

Спеціальність 181
Харчові технології
Освітня програма
**Бродильне виробництво
і виноробство**



Виноробство — покликання і справа життя

Вино – неймовірний продукт, та його якість визначається безліччю факторів. Достатньо уявити, що з одного сорту винограду, вирощеного на одній і тій же території, можуть вийти зовсім різні вина внаслідок зовні не пов'язаних між собою факторів, таких, наприклад, як різна сонячна експозиція виноградника або зміна складу ґрунту. Існують постійні фактори, які визначають смак та якість вина.

Виноробство - це дуже цікаве і захоплююче заняття, яке відоме людині з найдавніших часів. Можна сказати, що вино - це ровесник нашої цивілізації.



Виноробна галузь – одна з найрозвиненіших в Україні.

Практична підготовка здійснюється на провідних підприємствах галузі:

- **SHABO;**
- **ПШ «Бостардо»**
- **ТОВ «Винтрест»**
- **ДП ДГ «Гаїровське»**
- **ТОВ «Гаїрово»**
- **ПАТ «Коблево»**
- **ПрАТ «Одесавипром»**
- **ПАТ «Дорінвест»**
- **ТОВ «Завод класичних вин»**
- **ПАТ «Шустов»**
- **Болградський винзавод та інші винзаводи південного регіону**



Наші студенти можуть займати посади на підприємстві:

- лаборант;
- молодший технолог;
- помічник технолога;
- майстер відведеної ділянки
- сомельє



Сомельє — людина, яка знається на вині: проводить дегустації, знає все про історію напою, як виробляється будь-який сорт і з якою їжею поєднується напій.

Сомельє працює в ресторанах або у винних магазинах. Саме він зможе допомогти вибрати відповідне вино, коли ви говорите «хочу, щоб не сильно солодке, легке і фруктове». Він точно знає, який сорт підійде під рибу, а який — під м'ясо. Сомельє повинен врахувати всі ваші бажання і запропонувати кращі варіанти з різних цінкових категорій.



Підприємства де наші студенти проходять практику

ВАТ «Коблево»



«Інститут виноградарства і виноробства ім. В. Є. Таїрова»



Екскурсії на підприємства зі студентами освітньої програми
«Бродильне виробництво і виноробство»

