

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

Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 13 августа 2020 года № 302. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 14 августа 2020 года № 21088

В соответствии с подпунктом 16-1) статьи 16 Трудового кодекса Республики Казахстан от 23 ноября 2015 года ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (выпуск 50) согласно приложению к настоящему приказу.

2. Департаменту труда и социального партнерства Министерства труда и социальной защиты населения Республики Казахстан в установленном законодательством порядке обеспечить:

1) государственную регистрацию настоящего приказа в Министерстве юстиции Республики Казахстан;

2) размещение настоящего приказа на официальном интернет-ресурсе Министерства труда и социальной защиты населения Республики Казахстан после его официального опубликования;

3) в течение десяти рабочих дней после государственной регистрации настоящего приказа представление в Департамент юридической службы Министерства труда и социальной защиты населения Республики Казахстан сведений об исполнении мероприятий, предусмотренных подпунктами 1) и 2) настоящего пункта.

3. Признать утратившим силу приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 29 октября 2012 года № 416-ө-м "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 50)" (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов за № 8102, опубликован в газете "Казахстанская правда" 18 сентября 2013 года за № 276 (27550)).

4. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на первого вице-министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан Сарбасова А. А.

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

*Министр труда и социальной  
защиты населения Республики Казахстан*

*Б. Нурымбетов*

Министерство образования и науки  
Республики Казахстан

С О Г Л А С О В А Н  
Министерство индустрии и развития  
инфраструктурного  
Республики Казахстан

Приложение к приказу  
Министра труда и социальной  
защиты населения  
Республики Казахстан  
от 13 августа 2020 года № 302

## **Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих ( выпуск 50)**

### **Глава 1. Введение**

1. Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих ( выпуск 50) (далее – ЕТКС (выпуск 50) содержит работы по добыче и переработке рыбы и морепродуктов.

2. ЕТКС (выпуск 50) разработан Министерством труда и социальной защиты населения Республики Казахстан.

3. Тарифно-квалификационные характеристики применяются при тарификации работ и присвоении квалификационных разрядов рабочим в организациях независимо от формы их собственности и организационно-правовых форм, где имеются производства и виды работ, указанные в настоящем ЕТКС (выпуск 50).

### **Глава 2. Тарифно-квалификационные характеристики профессий рабочих по разрядам на работы по добыче и переработке рыбы и морепродуктов**

#### **Параграф 1. Отбельщик агарового студня, 4 разряд**

4. Характеристика работ:

ведение процесса отбеливания агарового студня по установленной технологической схеме;

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

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

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

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

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

управление обслуживаемыми механизмами.

5. Должен знать:

технологическую схему и режим процесса отбеливания агарового студня;

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

требования предъявляемые к качеству отбеливания студня;

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

## **Параграф 2. Изготовитель орудий лова, 1 разряд**

6. Характеристика работ:

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

срезка ниток, стягивающих кромки сетного полотна;

срезка, рассоединение остропки;

срезка, расшивка сетных полотен после растакелаживания;

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

;

очистка остропки от узлов и посадочной нитки после срезки оснастки;

удаление ниток (тоньков) из поплавков и грузил;

закрепление частей орудий лова на держателях;

намотка иглиц ниткой, веревкой вручную.

7. Должен знать:

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

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

## **Параграф 3. Изготовитель орудий лова, 2 разряд**

8. Характеристика работ:

вязка вручную сетных полотен прямоугольной формы из ниток или веревки;

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

восстановление, подравнивание кромки дели;

распределение сетного полотна по острожке;

ремонт сетного полотна;

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

замена поврежденной оснастки;

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

изготовление заготовок из синтетической веревки и стального каната для частей тунцеловного яруса;

резка металлических и полихлорвиниловых трубок на заготовки заданных размеров ;

очистка заготовок от заусенцев;

перекатка, размотка, распаковка бухт, растительных и синтетических канатов и шнуров;

натяжение, отмеривание, резка (рубка) вручную растительных и синтетических канатов или шнуров требуемых размеров;

закрепление распустившихся концов и сматывание заготовок в бухты;

распаковка кип сетного полотна, провяз дели;

распаковка поступивших в ремонт сетных орудий лова;

растакелаживание орудий лова;

обшивка кип упаковочной тканью;

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

сворачивание сетных орудий лова вручную и при помощи механизмов;

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

осмотр и определение характера ремонта деревянно-каркасных орудий лова;

выбор необходимых для ремонта материалов;

ремонт орудий лова вручную с помощью инструмента;

удаление поврежденных деталей и замена их новыми.

9. Должен знать:

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

правила и способы распаковки канатов, шнуров, сетных полотен;

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

требования, предъявляемые к качеству вязки и соединений сетных полотен;  
правила и способы ремонта орудий лова и требования, предъявляемые к качеству их ремонта;

устройство и правила эксплуатации применяемых механизмов и приспособлений;  
способы развешивания сетных орудий лова на вешала и снятия их с вешал.

#### **Параграф 4. Изготовитель орудий лова, 3 разряд**

##### **10. Характеристика работ:**

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

выполнение операций при изготовлении канатных изделий (такелажа) из растительных и синтетических канатов или шнуров: отмеривание и рубка (резка) канатов или шнуров требуемых размеров при помощи механизмов;

изготовление огонов сплесневанием, сращиванием канатов;

наложение временных и постоянных марок;

изготовление кранцев, грузовых сеток (парашютов), матов и хвостовиков из растительных и синтетических канатов;

растаскивание и растягивание сеточника, веревки, канатов и тросов;

изготовление крючковой (самоловной) снасти, оснастки для орудий лова из пенопласта и иных материалов на станках или вручную: грузил, поплавок, буюв;

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

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

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

отсчет или отмеривание ячей;

кройка вручную частей орудий лова прямоугольной формы;

закрепление и натягивание остропки воротом или лебедкой;

ведение сложного ремонта сетного полотна и остропки;

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

частичная замена поврежденных канатов или шнуров со скрещиванием;

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

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

изготовление огонов на промежуточном поводце и поводке крючка с помощью специального приспособления и измерительного инструмента;  
обжим металлических трубок огонов на обжимном прессе;  
смазка металлических частей;  
контроль за качеством сборки отдельных частей тунцеловного яруса;  
упаковка корзин и отдельных частей тунцеловного яруса в бухты, пачки, кипы;  
изготовление деревянно-каркасных орудий лова по чертежам и образцам вручную с помощью инструмента;  
плетение прутьяных орудий лова и соединение отдельных деталей вручную с обвязкой их делью.

#### 11. Должен знать:

способы и правила изготовления такелажа к орудиям лова из растительного и синтетического канатов или шнуров;  
свойства материалов используемых при изготовлении орудий лова;  
правила и способы изготовления оснастки и орудий лова;  
способы и правила выполнения сложного ремонта орудий лова;  
технологии сборки комплектующих частей тунцеловного яруса;  
способы кройки, вязки отдельных частей орудий лова;  
требования, предъявляемые к качеству ремонта, маркировке готовых частей;  
правила упаковки корзин и отдельных частей яруса;  
назначение и устройство обжимных прессов.

### **Параграф 5. Изготовитель орудий лова, 4 разряд**

#### 12. Характеристика работ:

выполнение операций при изготовлении канатных изделий (такелажа) из комбинированных канатов типа "Геркулес", стальных канатов и тросов: отмеривание и резка (рубка) канатов требуемых размеров при помощи механизмов;  
изготовление огонов сплесневанием, сращиванием канатов;  
наложение временных и постоянных марок;  
изоляция стального каната;  
изготовление грузовых сеток и кранцев, парашютов, матов и хвостовиков;  
комплексное изготовление крючковой (самоловной) снасти, сетных и канатных орудий лова;  
вязка вручную отдельных частей орудий лова прямоугольной формы из шнура или каната;  
выбор ниток, веревки, шнура или каната для изготовления орудий лова;  
сборка, изготовление крыльев канатного трала;  
выполнение посадочных работ и работ по оснастке орудий лова;

сборка корзин тунцеловного яруса;  
изготовление огонов на секциях хребтины и буйрепов с помощью специального приспособления и измерительного инструмента;  
изготовление кнопов верхнего поводца;  
заделка концов веревки после изготовления кнопов;  
крепление вертлюгов к концу верхнего поводца;  
изготовление веревочной крестовины, марок;  
соединение верхнего поводца с промежуточным и промежуточного поводца с поводком крючка;  
соединение поводцов и буйрепов с хребтиной;  
проверка качества сборки и правильности комплектования корзин тунцеловного яруса;  
контроль за качеством пропитки частей и прочностью соединений комплектующих частей тунцеловного яруса с помощью разрывной машины.

13. Должен знать:

способы и правила изготовления такелажа к орудиям лова, грузоподъемных сеток и крапцев из комбинированного каната, стального каната и троса;  
правила и способы вязки отдельных частей орудий лова непрямоугольной формы;  
технологическую инструкцию сборки корзин и отдельных частей тунцеловного яруса;  
требования, предъявляемые к качеству состава пропитки веревки, идущей на изготовление хребтины и верхнего поводца;  
требования, предъявляемые к качеству орудий лова;  
устройство и правила эксплуатации применяемого оборудования.

## **Параграф 6. Изготовитель орудий лова, 5 разряд**

14. Характеристика работ:

кройка вручную, съичеивание отдельных частей орудий лова непрямоугольной формы;  
сборка канатного трала;  
проверка качества сборки и правильности комплектования;  
комплексное изготовление сетных и канатных орудий лова.

15. Должен знать:

способы и правила изготовления такелажа к орудиям лова;  
правила и способы кройки и соединения отдельных частей орудий лова непрямоугольной формы;  
технологическую схему изготовления сетных и канатных орудий лова;  
требования, предъявляемые к качеству орудий лова;

устройство и правила эксплуатации применяемого оборудования.

## **Параграф 7. Приготовитель водорослевого порошка и крупки, 3 разряд**

16. Характеристика работ:

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

промывка отходов и отжим на прессах;

резка подсушенных слоевищ водорослей на резательной машине;

загрузка измельченных водорослей в сушильные установки;

ведение процесса сушки;

регулирование режима сушки с помощью контрольно-измерительных приборов;

помол и измельчение высушенных водорослей и отходов;

управление обслуживаемыми машинами и механизмами;

взвешивание и упаковка водорослевого порошка и крупки в тару.

17. Должен знать:

технологическую схему и режим процесса приготовления водорослевого порошка и крупки;

устройство и правила эксплуатации применяемого оборудования;

требования, предъявляемые к качеству готовой продукции.

## **Параграф 8. Машинист рыбопромысловых машин и механизмов, 3 разряд**

18. Характеристика работ:

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

участие в выявлении и устранении неисправностей в работе рыбопромысловых машин;

выполнение слесарных работ;

чистка и смазка обслуживаемых машин и механизмов.

19. Должен знать:

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

принцип работы неводов;

основы слесарного дела.

## **Параграф 9. Машинист рыбопромысловых машин и механизмов, 4 разряд**

## 20. Характеристика работ:

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

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

выявление и устранение неисправностей в работе рыбопромысловых машин и механизмов с выполнением слесарных работ;

проведение профилактического и иных видов ремонта в меж-путинный период.

## 21. Должен знать:

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

способы выявления и устранения неисправностей в работе применяемых механизмов;

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

## **Параграф 10. Аппаратчик обработки рыбьего жира, 4 разряд**

### 22. Характеристика работ:

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

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

обеспечение бесперебойной работы оборудования и механизмов;

отбор проб и контроль за качеством продукции;

ведение необходимой документации.

### 23. Должен знать:

физико-химические свойства сырья;

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

требования, предъявляемые к качеству продукции;

устройство и правила эксплуатации применяемого оборудования и аппаратуры;

методику проведения анализов и отбора проб.

## **Параграф 11. Рыбовод, 1 разряд**

24. Характеристика работ:

заготовка и очистка лозы для плетней и кольев;  
сгребание и сжигание старой растительности;  
разрыхление кормов на складе;  
затаривание кормов в мешки вручную.

25. Должен знать:

правила заготовки лозы, ее качество;  
основные виды кормов для рыб и требования, предъявляемые к их хранению.

## **Параграф 12. Рыбовод, 2 разряд**

26. Характеристика работ:

промывка, дезинфекция и ремонт используемого оборудования и инвентаря;  
охрана прудов, бассейнов, садков, гидротехнических сооружений;  
загрузка, выгрузка кормов, удобрений, извести и иных грузов вручную или при помощи механизмов, при необходимости - взвешивание и затаривание.

27. Должен знать:

требования, предъявляемые к качеству промывки и дезинфекции инвентаря и оборудования;  
способы ремонта рыбоводного инвентаря и оборудования;  
правила охраны прудов и гидротехнических сооружений;  
устройство и правила эксплуатации применяемых механизмов и оборудования.

## **Параграф 13. Рыбовод, 3 разряд**

28. Характеристика работ:

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

внесение в пруды органических удобрений;

изготовление оснастки для орудий лова вручную;

кройка и съичеивание вручную отдельных частей орудий лова прямоугольной формы;

изготовление делевых садков;

изготовление рыбоводного инвентаря.

29. Должен знать:

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

правила внесения в пруды органических удобрений;

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

устройство и правила эксплуатации применяемых инвентаря, механизмов и оборудования.

## **Параграф 14. Рыбовод, 4 разряд**

30. Характеристика работ:

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

отлов из бассейнов и водоемов дафний и артемий-салина;

оборудование кормовых мест;

кормление рыбы с весельных моторных лодок и плавучих кормораздатчиков;

проверка поедаемости кормов;

удаление снулой рыбы;

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

подледный лов рыбы;

отлов производителей рыбы, кроме осетровых и лососевых, в море или на подступах к нерестовым рекам;

доставка икры, рыбопосадочного материала и производителей, кроме осетровых и лососевых, в специальных емкостях с соблюдением технологического режима;

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

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

очистка от загрязнений бассейнов и садков;

внесение минеральных удобрений и извести в водоемы;

ремонт оборудования и механизмов;

кройка вручную, съячеивание отдельных частей орудий лова непрямоугольной формы.

31. Должен знать:

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

правила и способы вылова, сортировки и счета товарной рыбы;

требования, предъявляемые к качеству товарной рыбы;

виды кормов и способы их приготовления;

правила кормления рыбы;

состав применяемых кормов;

требования, предъявляемые к живым кормам;

правила обращения с живой рыбой;  
правила прохождения кефали через каналы;  
требования, предъявляемые к эксплуатации бассейнов, садков и иного оборудования, правила и способы их очистки;  
правила и способы подледного лова;  
виды искусственных нерестилищ и нерестовых субстратов;  
правила внесения минеральных удобрений и извести в водоемы;  
технологический режим содержания икры, производителей рыбы и рыбопосадочного материала в контейнерах при доставке;  
правила кройки и съячеивания отдельных частей орудий лова непрямоугольной формы;  
устройство и правила эксплуатации и ремонта применяемых механизмов и оборудования.

## **Параграф 15. Рыбовод, 5 разряд**

### 32. Характеристика работ:

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

вылов, сортировка и счет товарной форели, кефали;

работы, связанные с воспроизводством и нагулом разновозрастной кефали в кефалевом хозяйстве;

учет заходящей и скатывающейся рыбы;

отлов производителей осетровых и лососевых в море или на подступах к нерестовым рекам;

доставка икры рыбопосадочного материала и производителей осетровых и лососевых в специальных емкостях с соблюдением технологического режима;

лечебно-профилактическая обработка рыбы с приготовлением растворов необходимой концентрации;

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

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

сортировка дафний и артемий-салина;

кормление при подращивании рыбы живыми и сухими стартовыми кормами;

облов хищных рыб;

укладка субстрата;

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

выявление путем внешнего осмотра заболевших рыб и удаление их из водоемов;

взятие проб воды для гидробиологического и гидрохимического анализов;

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

кормление рыбы с использованием автоматических кормораздатчиков;

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

выпуск молоди в водоемы;

охрана производителей рыбы;

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

33. Должен знать:

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

способы и правила, связанные с воспроизводством и нагулом кефали;

состав и концентрацию лечебно-профилактических растворов для обработки рыбы;

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

требования, предъявляемые к живым кормам;

правила обращения с живой рыбой;

правила выращивания живых кормов и их сортировки;

правила кормления живыми кормами;

виды искусственных нерестилищ и нерестовых субстратов;

правила очистки лотков и бассейнов;

методы проведения гидробиологических и гидрохимических анализов;

правила отбора проб воды;

правила содержания, формирования маточного и ремонтного стада рыб;

правила изготовления сетных орудий лова;

устройство и правила эксплуатации применяемых механизмов и рыбоводного оборудования.

## **Параграф 16. Рыбовод, 6 разряд**

34. Характеристика работ:

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

расчет доз гипофизарных препаратов и стимуляция созревания производителей рыбы (инъекции), контроль за их созреванием;

- получение половых продуктов;
- определение качества спермы;
- оплодотворение и обесклеивание икры;
- размещение икры в инкубационных аппаратах;
- селекционно-племенная работа с рыбами всех видов: бонитировка, инвентаризация племенной рыбы (измерение, взвешивание, мечение различными способами);
- определение пола и выбраковка травмированных и больных рыб;
- заготовка гипофиза;
- приготовление суспензии гипофиза;
- наблюдение за процессом инкубации;
- отбор больных и погибших личинок, икринок;
- ведение процесса набухания и лечебно-профилактической обработки икры;
- загрузка и разгрузка инкубационных аппаратов;
- регулирование температуры воды в лотках;
- ведение процесса подращивания молоди рыб всех видов в лотках, бассейнах, садках, прудах;

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

- счет сеголетков, ремонтной рыбы лососевых и осетровых видов;
- выполнение операций по выращиванию рыбы в садках и бассейнах тепловодных хозяйств (кормление, вылов, контрольный облов рыбы);
- выполнение комплекса операций по выращиванию молоди осетровых и лососевых.

35. Должен знать:

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

## **Параграф 17. Рыбовод, 7 разряд**

### 36. Характеристика работ:

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

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

получение половых продуктов;

оплодотворение и обесклеивание икры;

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

### 37. Должен знать:

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

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

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

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

устройство и правила эксплуатации применяемого рыбоводного оборудования.

## **Параграф 18. Обработчик рыбы и морепродуктов, 1 разряд**

### 38. Характеристика работ:

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

взвешивание порожней тары;

перекат, кантовка порожних бочек;

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

засыпка пряно-солевой смеси в порожние бочки;

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

очистка рам, реек и прутков от копоти и нагара;

сбор очищенных реек и прутков;

мойка и протирка банок с консервами вручную;

лакировка железных обручей на бочках с икрой;

просушка паяльной лампой и протирка ветошью донышек бочек;

укладка вкладышей из полимерных материалов в бочки;

забивка шкантов в бочки;

укупорка наполненных бутылок, бутылей, банок пробками и крышками вручную;  
зашивка тюков, кулей, мешков, корзин с рыбой вручную;  
подготовка площадки для естественного замораживания рыбы.

39. Должен знать:

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

правила и способы выполнения операций по обработке рыбы и морепродуктов;

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

## **Параграф 19. Обработчик рыбы и морепродуктов, 2 разряд**

40. Характеристика работ:

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

разборка внутренностей рыбы при выработке витаминов;

рубка рыбы на куски при изготовлении технической продукции;

замачивание морских водорослей и мойка льда;

лакировка железных обручей на бочках с икрой;

разлив агарового бульона;

обертывание мороженых брикетов в пергаментную бумагу;

прокаливание стеклянных банок и крышек в электрическом шкафу;

загрузка рыбы в дефростер;

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

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

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

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

укладка банок с консервами в колонны и разборка колонн;

зашивание кулей и мешков с рыбой на машинах;

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

мойка из шланга свежей рыбы, морепродуктов и льда;

чистка, мойка и пропаривание применяемого оборудования и инвентаря.

41. Должен знать:

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

способы и правила мойки рыбы, морепродуктов и льда;  
правила укладки в колонны банок с консервами и их разборки;  
назначение применяемого оборудования и инвентаря, правила и способы их чистки, мойки и пропаривания.

## **Параграф 20. Обработчик рыбы и морепродуктов, 3 разряд**

42. Характеристика работ:

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

чановый и бочковый посол с безрядовой укладкой;

пряный и стоповый посол рыбы всех видов, кроме осетровых и лососевых;

для копчения, вяления консервов и пресервов приготовление пряной смеси тузлука;

для посола натирка, набивка и обволакивание рыбы солью, натирка чесноком;

раскидка рыбы в посольных емкостях и кантовка ее вручную;

дефростация рыбы и отмачивание в ваннах, сушка, вяление рыбы естественным способом;

раскладка и сбор рыбы на решетках, стеллажах, ситах, брезенте;

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

резка вязиги на ленты и очистка ее от хрящевой массы;

просушка разделанной вязиги, связывание в жгуты, сортировка и упаковка;

приготовление клеевого бульона;

отмачивание и мойка рыбьей чешуи и плавательных пузырей;

загрузка и разгрузка варочных котлов;

обработка рыбьей чешуи и приготовление сухого рыбьего клея;

консервирование мелкой кормовой рыбы и рыбных отходов пиро-сульфитом натрия

;

панировка рыбы или кусочков рыбы вручную и на машинах;

мойка рыбы на машинах;

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

сортировка рыбы и кусочков рыбы по видам и размерам;

очистка рыбы от слизи;

до-чистка чешуи после обработки на чешуеочистительной машине;

без рядовая укладка и 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 бензойнокислого натрия, маслом вручную из шланга;

сортировка и мойка молок и печени рыб;

сбор и обработка плавников лососевых рыб для приготовления консервов;

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

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

при обработке морепродуктов: сортировка, разборка морских водорослей, морской капусты, трепангов, голотурий, вилоспадикса, мидии в створках, агара, агароида и иных морепродуктов, очистка их от загрязнений и механических примесей;

отбор сырья по целевому назначению;

дефростация морепродуктов;

первичная обработка некондиционной мидии в отсадочном отделении;

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

мойка разделанных кальмаров, трепангов, осьминогов, морского гребешка;

чистка вареного шримса с отделением панциря;

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

обрезка резойдов от слоевищ;

резка слоевищ ламинарии и иных водорослей вручную;

снятие со стеллажей форм с агаро-льдом;

выбивка брикетов агаро-льда;

укрытие штабелей агаро-льда;

укладка в тару морепродуктов;

пересыпка уложенных трепангов и голотурий древесным углем.

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

отвязка от сетей грузил и поплавков; распутывание сетей и очистка их от прилова;

подача крабов на обработку;

распределение ходильных конечностей по бункерам машин;

мойка крабового мяса;

пергаментация банок.

при обработке икры: мойка ястыков икры;

укладка икры в бочки и банки;

обтягивание банок с икрой рыб различных видов резиновыми кольцами;

накрывание банок крышками;

вскрытие банок с икрой вручную.

43. Должен знать:

способы и правила обработки рыбы всех видов;

особенности несложной обработки осетровых и лососевых рыб;

технологиию обработки икры морских ежей и рыб различных видов, кроме осетровых и лососевых;

правила мойки ястыков икры, укладки икры в банки и бочки;  
правила подачи крабов и крабовых конечностей на обработку;  
правила мойки крабового мяса и пергаментации банок;  
правила сортировки, разборки и мойки морских продуктов;

технологический процесс прессования морских водорослей на ручных и механических прессах;

способы вскрытия раковин моллюсков;  
способы укладки и правила упаковки морепродуктов в тару;  
требования, предъявляемые к качеству продукции;  
устройство и правила эксплуатации применяемого оборудования;  
консервирующие свойства соли и тузлука;  
правила сортировки рыбы по видам и размерам;  
правила выгрузки рыбы из бочек, ванн и иных емкостей.

## **Параграф 21. Обработчик рыбы и морепродуктов, 4 разряд**

44. Характеристика работ:

при обработке рыбы: разделка рыбы вручную;  
снятие чешуи, удаление жучек, обесшкуривание рыбы, обезглавливание рыбы всех видов, кроме осетровых и сома;  
зябрение и жабрование рыбы всех видов, кроме осетровых и лососевых;  
обрезка плавников и потрошение рыбы всех видов, кроме осетровых;  
обескровливание рыбы, вскрытие брюшной полости, удаление внутренностей, зачистка рыбы от пленки, сгустков крови и слизи;  
зачистка рыбы всех видов после разделки;  
разделка сельди, скумбрии, ставриды, сардины, сардинеллы, минтая, путассу и иных рыб аналогичных видов на спинку и тешу;  
разделка рыбы всех видов, кроме осетровых и сома на куски;  
разделка пластов осетровых рыб на кусок;  
порционирование рыбы;  
отделение от внутренностей рыбы икры, молок, печени;  
порционирование молок, печени рыб;  
обработка хрящей и молок рыб осетровых видов для консервов;  
измельчение рыбы, китового мяса, фарша и иной продукции в протирочных машинах, волчках;  
обвязывание рыбы шпагатом;  
нанизывание рыбы на шпагат, прутки;

навешивание (снятие) на рейки, прутки, шесты, вагонетки (клетки), крючки цепного транспортера, носители коптильных и сушильных установок;

укладка (снятие) на сетчатые рамы, сетки;

обработка рыбы коптильной жидкостью;

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

сортировка готовой продукции на конвейере;

размораживание рыбы в механических дефростерах;

замораживание рыбы в морозильных аппаратах, а также льдосолевым способом;

глазировка рыбы и рыбного филе;

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

посол рыбы в посольном агрегате, на механизированной линии;

рядовая укладка сельди, скумбрии, лососевых, частичковых и иных видов рыбы в тару;

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

загрузка в каплеры, бадьи, стампы;

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

прокаливание масла в паровых котлах под давлением;

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

перемещение, передвижка чанов, ванн и другого тяжелого инвентаря.

при обработке морепродуктов: ошпаривание и обесшкуривание кальмара, разделка;

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

резка ламинарии и иных водорослей на резательных машинах;

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

рядовая укладка морепродуктов в тару;

при обработке крабов: разделка крабов вручную, отделение панциря, варка краба, разрывание, рубка крабовых конечностей, разбивание клешни, извлечение крабового мяса, сортировка крабового мяса по видам, размерам и качеству, порционирование крабового мяса и укладка его на тарелочки, приготовление крабового фарша, вырезка, разделка, резка абдомен;

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

сортировка ястыков икры, пробивка ястыков на машине или вручную через грохотки, приготовление смеси соли с антисептиком или соляного раствора, посол пробойной ястычной икры, отмачивание соленой икры, смешивание икры с маслом и антисептиком, сортировка готовой икры рыб, кроме осетровых и лососевых видов; пастеризация икры, определение момента окончания посола икры.

45. Должен знать:

правила и способы разделки рыбы, крабов, морепродуктов;

нормы расхода сырья;

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

устройство и правила эксплуатации применяемого оборудования и механизмов;

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

## **Параграф 22. Обработчик рыбы и морепродуктов, 5 разряд**

46. Характеристика работ:

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

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

жабрование осетровых и лососевых рыб;

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

разделка трески, пикши и сайды на пласти клипфиксной резки;

палтусная разделка рыб;

разделка рыбы на пласт обезглавленный для кипперса;

потрошение и порционирование рыбы осетровых видов и сома;

срезка неровностей рыбы осетровых видов после посола;

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

обрезка плавников на плавнико-резках;

посол вручную рыбы осетровых, лососевых и сиговых видов, разделанных на спинку;

для балычных изделий: набивка, натирка, обволакивание солью рыбы поштучно;

выгрузка рыбы из судов, прорезей и иных водородных емкостей вручную или с помощью механизмов;

прием от сдатчиков рыбы со взвешиванием;

сортировка копчено-вяленой рыбо-продукции по качеству с учетом запаха;  
сортировка по качеству разделанной и неразделанной рыбы ценных пород.

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

управление разделочными машинами;

выявление и устранение неисправностей в работе обслуживаемых машин и механизмов.

при обработке морепродуктов: обработка морепродуктов на поточно-механизированных линиях "Скремет";

ведение технологического процесса приготовления мяса креветки;

обслуживание бланширователя, панцирно-съемной машины, линии посола и заморозки мяса вареной креветки, электронных весов и пакето-образующих машин.

при обработке икры: обработка икры осетровых и лососевых рыб;

сортировка и мойка ястыков икры;

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

сортировка и мойка икры перед посолом в аппаратах или вручную в емкостях;

удаление сгустков крови, пленок;

приготовление смеси соли с антисептиком или соляного раствора;

посол икры;

отделение икры от тузлука;

обезвоживание икры на центрифуге;

сортировка готовой икры, укладка в бочки и банки;

пастеризация икры;

определение момента окончания посола икры.

47. Должен знать:

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

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

правила и способы посола рыбы разделанной на балык;

правила выгрузки рыбы из судов;

требования, предъявляемые к качеству и сортности готовой рыбной продукции;

устройство и правила эксплуатации применяемого оборудования.

## **Параграф 23. Обработчик рыбы и морепродуктов, 6 разряд**

48. Характеристика работ:

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

разделка вручную лососевых рыб способом семужной резки;

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

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

определение времени окончания просаливания икры осетровых и лососевых видов рыб.

49. Должен знать:

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

способ семужной резки;

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

физико-химические свойства сырья и готовой продукции;

устройство и правила эксплуатации применяемого оборудования;

требования, предъявляемые к качеству сырья и готовой продукции.

## **Параграф 24. Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов, 1 разряд**

50. Характеристика работ:

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

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

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

извлечение костей из рыбы, чистка яиц;

отделение от листов, противней с помощью ручного инструмента замороженныхпельменей;

снятие шпагата и излишков целлофана с батонов готовой рыбной кулинарии;

укупорка наполненных банок крышками из полимерных материалов вручную;

заклейка наполненных пакетов из полимерных материалов гуммированной лентой.

51. Должен знать:

основные свойства полуфабрикатов и кулинарных изделий;

правила мойки рыбы и морепродуктов;

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

способы выполнения вспомогательных операций в процессе изготовления кулинарных изделий.

## **Параграф 25. Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов, 2 разряд**

## 52. Характеристика работ:

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

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

порционирование брикетов крилевого, креветочной пасты, сливочного масла вручную;

перевязывание шпагатом оболочки наполненной фаршем для формовки сосисок;

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

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

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

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

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

## 53. Должен знать:

установленную рецептуру приготовления фарша и компоненты, его составляющие;

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

## **Параграф 26. Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов, 3 разряд**

### 54. Характеристика работ:

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

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

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

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

разборка и измельчение вареных голов и хрящей осетровых рыб;

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

дозирование, измельчение, перемешивание компонентов для приготовления кулинарных изделий;

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

приготовление лезона, запекание кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов;

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

взвешивание на электронных весах готовых кулинарных изделий, расфасовка их на наполнительном автомате в мелкую потребительскую упаковку;

заливка кулинарных изделий соусом, маринадом на полуавтоматических и автоматических машинах;

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

укупорка кулинарных изделий расфасованных в мелкую потребительскую упаковку на машине.

55. Должен знать:

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

правила расфасовки, заливки соусами, упаковки в тару;

способы ведения процесса тепловой обработки кулинарных изделий;

устройство и правила эксплуатации применяемых машин и оборудования;

требования, предъявляемые к качеству сырья и готовой продукции.

## **Параграф 27. Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов, 4 разряд**

56. Характеристика работ:

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

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

формовка рулета из теши, пласта и филе рыбы;

приготовление фаршированной рыбы;

наполнение фаршем рыбных шкур, кусков рыбы или филе;

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

приготовление прозрачных бульонов (ланспига) для заливки рыбы;

обслуживание заливочного холодильного агрегата при производстве заливных блюд;

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

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

определение по органолептическим показателям готовности теста к разделке и выпечке;

придание мучным изделиям необходимой формы (штамповка, формовка);

выпечка рыбомучных изделий в печах различных систем;

регулирование по показаниям контрольно-измерительных приборов температуры выпечки;

определение времени окончания выпечки изделий;

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

художественное оформление различных видов деликатесной и рыбомучной кулинарии.

57. Должен знать:

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

технологии приготовления изделий рыбомучной кулинарии;

способы выполнения операции по фаршированию;

устройство и правила эксплуатации применяемого оборудования;

требования стандартов, предъявляемые к качеству сырья и готовой продукции;

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

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

## **Параграф 28. Рыбак прибрежного лова, 1 разряд**

58. Характеристика работ:

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

59. Должен знать:

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

## **Параграф 29. Рыбак прибрежного лова, 2 разряд**

#### 60. Характеристика работ:

в период путины - укладка невода и арканов (урезов) в неводник;  
выпутывание невода и арканов;  
подвязывание невода к тяговому канату;  
подборка каната с барабана лебедки с укладкой его в круги;  
вытягивание невода и арканов вручную;  
участие в работах по притонению невода;  
выливка и отсаживание рыбы и морепродуктов;  
регулирование продвижения рыбы и морепродуктов по транспортеру;  
транспортирование рыбы и морепродуктов в места сдачи в установленные сроки;  
передача звуковых и световых сигналов;  
при лове рыбы и морепродуктов с бударок, куласов - выезд на веслах к месту лова;  
участие в расстановке, осмотре орудий лова и выборе рыбы и морепродуктов;  
в период подготовки к путине и по ее окончании - выполнение различных работ под руководством рыбака прибрежного лова более высокой квалификации;  
выполнение несложных работ, связанных с ремонтом орудий лова.

#### 61. Должен знать:

виды добываемой рыбы и морепродуктов;  
основные приемы и способы работы с орудиями лова;  
правила отсаживания живой рыбы и морепродуктов;  
устройство и правила эксплуатации лебедки;  
устройство транспортеров;  
способы регулирования скорости продвижения рыбы и морепродуктов по транспортеру, установленную сигнализацию;  
требования, предъявляемые к качеству сдаваемой продукции.

### **Параграф 30. Рыбак прибрежного лова, 3 разряд**

#### 62. Характеристика работ:

при подготовке к путине - участие в работах по приведению в состояние готовности к лову промыслового оборудования;  
получение со склада и из иных мест хранения орудий лова парусно-гребных судов, инвентаря, такелажа, оснастки для орудий лова и предметов снаряжения судов;  
выполнение сложных операций, связанных с ремонтом орудий лова;  
установка неводного каркаса сетных рам, мешков и невода при лове морским ставным неводом;  
спуск судов на воду;  
в период путины – установка замет орудий лова вручную и с помощью механизмов;  
установка котцевых запоров кондинского типа;

определение силы и направления течения воды;  
наблюдение за орудиями лова, выявление и устранение дефектов в их работе;  
участие в управлении неводо-наборочной машиной и воротами;  
притонение, выборка, переборка орудий лова под руководством рыбака прибрежного лова более высокой квалификации;  
выливка и выпутывание рыбы и морепродуктов из сетей;  
участие в спуске и установке пятного кола;  
перевозка выловленной рыбы и морепродуктов на судах;  
выливка и отсаживание рыбы и морепродуктов;  
сдача рыбы на приемные пункты с оформлением приемо-сдаточных документов в установленные сроки;  
управление парусно-гребными судами;  
при подледном лове на закидных неводах, ставных сетях и вентерях - вырубка лунок в толще льда вручную и с помощью механизмов, протаскивание под льдом орудий лова и закрепление их;  
притонение, выборка, переборка орудий лова;  
выливка рыбы и морепродуктов;  
управление льдобурильным агрегатом;  
по окончании путины - снятие морского ставного невода и его частей;  
вытаскивание на берег орудий лова и судов;  
участие в работах по подготовке и сдаче на склад или в другие места хранения промыслового оборудования в исправном состоянии с проведением в необходимых случаях ремонта.

63. Должен знать:

краткие сведения о районе лова;  
правила рыболовства;  
устройство и способы работы с орудиями лова;  
способы соединения отдельных частей орудий лова;  
способы оснастки, консервирования, ремонта орудий лова;  
правила ухода за орудиями лова;  
способы установки морского ставного невода;  
устройство и способы ремонта парусно-гребных судов и их снаряжения;  
правила и приемы работы с парусами и веслами;  
устройство и правила эксплуатации применяемых механизмов;  
требования, предъявляемые к качеству сдаваемой рыбы и морепродуктов, срокам их сдачи.

### **Параграф 31. Рыбак прибрежного лова, 4 разряд**

#### 64. Характеристика работ:

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

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

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

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

управление неводо-наборочной машиной и воротами;  
ремонт плав-средств.

#### 65. Должен знать:

сведения о районе лова в пределах своего участка;

виды добываемой рыбы и морепродуктов;

технику лова;

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

способы ремонта плав-средств;

правила и способы установки и закрепления пятного кола.

### **Параграф 32. Рыбак прибрежного лова, 5 разряд**

#### 66. Характеристика работ:

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

контроль за установкой каркаса морского ставного невода и его закреплением;

снаряжение плав-средств оборудованием;

изучение рельефа дна и промер глубины;

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

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

притонение и переборка орудий лова в установленные графиком сроки;

ведение промыслового журнала;

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

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

демонтаж морских ставных неводов.

67. Должен знать:

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

способы определения силы течения, направления ветра, промера глубин, конструкции различных орудий лова, технику их применения;

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

правила ведения промыслового журнала;

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

### **Параграф 33. Приемщик плавсредств, 3 разряд**

68. Характеристика работ:

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

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

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

установка разного рода прокатов, лежек с их перемещением;

подача на суда оттяжек и трапов;

перемещение инвентаря и такелажа;

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

69. Должен знать:

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

способы изготовления такелажа;

установленную сигнализацию;

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

### **Параграф 34. Приемщик плавсредств, 4 разряд**

70. Характеристика работ:

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

составление системы силовых блоков;

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

подача и прием сигналов с судов, стоящих на рейде;

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

71. Должен знать:

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

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

способы составления систем силовых блоков.

## **Параграф 35. Маривод, 2 разряд**

72. Характеристика работ:

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

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

73. Должен знать:

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

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

## **Параграф 36. Маривод, 3 разряд**

74. Характеристика работ:

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

развешивание маточных слоевищ для подсушивания и стимулирования выхода спор ;

- пересадка рассады водорослей на берегу;
- монтаж на берегу деталей установок для выращивания мари-культуры, оснащение их кухтылями, пенопластовыми наплавами и другими средствами плавучести;
- вывязывание различных узлов креплений;
- размотка с бухты каната, натяжение, отмеривание, отрезание, отрубание его до требуемых размеров с оплавкой или обжигом концов;
- изготовление рам, крючков, грузил, пикулей, коллекторов, садков, гирлянд-садков и гирлянд-коллекторов, каркасов для садков и иной оснастки, инвентаря и деталей установок аналогичной сложности.

75. Должен знать:

- основы биотехнического процесса оспаривания водорослей;
- технологии пересадки рассады водорослей и подсушивания маточных слоевищ для стимулирования выхода спор;
- правила обращения с культивируемыми объектами;
- способы изготовления оснастки, инвентаря и простых деталей применяемых установок, вывязывания различных узлов креплений;
- устройство и правила эксплуатации применяемых установок.

### **Параграф 37. Маривод, 4 разряд**

76. Характеристика работ:

- выращивание объектов мари-культуры;
- уход за плантациями мари-культуры;
- разрежение, сбор молоди беспозвоночных и рассады водорослей;
- пересадка объектов мари-культуры на различных стадиях выращивания в море;
- подкормка, поддержание необходимой температуры, освещенности и иных условий при выращивании мари-культуры;
- сбор и заготовка маточных слоевищ водорослей;
- ведение процесса оспаривания поводцов-субстратов и вывешивание их в море;
- чистка в условиях моря горизонтальных канатов, поводцов-субстратов, оттяжек, садков от обрастания;
- монтаж, демонтаж и ремонт в море установок для выращивания водорослей, выставление якорей;
- набивка горизонтальных канатов и вертикальных оттяжек;
- выставление гирлянд-садков и гирлянд-коллекторов для выращивания беспозвоночных;
- сбор урожая;

сортировка и упаковка объектов мари-культуры;  
регулирование глубины нахождения канатов-носителей в зависимости от темпов роста и стадии выращивания объектов мари-культуры;  
подвязывание или снятие дополнительных средств плавучести;  
при заготовке водорослей - подготовка промыслового оборудования к началу сезона заготовки водорослей под руководством заготовщика более высокой квалификации;  
наблюдение за орудиями лова в период промысла водорослей;  
сушка водорослей в естественных условиях;  
проверка влажности высушенных водорослей, упаковка и сдача их на приемные пункты;  
проведение профилактического ремонта применяемых механизмов в межсезонный период.

77. Должен знать:

основы биологического процесса выращивания мари-культуры;  
устройство и правила эксплуатации установок для выращивания водорослей и беспозвоночных, а также оборудования, применяемого для заготовки водорослей;  
технологии оспаривания и пересадки водорослей;  
технологии оспаривания и пересадки объектов мари-культуры на различных стадиях их выращивания;  
способы и сроки проведения работ по очистке деталей применяемых установок;  
способы монтажа и демонтажа установок для выращивания водорослей и беспозвоночных в море;  
способы регулирования глубины нахождения канатов-носителей;  
способы управления плав - средствами;  
сведения о районах промысла водорослей;  
виды водорослей и правила их заготовки;  
правила работы с орудиями лова;  
способы установки каркаса на месте заготовки;  
требования, предъявляемые к качеству сдаваемой продукции;  
способы и правила проведения ремонта применяемых механизмов.

### **Параграф 38. Маривод, 5 разряд**

78. Характеристика работ:

выполнение всего комплекса работ по заготовке водорослей;  
подготовка промыслового оборудования к началу сезона заготовки;  
ведение промысла водорослей;  
наблюдение за приливными и отливными водами, направлением и силой волн и ветра, за состоянием плав-средств и промыслового оборудования;

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

драгирование водорослей;

отбор проб высушенных водорослей для проверки их влажности;

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

79. Должен знать:

основы биологического процесса выращивания мари-культуры;

способы управления плав-средствами;

сведения о районах промысла водорослей, правила их заготовки;

правила работы с орудиями лова;

отличительные особенности рельефа дна, глубины течений;

способы заготовки водорослей;

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

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

### **Параграф 39. Оператор рыбокопильной механизированной линии, 5 разряд**

80. Характеристика работ:

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

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

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

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

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

текущий ремонт и наладка рыбокопильной механизированной линии;

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

81. Должен знать:

режим и параметры технологического процесса копчения рыбы;

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

требования, предъявляемые к качеству готовой продукции;

устройство и правила эксплуатации и ремонта рыбокопильной механизированной линии.

### **Параграф 40. Аппаратчик получения пата, 2 разряд**

#### 82. Характеристика работ:

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

промывание сырого гуанина сильной струей воды в мешочных фильтрах;

расфасовка пата в банки, фляги со взвешиванием;

посол чешуи в бочках или ящиках.

#### 83. Должен знать:

установленную дозировку гуанина и нитролаков;

правила взвешивания и расфасовки пата в емкости.

### **Параграф 41. Аппаратчик получения пата, 3 разряд**

#### 84. Характеристика работ:

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

фильтрация суспензии при сливании в отстойники;

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

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

управление роторно-сбивочным аппаратом, сепараторами, мешалкой;

закатка банок с жемчужным патом на закаточной машине.

#### 85. Должен знать:

технологическую схему и режим процесса извлечения гуанина из рыбьей чешуи;

физико-химические свойства сырья и суспензирующих гуанин жидкостей;

устройство и правила эксплуатации применяемого оборудования;

требования, предъявляемые к качеству вырабатываемого полуфабриката.

### **Параграф 42. Аппаратчик получения пата, 4 разряд**

#### 86. Характеристика работ:

ведение процесса получения жемчужного пата по всей технологической схеме;

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

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

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

ведение учета просепарированного гуанина.

87. Должен знать:

технологическую схему и режим процесса получения пата;  
метод определения реакции среды с помощью индикаторов;  
устройство и правила эксплуатации применяемого оборудования  
физико-химические и бактериологические свойства полуфабрикатов и готовой  
продукции и требования, предъявляемые к их качеству;  
формы ведения учета просепарированного гуанина.

### **Параграф 43. Оператор скороморозильных аппаратов, 5 разряд**

88. Характеристика работ:

ведение процесса замораживания рыбы и рыбопродуктов в автоматизированных  
скороморозильных аппаратах;  
управление механизмами и обеспечение заданного режима их работы;  
регулирование продолжительности циклов работы отдельных узлов с целью  
синхронизации действий;  
контроль за температурой и уровнем воды в глазировочном аппарате;  
наблюдение за показаниями контрольно-измерительных приборов;  
своевременное выявление и устранение причин, снижающих производительность  
скороморозильных аппаратов и качество выпускаемой продукции;  
руководство действиями рабочих, занятых загрузкой, выгрузкой и сортировкой  
брикетов мороженой рыбы;  
ведение журнала учета готовой продукции.

89. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования и правила его эксплуатации;  
систему сигнализации;  
основы гидравлики;  
схемы кинематики, гидравлики;  
технологические режимы замораживания, глазирования рыбы и рыбо-продукции;  
нормы загрузки скороморозильных аппаратов для разных видов рыбы;  
требования, предъявляемые к качеству готовой продукции;  
правила ведения журнала учета готовой продукции.

### **Параграф 44. Обработчик морского зверя, 2 разряд**

90. Характеристика работ:

укладка туш морского зверя, хоровин, шкур, шелеги, мяса в каплеры, бадьи, стампы  
;  
завязывание и развязывание каплера;  
открывание и закрывание бадьи;

прием шкур, хоровин с транспортера на стол;

чистка и мойка инвентаря и оборудования.

91. Должен знать:

основные свойства применяемого сырья, полуфабрикатов и материалов;

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

### **Параграф 45. Обработчик морского зверя, 3 разряд**

92. Характеристика работ:

обработка морского зверя после разделки и снятия шкуры;

чановый посол мяса и сала морского зверя;

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

отмачивание хоровин, печени, мяса и сала;

натираание кусков солью, укладка рядами, пересыпание солью;

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

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

замораживание мяса морского зверя в морозильных камерах;

выгрузка шкур из посольных ванн;

взвешивание туш морского зверя;

навешивание бирок и маркирование шкур;

разлив жира в емкости вручную.

93. Должен знать:

правила и способы обработки морского зверя после его разделки;

консервирующие свойства соли;

температурный режим замораживания морского зверя;

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

требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов и готовой продукции;

устройство и правила эксплуатации применяемого оборудования.

### **Параграф 46. Обработчик морского зверя, 4 разряд**

94. Характеристика работ:

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

разделка, резка морского зверя вручную;

отрубание от туши головы и ласт;

удаление остатков хрящей и позвонков;

резка сала и мяса на куски;  
выгрузка морского зверя из посольных чанов и ларей вручную;  
обрезка шкур, зачистка концов мездры и рубцов;  
откатка шкур на барабане, очистка их от опилок на машине и вручную;  
разборка штабеля с хоровинами или шкурами;  
очистка хоровин, шкур от соли;  
раскладка шкур на площадках, стеллажах, сортировочных столах;  
перевозка и укладка шкур в штабели с подсчетом и без подсчета их количества;  
разлив жира в емкости с применением машин.

95. Должен знать:

правила выгрузки морского зверя из трюмов судов, прорезей;  
правила и способы разделки, резки морского зверя вручную;  
правила выгрузки морского зверя из посольных чанов, ларей;  
требования, предъявляемые к качеству разделки морского зверя;  
устройство и правила эксплуатации применяемого оборудования.

#### **Параграф 47. Обработчик морского зверя, 5 разряд**

96. Характеристика работ:

выполнение всего комплекса работ технологического процесса обработки морского зверя;

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

разделка, резка морского зверя на машинах;

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

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

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

укладка шкур в ванны, бочки и выемка из них;

заливка шкур тузлуком;

приготовление консервирующей смеси.

97. Должен знать:

технологический процесс всего комплекса обработки морского зверя;

правила разделки морского зверя на машинах;

требования, предъявляемые к качеству мяса морского зверя;

ассортимент и сорта шкур;

способы консервирования шкур и правила их хранения;  
устройство и правила эксплуатации применяемого оборудования.

#### **Параграф 48. Обработчик морского зверя, 6 разряд**

98. Характеристика работ:

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

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

выявление, оценка и учет прижизненных пороков и видов производственного брака шкур морского зверя;

определение шерстности, качества волосяного покрова, размера площади или массы шкур и их производственного назначения;

комплектование партий шкур для отгрузки;

мездрение шкур морского зверя на мездрильной машине или ножом вручную;

натягивание шкурок на правилки и их закрепление в местах натяжения.

99. Должен знать:

прижизненные пороки и виды производственного брака шкур морского зверя;

правила сортировки и оценки качества шкур морского зверя;

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

технику и приемы процесса мездрения;

требования, предъявляемые к качеству кожевенного и мехового сырья;

устройство и правила эксплуатации применяемого оборудования.

#### **Параграф 49. Оператор коптильной установки, 4 разряд**

100. Характеристика работ:

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

загрузка дымо-генераторов топливом;

раскладывание и разжигание топлива на полу коптильных камер;

очистка коптильных камер.

101. Должен знать:

физико-химические свойства сырья;

параметры технологических процессов копчения рыбы;

способы и правила загрузки, раскладывания и разжигания топлива;

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

## **Параграф 50. Оператор коптильной установки, 5 разряд**

102. Характеристика работ:

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

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

обеспечение бесперебойной работы коптильных установок;

предупреждение и устранение причин отклонения от нормального технологического режима;

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

обслуживание контрольно-измерительных приборов, дымо-генераторов;

ведение записей в журнале.

103. Должен знать:

физико-химические свойства сырья;

параметры технологических процессов копчения рыбы;

нормы выхода и сортности продукции;

конструкцию коптильных установок и правила их обслуживания;

устройство и принципы действия контрольно-измерительных приборов;

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

правила обслуживания дымо-генераторов;

порядок ведения технологических журналов.

при ведении технологического процесса копчения деликатесной рыбы (осетровой, лососевой и иных видов) - 6 разряд.

## **Параграф 51. Машинист машин и механизмов внутренних водоемов, 3 разряд**

104. Характеристика работ:

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

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

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

выкашивание растительности камышекосилкой в залитых водой прудах;

аэрация воды в водоемах;

управление подъемно-транспортными машинами и механизмами;

внутрихозяйственная перевозка грузов на различного рода транспортных устройствах;

транспортирование и спуск на воду плав-средств и кормораздатчиков;

углубление водоемов и расчистка мелиоративной сети с помощью землесосных установок;

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

105. Должен знать:

виды кормовых компонентов;

рецептуру и способы приготовления кормовой смеси;

требования, предъявляемые к качеству корма для рыб, рельеф дна водоемов;

способы транспортирования и спуска на воду применяемых механизмов;

устройство и назначение применяемых машин;

принцип работы двигателей внутреннего сгорания, электродвигателей;

способы выявления и устранения неисправностей в работе машин и механизмов.

## **Параграф 52. Машинист машин и механизмов внутренних водоемов, 4 разряд**

106. Характеристика работ:

приготовление гранулированных кормов на агрегатах производительностью до 1500 килограммов в час;

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

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

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

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

установка и регулирование, наладка автоматических кормораздаточных устройств;

санитарно-профилактическая обработка рыбы с помощью специальной установки;

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

107. Должен знать:

виды кормовых компонентов и способы приготовления из них гранулированных кормов;

устройство и правила эксплуатации применяемого оборудования;

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

При приготовлении гранулированных кормов на агрегатах производительностью свыше 1500 килограмм в час - 5 разряд.

### Глава 3. Алфавитный указатель профессий рабочих

108. Алфавитный указатель профессий рабочих приведен в приложении к ЕТКС ( выпуск 50).

Приложение к Единому  
тарифно-квалификационному  
справочнику работ и профессий  
рабочих (выпуск 50)

### Алфавитный указатель профессий рабочих

№ п/п	Наименование профессии	Диапазон разрядов	Страница
1.	Отбельщик агарового студня	4	3
2.	Изготовитель орудий лова	1-5	4
3.	Приготовитель водорослевого порошка и крупки	3	8
4.	Машинист рыбопромысловых машин и механизмов	3-4	9
5.	Аппаратчик обработки рыбьего жира	4	10
6.	Рыбовод	1-7	11
7.	Обработчик рыбы и морепродуктов	1-6	16
8.	Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов	1-5	24
9.	Рыбак прибрежного лова	1-5	28
10.	Приемщик плавсредств	3-4	32
11.	Маривод	2-5	33
12.	Оператор рыбокопильной механизированной линии	5	36
13.	Аппаратчик получения пата	2-4	37
14.	Оператор скороморозильных аппаратов	5	38
15.	Обработчик морского зверя	2-6	39
16.	Оператор копильной установки	4-6	42
17.	Машинист машин и механизмов внутренних водоемов	3-5	43

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