

Об утверждении выпуска 50 Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС)

На основании подпункта 7.1.2 пункта 7 Положения о Министерстве труда и социальной защиты Республики Беларусь, утвержденного постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 31 октября 2001 г. № 1589 «Вопросы Министерства труда и социальной защиты Республики Беларусь», в редакции постановления Совета Министров Республики Беларусь от 7 февраля 2005 г. № 127 Министерство труда и социальной защиты Республики Беларусь ПОСТАНОВЛЯЕТ:

1. Утвердить выпуск 50 Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС) (раздел «Добыча и переработка рыбы и морепродуктов») согласно [приложению](#).

2. Научно-исследовательскому институту труда Министерства труда и социальной защиты Республики Беларусь опубликовать данное постановление в бюллетене Министерства труда и социальной защиты Республики Беларусь.

3. Настоящее постановление вступает в силу с 1 апреля 2010 г.

Министр

М.А.Щеткина

Приложение
к постановлению
Министерства труда
и
социальной защиты
Республики Беларусь
24.02.2010 № 24

**ВЫПУСК 50 ЕДИНОГО ТАРИФНО-КВАЛИФИКАЦИОННОГО
СПРАВОЧНИКА РАБОТ И ПРОФЕССИЙ РАБОЧИХ**

Добыча и переработка рыбы и морепродуктов

ТАРИФНО-КВАЛИФИКАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

§ 1. ИЗГОТОВИТЕЛЬ ОРУДИЙ ЛОВА

2-й разряд

Характеристика работ. Вязка вручную сетных полотен прямоугольной формы из ниток или сеточника. Соединение прямоугольных сетных полотен с ячейкой, шворочным швом или сшивание их на машине. Восстановление, подравнивание кромки дели. Распределение сетного полотна по острожке, ремонт его. Вырезка поврежденных участков прямоугольной формы, восстановление их путем вывязывания порванных ячеек. Замена поврежденной оснастки. 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 растительных, синтетических канатов и шнуров. Распаковка кип сетного полотна, провяз дели, распаковка поступивших в ремонт сетных орудий лова. Вытягивание и связывание полотнищ дели. Натяжение, мерка, отрезка, отрубка растительных, синтетических канатов или шнуров требуемых размеров. Закрепление распустившихся концов и сматывание заготовок в бухты. 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, кржков, 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.

Должен знать: виды и требования к качеству материалов, применяемых при изготовлении и ремонте орудий лова; правила и способы распаковки канатов, шнуров сетных полотен; способы вязки и соединения сетных полотен, веревочных частей тунцеловного яруса; требования, предъявляемые к качеству вязки и соединений; правила и способы ремонта орудий лова; требования, предъявляемые к качеству ремонта; устройство и правила эксплуатации применяемых механизмов и приспособлений; способы развешивания сетных орудий лова на вешала и снятия их с вешал.

§ 2. ИЗГОТОВИТЕЛЬ ОРУДИЙ ЛОВА

3-й разряд

Характеристика работ. Выполнение операций при изготовлении канатных изделий (такелажа) из растительных, синтетических и комбинированных канатов: перекавка, расправка бухт, отмеривание и рубка (резка) канатов вручную или при помощи механизмов. Изготовление огонов сплескиванием, сращиванием канатов; наложение временных и постоянных марок. Изготовление: крючковой (самоловной) снасти, кранцев, грузовых сеток, парашютов, матов и хвостовиков из растительных, синтетических и комбинированных канатов; оснастки для орудий лова из пенопласта и других материалов на станках или вручную; грузил, поплавков, буюв. Нарезание замков на кателях, деревянных обручах для вентерей, мереж. Обвязка, оплетка нитками, тралпрядью, шнуром или заворачивание в куски дели грузил, кухтылей и другой оснастки. Вязка вручную отдельных частей орудий лова прямоугольной формы из шнуров или каната и непрямоугольной формы – из ниток и сеточника. Отсчет или отмерка 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 съичеивание отремонтированных отдельных частей сложных орудий лова и их маркировка. Насадка металлических и полихлорвиниловых трубок на промежуточный поводок и поводок крючка при сборке тунцеловного яруса. Изготовление огонов на промежуточном поводке и поводке крючка с помощью специального приспособления и с применением мерительного 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.

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, выполнения их сложного ремонта; 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.

§ 3. ИЗГОТОВИТЕЛЬ ОРУДИЙ ЛОВА

4-й разряд

Характеристика работ. Выполнение операций при изготовлении канатных изделий (такелажа) из стальных канатов: установка барабанов с канатом на шпиль, размотка, отмеривание, перемотка каната с барабана на траловую лебедку, резка канатов при помощи механизмов. Изготовление огонов сплескиванием или из сплестей, грузовых сеток – из стальных канатов. Комплексное изготовление крючковой (самоловной) снасти, сетных и канатных орудий лова. Кройка вручную, съичеивание отдельных частей орудий лова непрямоугольной формы. Вязка вручную отдельных частей орудий лова

непрямоугольной формы из фала или каната. Выбор ниток, сеточника, фала 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 мерительного инструмента; 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 с поводком крючка; поводцов и буйрепов с хребтиной. Проверка качества сборки и правильности комплектования корзин тунцеловного яруса. Контроль качества пропитки частей и прочности соединений комплектующих частей тунцеловного яруса с помощью разрывной машины.

Должен знать: способы и правила изготовления такелажа к орудиям лова, грузоподъемных сеток и кранцев из комбинированного, стального каната и троса; технологическую схему изготовления сетных и канатных орудий лова; правила и способы кройки, соединения и вязки отдельных частей орудий лова непрямоугольной формы; технологическую инструкцию сборки корзин и отдельных частей тунцеловного яруса; требования, предъявляемые к качеству пропитки веревки, идущей на изготовление хребтины и верхнего поводца, и состав пропитки; требования, предъявляемые к качеству орудий лова; устройство и правила эксплуатации применяемого оборудования.

§ 4. КУЛИНАР ИЗДЕЛИЙ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

3-й разряд

Характеристика работ. Промывка рыбы, креветок, кальмаров, водорослей и других морепродуктов. Разделка рыбы, выборка костей из нее. Наполнение банок и укупорка их крышками из полимерных материалов вручную. Наклейка наполненных пакетов из полимерных материалов гуммированной лентой. 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; 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. Дозировка компонентов, измельчение, перемешивание. Приготовление салатов из рыбы и морепродуктов, паштетов, креветочного, селедочного и икорного масел, сельди рубленой, льезона. Запекание кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов. Укладка в формочки или противни вареной рыбы, морепродуктов и другого полуфабриката, а также овощей, специй, яиц, лимонов и прочих компонентов при изготовлении заливных блюд и другой деликатесной кулинарии и заливка 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.

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.

§ 5. КУЛИНАР ИЗДЕЛИЙ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

4-й разряд

Характеристика работ. Выполнение работ по приготовлению деликатесных кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов. Формовка, расфасовка деликатесных

кулинарных изделий из осетровых и лососевых видов рыб, рулета из теши, пластов и филе рыбы. Фарширование способом наполнения 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, прозрачных бульонов (ланспига) для заливки рыбы. Обслуживание заливочного холодильного агрегата при производстве заливных блюд. Приготовление рыбомучной кулинарии: пирогов, кулебяк, чебуреков, пирожков, пончиков, пельменей, различных видов теста (дрожжевого, слоеного и др.) 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.

Должен знать: технологию приготовления деликатесных кулинарных изделий из рыбы, икры и морепродуктов, 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 рыбомучной кулинарии.

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

§ 6. МАШИНИСТ МАШИН И МЕХАНИЗМОВ ВНУТРЕННИХ ВОДОЕМОВ

3-й разряд

Характеристика работ. 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 дезустановок. Выкашивание растительности камышекосилкой в залитых водой прудах. Аэрация воды в водоемах. Управление подъемно-транспортными машинами и механизмами, внутрихозяйственная перевозка грузов. Транспортирование и спуск на воду плавсредств и кормораздатчиков. Углубление водоемов и расчистка мелиоративной сети с помощью землесосных установок. Техническое обслуживание и содержание в исправном состоянии обслуживаемых машин и механизмов. Выявление и устранение неисправностей в работе обслуживаемых машин и механизмов, участие в проведении профилактического и других видов ремонта.

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, назначение и правила эксплуатации применяемых машин и механизмов, способы выявления и устранения неисправностей в их работе; виды и нормы применяемого топлива и смазки.

§ 7. МАШИНИСТ МАШИН И МЕХАНИЗМОВ ВНУТРЕННИХ ВОДОЕМОВ

4-й разряд

Характеристика работ. Приготовление гранулированных кормов на агрегатах производительностью до 1500 кг/час. Наблюдение за подачей зеленой массы и зерна на шнековый смеситель, за поступлением массы в сушильный барабан и работой грануляторов. Координирование действий машинистов машин и механизмов внутренних водоемов более низкой квалификации, занятых на отдельных узлах агрегата. Проверка взаимодействия, синхронности и качества работы машин и механизмов, входящих в состав линии. 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 установки. Техническое обслуживание и содержание в исправном состоянии обслуживаемых

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

Должен знать: виды кормовых компонентов и способы приготовления из них гранулированных кормов; устройство и правила эксплуатации применяемого оборудования, машин и механизмов; способы выявления и устранения неисправностей; правила проведения профилактического, среднего и капитального ремонта.

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

§ 8. МАШИНИСТ РЫБОПРОМЫСЛОВЫХ МАШИН И МЕХАНИЗМОВ

3-й разряд

Характеристика работ. Управление рыбопромысловыми машинами: неводовыборочными, неводонаборочными, урезонаборочными и лебедками различных систем с приводом от двигателей внутреннего сгорания и электродвигателей при тяге неводов, урезов, бежных и пятных арканов под руководством машиниста рыбопромысловых машин и механизмов более высокой квалификации. Техническое обслуживание рыбопромысловых машин и механизмов, участие в проведении профилактического и других видов ремонта.

Должен знать: принцип работы и правила эксплуатации рыбопромысловых машин, двигателей внутреннего сгорания, электродвигателей и других механизмов, работы неводов; основы слесарного дела, виды и нормы применяемого топлива и смазки.

§ 9. МАШИНИСТ РЫБОПРОМЫСЛОВЫХ МАШИН И МЕХАНИЗМОВ

4-й разряд

Характеристика работ. Управление рыбопромысловыми машинами: неводонаборочными, неводовыборочными, урезонаборочными и лебедками различных систем с приводом от двигателей внутреннего сгорания или электродвигателей при тяге неводов, урезов, бежных и пятных арканов. Выбор наиболее целесообразного варианта взаимодействия промысловых машин и механизмов при различных моментах замета неводов и их выборки. Техническое обслуживание и содержание в исправном состоянии обслуживаемых машин и механизмов. Выявление и устранение неисправностей в работе рыбопромысловых машин и механизмов с выполнением слесарных работ. Проведение профилактического и других видов ремонта рыбопромысловых машин и механизмов в межпутинный период.

Должен знать: устройство рыбопромысловых машин, двигателей внутреннего сгорания, электродвигателей и других применяемых механизмов; способы выявления и устранения неисправностей в работе механизмов; варианты взаимодействия рыбопромысловых машин и механизмов при различных моментах замета неводов и их сборки.

При работе на рыбопромысловых машинах с мощностью двигателя внутреннего сгорания более 30 кВт – 5-й разряд.

§ 10. ОБРАБОТЧИК РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

2-й разряд

Характеристика работ. Взвешивание порожней тары. Укупорка наполненных бутылок, бутылей, банок пробками и крышками вручную; зашивка тюков кулей, мешков, корзин с рыбой вручную. Подготовка площадки для естественного замораживания рыбы – очистка от снега и льда. Выполнение несложных технологических вспомогательных операций при обработке рыбы, морепродуктов и икры. Разборка внутренностей рыбы при выработке витаминов, рубка рыбы на куски при изготовлении технической продукции. Замочка морских водорослей и трав. Розлив агарового бульона. Обертывание мороженных 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 съём рыбы

на площадке при замораживании ее в естественных условиях. Выгрузка, выливка рыбы вручную и при помощи механизмов из бочек, ванн, контейнеров. Регулирование поступления рыбы на транспортеры, гидротранспортеры и другие транспортные средства. Укладка банок с консервами в колонны и разборка колонн. Зашивка кулей и мешков с рыбой на машинах. Мойка из шланга свежей рыбы, морепродуктов и льда; зачистка рыбы вручную с помощью скребка, щетки, мочалки и других приспособлений с удалением остатков пленки и сгустков крови. Чистка, мойка и пропаривание оборудования и инвентаря. Лакировка железных обручей на бочках с икрой.

Должен знать: способы и правила несложной технологической обработки рыбы, морепродуктов и икры; способы и правила мойки рыбы, морепродуктов и льда; правила установки в колонны банок с консервами и их разборки; требования, предъявляемые к их качеству; назначение применяемого оборудования, правила и способы его чистки, мойки и пропаривания.

§ 11. ОБРАБОТЧИК РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

3-й разряд

Характеристика работ. При обработке рыбы: выполнение работ по обработке рыбы вручную и с помощью механизмов. Чановый и бочковый посол без рядовой укладки; пряный и столовый 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 отмочка в ваннах, сушка, вяление естественным способом: раскладка и сбор рыбы на решетках, стеллажах, ситах, брезенте. Съем рыбы, нанизанной на шпагат, рейки и прутки, на шесты. Резка вязиги на ленты и очистка ее от хрящевой массы, просушка разделанной вязиги, связывание в жгуты, сортировка и упаковка. Приготовление клеевого бульона: отмочка 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. 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, дочистка чешуи после обработки на чешуеочистительной машине. Безрядовая укладка и докладка рыбы в бочки, кули, корзины, мешки, тюки, ящики вручную и с помощью виброукладчика. Вскрытие банок с консервами и пресервами. Заливка емкостей с рыбой тузлуком, соусом, маринадом, раствором бензойно-кислого натрия, маслом вручную из шланга. Сортировка и мойка молока и печени рыб. Сбор и обработка плавников лососевых рыб для приготовления консервов. Уборка 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 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 резидов от слоевищ, резка слоевищ ламинарии и других водорослей вручную. Снятие со стеллажей форм с агаро-льдом, выбивка брикетов и укрытие штабелей агаро-льда. Уборка в тару морепродуктов. Пересыпка уложенных трепангов и голотурий древесным углем.

При обработке крабов: отцепка – 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 ее в бочки и в банки,

обтягивание банок с икрой рыб различных видов резиновыми кольцами, накрывание крышками; вскрытие банок с икрой вручную.

Должен знать: способы и правила обработки рыбы всех видов и их 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, подачи крабов и крабовых конечностей на обработку, мойки крабового мяса и пергаментации банок, сортировки, разборки и мойки морских продуктов; технологический процесс прессования морских водорослей на ручных и механических прессах; способы вскрытия раковин моллюсков, 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.

§ 12. ОБРАБОТЧИК РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

4-й разряд

Характеристика работ. При обработке рыбы: разделка рыбы вручную. Снятие чешуи, удаление жучек, обесшкуривание, обезглавливание рыбы всех видов, кроме осетровых и сома. Зябление 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, стустков 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 кусок, разделка пластов осетровых рыб на кусок. Порционирование рыбы. Отделение от внутренностей рыбы икры, молок, печени и их порционирование. 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 на шпагат, прутки, навешивание (снятие) на рейки, прутки, шесты, вагонетки (клетки), крючки цепного транспортера, носители копильных и сушильных установок, укладка (съем) на сетчатые рамы, сетки. Обработка рыбы копильной жидкостью. Сортировка рыбы, кроме ценных пород, по внешнему виду и консистенции. Сортировка готовой продукции на конвейере. Размораживание рыбы в механических дефростерах. Замораживание рыбы в морозильных аппаратах и льдосолевым способом, глазировка рыбы и рыбного филе. Чановый, бочковой, ящичный и в других емкостях посол рыбы с рядовой укладкой. Посол рыбы в посольном агрегате, на механизированной линии. Рядовая укладка и докладка 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, бады, стампы. Заливка рыбы соусом, маринадом, тузлуком, раствором бензойно-кислого натрия, маслом на машинах. Прокаливание масла в паровых котлах под давлением.

При обработке морепродуктов: ошпарка и обесшкуривание кальмара. Разделка-резка 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 вкраплений. Рядовая укладка морепродуктов в тару.

При обработке крабов: разделка крабов вручную, отделение панциря, варка краба, разрывка, рубка крабовых конечностей, разбивка клешни, извлечение крабового мяса. Сортировка крабового мяса по видам, размерам и качеству. Порционирование крабового мяса, наборка его на тарелочки. Приготовление крабового фарша. Вырезка, разделка, резка абдомен.

При обработке икры: обработка икры морских ежей и рыб различных видов (тресковых, камбаловых, сиговых, карповых и других), кроме осетровых и лососевых. Сортировка ястыков икры, пробивка их на машине или вручную через грохотки. Приготовление смеси соли с антисептиком или соляного раствора. Посол пробойной ястычной икры, отмачивание соленой. Смешивание икры с маслом и антисептиком. Сортировка готовой икры рыб, кроме осетровых и лососевых

видов. Пастеризация икры. Определение момента окончания посола икры.

Должен знать: правила и способы разделки рыбы, крабов, морепродуктов; нормы расхода сырья; режим и параметры технологического процесса обработки икры, посола, замораживания, дефростации рыбы; устройство и правила эксплуатации применяемого оборудования и механизмов; требования, предъявляемые к качеству сырья, готовой продукции, полуфабрикатов, сортности рыбы.

§ 13. ОБРАБОТЧИК РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

5-й разряд

Характеристика работ. При обработке рыбы: разделка-резка рыбы всех видов на пласт, полупласт и филе, сома – на потрошенный с головой и с удалением внутренностей. Разделка тихоокеанских лососей, морского окуня, тунца, рыбы-меч, зубатки, палтуса, нототении, трески, сига, муксуна, омуля, щекура, пыжьяна, пеляди, жерева, толстолобика, белого амура, карпа, угольной, масляной рыбы и других аналогичных на спинку или спинку-балычок и тешу, крупной рыбы – на боковни, осетровых рыб и сома – на кусок. Жабрование осетровых и лососевых рыб. Обезглавливание сома и рыбы осетровых видов с разделкой головы на части. Разделка трески, пикши и сайды на пласт клипфиской резки; палтусная разделка рыб; разделка рыбы на пласт, обезглавленной для кипперса. Потрошение и порционирование рыбы осетровых видов. 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 плавникорезках. 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 рыбы от сдатчиков со взвешиванием. Сортировка копчено-вяленой рыбопродукции 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; ведение технологического процесса приготовления мяса креветки, обслуживание бланширователя, панцирно-съемной машины, линии посола и заморозки мяса вареной креветки, электронных весов и пакетобразующих 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 промывка икры перед посолом в аппаратах или вручную в емкостях, удаление стужок крови, пленок. Приготовление смеси соли с антисептиком или соляного раствора. Посол икры, отделение ее от тузлука, обезвоживание на центрифуге. Сортировка готовой икры, укладка в бочки и банки. Пастеризация икры. Определение момента окончания посола икры.

Должен знать: правила и способы разделки рыбы на спинку и тешу, пласт, боковник способом 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.

§ 14. ОБРАБОТЧИК РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

6-й разряд

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. Установление времени окончания просаливания икры осетровых и

лососевых видов рыб.

Должен знать: правила и способы разделки: рыбы осетровых и лососевых видов на машинах, рыбы всех видов на пласт, полупласт, филе, спинку и тешу; способы посола рыбы, разделанной на балык; правила выгрузки из судов; требования, предъявляемые к качеству сырья и сортности готовой продукции; устройство и правила эксплуатации применяемого оборудования.

§ 15. ОПЕРАТОР КОПТИЛЬНОЙ УСТАНОВКИ

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса копчения рыбы холодным или горячим способом в коптильных камерах (установках) периодического и непрерывного действия под руководством оператора коптильной установки более высокой квалификации. Загрузка дымогенераторов топливом, раскладка и разжигание топлива на полу коптильных камер. Обслуживание и содержание установки в исправном состоянии.

Должен знать: физико-химические свойства дымовоздушной смеси; параметры технологических процессов копчения рыбы; способы и правила загрузки, раскладки и разжигания топлива; устройство и правила эксплуатации коптильных камер (установок), дымогенераторов и способы устранения неполадок в их работе.

§ 16. ОПЕРАТОР КОПТИЛЬНОЙ УСТАНОВКИ

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса копчения рыбы холодным или горячим способом в коптильных камерах (установках) 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; бесперебойной работы коптильных установок. Предупреждение и устранение причин отклонения от параметров технологического режима. Контроль показателей качества готовой рыбопродукции, ее соответствия нормативно-технологической документации. Соблюдение санитарно-гигиенического режима в камерах. Ведение записей в журнале.

Должен знать: физико-химические свойства сырья; параметры технологических процессов копчения рыбы; нормы выхода и сортности продукции; конструкцию коптильных камер (установок) и правила их обслуживания; устройство и принцип действия контрольно-измерительных приборов; способы выявления и устранения неполадок и дефектов в работе коптильных установок; правила обслуживания дымогенераторов; порядок ведения технологических журналов.

При ведении технологического процесса копчения карпа (сазана), растительной и деликатесной рыбы (осетровой, лососевой и др.) – 6-й разряд.

§ 17. ОПЕРАТОР РЫБОКОПТИЛЬНОЙ МЕХАНИЗИРОВАННОЙ ЛИНИИ

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса копчения рыбы на рыбокоптильной механизированной линии с использованием роботов-манипуляторов. Контроль за работой машин для нанизки рыбы на шомпола. Обеспечение бесперебойного передвижения шомполов с рыбой из нанизочной машины. Контроль за формированием комплектов шомполов в накопители и загрузкой их в клетки. Определение при помощи контрольно-измерительных приборов и по результатам химических анализов окончания технологического процесса. Обеспечение бесперебойной работы линии. Выявление и устранение неисправностей в работе машин и механизмов, входящих в рыбокоптильную механизированную линию. Текущий ремонт и наладка линии, участие в других видах ремонта машин и механизмов, входящих в рыбокоптильную механизированную линию.

Должен знать: режимы и параметры технологического процесса копчения рыбы; требования и правила нанизки рыбы на шомпола и загрузки их в клетки; устройство, правила эксплуатации и ремонта машин и механизмов рыбокопильной механизированной линии; требования, предъявляемые к качеству готовой продукции.

При ведении технологического процесса копчения карпа (сазана), растительноядной и деликатесной рыбы (осетровой, лососевой и др.) на механизированной линии – 6-й разряд.

§ 18. ПРИГOTOVITELЬ ВОДОРосЛЕVOГО ПОРОШКА И КРУПКИ

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса приготовления порошка и крупки из морских водорослей (ламинарии, фукуса и др.) 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, регулирование режима сушки с помощью контрольно-измерительных приборов. Помол и измельчение высушенных водорослей и отходов. Управление обслуживаемыми машинами и механизмами. Взвешивание и упаковка водорослевых порошка и крупки в тару.

Должен знать: технологическую схему и режим процесса приготовления водорослевого порошка и крупки; устройство и правила эксплуатации применяемого оборудования; требования, предъявляемые к качеству готовой продукции.

§ 19. РЫБАК ПРОМЫСЛОВОГО ЛОВА

2-й разряд

Характеристика работ. В период путины – наборка невода и арканов (урезов) в неводник, выпутывание невода и арканов, подвязка невода к тяговому канату, подборка каната с барабана лебедки с укладкой его в круги, тяга невода и арканов вручную, участие в работах по притонению невода, выливка и отсадка рыбы. Передача звуковых и световых сигналов. При лове рыбы с бударок, куласов и т.п. – выезд на веслах к месту лова, участие в выставлении, осмотре орудий лова, выборе рыбы. В период подготовки к путине и по ее окончании – выполнение различных работ под руководством рыбака промыслового лова более высокой квалификации. Доставка рыбы в места сдачи в сроки, обеспечивающие ее качество. Выполнение несложных работ, связанных с ремонтом орудий лова.

Должен знать: виды добываемой рыбы; основные приемы и способы работы с орудиями лова; правила отсадки живой рыбы; устройство и правила эксплуатации лебедки; установленную сигнализацию; требования, предъявляемые к качеству сдаваемой продукции.

§ 20. РЫБАК ПРОМЫСЛОВОГО ЛОВА

3-й разряд

Характеристика работ. При подготовке к путине – участие в работах по приведению в состояние готовности к лову всего промыслового оборудования бригады. Получение со склада и других мест орудий лова, парусно-гребных судов, инвентаря, материалов, такелажа, оснастки для орудий лова и предметов снаряжения судов. Выполнение сложных операций, связанных с ремонтом орудий лова, сборка и оснастка их. Установка неводного каркаса сетных рам, мешков и невода при лове морским ставным неводом. Спуск судов на воду. В период путины – постанова, замет, высыпка орудий лова вручную и с помощью механизмов. Установка котцевых запоров кондинского типа. Определение силы и направления течения. Наблюдение за орудиями лова, выявление и устранение дефектов в их работе. Участие в управлении неводонаборочной машиной и воротами. Притонение, выборка, переборка орудий лова под руководством рыбака промыслового лова более высокой квалификации. Выливка и выпутывание рыбы и раков из сетей. Участие в спуске и установке пятного кола. Выливка и отсадка

рыбы. Сдача рыбы на приемные пункты с оформлением приемно-сдаточных документов в сроки, обеспечивающие сохранение качества сдаваемой рыбы. 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 подо льдом орудий лова и закрепление их. Притонение, выборка, переборка орудий лова, выливка рыбы. Управление льдобурильным агрегатом. По окончании путины – снятие морского невода и его частей. Вытаскивание на берег орудий лова и судов. Участие в работах по подготовке и сдаче на склад или другие места хранения всего промыслового оборудования в исправном состоянии с проведением в необходимых случаях ремонта.

Должен знать: краткие сведения о районе лова; правила рыболовства; устройство и способы работы с орудиями лова; способы соединения отдельных частей орудий лова, их оснастки, консервирования, ремонта; правила ухода за орудиями лова; способы установки морского ставного невода; устройство парусно-гребных судов и их снаряжение, способы его ремонта; правила и приемы работы на парусах и веслах; устройство и правила эксплуатации применяемых механизмов; требования, предъявляемые к качеству сдаваемой рыбы и сроки ее сдачи.

§ 21. РЫБАК ПРОМЫСЛОВОГО ЛОВА

4-й разряд

Характеристика работ. Приведение в состояние готовности к лову всего промыслового оборудования бригады. Выбор места для установки пятного кола при ловле морскими ставными неводами. Спуск и установка пятного кола. Руководство процессом лова рыбы на отдельных участках с волокушами, мелкими неводами, с запорами кондинского типа, при комбинированном лове. Проверка состояния невода, выявление и устранение в море повреждений отдельных его частей. Управление неводонаборочной машиной и воротами. Ремонт плавсредств.

Должен знать: район лова в пределах своего участка; породы добываемой рыбы; технику лова; устройство всего промыслового оборудования, способы его изготовления, установки и ухода; правила ремонта плавсредств; удобные места для установки пятного кола, правила и способы его установки и закрепления.

§ 22. РЫБАК ПРОМЫСЛОВОГО ЛОВА

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение промыслового лова с выполнением всего комплекса работ, связанных с подготовкой к путине и ее окончанием, хранением орудий лова, плавсредств и другого промыслового оборудования, материалов и инвентаря, необходимых бригаде для проведения путины. Руководство установкой каркаса морского ставного невода, закреплением и установкой невода. Снаряжение плавсредств, 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, плавсредств и другого промыслового оборудования. Руководство управлением орудиями лова и плавсредствами и их ремонтом. Притонение и переборка орудий лова в установленные графиком сроки. Ведение промыслового журнала. Контроль за правильностью оформления приемно-сдаточной документации и сроками сдачи рыбы, обеспечивающими сохранение ее качества. По окончании путины – выполнение работ по разборке орудий лова и плавсредств и подготовке к сдаче их на склад или в другие места хранения. Демонтаж морских ставных неводов.

Должен знать: район лова и его отличительные особенности в части рельефа дна, глубины, течений и пород добываемой рыбы; способы определения силы течения, направления ветра, промера глубин; конструкции различных орудий лова, порядок их применения; устройство и назначение снаряжения плавсредств и способы их ремонта; правила ведения промыслового журнала, оформления сдачи рыбы и сроки ее доставки на приемные пункты.

§ 23. РЫБОВОД

Характеристика работ. Выполнение работ по текущему обслуживанию и ремонту гидротехнических сооружений и технической мелиорации водоемов под руководством рыбоведа более высокого разряда. Загрузка, выгрузка кормов, удобрений, извести и других грузов вручную или при помощи механизмов, при необходимости – взвешивание и затаривание. Кройка и съичеивание вручную отдельных частей орудий лова прямоугольной формы. Внесение в пруды органических удобрений. Заготовка и установка кольев для кормовых точек на прудах. Удаление старой растительности и вырубка кустарников в водоемах. Удаление снулой рыбы. Очистка от загрязнений бассейнов, садков и другого оборудования во время его эксплуатации.

Должен знать: правила и способы текущего обслуживания и ремонта гидротехнических сооружений и выполнения работ по технической мелиорации водоемов, внесения в пруды органических удобрений; правила кройки и съичеивания отдельных частей орудий лова прямоугольной формы, изготовления делевых садков и рыбоводного инвентаря; требования, предъявляемые к эксплуатации, и способы очистки бассейнов, садков и другого оборудования; устройство и правила эксплуатации применяемых инвентаря, механизмов и оборудования.

§ 24. РЫБОВОД

Характеристика работ. Изготовление оснастки для орудий лова вручную. Изготовление делевых садков, рыбоводного инвентаря. Выполнение работ по текущему обслуживанию и ремонту гидротехнических сооружений и технической мелиорации водоемов. Вылов, сортировка, счет и сдача товарной рыбы (кроме форели). Оборудование кормовых мест. Кормление рыбы с весельных моторных лодок и кормушек. Проверка поедаемости кормов. Отлов ремонтно-маточного стада в прудах, садках и бассейнах. Установка и подъем искусственных нерестилищ, садков вручную и при помощи механизмов, осмотр и уход за ними. Внесение минеральных удобрений и извести в водоемы. Доставка икры, молок, личинки, ремонтно-маточного стада, рыбопосадочного материала и ремонтно-маточного стада в специальных емкостях с соблюдением технологического режима. Ремонт оборудования и механизмов. Кройка вручную, съичеивание отдельных частей орудий лова непрямоугольной формы. Культивирование живых кормов.

Должен знать: правила и способы текущего обслуживания и ремонта гидротехнических сооружений и технической мелиорации водоемов, 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 и способы подледного лова; виды искусственных нерестилищ и нерестовых субстратов; правила внесения минеральных удобрений и извести в водоемы; технологический режим содержания икры, производителей и рыбопосадочного материала в контейнерах при доставке; правила кройки и съичеивания отдельных частей орудий лова непрямоугольной формы; устройство, правила эксплуатации и ремонта применяемых механизмов и оборудования.

§ 25. РЫБОВОД

Характеристика работ. Вылов, контрольный облов, пересадка, сортировка по видам и размеро-весовым группам и подсчет личинок, сеголетков, ремонтно-маточного стада и рыбопосадочного материала, кроме осетровых и лососевых видов. Подледный лов рыбы. Вылов, сортировка и счет товарной рыбы. Наблюдение за поведением рыбы различных видов и возрастных групп и уход за ней. Лечебно-профилактическая обработка рыбы с приготовлением растворов необходимой концентрации. Приготовление сухих, тестообразных и пастообразных кормов: измельчение, внесение лечебных и ростостимулирующих добавок, замешивание. Инкубация яиц артемии. Выращивание живых кормов. Вылов, контрольный облов,

пересадка, сортировка по видам и размеро-весовым группам. 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 водообмена в прудах, бассейнах, лотках, инкубационных аппаратах по данным лабораторных анализов. Кормление рыбы с использованием автоматических кормораздатчиков. Выполнение работ, связанных с обеспечением оптимальных условий зимовки рыбы в прудах, бассейнах и садках, зимовальных прудах. Выпуск молоди в водоемы, охрана производителей и ремонтно-маточного стада. Комплексное изготовление сетных орудий лова с кройкой и съёживанием частей прямоугольной формы. Уход за кормушками и их наладка.

Должен знать: правила и способы отлова, вылова, пересадки, сортировки и счета сеголетков, ремонтной рыбы, кроме лососевых и осетровых; состав и концентрацию лечебно-профилактических растворов для обработки рыбы; виды кормов, способы приготовления, раздачи, контроля за их поедаемостью; требования, предъявляемые к живым кормам; правила обращения с живой рыбой; правила выращивания живых кормов и кормления ими; виды искусственных нерестилищ и нерестовых субстратов; методы проведения гидробиологических и гидрохимических анализов, отбора проб воды; правила содержания, формирования маточного и ремонтного стад рыб; правила изготовления сетных орудий лова; устройство и правила эксплуатации применяемых механизмов и рыбоводного оборудования.

§ 26. РЫБОВОД

6-й разряд

Характеристика работ. Выполнение операций по отбору, отсадке и содержанию ремонтно-маточного стада, кроме осетровых и лососевых. Расчет доз гипофизарных препаратов и стимуляция созревания производителей (инъектирование), 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 его суспензии, наблюдение за процессом инкубации, отбор больных и погибших икринок, личинок. Контроль за развитием икры, загрузка и разгрузка инкубационных аппаратов, регулирование температуры воды в лотках. Ведение процесса подращивания молоди рыб всех видов в лотках, бассейнах, садках. Подсчет икры, личинок, сеголетков, ремонтно-посадочного материала и ремонтно-маточного стада различных видов рыб. Выполнение операций по выращиванию рыбы в садках, бассейнах и тепловодных хозяйствах (кормление, вылов, контрольный облов рыбы).

Должен знать: требования, предъявляемые к селекционно-племенной работе с рыбами; правила обращения с живой рыбой, икрой, личинками; требования, предъявляемые к работам по получению половых продуктов, кроме лососевых и осетровых рыб, качеству спермы и икры; правила содержания, формирования маточного и ремонтного стадов рыб; правила и способы контрольного облова сеголетков, ремонтной рыбы лососевых и осетровых видов, бонитировки и инвентаризации рыбы; биотехнику выращивания рыбы в садках и бассейнах тепловодных хозяйств; устройство и правила эксплуатации применяемого рыбоводного оборудования и механизмов.

§ 27. РЫБОВОД

7-й разряд

Характеристика работ. Выполнение операций по отбору, отсадке и содержанию ремонтно-маточного стада лососевых, осетровых и других ценных видов рыб. Расчет доз гипофизарных препаратов и стимуляция созревания производителей, инъектирование, расчет сроков и определение момента созревания производителей, качества икры, спермы, получение половых продуктов, оплодотворение и

обесклеивание икры. Размещение икры в инкубационных аппаратах, селекционно-племенная работа с лососевыми, осетровыми и другими ценными видами рыб: бонитировка, инвентаризация племенной рыбы (измерение, взвешивание, мечение различными способами). Контроль за развитием икры, загрузка и разгрузка инкубационных аппаратов, регулирование температуры воды в лотках. Ведение процесса подращивания молоди лососевых, осетровых и других ценных видов рыб в лотках, бассейнах, садках. Определение процента оплодотворения и контроль за процессом развития эмбрионов, наступлением ключевых стадий развития (выклев, переход на экзогенное питание, смолтификация) лососевых, осетровых и других ценных видов рыб.

Должен знать: требования, предъявляемые к работе с производителями при получении половых продуктов лососевых и осетровых и других ценных видов рыб; правила обращения с живой рыбой, икрой, личинками и молодь; требования, предъявляемые к качеству спермы, условия ее хранения; факторы, влияющие на прохождение стадии развития эмбрионов, предличинок, личинок и мальков рыб; устройство и правила эксплуатации применяемого рыбоводного оборудования.

Перечень

наименований профессий рабочих, предусмотренных настоящим разделом, с указанием их наименований по действовавшему выпуску и разделу ЕТКС издания 1999 года

№ п/п	Наименование профессий рабочих, помещенных в настоящем разделе	Диапазон разрядов	Наименование профессий рабочих по действовавшему выпуску и разделу ЕТКС издания 1999 года	Диапазон разрядов	Номер выпуска ЕТКС	Сокращенное наименование раздела
1	2	3	4	5	6	7
1	Изготовитель орудий лова	2-4	Изготовитель орудий лова	1-4	50	Рыбная
2	Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов	3-5	Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов	1-5	50	»
3	Машинист машин и механизмов внутренних водоемов	3-5	Машинист машин и механизмов внутренних водоемов	3-5	50	»
4	Машинист рыбопромысловых машин и механизмов	3-5	Машинист рыбопромысловых машин и механизмов	3-4	50	»
5	Обработчик рыбы и морепродуктов	2-6	Обработчик рыбы и морепродуктов	1-6	50	»
6	Оператор копильной установки	4-6	Оператор копильной установки	4-6	50	»
7	Оператор рыбокопильной механизированной линии	5-6	Оператор рыбокопильной механизированной линии	5	50	»
8	Приготовитель водорослевого порошка и крупки	3	Приготовитель водорослевого порошка и крупки	3	50	»
9	Рыбак промыслового лова	2-5	Рыбак прибрежного лова	1-5	50	»
10	Рыбовод	3-7	Рыбовод	1-7	50	»

Перечень

наименований профессий рабочих, предусмотренных действовавшим выпуском и разделом ЕТКС, с указанием измененных наименований профессий и

квалификационных разрядов

№ п/ п	Наименование профессий рабочих по действовавшему выпуску и разделу ЕТКС издания 1999 года	Диапазо н разрядо в	Наименование профессий рабочих помещенных в действующих ЕТКС	Диапаз он разряд ов	Номер выпуска ЕТКС	Сокращенно е наименован ие раздела
1	2	3	4	5	6	7
1	Аппаратчик обработки рыбьего жира	4	Аннулирована			
2	Аппаратчик получения пата	2-4	Аннулирована			
3	Изготовитель орудий лова	1-4	Изготовитель орудий лова	2-4	50	Рыбная
4	Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов	1-5	Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов	3-5	50	»
5	Маривод	2-5	Аннулирована			
6	Машинист машин и механизмов внутренних водоемов	3-5	Машинист машин и механизмов внутренних водоемов	3-5	50	»
7	Машинист рыбопромысловых машин и механизмов	3-4	Машинист рыбопромысловых машин и механизмов	3-5	50	»
8	Обработчик морского зверя	2-6	Аннулирована			
9	Обработчик рыбы и морепродуктов	1-6	Обработчик рыбы и морепродуктов	2-6	50	»
10	Оператор коптильной установки	4-6	Оператор коптильной установки	4-6	50	»
11	Оператор рыбокоптильной механизированной линии	5	Оператор рыбокоптильной механизированной линии	5-6	50	»
12	Отбельщик агарового студня	4	Аннулирована			
13	Приготовитель водорослевого порошка и крупки	3	Приготовитель водорослевого порошка и крупки	3	50	»
14	Приемщик плавсредств	3-4	Аннулирована			
15	Рыбак прибрежного лова	1-5	Рыбак промыслового лова	2-5	50	»
16	Рыбовод	1-7	Рыбовод	3-7	50	»