

BỘ THỦY SẢN
Số: 552/1997/QĐ-BTS

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc
Hà Nội, ngày 11 tháng 11 năm 1997

QUYẾT ĐỊNH

Về việc ban hành tiêu chuẩn cấp bậc kỹ thuật công nhân ngành thủy sản

BỘ TRƯỞNG BỘ THỦY SẢN

- Căn cứ Nghị định số 50-CP ngày 21-6-1994 của Chính phủ quy định nhiệm vụ, quyền hạn và tổ chức bộ máy của Bộ Thủy sản.
- Căn cứ Nghị định số 26/CP ngày 23-5-1993 của Chính phủ quy định tạm thời chế độ tiền lương mới trong các doanh nghiệp;
- Theo đề nghị của ông Vụ trưởng Vụ tổ chức Cán bộ Lao động, ông Vụ trưởng Vụ Khoa học - Công nghệ,

QUYẾT ĐỊNH

Điều 1. Nay ban hành kèm theo Quyết định này tiêu chuẩn "28 TCN93-95 - cấp bậc kỹ thuật Công nhân ngành Thủy sản, lĩnh vực: Chế biến Thủy sản, Nuôi trồng Thủy sản, Sản xuất lưới sợi".

Điều 2.

- Tiêu chuẩn cấp bậc kỹ thuật công nhân này làm căn cứ để đào tạo, bồi dưỡng bố trí lao động khoa học, xếp lương và tổ chức học tập thi nâng bậc lương cho công nhân.
- Quyết định này có hiệu lực thi hành sau 15 ngày kể từ ngày ký. Các tiêu chuẩn cấp bậc kỹ thuật công nhân ban hành trước đây trái với Quyết định này đều bãi bỏ.

Điều 3. Các ông Chánh Văn phòng, Thủ trưởng các Vụ, Cục, Thanh tra, Thủ trưởng các đơn vị trực thuộc Bộ, Giám đốc các Sở Thủy sản, Sở Nông nghiệp và phát triển nông thôn... có liên quan, Giám đốc các doanh nghiệp thủy sản và các đơn vị có liên quan chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này.

TIÊU CHUẨN NGÀNH 28 TCN 93 - 1995

(Ban hành kèm theo Quyết định số 552/1997/QĐ-BTS

của Bộ trưởng Bộ Thủy sản về việc ban hành tiêu chuẩn

cấp bậc kỹ thuật công nhân ngành Thủy sản)

CẤP BẬC KỸ THUẬT CÔNG NHÂN NGÀNH THỦY SẢN

LĨNH VỰC CHẾ BIẾN, NUÔI TRỒNG, SẢN XUẤT LƯỚI SỢI

Tiêu chuẩn này quy định về tên nghề số lượng nghề, số lượng bậc và nội dung của từng bậc trong mỗi nghề, thuộc các lĩnh vực chế biến thủy sản, nuôi trồng thủy sản và sản xuất lưới sợi.

- Đối tượng áp dụng: Công nhân trong các doanh nghiệp thuộc các thành phần kinh tế của Ngành Thủy sản.

- Phạm vi áp dụng: trong cả nước.

1. QUY ĐỊNH CHUNG:

Công nhân làm việc trong tất cả các nghề đều phải thực hiện đúng các quy định sau:

1.1. Chấp hành nội quy lao động trong xí nghiệp theo Điều 83 và các văn bản hướng dẫn Điều này của Bộ Luật lao động nước Cộng hoà xã hội Chủ nghĩa Việt Nam.

1.2. Hiểu và chấp hành các quy trình kỹ thuật sản xuất thuộc phạm vi đảm nhận.

1.3. Bảo quản tốt dụng cụ, máy móc thiết bị, nguyên nhiên vật liệu và trang bị bảo hộ lao động được giao sử dụng.

1.4. Thường xuyên học tập để nâng cao tay nghề và kinh nghiệm sản xuất, nâng cao năng suất lao động, chất lượng sản phẩm.

1.5. Công nhân kỹ thuật từ bậc 2 trở lên phải học qua trường đào tạo nghề hoặc trường, lớp cạnh xí nghiệp và được cấp bằng nghề hoặc chứng chỉ nghề của cấp có thẩm quyền do Nhà nước quy định .

Công nhân kỹ thuật từ bậc 2 đến bậc 4 phải đạt trình độ văn hoá hết trung học cơ sở (cấp 2) hoặc tương đương, từ bậc 5 trở lên phải đạt trình độ văn hoá hết phổ thông trung học (cấp 3) hoặc tương đương. 1.6. Công nhân kỹ thuật bậc 5 phải nắm vững nội dung quản lý sản xuất và có năng lực quản lý ở một tổ sản xuất.

Công nhân kỹ thuật từ bậc 6 trở lên phải nắm vững nội dung quản lý sản xuất và có năng lực quản lý ở một ca (hoặc một đội) trong phân xưởng sản xuất hoặc tương đương.

1.7. Công nhân kỹ thuật bậc trên phải nắm vững kiến thức và thông thạo công việc của công nhân bậc dưới trong cùng một nghề.

- Công nhân kỹ thuật ở bậc trên trong cùng một nghề phải kèm cặp hướng dẫn kỹ thuật được cho công nhân bậc dưới cách nhau từ 2 bậc trở lên.

2. NỘI DUNG TIÊU CHUẨN CỦA CÁC NGHỀ.

2.1. Lĩnh vực chế biến thủy sản (7 nghề).

2.1.1. Chế biến thủy sản đông lạnh bậc I-VI

BẬC I

a. Hiểu biết:

- Các phương pháp bảo quản nguyên liệu đơn giản (ướp đá, ướp đông...)
- Tên một số nguyên liệu (tôm, cá, mực....) mà xí nghiệp thường sử dụng.

b. Làm được:

- Sơ chế nguyên liệu: vật đầu, bóc vỏ tôm, mổ lột da mực, mổ rửa đánh vẩy cá...
- Vệ sinh cá nhân, dụng cụ chế biến và nơi làm việc.
- Vận chuyển nguyên liệu, phế liệu bằng các phương tiện thô sơ đến nơi quy định.

BẬC II

Hiểu biết và làm được công việc bậc dưới, thêm:

a. Hiểu biết:

- Mục đích của việc rửa sạch nguyên liệu, các công đoạn rửa (rửa nước sạch, nhúng nước Clorin).
- Hiểu được nội dung từng công đoạn của quy trình sản xuất các mặt hàng đông lạnh được phân công đảm nhận.
- Các nguyên nhân cơ bản gây ra hư hỏng nguyên liệu.
- Biết sử dụng dung tích clorin phù hợp với từng công việc, từng công đoạn Chlorine.

b. Làm được:

- Thành thạo các thao tác đơn giản về sơ chế nguyên liệu.
- Phân loại sơ bộ được nguyên liệu (giống loại, độ tươi ươn, đông cỡ...)

- Luộc tôm, cua, ghẹ, nghêu, ốc... đảm bảo yêu cầu kỹ thuật.
- Sắp xếp, bảo quản, xuất nhập nguyên liệu ở kho lạnh.
- Xử lý cá nguyên con đảm bảo yêu cầu kỹ thuật.

BẬC III

Hiểu biết và làm được công việc bậc dưới, thêm:

a. Hiểu biết:

- Quy trình sản xuất các mặt hàng ướp đông, các chế độ cấp đông và bảo quản lạnh đông.
- Quy trình vận hành các máy móc thiết bị chế biến làm đông (máy trộn, máy quấy, máy xay đá, máy nghiền thùng, máy in ký mã hiệu...) được phân công sử dụng.
- Nắm vững các đơn vị đo lường: kg, lít, LB, OZ...
- Sự cố có thể xảy ra và cách đề phòng ở trong kho lạnh.

b. Làm được

- Phân loại, cỡ, hạng nguyên liệu (tôm, cá, mực...) trước khi xếp khuôn và xếp khuôn đảm bảo yêu cầu kỹ thuật.
- Tách khuôn, mạ băng, bao gói các loại sản phẩm kể cả đai nẹp, ghi ký mã hiệu.
- Sử dụng thành thạo các máy móc thiết bị chế biến, cấp đông được phân công đảm nhận.
- Đọc được các loại nhiệt kế, ẩm kế và phát hiện được nhiệt độ bảo quản trong kho không đạt yêu cầu.
- Xác định bằng cảm quan và đo được nhiệt độ sản phẩm sau cấp đông.

BẬC IV

Hiểu biết và làm được công việc bậc dưới, thêm

a. Hiểu biết:

- Ký mã hiệu các sản phẩm thông thường bằng tiếng nước ngoài.
- Nguyên nhân dẫn đến tổn thất nhiệt, cách khắc phục.
- Nguyên nhân hao hụt khối lượng sản phẩm trong quá trình cấp đông, bảo quản, cách khắc phục.

- Nguyên nhân ảnh hưởng đến sản phẩm trong quá trình xếp khuôn cấp đông như rỗ mặt, mặt băng gồ ghề hay không phủ kín, cách khắc phục.
- Nguyên nhân gây biến đen của tôm tươi, cách đề phòng.
- Nhận biết được chất lượng sản phẩm qua từng công đoạn phân cỡ, luộc chín, xếp khuôn, mạ băng... thành phẩm có gì sai lệch cần khắc phục.

b. Làm được:

- Tháo lắp, sửa chữa những bộ phận thông thường các máy công nghệ như lắp trục vít, lưới dao, lưới...
- Sửa chữa các khuyết tật do chạy đông không đúng chế độ gây ra.
- Thành thạo các thao tác vận hành tủ đông, hầm đông, máy hút chân không, hàn kín.
- Phi-lê cá, mực, lột da, sửa dáng, bao gói hoàn chỉnh sản phẩm.

BẬC V

Hiểu biết và làm được công việc bậc dưới, thêm:

a. Hiểu biết:

- Nắm được những kiến thức cơ bản về men và vi sinh vật.
- Nắm được công nghệ sản xuất các loại sản phẩm của phân xưởng.
- Các loại hoá chất, phụ gia dùng trong xử lý, bảo quản và phối chế sản phẩm.
- Đặc tính kỹ thuật của các thiết bị làm đông.

b. Làm được:

- Xử lý bán thành phẩm, thành phẩm kém phẩm chất, bảo đảm yêu cầu kỹ thuật.
- Phát hiện những bất hợp lý trong tổ chức và quản lý ở một tổ hay một ca sản xuất và đề xuất biện pháp khắc phục.

BẬC VI

Hiểu biết và làm được công việc bậc dưới, thêm:

a. Hiểu biết:

- Tác dụng của nhiệt độ thấp, nhiệt độ cao đối với sự hoạt động của men và vi sinh vật.