



Тетяна Ровчак - талановита випускниця Державного біотехнологічного університету, факультету Біотехнологій, за спеціальністю *«Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»* (ОПП *«Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»*).

Під час навчання вона зарекомендувала себе як відповідальна, цілеспрямована та креативна студентка з глибокою зацікавленістю до молочної галузі та нетрадиційного сироваріння.

Сьогодні Тетяна обіймає посаду головного технолога та менеджера у ТОВ СК «Восток» Ізюмського району Харківської області. Її професійна діяльність охоплює весь технологічний процес - від контролю якості молока-сировини до розробки нових рецептур та вдосконалення виробничих процесів.

Особливу увагу Тетяна приділяє розвитку крафтового сироробства. Вона є засновницею та ідейною натхненницею торгової марки **«Cheese Lady» Бугаївські сири** - бренду, що поєднує традиції, натуральність та сучасні підходи до виготовлення сирів. Її продукція відзначається автентичністю, високою якістю та оригінальністю смаків, яка вже здобула прихильність серед поціновувачів натуральної продукції та гурманів.

Тетяна Ровчак - приклад молоді української спеціалістки, яка не лише глибоко опанувала професію, а й активно розвиває молочну переробну галузь на регіональному рівні, впроваджуючи інновації, підтримуючи локальне виробництво та популяризуючи культуру споживання якісного сиру в Україні.

Так тримати!!! Пишаємось нашими випускниками!

 Побажання від Тетяни Ровчак:

"Дорогі студенти та майбутні фахівці!

Ніколи не зупиняйтесь у своєму розвитку, вірте у власні сили й пам'ятайте: саме ваша праця здатна змінювати світ довкола - починаючи з ферми, лабораторії чи цеху.

Не бійтеся реалізовувати свої ідеї, бути креативними та працювати з любов'ю до справи. А головне - залишайтеся вірними своїм цінностям та професії.

Україна потребує молодих, розумних, відповідальних, і відданих своїй справі спеціалістів, і саме Ви - наше майбутнє!"

Ровчак Т.Є., випускниця 2024 року