

**Вимоги роботодавців до підготовки фахівців  
зі спеціальності 181 Харчові технології  
освітньо-професійної програми  
«Технології продуктів бродіння, напоїв та виноробства»  
СВО Бакалавр**

Освітня програма спрямовується на здобуття здобувачами спеціальних навичок та знань у сфері технологій виробництва продукції з винограду, зернової та плодово-ягідної сировини. Основний акцент робиться на опанування обов'язковими і вибірковими навчальними дисциплінами фундаментальної, природничо-наукової, загальноекономічної, професійної та практичної підготовки і набуття глибоких знань і критичний підхід до організації та контролю виробництва продукції з рослинної сировини, шляхом прийняття ефективних професійних рішень, розв'язання актуальних задач і проблем галузі.

Цілями ОП є підготовка конкурентоспроможного фахівця, обізнаного з виробництвом харчової продукції, шляхом поєднання сучасних методів навчання та наукових досліджень відповідно до потреб агропромислового сектору України та держави в цілому, здатного до організації та розвитку інновацій у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів, а також проведення досліджень для формування основи подальшого навчання.

**Основними вимогами до майбутніх фахівців  
роботодавці вважають наступні професійні знання та вміння:**

- знання вимог чинної нормативної документації, технологічних інструкцій та організація лабораторії техно-хімічного контролю на харчових підприємствах;
- здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади;
- розуміти сутність та мету перетворень основних компонентів сировини під час різних етапів технологічного процесу;
- здатність впроваджувати у практичну виробничу діяльність сучасні технології, обладнання, методи розвитку виробництва з урахуванням світових тенденцій в галузі продуктів бродіння, напоїв та виноробства;
- мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та / або у складі наукової групи;
- здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів, зокрема продуктів переробки агропромислового комплексу, контролювати якість готових продуктів згідно чинних стандартів;
- приймати участь у розробці та впровадженні нових видів продукції з урахуванням світових тенденцій розвитку галузі та технологічної документації

до її виробництва;

- вільно спілкуватись державною та іноземною мовами;
- володіти навичками управління якістю та безпечністю сировини та готової продукції.

**Крім професійних знань фахівці повинні мати наступні  
вміння і навички (Soft skills):**

- базові комп'ютерні вміння,
- здатність до роботи в команді,
- здатність до навчання та саморозвитку;
- відповідальність;
- уважність;
- організаторські навички.

проектний менеджмент, продажі та маркетинг, прагнення до розвитку, стійкість до стресу

, готовність відповідати за доручену справу, адекватна самооцінка,

наполегливість, креативність, комунікативність, емпатійність, принциповість