Додаток 1

Рекомендації роботодавців щодо освітніх і технічних вимог до випускників ОПП «Харчові технології» при працевлаштуванні

1. Освітній рівень

- Бакалавр або інженер-технолог у галузі харчових технологій, харчової промисловості або суміжних наук (харчова хімія, біотехнологія, мікробіологія).
- Наявність профільних сертифікацій (HACCP, ISO 22000, сертифікат з безпеки харчових продуктів) може підвищити шанси на працевлаштування.

2. Основні технічні вимоги

Роботодавці очікують, що фахівець зможе:

- впроваджувати сучасні технології виробництва продуктів;
- складати технологічну документацію (технічні умови, інструкції);
- контролювати якість та безпечність продукції;
- дотримуватися і впроваджувати норми безпеки праці та санітарні стандарти;
- аналізувати і оптимізувати виробничі процеси.

3. Софт-скіли

- аналітичне мислення й увага до деталей;
- комунікація та робота в команді;
- гнучкість і здатність адаптуватися до нових процесів;
- знання нормативних вимог та стандартизації.

4. Досвід роботи

- Часто очікується досвід від 1–3 років, особливо для посад технолога виробництва чи якості.
- Для вищих посад (керівник виробництва, R&D менеджер) — важливий досвід впровадження технологічних рішень.

5. Поточні тенденції ринку праці

Інновації та автоматизація

Сучасна харчова промисловість активно впроваджує автоматизацію, цифрові технології й навіть AI-інструменти:

- автоматизовані системи контролю якості харчових продуктів;
- оптимізація виробничих процесів;
- інтеграція сучасних засобів аналітики.

Це означає, що комп'ютерна грамотність, здатність працювати з цифровим обладнанням та аналіз даних стають частиною професійних вимог.

6. Попит на спеціалістів

Хоча ситуація на ринку праці в Україні має свої виклики (економічна кон'юнктура, війна, коливання попиту на кадри), фахівці харчових технологій залишаються затребуваними на виробництві та в контролі якості, особливо в продовольчих і переробних секторах.

7. Перспективи професійного розвитку

Можливі кар'єрні шляхи

З дипломом харчових технологій можна перейти в:

- технолога виробництва або зміни;
- інженера з якості;
- керівника виробничих ділянок;
- R&D чи менеджера з інновацій;
- консультанта з безпеки харчових продуктів.

Поза традиційним виробництвом

- стартапи харчових технологій і харчових інновацій;
- міжнародні компанії з розробки нових продуктів;
- сфера здорового харчування, дієтичних продуктів.

8. Поради для самоаналізу

Щоб оцінити свої шанси на ринку праці, подумай про наступне:

✓ чи маєш актуальні навички з контролю якості, HACCP, ISO;

✓ чи можеш опанувати цифрові інструменти (системи моніторингу виробництва, аналітика даних);

✓ які твої сильні софт-скіли (комунікація, аналітика, робота в команді);

✓ чи готовий до продовження навчання (сертифікації, курси нових технологій).

Від роботодавців:

Назар ДУМИЧ,
головний технолог
ТзОВ «Екотрейд Захід»

Від циклової комісії викладачів
професійно-теоретичної підготовки і
майстрів виробничого навчання
технологічного профілю:

Надія ФЕДЬКІВ

27 серпня 2024 р.