в технической документации
Необходимые умения	Реализовывать полученные сменные задания по количеству и ассортименту
	Владеть записанными в технологических картах параметрами
	Владеть технологическими приемами по производству полуфабрикатов и кулинарных изделий
	Подготавливать рабочее место к осуществлению технологической операции
	Пользоваться средствами защиты и рабочей спецодеждой в соответствии с назначением
Необходимые знания	Техническая документация, используемая в технологическом процессе производства полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов
	Применение средств защиты и рабочей спецодежды
Другие характеристики	-

3.1.2. Трудовая функция

Наименование	Механическая обработка рыбы и морепродуктов	Код	A/02.2	Уровень (подуровень) квалификации	2

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

Трудовые действия	Мойка рыбы, морепродуктов и водорослей
	Сортирование по нормативным параметрам
	Прохождение всех видов инструктажей по охране труда на производстве

	полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов
	Разделка рыбы, морепродуктов
	Резка водорослей
Необходимые умения	Осуществлять мойку различных видов рыб, морепродуктов, водорослей
	Сортировать исходное сырье
	Пользоваться средствами защиты и рабочей спецодеждой в соответствии с назначением
	Использовать защитные ограждения и устройства при эксплуатации технологического оборудования
	Разделывать различные виды рыб и морепродуктов, используемые для производства полуфабрикатов и кулинарных изделий
Необходимые знания	Правила мойки рыбы, ракообразных, водорослей, головоногих, моллюсков
	Правила разделки рыбы, ракообразных, водорослей, головоногих, моллюсков
	Требования охраны труда
	Правила эксплуатации технологических машин и механизмов
	Применение средств защиты и рабочей спецодежды
	Анатомическое строение рыб и морепродуктов
	Нормы отходов и потерь при мойке и разделке рыбы и морепродуктов в рамках выполняемых конкретных технологических действий
Другие характеристики	-

3.1.3. Трудовая функция

Наименование	Получение фарша и изделий на его основе, аналоговой продукции из рыбы и морепродуктов	Код	A/03.2	Уровень (подуровень) квалификации	2

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

Трудовые действия	Получение фарша на сепараторе
	Получение фарша на куттере, волчке
	Составление фарша, дозирование, перемешивание компонентов
	Подготовка компонентов фарша
	Получение фарша типа «сурими»
	Формовка полуфабрикатов и кулинарных изделий
	Наполнение оболочки и фасование фаршевой смеси
	Раскатка и резка теста для крабовых палочек
	Экструзия фарша
	Прохождение всех видов инструктажей по охране труда на производстве полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов
	Изготовление изделий в тестовой оболочке на основе фарша
	Панирование полуфабрикатов и кулинарных изделий
Необходимые умения	Оценивать качество фарша, полученного на куттере или сепараторе
	Составлять фаршевую смесь

	Владеть навыками формования полуфабрикатов и кулинарных изделий
	Пользоваться средствами защиты и рабочей спецодеждой в соответствии с назначением
	Использовать защитные ограждения и устройства при эксплуатации технологического оборудования
	Владеть навыками панирования полуфабрикатов и кулинарных изделий
Необходимые знания	Нормы отходов при получении фарша из рыбы и морепродуктов
	Правила формования изделий и полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов
	Требования охраны труда
	Требования к качеству фарша и компонентов фаршевой смеси
	Правила эксплуатации технологических машин и механизмов
	Применение средств защиты и рабочей спецодежды
	Нормы соотношения панировочных смесей, тестовой оболочки и фарша в полуфабрикатах и кулинарных изделиях
Другие характеристики	-

3.1.4. Трудовая функция

Наименование	Тепловая и холодильная обработка полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов	Код	A/04.2	Уровень (подуровень) квалификации	2

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

Трудовые действия	Обжарка кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов
	Варка кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов
	Запекание кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов
	Бланширование и тушение кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов
	Выпечка рыбомучных кулинарных изделий
	Охлаждение полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов
	Прохождение всех видов инструктажей по охране труда на производстве полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов
	Замораживание полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов
Необходимые умения	Владеть навыками бланширования, обжарки, варки, запекания, тушения кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов
	Владеть навыками выпечки рыбомучных кулинарных изделий
	Пользоваться средствами защиты и рабочей спецодеждой в соответствии с назначением
	Использовать защитные ограждения и устройства при эксплуатации технологического оборудования
	Проводить охлаждение и замораживание полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов

Необходимые знания	Технологические параметры обжарки, варки, запекания, выпечки, бланширования, тушения кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов
	Требования к качеству масла, используемого для обжарки
	Нормы потерь при тепловой обработке
	Правила эксплуатации технологических машин и механизмов
	Требования охраны труда
	Нормы потерь при холодильной обработке
	Применение средств защиты и рабочей спецодежды
	Требования к качеству вспомогательных пищевых материалов и тары
Другие характеристики	-

3.2. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Эксплуатация и управление аппаратами, механизмами и поточно-механизированными линиями, используемыми при производстве полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов	Код	B	Уровень квалификации	3

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

Возможные наименования должностей	Оператор линии

Требования к образованию и обучению	Основное общее образование, среднее общее образование, основные программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, программы повышения квалификации рабочих
Требования к опыту практической работы	Опыт работы на производстве, связанном с выпуском полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов не менее 6 месяцев
Особые условия допуска к работе	-

Дополнительные характеристики

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ	3119	Техники физических и инженерных направлений деятельности, не вошедшие в другие группы
	7411	Профессии рабочих мясной, рыбной и консервной промышленности
ЕТКС	§ 10, 11, 12	Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов 1-го, 2-го, 3-го разряда
ОКНПО	420105	Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов

3.2.1. Трудовая функция

Наименование	Проверка готовности технологических линий по производству полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов	Код	B/01.3	Уровень (подуровень) квалификации	3

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

Трудовые действия	Проверка готовности к работе пускорегулирующей аппаратуры, моечного, разделочного, порционирующего оборудования
	Проверка готовности к работе оборудования по получению фарша и составлению фаршевых смесей
	Проверка готовности к работе формовочного оборудования
	Проверка готовности к работе холодильного и теплового оборудования
	Проверка готовности к работе фасовочно-упаковочного оборудования
	Прохождение всех видов инструктажей по охране труда на производстве полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов
	Проверка готовности к работе транспортеров
Необходимые умения	Определять степень готовности моечного, разделочного, порционирующего, фасовочно-упаковочного оборудования к проведению соответствующих технологических операций
	Определять степень готовности куттера, волчка, сепаратора, фаршемешалки к проведению соответствующих технологических операций
	Пользоваться средствами защиты и рабочей спецодеждой в соответствии с назначением
	Использовать защитные ограждения и устройства при эксплуатации технологического оборудования
	Определять степень готовности оборудования по формовке, экструзии и набивке к проведению соответствующих технологических операций
	Определять по показателям степень готовности теплового и холодильного оборудования к проведению технологических операций
Необходимые знания	Правила и принцип эксплуатации механического и теплового оборудования
	Правила эксплуатации фасовочно-упаковочного оборудования
	Требования охраны труда
	Применение средств защиты и рабочей спецодежды
	Параметры процессов тепловой и холодильной обработки полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов
Другие характеристики	-

3.2.2. Трудовая функция

Наименование	Управление машинами, тепловыми и холодильными аппаратами при производстве полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов	Код	B/02.3	Уровень (подуровень) квалификации	3

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

Трудовые действия	Включение на холостом ходу машин и аппаратов технологической линии
	Установление соответствия рабочих элементов моечных, сортировочных, разделочных и других машин виду обрабатываемого сырья
	Прохождение всех видов инструктажей по охране труда на производстве полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов
	Установление соответствия технологическим параметрам режимов теплового и холодильного оборудования
Необходимые умения	Проверять готовность оборудования к работе на холостом ходу
	Пользоваться средствами защиты и рабочей спецодеждой в соответствии с назначением
	Использовать защитные ограждения и устройства при эксплуатации технологического оборудования
	Проверять соответствие рабочих элементов моечных, сортировочных, разделочных и других машин виду обрабатываемого сырья
	Проверять соответствие технологическим параметрам режимов работы теплового и холодильного оборудования
Необходимые знания	Правила и принцип эксплуатации механического и теплового оборудования
	Требования охраны труда
	Правила эксплуатации фасовочно-упаковочного оборудования
	Применение средств защиты и рабочей спецодежды
	Параметры процессов тепловой и холодильной обработки полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов
Другие характеристики	-

3.2.3. Трудовая функция

Наименование	Обслуживание автоматов по производству полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов	Код	B/03.3	Уровень (подуровень) квалификации	3

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

Трудовые действия	Загрузка котлетных, формовочных, пирожковых и пельменных автоматов
	Задание параметров технологических режимов работы котлетных, формовочных, пирожковых и пельменных автоматов
	Прохождение всех видов инструктажей по охране труда на производстве полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов
	Включение пускорегулирующей аппаратуры и обслуживание автоматов в рабочем режиме
Необходимые умения	Работать с загрузочными элементами котлетных, формовочных, пирожковых и пельменных автоматов
	Пользоваться средствами защиты и рабочей спецодеждой в соответствии с назначением
	Использовать защитные ограждения и устройства при эксплуатации технологического оборудования
	Вводить параметры технологических режимов работы котлетных, формовочных, пирожковых и пельменных автоматов
	Проводить запуск пускорегулирующей аппаратуры и обеспечение автоматов в рабочем режиме
Необходимые знания	Рецептуры вырабатываемых полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов
	Нормы отходов и потерь при производстве полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов
	Требования охраны труда
	Применение средств защиты и рабочей спецодежды
	Правила эксплуатации котлетных, формовочных, пирожковых и пельменных автоматов
Другие характеристики	-

3.2.4. Трудовая функция

Наименование	Обслуживание поточно-механизированных линий по производству полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов	Код	B/04.3	Уровень (подуровень) квалификации	3

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

Трудовые действия	Загрузка поточно-механизированных линий исходным сырьем, полуфабрикатами и вспомогательными материалами
	Обеспечение синхронности в работе отдельных машин и аппаратов в составе поточно-механизированных линий
	Прохождение всех видов инструктажей по охране труда на производстве полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов
	Своевременная подача сырья, полуфабрикатов, пищевых материалов, тарно-упаковочных материалов с целью обеспечения бесперебойной работы линии

Необходимые умения	Обеспечивать поточно-механизированные линии исходным сырьем, полуфабрикатами и вспомогательными материалами
	Контролировать параметры отдельных машин и аппаратов в составе поточно-механизированных линий, с целью синхронизации их работы
	Пользоваться средствами защиты и рабочей спецодеждой в соответствии с назначением
	Использовать защитные ограждения и устройства при эксплуатации технологического оборудования
	Обеспечивать поставку сырья, полуфабрикатов, пищевых материалов, тарно-упаковочных материалов на линию с целью бесперебойной ее работы
Необходимые знания	Рецептуры вырабатываемых полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов
	Нормы отходов и потерь при производстве полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов
	Требования охраны труда
	Применение средств защиты и рабочей спецодежды
	Правила эксплуатации технологических машин и механизмов
	Правила синхронизации работы котлетных, формовочных, пирожковых и пельменных автоматов
Другие характеристики	-

3.3. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Регулирование технологического процесса при производстве полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов, ведение необходимой документации	Код	C	Уровень квалификации	3

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

Возможные наименования должностей	Бригадир участка

Требования к образованию и обучению	Основное общее образование, среднее общее образование, основные программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, программы повышения квалификации рабочих
Требования к опыту практической работы	Опыт работы на производстве, связанном с выпуском полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов, не менее 1 года
Особые условия допуска к работе	-

Дополнительные характеристики

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ	3119	Техники физических и инженерных направлений деятельности, не вошедшие в другие группы
	7411	Профессии рабочих мясной, рыбной и консервной промышленности
ЕТКС	§ 10, 11, 12, 13	Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов, разряд 1, 2, 3, 4
ОКНПО	420105	Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов

3.3.1. Трудовая функция

Наименование	Контроль и регулирование по показателям контрольно-измерительных приборов технологического процесса производства полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов	Код	С/01.3	Уровень (подуровень) квалификации	3

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

Трудовые действия	Пооперационный контроль производства полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов
	Регулирование технологического процесса по показателям контрольно-измерительных приборов
	Прохождение всех видов инструктажей по охране труда на производстве полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов
	Сенсорный пооперационный контроль качества продукции
Необходимые умения	Осуществлять инструментальный контроль производства полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов
	Пользоваться средствами защиты и рабочей спецодеждой в соответствии с назначением
	Корректировать технологический процесс по показателям контрольно-измерительных приборов
	Проводить органолептический контроль качества продукции на заданной технологической операции
Необходимые знания	Требования технической документации по производству полуфабрикатов и кулинарной продукции из рыбы и морепродуктов
	Правила эксплуатации технологического оборудования и контрольно-измерительных приборов
	Правила проведения измерений на контрольно-измерительных приборах
	Применение средств защиты и рабочей спецодежды
	Допустимые уровни отклонений от регламентируемых параметров качества продукции
Другие характеристики	-

3.3.2. Трудовая функция

Наименование	Ведение необходимых технологических журналов при производстве полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов	Код	C/02.3	Уровень (подуровень) квалификации	3

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

Трудовые действия	Ведение технологического журнала по учету сырья
	Ведение технологического журнала по учету выпуска готовой продукции
	Ведение технологического журнала по расходу пищевых материалов и тары
	Ведение технологического журнала по учету брака
Необходимые умения	Выполнять запись данных в журнал по учету сырья
	Выполнять запись данных в технологический журнал по учету выпуска готовой продукции
	Выполнять запись данных в технологический журнал по расходу пищевых материалов и тары
	Выполнять запись данных в технологический журнал по учету брака
Необходимые знания	Требования технической документации по производству полуфабрикатов и кулинарной продукции из рыбы и морепродуктов
	Нормы отходов и потерь при производстве полуфабрикатов и кулинарной продукции из рыбы и морепродуктов
Другие характеристики	-

3.3.3. Трудовая функция

Наименование	Обеспечение санитарно-гигиенических требований к технологическому процессу производства полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов	Код	C/03.3	Уровень (подуровень) квалификации	3

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

Трудовые действия	Выполнение санитарно-гигиенических требований
	Сдача санитарного минимума
	Соблюдение правил обращения, сбора, хранения и удаления отходов, дефектной пищевой и непищевой продукции

Необходимые умения	Производить действия, направленные на исполнение санитарно-гигиенических требований Отвечать на вопросы, входящие в санитарный минимум Выполнять правила обращения, сбора, хранения и удаления отходов, дефектной пищевой и непищевой продукции
Необходимые знания	Санитарно-гигиенические требования к производству полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов Правила обращения с пищевыми и непищевыми отходами при производстве полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов
Другие характеристики	-

IV. Сведения об организациях – разработчиках профессионального стандарта

4.1. Ответственная организация-разработчик

ФГБОУ ВПО «Калининградский государственный технический университет», город Калининград

Генеральный директор	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
7	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 тарифно-квалификационный справочник, выпуск 50, раздел «Добыча и переработка рыбы и морепродуктов».
[4] Общероссийский классификатор начального профессионального образования.

gost.e-ecolog.ru