

Професійний стандарт

**АПАРАТНИК ВИРОБНИЦТВА МЕДОВИХ НАПОЇВ ТА ІНШОЇ
ПРОДУКЦІЇ БДЖІЛЬНИЦТВА**

*(дата внесення до Реєстру
кваліфікацій)*

ЗАТВЕРДЖЕНО

Розробником **Міністерство аграрної політики та
продовольства України**

(найменування розробника, рішення (може оформлюватися протоколом), наказ, розпорядження, яким затверджено професійний стандарт)

Професійний стандарт розроблено та затверджено згідно з вимогами статті 4² Кодексу законів про працю України на підставі:

– висновку суб'єкта перевірки (СПО роботодавців/ Національного агентства кваліфікацій) від _____ про дотримання під час підготовки проекту професійного стандарту вимог Порядку розроблення, введення в дію та перегляду професійних стандартів, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 31.05.2017 р. № 373

– висновку репрезентативних всеукраїнських об'єднань професійних спілок на галузевому рівні від ____ щодо погодження проекту професійного стандарту (у разі коли розробниками не є галузеві ради з питань розроблення професійних стандартів)

I. Назва професійного стандарту

Апаратник виробництва медових напоїв та іншої продукції бджільництва

II. Загальні відомості про професійний стандарт

1. Мета діяльності за професією

Виконання робіт із приготування медових напоїв та іншої продукції бджільництва за визначеними технологіями, упакування і закупорювання медових напоїв, зберігання та використання продукції бджільництва.

2. Назва виду (видів) економічної діяльності, секції, розділу, групи, класу економічної діяльності та їх код згідно з Національним класифікатором України ДК 009:2010 «Класифікація видів економічної діяльності»

Секція С	Переробна промисловість	Розділ 10	Виробництво харчових продуктів	Група 10.8	Виробництво інших харчових продуктів	Клас 10.89	Виробництво інших харчових продуктів, н.в.і.у.
		Розділ 21	Виробництво основних фармацевтичних продуктів і фармацевтичних препаратів	Група 21.2	Виробництво фармацевтичних препаратів і матеріалів	Клас 21.20	Виробництво фармацевтичних препаратів і матеріалів
		Розділ 11	Виробництво напоїв	Група 11	Виробництво напоїв	Клас 11.07	Виробництво безалкогольних напоїв; виробництво мінеральних вод та інших вод, розлитих у пляшки

3. Назва (назви) професії (професій) та код (коди) підкласу (підкласів) (групи) професії згідно з Національним класифікатором України ДК 003:2010 «Класифікатор професій»

Апаратник виробництва медових напоїв та іншої продукції бджільництва
8278

4. Професійна (професійні) кваліфікація (кваліфікації), її (їх) рівень згідно з Національною рамкою кваліфікацій

Апаратник з виробництва медових напоїв та іншої продукції бджільництва I рівня професійної кваліфікації 3 кваліфікаційний розряд (трудові функції АПР-1, АПР-2, АПР-3, АПР-4).

Апаратник з виробництва медових напоїв та іншої продукції бджільництва I рівня професійної кваліфікації 4 кваліфікаційний розряд (трудові функції АПР-1, АПР-2, АПР-3, АПР-4, АПР-5, АПР-6).

У межах визначених професійних кваліфікацій можуть бути часткові кваліфікації відповідно до потреб ринку праці.

Перелік трудових функцій (професійних компетентностей за трудовою дією або групою трудових дій, що входять до них) зазначено у розділі V.

5. Назва (назви) документа (документів), що підтверджує (підтверджують) професійну кваліфікацію особи

- сертифікат про присвоєння/підтвердження професійної або часткової професійної кваліфікації;

- сертифікат про визнання професійної або часткової професійної кваліфікації (щодо професійних кваліфікацій, здобутих у інших країнах);

- диплом кваліфікованого робітника за професією «Апаратник з виробництва медових напоїв та іншої продукції бджільництва» з додатком до диплома кваліфікованого робітника;

- свідоцтво про присвоєння (підвищення) робітничої кваліфікації за професією «Апаратник з виробництва медових напоїв та іншої продукції бджільництва» з додатком до свідоцтва про присвоєння (підвищення) робітничої кваліфікації;

III. Здобуття професійної кваліфікації та професійний розвиток

1. Здобуття професійної кваліфікації

Назва професійної та/або часткової професійної кваліфікації	Суб'єкти, уповноважені законодавством на присвоєння/підтвердження та визнання професійних кваліфікацій	
	Кваліфікаційні центри	Суб'єкти освітньої діяльності
Апаратник з виробництва медових напоїв та іншої продукції бджільництва I рівня професійної кваліфікації (3-4 кваліфікаційний розряд)	Наявна робітнича професія, стаж роботи на виробництві не менше 1 року	Повна загальна середня освіта та професійна (професійно-технічна) освіта, або повна загальна середня освіта та професійна підготовка на виробництві, без стажу роботи.

2. Професійний розвиток

1) без присвоєння наступної професійної кваліфікації

а) підвищення кваліфікації згідно з вимогами законодавства не рідше ніж одного разу на п'ять років з метою:

- підтримання наявної професійної кваліфікації в межах професії;

- набуття компетентностей для виконання робіт з новими обладнанням, виробами, матеріалами, засобами механізації й автоматизації, у межах оновлених технологічних процесів, з дотриманням правил, нормативно-правових актів і вимог безпечної експлуатації обладнання та умов організації праці.

IV. Аббревіатури, скорочення

ЗІЗ	Засоби індивідуального захисту
ПОР	План організації робіт
ПВР	Проект виконання робіт
ТДВ	Тривалодіючий відступ
ГТЛ	Гомогенат трутневих личинок
Інструкція 1	Інструкція з охорони праці, виробничої санітарії та протипожежного захисту
Правила 1	Правила безпечного ведення робіт з місткостями під тиском

V. Опис трудових функцій

Трудові функції	Компетентності	Результати навчання			
		Знання	Уміння/навички	Комунікація	Відповідальність і автономія
АПР-1 Підготовка до виконання робіт	A1. Здатність надавати інформацію про виконані роботи	A1.1. Встановлений порядок приймання і здавання роботи	A1.1. Користуватися документацією, щодо застосування та реалізації продуктів бджільництва	A1.1. Чітко доповідати майстру виробництва інформацію про виконані роботи та про особливі умови виконання робіт	A1.1. Забезпечити відповідність записів, що ведуться на робочому місці вимогам щодо ведення документації
	A2. Здатність організувати безпечне робоче місце	A2.1. Інструкція 1, Правила 1, вимоги до організації робочого місця; поняття про виробничий травматизм і профзахворювання	A2.1. Організувати безпечне робоче місце при проведенні процесів виробництва медових напоїв та іншої продукції бджільництва	A2.1. Користуватися засобами зв'язку із екстреними службами та керівництвом	A2.1. Передавати робоче місце по зміні у безпечному стані
	A3. Здатність забезпечити дезінфекцію робочого місця	A3.1. Основи гігієни та санітарії; Інструкція 1, вимоги виробничої санітарії при виготовленні медових напоїв; санітарно-гігієнічні вимоги до приміщення	A3.1. Готувати дезінфікуючі розчини для періодичної обробки устаткування та приміщення	A3.1. Чітко доносити інформацію майстру виробництва про потребу у дезінфікуючих засобах	A3.1. Перевіряти відповідність записів вимогам щодо ведення документації
	A4. Здатність забезпечити оптимальний мікроклімат на робочому місці	A4.1. Вимоги до мікроклімату робочого місця (температура у приміщенні, вентиляція тощо). Порядок роботи із електронагрівальним та газовим обладнанням	A4.1. Забезпечувати й підтримувати належний мікроклімат робочого місця за допомогою встановленого обладнання (електронагрівального, газового, вентиляційного)	A4.1. Чітко доносити інформацію слюсарю-ремонтнику про несправність порушення щодо забезпечення оптимального мікроклімату	A4.1. Контролювати параметри мікроклімату на робочому місці
Предмети та знаряддя праці: дистанційний термометр, засоби для знищення мух (оцтової мушки тощо)					

Трудові функції	Компетентності	Результати навчання			
		Знання	Уміння/навички	Комунікація	Відповідальність і автономія
АПР-2 Обслуговування устаткування для приготування медових напоїв	В1. Здатність обслуговувати устаткування для приготування медових напоїв	<p>В1.1. Інструкція 1, основи гігієни та санітарії; вимоги охорони праці та виробничої санітарії при виготовленні напоїв медових; санітарно-гігієнічні вимоги до приміщення</p> <p>В1.2. Технологічне обладнання для приготування медових напоїв, його види, будову, терміни проведення профілактичних робіт на технологічному устаткуванні</p> <p>В1.3. Допоміжне устаткування для приготування медових напоїв</p> <p>В1.4. Правила експлуатації місткостей під тиском</p>	<p>В1.1. Дотримуватись правил безпеки праці; користуватися обладнанням; інструментом при проведенні профілактичних робіт на технологічному устаткуванні</p> <p>В1.2. Виконувати операції з технічного обслуговування технологічного устаткування.</p> <p>В1.3. Виконувати операції із допоміжним устаткуванням</p> <p>В1.4. Вести документацію щодо оглядів та повірок; місткостей під тиском</p>	<p>В1.1. Чітко доносити інформацію майстру виробництва про санітарний стан виробничого приміщення</p> <p>В1.2. Чітко доносити інформацію слюсарю-ремонтнику щодо несправностей обладнання, майстру виробництва – щодо відсутності комплектуючих, тари, бактерицидних ламп, пакувальних матеріалів.</p> <p>В1.3. Чітко доносити інформацію майстру виробництва та слюсарю-ремонтнику щодо несправностей допоміжного устаткування</p> <p>В1.4. Проводити інструктаж щодо операцій із місткостями під тиском</p>	<p>В1.1. Підтримувати належний санітарний стан робочого місця під час роботи та передачі зміни</p> <p>В1.2. Передавати по зміні устаткування у стані готовності до роботи</p> <p>В1.3. Приймати у слюсаря-ремонтника допоміжне устаткування після ремонту</p> <p>В1.4. Забезпечити дотримання термінів повірки місткостей під тиском</p>
<p>Предмети та знаряддя праці: декристалізатор меду, лопатки та ложки для меду, шумовки для зняття піни, водний термометр контрольної-вимірювальної прилади, регульовальні пристрої; бочки; валкова дробарка-гребна відокремлювач; мембранний прес для відокремлення сусла від мезги; бродильні резервуари; флотаційні установки для оклеювання сусла; тара: скляна, пластикова та металічна, цистерни, кеги</p>					

Трудові функції	Компетентності	Результати навчання			
		Знання	Уміння/навички	Комунікація	Відповідальність і автономія
АПР-3 Приготування медових напоїв	С1. Здатність застосовувати фізичні та хімічні властивості меду як основного інгредієнту медових напоїв	С1.1. Походження меду; особливості нектару; процес перетворення нектару в мед та його дозрівання; сорти та властивості меду; хімічний склад меду; показники якості меду та способи їх оцінки; фальсифікація меду та методи її виявлення; вимоги Держстандарту України до якості меду; відповідність сировини показникам безпечності	С1.1. Підбирати мед належної якості для виготовлення медових напоїв; визначати фальсифікат меду; оформляти супроводжувальну документацію	С1.1. Проводити відбір меду у постачальника	С1.1. Забезпечити якість меду, що відбирається, згідно до вимог Держстандарту України
	С2. Здатність забезпечувати фізичні та хімічні властивості медових напоїв	С2.1. Знати особливості вибору меду для медового вина; види меду; хімія медового вина; властивості дріжджів та їхня роль у виробництві медового вина; сировина для виробництва медового напою; види медового трунку	С2.1. Готувати медові напої медівку, медуху, медовуху, медовицю, варений, ситений мед та інші	С2.1. Участь у підготовці медових напоїв до дегустації	С2.1. Забезпечення якості медових напоїв згідно до вимог Держстандарту України

Трудові функції	Компетентності	Результати навчання			
		Знання	Уміння/навички	Комунікація	Відповідальність і автономія
	<p>С3. Здатність застосовувати біохімічні властивості сировини та особливості ферментації медового сусла</p>	<p>С3.1. Правила безпечного ведення робіт з місткостями під тиском; розливання напоїв у пляшки; правила транспортування харчових продуктів</p> <p>С3.2. Біохімічні властивості сировини, матеріалів, напоїв медових; властивості медового сусла; приправи та їх властивості</p> <p>С3.3. Методи розрахунку медового сусла; органічні кислоти сусла і вина; способи освітлення сусла; основні технологічні операції при обробці сусла; дегустація медових напоїв; технологія витримки медових напоїв</p>	<p>С3.1. Вести роботи під тиском. Розливати напої у пляшки. Транспортувати продукцію у межах виробничого приміщення</p> <p>С3.2. Ураховувати співвідношення між вагою меду і об'ємом води при підготовці сусла</p> <p>С3.3. Розраховувати склад медового сусла за допомогою цукрометра, таблиць, мнемонічної хрестоподібної формули – зірочки</p>	<p>С3.1. Скласти заявку та пред'явити на перевірку місткості під тиском</p> <p>С3.2. Чітко доповісти майстру виробництва про якість компонентів та приправ, хід підготовки медового сусла</p> <p>С3.3. Пред'являти проби медового сусла для проміжного контролю</p>	<p>С3.1. Забезпечення виконання графіків перевірок місткостей під тиском</p> <p>С3.2. Контроль якості сировини, матеріалів, приправ</p> <p>С3.3. Забезпечення якості медового сусла</p>
<p>Предмети та знаряддя праці: калькулятор, декристалізатор меду, лопатки, та ложки для меду, шумовки для зняття піни, тара для піни, водний та дистанційний термометри, копістка для розмішування медової сити, електронні настільні ваги, мірні колби та склянки, настільна електроплитка, цукрометри, тара для розводки дріжджів</p>					

Трудові функції	Компетентності	Результати навчання			
		Знання	Уміння/навички	Комунікація	Відповідальність і автономія
АПР4 Закупорювання і упакування медових напоїв	D1. Здатність виконувати закупорювання і упакування медових напоїв	D1.1. Вимоги до якості готової продукції; види тари та пакувальних матеріалів, що використовується для розфасовки в неї готових продуктів; переваги тари; способи наповнення її продуктами, показники, які обов'язково враховують при фасуванні; ексгаукування продукції, закатка та обробка продукції; зберігання та транспортування продукції	D1.1. Підбирати тару для розфасовки продукції, готувати її до використання, застосовувати методи розфасовки, підбирати способи ексгаукування та їх використання	D1.1. Замовляти відділу постачання тари певного виду та належної кількості	D1.1. Герметичність закупорювання, рівномірність фасування продукції
АПР -5 Збір та переробка продуктів бджільництва, виготовлення оздоровчих препаратів та продуктів косметології	E1. Здатність виконувати збір та подальший технологічний процес переробки продуктів бджільництва	E1.1. Вимоги до якості продуктів переробки у бджільництві; види тари та пакувальних матеріалів; зберігання та транспортування продуктів переробки у бджільництві E1.2. Характеристику обладнання, яке використовується при переробці та зберіганні продуктів бджільництва, технологічний процес виготовлення оздоровчих препаратів (прополіс та ін.) та продуктів косметології	E1.1. Користуватися обладнанням для переробки і зберігання продуктів бджільництва; оздоровчих препаратів на основі меду та продуктів косметології E1.2. Користуватися обладнанням для переробки і зберігання продуктів бджільництва; оздоровчих препаратів на основі меду та продуктів косметології	E1.1. Відбирати продукти бджільництва у постачальника E1.2. Здавати готову продукцію на склад	E1.1. Забезпечення відповідності продуктів бджільництва та їхньої переробки вимогам технологічного процесу
Предмети та знаряддя праці: електронні ваги, рефлектометр, електромлинок для перемелювання обніжжя бджолиного, сушарка, електром'ясорубка, дрібна тертка, декристалізатор меду, настільна електроплитка, холодильник, морозильна камера, ложки для меду, міксер, блендер, сито, лійка, спиртометр, колби, мірні склянки, вакуумний дозатор для розливу питного меду, пристосування для промивки пляшок перед розливом, сушарка для пляшок, ручний закупорювач корків, спеціальний електрофен для нагрівання термоковпачків. фільтри					

Трудові функції	Компетентності	Результати навчання			
		Знання	Уміння/навички	Комунікація	Відповідальність і автономія
АПР – 6 Використання меду в кулінарії	F1.1. Здатність виконувати технологічні процеси приготування кулінарних виробів з додаванням меду	F1.1. Технологію приготування наливок та настойки з фруктами та медом; технології приготування десертів з медом, фруктових-ягідного десертів з додаванням меду; десертних кремів, желе, мусів; технології приготування фруктових-ягідних салатів з медом; технології приготування фруктових заготовок з додаванням меду	F1.1. Користування обладнанням для переробки і зберігання продуктів бджільництва; кулінарних виробів на основі меду	F1.1. Прийом замовлення на приготування кулінарних виробів на основі меду. Видача готової продукції замовнику	F1.1. Забезпечення відповідності кулінарних виробів на основі меду вимогам технологічного процесу
	Предмети та знаряддя праці: електронні ваги, рефлектометр, електромлинок для перемелювання обніжжя бджолиного, сушарка, електром'ясорубка, дрібна тертка, декристалізатор меду, настільна електроплитка, холодильник, морозильна камера, ложки для меду, міксер, блендер, сито, лійка, спиртометр, колби, мірні склянки, термометр, цукрометр				