

Жұмыстар мен жұмысшы кәсіптерінің бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтамалығын (50-шығарылым) бекіту туралы

Қазақстан Республикасы Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау министрінің 2020 жылғы 13 тамыздағы № 302 бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2020 жылғы 14 тамызда № 21088 болып тіркелді

2015 жылғы 23 қарашадағы Қазақстан Республикасы Еңбек кодексінің 16-бабының 16-1) тармақшасына сәйкес БҰЙЫРАМЫН:

1. Осы бұйрыққа қосымшаға сәйкес Жұмыстар мен жұмысшы кәсіптерінің бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтамалығы (50-шығарылым) бекітілсін.

2. Қазақстан Республикасы Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау министрлігінің Еңбек және әлеуметтік әріптестік департаменті заңнамада белгіленген тәртіппен:

1) осы бұйрықты Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде мемлекеттік тіркеуді;

2) осы бұйрық ресми жарияланғаннан кейін оны Қазақстан Республикасы Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау министрлігінің интернет-ресурсында орналастыруды;

3) осы бұйрық мемлекеттік тіркелгеннен кейін он жұмыс күні ішінде Қазақстан Республикасы Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау министрлігінің Заң қызметі департаментіне осы тармақтың 1) және 2) тармақшаларында көзделген іс-шаралардың орындалуы туралы мәліметтер ұсынуды қамтамасыз етсін.

3. "Жұмысшылардың жұмыстары мен кәсіптерінің бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтамалығын (50–шығарылым) бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау министрінің 2012 жылғы 29 қазандағы № 416-ө-м бұйрығының (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 8102 болып тіркелген, 2013 жылғы 18 қыркүйекте № 214 (28153) "Егемен Қазақстан" газетінде жарияланған) күші жойылды деп танылсын.

4. Осы бұйрықтың орындалуын бақылау Қазақстан Республикасының Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау бірінші вице-министрі А.Ә. Сарбасовқа жүктелсін.

5. Осы бұйрық алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік он күн өткен соң қолданысқа енгізіледі.

*Қазақстан Республикасының
Еңбек және халықты әлеуметтік
қорғау министрі*

Б. Нурымбетов

КЕЛІСІЛДІ

Қазақстан Республикасы

Білім және ғылым министрлігі

КЕЛІСІЛДІ

Жұмыстар мен жұмысшы кәсіптерінің бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтамалығы (50-шығарылым)

1-тарау. Кіріспе

1. Жұмыстар мен жұмысшы кәсіптерінің бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтамалығы (50-шығарылым) (бұдан әрі - БТБА (50-шығарылым) балық және теңіз өнімдерін аулау және өңдеу жұмыстарын қамтиды.

2. БТБА-ны (50-шығарылым) Қазақстан Республикасының Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау министрлігі әзірлеген.

3. Тарифтік-біліктілік сипаттамалар осы БТБА-да (50-шығарылым) көрсетілген өндірістер мен жұмыс түрлері бар ұйымдардың меншік нысанына және ұйымдық-құқықтық нысанына қарамастан, олардағы жұмысшылардың жұмыстарын тарификациялаған және біліктілік разрядтарын белгілеген кезде қолданылады.

2-тарау. Балық және теңіз өнімдерін аулау және өңдеу жұмыстарына арналған разрядтар бойынша жұмысшы кәсіптерінің тарифтік-біліктілік сипаттамалары

Параграф 1. Агар сілікпесін ағартушы, 4-разряд

4. Жұмыс сипаттамасы:

агар сілікпесін белгіленген технологиялық схема бойынша ағарту процессін жүргізу ;

агар сілікпесін сумен әртүрлі құрылымды чанда және бассейнде оны қысылған ауа ағынымен араластыра отырып немесе механикалық араластырғышпен араластыру арқылы жуу;

мұздатқышты ұдайы қозғалыста ұстайтын және жуу сапасын қамтамасыз ететін қысыңқы ауа мен судың берілуін реттеу;

жуу чандарына машинадан өзі ағып түсетін қара сілікпенің түсуін реттеу;

жуылған агар сілікпесін ағарту чандарына, ал кейін вакуум-аппараттарға құю;

хлорлы әк ерітіндісін дайындау және оны ағын мөлшерлеу блоктарынан агарды ағарту чанына жіберу;

қызмет көрсетілетін механизмдерді басқару.

5. Білуге тиіс:

ағар сілікпесін ағартудың технологиялық схемасы мен ағарту процессінің режимі;
қолданылатын чан, бассейн, вакуум-аппараттары, механизмдер мен жабдықтардың құрылысы мен мақсаты;

сілікпені ағарту сапасына қойылатын талаптары;

ағар сілікпесін ағартуға арналған ерітіндіні дайындау кезіндегі су мен хлорлы ерітіндінің белгіленген мөлшері.

Параграф 2. Аулау құралдарын жасау, 1-разряд

6. Жұмыс сипаттамасы:

аулаудың тор және арқанды құралдарын жасау және жөндеуге байланысты қарапайым операцияларды орындау;

тор жайманың жиектерін жиыратын жіпті кесу;

арқанды кесу, қосу;

такелаждағаннан кейін торлы жайманы кесу, тоқу;

қалтқы мен сүңгуір жүгін алу, кесу, байлауын шешу, оларды жарамдылық дәрежесіне қарай сұрыптау;

құралды кескеннен кейін арқанды түйіндер мен жіптен тазалау;

қалтқы мен сүңгуір жүгінен жұқа жіптерді алып тастау;

аулау құралдарының бөліктерін сабына бекіту;

инеге қолмен жіп, бау орау;

7. Білуге тиіс:

арқанды кесу, қосу, такелаждағаннан кейін торлы жайманы сөгу тәсілдері мен қағидалары;

аулау құралынан алғаннан кейінгі қалтқы мен сүңгуір жүгін жарамдылық дәрежесіне қарай сұрыптау қағидалары.

Параграф 3. Аулау құралдарын жасау, 2-разряд

8. Жұмыс сипаттамасы:

тік бұрышты тор жайманы жіп пен байдан қолмен тоқу;

тік бұрышты тор жайманы арқандап байлап немесе оларды машинада тігіп ұяшықтарға қосу;

делдің жиектерін қалпына келтіру, түзету;

тор жайманы арқан бойынша бөлу;

тор жайманы жөндеу;

тік бұрышты тор жайманың ақаулы жерлерін кесу, жыртылған ұяшықтарын байлау арқылы оларды қалпына келтіру;

ақаулы құралды ауыстыру;
инелікті жіппен, баумен ине орағыш машинаның көмегімен орау;
тунец аулауға арналған қабаттың бөліктері үшін синтетикалық жіптен және болат арқаннан дайындамаларды дайындау;
белгіленген өлшемді дайындамаға қажетті металл және полихлорвинил түтіктерді кесу;
дайындаманы қылаудан тазарту;
бухталарды, өсімдікті және синтетикалық арқан мен бауларды қайта басу, орамын жазу, орауын ашу;
қажетті өлшемді өсімдікті және синтетикалық арқан мен бауларды қолмен тарту, өлшеу, кесу (шабу);
шығып кеткен ұштарын бекіту және дайындаманы бухтаға орау;
тор жайманың байламын, делдің байлауын жазу;
жөндеуге түскен аулаудың тор құралдарын ашу;
аулау құралдарын такелаждау;
байламды орау матасымен қаптау;
тор құралдарды жөндеу үшін оларды ілгішке ілу және жөндегеннен кейін түсіру;
аулаудың тор құралдарын қолмен және механизмдердің көмегімен орау;
шанышқы, шыбық (тал), ілмек, трал қақпағы, вентерге арналған катель, мережден аулаудың ағаш-қаңқа құралдарын жасау және жөндеу үшін материалдар дайындау:
аулаудың ағаш-қаңқа құралдарын тексеру және жөндеу сипатын айқындау;
жөндеуге қажетті материалдарды таңдау;
аулау құралдарын құралдардың көмегімен қолмен жөндеу;
бүлінген бөлшектерді алып тастау және ауыстыру.

9. Білуге тиіс:

аулау құралдарын жасау және жөндеу кезінде қолданылатын материалдардың түрлері және олардың сапасына қойылатын талаптары;
арқан, бау, тор жайманың орамасын жазу қағидалары мен тәсілдері;
тор жайманы байланыстыру және біріктіру, тунец аулауға арналған қабаттың бау бөліктерін біріктіру тәсілдері;
байламдар мен тор жайманы біріктірудің сапасына қойылатын талаптары;
аулау құралдарын жөндеудің қағидалары мен тәсілдері және оларды жөндеу сапасына қойылатын талаптары;
қолданылатын механизмдер мен құралдардың құрылысы мен оларды пайдалану қағидалары;
аулау құралдарын ілгіштерге ілу және ілмектерден алу тәсілдері.

Параграф 4. Аулау құралдарын жасау, 3-разряд

10. Жұмыс сипаттамасы:

"Геркулес" типті арқанның құрастырылған түрлерінен болат қанат пен арқаннан қанаттық бұйымдарды (такелаждарды) жасау кезінде операцияларды орындау: қайта басу, қажетті өлшемді бухталардың орауын жазу, қанатты өлшеу және қолмен кесу (шабу), құрастырылған болат қанат пен арқанды балқыту;

өсімдік және синтетикалық қанаттан немесе баудан арқан бұйымдарын (такелаж) жасау кезінде операцияларды орындау: қажетті өлшемді қанат немесе бауды механизмдердің көмегімен өлшеу;

өру арқылы қанатты ұзарта отырып, огон жасау;

уақытша және тұрақты таңба салу;

өсімдік және синтетикалық қанаттан кранец, жүк торлар (парашют), мат пен саға жасау;

торкөзді бау, қанат пен арқанды созу және керу;

қармақ (өзі ұстайтын) құралдар, пенопласт пен басқа материалдан станокта немесе қолмен аулауға арналған жабдықтар, сүңгуір жүкті, қалтқы, буй жасау;

кательде, вентерге арналған ағаш құрсауда, мережде құлып кесу;

сүңгуір жүктің, кухтыльдің делін және өзге жабдықтарды жеке-жеке қаптау;

жіппен, трал иірме жібімен, баумен байлау, орау;

тік бұрышты қалыпты аулау құралдарының жеке бөліктерін қолмен жіптен немесе баудан өру;

ұяшықтарды есептеу және өлшеу;

тік бұрышты қалыпты аулау құралдарының жеке бөліктерін қолмен пішу;

арқанды шығырмен бекіту және керу;

тор жайма мен арқанға күрделі жөндеу жүргізу;

көздерін өру арқылы фигуралы жамаулармен жамау және машинамен байлау арқылы күрделі қалыпты тор жайманың бүлінген жерлерін қалпына келтіру;

тоғыспа қанатты немесе бауларды ішінара алмастыру;

күрделі аулау құралдарының жөнделген жекелеген бөліктерін біріктіру және ұяшықтар жасау және оларды таңбалау;

тунец аулауға арналған қабатты құрастыру кезінде металл және полихлорвинил түтікті аралық тізгінге және ілмектің тізгініне орналастыру;

арнайы аспап пен өлшеу құралдарының көмегімен аралық тізгіннен және ілмектің тізгінінен огон жасау;

огонның металл түтіктерін қысқыш престо қысу;

металл бөліктерді майлау;

тунец аулауға арналған қабаттың жекелеген бөліктерін құрастыру сапасын бақылау;

тунец аулауға арналған қабаттың себеттері мен бөліктерін бухтаға бума етіп, байлам етіп орау;

құралдың көмегімен қолмен сызбалар мен үлгілер бойынша ағаш-каркас құралдарын жасау;

аулаудың шыбықты құралдарын өру және жекелеген бөліктерін дельмен байлай отырып, қолмен біріктіру.

11. Білуге тиіс:

өсімдікті және синтетикалық қанат немесе баудан жасалған аулау құралдарына такелаж жасаудың тәсілдері мен қағидалары:

аулау құралдарын жасау кезінде қолданылатын материалдардың қасиеттері;

аулаудың жабдықтары мен құралдарын жасаудың тәсілдері мен қағидалары;

аулау құралдарын күрделі жөндеу тәсілдері мен қағидалары;

тунец аулауға арналған қабаттың құрамдас бөлшектерін құрастыру технологиясы;

аулау құралдарының жекелеген бөліктерін пішу, байлау тәсілдері;

дайын бөліктерді жөндеу, таңбалау сапасына қойылатын талаптары;

тунец аулауға арналған қабаттың себеттері мен бөліктерін орау қағидалары;

қыспа нығыздауыштардың мақсаты мен құрылысы.

Параграф 5. Аулау құралдарын жасау, 4-разряд

12. Жұмыс сипаттамасы:

"Геркулес" типті арқанның құрастырылған түрлерінен болат қанат пен арқаннан қанаттық бұйымдарды (такелаждарды) жасау кезінде операцияларды орындау: механизмдердің көмегімен қажетті өлшемді қанатты өлшеу және қолмен кесу (шабу);

өру арқылы қанатты ұзарта отырып, огон жасау;

уақытша және тұрақты таңба салу;

болат қанатты оқшаулау;

сүңгуір жүк пен кранец, парашют, мат пен саға жасау;

қармақ (өзі ұстайтын) құрал-жабдықтарды аулаудың тор және қанат құралдарын кешенді жасау;

баудан немесе қанаттан жасалған пішіні тік бұрышты емес аулау құралдарының жекелеген бөліктерін қолмен өру;

аулау құралдарын жасау үшін жіп, бау немесе қанат тандау;

қанат тралының қанатшаларын құрастыру, жасау;

аулау құралдарын жабдықтау бойынша және орналастыру жұмыстарын орындау;

тунец аулайтын қабаттардың себеттерін құрастыру;

хребтина мен буйреп секцияларында арнайы аспаптар мен өлшеу құралдарының көмегімен огон жасау;

жоғарғы тізгіннің кноптарын жасау;

кноп жасағаннан кейін жіптің ұштарын өңдеу;

вертлюганы жоғарғы тізгіннің ұштарына бекіту;

жіп айқастырғыштарды, маркаларды жасау;

жоғарғы тізгінді аралық тізгінмен және аралық тізгінді қармақтың тізгінімен қосу;
тізгін мен буйрептерді жотамен біріктіру;

тунец аулайтын қабаттардың себеттерін құрастыру сапасын және дұрыс құрастырылуын тексеру;

бөліктердің сіндірілуінің сапасын және ажырату машинасының көмегімен тунец аулайтын қабаттардың құрамдас бөліктерінің беріктігін бақылау.

13. Білуге тиіс:

аулау құралдарының такелажын, жүк көтергіш торлар мен құрама арқан, болат қанат пен арқан жасаудың тәсілдері мен қағидалары;

тік бұрышты қалыпты аулау құралдарының жекелеген бөліктерін байлау қағидалары мен тәсілдері;

тунец аулайтын қабаттардың себеттері мен жекелеген бөліктерін құрастырудың технологиялық нұсқаулығы;

жота мен жоғарғы тізгінді жасауға арналған жіпті сіндіру ерітіндісіне қойылатын талаптары;

аулау құралдарының сапасына қойылатын талаптары;

қолданылатын жабдықтың құрылысы мен оны пайдалану қағидалары.

Параграф 6. Аулау құралдарын жасау, 5-разряд

14. Жұмыс сипаттамасы:

тік бұрышты емес нысандағы аулау құралдарының жекелеген бөліктерін қолмен пішу;

арқан тралын құрастыру;

құрастыру сапасын және жинақтаудың дұрыстығын тексеру;

аулаудың тор және қанат құралдарын кешенді жасау.

15. Білуге тиіс:

аулау құралдарының такелажын жасаудың тәсілдері мен қағидалары;

тік бұрышты емес аулау құралдарының жекелеген бөліктерін пішу және біріктірудің қағидалары мен тәсілдері;

аулаудың тор және арқан құралдарын жасаудың технологиялық схемасы;

аулау құралдарының сапасына қойылатын талаптары;

қолданылатын жабдықтың құрылысы мен оны пайдалану қағидалары.

Параграф 7. Балдыр ұнтағы мен жармасын дайындаушы, 3-разряд

16. Жұмыс сипаттамасы:

теңіз балдырлары (ламинария, фукус және өзге де) мен олардың қалдықтарынан белгіленген технологиялық схема бойынша балдыр ұнтағы мен жармасын дайындау процессін жүргізу;

қалдықтарды жуу және нығыздауышта сығу;

кептірілген балдыр қабаттарын кесу машинасында кесу;

ұсақталған балдырды кептіру машиналарына салу;

кептіру процессін жүргізу;

бақылау-өлшеу аспаптарының көмегімен кептіру режимін реттеу;

кептірілген балдырлар мен қалдықтарды тарту және ұнтақтау;

қызмет көрсетілетін машиналар мен механизмдерді басқару;

балдыр ұнтағы және жармасын өлшеу, орау және тараға салу.

17. Білуге тиіс:

балдыр ұнтағы және жармасын дайындау процессінің технологиялық схемасы мен режимі;

қолданылатын жабдықтың құрылысы мен оны пайдалану қағидалары;

дайын өнімнің сапасына қойылатын талаптары.

Параграф 8. Балық кәсіпшілігі машиналары мен механизмдерінің машинисі, 3-разряд

18. Жұмыс сипаттамасы:

балық кәсіпшілігі машиналарын (ау таңдайтын, ау жинайтын) және әртүрлі жүйелі жетекті шығырларды ау, қармақ, арқан тартқан кезде біліктілігі анағұрлым жоғары машинистің басшылығымен іштен жану қозғалтқыштары мен электр қозғалтқыштарынан басқару;

балық кәсіпшілігі машиналары жұмысындағы ақаулықтарды анықтау және жоюға катысу;

слесарлық жұмыстарды орындау;

қызмет көрсетілетін машиналар мен механизмдерді тазалау және майлау.

19. Білуге тиіс:

балық кәсіпшілігі машиналарының іштен жану қозғалтқыштары мен электр қозғалтқыштары мен өзге де механизмдердің жұмыс принципі мен оларды пайдалану қағидалары;

аудың жұмыс қағидаты;

слесарлық іс негіздері.

Параграф 9. Балық кәсіпшілігі машиналары мен механизмдерінің машинисі, 4-разряд

20. Жұмыс сипаттамасы:

балық кәсіпшілігі машиналарын (ау таңдайтын, ау жинайтын) және әр түрлі жүйелі жетекті шығырларды ау, қармақ, арқан тартқан кезде іштен жану қозғалтқыштары мен электр қозғалтқыштарынан басқару;

балық кәсіпшілігі машиналары мен механизмдердің ауды ілу және жинақтаудың әртүрлі сәттерінде өзара байланысының анағұрлым тиімді нұсқаларын айқындау;

слесарлық жұмыстарды орындай отырып, балық кәсіпшілігі машиналары мен механизмдерінің жұмысындағы ақаулықтарды анықтау және жою;

жоларалық кезеңде профилактикалық және өзге де жөндеу түрлерін жүргізу.

21. Білуге тиіс:

балық кәсіпшілігі машиналарының іштен жану қозғалтқыштары мен электр қозғалтқыштары мен басқа да механизмдердің құрылысы;

қолданылатын механизмдердің жұмысындағы ақаулықтарды анықтау және жою тәсілдері;

балық кәсіпшілігі машиналары мен механизмдердің ауды ілу және жинақтаудың әртүрлі сәттерінде өзара байланысының нұсқалары.

Параграф 10. Балық майын өндіру аппаратшысы, 4-разряд

22. Жұмыс сипаттамасы:

бауырды гидролиздеу, майды сүзу, майды дәрумендендіру және майды ультракүлгін сәулемен сәулелендіру технологиялық процессін механикаландырылған тәсілмен жүргізу;

автоматика құралдары мен бақылау-өлшеу аспаптарының көмегімен майды гидролиздеу, дәрумендендіру және сәулелендіру технологиялық режимдерін орындау;

жабдықтар мен механизмдердің үздіксіз жұмысын қамтамасыз ету;

сынамаларды іріктеу және өнімнің сапасын бақылау;

қажетті құжаттаманы жүргізу.

23. Білуге тиіс:

шикізаттың физикалық-химиялық қасиеттері;

бауырды гидролиздеу, майды сүзу, дәрумендендіру және ультракүлгін сәулемен сәулелендіру технологиялық процессінің режимі мен параметрлері;

өнімнің сапасына қойылатын талаптары;

қолданылатын жабдықтар мен аппаратураның құрылысы мен пайдалану қағидалары

;

сынамаларды талдау және іріктеу әдістемесі.

Параграф 11. Балық өсіруші, 1-разряд

24. Жұмыс сипаттамасы:

шыбық пен қадаға арналған сабақты дайындау және тазалау;

ескі өсімдікті жинау және күйдіру;

қоймадағы жемді қопсыту;

жемді қапқа қолмен салу.

25. Білуге тиіс:

сабақ дайындау қағидалары және оның сапасы;

балыққа арналған жемнің негізгі түрлері және оларды сақтауға қойылатын талаптары.

Параграф 12. Балық өсіруші, 2-разряд

26. Жұмыс сипаттамасы:

қолданылатын жабдық пен құралдарды жуу, дезинфекциялау және жөндеу;

тоғандарды, бассейндерді, гидротехникалық құрылымдарды күзету;

жемді, әк пен өзге де жүкті қолмен немесе механизмдердің көмегімен тиеу, түсіру, қажет болған жағдайда - өлшеу және ыдыстарға салу.

27. Білуге тиіс:

жабдық пен құралдарды жуу, дезинфекциялау сапасына қойылатын талаптары;

балық өсіруде қолданылатын жабдық пен құралдарды жөндеу тәсілдері;

тоғандарды, гидротехникалық құрылымдарды күзету қағидалары;

қолданылатын механизмдер мен жабдықтардың құрылысы мен пайдалану қағидалары.

Параграф 13. Балық өсіруші, 3-разряд

28. Жұмыс сипаттамасы:

біліктілігі анағұрлым жоғары балық өсірушінің басшылығымен гидротехникалық құрылғыларға ағымдағы қызмет көрсету жөніндегі жұмыстарды және су қоймаларын техникалық мелиорациялау жөніндегі жұмыстарды орындау;

тоғанға органикалық тыңайтқыш себу;

аулау құралдарына арналған жабдықтарды қолмен жасау;

тік бұрышты пішінді аулау құралдарының жекелеген бөліктерін пішу және ұяшықтар жасау;

іскерлік бақтарды жасау;

балық өсіру құралдарын жасау.

29. Білуге тиіс:

гидротехникалық құрылғыларға ағымдағы қызмет көрсету жөніндегі жұмыстарды және су қоймаларын техникалық мелиорациялау жөніндегі жұмыстарды орындау қағидалары мен тәсілдері;

тоғанға органикалық тыңайтқыш себу қағидалары;

тік бұрышты пішінді аулау құралдарының жекелеген бөліктерін пішу және ұяшықтар жасау, іскерлік бақтарды мен балық өсіруге қажетті құралдарын жасау қағидалары;

қолданылатын құралдардың, механизмдер мен жабдықтардың құрылысы мен пайдалану қағидалары.

Параграф 14. Балық өсіруші, 4-разряд

30. Жұмыс сипаттамасы:

гидротехникалық құрылғыларға ағымдағы қызмет көрсету жөніндегі жұмыстарды және су қоймаларын техникалық мелиорациялау жөніндегі жұмыстарды орындау;

бассейндер мен су қоймаларынан дафний мен артемий-салин аулау;

жем салатын орындарды жабдықтау;

балықтарды ескекті моторлы қайықтардан және жүзбелі жем таратқыштардан жемдеу;

жемнің желінуін бақылау;

өлген балықтарды шығарып тастау;

тауарлық балықты (форель мен кефальдан басқасын) аулау, сұрыптау және есептеу;

балықты мұз астынан аулау;

бекіре және арқан тұқымдас балықтардан басқа өндірістік балықтарды көлде немесе уылдырық шашатын өзендердің бастауынан аулау;

уылдырықты, балық отырғызатын материалды және бекіре және арқан тұқымдас балықтардан басқа аналық балықтарды технологиялық режимді сақтай отырып арнайы ыдыстарда жеткізу;

эртүрлі жастағы кефальдің арнаның бойымен жылжу барысын бақылау және оны эртүрлі бөгет құрылғыларының көмегімен реттеу;

жасанды уылдырық шашатын жерлерді, бауларды қолмен немесе механизмдердің көмегімен орнату және көтеру, оларды тексеру және күту;

бассейндер мен бауларды кірден тазалау;

тоғанға минералды тыңайтқыштар мен әк жіберу;

жабдықтар мен механизмдерді жөндеу;

пішіні тік бұрышты емес аулау құралдарының жекелеген бөліктерін пішу және ұяшықтар жасау.

31. Білуге тиіс:

гидротехникалық құрылғыларға ағымдағы қызмет көрсету және су қоймаларын техникалық мелиорациялау қағидалары мен тәсілдері;

тауарлық балықты аулау, сұрыптау және есептеу қағидалары мен тәсілдері;

тауарлық балықтың сапасына қойылатын талаптары;

жемнің түрлері және оны дайындау тәсілдері;

балықтарға жем беру қағидалары;
қолданылатын жемдердің құрамы;
тірі жемге қойылатын талаптары;
тірі балықпен жұмыс істеу қағидалары;
кефальдің арнаның бойымен жылжу қағидалары;
бассейндерді, баулар мен өзге де жабдықтарды пайдалануға қойылатын талаптары,
оларды тазалау қағидалары мен тәсілдері;
мұз астынан аулау қағидалары мен тәсілдері;
жасанды уылдырық шашқыштар мен уылдырық шашқыш субстраттардың түрлері;
минералды тыңайтқыштар мен әкті су қоймасына жіберу қағидалары;
тасымалдау кезінде уылдырықты, балық отырғызатын материалды және өндірістік
балықтарды контейнерлерде ұстаудың технологиялық режимі;
пішіні тік бұрышты емес аулау құралдарының жекелеген бөліктерін пішу және
ұяшықтар жасау қағидалары;
қолданылатын механизмдер мен жабдықтардың құрылысы мен оларды пайдалану
қағидалары.

Параграф 15. Балық өсіруші, 5-разряд

32. Жұмыс сипаттамасы:

бекіре және арқан тұқымдас балықтардан басқа әртүрлі жастағы балықтарды
түрлері мен салмағы бойынша сұрыптау, аулау;
тауарлық форель мен кефальді аулау, сұрыптау және есептеу;
кефаль шаруашылығында әр түрлі жастағы кефаль өсіру және семіртумен
байланысты жұмыстар;
кіретін және шиыршықталатын балықты есептеу;
бекіре және арқан тұқымдас балықтардан басқа өндірістік балықтарды көлде немесе
уылдырық шашатын өзендердің бастауынан аулау;
балық отырғызатын материалды және бекіре және арқан тұқымдас балықтардан
басқа өндірістік балықтардың уылдырығын технологиялық режимді сақтай отырып,
арнайы ыдыстарда жеткізу;
қажетті концентрациялы ерітінді дайындай отырып, балықты емдік-алын ала емдеу;
құрғақ, қамыр тәрізді және паста тәрізді жем дайындау: ұнтақтау, емдік және өсімін
тездететін қоспаларды қосу, жемді елеу, артемия жұмыртқаларын инкубациялау;
тірі: олигохет, дафний, артемий және өзге жемді өсіру;
дафний мен артемий-салинді сұрыптау;
балықты өсіру кезінде оларға тірі және құрғақ жем беру;
жыртқыш балықтарды аулау;
субстратты салу;

төлді өсіру кезінде шыны пластикалық лотоктар мен бассейндерді шаң-тозаңнан тазалау;

сырттай бақылау арқылы ауру балықтарды анықтау және оларды су қоймаларынан шығарып тастау;

гидробиологиялық және гидрохимиялық талдау үшін сынама алу;

тоғандағы, бассейндегі, лотоктағы, инкубациялық аппараттардағы су алмасуды лабораториялық талдаулар деректері бойынша реттеу;

автоматты жем таратқыштарды пайдалана отырып, балықтарға жем беру;

қыстық тоғандардың бөгендері мен бассейндерде балықтарды қыстатып шығарумен байланысты жұмыстарды орындау;

төлді су қоймасына жіберу;

балық өндірушілерді қорғау;

аулауға арналған тор құралдарды піше отырып және тік бұрышты емес ұяшықтарын жасай отырып, кешенді жасау.

33. Білуге тиіс:

бекіре және арқан тұқымдас балықтардан басқа әр түрлі жастағы төлді аталық балықтарды аулау, ұстау, тасымалдау, сұрыптау қағидалары мен тәсілдері;

кефальді өсіру және семіртумен байланысты жұмыстарды орындау тәсілдері мен қағидалары;

балықты өңдеуге арналған емдік-алдын алу ерітіндісінің құрамы мен концентрациясы;

жемнің түрлері, олардың дайындау, тарату, жемнің желінуін бақылау тәсілдері;

тірі жемге қойылатын талаптары;

тірі балықты ұстау қағидалары;

тірі балықты өсіру және оларды сұрыптау қағидалары;

тірі жеммен қоректендіру қағидалары;

жасанды уылдырық шашқыштар мен уылдырық шашқыш субстраттардың түрлері;

лотоктар мен бассейндерді тазалау қағидалары;

гидробиологиялық және гидрохимиялық талдау жүргізу әдістері;

су сынамаларын алу қағидалары;

балықтардың аналық және аталық үйірін ұстау, қалыптастыру қағидалары;

аулауға арналған тор ауларды жасау қағидалары;

қолданылатын механизмдер мен балық өсіру жабдықтарының құрылысы мен оларды пайдалану қағидалары.

Параграф 16. Балық өсіруші, 6-разряд

34. Жұмыс сипаттамасы:

бекіре және арқан тұқымдас балықтардан басқа балық ұрықтарын таңдау, жіберу және ұстау жұмыстарын орындау;

гипофизарлық және балық ұрықтарының пісіп жетілуін ынталандыру препараттарының (егу) мөлшерін есептеу, олардың пісіп жетілуін бақылау;

жыныстық өнімдерді алу;

спермасының сапасын айқындау;

уылдырықты ұрықтандыру;

уылдырықты инкубациялық аппараттарға салу;

балықтың барлық түрлерімен селекциялық-асылдандыру жұмыстарын жүргізу: асыл тұқымды балықтарды бониттеу, түгендеу (өлшеу, әртүрлі тәсілдермен белгі салу);

жынысын анықтау және жарақаттанған және ауру балықтарды шығару;

гипофиз дайындау;

гипофиз суспензиясын дайындау;

инкубация процессін бақылау;

ауру және өлген балапан құрттарды, уылдырықтарды іріктеу;

уылдырықты ісіндіру;

емдеу-алдын ала өңдеу процессін жүргізу;

инкубациялық аппараттарына тиеу және түсіру;

лотоктағы судың температурасын реттеу;

балықтың барлық түрлі төлдерін лотокта, бассейндерде, бауларда, тоғандарда өсіру процессін жүргізу;

балықтарды аулау, ұстау, орнын ауыстыру, түрлері мен салмағы мен ұзындығы бойынша топтарға сұрыптау;

бекіре және арқан тұқымдас балықтардың сеголеткаларын, ремонттық балықтарын, балықтарды жылу су шаруашылықтарының баулары мен бассейндерінде өсіру операцияларын орындау (жем беру, аулау, балықты соңғы рет аулау);

бекіре және арқан тұқымдас балықтарды өсіру операцияларын орындау.

35. Білуге тиіс:

балықтарды селекциялық-асылдандыру жұмыстарына қойылатын талаптары;

тірі балықпен, уылдырықпен, балапан құрттармен жұмыс жүргізу қағидалары;

бекіре және арқан тұқымдас балықтардың жыныс өнімдерінен басқа жыныс өнімдерін алу жұмыстарына қойылатын талаптары;

сперма мен уылдырықтың сапасына қойылатын талаптары;

балықтардың аталық және аналық үйірлерін ұстау, жинау қағидалары;

бекіре және арқан тұқымдас балықтардың сеголеткаларын, ремонттық балықтарын соңғы аулау қағидалары мен тәсілдері;

балықтарды бониттеу және түгендеу қағидалары;

балықтарды жылу су шаруашылықтарының баулары мен бассейндерінде өсіру биотехникасы;

колданылатын балық өсіру жабдықтары мен механизмдерінің құрылысы және оларды пайдалану қағидалары.

Параграф 17. Балық өсіруші, 7-разряд

36. Жұмыс сипаттамасы:

бекіре және арқан тұқымдас балықтардың ұрықтарын таңдау, жіберу және ұстау операцияларын орындау;

гипофизарлық және бекіре және арқан тұқымдас балықтардың ұрықтарының пісіп жетілуін ынталандыру препараттарының (егу) мөлшерін есептеу, оларды егу, ұрықтардың пісіп жетілу мерзімін есептеу және жетілу уақытын, спермасының сапасын айқындау;

жыныс өнімдерін алу;

ұрықтандыру және уылдырықты шығару;

уылдырықтың ұрықтандыру пайызын айқындау және эмбриондардың даму процессін, дамудың негізгі стадияларының туындауын (шығару, экзогенді коректендіруге көшу, смолтификация) бақылау;

37. Білуге тиіс:

жыныс өнімдерін алу кезінде бекіре және арқан тұқымдас балықтардың ұрықтарымен жұмысқа қойылатын талаптары;

тірі балықпен, уылдырықпен, жас балықтармен, балапан құрттармен жұмыс жүргізу қағидалары;

балықтардың спермасының сапасына қойылатын талаптары, оны сақтау жағдайлары;

эмбриондардың, балапан құрттардың, ұрықтардың, шабақтардың даму кезеңдерінен өтуіне әсер ететін факторлар;

колданылатын балық өсіру жабдықтары мен механизмдерінің құрылысы және оларды пайдалану қағидалары.

Параграф 18. Балық пен теңіз өнімдерін өңдеуші, 1-разряд

38. Жұмыс сипаттамасы:

балық, краб, уылдырық пен теңіз өнімдерін өңдеу кезінде қарапайым қолмен орындайтын операцияларды орындау;

бос ыдыстарды өлшеу;

бос бөшкелерді соғу, жиектеу;

бос бөшкелерді, бос банкаларды қатарлап орналастыру, қатарларды бөлшектеу;

бос бөшкелерге дәмдеуіш қоспа себу;

тұздау ыдыстарын оқшаулау материалымен, рогожамен, матпен, тақтайлармен, балластпен орау және оларды алу;

рамаларды, рейкалар мен шыбықтарды күйе мен күйіктен тазалау;
тазаланған рейкалар мен шыбықтарды жинақтау;
консервілі банкаларды қолмен жуу және сүрту;
уылдырық салынған бөшкелердің темір құрсауларын лактау;
үйіту лампасымен кептіру және бөшкенің түбін шүберекпен сүрту;
полимер материалдардан жасалған жапсырмаларды бөшкелерге салу;
бөшкеге шканти қағу;

толтырылған шөлмектерді, бутылдерді, банкаларды тығынмен немесе қақпақпен қолмен жабу;

балық салынған бумаларды, қанарды, себетті қолмен тігу;

балықты табиғи түрде мұздатуға арналған алаң дайындау.

39. Білуге тиіс:

жұмыс барысында пайдаланылатын шикізат, жартылай дайын өнімдер мен материалдардың негізгі қасиеттері;

балық пен теңіз өнімдерін өңдеу операцияларын орындаудың қағидалары мен тәсілдері;

шикізат, жартылай дайын өнімдер мен материалдарға қойылатын негізгі талаптары.

Параграф 19. Балық пен теңіз өнімдерін өңдеуші, 2-разряд

40. Жұмыс сипаттамасы:

балық пен теңіз өнімдерін, уылдырықты өңдеу кезінде күрделі емес технологиялық және қосымша операцияларды орындау;

дәрумендер алу кезінде балықтың ішек-қарнын сұрыптау;

техникалық өнім жасау кезінде балықты бөлшектерге бөлу;

теңіз балдырларын сулау және мұзды жуу;

уылдырық салынған бөшкелердің темір құрсауын лактау;

агар тұздығын құю;

мұздатылған брикетті пергамент қағазға орау;

шыны банкалар мен қақпақтарды электр шкафта қыздыру;

балықты дефростерге салу;

тиісті құжаттаманы ресімдей отырып, шикізатты, жартылай дайын өнім мен материалдарды өлшеу;

балықты табиғи жолмен мұздатқан жағдайда балықты алаңға жаю және оны жинау;

балықты бөшкеден, астаудан, контейнерлерден қолмен немесе механизмдердің көмегімен түсіру;

балықтың тасымалдауыштарға, гидротасымалдағыштар мен басқа да тасымалдау құралдарына түсуін реттеу;

консервілі банкаларды колонна етіп қатарлау және колоннаны бұзу;

балық салынған қанар мен қаптарды машинамен тігу;
пленканың және ұйыған қан қалдықтарын кетіре отырып, щетка, қырғыш,
мочалканың көмегімен балықты қолмен жуу;
тірі балықты, теңіз өнімдері мен мұзды шлангамен жуу;
қолданылатын жабдықтар мен құралдарды тазалау, жуу және булау.

41. Білуге тиіс:

балық пен теңіз өнімдерін, уылдырықты технологиялық өңдеудің тәсілдері мен қағидалары;

балық пен теңіз өнімдерін, мұзды жуу тәсілдері мен қағидалары;

консервілі банкаларды қатарлап тізу және оларды сұрыптау қағидалары;

қолданылатын жабдықтар мен құралдардың мақсаты, оларды тазалау, жуу және булау қағидалары мен тәсілдері.

Параграф 20. Балық пен теңіз өнімдерін өңдеуші, 3-разряд

42. Жұмыс сипаттамасы:

балықты өңдеу кезінде: балықты өңдеу және жинау жұмыстарын қолмен немесе механизмдердің көмегімен орындау;

қатарламай қоя отырып, чанда немесе бөшкеде тұздау;

бекіре және арқан тұқымдас балықтардан басқа, балықтың барлық түрлерін сүрлеу;

консервілер мен пресервілерді сүрту, қақтау үшін тұздық қоспасын дайындау;

тұздау үшін балықты тұзбен, сарымсақпен ысқылау, толтыру және қаптау;

балықты тұздау ыдыстарына салу және оны қолмен жиектеу;

балықты дефростаттау және астауда сулау, балықты табиғи жолмен кептіру, қақтау;

балықты торға, стеллажға, сүзгіге, брезентке жаю және жинақтау;

шпагатқа, рейкаға, шыбыққа, қадаға түйрелген балықты алу;

аққайраңды таспалап тілу және оны сіңірден тазалау;

тілінген аққайраңды кептіру, ширатпамен орау, сұрыптау және орау;

желім ерітіндісін дайындау;

балықтың қабыршағы мен желқабығын сулау және жуу;

пісіру қазандарына салу және одан алу;

балық қабыршақтарын өңдеу және құрғақ балық желімін дайындау;

ұсақ қызыл балық пен балық қалдықтарын натрий пиросульфитімен консервілеу;

балық пен балық тіліктерін қолмен немесе машинада аунату;

балықты машинада жуу;

бос банкалар мен қақпақтарды сұрыптау, іріктеу, қабылдау, калибрлеу және ақауын анықтау;

балық пен балық тіліктерін түрлері мен көлемі бойынша сұрыптау;

балықты кілегейден тазалау;

өңдегеннен кейін қабыршақтарының қалдықтарын қабыршақты тазалау машинасында тазалау;

балықты бөшкеге, қанарға, бауларға, жәшіктерге қолмен немесе орналастырғыштың көмегімен ретсіз салу және қайталап салу;

консервілі және пресервілі банкаларды ашу;

балық салынған ыдысқа шлангымен тұздық, соус, маринад, натрий бензой-қышқылы ерітіндісін, май құю;

балықтың молкасы мен бауырын сұрыптау және жуу;

консерв дайындау үшін арқан тұқымдас балықтың қанатшаларын жинау және өңдеу ;

бекіре тұқымдас балықтардың бауырын бөшкелерге салу және тұз себу;

бактағы, қазандағы майды отпен қыздыру арқылы газ немесе электр плитада қыздыру;

теңіз өнімдерін өңдеу кезінде: теңіз балдырын, теңіз қырыққабатын, трепангаларды, голотурий, вилоспадикс, жарма мидия, агар, агароид және өзге де теңіз өнімдерін сұрыптау, іріктеу, оларды лайдан және механикалық қоспалардан тазалау;

шикізатты нысаналы мақсаты бойынша іріктеу;

теңіз өнімдерін дефростаттау;

кондициясына жетпеген мидияны тұндыру бөлімшесінде алғашқы өңдеу;

қабыршақтың жиегіндегі массаны алып тастай отырып, мидияның қабыршағы мен айдарын ашу;

бөлшектенген кальма, трепанг, сегізаяқты, теңіз айдарын жуу;

пісірілген шримсті панцирінен ажырата отырып тазалау;

теңіз балдырын қолмен немесе тасымалдауыштың көмегімен тиеу және түсіру арқылы механикалық немесе қол нығыздауыштарында сығу;

резойдті қатпардан кесу;

ламинарияның және басқа да балдырлардың қабаттарын кесу;

агар-мұз салынған қалыптарды стеллаждан түсіру;

агар-мұз брикеттерін соғу;

агар-мұз қатарын жабу;

теңіз өнімдерін ыдысқа салу;

салынған трепангалар мен голотурийлерге ағаш күлін себу;

краб өңдеу кезінде: торға оралып қалған крабтарды кондициялары бойынша сұрыптай отырып босату;

тордан сүңгуір жүк пен қалтқыларды шешу;

аудың түйіндерін шешу және оны аудан тазарту;

крабты өңдеуге жіберу;

машиналардың бункерлеріне аяқтарын таратып бөлу;

краб етін жуу;

банкаларды пергаменттеу;
уылдырық өңдеу кезінде: уылдырықтың шарбысын жуу;
уылдырықты банкалар мен бөшкелерге салу;
уылдырық салынған банкаларды әр түрлі резина сақиналармен орап тарту;
банкаларды қақпақпен жабу;
уылдырықты банкаларды қолмен ашу.

43. Білуге тиіс:

балықтың барлық түрлерін өңдеу тәсілдері мен қағидалары;
бекіре және арқан тұқымдас балықтарды күрделі емес өңдеудің ерекшеліктері;
теңіз кірпісі мен бекіре және арқан тұқымдас балықтардан басқа балықтардың уылдырығын өңдеу технологиясы;
уылдырықтың шарбысын жуу, уылдырықты банкалар мен бөшкелерге салу қағидалары;
краб пен крабтың аяқтарын өңдеуге жіберудің қағидалары;
краб етін жуу және банкаларды пергаменттеу қағидалары;
теңіз өнімдерін сұрыптау, бөлшектеу және жуу қағидалары;
теңіз балдырларын қол және машина нығыздауыштарында нығыздаудың технологиялық процесі;
моллюскалардың қабыршақтарын ашудың тәсілдері;
теңіз өнімдерін тараға салу тәсілдері мен орау қағидалары;
өнімнің сапасына қойылатын талаптары;
қолданылатын жабдықтың құрылысы мен оларды пайдалану қағидалары;
тұз бен тұздықтың консервілеу қасиеттері;
балықты түрі мен мөлшері бойынша сұрыптау қағидалары;
балықты бөшкеден, астау мен өзге де ыдыстардан алу қағидалары.

Параграф 21. Балық пен теңіз өнімдерін өңдеуші, 4-разряд

44. Жұмыс сипаттамасы:

балықты өңдеу кезінде: балықты қолмен бөлшектеу;
бекіре тұқымдас балықтар мен сомнан басқа балықтың барлық түрлерінің қабыршағын алу, терісін тазалау, басын кесу;
бекіре және арқан тұқымдас балықтардан басқа балықтарды желбезектеу;
бекіре тұқымдас балықтардан басқа балықтардың жүзбеқанатын кесу және олардың ішін қопару;
балықтың қансырату, іш құрылысын ашу, ішек-қарнын алып тастау, пленкасынан, қан жұқпалары мен кілегейден тазалау;
бөлшектегеннен кейін балықтың барлық түрлерін тазалау;

майшабақты, скумбрияны, ставриданы, сардинаны, сардинелланы, минтайды, путассаны және басқа да балықтардың жон арқасы мен тешасын бөлу;

бекіре тұқымдас балықтар мен сомнан басқа балықтың барлық түрлерін бөлшектеп бөлу;

бекіре балықтардың қабатын бөліктерге бөлу;

балықтарды үлестіріп бөлу;

балықтың ішек-қарнынан уылдырықты, бауыры мен төл етін бөліп алу;

балықтың бауыры мен төл етін үлестіру;

бекіре тұқымдас балықтардың сіңірі мен төл етін консервілеу үшін өңдеу;

балықты, кит етін, фаршты және басқа да өнімді ұнтақтау машинасында, зырылдауықта ұсақтау;

балықты шпагатпен орау;

балықты шпагатқа, шыбыққа түйреу;

рейкаға, шыбыққа, қадаға, вагонеткаға (торға), тізбекті тасымалдауыштың ілмектеріне, сүрлеу және қақтау құрылғыларының тасымалдауыштарына ілу (алу);

тор рамаға, торға салу (алу);

балықты сүрлеу сұйықтығымен өңдеу;

асыл тұқымды балықтардан басқа балықтарды сыртқы түрі мен консистенциясына қарай сұрыптау;

дайын өнімді конвейерде сұрыптау;

балықты механикалық дефростерде жібіту;

балықты мұздатқыш аппараттарда, сондай-ақ мұзда тұздау әдісімен қатыру;

балық пен балықтың сүбесін қаптау;

балықты қатарлап тізіп тұздау (чанда, бөшкеде, жәшікте және өзге);

балықты тұздау агрегатында, механикаландырылған желіде тұздау;

майшабақ, скумбрия, бекіре және балықтың өзге түрлерін ыдыстарға қатарлап салу;

балықты үлкен чандардан, ыдыстардан, қобдидан қолмен немесе механизмдердің көмегімен түсіру;

каплер, қауға, стампқа салу;

балыққа машинада соус, маринад, тұздық, натрий бензой-қышқылын, май құю;

майды қысыммен бу қазандықтарында қыздыру;

балық пен балық өнімдерін оралған және оралмаған күйінде, салмағы 60 киллограмм астам тұз бен мұзды артып, түсіре отырып тасымалдау;

чан, астау және басқа да ауыр жабдықтарды көшіру;

теңіз өнімдерін өңдеу кезінде: кальмарды булау және терісін алу;

креветка, кальмар, осьминог, трепанг, голотурий, кукумарий, теңіз айдарын, теңіз кірпісін, трубачты технологиялық схема бойынша бөлшектеу, үлестіру және өңдеу;

ламинария мен өзге де балдырларды кесу машинасында кесу;

биссусты және әк өскіндерін мидия етінен "інжу" қосылысының болуына сұрыптай отырып, ажырату;

теңіз өнімдерін тараға қатарлап салу;

крабтарды өңдеу кезінде: крабты қолмен бөлшектеу, панцирін алу, крабты пісіру, крабтың аяқтарын шабу, ажырату, қысқыштарын жару, краб етін алу, краб етін түрі, мөлшері мен сапасы бойынша сұрыптау, краб етін үлестіру және оны тарелкаға алу, краб фаршын жасау, абдомна кесу, бөлу, тілу;

уылдырықты өңдеу кезінде: теңіз кірпісі мен бекіре және арқан тұқымдас балықтардан басқа әр түрлі балықтардың (треска, камбала, нототения, майшабақ, скумбрия, ставрида, мойва, сига, судак, шортан, тұқым балық тұқымдас және басқа) уылдырығын өңдеу;

уылдырық шарбысын сұрыптау, шарбыны машинада немесе жарғыштың көмегімен қолмен алу, тұз бен антисептик қоспасын немесе тұз ерітіндісін дайындау, ойғыш шарбы уылдырығын тұздау, тұздалған уылдырықты сулау;

уылдырықты маймен және антисептикпен араластыру, бекіре және арқан тұқымдас балықтардан басқа әртүрлі балықтардың дайын уылдырығын сұрыптау;

уылдырықты пастерлеу, уылдырықтың тұздалып болған кезін анықтау.

45. Білуге тиіс:

балықты, краб пен теңіз өнімдерін бөлшектеу қағидалары мен тәсілдері;

шикізатты пайдалану нормалары;

уылдырық өңдеу, балық тұздау, мұздату, жібіту технологиялық процессінің режимі мен параметрлері;

қолданылатын жабдықтар мен механизмдердің құрылысы мен оларды пайдалану қағидалары;

шикізаттың, дайын өнімнің, жартылай дайын өнімнің сапасына, балық сорттылығына қойылатын талаптары.

Параграф 22. Балық пен теңіз өнімдерін өңдеуші, 5-разряд

46. Жұмыс сипаттамасы:

балық өңдеу кезінде: балықтың барлық түрлерін тілу, сүбелеп бөлу;

тынық мұхитының арқан балықтарын, теңіз алабұғасын, тунецті, семсер балық, зубатка, палтус, нототения, треска, сига, муксун, омуль, щекур, пыжьян, пелядь, жерех, толстолобик, ақ амур, карп, көмір және май балық, басқа да осы сияқты балықтарды арқасына немесе тешасын, ал ірі балықты – бүйірлеп, бекіре балық пен сомды – бөлшектерге бөлу;

бекіре және арқан тұқымдас балықтарды желбезектеу;

бекіре тұқымдас балықтар пен сомның басын жеке бөліктерге бөле отырып кесу;

треска, пикша және сайданы клипфикстік кескішпен тіліктерге бөлу;

балықты палтустық бөлу;
бассыз балықтарды кипперске арнап тіліктерге ажырату;
бекіре тұқымдас балықтар пен сомның ішін қопарып алу және үлестіру;
бекіре тұқымдас балықтарды тұздағаннан кейін олардың тегіс емес жерлерін кесу;
балықты бөлшектеу, басын алу, үлестіру және өзге де күрделілігі осы сияқты қолмен және механикалық түрде басқарылатын машиналарда балықты бөлу;
жүзбеқанаттарды кесуге арналған машинада жүзбеқанаттарды кесу;
арқасынан бөлінген бекіре және арқан, сига, тұқымдас балықтарды тұздау;
балық бұйымдарына арналған: балықты тұзбен жеке-жеке толтыру, ысқылау, қаптау;
балықты кемеден, бунақтан және суда жүзетін басқа да ыдыстардан қолмен немесе механизмдердің көмегімен түсіру;
балықты тапсырушылардан өлшей отырып қабылдау;
сүрленген-қақталған балық өнімдерін сапасы бойынша иісін ескере отырып сұрыптау;
асыл тұқымды бөлінген және бөлінбеген балықтарды сапасы бойынша сұрыптау;
крабтарды өңдеу кезінде: крабты бөлшектеу машинасында бөлшектеу, панцирьді ажырату, аяқтары мен қысқыштарын бөлшектеу;
бөлшектеу машиналарын басқару;
қызмет көрсетілетін машиналар мен механизмдердің жұмысындағы ақаулықтарды анықтау және жою;
теңіз өнімдерін өңдеу кезінде: теңіз өнімдерін "Скремет" ағынды-механикалық желісінде өңдеу;
креветка етін дайындаудың технологиялық процессін жүргізу;
бланширлегішке, панцирлік алмалы-салмалы машинаға, піскен креветканың етін тұздау және мұздату, электронды таразы және пакет жасаушы машиналар желісіне қызмет көрсету;
уылдырықты өңдеу кезінде: бекіре және арқан тұқымдас балықтардың уылдырығын өңдеу;
уылдырық шарбысын сұрыптау және жуу;
шарбыны машинада немесе тескіште (бутарда) қолмен тесу;
уылдырықты тұздау алдында сұрыптау және аппаратта немесе ыдыста қолмен жуу;
қанның ұйыған қалдықтарын, пленканы алып тастау;
тұздың антисептикпен қосындысын немесе тұз ерітіндісін дайындау;
уылдырықты тұздау;
уылдырықты тұздықтан ажырату;
уылдырықты центрифугада құрғату;
дайын уылдырықты сұрыптау, бөшекелер мен банкаларға салу;
уылдырықты пастерлеу;

уылдырықты тұздау уақытының аяқталғанын белгілеу.

47. Білуге тиіс:

бекіре және арқан тұқымдас балықтарды бөлудің, крабтарды машинада бөлшектеудің қағидалары мен тәсілдері;

әртүрлі балықтарды тіліктерге, жартылай тіліктерге сүбелеп, арқасы мен тешаға тілу қағидалары;

бөлшектерге бөлінген балықты тұздаудың қағидалары мен тәсілдері;

балықты кемеден түсіру қағидалары;

дайын балық өнімдерінің сапасы мен сортының сапасына қойылатын талаптары;

қолданылатын жабдықтың құрылысы және оны пайдалану қағидалары.

Параграф 23. Балық пен теңіз өнімдерін өңдеуші, 6-разряд

48. Жұмыс сипаттамасы:

бекіре балықтарды, ақсерке, ақ балық, сылан балық, өзен және балтық арқан балығын, сомды арқасына, тешасына, бүйіріне тіліктерге бөлшектеу;

ақсеркені кесу тәсілімен арқаны балықты қолмен кесіп бөлу;

барлық жұмыстарды кешенді орындау арқылы, бекіре және арқан тұқымдас балықтардың уылдырығын өңдеу;

бекіре және арқан тұқымдас балықтардың шарбыдағы уылдырығының сапасын түріне қарап және бақылау-өлшеу аспаптарының көмегімен айқындау және оны қайта өңдеу тәсілін таңдау;

бекіре және арқан тұқымдас балықтардың уылдырығын тұздау уақытының аяқталғанын айқындау.

49. Білуге тиіс:

балықты арқасына, тешасына, бүйіріне тіліктерге бөлшектеу қағидалары мен тәсілдері;

тіліп кесу тәсілдері;

бекіре және арқан тұқымдас балықтардың уылдырығын өңдеу технологиялық процессінің режимі мен параметрлері;

шикізат пен дайын өнімнің физикалық-химиялық қасиеттері;

қолданылатын жабдықтың құрылысы мен оны пайдалану қағидалары;

шикізат пен дайын өнімнің сапасына қойылатын талаптары.

Параграф 24. Балық пен теңіз өнімдерінен тағам жасаушы аспаз, 1-разряд

50. Жұмыс сипаттамасы:

балық пен теңіз өнімдерінен аспаздық тағам жасау кезінде қосымша операцияларды орындау;

дайын аспаздық тағамдарды тасымалдауышқа, табаға салу үшін бос қалыптар мен басқа да тұтынушылық орамаларды әперу;

шлангымен балық, креветка, кальмар, балдыр мен басқа да теңіз өнімдерін жуу; балықтың сүйектерін алу, жұмыртқа тазалау;

мұздатылған тұшпараны қаңылтыр қабаттан, табадан қол құралының көмегімен ажырату;

дайын балық тағамы батонындағы жіп пен целлофанның артығын алу; толық банкаларға полимер материалдардан жасалған қақпақты қолмен жабу; полимер материалдардан жасалған пакеттерге гуммирленген таспа жабыстыру.

51. Білуге тиіс:

жартылай дайын өнімдер мен аспаздық бұйымдардың негізгі қасиеттері; балық пен теңіз өнімдерін жуу қағидалары;

банкаларға полимер материалдардан жасалған қақпақты қолмен жабу қағидалары және дайын өнім салынған пакеттерді желімдеу;

аспаздық тағам жасау кезінде қосымша операцияларды орындау тәсілдері.

Параграф 25. Балық пен теңіз өнімдерінен тағам жасаушы аспаз, 2-разряд

52. Жұмыс сипаттамасы:

балық котлетін, тефтель, фрикаделька және басқа да осыған ұқсас тағамдарды қалыптау;

балықты, котлета, балық таяқшаларын және балық пен теңіз өнімдерінен жасалған өзге де жартылай дайын өнімдерді аунату;

криль, креветка пасталарының брикеттерін, майды қолмен үлестіру;

шұжықты қалыптау үшін, фарш толтырылған қаптаманы жіппен орау;

шикізатты, жартылай дайын өнімдерді, қосымша материалдар мен дайын өнімді механикалық таразыда өлшеу;

кейіннен өңдеу үшін табаға шикі балық, балық шұжығын, зельец, фаршталған балық және батон етіп жасалған балық тағамдары бұйымдарын салу;

ыдысқа қолмен пирожки, пончик, котлета, тефтель, салат, тұздық, палау, әр түрлі фарш, паста, кит етін және балықтан жасалған басқа да тағамдарды салу;

балық пен теңіз өнімдерінен, креветка, уылдырық, селедка майынан, кесілген майшабақтан жасалған аспаздық тағамдарды шағын тұтыну қапшықтарына орап салу;

шағын тұтыну қапшықтарына орап салынған дайын аспаздық бұйымдарды табаға, жәшікке салу.

53. Білуге тиіс:

фарш дайындаудың белгіленген рецептурасы және оның құрамдас бөліктері;

балық пен теңіз өнімдерінен жасалған аспаздық тағамдарды өлшеу, қалыптау, аунату, ыдыстарға салу қағидалары.

Параграф 26. Балық пен теңіз өнімдерінен тағам жасаушы аспаз, 3-разряд

54. Жұмыс сипаттамасы:

котлета, тефтели, фрикаделька, шұжық, тұшпара, фаршталған балық және басқа да аспаздық бұйымдарды, бәліш пен самсаның ішіне салатын өнімдерді қолмен немесе машинамен ұсақтап турау, араластыру, былғау;

балық котлетін, фрикаделькалар мен басқа да тағамдарды машинамен қалыптау;

балық шұжығының батонын, фаршталған балық, бекіре тұқымдастар мен арқан балықтан басқа балықтың барлық түрлерінен зельцті қолмен немесе шнек шприцтің көмегімен қалыптау, шпагат жіппен орап байлау;

рейкаға, шыбыққа, балық аспаздығының батон клеттеріне ілу және одан алу;

бекіре тұқымдас балықтардың пісірілген бастары мен сіңірлерін іріктеу және ұсақтау;

криль және креветка пасталарының брикеттерін майды кесу машиналарында үлестіру;

аспаздық тағамдарды жасау үшін компоненттерді мөлшерлеу, ұсақтау, араластыру;

балық пен теңіз өнімдерінен салат, паштет, креветка, селедка және уылдырық майын, кесілген майшабақ жасау;

льезон дайындау, балық пен теңіз өнімдерінен аспаздық тағам пісіру;

қалыптарға немесе табаға пісірілген балық, теңіз өнімдерін және басқа да жартылай дайын өнімдерді, сондай-ақ тұздықталған тағамдар мен басқа да деликатестік тағамдарды пісіру үшін қолданылатын көкөністер, дәмдеуіштер, жұмыртқа, лимон және басқа да тағам бұйымдарын салу және оларға қолмен ланспиг, соус, маринад құю;

дайын аспаздық бұйымдарды электронды таразыда өлшеу, оларды толықтырғыш автоматта шағын тұтыну қапшықтарына орау;

аспаздық тағамға жартылай автомат және автомат машиналарда соус, маринад құю;

бәлішті, кулебяканы, батон етіп қалыпқа түсірілген балықтан басқа, қуырылған, пісірілген және фаршталған балықты ыдысқа салу;

шағын тұтыну қапшықтарына салынған аспаздық тағамдарды машинамен жабу.

55. Білуге тиіс:

фарш, алма, салат, паштет, паста дайындау технологиясы, аспаздық бұйымдарды қалыптау;

орау, соус құю, ыдыстарға салу қағидалары;

аспаздық тағамдарды жылумен өңдеу процессін жүргізу тәсілдері;

қолданылатын машиналар мен жабдықтардың құрылысы мен оларды пайдалану қағидалары;

шикізат пен дайын өнімнің сапасына қойылатын талаптары.

Параграф 27. Балық пен теңіз өнімдерінен тағам жасаушы аспаз, 4-разряд

56. Жұмыс сипаттамасы:

балық пен теңіз өнімдерінен деликатес аспаздық тағамдарды дайындау жөніндегі жұмыстарды орындау;

бекіре және арқан балық тұқымдас балықтардан жасалған деликатес аспаздық тағамдарды қалыптау, орау;

балықтың теш, пласт және сүбесінен орама жасау;

фаршталған балық дайындау;

балық терісіне фарш, балық етін немесе сүбе толтыру;

балық пен теңіз өнімдерінен жылумен өңдей отырып, тұздық, палау және басқа да осы сияқты тағам түрлерін, түрлі балықтың уылдырығынан жасалған аспаздық тағамдарын дайындау;

балыққа құю үшін мөлдір сорпа (ланспиг) дайындау;

тұздық бұйымдарын өндіру кезінде тұздық дайындайтын салқындатқыш агрегатқа қызмет көрсету;

балық ұн тағамдары бұйымдарын: бәліш, кулебяка, чебурек, пирожки, пончик, тұшпара дайындау;

белгіленген рецептураға сәйкес қолмен немесе машинамен камырдың әртүрлі түрлерін (ашытқылы, қабатты және өзге де) илеу;

камырдың кесуге және пісіруге даярлығын органолептикалық көрсеткіштері бойынша белгілеу;

ұн өнімдеріне қажетті (қалыптау, штампталған) қалып беру;

балық пен ұннан тағам әртүрлі жүйелі пештерде пісіру;

бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері бойынша пісіру температурасын реттеу;

бұйымның пісу уақытын айқындау;

тұшпара, пончик, пирожки, балық таяқшалары және басқа да балық ұн тағамдарды жасау жөніндегі автоматтарға қызмет көрсету;

деликатес және балық-ұн аспаздық тағамдарының әр түрлі түрлерін көркем ресімдеу.

57. Білуге тиіс:

балық, уылдырық пен теңіз өнімдерінен деликатес аспаздық тағамдарды дайындау технологиясы;

балық-ұн аспаздық тағамдарын дайындау технологиясы;

фарштау операцияларын орындау тәсілдері;

қолданылатын жабдықтың құрылысы мен оны пайдалану қағидалары;

шикізат пен дайын өнімнің сапасына қойылатын стандарттық талаптары;

деликатес және балық-ұн аспаздық тағамдарының әртүрлі түрлерін көркем ресімдеу тәсілдері;

бекіре және арқан балық тұқымдастарынан деликатес тағам өнімдерін жасау жұмыстарын орындау кезінде - 5-разряд.

Параграф 28. Жағалауда балық аулаушы балықшы, 1-разряд

58. Жұмыс сипаттамасы:

ауды дайындау кезеңі және ол аяқталғаннан кейін – біліктілігі анағұрлым жоғары жағалауда балық аулаушы балықшының басшылығымен балық пен теңіз өнімдерін жағалауда аулаумен байланысты әр түрлі қосымша жұмыстарды орындау.

59. Білуге тиіс:

балық пен теңіз өнімдерін жағалауда аулаумен байланысты әр түрлі қосымша жұмыстарды орындау қағидалары мен тәсілдері.

Параграф 29. Жағалауда балық аулаушы балықшы, 2-разряд

60. Жұмыс сипаттамасы:

аулау маусымы кезеңінде – ау мен арқанды ау салғышқа салу;

ау мен арқанның түйінін жазу;

ауды тартпа қанатқа байлау;

шығыр барабаны бар қанатты дөңгелектеп жинау;

ау мен арқанды қолмен тарту;

ауды жіңішкерту жұмыстарына қатысу;

балық пен теңіз өнімдерін ағызу және жіберу;

балық пен теңіз өнімдерінің тасымалдауыштың бойымен жылжуын реттеу;

балық пен теңіз өнімдерін тапсыру орындарына белгіленген мерзімде тасымалдау; дыбыстық және жарық сигналдарын беру;

балық пен теңіз өнімдерін бударкадан, куластан аулау кезінде – аулау орнына ескекпен жету;

ау салуға, тексеруге және балық пен теңіз өнімдерін таңдауға қатысу;

ауды дайындау кезеңі және ол аяқталғаннан кейін - біліктілігі анағұрлым жоғары жағалауда балық аулаушы балықшының басшылығымен әртүрлі жұмыстарды орындау; аулау құралдарын жөндеуге қатысты күрделі емес жұмыстарды орындау.

61. Білуге тиіс:

ауланатын балық пен теңіз өнімдерінің түрлері;

аулау құралдарымен жұмыстың негізгі тәсілдері мен әдістері;

тірі балық пен теңіз өнімдерін суға жіберу қағидалары;

шығырдың құрылысы мен оны пайдалану қағидалары;

тасымалдауыштардың құрылысы;

белгіленген сигнализация, балық пен теңіз өнімдерінің тасымалдауыштың бойымен жылжуын реттеу тәсілдері;

тапсырылатын өнімнің сапасына қойылатын талаптары.

Параграф 30. Жағалауда балық аулаушы балықшы, 3-разряд

62. Жұмыс сипаттамасы:

аулау маусымына дайындалу кезеңінде – балық кәсіпшілігі құралдарын аулауға дайындау жұмыстарына қатысу;

қоймадан және жабдықтарды сақтайтын өзге де жерлерден аулау жабдықтарын, желкенді-ескекті қайықтарды, құралдарды, такелаж, аулау құралдарына қажетті жабдықтарды және кемелерді жабдықтау құралдарын алу;

аулау құралдарын жөндеуге қатысты күрделі жұмыстарды орындау;

теңізге жіберетін аумен аулаған кезде тор рамалардың, қаптар мен аулардың ау қаңқасын орнату;

кемелерді суға жіберу;

аулау маусымы кезеңінде – аулау құралдарын қолмен немесе машинамен орнату, бекіту;

кондин типті котец тығындарын орнату;

су ағының қуаты мен бағытын анықтау;

аулау құралдарын бақылау, оның жұмысындағы ақаулықтарды анықтау және жою; ау жинайтын машина мен қақпаны басқаруға қатысу;

біліктілігі анағұрлым жоғары жағалауда балық аулаушы балықшының басшылығымен аулау құралдарын жіңішкерту, таңдау, іріктеу;

балық пен теңіз өнімдерін тордан алу және шимайын шешу;

қазық қаданы жіберу және орнатуға қатысу;

ауланған балық пен теңіз өнімдерін кемемен тасымалдау;

балық пен теңіз өнімдерін түсіру және жіберу;

балықты қабылдау пункттеріне қабылдап-тапсыру актілерін жасай отырып белгіленген мерзімде тапсыру;

желкенді-ескекті кемелерді басқару;

салатын аумен, орнатпалы ау мен вентермен мұз астында аулау кезінде – механизмдердің көмегімен мұздан ойық ою, ауды мұз астында жылжыту және оны бекіту;

аулау құралдарын жіңішкерту, таңдау, іріктеу;

балықты және теңіз өнімдерін жіберу;

мұз бұрғылау агрегатын басқару;

балық аулау маусымы аяқталғаннан кейін – теңіз орнатпалы ауды және оның бөліктерін алу;

аулау құралдары мен кемеңі жағалауға шығару;

аулау құралдарын қоймаға немесе басқа да сақтау орындарына бұзылмаған күйі немесе қажет болған жағдайда жөндеп тапсыруға дайындау және тапсыру жұмыстарына қатысу.

63. Білуге тиіс:

аулау ауданы туралы қысқа мәліметтері;

балық аулау қағидалары;

аулау құралдарының құрылысы және онымен жұмыс істеу тәсілдері;

аулау құралдарының жекелеген бөліктерін қосу тәсілдері;

аулау құралдарын жабдықтау, консервілеу, жөндеу тәсілдері;

аулау құралдарын күту қағидалары;

теңіз орнатпалы ауды орнату тәсілдері;

желкенді-ескекті кемелер мен олардың жабдықтарының құрылысын, оларды жөндеу тәсілдері;

желкенмен және ескекпен жұмыс жүргізу қағидалары мен тәсілдері;

қолданылатын механизмдердің құрылысы мен оларды пайдалану қағидалары;

тапсырылатын балық пен теңіз өнімдерінің сапасына, оларды тапсыру мерзіміне қойылатын талаптары.

Параграф 31. Жағалауда балық аулаушы балықшы, 4-разряд

64. Жұмыс сипаттамасы:

балық кәсіпшілігі құралдарын балық және теңіз өнімдерін аулауға дайындау;

теңіз орнатпалы аумағын аулау кезінде қазық қаданы орнатуға арналған орынды таңдау;

қазық қаданы жіберу және орнату;

жекелеген учаскелерде балық және теңіз өнімдерін сүйреуіштерді, ұсақ ауларды, кондин типті тығындарды пайдалана отырып және аралас тәсілдермен аулауды бақылау;

теңізде аудың жай-күйін тексеру, оның жекелеген бөліктерінің бүлінуін анықтау және жою;

ауды жинақтау машинасы мен қақпаны басқару;

жүзу құралдарын жөндеу.

65. Білуге тиіс:

өз учаскесі шегінде аулау ауданы туралы мәліметтері;

ауланатын балық және теңіз өнімдерінің түрлері;

аулау техникасы;

аулау құралдарының құрылысы, оларды жасау, орнату және күту тәсілдері;

жүзу құралдарын жөндеу тәсілдері;

қазық қаданы орнату және бекіту қағидалары мен тәсілдері.

Параграф 32. Жағалауда балық аулаушы балықшы, 5-разряд

66. Жұмыс сипаттамасы:

аулау маусымына дайындалу және оның аяқталуына, аулауға қажетті аулау құралдарын, жүзу құралдары мен басқа да аулау құралдары мен керек-жарақтарын сақтауға қатысты жұмыстар кешенін орындай отырып, балық және теңіз өнімдерін жағалауда аулау жұмыстарын жүргізу;

орнатпалы аудың қаңқасының орнатылуы мен бекітілуін бақылау;

жүзу құралдарын жабдықтармен жабдықтау;

теңіз түбінің рельефі мен тереңдігін зерттеу;

аулау маусымы кезеңінде – судың келуі мен қайтуын, температурасын, толқын мен желдің бағыты мен күшін, аудың, жүзу құралдары мен балық аулау жабдықтарының жай-күйін бақылау;

аулау құралдары мен жүзу құралдарын басқаруды және жөндеуді бақылау;

аулау құралдарын кестеде белгіленген мерзімге сәйкес жіңішкерту және жинау;

аулау журналын жүргізу;

қабылдау-тапсыру құжаттарының дұрыс ресімделуін және балық мен теңіз өнімдерін тапсырудың белгіленген уақытына сәйкестігін бақылау;

балық аулау маусымы аяқталғаннан кейін - аулау құралдары мен жүзу құралдарын бөлшектеу және оларды қоймаға немесе басқа да сақтау орындарына тапсыру жұмыстарына қатысу;

теңіз орнатпалы ауларын бөлшектеу.

67. Білуге тиіс:

аулау ауданы және оның түбінің рельефі, тереңдігі, ағыны және ауланатын балық пен теңіз өнімдерінің түрлеріне қатысты ерекшелік белгілері;

су ағынын, жел бағытын, тереңдік өлшемін айқындау тәсілдері, әртүрлі аулау құралдарының құрылысы, оларды пайдалану техникасы;

жүзу құралдары жабдықтарының құрылысы мен мақсаты және оларды жөндеу тәсілдері;

балық кәсіпшілігі журналын жүргізу қағидалары;

балық пен теңіз өнімдерін тапсыруды ресімдеу қағидалары, оларды қабылдау пункттеріне тапсыру мерзімі.

Параграф 33. Жүзу құралдарын қабылдаушы, 3-разряд

68. Жұмыс сипаттамасы:

такелаждың әр түрлі түрлері мен қуат блоктары жүйесінің көмегімен кез келген теңіз жағдайында шағын кемелерді рейдтен жағалауға қабылдау және суға жіберу;

біліктілігі анағұрлым жоғары жүзу құралдарының қабылдаушысы кемелерді суға жіберген немесе оларды жағалауға қабылдаған кезде берген белгілерді қабылдау және белгілерге сәйкес әрекет жасау;

кемелерді суға жіберген немесе оларды жағалауға қабылдаған кезде қолданылатын такелаждың барлық түрлерін қолмен жасау;

әртүрлі прокаттарды, жатақтарды жылжыта отырып орнату;

кемеге тартпалар мен басқыштарды беру;

бухтадан арқан мен қанатты шешу және бухтаға орау.

69. Білуге тиіс:

такелаждың әр түрлі түрлері мен қуат блоктары жүйесінің көмегімен шағын кемелерді рейдтен жағалауға қабылдау және суға жіберу қағидалары мен тәсілдері;

такелаж жасау тәсілдері;

белгіленген сигнализацияны;

кемелерді жағалауға қабылдау және суға жіберу жұмыстарын орындау кезіндегі құрал-жабдықтардың атауы мен мақсаты.

Параграф 34. Жүзу құралдарын қабылдаушы, 4-разряд

70. Жұмыс сипаттамасы:

теңіз түбінің рельефін, теңіздің жағаға жақын жерлерінің тереңдігін, судың келуі мен кету күшін, сырттай бақылау арқылы анықталатын толқынның, желдің күші мен бағытын ескере отырып, кез келген теңіз жағдайында шағын кемелерді рейдтен жағалауға қабылдау және суға жіберу;

қуат блоктары жүйесін жасау;

кемелерді рейдтен жағалауға қабылдау және суға жіберу кезінде белгіленген сигнализацияның көмегімен біліктілігі анағұрлым төмен жүзу құралдарын қабылдаушының жұмыстарын үйлестіру;

рейдтегі кемелерден сигнал беру және қабылдау;

кемелерді рейдтен жағалауға қабылдау және суға жіберудің әр түрлі нұсқалары мен сәттерінде біліктілігі анағұрлым төмен жүзу құралдарын қабылдаушыларды жайғастыру.

71. Білуге тиіс:

теңіз түбінің рельефін, теңіздің жағаға жақын жерлерінің тереңдігін, судың келуі мен кету күшін, сырттай бақылау арқылы анықталатын толқынның, желдің күші мен бағытын ескере отырып, кез келген теңіз жағдайында шағын кемелерді рейдтен жағалауға қабылдау және суға жіберудің қағидалары мен тәсілдері;

кемелерді рейдтен жағалауға қабылдау және суға жіберудің әртүрлі нұсқалары мен сәттерінде біліктілігі анағұрлым төмен жүзу құралдарын қабылдаушыларды жайғастыру қағидалары;

куат блоктары жүйесін жасау тәсілдері.

Параграф 35. Марь өсіруші, 2-разряд

72. Жұмыс сипаттамасы:

жағалауда астау, бассейн, бау, коллектор, жүзу құралдарын, субстрат-қалтқыларды, тасымалдауыш арқанды, жөндеу, тазалау және күрделілігі жағынан осыған ұқсас, теңізөрбітпе нысандарын (теңіз балдыры, омыртқасыздарды) өсіруге арналған керек-жарақты, құралдар мен бөлшектерді дайындаумен байланысты қосымша жұмыстарды орындау, субстрат-қалтқыларды сулау және кептіру, сүңгуір жүктерді қалтқыға байлау;

теңізөрбітпе нысандарын өсіруге арналған жабдықты жағалауда бөлшектеу.

73. Білуге тиіс:

теңізөрбітпе нысандарын өсіруге арналған керек-жарақтың, құралдар мен бөлшектердің құрылысы мен мақсатын;

теңізөрбітпе нысандарын өсіруге арналған керек-жарақты және құрылғының бөлшектерін жөндеу, жуу және тазалау жұмыстарын орындау тәсілдерін.

Параграф 36. Марь өсіруші, 3-разряд

74. Жұмыс сипаттамасы:

біліктілігі анағұрлым жорғары марь өсірушінің басшылығымен теңізөрбітпе нысандарын өсіру;

аналық қабатын кептіру және спораның шығуына әсер ету үшін оларды ілу;

балдырдың өскіндерін жағалауға отырғызу;

теңізөрбітпені өсіру үшін құрылғының бөлшектерін жағалауда монтаждау, оларды кухтыльмен, пенопласт қалтқымен және тағы басқа қалқыма құралдармен жабдықтау;

бекітудің әр түрлі тораптарын байлау;

бухтадан қанатты жазу, керу, өлшеу, кесу, оны шетін балқытып немесе күйдіре отырып, қажетті өлшемге дейін шабу;

рама, қармақ, сүңгуір жүк, пикуль, коллектор, бау, гирлянда-бау және гирлянда-коллектор, бауға арналған қаңқа және күрделілігі жағынан осыған ұқсас өзге құрылғылардың жабдықтарын, керек-жарақтары мен бөлшектерін жасау.

75. Білуге тиіс:

балдырларды споралау биотехникалық процессінің негіздері;

балдырдың өскіндерін жағалауға отырғызу және спораның шығуына әсер ету үшін аналық қабатын кептіру технологиясы;

өсіру нысандарымен жұмыс қағидалары;

қолданылатын құрылғылардың жабдықтарын, керек-жарақтары мен бөлшектерін жасау, бекітудің әртүрлі тораптарын байлау тәсілдері;

қолданылатын құрылғылардың құрылысы мен оларды пайдалану қағидалары.

Параграф 37. Марь өсіруші, 4-разряд

76. Жұмыс сипаттамасы:

теңізәрбітпе нысандарын өсіру;

теңізәрбітпе алқаптарын күту;

омыртқасыздардың балғындары мен балдырлардың өскіндерін ыдырату;

кұрастыру;

теңізде өсірудің әртүрлі кезеңдерінде теңізәрбітпе нысандарын отырғызу;

теңізәрбітпе нысандарын өсіру кезінде оларды қоректендіру, қажетті температураны, жарық пен өзге де шарттарды сақтау;

балдырдың аналық қабатын жинау және дайындау;

субстрат-қалтқыларды споралау және оны теңізге ілу процессін жүргізу;

теңіз жағдайында көлденең арқанды, субстрат-қалтқыны, кергіштерді, бауларды өскіндерден тазарту;

балдыр өсіруге арналған құрылғыларды теңізде монтаждау, демонтаждау және жөндеу, зәкір қою;

көлденең арқан мен тік кергіштерді бекіту;

омыртқасыздарды өсіруге арналған гирлянда-баутар мен гирлянда-коллекторларды орнату;

өнімді жинау;

теңізәрбітпе нысандарын сұрыптау және орау;

теңізәрбітпе нысандарын өсірудің қарқындылығы мен кезеңдеріне байланысты негізгі арқандардың орналасу тереңдігін реттеу;

қосымша қалтқы құралдарын байлау және алу;

балдыр дайындаған кезде - біліктілігі анағұрлым жоғары дайындаушының басшылығымен кәсіпшілік жабдықтарды балдыр дайындау кезеңінің басына дайындау;

балдыр кәсіпшілігі кезінде аулау құралдарын бақылау;

балдырды табиғи жағдайда кептіру;

кептірілген балдырлардың ылғалдығын тексеру, оларды орау және қабылдау пункттеріне тапсыру;

маусымаралық кезеңде қолданылатын механизмдерге алдын алушылық жөндеу жүргізу.

77. Білуге тиіс:

теңізәрбітпе нысандарын өсірудің биологиялық процессінің негізі;

балдырлар мен омыртқасыздарды өсіруге арналған жабдықтардың, сондай-ақ балдырларды дайындауға пайдаланылатын жабдықтардың құрылысы және оларды пайдалану қағидалары;

балдырларды споралау және отырғызу технологиясы;
теңізөрбітпе нысандарын оларды өсірудің түрле кезеңдерінде споралау және отырғызу технологиясы;
қолданылатын жабдықтардың бөлшектерін тазалау жұмыстарын орындаудың тәсілдері мен мерзімі;
балдырлар мен омыртқасыздарды теңізде өсіруге арналған құрылғыларды монтаждау және бөлшектеу тәсілдері;
негізгі арқанның орналасу тереңдігін реттеу тәсілдері;
малту құралдарын басқару тәсілдері;
балдыр кәсіпшілігі аудандары туралы мәліметтері;
балдырлардың түрлері мен оларды дайындау қағидалары;
аулау құралдарымен жұмыс істеу қағидалары;
дайындау орнында қаңқаны орнату тәсілдері;
тапсырылатын өнімнің сапасына қойылатын талаптары;
қолданылатын механизмдерді жөндеудің тәсілдері мен қағидалары.

Параграф 38. Марь өсіруші, 5-разряд

78. Жұмыс сипаттамасы:
балдырларды дайындау бойынша жұмыстар кешенін орындау;
кәсіпшілік жабдықтарын дайындау маусымының басталуына орай дайындау;
балдыр кәсіпшілігін жүргізу;
судың келуі мен кетуін, толқындар мен желдің бағыты мен қуатын, қалтқылар мен кәсіпшілік құралдарының жай-күйін бақылау;
жүзу құралдарын басқаруға қатысу, олардың жұмысындағы ақаулықтарды анықтау және оларды жою;
балдырды қалқымалау;
балдырлардың ылғалдылығын тексеру үшін кептірілген балдырлардың сынамасын алу;
кәсіпшілік жабдықтары мен жүзу құралдарын дайындау және сақтауға тапсыру.

79. Білуге тиіс:
теңізөрбітпе нысандарын өсіру биологиялық процессінің негіздері;
жүзу құралдарын басқару тәсілдері;
балдыр кәсіпшілігі аудандары туралы мәліметтер және оларды дайындау қағидалары;
аулау құралдарымен жұмыс істеу қағидалары;
теңіз түбінің, ағын тереңдігінің рельефтік ерекшелігі;
балдыр дайындау тәсілдері;

балдырлардың сапасын тексеру үшін олардың сынамасын алуға қойылатын талаптары;

жүзу құралдарының құрылысы және оларды пайдалану қағидалары, оларды теңізге орнату тәсілдері.

Параграф 39. Механикаландырылған балық ыстау желісінің операторы, 5-разряд

80. Жұмыс сипаттамасы:

манипулятор роботтарды пайдалана отырып, механикаландырылған балық ыстау желісінде балықты ыстау технологиялық процессін жүргізу;

балықты шомполаға түйреуге арналған машинаның жұмысын бақылау және балық түйрелген шомполаның үздіксіз қозғалып тұруын қамтамасыз ету;

ыстағышта шомпола жинағының қалыптасуын және олардың торға салынуын бақылау;

бақылау-өлшеу аспаптарының көмегімен және химиялық анализдердің нәтижесі бойынша технологиялық процестің аяқталуын айқындау;

механикаландырылған балық ыстау желісінің құрамындағы машиналар мен механизмдердің жұмысындағы ақаулықтарды анықтау және жою және олардың үздіксіз жұмысын қамтамасыз ету;

механикаландырылған балық ыстау желісін ағымдағы жөндеу және баптау;

механикаландырылған балық ыстау желісінің құрамындағы желіні немесе машиналар мен механизмдерді орташа және ағымдағы жөндеуге қатысу.

81. Білуге тиіс:

балықты ыстау технологиялық процестерінің режимі мен өлшемдері;

балықты шомполаға машинамен түйреу және оны торға салу қағидалары;

дайын өнімнің сапасына қойылатын талаптары;

механикаландырылған балық ыстау желісінің құрылысы мен оны пайдалану және жөндеу қағидалары.

Параграф 40. Пат өндіру аппаратшысы, 2-разряд

82. Жұмыс сипаттамасы:

біртекті масса болғанға дейін белгілі бір қатынаста нитролактағы таза гуанитті ағаш қалақпен қолмен араластыру арқылы інжу пат жасау:

шикі гуанина қатты су ағынымен қапшық сүзгіде жуу;

патты банкаларға, флягаларға өлшей отырып, салу;

қабыршықтарды бөшкелер мен жәшіктерде тұздау.

83. Білуге тиіс:

гуанин мен нитролактың белгіленген мөлшерлемесі;

патты ыдыста өлшеу және орап салу қағидалары.

Параграф 41. Пат өндіру аппаратшысы, 3-разряд

84. Жұмыс сипаттамасы:

керосиннің немесе лигроиннің көмегімен араластырғышы бар роторлық-араластыру аппаратында балықтың қабыршағынан гуанинді алу процессін жүргізу;

тұндырғыштарға құйған кезде суспензияны сүзу;

вентильдің көмегімен керосиндегі немесе бензиндегі гуанин суспензиясының сепараторға жіберілуін реттеу;

керосин немесе бензин суспензиядан гуанинді әр түрлі жүйелі сепараторда қысым, температура параметрлерін сақтай отырып, айыру процессін жүргізу;

роторлық-араластыру аппаратын, сепараторды, араластырғышты басқару;

інжу паты бар банкаларды жабу машинасымен жабу.

85. Білуге тиіс:

балықтың қабыршағынан гуанинді алу процессінің технологиялық схемасы мен режимі;

шикізат пен сұйықтықты суспензиялаушы гуаниннің физикалық-химиялық қасиеттері;

қолданылатын жабдықтың құрылысы мен пайдалану қағидалары;

өндірілетін жартылай дайын өнімнің сапасына қойылатын талаптары.

Параграф 42. Пат өндіру аппаратшысы, 4-разряд

86. Жұмыс сипаттамасы:

інжу патты толық технологиялық схема бойынша алу процессін жүргізу;

зертханада белгіленген ара қатынаста су, пепсин, сірке суы қышқылын қоса отырып, гуанинді ферменттеу процессін жүргізу;

гидролиздің белгіленген режимін орындауды қамтамасыз ету және сырттай бақылау арқылы гуанинді ферменттеудің аяқталғанын анықтау;

ортаның қышқылдығын ұдайы тексере отырып, қышқылдығын анықтау үшін гуанинді сумен жуу;

айырылған гуанинді есепке алуды жүргізу.

87. Білуге тиіс:

пат алу процессінің технологиялық схемасы мен режимі;

индикаторлардың көмегімен ортаның реакциясын айқындау әдісі;

қолданылатын жабдықтың құрылысы мен пайдалану қағидалары;

жартылай дайын өнімдер мен дайын өнімдердің физикалық-химиялық және бактериологиялық қасиеттері және олардың сапасына қойылатын талаптары;

айырылған гуанинді есепке алу нысандары.

Параграф 43. Тез мұздатқыш аппараттардың операторы, 5-разряд

88. Жұмыс сипаттамасы:

балық пен балық өнімдерін автоматтандырылған тез мұздатқыш аппараттарда мұздату процессін жүргізу;

механизмдерді басқару және олардың белгіленген жұмыс режимін қамтамасыз ету; әрекеттерді біркелкілендіру мақсатында жекелеген тораптардың жұмыс циклін реттеу;

қаптау аппаратындағы температура мен су деңгейін бақылау;

бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштерін бақылау;

тез мұздатқыш аппараттардың өнімділігін төмендететін себептерді уақтылы анықтау және жою;

шығарылатын өнімнің сапасы, мұздатылған балық брикеттерін тиеу, түсіру және сұрыптаумен айналысатын жұмысшылардың жұмысын басқару;

дайын өнімді тіркеу журналын жүргізу.

89. Білуге тиіс:

қызмет көрсетілетін жабдықтардың құрылысы мен оны пайдалану қағидалары;

сигнализация жүйесі;

гидравлика негіздері;

кинематика, гидравлика схемасы;

балық пен балық өнімдерін мұздату, қаптау технологиялық режимі;

балықтың әртүрлі түрлеріне арналған тез мұздатқыш аппараттарға балық салу нормалары;

дайын өнімнің сапасына қойылатын талаптары;

дайын өнімді тіркеу журналын жүргізу қағидалары.

Параграф 44. Теңіз аңын өңдеуші, 2-разряд

90. Жұмыс сипаттамасы:

теңіз аңы тушасын, хоровинасын, терісін, шелегін, етін, қауғаға, стамбқа, каплерге салу;

каплерді байлау және шешу;

қауғаны ашу және жабу;

теріні, хоровинаны тасымалдауыштан үстелге салу;

керек-жарақ пен жабдықты тазалау және жуу.

91. Білуге тиіс:

қолданылатын шикізаттың, жартылай дайын өнімдер мен материалдардың негізгі қасиеттері;

қолданылатын жабдықтың мақсаты, оны тазалау, жуу және булау қағидалары мен тәсілдері.

Параграф 45. Теңіз аңын өңдеуші, 3-разряд

92. Жұмыс сипаттамасы:

теңіз аңының терісін сыпырып, бөлшектегеннен кейін өңдеу;
теңіз аңының еті мен майын чанда тұздау;
хоровинаны, тері мен ет бөлшектерін астауда жеке-жеке щеткамен жуу;
хоровинаны, бауыр, ет пен майды сулау;
бөлшектерді тұзбен ысқылау, реттеп қою, тұз себу;
ет, май мен бауырды тұздаған кезде олардың бұзылғанын алып тастау;

теңіз аңы шкварасын, шелегасын, баткакасын, терісін қолмен немесе механикаландырылған преста нығыздау және сығу;

теңіз аңының етін мұздатқыш камераларда мұздату;
теріні тұздау астауынан түсіру;
теңіз аңы тушасын өлшеу;
теріге бирка ілу және таңбалау;
майды ыдысқа қолмен құю.

93. Білуге тиіс:

теңіз аңын бөлшектегеннен кейін өңдеудің қағидалары мен тәсілдері;
тұздың консервілеуші қасиеттері;
теңіз аңын мұздатудың температуралық режимі;

хоровинаны, еті пен майды және теңіз аңының басқа да өнімдерін жуу, сулауға қойылатын талаптары;

жартылай дайын өнімдер мен дайын өнімдердің сапасына қойылатын талаптары;
қолданылатын жабдықтың құрылысы мен пайдалану қағидалары.

Параграф 46. Теңіз аңын өңдеуші, 4-разряд

94. Жұмыс сипаттамасы:

теңіз аңы тушасын кемеден, бунақтан кранның, блоктың, шығырдың, тасымалдауыштың көмегімен немесе қолмен түсіру;

теңіз аңының етін қолмен бөлу, кесу;
тушадан басы мен жарғақ аяғын шабу;
сіңір мен омыртқаның қалдықтарын алып тастау;
ет пен майды бөлшектеп кесу;
теңіз аңы етін тұздау чаны мен қобдидан қолмен шығару;
теріні кесу, шел мен тыртықтың шеттерін тазалау;
теріні барабанда илеу, оларды үгіндіден машинада немесе қолмен тазалау;

штабельді хоровинмен немесе терімен бөлшектеу;
хоровинаны, теріні тұздан тазарту;
теріні алаңға, стеллажға және сұрыптау үстеліне жаю;
терінің санын есептеп және есептемей тасымалдау және қатарлап жаю;
майды ыдысқа машинаны қолдана отырып құю.

95. Білуге тиіс:

теңіз аңын кеме трюмінен, бунақтан түсіру қағидалары;
теңіз аңының етін қолмен бөлу, кесу қағидалары мен тәсілдері;
теңіз аңын чан мен қобдидан қолмен шығару қағидалары;
теңіз аңын бөлшектеу сапасына қойылатын талаптары;
қолданылатын жабдықтың құрылысы мен пайдалану қағидалары.

Параграф 47. Теңіз аңын өңдеуші, 5-разряд

96. Жұмыс сипаттамасы:

теңіз аңын өңдеудің технологиялық процессінің барлық кешенді жұмыстарын орындау;

теңіз аңы етінің сапасын сырттай қарап анықтау және оның сортын белгілеу;
теңіз аңын машинамен кесу, бөлшектеу;

асқа салатын тұзды, соданы, нафталин, кремний фторлы натрий және басқа да консервілеуші заттарды пайдалана отырып немесе теріні алдын ала тұзды ерітіндімен (тұздықпен) өңдеп алып консервілеу процессін жүргізу;

терінің шелді бетінің бәріне тұз, консервілеуші қоспаны қолмен үстелдің үстінде немесе арнайы механикалық құрылғыда жағу;

теріні консервілеу және сақтау сапасын қамтамасыз ету мақсатында теріні тұздау немесе тұз себу;

теріні астауға, бөшкеге салу және одан шығару;

теріге тұздық құю;

консервілеуші қоспа құю.

97. Білуге тиіс:

теңіз аңын өңдеудің толық кешенінің технологиялық процессі;

теңіз аңын машинада бөлшектеу қағидалары;

теңіз аңы етінің сапасына қойылатын талаптары;

терінің түржиыны мен сорты;

теріні консервілеу тәсілдері және оны сақтау қағидалары;

қолданылатын жабдықтың құрылысы және оны пайдалану қағидалары.

Параграф 48. Теңіз аңын өңдеуші, 6-разряд

98. Жұмыс сипаттамасы:

теңіз аңының терісін сыпыру;
теріні ет пен майдың қалдықтарынан тазалау;
жарғақтарын кесу және аяқтарын алып тастау;
қолданыстағы стандарттарға сәйкес барлық түрлі теңіз аңының терісін сорты, тобы, салмағы, ақаулықтарының түрі бойынша сұрыптау;

теңіз аңы терісінің оның тірі кезіндегі кінәраттары мен өндірістік кінәраттарын анықтау, бағалау және есепке алу;

терінің түктілігін, түк қабатының сапасын, көлемі мен салмағын және оның өндірістік мақсатын анықтау;

тиеу үшін тері партиясын жинақтау;

теңіз аңының терісін шелдеу машинасында немесе қолмен пышақпен шелдеу;

теріні түзеткішке керу және оны керілген жерлерін бекіту.

99. Білуге тиіс:

теңіз аңы терісінің оның тірі кезіндегі кінәраттары мен өндірістік кінәраттары;

теңіз аңы терісін сұрыптау және сапасын бағалау қағидалары;

теңіз аңының түрі, жынысы мен жасына байланысты терінің қасиеттері мен құрылысын;

шелдеу процессінің техникасы мен тәсілдері;

былғары және үлбір шикізаттардың сапасына қойылатын талаптары;

қолданылатын жабдықтардың құрылысы мен оларды пайдалану қағидалары.

Параграф 49. Ыстау құрылғысының операторы, 4-разряд

100. Жұмыс сипаттамасы:

біліктілігі анағұрлым жоғары оператордың басшылығымен тұрақты және үздіксіз жұмыс істейтін ыстау құрылғыларында (камераларында) балықты суық немесе ыстық әдіспен ыстау технологиялық процессін жүргізу;

түтін генераторларына жанармай құю;

ыстау камераларының еденіне жанармайды салу және тұтату;

ыстау камераларын тазалау.

101. Білуге тиіс:

шикізаттың физикалық-химиялық қасиеттері;

балық ыстаудың технологиялық процессінің параметрлері;

отынды тиеу, орналастыру және жағу тәсілдері мен қағидалары;

ыстау құрылғыларын (камераларын), түтін генераторларының құрылысы мен оларды пайдалану қағидалары, олардың жұмысындағы ақаулықтар мен кінәраттарды жою тәсілдерін.

Параграф 50. Ыстау құрылғысының операторы, 5-разряд

102. Жұмыс сипаттамасы:

тұрақты және үздіксіз жұмыс істейтін ыстау құрылғыларында (камераларында) балықты суық немесе ыстық әдіспен ыстау технологиялық процессін жүргізу;

ыстауға түсетін балық шикізатының түріне, мөлшеріне, бөліне тәсіліне, май құрамы мен сапасына байланысты автоматика құралдары мен бақылау-өлшеу аспаптарының көмегімен балықты ыстау технологиялық режимдерін орындауды қамтамасыз ету;

ыстау құрылғыларының үздіксіз жұмысын қамтамасыз ету;

қалыпты технологиялық режимнен ауытқу себептерінің алдын алу және жою;

дайын балық өнімдерінің сапалық көрсеткіштерін, олардың нормативтік-техникалық құжаттамаға сәйкестігін бақылау;

бақылау-өлшеу аспаптарына, түтін генераторларына қызмет көрсету;

журналға жазба түсіру.

103. Білуге тиіс:

шикізаттың физикалық-химиялық қасиеттері;

балық ыстаудың технологиялық процессінің параметрлері;

өнімнің шығу және сорттылық нормалары;

ыстау құрылғыларының құрылысы және оған қызмет көрсету қағидалары;

бақылау-өлшеу аспаптарының құрылысы мен жұмыс принципі;

ыстау құрылғыларының жұмысындағы ақаулықтар мен кінәраттарды анықтау және жою тәсілдері;

түтін генераторларына қызмет көрсету қағидалары;

технологиялық журнал жүргізу тәртібі.

деликатестік (бекіре, арқан және өзге түрлерінің) балықты ыстау технологиялық процессін жүргізу кезінде - 6-разряд.

Параграф 51. Ішкі су қоймаларының машиналары мен механизмдерінің машинисі, 3-разряд

104. Жұмыс сипаттамасы:

ішкі су қоймаларының машиналары мен механизмдерінің көмегімен механикаландырылған жұмыстарды орындау;

белгіленген рецептура бойынша жекелеген компоненттердің дұрыс арақатынасын сақтай отырып, балықтарға арналған қорек дайындау кезінде қорек араластырғышты басқару;

дезқұрылғылардың көмегімен балық өсіру жабдықтары мен гидротехникалық құрылғыларды дезинфекциялау;

су толтырылған тоғанның қамысын қамыс орғышпен ору;

су қоймаларындағы суды буландыру;

көтеріп тасымалдау машиналары мен механизмдерін басқару;

әртүрлі тасымалдау құрылғыларында жүкті шаруашылық ішінде тасымалдау;
жүзу құралдары мен қорек үлестіргішті тасымалдау және суға жіберу;

су қоймаларын тереңдету және топырақ сорғыш құрылғылардың көмегімен мелиоративті желіні тазалау;

қызмет көрсетілетін машиналар мен механизмдердің жұмысындағы ақаулықтарды анықтау және жою, алдын алу және өзге де жөндеу жұмыстарын жүргізуге қатысу.

105. Білуге тиіс:

қорек компоненттерінің түрлері;

қорек қоспасын дайындау рецептурасы мен тәсілдері;

су қоймасы түбінің рельефі, балықтарға арналған қоректің сапасына қойылатын талаптары;

қолданылатын механизмдерді тасымалдау және суға түсіру тәсілдері;

қолданылатын машиналардың құрылысы мен мақсаты;

іштен жану қозғалтқыштарының, электр қозғалтқыштардың жұмыс принципі;

машиналар мен механизмдердің жұмысындағы ақаулықтарды анықтау және жою тәсілдері.

Параграф 52. Ішкі су қоймаларының машиналары мен механизмдерінің машинисі, 4-разряд

106. Жұмыс сипаттамасы:

өнімділігі сағатына 1500 киллограмм агрегаттарда түйіршектелген қорек дайындау;

шнек араластырғышқа көк масса мен дақылдың түсуін, массаның кептіру барабанына түсуін және түйіршіктегіштің жұмысын бақылау;

агрегаттың жекелеген тораптарына қызмет көрсетумен айналысатын біліктілігі анағұрлым төмен машинистердің қызметін үйлестіру;

қолданылатын машиналар мен механизмдердің өзара әрекеттестігін, синхрондылығы мен жұмыс сапасын тексеру;

балықтарды жылы сулы шаруашылықтарда бауда және бассейнде қоректендірген кезде түйіршіктелген қоректі жылжымалы үлестіргіштерді басқару;

автоматты қорек үлестіргіш құрылғыларды орнату мен реттеу, баптау;

арнайы құрылғының көмегімен балықты санитарлық-алдын ала өңдеу;

қызмет көрсетілетін машиналар мен механизмдердің жұмысындағы ақаулықтарды анықтау және жою, алдын алу және өзге де жөндеу жұмыстарын жүргізу.

107. Білуге тиіс:

қорек компоненттерінің түрлері және олардан түйіршіктелген қорек дайындау тәсілдері;

қолданылатын жабдықтың құрылысы мен пайдалану қағидалары;

қызмет көрсетілетін машиналар мен механизмдердің жұмысындағы ақаулықтарды анықтау және жою, алдын алу және орта мен күрделі жөндеу жұмыстарын жүргізу тәсілдері.

Өнімділігі сағатына 1500 киллограммнан артық агрегаттарда түйіршектелген қорек дайындау кезінде - 5-разряд.

3-тарау. Жұмысшы кәсіптерінің алфавиттік көрсеткіші

108. Жұмысшы кәсіптерінің алфавиттік көрсеткіші (50-шығарылым) БТБА-ға қосымшада көрсетілген.

Жұмыстар мен жұмысшы
кәсіптерінің бірыңғай
тарифтік-біліктілік
анықтамалығына
(50-шығарылым)
қосымша

Жұмысшы кәсіптерінің көрсеткіші

Р/с №	Кәсіптің атауы	Разрядтар диапазоны	Беті
1.	Ағар сілікпесін ағартушы	4	3
2.	Аулау құралдарын жасау	1-5	4
3.	Балдыр ұнтағы мен жармасын дайындаушы	3	9
4.	Балық кәсіпшілігі машиналары мен механизмдерінің машинисі	3-4	9
5.	Балық майын өндіру аппаратшысы	4	10
6.	Балық өсіруші	1-7	11
7.	Балық пен теңіз өнімдерін өңдеуші	1-6	17
8.	Балық пен теңіз өнімдерінен тағам жасаушы аспаз	1-5	25
9.	Жағалауда балық аулаушы балықшы	1-5	28
10.	Жүзу құралдарын қабылдаушы	3-4	32
11.	Марь өсіруші	2-5	33
12.	Механикаландырылған балық ыстау желісінің операторы	5	37
13.	Пат өндіру аппаратшысы	2-4	37
14.	Тез мұздатқыш аппараттардың операторы	5	39
15.	Теңіз аңын өңдеуші	2-6	39
16.	Ыстау құрылғысының операторы	4-6	42
17.	Ішкі су қоймаларының машиналары мен механизмдерінің машинисі	3-5	43