

Професійний стандарт

АПАРАТНИК ВИРОБНИЦТВА МЕДОВИХ НАПОЇВ ТА ІНШОЇ ПРОДУКЦІЇ БДЖІЛЬНИЦТВА

*(дата внесення до Реєстру
кваліфікацій 08.04.2024 р.)*

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) №5 (відповідно до протоколу №12 (152) від 29 березня 2024 року) 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 червня 2017 року № 373
- висновку репрезентативних всеукраїнських об'єднань професійних спілок на галузевому рівні від 16 лютого 2024 року 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 11	Виробництво напоїв	Група 11.0	Виробництво напоїв	Клас 11.03	Виробництво сидру та інших плодово-ягідних вин
						Клас 11.07	Виробництво безалкогольних напоїв; виробництво мінеральних вод та інших вод, розлитих у пляшки
		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

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 виробництва медових напоїв та іншої продукції бджільництва I-го рівня професійної кваліфікації (3-4 кваліфікаційний розряд), 4 рівень НРК.

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

Документи :

- 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 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 виробництва медових напоїв та іншої продукції бджільництва I-го рівня професійної кваліфікації (3-4 кваліфікаційний розряд)	Наявна робітнича професія, стаж роботи на виробництві не менше 1-го 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 один раз 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
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, ПВР	A1.1. Користуватися документацією щодо застосування та реалізації продуктів бджільництва	A1.1. Доповідати майстру виробництва інформацію про виконані роботи та про особливі умови виконання робіт згідно із встановленим порядком	A1.1. Забезпечувати відповідність записів, що ведуться на робочому місці вимогам щодо ведення документації
	A2. Здатність організувати безпечне робоче місце	A2.1. Інструкція 1, Правила 1, ПОР, 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 з 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, ЗІЗ, 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. Доводити до відома 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. Доводити до відома інформацію слюсарю-ремонтнику про несправність обладнання, порушення щодо забезпечення оптимального мікроклімату	A4.1. Контролювати параметри мікроклімату на робочому місці
	Предмети та знаряддя праці: дистанційний термометр, засоби для знищення комах (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 з допоміжним устаткуванням</p> <p>В1.4. Вести документацію щодо оглядів та перевірок, стану місткостей під тиском</p>	<p>В1.1. Доводити до відома майстра виробництва інформацію про поточний санітарний стан виробничого приміщення</p> <p>В1.2. Доводити до відома слюсаря-ремонтника інформацію щодо несправностей обладнання, майстру виробництва – щодо відсутності комплектуючих, тари, бактерицидних ламп, пакувальних матеріалів, інших потреб</p> <p>В1.3. Доводити до відома майстра виробництва та слюсаря-ремонтника інформацію щодо несправностей допоміжного устаткування</p> <p>В1.4. Проводити інструктаж підсобним робітникам 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. Забезпечувати дотримання термінів перевірки місткостей під тиском</p>
<p>Предмети та знаряддя праці: декристалізатор меду, лопатки та ложки для меду, шумовки для зняття піни, водний термометр, контрольно-вимірювальні прилади, регулювальні пристрої, бочки, валкова дробарка гребневідділяюча, відокремлювач, мембранний прес для відокремлення суслу від мезги, бродильні резервуари, флотаційні установки для оклеювання суслу, 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 інгредієнта 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. Забезпечувати якість меду, що відбирається, відповідно до вимог Держстандарту України
	С2. Здатність забезпечувати фізичні та хімічні властивості медових напоїв	С2.1. Знати особливості вибору меду для медового вина, види меду, хімію медового вина, властивості дріжджів та їхня роль у виробництві медового вина, сировину для виробництва медового напою, види медового трунку	С2.2. Готувати медові напої медівку, медуху, медовуху, медовицю, варений мед, ситенний мед та інші	С2.1. Брати участь у підготовці медових напоїв до дегустації	С2.1. Забезпечувати якість медових напоїв відповідно 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. Складати заявку та пред'являти на перевірку місткості під тиском</p> <p>С3.2. Доповідати 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. Забезпечувати виконання графіків повірок місткостей під тиском</p> <p>С3.2. Контролювати якість сировини, матеріалів, приправ</p> <p>С3.3. Забезпечувати якість 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, копистка для розмішування медової сити, електронні настільні ваги, мірні колби та склянки, настільна електроплитка, цукрометри, тара для розведення дріжджів</p>					

Трудові функції	Компетентності	Результати навчання			
		Знання	Уміння/навички	Комунікація	Відповідальність і автономія
АПР-4 Розлив, закупорювання і упакування медових напоїв	D1. Здатність виконувати розлив, 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, екстаусування продукції, розлив, закупорювання, методи закатки та обробки продукції, зберігання та транспортування продукції	D1.1. Підбирати тару для розливу, розфасовки продукції, готувати її до використання, застосовувати методи розливу, розфасовки, підбирати способи екстаусування та їх використання	D1.1. Замовляти відділу постачання тари певного виду та кількості згідно до виробничого завдання	D1.1. Забезпечувати герметичність закупорювання, рівномірність фасування продукції
	Предмети та знаряддя праці: лінія розливу напоїв, дозатор для розливання питного меду, пристосування для промивання пляшок перед розливанням, сушарка для пляшок, ручний закупорювач корків, спеціальний електрофен для нагрівання термоковпачків, фільтри, обладнання для фасування				
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 і 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.) і продуктів косметології, ГТЛ	E1.1. 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. Забезпечувати відповідність продуктів бджільництва та їхньої переробки вимогам технологічного процесу

Трудові функції	Компетентності	Результати навчання			
		Знання	Уміння/навички	Комунікація	Відповідальність і автономія
	Предмети та знаряддя праці: електронні ваги, рефрактометр, електромлинок для перемелювання обніжжя бджолиного, сушарка, електром'ясорубка, дрібна тертка, декристалізатор меду, настільна електроплитка, холодильник, морозильна камера, ложки для меду, міксер, блендер, спиртометр, колби, мірні склянки				
АПР-6 Приготування кулінарних виробів з додаванням меду	F1. Здатність виконувати технологічні процеси приготування кулінарних виробів з додаванням меду	F1.1. Технологію приготування наливки та настійки з фруктами та медом, технології приготування десертів з медом, фруктових десертів з додаванням меду, десертних кремів, желе, мусів, технології приготування фруктових салатів з медом, технології приготування фруктових заготовок з додаванням меду	F1.1. Користуватися обладнанням для переробки і зберігання продуктів бджільництва, кулінарних виробів на основі меду	F11. Приймати замовлення на приготування кулінарних виробів на основі меду, видавати готову продукцію замовнику	F1.1. Забезпечувати відповідність кулінарних виробів на основі меду вимогам технологічного процесу
	Предмети та знаряддя праці: насадка на дріль для кремування меду, диспенсер для меду, місткість-дозатор, термокамера для розпуску меду, приймальна ємність попередньої обробки, гомогенізатор, мікрофільтр, пастеризатор, вакуумний випарник, крематор меду, термокамера для розпуску меду, гомогенізатор				

VI. Відомості про розробника та затвердження професійного стандарт

1. Повне найменування розробника професійного стандарту

Міністерство аграрної політики та продовольства України

2. Назва та реквізити документа, яким затверджено професійний стандарт

Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України від 08 квітня 2024 р. №1137.

3. Реквізити висновку суб'єкта перевірки про дотримання вимог Порядку розроблення, введення в дію та перегляду професійних стандартів під час підготовки проєкту професійного стандарту

Висновок Національного агентства кваліфікацій до проєкту професійного стандарту «Апаратник виробництва медових напоїв та іншої продукції бджільництва», схвалений рішенням Національного агентства кваліфікацій №5 (відповідно до протоколу №12 (152) від 29.03.2024 р.)

4. Реквізити висновку репрезентативних всеукраїнських об'єднань професійних спілок на галузевому рівні про погодження проєкту професійного стандарту

Висновок Професійної спілки працівників АПК від 16.02.2024 про погодження проєкту професійного стандарту.

VII. Дата внесення професійного стандарту до Реєстру 08.04.2024 року.

VIII. Рекомендована дата перегляду професійного стандарт 2029 рік.