

**Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 50)**

***Утративший силу***

Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 29 октября 2012 года № 416-ө-м. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 23 ноября 2012 года № 8102. Утратил силу приказом Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 13 августа 2020 года № 302.

      Сноска. Утратил силу приказом Министра труда и социальной защиты населения РК от 13.08.2020 № 302 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).

      В соответствии со статьей 125 Трудового Кодекса Республики Казахстан в целях установления сложности определенных видов работ, присвоения квалификационных разрядов рабочим и определения правильных наименований профессий рабочих, **ПРИКАЗЫВАЮ:**

      1. Утвердить прилагаемый Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (выпуск 50).

      2. Департаменту труда и социального партнерства (Сарбасов А. А.) в установленном законодательством порядке обеспечить государственную регистрацию настоящего приказа в Министерстве юстиции Республики Казахстан и его официальное опубликование.

      3. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на вице-министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан Ахметова С. А.

      4. Настоящий приказ вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования.

|  |  |
| --- | --- |
|
Министр |
С. Абденов |

|  |  |
| --- | --- |
|   | Утвержденприказом Министра труда исоциальной защиты населенияРеспублики Казахстанот 29 октября № 416-ө-м |

 **Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий**
**рабочих (выпуск 50)**
**Раздел 1. Общие положения**

      1. Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (выпуск 50) (далее - ЕТКС) состоит из раздела "Добыча и переработка рыбы и морепродуктов".

      2. Разряды работ установлены по их сложности без учета условий труда (за исключением экстремальных случаев, влияющих на уровень сложности труда и повышающих требования к квалификации исполнителя).

      3. Тарифно-квалификационная характеристика каждой профессии имеет два раздела. Раздел "Характеристика работ" содержит описание работ, наиболее типичных для данного разряда профессии рабочего, которые он должен уметь выполнять.

      4. В тарифно-квалификационных характеристиках приводится перечень работ, наиболее типичных для данного разряда профессии рабочего. Этот перечень не исчерпывает всех работ, которые может и должен выполнять рабочий. В необходимых случаях работодатель с учетом специфики может разрабатывать дополнительные перечни работ, соответствующих по сложности их выполнения тем, которые содержатся в тарифно-квалификационных характеристиках профессий рабочих соответствующих разрядов.

      5. Кроме работ, предусмотренных в разделе "Характеристика работ", рабочий должен выполнять работы по приемке и сдаче смены, уборке рабочего места, приспособлений, инструментов, а также по содержанию их в надлежащем состоянии, ведению установленной технической документации.

      6. Наряду с требованиями к теоретическим и практическим знаниям, содержащимися в разделе "Должен знать", рабочий должен знать: правила и нормы по охране труда, производственной санитарии и противопожарной безопасности; правила пользования средствами индивидуальной защиты; требования, предъявляемые к качеству выполняемых работ (услуг); виды брака и способы его предупреждения и устранения; производственную сигнализацию; требования по рациональной организации труда на рабочем месте.

      7. Рабочий более высокой квалификации, помимо работ, перечисленных в его тарифно-квалификационной характеристике, должен уметь выполнять работы, предусмотренные тарифно-квалификационными характеристиками рабочих более низкой квалификации, а также руководить рабочими более низких разрядов этой же профессии. В связи с этим работы, приведенные в тарифно-квалификационных характеристиках более низких разрядов, в характеристиках более высоких разрядов, как правило, не приводятся.

      8. При заполнении документов, подтверждающих трудовую деятельность работника, а также при изменении тарифного разряда, наименование его профессии записывается в соответствии с ЕТКС.

      9. Тарифно-квалификационные характеристики профессий являются обязательными при тарификации работ и присвоении квалификационных разрядов рабочим в организациях независимо от форм их собственности и организационно-правовых форм, где имеются производства и виды работ, указанные в настоящих разделах, кроме особо оговоренных случаев.

      10. В целях удобства пользования, ЕТКС предусматривает алфавитный указатель профессий рабочих согласно приложению к ЕТКС, содержащий наименования профессий рабочих, диапазон разрядов и нумерацию страниц.

      11. Перечень наименований профессий рабочих, предусмотренных настоящим разделом "Добыча и переработка рыбы и морепродуктов", с указанием их наименований по действовавшему выпуску ЕТКС, указан в редакции 2004 года.

 **Раздел 2. Добыча и переработка рыбы и морепродуктов**

      1. Аппаратчик обработки рыбьего жира

      Параграф 1. Аппаратчик обработки рыбьего жира, 4-й разряд

      12. Характеристика работ:

      ведение технологического процесса гидролиза печени, рафинации жира, витаминизации жира и облучения жира ультрафиолетовыми лучами механизированным способом;

      обеспечение с помощью средств автоматики и контрольно-измерительных приборов выполнения технологических режимов гидролиза, витаминизации и облучения жира;

      обеспечение бесперебойной работы оборудования и механизмов;

      отбор проб и контроль за качеством продукции;

      ведение необходимой документации.

      13. Должен знать:

      физико-химические свойства сырья;

      режимы и параметры технологических процессов гидролиза печени, рафинации, витаминизации и облучения жира ультрафиолетовыми лучами;

      требования, предъявляемые к качеству продукции;

      устройство и правила эксплуатации применяемого оборудования и аппаратуры;

      методику проведения анализов и отбора проб.

      2. Аппаратчик получения пата

      Параграф 1. Аппаратчик получения пата, 2-й разряд

      14. Характеристика работ:

      приготовление жемчужного пата путем перемешивания вручную деревянной лопаткой чистого гуанина в нитролаках в определенном соотношении до образования однородной массы;

      промывание сырого гуанина сильной струей воды в мешочных фильтрах;

      расфасовка пата в банки, фляги со взвешиванием;

      посол чешуи в бочках или ящиках.

      15. Должен знать:

      установленную дозировку гуанина и нитролаков;

      правила взвешивания и расфасовки пата в емкости.

      Параграф 2. Аппаратчик получения пата, 3-й разряд

      16. Характеристика работ:

      ведение процесса извлечения гуанина из рыбьей чешуи в роторно-сбивочном аппарате с мешалкой с помощью керосина или лигроина;

      фильтрация суспензии при сливании в отстойники;

      регулирование подачи в сепараторы суспензий гуанина в керосине или бензине с помощью вентилей;

      ведение процесса извлечения гуанина из керосиновой или бензиновой суспензии на сепараторах различных систем с соблюдением параметров давления, температуры;

      управление роторно-сбивочным аппаратом, сепараторами, мешалкой;

      закатка банок с жемчужным патом на закаточной машине.

      17. Должен знать:

      технологическую схему и режим процесса извлечения гуанина из рыбьей чешуи;

      физико-химические свойства сырья и суспензирующих гуанин жидкостей;

      устройство и правила эксплуатации применяемого оборудования;

      требования, предъявляемые к качеству вырабатываемого полуфабриката.

      Параграф 3. Аппаратчик получения пата, 4-й разряд

      18. Характеристика работ:

      ведение процесса получения жемчужного пата по всей технологической схеме;

      ведение процесса ферментации гуанина с добавлением воды, пепсина и уксусной кислоты в соотношении, установленном лабораторией;

      обеспечение выполнения установленных режимов гидролиза и определение внешним осмотром окончания ферментации гуанина;

      промывание гуанина водой для отделения кислоты с периодической проверкой кислотности среды;

      ведение учета просепарированного гуанина.

      19. Должен знать:

      технологическую схему и режим процесса получения пата;

      метод определения реакции среды с помощью индикаторов;

      устройство и правила эксплуатации применяемого оборудования;

      физико-химические и бактериологические свойства полуфабрикатов и готовой продукции и требования, предъявляемые к их качеству;

      формы ведения учета просепарированного гуанина.

      3. Изготовитель орудий лова

      Параграф 1. Изготовитель орудий лова, 1-й разряд

      20. Характеристика работ:

      выполнение простых операций, связанных с изготовлением и ремонтом сетных и канатных орудий лова;

      срезка ниток, стягивающих кромки сетного полотна;

      срезка, рассоединение остропки;

      срезка, расшивка сетных полотен после растакелаживания;

      снятие, срезка, отвязывание поплавков и грузил, сортировка их по степени годности;

      очистка остропки от узлов и посадочной нитки после срезки оснастки;

      удаление ниток (тоньков) из поплавков и грузил;

      закрепление частей орудий лова на держателях;

      намотка иглиц ниткой, веревкой вручную.

      21. Должен знать:

      способы и правила срезки и рассоединения остропки, расшивки сетных полотен после растакелаживания;

      правила сортировки по степени годности поплавков, грузил после их снятия с орудий лова.

      Параграф 2. Изготовитель орудий лова, 2-й разряд

      22. Характеристика работ:

      вязка вручную сетных полотен прямоугольной формы из ниток или веревки;

      соединение прямоугольных сетных полотен с ячейкой шворочным швом или сшивание их на машине;

      восстановление, подравнивание кромки дели;

      распределение сетного полотна по остропке;

      ремонт сетного полотна;

      вырезка поврежденных участков прямоугольной формы, восстановление их путем вывязывания порванных ячей;

      замена поврежденной оснастки;

      намотка иглиц ниткой, веревкой при помощи игло-намоточных машин;

      изготовление заготовок из синтетической веревки и стального каната для частей тунцеловного яруса, резка металлических и полихлорвиниловых трубок на заготовки заданных размеров, очистка заготовок от заусенцев;

      перекатка, размотка, распаковка бухт, растительных и синтетических канатов и шнуров; натяжение, отмеривание, резка (рубка) вручную растительных и синтетических канатов или шнуров требуемых размеров; закрепление распустившихся концов и сматывание заготовок в бухты;

      распаковка кип сетного полотна, провяз дели; распаковка поступивших в ремонт сетных орудий лова;

      растакелаживание орудий лова;

      обшивка кип упаковочной тканью;

      развешивание сетных орудий лова на вешала для ремонта и снятие их после ремонта;

      сворачивание сетных орудий лова вручную и при помощи механизмов;

      заготовка материалов для изготовления и ремонта деревянно-каркасных орудий лова: кольев, прутьев (тала), прогонов, крюков, траловых клячей, кателей для вентерей, мереж;

      осмотр и определение характера ремонта деревянно-каркасных орудий лова, выбор необходимых для ремонта материалов, ремонт орудий лова вручную с помощью инструмента, удаление поврежденных деталей и замена их новыми.

      23. Должен знать:

      виды и требования, предъявляемые к качеству материалов, применяемых при изготовлении и ремонте орудий лова;

      правила и способы распаковки канатов, шнуров, сетных полотен;

      способы вязки и соединения сетных полотен, соединения веревочных частей тунцеловного яруса;

      требования, предъявляемые к качеству вязки и соединений сетных полотен;

      правила и способы ремонта орудий лова и требования, предъявляемые к качеству их ремонта;

      устройство и правила эксплуатации применяемых механизмов и приспособлений;

      способы развешивания сетных орудий лова на вешала и снятия их с вешал.

      Параграф 3. Изготовитель орудий лова, 3-й разряд

      24. Характеристика работ:

      выполнение операций при изготовлении канатных изделий (такелажа) из комбинированных канатов типа "Геркулес", стальных канатов и тросов: перекатка, распаковка бухт, отмеривание и рубка (резка) канатов требуемых размеров вручную, плавка комбинированных, стальных канатов и тросов;

      выполнение операций при изготовлении канатных изделий (такелажа) из растительных и синтетических канатов или шнуров: отмеривание и рубка (резка) канатов или шнуров требуемых размеров при помощи механизмов, изготовление огонов сплесневанием, сращиванием канатов, наложение временных и постоянных марок, изготовление кранцев, грузовых сеток (парашютов), матов и хвостовиков из растительных и синтетических канатов;

      растаскивание и растягивание сеточника, веревки, канатов и тросов;

      изготовление крючковой (самоловной) снасти; оснастки для орудий лова из пенопласта и других материалов на станках или вручную; грузил, поплавков, буев;

      нарезание замков на кателях, деревянных обручах для вентерей, мереж;

      обвязка, оплетка нитками, трал-прядью, шнуром или заворачивание в куски дели грузил, кухтылей и другой оснастки;

      вязка вручную отдельных частей орудий лова прямоугольной формы из шнура или каната и непрямоугольной формы-из ниток и веревки;

      отсчет или отмеривание ячей;

      кройка вручную частей орудий лова прямоугольной формы;

      закрепление и натягивание остропки воротом или лебедкой;

      ведение сложного ремонта сетного полотна и остропки;

      восстановление поврежденного участка сложной формы сетного полотна вывязыванием порванных ячей, шворкой или вшиванием на машине фигурных вставок;

      частичная замена поврежденных канатов или шнуров со скрещиванием;

      соединение или съячеивание отремонтированных отдельных частей сложных орудий лова и их маркировка;

      насадка металлических и полихлорвиниловых трубок на промежуточный поводец и поводок крючка при сборке тунцеловного яруса;

      изготовление огонов на промежуточном поводце и поводке крючка с помощью специального приспособления и измерительного инструмента;

      обжим металлических трубок огонов на обжимном прессе;

      смазка металлических частей;

      контроль за качеством сборки отдельных частей тунцеловного яруса;

      упаковка корзин и отдельных частей тунцеловного яруса в бухты, пачки, кипы;

      изготовление деревянно-каркасных орудий лова по чертежам и образцам вручную с помощью инструмента;

      плетение прутяных орудий лова и соединение отдельных деталей вручную с обвязкой их делью.

      25. Должен знать:

      способы и правила изготовления такелажа к орудиям лова из растительного и синтетического канатов или шнуров:

      свойства материалов, используемых при изготовлении орудий лова;

      правила и способы изготовления оснастки и орудий лова;

      способы и правила выполнения сложного ремонта орудий лова;

      технологию сборки комплектующих частей тунцеловного яруса;

      способы кройки, вязки отдельных частей орудий лова;

      требования, предъявляемые к качеству ремонта, маркировке готовых частей;

      правила упаковки корзин и отдельных частей яруса;

      назначение и устройство обжимных прессов.

      Параграф 4. Изготовитель орудий лова, 4-й разряд

      26. Характеристика работ:

      выполнение операций при изготовлении канатных изделий (такелажа) из комбинированных канатов типа "Геркулес", стальных канатов и тросов: отмеривание и резка (рубка) канатов требуемых размеров при помощи механизмов; изготовление огонов сплесневанием, сращиванием канатов; наложение временных и постоянных марок; изоляция стального каната; изготовление грузовых сеток и кранцев, парашютов, матов и хвостовиков;

      комплексное изготовление крючковой (самоловной) снасти, сетных и канатных орудий лова;

      вязка вручную отдельных частей орудий лова непрямоугольной формы из шнура или каната;

      выбор ниток, веревки, шнура или каната для изготовления орудий лова;

      сборка, изготовление крыльев канатного трала;

      выполнение посадочных работ и работ по оснастке орудий лова;

      сборка корзин тунцеловного яруса;

      изготовление огонов на секциях хребтины и буйрепов с помощью специального приспособления и измерительного инструмента;

      изготовление кнопов верхнего поводца, заделка концов веревки после изготовления кнопов;

      крепление вертлюгов к концу верхнего поводца;

      изготовление веревочной крестовины, марок;

      соединение верхнего поводца с промежуточным и промежуточного поводца с поводком крючка;

      соединение поводцов и буйрепов с хребтиной;

      проверка качества сборки и правильности комплектования корзин тунцеловного яруса;

      контроль за качеством пропитки частей и прочностью соединений комплектующих частей тунцеловного яруса с помощью разрывной машины.

      27. Должен знать:

      способы и правила изготовления такелажа к орудиям лова, грузоподъемных сеток и кранцев из комбинированного каната, стального каната и троса;

      правила и способы вязки отдельных частей орудий лова непрямоугольной формы;

      технологическую инструкцию сборки корзин и отдельных частей тунцеловного яруса;

      требования, предъявляемые к качеству состава пропитки веревки, идущей на изготовление хребтины и верхнего поводца;

      требования, предъявляемые к качеству орудий лова;

      устройство и правила эксплуатации применяемого оборудования.

      Параграф 5. Изготовитель орудий лова, 5-й разряд

      28. Характеристика работ:

      кройка вручную, съячеивание отдельных частей орудий лова непрямоугольной формы;

      сборка канатного трала;

      проверка качества сборки и правильности комплектования;

      комплексное изготовление сетных и канатных орудий лова.

      29. Должен знать:

      способы и правила изготовления такелажа к орудиям лова;

      правила и способы кройки и соединения отдельных частей орудий лова непрямоугольной формы;

      технологическую схему изготовления сетных и канатных орудий лова;

      требования, предъявляемые к качеству орудий лова;

      устройство и правила эксплуатации применяемого оборудования.

      4. Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов

      Параграф 1. Кулинар изделий из рыбы и

      морепродуктов, 1-й разряд

      30. Характеристика работ:

      выполнение вспомогательных операций в процессе приготовления кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов;

      подача порожних формочек и другой потребительской упаковки для расфасовки готовых кулинарных изделий на транспортер, противни;

      мойка из шланга рыбы, креветок, кальмаров, водорослей и других морепродуктов;

      извлечение костей из рыбы;

      чистка яиц;

      отделение от листов, противней с помощью ручного инструмента замороженных пельменей;

      снятие шпагата и излишков целлофана с батонов готовой рыбной кулинарии;

      укупорка наполненных банок крышками из полимерных материалов вручную;

      заклейка наполненных пакетов из полимерных материалов гуммированной лентой.

      31. Должен знать:

      основные свойства полуфабрикатов и кулинарных изделий;

      правила мойки рыбы и морепродуктов;

      правила укупорки банок крышками из полимерных материалов и заклейки пакетов с готовой продукцией;

      способы выполнения вспомогательных операций в процессе изготовления кулинарных изделий.

      Параграф 2. Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов, 2-й разряд

      32. Характеристика работ:

      формовка рыбных котлет, тефтелей, фрикаделек и других аналогичных изделий вручную;

      панировка рыбы, котлет, рыбных палочек и других полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов;

      порционирование брикетов крилевой, креветочной пасты, сливочного масла вручную;

      перевязывание шпагатом оболочки, наполненной фаршем, для формовки сосисок;

      взвешивание на механических весах сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции;

      укладка рыбы-сырца, рыбной колбасы, зельца, фаршированной рыбы и изделий рыбной кулинарии, сформованной в батоны, на противни для последующей обработки;

      укладка вручную пирожков, пончиков, котлет, тефтелей, салатов, солянки, плова, различного фарша, паст, китового мяса и других кулинарных изделий в тару;

      укладка кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов, креветочного, икорного, селедочного масел, сельди рубленой в мелкую потребительскую упаковку;

      укладка на противни, в ящики готовых кулинарных изделий, расфасованных в мелкую потребительскую упаковку.

      33. Должен знать:

      установленную рецептуру приготовления фарша и компоненты, его составляющие;

      правила взвешивания, формовки, панировки, укладки в тару и потребительскую упаковку кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов.

      Параграф 3. Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов, 3-й разряд

      34. Характеристика работ:

      измельчение, перемешивание, взбивание фарша для котлет, тефтелей, фрикаделек, сосисок, пельменей, колбас, рыбы фаршированной и других кулинарных изделий, начинок для пирогов и пирожков вручную и на машинах;

      формовка рыбных котлет, тефтелей, фрикаделек и других изделий на машинах;

      формовка батонов рыбной колбасы, сосисок, рыбы фаршированной, зельца из рыбы всех видов, кроме осетровых и лососевых, вручную и с помощью шнекового шприца;

      обвязка шпагатом, навешивание и снятие с реек, прутков, клетей батонов рыбной кулинарии;

      разборка и измельчение вареных голов и хрящей осетровых рыб;

      порционирование брикетов крилевой и креветочной пасты, сливочного масла на резательных машинах;

      дозирование, измельчение, перемешивание компонентов для приготовления кулинарных изделий;

      приготовление салатов из рыбы и морепродуктов, паштетов, креветочного, селедочного и икорного масел, сельди рубленой;

      приготовление льезона;

      запекание кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов;

      укладка в формочки или противни вареной рыбы, морепродуктов и других полуфабрикатов, а также овощей, специй, яиц, лимонов и прочих компонентов, применяемых при изготовлении заливных блюд и другой деликатесной кулинарии и заливка их ланспигом, соусом, маринадом вручную;

      взвешивание на электронных весах готовых кулинарных изделий, расфасовка их на наполнительном автомате в мелкую потребительскую упаковку, заливка кулинарных изделий соусом, маринадом на полуавтоматических и автоматических машинах;

      укладка пирогов, кулебяк, жареной, печеной и фаршированной рыбы, кроме сформованной в батоны, в тару;

      укупорка кулинарных изделий, расфасованных в мелкую потребительскую упаковку, на машине.

      35. Должен знать:

      технологию приготовления фарша, начинок, салатов, паштетов, паст, формовки кулинарных изделий;

      правила расфасовки, заливки соусами, упаковки в тару;

      способы ведения процесса тепловой обработки кулинарных изделий;

      устройство и правила эксплуатации применяемых машин и оборудования;

      требования, предъявляемые к качеству сырья и готовой продукции.

      Параграф 4. Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов, 4-й разряд

      36. Характеристика работ:

      выполнение работ по приготовлению деликатесных кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов;

      формовка, расфасовка деликатесных кулинарных изделий из осетровых и лососевых видов рыб;

      формовка рулета из теши, пласта и филе рыбы;

      приготовление фаршированной рыбы, наполнение фаршем рыбных шкур, кусков рыбы или филе;

      приготовление солянки, плова и другой подобной кулинарии из рыб и морепродуктов с тепловой обработкой, кулинарных изделий из икры различных рыб;

      приготовление прозрачных бульонов (ланспига) для заливки рыбы;

      обслуживание заливочного холодильного агрегата при производстве заливных блюд;

      приготовление изделий рыбомучной кулинарии: пирогов, кулебяк, чебуреков, пирожков, пончиков, пельменей;

      приготовление различных видов теста (дрожжевого, слоеного и других) в соответствии с установленной рецептурой вручную и на машине;

      определение по органолептическим показателям готовности теста к разделке и выпечке;

      придание мучным изделиям необходимой формы (штамповка, формовка);

      выпечка рыбомучных изделий в печах различных систем;

      регулирование по показаниям контрольно-измерительных приборов температуры выпечки, определение времени окончания выпечки изделий;

      обслуживание автоматов по производству пельменей, пончиков, пирожков, рыбной соломки, рыбных палочек и других рыбомучных изделий;

      художественное оформление различных видов деликатесной и рыбомучной кулинарии.

      37. Должен знать:

      технологию приготовления деликатесных кулинарных изделий из рыбы, икры и морепродуктов;

      технологию приготовления изделий рыбомучной кулинарии;

      способы выполнения операции по фаршированию;

      устройство и правила эксплуатации применяемого оборудования;

      требования стандартов, предъявляемые к качеству сырья и готовой продукции;

      способы художественного оформления различных видов деликатесных изделий и изделий рыбомучной кулинарии.

      При выполнении работ по приготовлению деликатесных кулинарных изделий из осетровых и лососевых видов рыб - 5-й разряд.

      5. Маривод

      Параграф 1. Маривод, 2-й разряд

      38. Характеристика работ:

      ремонт, чистка, мойка на берегу ванн, бассейнов, садков, коллекторов, плав-средств, поводцов-субстратов, канатов-носителей и выполнение других аналогичных по сложности вспомогательных работ, связанных с подготовкой инвентаря, оснастки и деталей установок для выращивания объектов мари-культуры (морские водоросли и беспозвоночные);

      вымачивание и сушка поводцов-субстратов;

      привязывание грузил к поводцам;

      демонтаж на берегу деталей установок для выращивания объектов мари-культуры.

      39. Должен знать:

      устройство и назначение применяемого инвентаря, оснастки и установок для выращивания объектов мари-культуры;

      способы выполнения работ по ремонту, мойке и чистке инвентаря и деталей установок для выращивания объектов мари-культуры.

      Параграф 2. Маривод, 3-й разряд

      40. Характеристика работ:

      выращивание объектов мари-культуры под руководством маривода более высокой квалификации;

      развешивание маточных слоевищ для подсушивания и стимулирования выхода спор;

      пересадка рассады водорослей на берегу;

      монтаж на берегу деталей установок для выращивания мари-культуры, оснащение их кухтылями, пенопластовыми наплавами и другими средствами плавучести;

      вывязывание различных узлов креплений;

      размотка с бухты каната, натяжение, отмеривание, отрезание, отрубание его до требуемых размеров с оплавкой или обжигом концов;

      изготовление рам, крючков, грузил, пикулей, коллекторов, садков, гирлянд-садков и гирлянд-коллекторов, каркасов для садков и другой оснастки, инвентаря и деталей установок аналогичной сложности.

      41. Должен знать:

      основы биотехнического процесса оспоривания водорослей;

      технологию пересадки рассады водорослей и подсушивания маточных слоевищ для стимулирования выхода спор;

      правила обращения с культивируемыми объектами;

      способы изготовления оснастки, инвентаря и простых деталей применяемых установок, вывязывания различных узлов креплений;

      устройство и правила эксплуатации применяемых установок.

      Параграф 3. Маривод, 4-й разряд

      42. Характеристика работ:

      выращивание объектов мари-культуры;

      уход за плантациями мари-культуры;

      разрежение, сбор молоди беспозвоночных и рассады водорослей;

      пересадка объектов мари-культуры на различных стадиях выращивания в море;

      подкормка, поддержание необходимой температуры, освещенности и других условий при выращивании мари-культуры;

      сбор и заготовка маточных слоевищ водорослей;

      ведение процесса оспоривания поводцов-субстратов и вывешивание их в море;

      чистка в условиях моря горизонтальных канатов, поводцов-субстратов, оттяжек, садков от обрастания;

      монтаж, демонтаж и ремонт в море установок для выращивания водорослей, выставление якорей, набивка горизонтальных канатов и вертикальных оттяжек;

      выставление гирлянд-садков и гирлянд-коллекторов для выращивания беспозвоночных;

      сбор урожая, сортировка и упаковка объектов мари-культуры;

      регулирование глубины нахождения канатов-носителей в зависимости от темпов роста и стадии выращивания объектов мари-культуры;

      подвязывание или снятие дополнительных средств плавучести;

      при заготовке водорослей - подготовка промыслового оборудования к началу сезона заготовки водорослей под руководством заготовщика более высокой квалификации;

      наблюдение за орудиями лова в период промысла водорослей;

      сушка водорослей в естественных условиях, проверка влажности высушенных водорослей, упаковка и сдача их на приемные пункты;

      проведение профилактического ремонта применяемых механизмов в межсезонный период.

      43. Должен знать:

      основы биологического процесса выращивания мари-культуры;

      устройство и правила эксплуатации установок для выращивания водорослей и беспозвоночных, а также оборудования, применяемого для заготовки водорослей;

      технологию оспоривания и пересадки водорослей;

      технологию оспоривания и пересадки объектов мари-культуры на различных стадиях их выращивания, способы и сроки проведения работ по очистке деталей применяемых установок;

      способы монтажа и демонтажа установок для выращивания водорослей и беспозвоночных в море;

      способы регулирования глубины нахождения канатов-носителей;

      способы управления плав - средствами;

      сведения о районах промысла водорослей;

      виды водорослей и правила их заготовки;

      правила работы с орудиями лова;

      способы установки каркаса на месте заготовки;

      требования, предъявляемые к качеству сдаваемой продукции;

      способы и правила проведения ремонта применяемых механизмов.

      Параграф 4. Маривод, 5-й разряд

      44. Характеристика работ:

      выполнение всего комплекса работ по заготовке водорослей;

      подготовка промыслового оборудования к началу сезона заготовки;

      ведение промысла водорослей;

      наблюдение за приливными и отливными водами, направлением и силой волн и ветра, за состоянием плав-средств и промыслового оборудования;

      участие в управлении плав-средствами, выявление и устранение неисправностей в их работе;

      драгирование водорослей;

      отбор проб высушенных водорослей для проверки их влажности;

      подготовка и сдача на хранение промыслового оборудования и плав-средств.

      45. Должен знать:

      основы биологического процесса выращивания мари-культуры;

      способы управления плав-средствами;

      сведения о районах промысла водорослей, правила их заготовки;

      правила работы с орудиями лова;

      отличительные особенности рельефа дна, глубины течений;

      способы заготовки водорослей;

      требования, предъявляемые при отборе проб водорослей для проверки их качества;

      устройство и правила эксплуатации плав-средств, способы установки их в море.

      6. Машинист машин и механизмов внутренних водоемов

      Параграф 1. Машинист машин и механизмов

      внутренних водоемов, 3-й разряд

      46. Характеристика работ:

      выполнение механизированных работ при помощи машин и механизмов во внутренних водоемах;

      управление кормосмесителем при приготовлении кормовой смеси для рыб с соблюдением правильного соотношения отдельных компонентов по установленной рецептуре;

      дезинфекция рыбоводного оборудования и гидротехнических сооружений с помощью дез-установок;

      выкашивание растительности камышекосилкой в залитых водой прудах;

      аэрация воды в водоемах;

      управление подъемно-транспортными машинами и механизмами;

      внутрихозяйственная перевозка грузов на различного рода транспортных устройствах;

      транспортирование и спуск на воду плав-средств и кормораздатчиков;

      углубление водоемов и расчистка мелиоративной сети с помощью землесосных установок;

      выявление и устранение неисправностей в работе обслуживаемых машин и механизмов, участие в проведении профилактического и других видов ремонта.

      47. Должен знать:

      виды кормовых компонентов;

      рецептуру и способы приготовления кормовой смеси;

      требования, предъявляемые к качеству корма для рыб;

      рельеф дна водоемов;

      способы транспортирования и спуска на воду применяемых механизмов;

      устройство и назначение применяемых машин;

      принцип работы двигателей внутреннего сгорания, электродвигателей;

      способы выявления и устранения неисправностей в работе машин и механизмов.

      Параграф 2. Машинист машин и механизмов

      внутренних водоемов, 4-й разряд

      48. Характеристика работ:

      приготовление гранулированных кормов на агрегатах производительностью до 1500 кг/ч;

      наблюдение за подачей зеленой массы и зерна на шнековый смеситель, за поступлением массы в сушильный барабан и работой грануляторов;

      координирование действий машинистов более низкой квалификации, занятых на обслуживании отдельных узлов агрегата;

      проверка взаимодействия, синхронности и качества работы используемых машин и механизмов;

      управление передвижными раздатчиками гранулированных кормов при кормлении рыбы в садках и бассейнах тепловодных хозяйств;

      установка и регулирование, наладка автоматических кормораздаточных устройств;

      санитарно-профилактическая обработка рыбы с помощью специальной установки;

      выявление и устранение неисправностей в работе, проведение профилактического и других видов ремонта обслуживаемых машин и механизмов.

      49. Должен знать:

      виды кормовых компонентов и способы приготовления из них гранулированных кормов;

      устройство и правила эксплуатации применяемого оборудования;

      способы выявления и устранения неисправностей в работе обслуживаемых машин и механизмов, проведения их профилактического, среднего и капитального ремонта.

      При приготовлении гранулированных кормов на агрегатах производительностью свыше 1500 кг/ч - 5-й разряд.

      7. Машинист рыбопромысловых машин и механизмов

      Параграф 1. Машинист рыбопромысловых

      машин и механизмов, 3-й разряд

      50. Характеристика работ:

      управление рыбопромысловыми машинами (неводо-выборочными, неводо-наборочными, урезонаборочными) и лебедками различных систем с приводом от двигателей внутреннего сгорания и электродвигателей при тяге неводов, урезов, бежных и пятных арканов под руководством машиниста более высокой квалификации;

      участие в выявлении и устранении неисправностей в работе рыбопромысловых машин;

      выполнение слесарных работ;

      чистка и смазка обслуживаемых машин и механизмов.

      51. Должен знать:

      принцип работы и правила эксплуатации рыбопромысловых машин, двигателей внутреннего сгорания, электродвигателей и других механизмов;

      принцип работы неводов;

      основы слесарного дела.

      Параграф 2. Машинист рыбопромысловых

      машин и механизмов, 4-й разряд

      52. Характеристика работ:

      управление рыбопромысловыми машинами (неводо-наборочными, неводо-выборочными, урезонаборочными) и лебедками различных систем с приводом от двигателей внутреннего сгорания и электродвигателей при тяге неводов, урезов, бежных и пятных арканов;

      определение наиболее рационального варианта взаимодействия промысловых машин и механизмов при различных моментах замета и выборки неводов;

      выявление и устранение неисправностей в работе рыбопромысловых машин и механизмов с выполнением слесарных работ, проведение профилактического и других видов ремонта в меж-путинный период.

      53. Должен знать:

      устройство рыбопромысловых машин, двигателей внутреннего сгорания, электродвигателей и других применяемых механизмов;

      способы выявления и устранения неисправностей в работе применяемых механизмов;

      варианты взаимодействия рыбопромысловых машин и механизмов при различных моментах замета и выборки неводов.

      8. Обработчик морского зверя

      Параграф 1. Обработчик морского зверя, 2-й разряд

      54. Характеристика работ:

      укладка туш морского зверя, хоровин, шкур, шелеги, мяса в каплеры, бадьи, стампы;

      завязывание и развязывание каплера; открывание и закрывание бадьи;

      прием шкур, хоровин с транспортера на стол;

      чистка и мойка инвентаря и оборудования.

      55. Должен знать:

      основные свойства применяемого сырья, полуфабрикатов и материалов;

      назначение используемого оборудования, правила и способы его чистки, мойки и пропаривания.

      Параграф 2. Обработчик морского зверя, 3-й разряд

      56. Характеристика работ:

      обработка морского зверя после разделки и снятия шкуры;

      чановый посол мяса и сала морского зверя;

      мойка хоровин, шкур и кусков мяса в ваннах поштучно щетками; отмачивание хоровин, печени, мяса и сала;

      натирание кусков солью, укладка рядами, пересыпание солью;

      отбраковка при посоле кусков мяса, печени и сала, имеющих дефекты;

      прессовка и отжим на ручных и механизированных прессах шквары, шелеги, баткака, шкур морского зверя;

      замораживание мяса морского зверя в морозильных камерах;

      выгрузка шкур из посольных ванн;

      взвешивание туш морского зверя;

      навешивание бирок и маркирование шкур;

      разлив жира в емкости вручную.

      57. Должен знать:

      правила и способы обработки морского зверя после его разделки;

      консервирующие свойства соли;

      температурный режим замораживания морского зверя;

      требования, предъявляемые к мойке, отмачиванию хоровин, шкур, кусков мяса и другой продукции морского зверя;

      требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов и готовой продукции;

      устройство и правила эксплуатации применяемого оборудования.

      Параграф 3. Обработчик морского зверя, 4-й разряд

      58. Характеристика работ:

      выгрузка туши морского зверя из судов, прорезей при помощи кранов, блоков, лебедок, транспортеров или вручную;

      разделка, резка морского зверя вручную;

      отрубание от туши головы и ласт;

      удаление остатков хрящей и позвонков;

      резка сала и мяса на куски;

      выгрузка морского зверя из посольных чанов и ларей вручную;

      обрезка шкур, зачистка концов мездры и рубцов;

      откатка шкур на барабане, очистка их от опилок на машине и вручную;

      разборка штабеля с хоровинами или шкурами, очистка хоровин, шкур от соли, раскладка шкур на площадках, стеллажах, сортировочных столах;

      перевозка и укладка шкур в штабели с подсчетом и без подсчета их количества;

      разлив жира в емкости с применением машин.

      59. Должен знать:

      правила выгрузки морского зверя из трюмов судов, прорезей;

      правила и способы разделки, резки морского зверя вручную;

      правила выгрузки морского зверя из посольных чанов, ларей;

      требования, предъявляемые к качеству разделки морского зверя;

      устройство и правила эксплуатации применяемого оборудования.

      Параграф 4. Обработчик морского зверя, 5-й разряд

      60. Характеристика работ:

      выполнение всего комплекса работ технологического процесса обработки морского зверя;

      определение внешним осмотром качества мяса морского зверя и установление его сортности:

      разделка, резка морского зверя на машинах;

      ведение процесса консервирования шкур с применением поваренной соли, соды, нафталина, кремнефтористого натрия и других консервирующих веществ или с предварительной обработкой шкур соляным раствором (тузлуком);

      втирание соли, консервирующей смеси по всей мездряной поверхности шкур вручную на столе или на специальном механическом устройстве;

      посол или пересыпка солью шкур в целях обеспечения качества консервирования и хранения шкур;

      укладка шкур в ванны, бочки и выемка из них;

      заливка шкур тузлуком;

      приготовление консервирующей смеси.

      61. Должен знать:

      технологический процесс всего комплекса обработки морского зверя;

      правила разделки морского зверя на машинах;

      требования, предъявляемые к качеству мяса морского зверя;

      ассортимент и сорта шкур;

      способы консервирования шкур и правила их хранения;

      устройство и правила эксплуатации применяемого оборудования.

      Параграф 5. Обработчик морского зверя, 6-й разряд

      62. Характеристика работ:

      снятие шкуры с туши морского зверя, зачистка шкур от прирезей мяса и сала; подрезка ласт и удаление лапок;

      сортировка шкур морского зверя всех видов в соответствии с действующими стандартами по сортам, группам, массе, видам дефектов;

      выявление, оценка и учет прижизненных пороков и видов производственного брака шкур морского зверя; определение шерстности, качества волосяного покрова, размера площади или массы шкур и их производственного назначения;

      комплектование партий шкур для отгрузки;

      мездрение шкур морского зверя на мездрильной машине или ножом вручную;

      натягивание шкурок на правилки и их закрепление в местах натяжения.

      63. Должен знать:

      прижизненные пороки и виды производственного брака шкур морского зверя;

      правила сортировки и оценки качества шкур морского зверя;

      свойства и строение шкур в зависимости от вида, пола и возраста морского зверя;

      технику и приемы процесса мездрения;

      требования, предъявляемые к качеству кожевенного и мехового сырья;

      устройство и правила эксплуатации применяемого оборудования.

      9. Обработчик рыбы и морепродуктов

      Параграф 1. Обработчик рыбы и морепродуктов, 1-й разряд

      64. Характеристика работ:

      выполнение простых ручных операций в процессе обработки рыбы, крабов, морепродуктов и икры;

      взвешивание порожней тары;

      перекат, кантовка порожних бочек;

      укладка в штабель порожних ящиков, порожних банок в колонны, разборка штабелей и колонн;

      засыпка пряно-солевой смеси в порожние бочки;

      укрытие посольных емкостей изоляционным материалом, рогожами, матами, досками, балластом и снятие их;

      очистка рам, реек и прутков от копоти и нагара, сбор очищенных реек и прутков;

      мойка и протирка банок с консервами вручную;

      лакировка железных обручей на бочках с икрой, просушка паяльной лампой и протирка ветошью донышек бочек;

      укладка вкладышей из полимерных материалов в бочки;

      забивка шкантов в бочки;

      укупорка наполненных бутылок, бутылей, банок пробками и крышками вручную;

      зашивка тюков, кулей, мешков, корзин с рыбой вручную;

      подготовка площадки для естественного замораживания рыбы.

      65. Должен знать:

      основные свойства применяемых в процессе работы сырья, полуфабрикатов и материалов;

      правила и способы выполнения операций по обработке рыбы и морепродуктов;

      основные требования, предъявляемые к качеству сырья, полуфабрикатов и материалов.

      Параграф 2. Обработчик рыбы и морепродуктов, 2-й разряд

      66. Характеристика работ:

      выполнение несложных технологических и вспомогательных операций при обработке рыбы, морепродуктов и икры;

      разборка внутренностей рыбы при выработке витаминов;

      рубка рыбы на куски при изготовлении технической продукции;

      замачивание морских водорослей и мойка льда;

      лакировка железных обручей на бочках с икрой;

      разлив агарового бульона;

      обертывание мороженых брикетов в пергаментную бумагу;

      прокаливание стеклянных банок и крышек в электрическом шкафу;

      загрузка рыбы в дефростер;

      взвешивание сырья, полуфабрикатов и готовой продукции с оформлением соответствующей документации;

      раскладка и сбор рыбы на площадках при замораживании ее в естественных условиях;

      выгрузка рыбы вручную и при помощи механизмов из бочек, ванн, контейнеров;

      регулирование поступления рыбы на транспортеры, гидро-транспортеры и другие транспортные средства;

      укладка банок с консервами в колонны и разборка колонн;

      зашивание кулей и мешков с рыбой на машинах;

      мойка рыбы вручную с помощью скребка, щетки, мочалки и других приспособлений с удалением остатков пленки и сгустков крови;

      мойка из шланга свежей рыбы, морепродуктов и льда;

      чистка, мойка и пропаривание применяемого оборудования и инвентаря.

      67. Должен знать:

      способы и правила несложной технологической обработки рыбы, морепродуктов и икры;

      способы и правила мойки рыбы, морепродуктов и льда;

      правила укладки в колонны банок с консервами и их разборки;

      назначение применяемого оборудования и инвентаря, правила и способы их чистки, мойки и пропаривания.

      Параграф 3. Обработчик рыбы и морепродуктов, 3-й разряд

      68. Характеристика работ:

      при обработке рыбы: выполнение работ по обработке и уборке рыбы вручную и с помощью механизмов;

      чановый и бочковый посол с безрядовой укладкой; пряный и стоповый посол рыбы всех видов, кроме осетровых и лососевых, для копчения, вяления, консервов и пресервов;

      приготовление пряной смеси, тузлука для посола;

      натирка, набивка и обволакивание рыбы солью, натирка чесноком;

      раскидка рыбы в посольных емкостях и кантовка ее вручную;

      дефростация рыбы и отмачивание в ваннах, сушка, вяление рыбы естественным способом: раскладка и сбор рыбы на решетках, стеллажах, ситах, брезенте;

      снятие рыбы, нанизанной на шпагат, рейки, прутки, шесты;

      резка вязиги на ленты и очистка ее от хрящевой массы, просушка разделанной вязиги, связывание в жгуты, сортировка и упаковка;

      приготовление клеевого бульона: отмачивание и мойка рыбьей чешуи и плавательных пузырей, загрузка и разгрузка варочных котлов, обработка рыбьей чешуи и приготовление сухого рыбьего клея;

      консервирование мелкой кормовой рыбы и рыбных отходов пиро-сульфитом натрия;

      панировка рыбы или кусочков рыбы вручную и на машинах;

      мойка рыбы на машинах;

      сортировка, разборка, приемка, калибровка и отбраковка порожних банок и крышек при подаче их по течке;

      сортировка рыбы и кусочков рыбы по видам и размерам;

      очистка рыбы от слизи, до-чистка чешуи после обработки на чешуеочистительной машине;

      без-рядовая укладка и до-кладка рыбы в бочки, кули, корзины, мешки, тюки, ящики вручную и с помощью вибро-укладчика;

      вскрытие банок с консервами и пресервами;

      заливка емкостей с рыбой тузлуком, соусом, маринадом, раствором бензойно-кислого натрия, маслом вручную из шланга;

      сортировка и мойка молок и печени рыб;

      сбор и обработка плавников лососевых рыб для приготовления консервов;

      укладка печени рыбы осетровых видов в бочки с пересыпкой рядов солью;

      прокаливание масла в баках, котлах с огневым подогревом, на газовых и электрических плитах.

      при обработке морепродуктов: сортировка, разборка морских водорослей, морской капусты, трепангов, голотурий, вилоспадикса, мидии в створках, агара, агароида и других морепродуктов, очистка их от загрязнений и механических примесей; отбор сырья по целевому назначению;

      дефростация морепродуктов;

      первичная обработка некондиционной мидии в отсадочном отделении;

      вскрытие раковин мидии и гребешка с отделением содержимого от стенок раковин;

      мойка разделанных кальмаров, трепангов, осьминогов, морского гребешка;

      чистка вареного шримса с отделением панциря;

      отжим на механических или ручных прессах морских водорослей с загрузкой и выгрузкой их вручную или с помощью транспортера;

      обрезка резоидов от слоевищ, резка слоевищ ламинарии и других водорослей вручную;

      снятие со стеллажей форм с агаро-льдом, выбивка брикетов агаро-льда, укрытие штабелей агаро-льда;

      укладка в тару морепродуктов;

      пересыпка уложенных трепангов и голотурий древесным углем.

      при обработке крабов: отцепление - освобождение из сетей запутавшихся крабов с сортировкой их по кондициям;

      отвязка от сетей грузил и поплавков;

      распутывание сетей и очистка их от прилова;

      подача крабов на обработку, распределение ходильных конечностей по бункерам машин;

      мойка крабового мяса;

      пергаментация банок.

      при обработке икры: мойка ястыков икры, укладка икры в бочки и банки, обтягивание банок с икрой рыб различных видов резиновыми кольцами, накрывание банок крышками, вскрытие банок с икрой вручную.

      69. Должен знать:

      способы и правила обработки рыбы всех видов и особенности несложной обработки осетровых и лососевых рыб;

      технологию обработки икры морских ежей и рыб различных видов, кроме осетровых и лососевых; правила мойки ястыков икры, укладки икры в банки и бочки;

      правила подачи крабов и крабовых конечностей на обработку, правила мойки крабового мяса и пергаментации банок;

      правила сортировки, разборки и мойки морских продуктов;

      технологический процесс прессования морских водорослей на ручных и механических прессах;

      способы вскрытия раковин моллюсков;

      способы укладки и правила упаковки морепродуктов в тару;

      требования, предъявляемые к качеству продукции;

      устройство и правила эксплуатации применяемого оборудования;

      консервирующие свойства соли и тузлука;

      правила сортировки рыбы по видам и размерам;

      правила выгрузки рыбы из бочек, ванн и других емкостей.

      Параграф 4. Обработчик рыбы и морепродуктов, 4-й разряд

      70. Характеристика работ:

      при обработке рыбы: разделка рыбы вручную;

      снятие чешуи, удаление жучек, обесшкуривание рыбы, обезглавливание рыбы всех видов, кроме осетровых и сома;

      зябрение и жабрование рыбы всех видов, кроме осетровых и лососевых;

      обрезка плавников и потрошение рыбы всех видов, кроме осетровых, обескровливание рыбы;

      вскрытие брюшной полости, удаление внутренностей, зачистка рыбы от пленки, сгустков крови и слизи;

      зачистка рыбы всех видов после разделки;

      разделка сельди, скумбрии, ставриды, сардины, сардинеллы, минтая, путассу и других рыб аналогичных видов на спинку и тешу;

      разделка рыбы всех видов, кроме осетровых и сома, на куски;

      разделка пластов осетровых рыб на кусок;

      порционирование рыбы;

      отделение от внутренностей рыбы икры, молок, печени;

      порционирование молок, печени рыб;

      обработка хрящей и молок рыб осетровых видов для консервов;

      измельчение рыбы, китового мяса, фарша и другой продукции в протирочных машинах, волчках;

      обвязывание рыбы шпагатом, нанизывание рыбы на шпагат, прутки, навешивание (снятие) на рейки, прутки, шесты, вагонетки (клети), крючки цепного транспортера, носители коптильных и сушильных установок, укладка (снятие) на сетчатые рамы, сетки;

      обработка рыбы коптильной жидкостью;

      сортировка рыбы, кроме рыбы ценных пород, по внешнему виду и консистенции;

      сортировка готовой продукции на конвейере;

      размораживание рыбы в механических дефростерах;

      замораживание рыбы в морозильных аппаратах, а также льдосолевым способом, глазировка рыбы и рыбного филе;

      посол рыбы (чановый, бочковый, ящичный и другой) с рядовой укладкой;

      посол рыбы в посольном агрегате, на механизированной линии;

      рядовая укладка сельди, скумбрии, лососевых, частиковых и других видов рыбы в тару;

      выгрузка рыбы вручную и при помощи механизмов из крупных емкостей, чанов, выходов, ларей;

      загрузка в каплеры, бадьи, стампы;

      заливка рыбы соусом, маринадом, тузлуком, раствором бензойно-кислого натрия, маслом на машинах;

      прокаливание масла в паровых котлах под давлением;

      транспортирование рыбы и рыбной продукции в упакованном и неупакованном виде, соли и льда массой более 60 кг с погрузкой и разгрузкой;

      перемещение, передвижка чанов, ванн и другого тяжелого инвентаря.

      при обработке морепродуктов: ошпаривание и обесшкуривание кальмара;

      разделка, порционирование и обработка креветок, кальмаров, осьминогов, трепангов, голотурий, кукумарий, морского гребешка, морского ежа, трубача по всей технологической схеме;

      резка ламинарии и других водорослей на резательных машинах;

      отделение биссуса от мяса мидии с сортировкой на присутствие включений "жемчуга" и известковых врастаний;

      рядовая укладка морепродуктов в тару.

      при обработке крабов: разделка крабов вручную, отделение панциря, варка краба, разрывание, рубка крабовых конечностей, разбивание клешни, извлечение крабового мяса;

      сортировка крабового мяса по видам, размерам и качеству;

      порционирование крабового мяса и укладка его на тарелочки;

      приготовление крабового фарша;

      вырезка, разделка, резка абдомен.

      при обработке икры: обработка икры морских ежей и рыб различных видов (тресковых, камбаловых, нототении, сельди, скумбрии, ставриды, мойвы, сиговых, судака, щуки, карповых и других), кроме осетровых и лососевых;

      сортировка ястыков икры, пробивка ястыков на машине или вручную через грохотки;

      приготовление смеси соли с антисептиком или соляного раствора;

      посол пробойной ястычной икры, отмачивание соленой икры;

      смешивание икры с маслом и антисептиком;

      сортировка готовой икры рыб, кроме осетровых и лососевых видов;

      пастеризация икры;

      определение момента окончания посола икры.

      71. Должен знать:

      правила и способы разделки рыбы, крабов, морепродуктов;

      нормы расхода сырья;

      режим и параметры технологического процесса обработки икры, посола рыбы, замораживания, дефростации рыбы;

      устройство и правила эксплуатации применяемого оборудования и механизмов;

      требования, предъявляемые к качеству сырья, готовой продукции, полуфабрикатов, сортности рыбы.

      Параграф 5. Обработчик рыбы и морепродуктов, 5-й разряд

      72. Характеристика работ:

      при обработке рыбы: разделка-резка рыбы всех видов на пласт, полупласт и филе;

      разделка тихоокеанских лососей, морского окуня, тунца, рыбы-меч, зубатки, палтуса, нототении, трески, сига, муксуна, омуля, щекура, пыжьяна, пеляди, жереха, толстолобика, белого амура, карпа, угольной и масляной рыбы, других аналогичных рыб на спинку или спинку-балычок и тешу, крупной рыбы - на боковник, осетровых рыб и сома - на куски;

      жабрование осетровых и лососевых рыб;

      обезглавливание сома и рыбы осетровых видов с разделкой головы на части;

      разделка трески, пикши и сайды на пласты клипфиксной резки; палтусная разделка рыб, разделка рыбы на пласт обезглавленный для кипперса;

      потрошение и порционирование рыбы осетровых видов и сома;

      срезка неровностей рыбы осетровых видов после посола;

      разделка-резка рыбы на разделочных, головоотсекающих, порционирующих и других аналогичных по сложности машинах с ручной и механизированной подачей;

      обрезка плавников на плавнико-резках;

      посол вручную рыбы осетровых, лососевых и сиговых видов, разделанных на спинку, для балычных изделий: набивка, натирка, обволакивание солью рыбы поштучно;

      выгрузка рыбы из судов, прорезей и других водоходных емкостей вручную или с помощью механизмов;

      прием от сдатчиков рыбы со взвешиванием;

      сортировка копчено-вяленой рыбо-продукции по качеству с учетом запаха;

      сортировка по качеству разделанной и неразделанной рыбы ценных пород.

      при обработке крабов: разделка крабов на разделочных машинах: отделение панциря, разделка ходильных и клешненосных конечностей;

      управление разделочными машинами;

      выявление и устранение неисправностей в работе обслуживаемых машин и механизмов.

      при обработке морепродуктов: обработка морепродуктов на поточно-механизированных линиях "Скремет"; ведение технологического процесса приготовления мяса креветки, обслуживание бланширователя, панцирно-съемной машины, линии посола и заморозки мяса вареной креветки, электронных весов и пакето-образующих машин.

      при обработке икры: обработка икры осетровых и лососевых рыб;

      сортировка и мойка ястыков икры;

      пробивка ястыков на машине или вручную через грохотки (на бутарах);

      сортировка и мойка икры перед посолом в аппаратах или вручную в емкостях, удаление сгустков крови, пленок;

      приготовление смеси соли с антисептиком или соляного раствора;

      посол икры, отделение икры от тузлука, обезвоживание икры на центрифуге;

      сортировка готовой икры, укладка в бочки и банки;

      пастеризация икры;

      определение момента окончания посола икры.

      73. Должен знать:

      правила и способы разделки рыбы осетровых и лососевых видов, разделки крабов на машинах;

      правила разделки рыбы всех видов на пласт, полупласт, филе, спинку и тешу;

      правила и способы посола рыбы, разделанной на балык;

      правила выгрузки рыбы из судов;

      требования, предъявляемые к качеству и сортности готовой рыбной продукции;

      устройство и правила эксплуатации применяемого оборудования.

      Параграф 6. Обработчик рыбы и морепродуктов, 6-й разряд

      74. Характеристика работ:

      разделка вручную осетровых рыб, семги, белорыбицы, нельмы, озерного и балтийского лосося, сома на спинку и тешу, на боковник и пласт;

      разделка вручную лососевых рыб способом семужной резки;

      обработка икры из рыбы лососевых и осетровых видов при комплексном выполнении всех работ;

      определение внешним осмотром и при помощи контрольно-измерительных приборов качества икры осетровых и лососевых видов рыб в ястыках и выбор способа ее переработки;

      определение времени окончания просаливания икры осетровых и лососевых видов рыб.

      75. Должен знать:

      правила и способы разделки рыбы на спинку и тешу, пласт, боковник;

      способ семужной резки; режим и параметры технологического процесса обработки икры лососевых и осетровых видов рыб;

      физико-химические свойства сырья и готовой продукции;

      устройство и правила эксплуатации применяемого оборудования;

      требования, предъявляемые к качеству сырья и готовой продукции.

      10. Оператор коптильной установки

      Параграф 1. Оператор коптильной установки, 4-й разряд

      76. Характеристика работ:

      ведение технологического процесса копчения рыбы холодным или горячим способом в коптильных установках (камерах) периодического и непрерывного действия под руководством оператора более высокой квалификации;

      загрузка дымо-генераторов топливом;

      раскладывание и разжигание топлива на полу коптильных камер;

      очистка коптильных камер.

      77. Должен знать:

      физико-химические свойства сырья, параметры технологических процессов копчения рыбы;

      способы и правила загрузки, раскладывания и разжигания топлива;

      устройство и правила эксплуатации коптильных установок (камер), дымо-генераторов, способы устранения неполадок и дефектов в их работе.

      Параграф 2. Оператор коптильной установки, 5-й разряд

      78. Характеристика работ:

      ведение технологического процесса копчения рыбы холодным или горячим способом в коптильных установках (камерах) периодического и непрерывного действия;

      обеспечение с помощью средств автоматики и контрольно-измерительных приборов выполнения технологических режимов копчения рыбы в зависимости от видового и размерного состава, способов разделки, содержания жира и качества поступающего на копчение рыбного сырья;

      обеспечение бесперебойной работы коптильных установок, предупреждение и устранение причин отклонения от нормального технологического режима;

      контроль показателей качества готовой рыбной продукции, ее соответствия нормативно-технической документации;

      обслуживание контрольно-измерительных приборов, дымо-генераторов;

      ведение записей в журнале.

      79. Должен знать:

      физико-химические свойства сырья;

      параметры технологических процессов копчения рыбы;

      нормы выхода и сортности продукции;

      конструкцию коптильных установок и правила их обслуживания;

      устройство и принципы действия контрольно-измерительных приборов;

      способы выявления и устранения неполадок и дефектов в работе коптильных установок;

      правила обслуживания дымо-генераторов;

      порядок ведения технологических журналов.

      При ведении технологического процесса копчения деликатесной рыбы (осетровой, лососевой и других видов) - 6-й разряд.

      11. Оператор рыбокоптильной механизированной линии

      Параграф 1. Оператор рыбокоптильной

      механизированной линии, 5-й разряд

      80. Характеристика работ:

      ведение технологического процесса копчения рыбы на рыбокоптильной механизированной линии с использованием роботов-манипуляторов;

      контроль за работой машин для нанизывания рыбы на шомпола и обеспечение бесперебойного передвижения шомполов с рыбой;

      контроль за формированием комплектов шомполов в накопителе и загрузкой их в клети;

      определение при помощи контрольно-измерительных приборов и по результатам химических анализов времени окончания технологического процесса;

      выявление и устранение неисправностей в работе машин и механизмов, входящих в рыбокоптильную механизированную линию, и обеспечение ее бесперебойной работы;

      текущий ремонт и наладка рыбокоптильной механизированной линии;

      участие в среднем и капитальном ремонте линии или машин и механизмов, входящих в рыбокоптильную механизированную линию.

      81. Должен знать:

      режим и параметры технологического процесса копчения рыбы;

      правила нанизывания рыбы на шомпола на машине и загрузки их в клети;

      требования, предъявляемые к качеству готовой продукции;

      устройство и правила эксплуатации и ремонта рыбокоптильной механизированной линии.

      12. Оператор скороморозильных аппаратов

      Параграф 1. Оператор скороморозильных аппаратов, 5-й разряд

      82. Характеристика работ:

      ведение процесса замораживания рыбы и рыбопродуктов в автоматизированных скороморозильных аппаратах, управление механизмами и обеспечение заданного режима их работы, регулирование продолжительности циклов работы отдельных узлов с целью синхронизации действий;

      контроль за температурой и уровнем воды в глазировочном аппарате;

      наблюдение за показаниями контрольно-измерительных приборов, своевременное выявление и устранение причин, снижающих производительность скороморозильных аппаратов и качество выпускаемой продукции;

      руководство действиями рабочих, занятых загрузкой, выгрузкой и сортировкой брикетов мороженой рыбы;

      ведение журнала учета готовой продукции.

      83. Должен знать:

      устройство обслуживаемого оборудования и правила его эксплуатации;

      систему сигнализации; основы гидравлики;

      схемы кинематики, гидравлики;

      технологические режимы замораживания, глазирования рыбы и рыбо-продукции;

      нормы загрузки скороморозильных аппаратов для разных видов рыбы;

      требования, предъявляемые к качеству готовой продукции;

      правила ведения журнала учета готовой продукции.

      13. Отбельщик агарового студня

      Параграф 1. Отбельщик агарового студня, 4-й разряд

      84. Характеристика работ:

      ведение процесса отбеливания агарового студня по установленной технологической схеме;

      промывка агарового студня водой в чанах и бассейнах различной конструкции путем перемешивания его струей сжатого воздуха или механической мешалкой;

      регулирование подачи сжатого воздуха и воды, поддерживающих студень в непрерывном движении и обеспечивающих качество промывки;

      регулирование загрузки промывочных чанов резаным черным студнем, поступающим самотеком из машины;

      перекачивание промытого агарового студня в отбелочные чаны, а затем в вакуум-аппараты;

      приготовление раствора хлорной извести и подача его из напорных дозировочных блоков в чаны отбеливания агара;

      управление обслуживаемыми механизмами.

      85. Должен знать:

      технологическую схему и режим процесса отбеливания агарового студня;

      устройство и назначение применяемых чанов, бассейнов, вакуум-аппаратов, механизмов и оборудования;

      требования, предъявляемые к качеству отбеливания студня;

      установленную дозировку воды и хлорной извести при приготовлении раствора для отбеливания агарового студня.

      14. Приготовитель водорослевого порошка и крупки

      Параграф 1. Приготовитель водорослевого порошка и крупки, 3-й разряд

      86. Характеристика работ:

      ведение процесса приготовления водорослевого порошка и крупки из морских водорослей (ламинарии, фукуса и других.) и их отходов по установленной технологической схеме;

      промывка отходов и отжим на прессах;

      резка подсушенных слоевищ водорослей на резательной машине;

      загрузка измельченных водорослей в сушильные установки;

      ведение процесса сушки, регулирование режима сушки с помощью контрольно-измерительных приборов;

      помол и измельчение высушенных водорослей и отходов;

      управление обслуживаемыми машинами и механизмами;

      взвешивание и упаковка водорослевого порошка и крупки в тару.

      87. Должен знать:

      технологическую схему и режим процесса приготовления водорослевого порошка и крупки;

      устройство и правила эксплуатации применяемого оборудования;

      требования, предъявляемые к качеству готовой продукции.

      15. Приемщик плавсредств

      Параграф 1. Приемщик плавсредств, 3-й разряд

      88. Характеристика работ:

      прием с рейда на берег и спуск на воду всех типов маломерных судов при любом состоянии моря с помощью разного вида такелажа и систем силовых блоков;

      прием сигналов, подаваемых приемщиками плав-средств более высокой квалификации в момент спуска судов на воду или приема их на берег и выполнение соответствующих сигналам действий;

      изготовление вручную всех предметов такелажа, применяемых при приемке судов и спуске их на воду;

      установка разного рода прокатов, лежек с их перемещением;

      подача на суда оттяжек и трапов;

      перемещение инвентаря и такелажа;

      разматывание из бухты канатов или тросов и сматывание их в бухты.

      89. Должен знать:

      правила и способы приема с рейда на берег и спуска на воду маломерных судов с помощью разного вида такелажа и систем силовых блоков;

      способы изготовления такелажа;

      установленную сигнализацию;

      наименование и назначение предметов инвентаря и такелажа при выполнении работ по приему судов на берег и спуску их на воду.

      Параграф 2. Приемщик плавсредств, 4-й разряд

      90. Характеристика работ:

      прием с рейда на берег и спуск на воду маломерных судов всех типов при любом состоянии моря с учетом рельефа дна, глубины прибрежного участка моря, силы приливного и отливного течений, прибойной волны, силы и направления ветра, определяемых внешним наблюдением;

      составление системы силовых блоков;

      координация работы приемщиков плав-средств более низкой квалификации во время приема и спуска на воду судов при помощи установленной сигнализации;

      подача и прием сигналов с судов, стоящих на рейде;

      расстановка приемщиков плав-средств более низкой квалификации при различных вариантах и моментах приема судов с рейда и спуска их на воду.

      91. Должен знать:

      правила и способы приема с рейда на берег и спуска на воду маломерных судов всех типов при любом состоянии моря с учетом рельефа дна, глубины прибрежного участка моря, силы приливного и отливного течений, прибойной волны, силы и направления ветра;

      правила расстановки приемщиков плав-средств более низкой квалификации при различных вариантах и моментах приема и спуска судов;

      способы составления систем силовых блоков.

      16. Рыбак прибрежного лова

      Параграф 1. Рыбак прибрежного лова, 1-й разряд

      92. Характеристика работ:

      в период подготовки путины и по ее окончании - выполнение различных вспомогательных ручных работ, связанных с прибрежным ловом рыбы и морепродуктов под руководством рыбака прибрежного лова более высокой квалификации.

      93. Должен знать:

      правила и способы выполнения вспомогательных ручных работ, связанных с прибрежным ловом рыбы и морепродуктов.

      Параграф 2. Рыбак прибрежного лова, 2-й разряд

      94. Характеристика работ:

      в период путины - укладка невода и арканов (урезов) в неводник, выпутывание невода и арканов, подвязывание невода к тяговому канату, подборка каната с барабана лебедки с укладкой его в круги, вытягивание невода и арканов вручную, участие в работах по притонению невода, выливка и отсаживание рыбы и морепродуктов;

      регулирование продвижения рыбы и морепродуктов по транспортеру;

      транспортирование рыбы и морепродуктов в места сдачи в установленные сроки;

      передача звуковых и световых сигналов;

      при лове рыбы и морепродуктов с бударок, куласов - выезд на веслах к месту лова, участие в расстановке, осмотре орудий лова и выборе рыбы и морепродуктов;

      в период подготовки к путине и по ее окончании - выполнение различных работ под руководством рыбака прибрежного лова более высокой квалификации;

      выполнение несложных работ, связанных с ремонтом орудий лова.

      95. Должен знать:

      виды добываемой рыбы и морепродуктов;

      основные приемы и способы работы с орудиями лова;

      правила отсаживания живой рыбы и морепродуктов;

      устройство и правила эксплуатации лебедки;

      устройство транспортеров;

      способы регулирования скорости продвижения рыбы и морепродуктов по транспортеру;

      установленную сигнализацию;

      требования, предъявляемые к качеству сдаваемой продукции.

      Параграф 3. Рыбак прибрежного лова, 3-й разряд

      96. Характеристика работ:

      при подготовке к путине - участие в работах по приведению в состояние готовности к лову промыслового оборудования;

      получение со склада и из других мест хранения орудий лова, парусно-гребных судов, инвентаря, такелажа, оснастки для орудий лова и предметов снаряжения судов;

      выполнение сложных операций, связанных с ремонтом орудий лова;

      установка неводного каркаса сетных рам, мешков и невода при лове морским ставным неводом;

      спуск судов на воду;

      в период путины - установка, замет орудий лова вручную и с помощью механизмов;

      установка котцевых запоров кондинского типа;

      определение силы и направления течения воды;

      наблюдение за орудиями лова, выявление и устранение дефектов в их работе;

      участие в управлении неводо-наборочной машиной и воротами;

      притонение, выборка, переборка орудий лова под руководством рыбака прибрежного лова более высокой квалификации;

      выливка и выпутывание рыбы и морепродуктов из сетей;

      участие в спуске и установке пятного кола;

      перевозка выловленной рыбы и морепродуктов на судах;

      выливка и отсаживание рыбы и морепродуктов;

      сдача рыбы на приемные пункты с оформлением приемо-сдаточных документов в установленные сроки;

      управление парусно-гребными судами;

      при подледном лове на закидных неводах, ставных сетях и вентерях - вырубка лунок в толще льда вручную и с помощью механизмов, протаскивание под льдом орудий лова и закрепление их;

      притонение, выборка, переборка орудий лова, выливка рыбы и

      морепродуктов;

      управление льдобурильным агрегатом;

      по окончании путины - снятие морского ставного невода и его частей;

      вытаскивание на берег орудий лова и судов;

      участие в работах по подготовке и сдаче на склад или в другие места хранения промыслового оборудования в исправном состоянии с проведением в необходимых случаях ремонта.

      97. Должен знать:

      краткие сведения о районе лова;

      правила рыболовства;

      устройство и способы работы с орудиями лова;

      способы соединения отдельных частей орудий лова;

      способы оснастки, консервирования, ремонта орудий лова;

      правила ухода за орудиями лова;

      способы установки морского ставного невода;

      устройство и способы ремонта парусно-гребных судов и их снаряжения;

      правила и приемы работы с парусами и веслами;

      устройство и правила эксплуатации применяемых механизмов;

      требования, предъявляемые к качеству сдаваемой рыбы и морепродуктов, срокам их сдачи.

      Параграф 4. Рыбак прибрежного лова, 4-й разряд

      98. Характеристика работ:

      приведение в состояние готовности к лову рыбы и морепродуктов промыслового оборудования;

      выбор места для установки пятного кола при ловле морскими ставными неводами;

      спуск и установка пятного кола;

      контроль на отдельных участках за процессом лова рыбы и морепродуктов с применением волокуш, мелких неводов, запоров кондинского типа и комбинированного лова;

      проверка в море состояния невода, выявление и устранение повреждений отдельных его частей;

      управление неводо-наборочной машиной и воротами;

      ремонт плав-средств.

      99. Должен знать:

      сведения о районе лова в пределах своего участка;

      виды добываемой рыбы и морепродуктов;

      технику лова;

      устройство промыслового оборудования, способы его изготовления, установки и ухода;

      способы ремонта плав-средств;

      правила и способы установки и закрепления пятного кола.

      Параграф 5. Рыбак прибрежного лова, 5-й разряд

      100. Характеристика работ:

      ведение прибрежного лова рыбы и морепродуктов с выполнением комплекса работ, связанного с подготовкой к путине и ее окончанием, хранением орудий лова, плав-средств и другого промыслового оборудования и инвентаря, необходимых для проведения путины;

      контроль за установкой каркаса морского ставного невода и его закреплением;

      снаряжение плав-средств оборудованием, изучение рельефа дна и промер глубины;

      *в период путины* - наблюдение за приливными и отливными течениями, температурой воды, направлением и силой волны и ветра, за состоянием невода, плав-средств и другого промыслового оборудования;

      контроль за управлением и ремонтом орудий лова и плав-средств;

      притонение и переборка орудий лова в установленные графиком сроки;

      ведение промыслового журнала;

      контроль за правильностью оформления приемо-сдаточной документации и установленными сроками сдачи рыбы и морепродуктов;

      *по окончании путины* - выполнение работ по разборке орудий лова и плав-средств и подготовке к сдаче их на склад или в другие места хранения промыслового оборудования;

      демонтаж морских ставных неводов.

      101. Должен знать:

      район лова и его отличительные особенности в части рельефа дна, глубины, течений и видов добываемой рыбы и море-продуктов;

      способы определения силы течения, направления ветра, промера глубин;

      конструкции различных орудий лова, технику их применения;

      устройство и назначение снаряжения плав-средств и способы их ремонта;

      правила ведения промыслового журнала;

      правила оформления сдачи рыбы и морепродуктов, сроки их доставки на приемные пункты.

      17. Рыбовод

      Параграф 1. Рыбовод, 1-й разряд

      102. Характеристика работ:

      заготовка и очистка лозы для плетней и кольев;

      сгребание и сжигание старой растительности;

      разрыхление кормов на складе;

      затаривание кормов в мешки вручную.

      103. Должен знать:

      правила заготовки лозы, ее качество;

      основные виды кормов для рыб и требования, предъявляемые к их хранению.

      Параграф 2. Рыбовод, 2-й разряд

      104. Характеристика работ:

      промывка, дезинфекция и ремонт используемого оборудования и инвентаря;

      охрана прудов, бассейнов, садков, гидротехнических сооружений;

      загрузка, выгрузка кормов, удобрений, извести и других грузов вручную или при помощи механизмов, при необходимости - взвешивание и затаривание.

      105. Должен знать:

      требования, предъявляемые к качеству промывки и дезинфекции инвентаря и оборудования;

      способы ремонта рыбоводного инвентаря и оборудования;

      правила охраны прудов и гидротехнических сооружений;

      устройство и правила эксплуатации применяемых механизмов и оборудования.

      Параграф 3. Рыбовод, 3-й разряд

      106. Характеристика работ:

      выполнение работ по текущему обслуживанию и ремонту гидротехнических сооружений и работ по технической мелиорации водоемов под руководством рыбовода более высокого разряда;

      внесение в пруды органических удобрений;

      изготовление оснастки для орудий лова вручную;

      кройка и съячеивание вручную отдельных частей орудий лова прямоугольной формы;

      изготовление делевых садков;

      изготовление рыбоводного инвентаря.

      107. Должен знать:

      правила и способы текущего обслуживания и ремонта гидротехнических сооружений и выполнения работ по технической мелиорации водоемов;

      правила внесения в пруды органических удобрений;

      правила кройки и съячеивания отдельных частей орудий лова прямоугольной формы, изготовления делевых садков и рыбоводного инвентаря;

      устройство и правила эксплуатации применяемых инвентаря, механизмов и оборудования.

      Параграф 4. Рыбовод, 4-й разряд

      108. Характеристика работ:

      выполнение работ по текущему обслуживанию и ремонту гидротехнических сооружений и работ по технической мелиорации водоемов;

      отлов из бассейнов и водоемов дафний и артемий-Салина;

      оборудование кормовых мест;

      кормление рыбы с весельных моторных лодок и плавучих кормораздатчиков;

      проверка поедаемости кормов, удаление снулой рыбы;

      вылов, сортировка и счет товарной рыбы (кроме форели и кефали);

      подледный лов рыбы;

      отлов производителей рыбы, кроме осетровых и лососевых, в море или на подступах к нерестовым рекам; доставка икры, рыбопосадочного материала и производителей, кроме осетровых и лососевых, в специальных емкостях с соблюдением технологического режима;

      наблюдение за ходом разновозрастной кефали через каналы, регулирование его при помощи разного рода заградительных устройств;

      установка и подъем искусственных нерестилищ, садков вручную и при помощи механизмов, осмотр и уход за ними, очистка от загрязнений бассейнов и садков;

      внесение минеральных удобрений и извести в водоемы;

      ремонт оборудования и механизмов;

      кройка вручную, съячеивание отдельных частей орудий лова непрямоугольной формы.

      109. Должен знать:

      правила и способы текущего обслуживания и ремонта гидротехнических сооружений и технической мелиорации водоемов;

      правила и способы вылова, сортировки и счета товарной рыбы;

      требования, предъявляемые к качеству товарной рыбы;

      виды кормов и способы их приготовления, правила кормления рыбы, состав применяемых кормов;

      требования, предъявляемые к живым кормам;

      правила обращения с живой рыбой;

      правила прохождения кефали через каналы;

      требования, предъявляемые к эксплуатации бассейнов, садков и другого оборудования, правила и способы их очистки;

      правила и способы подледного лова;

      виды искусственных нерестилищ и нерестовых субстратов;

      правила внесения минеральных удобрений и извести в водоемы;

      технологический режим содержания икры, производителей рыбы и рыбопосадочного материала в контейнерах при доставке;

      правила кройки и съячеивания отдельных частей орудий лова непрямоугольной формы;

      устройство и правила эксплуатации и ремонта применяемых механизмов и оборудования.

      Параграф 5. Рыбовод, 5-й разряд

      110. Характеристика работ:

      вылов, контрольный облов, пересадка, сортировка по видам и размеро-весовым группам и счет разновозрастной молоди, ремонтной рыбы, кроме осетровых и лососевых видов;

      вылов, сортировка и счет товарной форели, кефали;

      работы, связанные с воспроизводством и нагулом разновозрастной кефали в кефалевом хозяйстве, учет заходящей и скатывающейся рыбы;

      отлов производителей осетровых и лососевых в море или на подступах к нерестовым рекам; доставка икры рыбопосадочного материала и производителей осетровых и лососевых в специальных емкостях с соблюдением технологического режима;

      лечебно-профилактическая обработка рыбы с приготовлением растворов необходимой концентрации;

      приготовление сухих, тестообразных и пастообразных кормов: измельчение, внесение лечебных и ростостимулирующих добавок, замешивание кормов;

      инкубация яиц артемии;

      выращивание живых кормов: олигохет, дафний, артемий и других;

      сортировка дафний и артемий-Салина;

      кормление при подращивании рыбы живыми и сухими стартовыми кормами;

      облов хищных рыб;

      укладка субстрата;

      очистка от загрязнений стеклопластиковых лотков и бассейнов в период подращивания молоди;

      выявление путем внешнего осмотра заболевших рыб и удаление их из водоемов, взятие проб воды для гидробиологического и гидрохимического анализов;

      регулирование водо-обмена в прудах, бассейнах, лотках, инкубационных аппаратах по данным лабораторных анализов;

      кормление рыбы с использованием автоматических кормораздатчиков;

      выполнение работ, связанных с зимовкой рыбы в прудах и бассейнах зимовальных прудов;

      выпуск молоди в водоемы, охрана производителей рыбы;

      комплексное изготовление сетных орудий лова с кройкой и съячеиванием частей непрямоугольной формы.

      111. Должен знать:

      правила и способы отлова, вылова, пересадки, сортировки и счета разновозрастной молоди, ремонтной рыбы, кроме лососевых и осетровых;

      способы и правила, связанные с воспроизводством и нагулом кефали;

      состав и концентрацию лечебно-профилактических растворов для обработки рыбы;

      виды кормов, способы их приготовления, раздачи, контроля за поедаемостью кормов;

      требования, предъявляемые к живым кормам;

      правила обращения с живой рыбой;

      правила выращивания живых кормов и их сортировки, правила кормления живыми кормами;

      виды искусственных нерестилищ и нерестовых субстратов;

      правила очистки лотков и бассейнов;

      методы проведения гидробиологических и гидрохимических анализов;

      правила отбора проб воды;

      правила содержания, формирования маточного и ремонтного стада рыб;

      правила изготовления сетных орудий лова;

      устройство и правила эксплуатации применяемых механизмов и рыбоводного оборудования.

      Параграф 6. Рыбовод, 6-й разряд

      112. Характеристика работ:

      выполнение операций по отбору, отсадке и содержанию производителей рыбы, кроме осетровых и лососевых;

      расчет доз гипофизарных препаратов и стимуляция созревания производителей рыбы (инъецирование), контроль за их созреванием, получение половых продуктов, определение качества спермы, оплодотворение и обесклеивание икры;

      размещение икры в инкубационных аппаратах, селекционно-племенная работа с рыбами всех видов: бонитировка, инвентаризация племенной рыбы (измерение, взвешивание, мечение различными способами);

      определение пола и выбраковка травмированных и больных рыб, заготовка гипофиза, приготовление суспензии гипофиза, наблюдение за процессом инкубации, отбор больных и погибших личинок, икринок;

      ведение процесса набухания и лечебно-профилактической обработки икры, загрузка и разгрузка инкубационных аппаратов, регулирование температуры воды в лотках;

      ведение процесса подращивания молоди рыб всех видов в лотках, бассейнах, садках, прудах;

      вылов, контрольный облов, пересадка, сортировка рыбы по видам и размеро-весовым группам;

      счет сеголетков, ремонтной рыбы лососевых и осетровых видов;

      выполнение операций по выращиванию рыбы в садках и бассейнах тепловодных хозяйств (кормление, вылов, контрольный облов рыбы);

      выполнение комплекса операций по выращиванию молоди осетровых и лососевых.

      113. Должен знать:

      требования, предъявляемые к селекционно-племенной работе с рыбами;

      правила обращения с живой рыбой, икрой, личинками;

      требования, предъявляемые к работе по получению половых продуктов, кроме половых продуктов лососевых и осетровых рыб;

      требования, предъявляемые к качеству спермы и икры;

      правила содержания, формирования маточного и ремонтного стада рыб;

      правила и способы контрольного облова сеголетков, ремонтной рыбы лососевых и осетровых видов;

      правила бонитировки и инвентаризации рыбы;

      биотехнику выращивания рыбы в садках и бассейнах тепловодных хозяйств;

      устройство и правила эксплуатации применяемого рыбоводного оборудования и механизмов.

      Параграф 7. Рыбовод, 7-й разряд

      114. Характеристика работ:

      выполнение операций по отбору, отсадке и содержанию производителей лососевых и осетровых рыб;

      расчет доз гипофизарных препаратов и стимуляция созревания производителей лососевых и осетровых рыб, их инъецирование, расчет сроков и определение момента созревания производителей и качества спермы;

      получение половых продуктов, оплодотворение и обесклеивание икры;

      определение процента оплодотворения икры и контроль за процессом развития эмбрионов, наступлением ключевых стадий развития (выклев, переход на экзогенное питание, смолтификация).

      115. Должен знать:

      требования, предъявляемые к работе с производителями лососевых и осетровых рыб при получении половых продуктов;

      правила обращения с живой рыбой, икрой, личинками и молодью рыб;

      требования, предъявляемые к качеству спермы рыб, условия ее хранения;

      факторы, влияющие на прохождение стадии развития эмбрионов, предличинок, личинок и мальков рыб;

      устройство и правила эксплуатации применяемого рыбоводного оборудования.

|  |  |
| --- | --- |
|   | Приложениек Единому тарифно-квалификационномусправочнику работ и профессий рабочих (выпуск 50) |

 **Алфавитный указатель профессий рабочих**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|
№№
пп |
Наименование профессий |
Диапазон
разрядов |
Страница |
|
1. |
Аппаратчик обработки рыбьего жира |
4 |
2 |
|
2. |
Аппаратчик получения пата |
2-4 |
3 |
|
3. |
Изготовитель орудий лова |
1-5 |
4 |
|
4. |
Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов |
1-5 |
9 |
|
5. |
Маривод |
2-5 |
12 |
|
6. |
Машинист машин и механизмов внутренних
водоемов |
3-5 |
15 |
|
7. |
Машинист рыбопромысловых машин и
механизмов |
3-4 |
17 |
|
8. |
Обработчик морского зверя |
2-6 |
18 |
|
9. |
Обработчик рыбы и морепродуктов |
1-6 |
21 |
|
10. |
Оператор коптильной установки |
4-6 |
28 |
|
11. |
Оператор рыбокоптильной механизированной
линии |
5 |
30 |
|
12. |
Оператор скороморозильных аппаратов |
5 |
30 |
|
13. |
Отбельщик агарового студня |
4 |
31 |
|
14. |
Приготовитель водорослевого порошка и
крупки |
3 |
32 |
|
15. |
Приемщик плавсредств |
3-4 |
32 |
|
16. |
Рыбак прибрежного лова |
1-5 |
33 |
|
17. |
Рыбовод |
1-7 |
37 |

 © 2012. РГП на ПХВ «Институт законодательства и правовой информации Республики Казахстан» Министерства юстиции Республики Казахстан