

**МИНИСТЕРСТВО ТРУДА И СОЦИАЛЬНОГО РАЗВИТИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

от 12 октября 2000 года N 73

**Об утверждении Единого тарифно-квалификационного
справочника работ и профессий рабочих, выпуск 50,
раздел "Добыча и переработка рыбы и морепродуктов"**

Министерство труда и социального развития Российской Федерации

постановляет:

1. Утвердить Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), выпуск 50, раздел "Добыча и переработка рыбы и морепродуктов", разработанный Центральным бюро нормативов по труду Минтруда России совместно с Всероссийским научно-исследовательским и проектно-конструкторским институтом экономики, информации и автоматизированных систем управления рыбного хозяйства (ВНИЭРХ), согласно приложению.

2. С введением в действие настоящего постановления на территории Российской Федерации не применяется Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих, выпуск 54, утвержденный постановлением Госкомтруда СССР и Секретариата ВЦСПС от 11 января 1985 года N 14/2-26, с дополнениями и изменениями, утвержденными постановлением Минтруда России от 27 марта 1995 года N 17.

3. Центральному бюро нормативов по труду Минтруда России обеспечить издание ЕТКС, выпуск 50, утвержденного настоящим постановлением, в соответствии с заявками организаций.

Министр труда и социального развития
Российской Федерации
А. Починок

Приложение

МИНИСТЕРСТВО ТРУДА И СОЦИАЛЬНОГО РАЗВИТИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**ЕДИНЫЙ ТАРИФНО-КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ
СПРАВОЧНИК РАБОТ И ПРОФЕССИЙ РАБОЧИХ**

Выпуск 50

Раздел "Добыча и переработка рыбы и морепродуктов"

331.221+639.2+664.95

Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), выпуск 50, раздел "Добыча и переработка рыбы и морепродуктов" утвержден постановлением Министерства труда и социального развития Российской Федерации от 12 октября 2000 года N 73.

Выпуск разработан Центральным бюро нормативов по труду Министерства труда и социального развития Российской Федерации совместно с Всероссийским научно-исследовательским и проектно-конструкторским институтом экономики, информации и автоматизированных систем управления рыбного хозяйства (ВНИЭРХ) с учетом мнения Федерации независимых профсоюзов России и Российского Союза промышленников и предпринимателей.

Тарифно-квалификационные характеристики применяются при тарификации работ и присвоении квалификационных разрядов рабочим в организациях независимо от форм их собственности и организационно-правовых форм, где имеются производства и виды работ, указанные в настоящем разделе, кроме особо оговоренных случаев.

Введение

Настоящий выпуск Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС) разработан на основе ранее действовавшего ЕТКС, выпуск 54, утвержденного постановлением Госкомтруда СССР и Секретариата ВЦСПС от 11 января 1985 года N 14/2-26. Его разработка вызвана изменением технологии производства, возрастанием роли научно-технического прогресса в производственной деятельности и на основе этого повышением требований к уровню квалификации, общеобразовательной и специальной подготовке рабочих, качеству, конкурентоспособности продукции на внутреннем и внешнем рынках, а также изменением содержания труда.

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

Тарифно-квалификационная характеристика каждой профессии имеет два раздела.

Раздел "Характеристика работ" содержит описание работ, наиболее типичных для данного разряда профессии рабочего, которые он должен уметь выполнять.

Кроме этих работ, администрация организации может разрабатывать и утверждать по согласованию с профсоюзным комитетом или иным уполномоченным работниками представительным органом дополнительный перечень работ, соответствующих по сложности их выполнения тем, которые содержатся в тарифно-квалификационных характеристиках профессий рабочих соответствующих разрядов.

В разделе "Должен знать" содержатся основные требования, предъявляемые к рабочему в отношении специальных знаний, а также знаний положений, инструкций и других руководящих материалов, методов и средств, которые рабочий должен применять.

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

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

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

При заполнении трудовой книжки рабочего, а также при изменении тарифного разряда, наименование его профессии записывается в строгом соответствии с ЕТКС.

Раздел "Добыча и переработка рыбы и морепродуктов"

§ 1. Аппаратчик обработки рыбьего жира

4-й разряд

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.

Должен знать: физико-химические свойства сырья; режимы и параметры технологических процессов гидролиза печени, рафинации, витаминизации и облучения жира ультрафиолетовыми лучами; требования, предъявляемые к качеству продукции; устройство и правила эксплуатации применяемого оборудования и аппаратуры; методику проведения анализов и отбора проб.

§ 2. Аппаратчик получения пата

2-й разряд

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.

Должен знать: установленную дозировку гуанина и нитролаков; правила взвешивания и расфасовки пата в емкости.

§ 3. Аппаратчик получения пата

3-й разряд

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 отстойник.

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.

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.

§ 4. Аппаратчик получения пата

4-й разряд

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.

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.

§ 5. Изготовитель орудий лова

1-й разряд

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.

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.

§ 6. Изготовитель орудий лова

2-й разряд

Характеристика работ. Вязка вручную сетных полотен прямоугольной формы из ниток или веревки. Соединение прямоугольных сетных полотен с ячейкой шворочным швом или сшивание их на машине. Восстановление, подравнивание кромки дели. Распределение сетного полотна по остропке. Ремонт сетного полотна. Вырезка поврежденных участков прямоугольной формы, восстановление их путем вывязывания порванных ячей. Замена поврежденной оснастки, Намотка иглиц ниткой, веревкой при помощи иглонамоточных 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 распутившихся концов и сматывание заготовок в бухты. Распаковка кип сетного полотна, провязка 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.

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; требования, предъявляемые к качеству ремонта; устройство и правила эксплуатации применяемых механизмов и приспособлений; способы развешивания сетных орудий лова на вешала и снятия их с вешал.

§ 7. Изготовитель орудий лова

3-й разряд

Характеристика работ. Выполнение операций при изготовлении канатных изделий (такелажа) из комбинированных канатов типа "Геркулес", стальных канатов и тросов перекавка, распаковка бухт, отмеривание и рубка (резка) канатов требуемых размеров вручную, плавка комбинированных, стальных канатов и тросов. Выполнение операций при изготовлении канатных изделий (такелажа) из растительных и синтетических канатов или шнуров отмеривание и рубка (резка) канатов или шнуров требуемых размеров при помощи механизмов, изготовление огонов сплесневанием, сращиванием канатов, наложение временных и постоянных марок, изготовление кранцев, грузовых сеток (парашютов), матов и хвостовиков из растительных и синтетических канатов. Растаскивание и

растягивание сеточника, веревки, канатов и тросов. Изготовление крючковой (самоловной) снасти, оснастки для орудий лова из пенопласта и других материалов на станках или вручную, грузил, поплавков, бுவ. Нарезание замков на кателях, деревянных обручах для вентерей, мереж. Обвязка, оплетка нитками, тралпрядью, шнуром или заворачивание в куски дели грузил, кухтылей и другой оснастки. Вязка вручную отдельных частей орудий лова прямоугольной формы из 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 съачеивание отремонтированных отдельных частей сложных орудий лова и их маркировка. Насадка металлических и полихлорвиниловых трубок на промежуточный поводок и поводок крючка при сборке тунцеловного яруса. Изготовление огонов на промежуточном поводке и поводке крючка с помощью специального приспособления и 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.

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

§ 8. Изготовитель орудий лова

4-й разряд

Характеристика работ. Выполнение операций при изготовлении канатных изделий (такелажа) из комбинированных канатов типа "Геркулес", стальных канатов и тросов: отмеривание и резка (рубка) канатов требуемых размеров при помощи механизмов, изготовление огонов сплесневанием, сращиванием канатов, наложение временных и постоянных марок; изоляция стального каната, изготовление грузовых сеток и кранцев, парашютов, матов и хвостовиков. Комплексное изготовление крючковой (самоловной) снасти, сетных и канатных орудий лова. Вязка вручную отдельных частей орудий лова непрямоугольной формы из шнура или каната. Выбор ниток, веревки, шнура или каната для изготовления орудий лова. Сборка, изготовление крыльев канатного трала. Выполнение посадочных работ и работ по оснастке орудий лова. Сборка корзин тунцеловного яруса. Изготовление огонов на секциях хребтины и буйрепов с помощью специального приспособления и измерительного инструмента. Изготовление кнопов верхнего поводца, заделка концов веревки после изготовления кнопов. Крепление вертлюгов к концу верхнего поводца. Изготовление веревочной крестовины, марок. Соединение верхнего поводца с промежуточным и промежуточного поводца с поводком крючка. Соединение поводцов и буйрепов с хребтиной. Проверка качества сборки и правильности комплектования корзин тунцеловного яруса. Контроль за качеством пропитки частей и прочностью соединений комплектующих частей тунцеловного яруса с помощью разрывной машины.

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

§ 9. Изготовитель орудий лова

5-й разряд

Характеристика работ. Кройка вручную, съачеивание отдельных частей орудий лова

непрямоугольной формы. Сборка канатного трала. Проверка качества сборки и правильности комплектования. Комплексное изготовление сетных и канатных орудий лова.

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.

§ 10. Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов

1-й разряд

Характеристика работ. Выполнение вспомогательных операций в процессе приготовления кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов. Подача порожних формочек и другой потребительской упаковки для расфасовки готовых кулинарных изделий на транспортер, противни. Мойка из шланга рыбы, креветок, кальмаров, водорослей и других морепродуктов. Извлечение костей из рыбы. Чистка яиц. Отделение от листов, противней с помощью ручного инструмента замороженных пельменей. Снятие шпагата и излишков целлофана с батонов готовой рыбной кулинарии. Укупорка наполненных банок крышками из полимерных материалов вручную. Заклейка наполненных пакетов из полимерных материалов гуммированной лентой.

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.

§ 11. Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов

2-й разряд

Характеристика работ. Формовка рыбных котлет, тефтелей, фрикаделек и других аналогичных изделий вручную. Панировка рыбы, котлет, рыбных палочек и других полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов. Порционирование брикетов 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 других кулинарных изделий в тару. Укладка кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов, креветочного, икорного, селёдочного масел, сельди рубленой в мелкую потребительскую упаковку. Укладка на противни, в ящики готовых кулинарных изделий, расфасованных в мелкую потребительскую упаковку.

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.

§ 12. Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов

3-й разряд

Характеристика работ. Измельчение, перемешивание, взбивание фарша для котлет, тефтелей, фрикаделек, сосисок, пельменей, колбас, рыбы фаршированной и других кулинарных изделий, начинок для пирогов и пирожков вручную и на машинах. Формовка рыбных котлет, тефтелей, фрикаделек и других изделий на машинах. Формовка батонов рыбной колбасы, сосисок, рыбы фаршированной, зельца из рыбы всех видов, кроме осетровых и лососевых, вручную и с помощью шнекового шприца. Обвязка шпагатом, навешивание и снятие с реек, прутков, клетей батонов рыбной кулинарии. Разборка и измельчение вареных голов и хрящей осетровых рыб. Порционирование брикетов 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, селёдочного и икорного масел, сельди

рубленной. Приготовление лезона. Запекание кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов. Укладка в формочки или противни вареной рыбы, морепродуктов и других полуфабрикатов, а также овощей, специй, яиц, лимонов и прочих компонентов, применяемых при изготовлении заливных блюд и другой деликатесной кулинарии и заливка их ланспигом, соусом, маринадом вручную. Взвешивание на электронных весах готовых кулинарных изделий, расфасовка их на наполнительном автомате в мелкую потребительскую упаковку, заливка кулинарных изделий соусом, маринадом на полуавтоматических и автоматических машинах. Укладка пирогов, кулебяк, жареной, печеной и фаршированной рыбы, кроме сформованной в батоны, в тару. Укупорка кулинарных изделий, расфасованных в мелкую потребительскую упаковку, на машине.

Должен знать: технологию приготовления фарша, начинок, салатов, паштетов, паст, формовки кулинарных изделий, правила расфасовки, заливки соусами, упаковки в тару; способы ведения процесса тепловой обработки кулинарных изделий; устройство и правила эксплуатации применяемых машин и оборудования; требования, предъявляемые к качеству сырья и готовой продукции.

§ 13. Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов

4-й разряд

Характеристика работ. Выполнение работ по приготовлению деликатесных кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов. Формовка, расфасовка деликатесных кулинарных изделий из осетровых и лососевых видов рыб. 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 др.) в соответствии с установленной рецептурой вручную и на машине. Определение по органолептическим показателям готовности теста к разделке и выпечке. Придание мучным изделиям необходимой формы (штамповка, формовка). Выпечка рыбомучных изделий в печах различных систем. Регулирование по показаниям контрольно-измерительных приборов температуры выпечки, определение времени окончания выпечки изделий. Обслуживание автоматов по производству пельменей, пончиков, пирожков, рыбной соломки, рыбных палочек и других рыбомучных изделий. Художественное оформление различных видов деликатесной и рыбомучной кулинарии.

Должен знать: технологию приготовления деликатесных кулинарных изделий из рыбы, икры и морепродуктов; технологию приготовления изделий рыбомучной кулинарии; способы выполнения операции по фаршированию; устройство и правила эксплуатации применяемого оборудования; требования стандартов, предъявляемые к качеству сырья и готовой продукции; способы художественного оформления различных видов деликатесных изделий и изделий рыбомучной кулинарии.

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

§ 14. Маривод

2-й разряд

Характеристика работ. Ремонт, чистка, мойка на берегу ванн, бассейнов, садков, коллекторов, плавсредств, поводцов-субстратов, канатов-носителей и выполнение других аналогичных по сложности вспомогательных работ, связанных с подготовкой инвентаря, оснастки и деталей установок для выращивания объектов марикультуры (морские водоросли и беспозвоночные). Вымачивание и сушка поводцов-субстратов. Привязывание грузил к поводцам. Демонтаж на берегу деталей установок для выращивания объектов марикультуры.

Должен знать: устройство и назначение применяемого инвентаря, оснастки и установок для выращивания объектов марикультуры; способы выполнения работ по ремонту, мойке и чистке инвентаря и деталей установок для выращивания объектов марикультуры.

§ 15. Маривод

3-й разряд

Характеристика работ. Выращивание объектов марикультуры 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 марикультуры, оснащение их кухтылями, пенопластовыми наплавами и другими средствами плавучести. Вывязывание различных узлов креплений. Размотка с бухты каната, натяжение, отмеривание, отрезание, отрубание его до требуемых размеров с оплавкой или обжигом концов. Изготовление рам, крючков, грузил, пикулей, коллекторов, садков, гирлянд-садков и гирлянд-коллекторов, каркасов для садков и другой оснастки, инвентаря и деталей установок аналогичной сложности.

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

§ 16. Маривод

4-й разряд

Характеристика работ. Выращивание объектов марикультуры. Уход за плантациями марикультуры. Разрезание, сбор молоди беспозвоночных и рассады водорослей. Пересадка объектов марикультуры на различных стадиях выращивания в море. Подкормка, поддержание необходимой температуры, освещенности и других условий при выращивании марикультуры. Сбор и заготовка маточных слоевищ водорослей. Ведение процесса оспоривания поводцов-субстратов и вывешивание их в море. Чистка в условиях моря горизонтальных канатов, поводцов-субстратов, оттяжек, садков от обрастания. Монтаж, демонтаж и ремонт в море установок для выращивания водорослей, выставление якорей, набивка горизонтальных канатов и вертикальных оттяжек. Выставление гирлянд-садков и гирлянд-коллекторов для выращивания беспозвоночных. Сбор урожая, сортировка и упаковка объектов марикультуры. Регулирование глубины нахождения канатов-носителей в зависимости от темпов роста и стадии выращивания объектов марикультуры. 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.

Должен знать: основы биологического процесса выращивания марикультуры; устройство и правила эксплуатации установок для выращивания водорослей и беспозвоночных, а также оборудования, применяемого для заготовки водорослей; технологию оспоривания и пересадки водорослей; технологию оспоривания и пересадки объектов марикультуры на различных стадиях 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 плавсредствами; 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.

§ 17. Маривод

5-й разряд

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 плавсредств и промыслового оборудования. Участие в управлении плавсредствами, 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 плавсредств.

Должен знать: основы биологического процесса выращивания марикультуры; способы управления плавсредствами; 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 плавсредств, способы установки их в море.

§ 18. Машинист машин и механизмов внутренних водоемов

3-й разряд

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 дезустановок. Выкашивание растительности камышекосилкой в залитых водой прудах. Аэрация воды в водоемах. Управление подъемно-транспортными машинами и механизмами. Внутрихозяйственная перевозка грузов на различном рода транспортных устройствах. Транспортирование и спуск на воду плавсредств и кормораздатчиков. Углубление водоемов и расчистка мелиоративной сети с помощью землесосных установок. Выявление и устранение неисправностей в работе обслуживаемых машин и механизмов, участие в проведении профилактического и других видов ремонта.

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.

§ 19. Машинист машин и механизмов внутренних водоемов

4-й разряд

Характеристика работ. Приготовление гранулированных кормов на агрегатах производительностью до 1500 кг/ч. Наблюдение за подачей зеленой массы и зерна на шнековый смеситель, за поступлением массы в сушильный барабан и работой грануляторов. Координация действий машинистов более низкой квалификации, занятых на обслуживании отдельных узлов агрегата. Проверка взаимодействия, синхронности и качества работы используемых машин и механизмов. Управление передвижными раздатчиками гранулированных кормов при кормлении рыбы в садках и бассейнах тепловодных хозяйств. Установка и регулирование, наладка автоматических кормораздаточных устройств. Санитарно-профилактическая обработка рыбы с помощью специальной установки. Выявление и устранение неисправностей в работе, проведение профилактического и других видов ремонта обслуживаемых машин и механизмов.

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

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

§ 20. Машинист рыбопромысловых машин и механизмов

3-й разряд

Характеристика работ. Управление рыбопромысловыми машинами (неводооборотными, неводонаборочными, урезонаборочными) и лебедками различных систем с приводом от двигателей внутреннего сгорания и электродвигателей при тяге неводов, урезов, бежных и пятных арканов под руководством машиниста более высокой квалификации. Участие в выявлении и устранении неисправностей в работе рыбопромысловых машин. Выполнение слесарных работ. Чистка и смазка обслуживаемых машин и механизмов.

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

§ 21. Машинист рыбопромысловых машин и механизмов

4-й разряд

Характеристика работ. Управление рыбопромысловыми машинами (неводонаборочными, неводооборотными, урезонаборочными) и лебедками различных систем с приводом от двигателей внутреннего сгорания и электродвигателей при тяге неводов, урезов, бежных и пятных арканов. Определение наиболее рационального варианта взаимодействия промысловых машин и механизмов при различных моментах замета и выборки неводов. Выявление и устранение неисправностей в работе рыбопромысловых машин и механизмов с выполнением слесарных работ, проведение профилактического и других видов ремонта в межпутинный период.

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

§ 22. Обработчик морского зверя

2-й разряд

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.

Должен знать: основные свойства применяемого сырья, полуфабрикатов и материалов; назначение используемого оборудования; правила и способы его чистки, мойки и пропаривания.

§ 23. Обработчик морского зверя

3-й разряд

Характеристика работ. Обработка морского зверя после разделки и снятия шкуры. Чановый посол мяса и сала морского зверя. Мойка хоровин, шкур и кусков мяса в ваннах поштучно щетками; отмачивание хоровин, печени, мяса и сала. Натирание кусков солью, укладка рядами, пересыпание солью. Отбраковка при посоле кусков мяса, печени и сала, имеющих дефекты. Прессовка и отжим на ручных и механизированных прессах шквары, шелеги, баткака, шкур морского зверя. Замораживание мяса морского зверя в морозильных камерах. Выгрузка шкур из посольных ванн. Взвешивание туш морского зверя. Навешивание бирок и маркирование шкур. Разлив жира в емкости вручную.

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.

§ 24. Обработчик морского зверя

4-й разряд

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 барабанах, 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.

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.

§ 25. Обработчик морского зверя

5-й разряд

Характеристика работ. Выполнение всего комплекса работ технологического процесса обработки морского зверя. Определение внешним осмотром качества мяса морского зверя и установление его сортности. Разделка, резка морского зверя на машинах. Ведение процесса консервирования шкур с применением поваренной соли, соды, нафталина, кремнефтористого натрия и других консервирующих веществ или с предварительной обработкой шкур соляным раствором (тузлуком) Втирание соли, консервирующей смеси по всей мездряной поверхности шкур вручную на столе или на специальном механическом устройстве. Посол или пересыпка солью шкур в целях обеспечения качества консервирования и хранения шкур. Укладка шкур в ванны, бочки и выемка из них. Заливка шкур тузлуком. Приготовление консервирующей смеси.

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.

§ 26. Обработчик морского зверя

6-й разряд

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.

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.

§ 27. Обработчик рыбы и морепродуктов

1-й разряд

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 доньшек 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.

Должен знать: основные свойства применяемых в процессе работы сырья, полуфабрикатов и материалов; правила и способы выполнения операций по обработке рыбы и морепродуктов; основные требования, предъявляемые к качеству сырья, полуфабрикатов и материалов.

§ 28. Обработчик рыбы и морепродуктов

2-й разряд

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 мороженных брикетов в пергаментную бумагу. Прокаливание стеклянных банок и крышек в электрическом шкафу. Загрузка рыбы в дефростер. Взвешивание сырья, полуфабрикатов и готовой продукции с оформлением соответствующей документации. Раскладка и 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, гидротранспортеры и другие транспортные средства. Укладка банок с консервами в колонны и разборка колонн. Зашивание кулей и мешков с рыбой на машинах. Мойка рыбы вручную с помощью скребка, щетки, мочалки и других приспособлений с удалением остатков пленки и сгустков крови. Мойка из шланга свежей рыбы, морепродуктов и льда. Чистка, мойка и пропаривание применяемого оборудования и инвентаря.

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.

§ 29. Обработчик рыбы и морепродуктов

3-й разряд

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, тузулка 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, шести. 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 пиросульфитом 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, дочистка чешуи после обработки на чешуеочистительной машине. Безрядовая укладка и докладка рыбы в бочки, кули, корзины, мешки, тюки, ящики вручную и с помощью виброукладчика. Вскрытие банок с консервами и пресервами. Заливка емкостей с рыбой тузуком, соусом, маринадом, раствором бензойно-кислого натрия, маслом вручную из шланга. Сортировка и мойка молок и печени рыб. Сбор и обработка плавников лососевых рыб для

приготовления консервов. Укладка печени рыбы осетровых видов в бочки с пересыпкой рядов солью. Прокаливание масла в баках, котлах с огневым подогревом, на газовых и электрических плитах. При обработке морепродуктов: сортировка, разборка морских водорослей, морской капусты, трепангов, голотурий, вилоспадикса, мидии в створках, агара, агароида и других морепродуктов, очистка их от загрязнений и механических примесей; отбор сырья по целевому назначению. Дефростация морепродуктов. Первичная обработка некондиционной мидии в отсадочном отделении. Вскрытие раковин мидии и гребешка с отделением содержимого от стенок раковин. Мойка разделанных кальмаров, трепангов, осьминогов, морского гребешка. Чистка вареного шримса с отделением панциря. Отжим на механических или ручных прессах морских водорослей с загрузкой и выгрузкой их вручную или с помощью транспортера. Обрезка резонидов от слоевищ, резка слоевищ ламинарии и других водорослей вручную. Снятие со стеллажей форм с агаро-льдом, выбивка брикетов агаро-льда, укрытие штабелей агаро-льда. Укладка в тару морепродуктов. Пересыпка уложенных трепангов и голотурий древесным углем. При обработке крабов: отцепление - освобождение из сетей запутавшихся крабов с сортировкой их по кондициям. Отвязка от сетей грузил и поплавков. Распутывание сетей и очистка их от прилова. Подача крабов на обработку, распределение ходильных конечностей по бункерам машин. Мойка крабового мяса. Пергаментация банок. При обработке икры: мойка ястыков икры, укладка икры в бочки и банки, обтягивание банок с икрой рыб различных видов резиновыми кольцами, накрывание банок крышками, вскрытие банок с икрой вручную.

Должен знать: способы и правила обработки рыбы всех видов и особенности несложной обработки осетровых и лососевых рыб; технологию обработки икры морских ежей и рыб различных видов, кроме осетровых и лососевых; правила мойки ястыков икры, укладки икры в банки и бочки; правила подачи крабов и крабовых конечностей на обработку; правила мойки крабового мяса и пергаментации банок; правила сортировки, разборки и мойки морских продуктов; технологический процесс прессования морских водорослей на ручных и механических прессах; способы вскрытия раковин моллюсков; способы укладки и правила упаковки морепродуктов в тару; требования, предъявляемые к качеству продукции; устройство и правила эксплуатации применяемого оборудования; консервирующие свойства соли и тузлука, правила сортировки рыбы по видам и размерам; правила выгрузки рыбы из бочек, ванн и других емкостей.

§ 30. Обработчик рыбы и морепродуктов

4-й разряд

Характеристика работ. При обработке рыбы: разделка рыбы вручную. Снятие чешуи, удаление жучек, обесшкуривание рыбы, обезглавливание рыбы всех видов, кроме осетровых и сома. Зябление и жабрование рыбы всех видов, кроме осетровых и лососевых. Обрезка плавников и потрошение рыбы всех видов, кроме осетровых, обескровливание рыбы. Вскрытие брюшной полости, удаление внутренностей, зачистка рыбы от пленки, сгустков крови и слизи. Зачистка рыбы всех видов после разделки. Разделка сельди, скумбрии, ставриды, сардины, сардинеллы, минтая, пу-тассу и других рыб аналогичных видов на спинку и тешу. Разделка рыбы всех видов, кроме осетровых и сома, на куски. Разделка пластов осетровых рыб на кусок. Порционирование рыбы. Отделение от внутренностей рыбы икры, молок, печени. Порционирование молок, печени рыб. Обработка хрящей и молок рыб осетровых видов для консервов. Измельчение рыбы, китового мяса, фарша и другой продукции в протирочных машинах, волчках. Обвязывание рыбы шпагатом, нанизывание рыбы на шпагат, прутки, навешивание (снятие) на рейки, прутки, шесты, вагонетки (клетки), крючки цепного транспортера, носители копильных и сушильных установок, укладка (снятие) на сетчатые рамы, сетки. Обработка рыбы копильной 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 других видов рыбы в тару. Выгрузка рыбы вручную и при помощи механизмов из крупных емкостей, чанов, выходов, ларей. Загрузка в каплеры, бады, штампы. Заливка рыбы соусом, маринадом, тузлуком, раствором бензойно-кислого натрия, маслом на машинах. Прокаливание масла в паровых котлах под давлением. Транспортирование рыбы и рыбной продукции в упакованном и неупакованном виде, соли и льда массой более 60 кг с погрузкой и разгрузкой. Перемещение, передвижка чанов, ванн и другого тяжелого инвентаря. При обработке морепродуктов: ошпаривание и обесшкуривание кальмара. Разделка, Порционирование и обработка креветок, кальмаров, осьминогов, трепангов, голотурий, кукумарий, морского гребешка, морского ежа, трубача по всей технологической схеме. Резка ламинарии и других водорослей на резательных машинах. Отделение биссуса от мяса мидии с сортировкой на присутствие включений "жемчуга" и

известковых вращений. Рядовая укладка морепродуктов в тару. При обработке крабов: разделка крабов вручную, отделение панциря, варка краба, разрывание, рубка крабовых конечностей, разбивание клешни, извлечение крабового мяса. Сортировка крабового мяса по видам, размерам и качеству. Порционирование крабового мяса и укладка его на тарелочки. Приготовление крабового фарша. Вырезка, разделка, резка абдомен. При обработке икры: обработка икры морских ежей и рыб различных видов (тресковых, камбаловых, нототении, сельди, скумбрии, ставриды, мойвы, сиговых, судака, щуки, карповых и других), кроме осетровых и лососевых. Сортировка ястыков икры, пробивка ястыков на машине или вручную через грохотки. Приготовление смеси соли с антисептиком или соляного раствора. Посол пробойной ястычной икры, отмачивание соленой икры. Смешивание икры с маслом и антисептиком. Сортировка готовой икры рыб, кроме осетровых и лососевых видов. Пастеризация икры. Определение момента окончания посола икры.

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.

§ 31. Обработчик рыбы и морепродуктов

5-й разряд

Характеристика работ. При обработке рыбы: разделка-резка рыбы всех видов на пласт, полупласт и филе. Разделка тихоокеанских лососей, морского окуня, тунца, рыбы-меч, зубатки, палтуса, нототении, трески, сига, муксуна, омуля, щекура, пыжьяна, пеляди, жереха, толстолобика, белого амура, карпа, угольной и масляной рыбы, других аналогичных рыб на спинку или спинку-балычок и тешу, крупной рыбы - на боковник, осетровых рыб и сома - на куски. Жабрование осетровых и лососевых рыб. Обезглавливание сома и рыбы осетровых видов с разделкой головы на части. Разделка трески, пикши и сайды на пласты клипфиксной резки, палтусная разделка рыб, разделка рыбы на пласт обезглавленный для кипперса. Потрошение и порционирование рыбы осетровых видов и сома. Срезка неровностей рыбы осетровых видов после посола. Разделка-резка рыбы на разделочных, головоотсекающих, порционирующих и других аналогичных по сложности машинах с ручной и механизированной подачей. Обрезка плавников на плавникорезках. Посол вручную рыбы осетровых, лососевых и сиговых видов, разделанных на спинку, для балычных изделий набивка, натирка, обволакивание солью рыбы поштучно. Выгрузка рыбы из судов, прорезей и других водоходных емкостей вручную или с помощью механизмов. Прием от сдатчиков рыбы со взвешиванием. Сортировка копчено-вяленой рыбопродукции по качеству с учетом запаха. Сортировка по качеству разделанной и неразделанной рыбы ценных пород. При обработке крабов: разделка крабов на разделочных машинах отделение панциря, разделка ходильных и клешненосных конечностей. Управление разделочными машинами. Выявление и устранение неисправностей в работе обслуживаемых машин и механизмов. При обработке морепродуктов: обработка морепродуктов 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 пакетообразующих 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.

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.

§ 32. Обработчик рыбы и морепродуктов

6-й разряд

Характеристика работ. Разделка вручную осетровых рыб, семги, белорыбицы, нельмы, озерного и балтийского лосося, сома на спинку и тешу, на боковник и пласт. Разделка вручную лососевых рыб способом семужной резки. Обработка икры из рыбы лососевых и осетровых видов при комплексном выполнении всех работ. Определение внешним осмотром и при помощи контрольно-измерительных приборов качества икры осетровых и лососевых видов рыб в ястыках и выбор способа ее переработки. Определение времени окончания просаливания икры осетровых и лососевых видов рыб.

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.

§ 33. Оператор копильной установки

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса копчения рыбы холодным или горячим способом в копильных установках (камерах) периодического и непрерывного действия под руководством оператора более высокой квалификации. Загрузка дымогенераторов топливом. Раскладывание и разжигание топлива на полу копильных камер. Очистка копильных камер.

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

§ 34. Оператор копильной установки

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса копчения рыбы холодным или горячим способом в копильных 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 копильных 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, дымогенераторов. Ведение записей в журнале.

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

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

§ 35. Оператор рыбокопильной механизированной линии

5-й разряд

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.

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.

§ 36. Оператор скороморозильных аппаратов

5-й разряд

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.

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

§ 37. Отбельщик агарового студня

4-й разряд

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.

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.

§ 38. Приготовитель водорослевого порошка и крупки

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса приготовления водорослевого порошка и крупки из морских водорослей (ламинарии, фукуса и др.) и их отходов по установленной технологической схеме. Промывка отходов и отжим на прессах. Резка подсушенных слоевищ водорослей на резательной машине. Загрузка измельченных водорослей в сушильные установки. Ведение процесса 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.

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

§ 39. Приемщик плавсредств

3-й разряд

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 плавсредств 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.

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.

§ 40. Приемщик плавсредств

4-й разряд

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 плавсредств 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 плавсредств более низкой квалификации при различных вариантах и моментах приема судов с рейда и спуска их на воду.

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 плавсредств более низкой квалификации при различных вариантах и моментах приема и спуска судов; способы составления систем силовых блоков.

§ 41. Рыбак прибрежного лова

1-й разряд

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.

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

§ 42. Рыбак прибрежного лова

2-й разряд

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 пригонению 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.

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.

§ 43. Рыбак прибрежного лова

3-й разряд

Характеристика работ. При подготовке к путине - участие в работах по приведению в состояние готовности к лову промыслового оборудования. Получение со склада и из других мест хранения орудий лова, парусно-гребных судов, инвентаря, такелажа, оснастки для орудий лова и предметов снаряжения судов. Выполнение сложных операций, связанных с ремонтом орудий лова. Установка неводного каркаса сетных рам, мешков и невода при лове морским ставным неводом. Спуск судов на воду. В период путины - установка, замет орудий лова вручную и с помощью механизмов. Установка котцевых запоров кондинского типа. Определение силы и направления течения воды. Наблюдение за орудиями лова, выявление и устранение дефектов в их работе. Участие в управлении неводонаборочной 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.

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.

§ 44. Рыбак прибрежного лова

4-й разряд

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 неводонаборочной машиной и воротами. Ремонт плавсредств.

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 плавсредств, правила и способы установки и закрепления пятного кола.

§ 45. Рыбак прибрежного лова

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение прибрежного лова рыбы и море-продуктов с выполнением комплекса работ, связанного с подготовкой к путине и ее окончанием, хранением орудий лова, плавсредств и другого промыслового оборудования и инвентаря, необходимых для проведения путины. Контроль за установкой каркаса морского ставного невода и его закреплением. Снаряжение плавсредств 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, плавсредств и другого промыслового оборудования. Контроль за управлением и ремонтом орудий лова и плавсредств. 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 плавсредств и подготовке к сдаче их на склад или в другие места хранения промыслового оборудования. Демонтаж морских ставных неводов.

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 плавсредств и способы их ремонта; правила ведения промыслового журнала; правила оформления сдачи рыбы и морепродуктов, сроки их доставки на приемные пункты.

§ 46. Рыбовод

1-й разряд

Характеристика работ. Заготовка и очистка лозы для плетней и кольев. Сгребание и сжигание старой растительности. Разрыхление кормов на складе. Затаривание кормов в мешки вручную.

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

§ 47. Рыбовод

2-й разряд

Характеристика работ. Промывка, дезинфекция и ремонт используемого оборудования и инвентаря. Охрана прудов, бассейнов, садков, гидротехнических сооружений. Загрузка, выгрузка кормов, удобрений, извести и других грузов вручную или при помощи механизмов, при необходимости - взвешивание и затаривание.

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.

§ 48. Рыбовод

3-й разряд

Характеристика работ. Выполнение работ по текущему обслуживанию и ремонту гидротехнических сооружений и работ по технической мелиорации водоемов под руководством рыбовода более высокого разряда. Внесение в пруды органических удобрений. Изготовление

оснастки для орудий лова вручную. Кройка и съячеивание вручную отдельных частей орудий лова прямоугольной формы. Изготовление долевых садков. Изготовление рыбоводного инвентаря.

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 долевых садков и рыбоводного инвентаря; устройство и правила эксплуатации применяемых инвентаря, механизмов и оборудования.

§ 49. Рыбовод

4-й разряд

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.

Должен знать: правила и способы текущего обслуживания и ремонта гидротехнических сооружений и технической мелиорации водоемов; правила и способы вылова, сортировки и счета товарной рыбы; требования, предъявляемые к качеству товарной рыбы; виды кормов и способы их приготовления, правила кормления рыбы, состав применяемых кормов; требования, предъявляемые к живым кормам; правила обращения с живой рыбой; правила прохождения кефали через каналы; требования, предъявляемые к эксплуатации бассейнов, садков и другого оборудования, правила и способы их очистки, правила и способы подледного лова; виды искусственных нерестилищ и нерестовых субстратов; правила внесения минеральных удобрений и извести в водоемы; технологический режим содержания икры, производителей рыбы и рыбопосадочного материала в контейнерах при доставке, правила кройки и съячеивания отдельных частей орудий лова непрямоугольной формы; устройство и правила эксплуатации и ремонта применяемых механизмов и оборудования.

§ 50. Рыбовод

5-й разряд

Характеристика работ. Вылов, контрольный облов, пересадка, сортировка по видам и размеро-весовым группам и счет разновозрастной молоди, ремонтной рыбы, кроме осетровых и лососевых видов. Вылов, сортировка и счет товарной форели, кефали. Работы, связанные с воспроизводством и нагулом разновозрастной кефали в кефалевом хозяйстве, учет заходящей и скатывающейся рыбы. Отлов производителей осетровых и лососевых в море или на подступах к нерестовым рекам; доставка икры рыбопосадочного материала и производителей осетровых и лососевых в специальных емкостях с соблюдением технологического режима. Лечебно-профилактическая обработка рыбы с приготовлением растворов необходимой концентрации. Приготовление сухих, тестообразных и пастообразных кормов: измельчение, внесение лечебных и ростостимулирующих добавок, замешивание кормов. Инкубация яиц артемии. Выращивание живых кормов: олигохет, дафний, артемий и других. Сортировка дафний и артемий-Салина. Кормление при подращивании рыбы живыми и сухими стартовыми кормами. Облов хищных рыб. Укладка субстрата. Очистка от загрязнений стеклопластиковых лотков и бассейнов в период подращивания молоди. Выявление путем внешнего осмотра заболевших рыб и удаление их из водоемов, взятие проб воды для гидробиологического и гидрохимического анализов. Регулирование водообмена 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 съемеиванием частей непрямоугольной формы.

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.

§ 51. Рыбовод

6-й разряд

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.

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.

§ 52. Рыбовод

7-й разряд

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 инъекции, 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).

Должен знать: требования, предъявляемые к работе с производителями лососевых и осетровых рыб при получении половых продуктов; правила обращения с живой рыбой, икрой, личинками и молодь 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.

ПЕРЕЧЕНЬ
наименований профессий рабочих, предусмотренных
настоящим разделом "Добыча и переработка рыбы и
морепродуктов", с указанием их наименований по
действовавшему разделам ЕТКС издания 1985 года

N пп	Наименование профессии, поме- щенных в настоя- щем разделе	Диа- па- зон раз- ря- дов	Наименование профессий по действовавшему выпускам и раз- делам ЕТКС из- дания 1985 года	Диа- па- зон раз- ря- дов	N вы- - пус- ка ЕТКС	Сокра- щен- ное наиме- нование раздела
1	2	3	4	5	6	7
1.	Аппаратчик обработки рыбьего жира	4	Аппаратчик витаминации жира	3	54	Рыбная
			Аппаратчик гидролиза жира и печени	4	54	"-
			Аппаратчик облучения жира	4	54	"-
2.	Аппаратчик получения пата	2-4	Аппаратчик получения пата	2-4	54	"-
3.	Изготовитель орудий лова	1-5	Изготовитель орудий лова	1-4	54	"-
4.	Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов	1-5	Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов	1-4	54	"-
5.	Маривод	2-5	Маривод	2-4	54	"-
			Заготовщик водорослей	4-5	54	"-
6.	Машинист машин и механизмов внутренних водоемов	3-5	Машинист машин и механизмов внутренних водоемов	3-5	54	"-
7.	Машинист рыбопромысловых машин и механизмов	3-4	Машинист рыбопромысловых машин и механизмов	3-4	54	"-
8.	Обработчик морского зверя	2-6	Обработчик морского зверя	1-5	54	Рыбная
9.	Обработчик рыбы и морепродуктов	1-6	Обработчик икры	2-5	54	"-
			Обработчик крабов	1-4	54	"-
			Обработчик морепродуктов	1-3	54	"-
			Обработчик рыбы	1-5	54	"-
10.	Оператор копильной	4-6	Оператор копильной	4-5	54	"-

	установки		установки			
11.	Оператор рыбокопильной механизированной линии	5	Оператор рыбокопильной механизированной линии	4	54	-"
12.	Оператор скороморозильных аппаратов	5	Оператор скороморозильных аппаратов	4	54	-"
13.	Отбельщик агарового студня	4	Отбельщик агарового студня	4	54	-"
14.	Приготовитель водорослевого порошка и крупки	3	Приготовитель водорослевого порошка и крупки	3	54	-"
15.	Приемщик плавсредств	3-4	Приемщик плавсредств	3-4	54	-"
16.	Рыбак прибрежного лова	1-5	Рыбак прибрежного лова	1-5	54	-"
17.	Рыбовод	1-7	Рыбак кефального хозяйства	2-3	54	-"
			Рыбовод	1-6	54	-"

**ПЕРЕЧЕНЬ
 наименований профессий рабочих, предусмотренных
 действовавшим разделом ЕТКС "Добыча и переработка
 рыбы", с указанием отмененных наименований
 профессий, разделов и номеров выпусков, в
 которые они включены**

NN пп	Наименование профессий по действовавшим выпускам и разделам ЕТКС издания 1985 года	Диапазон разрядов	Наименование профессий по настоящему выпуску ЕТКС	Диапазон разрядов	N выпуска ЕТКС	Сокращенное наименование раздела
1	2	3	4	5	6	7
1.	Аппаратчик витаминизации жира	3	Аппаратчик обработки рыбьего жира	4	50	Рыбная
2.	Аппаратчик гидролиза жира и печени	4	Аппаратчик обработки рыбьего жира	4	50	-"
3.	Аппаратчик облучения жира	4	Аппаратчик обработки рыбьего жира	4	50	-"
4.	Аппаратчик получения пата	2-4	Аппаратчик получения пата	2-4	50	-"

5.	Заготовщик водорослей	4-5	Маривод	2-5	50	-"
6.	Изготовитель орудий лова	1-4	Изготовитель орудий лова	1-5	50	-"
7.	Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов	1-4	Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов	1-5	50	-"
8.	Маривод	2-4	Маривод	2-5	50	-"
9.	Машинист машин и механизмов внутренних водоемов	3-5	Машинист машин и механизмов внутренних водоемов	3-5	50	-"
10.	Машинист рыбопромысловых машин и механизмов	3-4	Машинист рыбопромысловых машин и механизмов	3-4	50	-"
11.	Обработчик икры	2-5	Обработчик рыбы и морепродуктов	1-6	50	Рыбная
12.	Обработчик крабов	1-4	Обработчик рыбы и морепродуктов	1-6	50	-"
13.	Обработчик морепродуктов	1-3	Обработчик рыбы и морепродуктов	1-6	50	-"
14.	Обработчик морского зверя	1-5	Обработчик морского зверя	2-6	50	-"
15.	Обработчик рыбы	1-5	Обработчик рыбы и морепродуктов	1-6	50	-"
16.	Оператор коптильной установки	4-5	Оператор коптильной установки	4-6	50	-"
17.	Оператор рыбокоптильной механизированной линии	4	Оператор рыбокоптильной механизированной линии	5	50	-"
18.	Оператор скороморозильных аппаратов	4	Оператор скороморозильных аппаратов	5	50	-"
19.	Отбельщик агарового студня	4	Отбельщик агарового студня	4	50	-"
20.	Прессовщик рыбной муки	2	Прессовщик-отжимщик пищевой продукции	1-5	48	-"
21.	Приготовитель водорослевого порошка и крупки	3	Приготовитель водорослевого порошка и крупки	3	50	-"
22.	Приемщик плавсредств	3-4	Приемщик плавсредств	3-4	50	-"
23.	Рыбак кефального хозяйства	2-3	Рыбовод	1-7	50	-"
24.	Рыбак прибрежного лова	1-5	Рыбак прибрежного лова	1-5	50	-"

25.	Рыбовод	1-6	Рыбовод	1-7	50	-"
-----	---------	-----	---------	-----	----	----

Алфавитный указатель профессий рабочих

NN п п	Наименование профессий	Диапазон разрядов	Страница
1.	Аппаратчик обработки рыбьего жира	4	5
2.	Аппаратчик получения пата	2-4	5
3.	Изготовитель орудий лова	1-5	6
4.	Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов	1-5	10
5.	Маривод	2-5	13
6.	Машинист машин и механизмов внутренних водоемов	3-5	15
7.	Машинист рыбопромысловых машин и механизмов	3-4	16
8.	Обработчик морского зверя	2-6	17
9.	Обработчик рыбы и морепродуктов	1-6	19
10.	Оператор копильной установки	4-6	25
11.	Оператор рыбокопильной механизированной линии	5	26
12.	Оператор скороморозильных аппаратов	5	27
13.	Отбельщик агарового студня	4	27
14.	Приготовитель водорослевого порошка и крупки	3	28
15.	Приемщик плавсредств	3-4	28
16.	Рыбак прибрежного лова	1-5	29
17.	Рыбовод	1-7	32