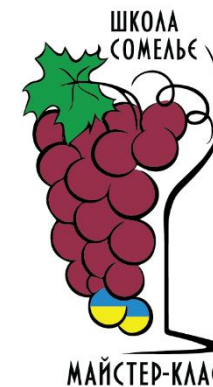




АПСВТ

Академія праці,
соціальних відносин
і туризму



Експериментальна кафедра «Енотехнологій та сервісу в готельно- ресторанному сегменті»



www.wines.org.ua

E-mail : master-class-som@ukr.net

Mob. +38 0677920640

+38 0996470225

ШКОЛА СОМЕЛЬЄ «МАЙСТЕР – КЛАС» ПЕРЕМОЖЕЦЬ ПРЕМІЇ WTA

Wine Travel Awards 2021-2022



The innovative international awards in the field of wine tourism.

"MASTER CLASS, the first sommelier school in Ukraine"

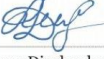
was awarded a title

Wine Travel Awards Winner

Nomination: Education in Enotourism
Category: Unique Program

This diploma grants you the right to use the registered medal and title
of the Wine Travel Awards 2021-2022 winner.


Yuliya Shafranska
WTA Co-founder

 X
Iryna Diachenkova
WTA Co-founder



Наші досягнення (2000 – 2025)

- 2000 р – Відкриття Першої в Україні Школи сомельє "Майстер-клас"
- 2002 р – Перший Всеукраїнський Конкурс сомельє
- 2002 р – Перший Міжнародний фестиваль вина " ВІНОФЕСТ"
- 2002 р – Заснована Всеукраїнська асоціація виноробів і сомельє
- 2003 р – Отримана Ліцензія МОН на навчання сомельє
- 2004 р– Перші Всеукраїнські Конкурси "барледі" та "бариста«
- 2007 р – Корпоративне навчання персоналу мережі магазинів міжнародної компанії «Metro Cash & Carry»
- 2007 р – Перший навчальний посібник за професією " Сам собі сомельє"
- 2007 р – Розроблені перші винні тури Україною
- 2015 р– Започатковано проведення щорічного Дегустаційного конкурсу "Сорт і теруар"
- 2016 р – Заснований щорічний професійний Конкурс "Кращий кавіст України"
- 2021 р– Заснована Асоціація кавістів України
- 2023 р– Заснований щорічний Дегустаційний конкурс "Кращий дегустатор України"
- 2023 р – Засновано проведення щорічного Фестивалю "День виноградаря та винороба України" та Свята "Українське молоде"
- 2023 р– Заснована перша в Україні Кафедра енотехнологій та сервісу в готельно- ресторанному сегменті при Академія праці, соціальних відносин і туризму
- 2024 р – Проведення першого професійного свята – "День Одеського Чорного" разом з ННЦ "ІВіВ ім В Є Таїрова"
- 2025 р – Разом з Академія праці, соціальних відносин і туризму розробка стандартів професії сомельє.

Відкриття Кафедри 01.09.2023

на базі 25 річного досвіду Першої в Україні Школи сомельє «Майстер-клас»



Меценат Кафедри – Доктор Рікардо Ф.Нуньєс – власник міжнародного винного холдингу «Vinos de La Luz»





Завідуюча кафедрою – Почесний професор Академії Праці, трудових відносин і туризму Наталія Петрівна Благополучна

Президент Всеукраїнської Асоціації виноробів та сомельє,
засновник та директор Першої в Україні Школи сомельє
«Майстер-клас» (з 3 квітня 2000)

– Автор єдиного в Україні навчального посібника «Сам собі
сомельє»

– Голова та член журі міжнародних та національних професійних
конкурсів сомельє, барменів, офіціантів, а також
дегустаційних конкурсів, що проводяться в Україні та за
кордоном. Організатор щорічних професійних Конкурсів сомельє
та кавістів (з 2002)

– Засновник та розробник Винних турів та маршрутів Україною
(з 2007)

– Засновник щорічного Дегустаційного Всеукраїнського конкурсу
«Сорт та терруар» (з 2015 р) Член Міжнародного дегустаційного
журі (з 2005)

Мета та завдання кафедри

01.09.2023 р. в Академії праці, соціальних відносин і туризму важливою подією стало відкриття першої і поки що єдиної в Україні експериментальної кафедри енотехнологій та сервісу в готельно-ресторанному сегменті.

- Підґрунтям для відкриття кафедри енотехнологій став 25-ти річний досвід Першої в Україні Школи сомельє «Майстер-клас», яка з 2000 р. успішно працює при Академії.
- Основним завдання новоствореної кафедри є підготовка для туристичної та готельно-ресторанної сфери спеціалістів, наприклад винних гідів.
- Впродовж навчання студенти будуть складати навчальні тури, планується багато практичної роботи з виїздом на виробництво.
- Також великий акцент буде зроблено на національних кухнях світу. Тобто вивчати будуть не тільки виноробство України, хоча саме на цьому буде основний аспект. Випускник кафедри має добре знати виноробство та національні кухні світу.
- Сьогодні еногастрономічний туризм – один з найбільш популярних видів туризму в світі.
- Україні є що запропонувати іноземним туристам, які приїдуть до нас після нашої перемоги.

Викладачі кафедри



- **Наталія Благополучна**

- Президент Всеукраїнської Асоціації виноробів та сомельє, засновник та директор Першої в Україні Школи сомельє «Майстер-клас» (з 3 квітня 2000), почесний професор Академії праці, соціальних відносин і туризму



- **Наталія Бурлаченко**

- Генеральний директор компанії "Big Wines" виробника українського вина - Бренд-амбасадор міжнародної групи компаній Vinos de La Luz - заступник Голови ГО "УКРСАДВИНПРОМ" з міжнародних відносин - постійний член офіційної делегації України в OIV - дипломований сомельє



- **Ірина Ковальова**

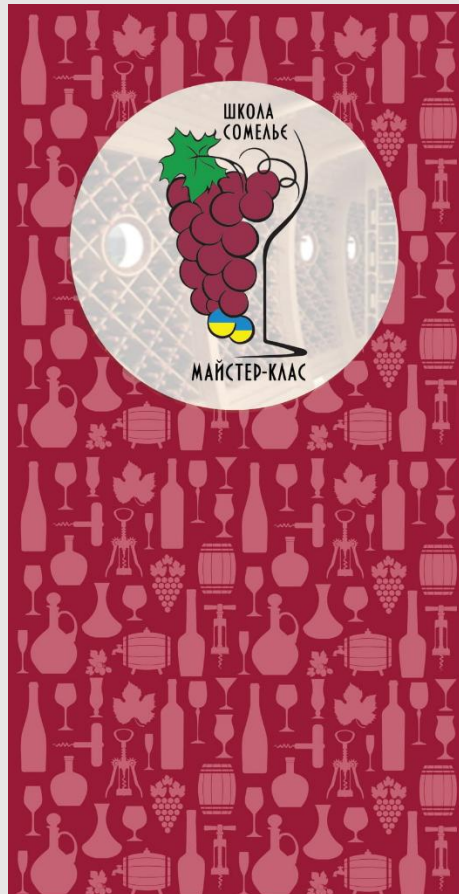
- Директор ННЦ «Інститут виноградарства і виноробства імені В.Є. Таїрова» НААН України доктор сільськогосподарських наук, старший дослідник член-кореспондент НААН України лауреат Державної премії України в галузі науки і технік

Основні навчальні предмети кафедри

1. Світове виноробство та відомі винні регіони світу
2. Світові кухні та національні традиції України
3. Основні технології виробництва вина та інших напоїв
4. Маркетингове забезпечення виноробної діяльності
5. Бізнес планування та менеджмент виноробного підприємства
6. Законодавче забезпечення в галузі виноградарства та виноробства
7. Організація обслуговування туристів в готельно – ресторанних комплексах
8. Основи складання винних турів
9. Практична робота «Винний тур на виробництво»
10. Практичні дегустації

Наші сертифікати відповідного рівня навчання

- Проходження навчання згідно вибраного рівня (LEVEL 2, LEVEL 3) по двом напрямкам кваліфікації : сомельє та кавіст



СЕРТИФІКАТ

засвідчує, що

прослухав _____ курс лекцій та практичних дегустацій на теми:

- Що таке «Вино»? Історія та сучасність. «Терруар». Фактори впливу.
- Класифікація вин за сортами, кольором, якістю, витримки, типу.
- Як продати вино ? Фактори впливу. Професії «сомельє» та «кавіст».
- Що таке «еногастрономія»? Основні принципи поєднання вин і блюд.
- Основні правила дегустації вин. Органолептична характеристика вина.
- Технологія виробництва сухих вин (червоних, білих, рожевих, «оранж»)
- Формула ферментації Луї Пастера. Склад виноградної ягоди, графік зрілості.
- Виробництво напівсухих і натуральних напівсолодких вин.
- Шампанське та ігристе вино , різниця технологій виробництва, сорти винограду.
- Основні технології виробництва ігристих вин світу.
- Особливості технологій виробництва десертних вин світу. Необхідні умови.
- Температура, посуд подачі десертних вин, поєднання з блюдами.
- Технологія виробництва міцних вин світу, особливі умови.
- Херес. Портвейн. Мадера. Марсала. Історія виникнення. Класифікація.
- Правила подачі та еногастрономії.
- Вина України. Класифікація вин. Відомі виробники, сорти винограду.
- Вина Франції. Особливості терруару. Класифікація вин, винні регіони, сорти винограду.
- Вина Італії та Іспанії. Класифікація вин. Особливі технології виробництва.
- Вина Нового Світу. Історія та сучасність, відомі вина.
- Коньяк і бренді світу. Технологія виробництва, класифікація. Відомі виробники.
- Віскі . Основні країни - Шотландія, Ірландія, США, Канада, Японія.
- Міцні напої світу. Правила подачі міцних напоїв та поєднання з блюдами.
- Сир. Технологія виробництва, класифікація, відомі світові марки.

Директор Школи сомельє

Наталія Благополучна

м. Київ, 202__ р.

Практична робота кафедри



Практичні винні тури





Практична дегустація на виноробні «SHABO»



Перспективи професійного росту

Після навчання на кафедрі «Енотехнологій та сервісу в готельно-ресторанному сегменті» можливість працевлаштування за спеціальностями «Сомельє» та «Кавіст» в готелях, ресторанах, винних бутиках та винних компаніях.

Наші випускники працюють в готелі "InterContinentalKyiv", винних бутиках "Good Wine", "Wine Time", винних компаніях "СВ+", "ДДС", "Бюро Вин" та ін., кращих ресторанах ("Vino e Cucina", "Веранда", "Фенікс", "Чача" та багато ін.).

Окремий напрямок навчання – підготовка винних гідів.



Запрошуємо вас на ексклюзивне навчання в Академію праці, соціальних відносин і туризму на нашу кафедру

Ректору Академії праці,
соціальних відносин і туризму
Сухомлину В.Б
Студента АПСВТ

Заява

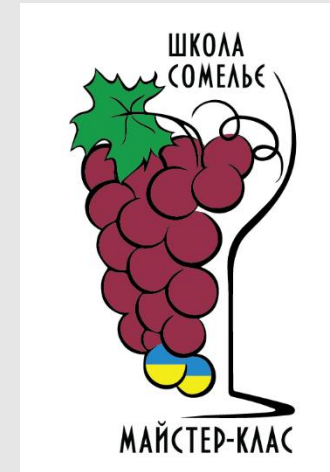
Прошу надати мені можливість навчатись по наступним вибірковим дисциплінам кафедри «Енотехнологій та сервісу в готельно-ресторанному сегменті»:

1. Світове виробництво та відомі винні регіони
2. Світові кухні та національні традиції України.
3. Основні технології виробництва вина та інших напоїв.
4. Організація обслуговування туристів в сегменті готельно-ресторанного бізнесу.
5. Основи складання винних турів по Україні.
6. Практична робота «Складання винного туру»
7. Практична робота «Винний тур на виробництво».

Дата _____



НАШІ КОНТАКТИ :



- WWW.SOCOSVITA.KIEV.UA
- WWW.WINES.ORG.UA