

**МИНИСТЕРСТВО ТРУДА И СОЦИАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

П Р И К А З

2 декабря 2015г.

№ 955н

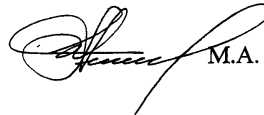
Москва

**Об утверждении профессионального стандарта
«Специалист по контролю качества производства продукции из рыбы и
морепродуктов»**

В соответствии с пунктом 16 Правил разработки, утверждения и применения 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:

Утвердить прилагаемый профессиональный стандарт «Специалист по контролю качества производства продукции из рыбы и морепродуктов».

Министр


М.А. Топилин

УТВЕРЖДЕН
приказом Министерства
труда и социальной защиты
Российской Федерации
от «2» декабря 2015 г. № 955н

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ

Специалист по контролю качества производства продукции из рыбы и морепродуктов

670

Регистрационный номер

Содержание

I. Общие сведения.....	1
II. Описание трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт (функциональная карта вида профессиональной деятельности).....	2
III. Характеристика обобщенных трудовых функций.....	3
3.1. Обобщенная трудовая функция «Контроль качества производства продукции из рыбы и морепродуктов».....	3
3.2. Обобщенная трудовая функция «Проведение работ по обеспечению контроля качества производства продукции из рыбы и морепродуктов и мониторингу системы производственного контроля».....	6
3.3. Обобщенная трудовая функция «Руководство работами по повышению качества производства продукции из рыбы и морепродуктов, разработка и внедрение программ производственного контроля».....	10
IV. Сведения об организациях – разработчиках профессионального стандарта.....	14

I. Общие сведения

Контроль производства и управление качеством продукции из рыбы и морепродуктов, разработка программ производственного контроля
(наименование вида профессиональной деятельности)

15.020

Код

Основная цель вида профессиональной деятельности:

Разработка, внедрение и обеспечение функционирования системы контроля качества производства продукции из рыбы и морепродуктов

Группа занятий:

1321	Руководители подразделений (управляющие) в обрабатывающей промышленности	2141	Инженеры в промышленности и на производстве
2145	Инженеры-химики	3139	Техники (операторы) по управлению технологическими процессами, не входящие в другие группы

(код ОКЗ¹)

(наименование)

(код ОКЗ)

(наименование)

Отнесение к видам экономической деятельности:

10.20 Переработка и консервирование рыбы, ракообразных и моллюсков
(код ОКВЭД²) (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	Контроль качества производства продукции из рыбы и морепродуктов	5	Осуществление контроля качества при производстве продукции из рыбы и морепродуктов	А/01.5	5
			Анализ санитарного состояния производства продукции из рыбы и морепродуктов, проведение мероприятий по снижению выпуска дефектной продукции	А/02.5	
			Контроль технической документации, действующей на производстве продукции из рыбы и морепродуктов, мероприятия по предотвращению информационной фальсификации	А/03.5	
В	Проведение работ по обеспечению контроля качества производства продукции из рыбы и морепродуктов и мониторингу системы производственного контроля	6	Обеспечение работоспособности системы управления качеством и безопасностью продукции из рыбы и морепродуктов	В/01.6	6
			Формирование программ по управлению качеством и безопасностью продукции из рыбы и морепродуктов	В/02.6	
			Осуществление метрологического сопровождения технологического процесса производства продукции из рыбы и морепродуктов	В/03.6	
С	Руководство работами по повышению качества производства продукции из рыбы и морепродуктов, разработка и внедрение программ производственного контроля	7	Координация и уведомление различных служб и подразделений с целью обеспечения выпуска качественной продукции из рыбы и морепродуктов	С/01.7	7
			Совершенствование системы менеджмента качества, принятой в организации по производству продукции из рыбы и морепродуктов, управление ею	С/02.7	
			Разработка мероприятий по совершенствованию качества продукции из рыбы и морепродуктов и внедрению нового ассортимента	С/03.7	

III. Характеристика обобщенных трудовых функций

3.1. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Контроль качества производства продукции из рыбы и морепродуктов		Код	A	Уровень квалификации	5
Происхождение обобщенной трудовой функции	Оригинал	X	Займствовано из оригинала			
				Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта	
Возможные наименования должностей, профессий	Техник-технолог по контролю качества					
Требования к образованию и обучению	Среднее профессиональное образование – программы подготовки специалистов среднего звена					
Требования к опыту практической работы	-					
Особые условия допуска к работе	-					
Другие характеристики	-					

Дополнительные характеристики

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ	3139	Техники (операторы) по управлению технологическими процессами, не входящие в другие группы
ЕКС ³	-	Техник-технолог
ОКПДТР ⁴	27120	Техник-технолог
ОКСО ⁵	260302	Технология рыбы и рыбных продуктов

3.1.1. Трудовая функция

Наименование	Осуществление контроля качества при производстве продукции из рыбы и морепродуктов		Код	A/01.5	Уровень (подуровень) квалификации	5
Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Займствовано из оригинала			
				Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта	

Трудовые действия	Проверка сопроводительной документации
	Контроль санитарного состояния складских помещений рыбоперерабатывающих производств
	Контроль наличия и работоспособности бактерицидных излучателей
	Контроль условий и сроков хранения сырья, вспомогательных и упаковочных материалов для производства продукции из рыбы и морепродуктов
	Проверка ведения технологических журналов учета и контроля
Необходимые умения	Устанавливать наличие и контролировать соответствие сопроводительной документации нормативной и технической документации, принятой в Российской Федерации
	Производить визуальный контроль состояния складских помещений рыбоперерабатывающих производств
	Проверять условия и сроки хранения сырья, их соответствие условиям и срокам, установленным в технической и технологической документации
	Оценивать полноту и правильность ведения технологических журналов учета и контроля
Необходимые знания	Правила приемки и хранения сырья, вспомогательных и упаковочных материалов для производства продукции из рыбы и морепродуктов
	Виды и правила заполнения нормативной, технической документации и документы по подтверждению соответствия
	Правила заполнения технологических журналов учета и контроля
	Инструкции по санитарно-техническому контролю складских помещений
	Требования охраны труда
Другие характеристики	-

3.1.2. Трудовая функция

Наименование	Анализ санитарного состояния производства продукции из рыбы и морепродуктов, проведение мероприятий по снижению выпуска дефектной продукции	Код	A/02.5	Уровень (подуровень) квалификации	5
--------------	---	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции

Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
			Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Контроль санитарного состояния производственных помещений
	Контроль санитарного состояния производства и работников
	Выявление причин выпуска дефектной продукции из рыбы и морепродуктов и разработка мероприятий по их устранению
	Проведение мониторинга производственных операций методами неразрушающего контроля при производстве продукции из рыбы и морепродуктов
	Контроль выполнения нормативов и правил обращения с отбракованной продукцией и отходами

	Контроль условий и сроков хранения продукции из рыбы и морепродуктов
Необходимые умения	Проверять санитарное состояние производственных помещений
	Проверять санитарное состояние процессов и работников
	Анализировать причины возникновения брака
	Проводить инструктаж производственных работников по внедрению мер по предотвращению брака
	Применять методы неразрушающего контроля качества продукции из рыбы и морепродуктов
	Проверять соответствие действий производственных работников правилам обращения с отбракованной продукцией и отходами
	Проверять соблюдение условий и сроков хранения продукции из рыбы и морепродуктов
Необходимые знания	Технология производства продукции из рыбы и морепродуктов
	Требования охраны труда
	Техническая и нормативная документация по производству продукции из рыбы и морепродуктов
	Виды брака и его учет в производстве
	Нормативная документация в области безопасности пищевой продукции
	Методы и методики контроля технологического процесса и качества пищевой продукции
Другие характеристики	-

3.1.3. Трудовая функция

Наименование	Контроль технической документации, действующей на производстве продукции из рыбы и морепродуктов, мероприятия по предотвращению информационной фальсификации	Код	A/03.5	Уровень (подуровень) квалификации	5
--------------	--	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции

Оригинал	X	Зайствовано из оригинала		
			Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Разработка внутрицеховой документации по контролю качества
	Актуализация технической и нормативной документации в рамках комплексной стандартизации производства
	Ведение базы документов в области контроля качества продукции из рыбы и морепродуктов
	Проверка маркировки всей продукции на соответствие международным требованиям и требованиям Российской Федерации
	Актуализация маркировки продукции и проверка этикеток, напечатанных весами и принтерами
Необходимые умения	Составлять инструкцию по контролю качества на определенной технологической операции
	Анализировать документацию, отслеживать информацию по изменениям в нормативной и технической документации, вносимым уполномоченными органами Российской Федерации

	Оформлять документы в области контроля качества продукции из рыбы и морепродуктов
	Производить проверку маркировки продукции на соответствие международным требованиям и требованиям Российской Федерации
	Проверять правильность исполнения маркировки и этикеток
Необходимые знания	Технология производства продукции из рыбы и морепродуктов
	Государственные и международные требования к правилам маркировки продукции из рыбы и морепродуктов
	Формы учетных документов, порядок и сроки составления отчетности
	Требования охраны труда
Другие характеристики	-

3.2. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Проведение работ по обеспечению контроля качества производства продукции из рыбы и морепродуктов и мониторингу системы производственного контроля	Код	В	Уровень квалификации	6
--------------	---	-----	---	----------------------	---

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

Возможные наименования должностей, профессий	Ведущий специалист по контролю качества Технолог по контролю качества Инженер по контролю качества
--	--

Требования к образованию и обучению	Высшее образование – бакалавриат или Среднее профессиональное образование – программы подготовки специалистов среднего звена
Требования к опыту практической работы	При наличии высшего образования опыт работы в рыбной промышленности не требуется При наличии среднего профессионального образования опыт работы в рыбной промышленности не менее полутора лет
Особые условия допуска к работе	-
Другие характеристики	-

Дополнительные характеристики

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ	1321	Руководители подразделений (управляющие) в обрабатывающей промышленности
	2141	Инженеры в промышленности и на производстве

	2145	Инженеры-химики
	3139	Техники (операторы) по управлению технологическими процессами, не входящие в другие группы
ЕКС	-	Инженер по качеству
ОКПДТР	22854	Инженер-технолог
	22860	Инженер-химик
ОКСО	260100	Технология продуктов питания
	260300	Технология сырья и продуктов животного происхождения
	260302	Технология рыбы и рыбных продуктов

3.2.1. Трудовая функция

Наименование	Обеспечение работоспособности системы управления качеством и безопасностью продукции из рыбы и морепродуктов	Код	В/01.6	Уровень (подуровень) квалификации	6
--------------	--	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции

Оригинал	X	Займствовано из оригинала		
			Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Поддержание и развитие системы менеджмента качества продукции из рыбы и морепродуктов
	Разработка и реализация корректирующих действий на основе анализа производственных процессов
	Организация и проведение необходимых мероприятий по исполнению требований программы производственного контроля
	Работа с рекламациями и возвратами с целью обеспечения конкурентного уровня качества
Необходимые умения	Разрабатывать процедуры и тесты для оценки работоспособности системы менеджмента качества
	Разрабатывать мероприятия по совершенствованию системы менеджмента качества
	Устанавливать корректирующие действия по возможным отклонениям
	Проводить инструктаж производственных работников и контролировать реализацию корректирующих действий
	Обучать производственных работников мероприятиям, входящим в программу производственного контроля
	Разрабатывать процедуры, обеспечивающие выполнение программы производственного контроля
	Осуществлять анализ претензий потребителей и торговых организаций к качеству продукции, разрабатывать и реализовывать мероприятия по устранению причин их возникновения
	Вести архив претензий и составлять регламенты по работе с поставщиками и потребителями
Необходимые знания	Система управления качеством продукции
	Методики выявления рисков для качества продукции из рыбы и морепродуктов и разработки системы контроля качества и безопасности

	пищевой продукции, а также надлежащих производственных практик
	Основные технологические характеристики выпускаемой продукции
	Виды производственного брака, методы его предупреждения и устранения
	Законодательная и нормативная база по производству и реализации пищевой продукции
Другие характеристики	-

3.2.2. Трудовая функция

Наименование	Формирование программ по управлению качеством и безопасностью продукции из рыбы и морепродуктов	Код	В/02.6	Уровень (подуровень) квалификации	6
--------------	---	-----	--------	-----------------------------------	---

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

Трудовые действия	Разработка методик и инструкций по текущему контролю качества продукции и технологического процесса
	Подготовка и проведение внутренних аудитов
	Составление отчетов по результатам аудитов
	Внесение предложений при разработке стандартов организации и технической документации
	Разработка мероприятий по внедрению надлежащих производственных практик
	Внедрение мероприятий по повышению безопасности продукции на основе стандартных санитарно-гигиенических процедур и системы управления качеством продукции из рыбы и морепродуктов
Необходимые умения	Разрабатывать план и составлять отчетность по проведению внутренних аудитов системы менеджмента качества
	Производить апробацию методик по текущему контролю качества продукции и технологического процесса
	Составлять инструкции по текущему контролю качества продукции и технологического процесса
	Анализировать стандарты организации и техническую документацию на соответствие национальным и международным требованиям в области безопасности пищевой продукции
	Составлять планы по внедрению надлежащих производственных практик
	Реализовывать мероприятия по повышению безопасности продукции на основе стандартных санитарно-гигиенических процедур и системы управления качеством продукции из рыбы и морепродуктов
Необходимые знания	Система управления качеством продукции
	Методики выявления рисков для качества продукции из рыбы и морепродуктов и разработки системы контроля качества и безопасности пищевой продукции, а также надлежащих производственных практик
	Стандартные санитарно-гигиенические процедуры
	Надлежащие производственные практики

	Национальные и международные документы в области безопасности пищевой продукции
Другие характеристики	-

3.2.3. Трудовая функция

Наименование	Осуществление метрологического сопровождения технологического процесса производства продукции из рыбы и морепродуктов	Код	В/03.6	Уровень (подуровень) квалификации	6
--------------	---	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции

Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
			Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Составление плана-графика поверок и калибровок используемых средств измерений
	Организация и проведение поверки и калибровки используемых средств измерений
	Составление заявок на ремонт и приобретение приборов и средств измерений
	Контроль соответствия контрольно-измерительных систем внедряемого оборудования требованиям технологического процесса
Необходимые умения	Планировать проведение поверок и калибровок используемых средств измерений, используемых при производстве продукции из рыбы и морепродуктов
	Осуществлять взаимодействие с органами метрологического контроля и надзора
	Выявлять несоответствия в работе приборов и средств измерений
Необходимые знания	Устанавливать режимы и параметры технологического процесса на контрольно-измерительных системах внедряемого оборудования
	Порядок проведения поверки и калибровки средств измерения
	Методы проведения технологических измерений в пищевой промышленности
Другие характеристики	Контрольно-измерительные приборы и системы, применяемые в пищевой промышленности
	-

3.3. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Руководство работами по повышению качества производства продукции из рыбы и морепродуктов, разработка и внедрение программ производственного контроля	Код	С	Уровень квалификации	7
--------------	---	-----	---	----------------------	---

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

Возможные наименования должностей, профессий	Начальник отдела качества
--	---------------------------

Требования к образованию и обучению	Высшее образование – специалитет, магистратура
Требования к опыту практической работы	Опыт работы в рыбной промышленности не менее одного года
Особые условия допуска к работе	-
Другие характеристики	-

Дополнительные характеристики

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ	1321	Руководители подразделений (управляющие) в обрабатывающей промышленности
	2141	Инженеры в промышленности и на производстве
	2145	Инженеры-химики
ЕКС	-	Начальник отдела контроля качества
ОКЦДТР	24680	Начальник отдела (в промышленности)
ОКСО	260100	Технология продуктов питания
	260300	Технология сырья и продуктов животного происхождения
	260302	Технология рыбы и рыбных продуктов

3.3.1. Трудовая функция

Наименование	Координация и уведомление различных служб и подразделений с целью обеспечения выпуска качественной продукции из рыбы и морепродуктов	Код	C/01.7	Уровень (подуровень) квалификации	7
--------------	--	-----	--------	-----------------------------------	---

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

Трудовые действия	Принятие корректирующих мер по предотвращению выпуска продукции, производства работ, не соответствующих установленным требованиям, в форме устного и письменного уведомления руководителей соответствующих структурных подразделений
	Проведение работ по подтверждению соответствия
	Рассмотрение и анализ рекламаций и претензий потребителей и торговых организаций к качеству продукции из рыбы и морепродуктов
	Подготовка заключений по рекламациям и предложениям торговых организаций и потребителей
	Управление базой документов (нормативных, технических, по подтверждению соответствия) и ее актуализация
	Корректировка показателей качества продукции в технической документации в связи с их улучшением и поддержкой конкурентного уровня
Необходимые умения	Разрабатывать мероприятия по предотвращению выпуска дефектной продукции
	Координировать действия структурных подразделений, направленные на выпуск качественной продукции
	Составлять заявку на проведение работ по подтверждению соответствия
	Обрабатывать информацию по рекламациям потребителей и торговых организаций
	Производить актуализацию баз документов (нормативных, технических, по подтверждению соответствия)
	Проверять техническую документацию на соответствие требованиям стандартов и регламентов
Необходимые знания	Виды производственного брака, методы его предупреждения и устранения
	Правила проведения процедур подтверждения соответствия
	Документы в области технического регулирования и безопасности пищевой продукции
Другие характеристики	-

3.3.2. Трудовая функция

Наименование	Совершенствование системы менеджмента качества, принятой в организации по производству продукции из рыбы и морепродуктов, управление ею	Код	C/02.7	Уровень (подуровень) квалификации	7
--------------	---	-----	--------	-----------------------------------	---

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

Трудовые действия	Организация работ по внешнему аудиту
	Организация процесса разработки нормативных и методических документов в области управления качеством продукции из рыбы и морепродуктов
	Осуществление руководства специалистами по контролю качества продукции из рыбы и морепродуктов
	Организация обучения работников в областях, прямым или косвенным образом влияющих на качество и безопасность продукции из рыбы и морепродуктов
	Контроль производства с целью недопущения фальсификации продукции из рыбы и морепродуктов
Необходимые умения	Осуществлять выбор организаций и экспертов, выполняющих работы по внешнему аудиту
	Руководить разработкой нормативных и методических документов в области управления качеством продукции из рыбы и морепродуктов
	Контролировать выполнение должностных обязанностей специалистов по контролю качества продукции из рыбы и морепродуктов
	Проводить обучение и повышение квалификации в области контроля и управления качеством продукции из рыбы и морепродуктов
	Выявлять фальсификацию продукции из рыбы и морепродуктов
Необходимые знания	Система управления качеством продукции
	Виды фальсификации продукции из рыбы и морепродуктов и методы ее выявления
	Стандартные санитарно-гигиенические процедуры
	Национальные и международные документы в области безопасности пищевой продукции
	Надлежащие производственные практики
	Требования охраны труда
Другие характеристики	-

3.3.3. Трудовая функция

Наименование	Разработка мероприятий по совершенствованию качества продукции из рыбы и морепродуктов и внедрению нового ассортимента	Код	C/03.7	Уровень (подуровень) квалификации	7
--------------	--	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции

Оригинал	X	Займствовано из оригинала		
			Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Корректировка показателей качества продукции в технической документации в связи с их улучшением
	Анализ информации, полученной на различных этапах производства продукции, и показателей качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию
	Разработка нового ассортимента
	Работа в составе дегустационных комиссий
	Проведение мероприятий, связанных с внедрением технической документации на продукцию из рыбы и морепродуктов
Необходимые умения	Разрабатывать изменения к технической документации
	Обрабатывать информацию, характеризующую технологический процесс производства продукции из рыбы и морепродуктов
	Устанавливать показатели, способствующие повышению качества и конкурентоспособности продукции из рыбы и морепродуктов
	Адаптировать новую техническую документацию к условиям производства
Необходимые знания	Правила разработки и утверждения технической документации
	Виды производственного брака, методы его предупреждения и устранения
	Основные технологические характеристики выпускаемой продукции
	Документы в области технического регулирования и безопасности пищевой продукции
	Методики оценки качественных показателей продукции из рыбы и морепродуктов
Другие характеристики	-

IV. Сведения об организациях – разработчиках профессионального стандарта

4.1. Ответственная организация-разработчик

ФГБОУ ВПО «Калининградский государственный технический университет», город Калининград	
Ректор	Волкогон Владимир Алексеевич

4.2. Наименования организаций-разработчиков

1	ЗАО «Атлант Пасифик», город Москва
2	ЗАО «Матимекс», город Москва
3	ОАО «Владивостокский морской рыбный порт», город Владивосток, Приморский край
4	ООО «Амикс-Фиш», город Калининград
5	ООО «Ваш Технолог», город Санкт-Петербург
6	ООО «Навага», поселок Заречье, Калининградская область
7	ООО «Нижневартовский рыбоконсервный комбинат», город Нижневартовск, Ханты-Мансийский автономный округ
8	ООО «Рыбный дом», город Москва
9	ООО «Си прод», город Москва
10	ООО Рыбная компания «Октопус плюс», город Калининград
11	ФГБНУ «АтлантНИРО», город Калининград

¹ Общероссийский классификатор занятий.

² Общероссийский классификатор видов экономической деятельности.

³ Единый квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих.

⁴ Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов.

⁵ Общероссийский классификатор специальностей по образованию.