



Sommelier Master - 3. stopnja

Tema	Teorija ure	Praksa ure	predavatelji
NADGRADNJA ZNANJ O VINU			
Izrazoslovje in opisovanje vin - ob degustaciji		3	Aleksander Bohinc Sommelier Master
Senzorično vrednotenje rdečih vin Degustacija	4	2	dr. Franc Čuš, KIS
POZNAVANJE PIJAČ, KI SE UŽIVAJO OB HRANI			
Vode - izvirske in mineralne Degustacija	3		dr. Majda Povše, ex. Radenska d.d.
Sokovi in sokovom podobne pijače Degustacija	2		dr. Majda Povše, ex. Radenska d.d.
Piva in pivu podobne pijače Degustacija	3		prof. dr. Peter Raspor zaslužni profesor UL
Sake Degustacija	3		Majda Debevc Sommelier Master
Aperitivi in Digestivi	2		Edvard Kužner Sommelier Master
KULTURA UŽIVANJA PIJAČ			
Uživanje vina in zdravje	2		prof. dr. Primož Strojjan, dr med. Onkološki institut
Uživanje vina v poglavitnih svetovnih kulturah/religijah	2		prof. dr. Peter Raspor zaslužni profesor UL
POZNAVANJE ŽIVIL IN JEDI			
Raznolikost rastlinski virov živil v luči tradicionalne in sodobne pridelave Uvodno predavanje v svet hrane	3		prof. dr. Peter Raspor zaslužni profesor UL
Raznolikost animalnih virov živil v luči tradicionalne in sodobne prireje Uvodno predavanje v svet hrane	3		prof. dr. Peter Raspor zaslužni profesor UL
Morske in sladkovodne ribe in pridelki akvakulture v jedeh degustacija okusov z vini	3		Dr. Andreja Ramšak, Morska biološka postaja
Zelenjadnice v jedeh degustacija okusov z vini	3		prof. dr. Nina Kacjan Maršič Biotehniška fakulteta



Meso in mesni izdelki v jedeh degustacija okusov z vini	3		Tadej Kaltnekar Kras Sežana
Testenine in testeninam podobni izdelki v jedeh degustacija okusov z vini	3		prof. dr. Peter Raspor zaslužni profesor UL
Raznolikost svetovnih kisov degustacija okusov z vini	3		prof. dr. Peter Raspor zaslužni profesor UL
Oljčni plodovi, olja in maščobe v jedeh degustacija okusov z vini	3		dr. Milena Miklavčič, dr. Bojan Butinar Inštitut za oljarstvo
Raznolikost svetovnih sirov degustacija okusov z vini	3		prof. dr. Irena Rogelj Inštitut za mlekarstvo
Začimbe v pripravi jedi in prehrani degustacija okusov z vini	3		mag. Sergej Jerman, Žito d.o.o.
ENO GEOGRAFIJA SVETA			
Vina Azije: Indija, Japonska, Kitajska, Tajska	3	3	Majda Debevc Sommelier Master
Vina Mediterana: Alžirija, Izrael, Libanon, Maroko, Portugalska, Tunizija, Turčija	3	3	Majda Debevc Sommelier Master
Vzhodna Evropa: Gruzija, Moldavija, Rusija	3	3	Majda Debevc Sommelier Master
UJEMANJE VINA in JEDI			
MENI 1 / Borbona catering Izbira vin k pet-hodnemu meniju delavnica vertikalnega priporočanja vin		4	Kužner Edi Sommelier Master Branko Podmenik BP Kulinarika
MENI 2 / Borbona catering Izbira vin k pet-hodnemu meniju delavnica vertikalnega priporočanja vin		4	Gostujoči sommelier Branko Podmenik BP Kulinarika
MENI 3 / Borbona catering Izbira vin k pet-hodnemu meniju delavnica vertikalnega priporočanja vin		4	Bohinc Aleksander Sommelier Master Branko Podmenik BP Kulinarika
EKSKURZIJA			
V maju oz. juniju se planira tridnevna ekskurzija za doplačilo		3 dni	Aleksander Bohinc

Pridružujemo si pravico do spremembe programa.