



МИНИСТЕРСТВО ЮСТИЦИИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**ЗАРЕГИСТРИРОВАНО**

Регистрационный № 60813

от "10" ноября 2020

**МИНИСТЕРСТВО ТРУДА И СОЦИАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
(Минтруд России)

**ПРИКАЗ**

8 октября 2020

№ 713н

Москва

**Об утверждении профессионального стандарта  
«Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и  
объектов аквакультуры»**

В соответствии с пунктом 16 Правил разработки и утверждения профессиональных стандартов, утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 22 января 2013 г. № 23 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, № 4, ст. 293; 2014, № 39, ст. 5266), п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить прилагаемый профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры».

2. Признать утратившими силу:

приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 22 декабря 2014 г. № 1067н «Об утверждении профессионального стандарта «Оператор линии по производству полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 января 2015 г., регистрационный № 35719);

приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 22 декабря 2014 г. № 1088н «Об утверждении профессионального стандарта «Оператор копильной установки» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 января 2015 г., регистрационный № 35722);

приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 22 декабря 2014 г. № 1091н «Об утверждении профессионального стандарта «Обработчик рыбы и морепродуктов» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 января 2015 г., регистрационный № 35665);

приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 25 декабря 2014 г. № 1135н «Об утверждении профессионального стандарта «Технолог по переработке рыбы и морепродуктов» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 января 2015 г., регистрационный № 35717);

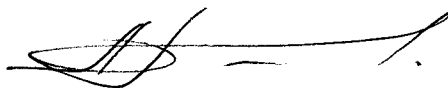
приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 2 декабря 2015 г. № 950н «Об утверждении профессионального стандарта «Химик-

технолог, лаборант по переработке рыбы и морепродуктов» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 декабря 2015 г., регистрационный № 40382);

приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 2 декабря 2015 г. № 955н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по контролю качества производства продукции из рыбы и морепродуктов» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 31 декабря 2015 г., регистрационный № 40477);

пункты 185, 188, 189, 190 Изменений, вносимых в некоторые профессиональные стандарты, утвержденные приказами Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации, утвержденных приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 12 декабря 2016 г. № 727н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 13 января 2017 г., регистрационный № 45230).

Министр



А.О. Котяков

УТВЕРЖДЕН  
приказом Министерства  
труда и социальной защиты  
Российской Федерации  
от «8» октября 2020 г. № 713Н

# ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ

## Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры

293

Регистрационный номер

### Содержание

I. Общие сведения.....	1
II. Описание трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт (функциональная карта вида профессиональной деятельности) .....	3
III. Характеристика обобщенных трудовых функций.....	6
3.1. Обобщенная трудовая функция «Ведение технологического процесса производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры» .....	6
3.2. Обобщенная трудовая функция «Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры» .....	24
3.3. Обобщенная трудовая функция «Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры» .....	32
3.4. Обобщенная трудовая функция «Оперативное управление производством продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры» .....	53
3.5. Обобщенная трудовая функция «Совершенствование технологии производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры» .....	61
IV. Сведения об организациях – разработчиках профессионального стандарта.....	70

### I. Общие сведения

Производство продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры

15.011

(наименование вида профессиональной деятельности)

Код

Основная цель вида профессиональной деятельности:

Разработка, внедрение и обеспечение функционирования производства и контроль качества и безопасности продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры

Группа занятий:

1321	Руководители подразделений (управляющие) в обрабатывающей промышленности	2141	Инженеры в промышленности и на производстве
3139	Техники (операторы) по управлению технологическими	7511	Обработчики и изготовители мясных, рыбных и других

	процессами, не входящие в другие группы		продуктов питания
8131	Операторы установок по переработке химического сырья	-	-

(код ОКЗ<sup>1</sup>)

(наименование)

(код ОКЗ)

(наименование)

Отнесение к видам экономической деятельности:

10.20	Переработка и консервирование рыбы, ракообразных и моллюсков
-------	--

(код ОКВЭД<sup>2</sup>)

(наименование вида экономической деятельности)

## II. Описание трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт (функциональная карта вида профессиональной деятельности)

Обобщенные трудовые функции		Трудовые функции			
код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
А	Ведение технологического процесса производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	4	Ежесменное техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с эксплуатационной документацией	A/01.4	4
			Выполнение технологических операций производства охлажденной, подмороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	A/02.4	4
			Выполнение технологических операций производства соленой, маринованной продукции и икры из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	A/03.4	4
			Выполнение технологических операций производства сушеной, сушено-вяленой, вяленой и пресовой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	A/04.4	4
			Выполнение технологических операций производства консервов и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	A/05.4	4
			Выполнение технологических операций производства пищевой продукции горячего и холодного копчения из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	A/06.4	4
В	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и	4	Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	В/01.4	4
			Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой	В/02.4	4

	объектов аквакультуры			продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	
C	Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	5		Организационное обеспечение производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	C/01.5
				Технологическое обеспечение производства охлажденной, замороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	C/02.5
				Технологическое обеспечение производства соленой, маринованной продукции и икры из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	C/03.5
				Технологическое обеспечение производства сушеной, сушено-вяленой, вяленой и провесной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	C/04.5
				Технологическое обеспечение производства консервов и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	C/05.5
				Технологическое обеспечение производства пищевой продукции горячего и холодного копчения из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	C/06.5
				Технологическое обеспечение производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	C/07.5
D	Оперативное управление производством продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	6		Организация технологического процесса производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	D/01.6
				Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	D/02.6
				Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	D/03.6
E	Совершенствование технологии производства	7		Разработка новой продукции целевого назначения на основе совершенствования технологии производства	E/01.7

	продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры		продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры Управление внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	E/02.7	7
--	---	--	--	--------	---

### III. Характеристика обобщенных трудовых функций

#### 3.1. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Ведение технологического процесса производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Код	A	Уровень квалификации	4
--------------	--	-----	---	----------------------	---

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

Возможные наименования должностей, профессий	<p>Аппаратчик – оператор производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов</p> <p>Машинист рыбомучной установки</p> <p>Обработчик рыбы и морепродуктов</p> <p>Оператор рыбокопильной механизированной линии</p> <p>Оператор копильной установки</p>
--	---

Требования к образованию и обучению	Среднее профессиональное образование – программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих)
Требования к опыту практической работы	-
Особые условия допуска к работе	<p>Прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований)<sup>3</sup></p> <p>Прохождение инструктажей, обучения и проверки знаний по охране труда<sup>4</sup></p>
Другие характеристики	При наличии разрядов для получения более высокого разряда наличие опыта работы по более низкому (предшествующему) не менее шести месяцев

#### Дополнительные характеристики

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ	7511	Обработчики и изготовители мясных, рыбных и других продуктов питания
ЕТКС <sup>5</sup>	§ 13	Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов 4-го разряда
	§ 25, 26	Обработчик морского зверя 5-го, 6-го разряда
	§ 31, 32	Обработчик рыбы и морепродуктов 5-го, 6-го разряда
	§ 33, 34	Оператор копильной установки 4-го, 5-го разряда
	§ 35	Оператор рыбокопильной механизированной линии 5-го разряда



	§ 36	Оператор скороморозильных аппаратов 5-го разряда
ОКПДТР <sup>6</sup>	13233	Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов
	14160	Машинист рыбомучной установки
	15341	Обработчик рыбы
	16010	Оператор рыбокопильной механизированной линии
ОКСО <sup>7</sup>	4.35.01.17	Обработчик рыбы и морепродуктов

### 3.1.1. Трудовая функция

Наименование	Ежесменное техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с эксплуатационной документацией	Код	A/01.4	Уровень (подуровень) квалификации	4
--------------	--	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции

Оригинал	X	Займовано из оригинала		
			Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Выполнение ежесменных технологических операций по устранению неисправностей в работе механического оборудования по производству продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с эксплуатационной документацией
	Проверка исправности механического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологических линиях производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Очистка от загрязнений, смазка и санитарная обработка механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Замена быстроизнашивающихся материалов и деталей оборудования на технологических линиях производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Подготовка рабочего места и технологического оборудования к запуску процесса производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Ведение документации по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики технологических линий по производству продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Выполнение санитарно-гигиенических требований к технологическому процессу производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Необходимые умения	Визуально оценивать исправность оборудования на технологических линиях производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по

	<p>производству продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Применять методы, приемы наладки, настройки, ремонта и регулировки и инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке оборудования автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Применять методы безопасного производства работ при осмотре и проверке функционирования оборудования автоматизированных технологических линий производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Применять средства индивидуальной защиты в процессе работы на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Использовать специализированное программное обеспечение при подготовке и техническом обслуживании оборудования технологических линий производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Документально оформлять результаты работ по обслуживанию оборудования автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на технологических линиях</p> <p>Оказывать первую помощь пострадавшим при техническом обслуживании технологического оборудования</p>
Необходимые знания	<p>Назначения, принципы действия и устройство оборудования технологических линий по производству продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования технологических линий по производству продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Методы и способы выявления и устранения неисправностей оборудования автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Правила безопасности при эксплуатации и обслуживании производственного оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологических линиях по производству продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Порядок проведения подготовительных, пусконаладочных и ремонтных работ на оборудовании автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>

	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Другие характеристики	Работа осуществляется рабочим определенного локальным нормативным актом разряда в соответствии со сложностью выполняемой работы

### 3.1.2. Трудовая функция

Наименование	Выполнение технологических операций производства охлажденной, подмороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Код	A/02.4	Уровень (подуровень) квалификации	4
--------------	---	-----	--------	-----------------------------------	---

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

Трудовые действия	Прием-сдача сырья и расходных материалов для производства охлажденной, подмороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства охлажденной, подмороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Определение с помощью контрольно-измерительных приборов параметров технологических процессов производства охлажденной, подмороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями
	Регулирование параметров и режимов технологических операций производства готовой охлажденной, подмороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства охлажденной, подмороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Упаковка готовой охлажденной, подмороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в тару на специальном технологическом оборудовании
	Маркировка готовой охлажденной, подмороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на специальном технологическом оборудовании
	Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства охлажденной, подмороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства

Необходимые умения	Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства охлажденной, замороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями
	Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства охлажденной, замороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Рассчитывать объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства охлажденной, замороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями
	Эксплуатировать оборудование для производства охлажденной, замороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями
	Эксплуатировать оборудование для упаковки охлажденной, замороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в тару
	Эксплуатировать оборудование для маркировки охлажденной, замороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства охлажденной, замороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства охлажденной, замороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности охлажденной, замороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями
	Настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства охлажденной, замороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Пользоваться программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства охлажденной, замороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производства охлажденной, замороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства охлажденной, замороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями
	Вести производственный документооборот по технологическому процессу производства охлажденной, замороженной и мороженой

Необходимые знания	продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве охлажденной, подмороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологическом оборудовании
	Требования к качеству сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве охлажденной, подмороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологическом оборудовании
	Основные виды и причины брака готовой охлажденной, подмороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве охлажденной, подмороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве охлажденной, подмороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры, готовой продукции
	Методы контроля качества продукции и меры по устранению брака на каждой стадии технологического процесса производства охлажденной, подмороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Правила маркировки готовой продукции при производстве охлажденной, подмороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Основы технологии производства охлажденной, подмороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования производства охлажденной, подмороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики технологического оборудования по производству охлажденной, подмороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики технологического оборудования по производству охлажденной, подмороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики производства охлажденной, подмороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации при производстве охлажденной, подмороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	
Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения	