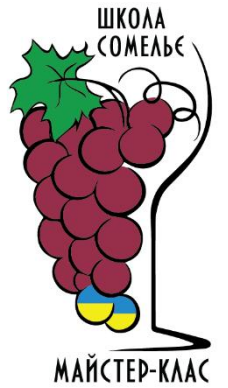




**АПСВТ**

Академія праці,  
соціальних відносин  
і туризму



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



[www.wines.org.ua](http://www.wines.org.ua)

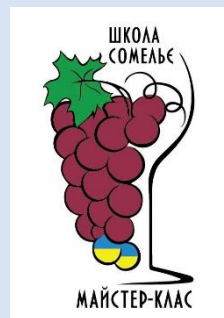
E-mail : [master-class-som@ukr.net](mailto:master-class-som@ukr.net)

Mob. +38 0677920640

+38 0996470225

# Експериментальна кафедра «Енотехнологій та сервісу в готельно-ресторанному сегменті» була заснована на базі Школи сомельє «Майстер-клас» в 2023

## Наші партнери :



# 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 Shafiranska  
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, соціальних відносин і туризму Наталія Петрівна Благополучна**

**Президент Всеукраїнської Асоціації виноробів та сомельє, засновник та директор Першої в Україні Школи сомельє «Майстер-клас» (з 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)**
- Член робочої групи з виноградарства та виноробства Міністерства економіки, довкілля та сільського господарства України**
- Розробник Державного професійного стандарту «Сомельє» (№ 01-38/45, від 02.07.2025)**
- Національна експертка професії «Сомельє»**



07.07.2025 № 02.03/01.01-09/1498  
на № 01/02-272 від 25.06.2025

Академія праці, соціальних  
відносин і туризму

e-mail: [master-class-som@ukr.net](mailto:master-class-som@ukr.net)

Про внесення до  
Реєстру кваліфікацій відомостей  
щодо професійного стандарту

Національне агентство кваліфікацій (далі – Агентство) розглянуло ваш лист від 25 червня 2025 року № 01/02-272, повідомляє.

Відповідно до абзацу дванадцятого частини другої статті 38 Закону України «Про освіту», підпункту третього пункту 9 та пункту 31 Положення про Реєстр кваліфікацій, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 16 червня 2021 року № 620 «Про затвердження Положення про Реєстр кваліфікацій», абзацу одинадцятого пункту 10 Статуту Агентства, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 05 грудня 2018 року № 1029 «Деякі питання Національного агентства кваліфікацій», Агентством 02 липня 2025 року внесено до Реєстру кваліфікацій відомості щодо професійного стандарту «Сомельє».

Керівник секретаріату

Юлія МАРТИН



14.11.2025 № 03.02/01.01-07/2705

Наталії БЛАГОПОЛУЧНИЙ  
[master-class-som@ukr.net](mailto:master-class-som@ukr.net)

Про включення  
до Реєстру кваліфікацій

Шановна Наталіє Петрівно!

Від імені Національного агентства кваліфікацій та від себе особисто, висловлюю Вам щирі вдячність за участь у відборі експертів та вітаю з включенням до Реєстру кваліфікацій, як експерта з акредитації кваліфікаційних центрів, згідно з прийнятим на засіданні Національного агентства кваліфікацій рішенням № 4 (протокол № 61 (255) від 11 листопада 2025 року).

З повагою

Голова

Юрій БАЛАНЮК

# 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 - 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. Організація обслуговування туристів в готельно – ресторанних комплексах
7. Основи складання винних турів
8. Практична робота «Винний тур на виробництво»
9. Практичні дегустації

# Сертифікат відповідного рівня навчання

	<p><b>Академія праці, соціальних відносин і туризму</b> Кафедра енотехнологій та сервісу в готельно-ресторанному сегменті Школа сомельє «Майстер-клас»</p>	<p><b>Academy of Labor, Social Relations and Tourism</b> Department of enotechnologies and service in the hotel and restaurant segment Sommelier school "Master class"</p>	
<h2>СЕРТИФІКАТ</h2>		<h2>CERTIFICATE</h2>	
<p>про проходження навчання за програмою <b>«Сомельє»</b> (згідно з отриманим Державним професійним стандартом № 01-38/45 від 02.07.25)</p>		<p>about passing the training according to the program <b>«Sommelier»</b> (according to the received State Professional Standard No.01-38/45 dated 07/02/25)</p>	
<p><i>вручається</i></p>		<p><i>awarded to</i></p>	
<p>Директор Школи сомельє «Майстер-клас», Завідувачка кафедри: _____ Наталія Благополучна</p>		<p>Director of the Sommelier School "Master Class", Head of the Department: _____ Natalia Blagopoluchna</p>	
<p>Ректор Академії: _____ Віктор Сухомлин</p>		<p>_____ Rector of the Academy: Viktor Sukhomlyn</p>	
<p>м. Київ, «__» _____ 202__р.</p>		<p>Kyiv, "___" _____ 202__</p>	

# 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  
Сухолину 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](http://WWW.SOCOSVITA.KIEV.UA)
- [WWW.WINES.ORG.UA](http://WWW.WINES.ORG.UA)