

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

Освітня програма має прикладний (або академічний) характер, орієнтована на підготовку фахівців у сфері технологій продуктів бродіння та виноробства. Основний акцент робиться на поглиблену теоретичну і практичну підготовку для проведення науково-дослідних, проєктно-технологічних, виробничо-технологічних робіт з розробленням та апробацією технічних і технологічних інновацій в сфері технологій продуктів бродіння та виноробства.

Професійний аспект програми – організація практичної підготовки на бродильних та виноробних підприємствах харчової промисловості.

Науковий аспект програми – наявність обов'язкового семестру для наукового узагальнення результатів досліджень та оприлюднення їх на науково-практичних семінарах, конференціях тощо.

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

- здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел;
- здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі;
- вміння приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах;
- здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проєктів.
- здатність розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки;
- вміння обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом, з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій;
- вміння аналізувати існуючі та розробляти нові види продуктів бродіння та виноробства, організувати на сучасному рівні технологічний контроль якості продуктів, забезпечувати об'єктивність і достовірність результатів, що дозволяють диференціювати харчові продукти за рівнями якості;
- вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових

технологій;

- 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