



Шкляєв Олексій Миколайович

(у 2008 році закінчив магістратуру Харківського державного університету харчування та торгівлі за спеціальністю «Технології хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів»;

У 2020 році закінчив аспірантуру Харківського державного університету харчування та торгівлі за спеціальністю «Технологія хлібопекарських продуктів, кондитерських виробів та харчових концентратів», отримав науковий ступінь кандидата технічних наук)

Завжди мріяв працювати у кондитерській галузі. Так склалося, що за свою трудову діяльність мав можливість попрацювати у самих різноманітних сферах виробництва кондитерської продукції.

Так з 2008 по 2011 роки працював на ТОВ «Кондитерська фабрика «Солодкий світ» (м. Харків) технологом шоколадного цеху, паралельно займався розробками мармеладу. Згодом запуслав цех виготовлення мармеладу від моменту проєктування до повноцінної роботи.

З 2011 по 2013 роки займав посаду начальника виробництва у Торговій компанії «Арго» (м. Харків), зокрема брав участь у проєктуванні цеху з виробництва драже, де одночасно працював технологом.

З 2013 по 2014 рік працював технологом на ТОВ «Чарівна мозаїка» (м. Харків), опанував технології виготовлення печива.

Так склалося, що потім переїхав до м. Кременчук, де 2 роки (з 2014 по 2016 рр.) посідав посаду технолога з розробки нових видів продуктів на ПП ВТК «Лукас», зокрема займався розробкою і впровадженням технологій нових цукерок, наповнювачів, начинок та глазури.

У 2016 році повернувся до м. Харків і до квітня 2022 р. займав посаду головного технолога на ТОВ «Суперлакомка» (ТМ «Shokoladno»). Займався розробкою грильяжних, пралінових цукерок; цукерок вафельних у тому числі порожнистих з начинкою; начинок та наповнювачів; глазурей.

З квітня 2022 р. по серпень 2023 р. був головним технологом на ТОВ «Три Стар» (м. Кропивницький), де опанував технології карамелі, халви та козинаків.

З вересня 2023 р. по листопад 2024 р. працював провідним технологом на ПВП Valex («Золота миля», м. Харків) в цеху з виготовлення емульсійних рослинних вершків, які використовуються потім для виготовлення кремів для оздоблення тортів та тістечок. Але зрозумів, що більше до вподоби займатися виробництвом безпосередньо кондитерської продукції, що стало причиною повернення на попереднє місце роботи – ТОВ «Три Стар» (м. Кропивницький).

Разом з тим продовжував співпрацю з рідним університетом, зокрема надав відгук на освітньо-наукову програму спеціальності «Харчові технології», рецензував освітньо-професійну програму «Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів» рівня бакалавр, є членом проектної групи ОПП «Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів» рівня магістр. Брав активну участь в обговоренні різних освітніх програм у якості стейкхолдера та проводив гостьові лекції для магістрантів кафедри.

Також продовжується тісна співпраця і в проведенні наукових досліджень, що підтверджується сумісними публікаціями в наукових виданнях різного рівня (в т. ч. тих, що входять до міжнародної наукометричної бази Scopus).

Отриманні під час навчання в магістратурі та аспірантурі знання давали мені можливість з легкістю опановувати самі різноманітні технології кондитерської продукції, за що я дуже вдячний університету та своїм наставникам, яких вже зараз сміливо можу називати колегами. Бажаю їм всім міцного здоров'я, талановитих студентів, цікавих ідей та розширення можливостей для їх реалізації!