



Байрамов Денис Набійович

(у 2018 році закінчив магістратуру Харківського державного університету харчування та торгівлі за спеціальністю «Технології хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів»)

Прийшов у кондитерську галузь без особливого досвіду – закінчив у 2004 році Технікум медичного обладнання і влаштувався на роботу до ТОВ «Кондитерська фабрика «Солодкий світ» (м. Харків) спочатку на посаду тістоміса. Саме з цим підприємством і пов'язав свою подальшу професійну діяльність.

З 2005 по 2008 рік вже працював на посаді старшого кондитера дільниці східних солодошів, а з 2008 р. по 2011 р. – оператором варочної дільниці мармеладного цеху. Одночасно з 2008 р. навчався в Міжрегіональній академії управління персоналом, яку закінчив у 2012 р. отримавши ступінь бакалавра з менеджменту. Разом з тим продовжувалося і професійне зростання – з 2011 по 2014 рік посідав посаду начальника мармеладного цеху, а з 2014 року і по 2020 рік – посаду провідного технолога підприємства.

Зазначене спонукало отримати вищу освіту за обраною спеціальністю – в 2018 р. закінчив Харківський державний університет харчування та торгівлі, отримавши спеціальність магістра з харчових технологій за освітньою програмою «Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів».

З 2020 і по сьогоднішній день є головним технологом ТОВ «Кондитерська фабрика «Солодкий світ». В сфері повноважень як головного технолога лежить розробка та розширення асортименту шоколадних цукерок (з начинкою за принципом One-shot, преміум сегмента, фруктових тощо), полих шоколадних виробів, батончиків, лукуму та мармеладу; впровадження розробок у виробництво; участь в підбиранні обладнання для розроблених видів продукції та модернізації існуючих ліній; контроль якості готової продукції та напівфабрикатів тощо.

На сьогоднішній день продовжується активна співпраця з університетом. Зокрема був рецензентом та членом групи забезпечення освітньої програми «Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і

харчоконцентратів» рівня магістр, брав участь в обговоренні різних освітніх програм у якості стейкхолдера тощо.

Вдячний викладачам кафедри технології хлібопродуктів і кондитерських виробів за надання знання та тепле відношення. А рідному університету бажаю подальшого розвитку та перспективного майбутнього!