

ОГОЛОШУЄТЬСЯ НАБІР НА СЕРТИФІКАТНУ ОСВІТНЮ
ПРОФЕСІЙНУ ПРОГРАМУ

**«ПРОФЕСІЯ СОМЕЛЬЄ ТА НАУКОВО-ПРАКТИЧНІ ОСНОВИ
ДЕГУСТАЦІЇ ВИН ТА АЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ»**

Керівник програми – Куц А.М., доцент, к.т.н.

Менеджер – Білько М.В., доцент, к.т.н.

Сертифікатна освітня професійна програма «Професія сомельє та науково-практичні основи дегустації вин та алкогольних напоїв» розроблена для студентів 1-4 курсів бакалаврату та магістратури Національного університету харчових технологій, а також для всіх, хто цікавиться професією сомельє, бажає навчитися орієнтуватися в складному світі вина, правильно дегустувати вина та алкогольні напої та поєднувати їх з різноманітними стравами.

Дана програма рекомендована також співробітникам підприємств, науково-дослідних установ та організаціям усіх форм власності з **метою підвищення кваліфікації** з питань виробництва, контролювання якості та реалізації алкогольної продукції.

Ключові переваги програми:

здобуття слухачами знань про класифікацію, технології та особливості дегустації вин і алкогольних напоїв, про культуру споживання вина, еногастрономію, поглиблене розуміння індустрії продажу вин, принципів її роботи;

застосування сучасних методів навчання – тренінгів, майстер-класів, презентацій, робота з аксесуарами тощо;

робота з ароматами і запахами вин («ніс вина»), зразками вин і алкогольних напоїв;

набуття переваг при працевлаштуванні по закінченні університету, особистої конкурентоспроможності на ринку праці;

формування успішної кар'єри в ресторанному бізнесі;

можливість узяти участь у науково-практичних конференціях із питань еногастрономії, які проводяться в Національному університеті харчових виробництв, та опублікувати результати своїх досліджень у збірнику наукових праць.

По завершенні навчання слухачам програми видається сертифікат **Національного університету харчових технологій.**

Організаторами і викладачами програми «Професія сомельє та науково-практичні основи дегустації вин та алкогольних напоїв» є провідні лектори кафедри біотехнології продуктів бродіння і виноробства Національного університету харчових виробництв, які мають теоретичні знання та практичний досвід дегустування вин і алкогольних напоїв, є членами дегустаційних комісій пивоварної, виноробної та ін. галузей виробництва алкоголю. До навчального процесу залучаються провідні спеціалісти, технологи, сомельє українських підприємств, компаній, організацій.

Програма передбачає вивчення таких тем:

№	Назва теми	Вид занять	
		лекційні	практичні
1	Класифікація вин і алкогольних напоїв в Україні та в європейських країнах	2	
2	Термінологія	2	
3	Характеристика сортів винограду світу	2	
4	Виноробні регіони світу	6	
5	Виноробні регіони України	2	
6	Хвороби та вади вин	1	1
7	Відомі вина України та світу	2	2
8	Теорія і практика дегустації вин та алкогольних напоїв	4	6
9	Бокали та інші аксесуари для дегустації	1	1
10	Умови дегустації та вимоги до сомельє	2	
11	Складання карти вин	2	
12	Еногастрономія	4	

Програма передбачає надання консультацій та додаткові лекції по актуальним темам за замовленням слухачів.

Тривалість програми – 10 тижнів.

Обсяг програми – 40 годин (4 години у тиждень) денної форми навчання.

Терміни проведення сертифікаційної програми у першому семестрі 2016-2017 н.р. – з 07 жовтня по 15 грудня 2016 р.

Термін закінчення формування навчальних груп – 04 жовтня 2016 р..

Вартість навчання за сертифікаційною програмою залежить від кількості слухачів: до 5 слухачів – 3000 грн.* за одного слухача, до 15 слухачів – 1500 грн.* за одного слухача. **Мінімальна кількість слухачів** – 5 осіб.

Інформаційний пакет із сертифікатної освітньої професійної програми «Професія сомельє та науково-практичні основи дегустації вин та алкогольних напоїв» містить:

- програми всіх навчальних модулів,
- тематику лекцій, плани лабораторних та практичних занять;
- список рекомендованої літератури.

Формування навчальних груп відбувається на кафедрі біотехнології продуктів бродіння і виноробства.

Записатися у групу, дізнатися більше про програму та форми навчання можна на кафедрі біотехнології продуктів бродіння і виноробства: кор. Ж, каб. 508 тел. (044) 287-91-89; e-mail: aromat@ukr.net, anatolykuts@ukr.net, Куц Анатолій Михайлович, Білько Марина Володимирівна.

Останній день запису – 04 жовтня 2016 р.

Менеджмент програми відкритий для спілкування і врахує всі зауваження та побажання слухачів щодо змісту навчальних програм та якості роботи викладачів.

** у вартість навчання входять витрати на придбання матеріалів для дегустації – вина та алкогольні напої українських та закордонних виробників*



Бокали для дегустації вин та міцного алкоголю



«Ніс» вина – набори ароматів та запахів для навчання та тестування дегустаторів