**Учебный план**

**по дополнительной общеобразовательной (общеразвивающей) программе**

**«ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЕ ОПРЕДЕЛЕНИЕ КАЧЕСТВА МЕДА»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование темы** | **Всего часов**  **по программе** | **Лекции** | **Практические**  **занятий** |
| 1 | Понятие сенсорного анализа пчелопродуктов. История развития методов сенсорного анализа меда. Этапы дегустации. | 6 | 3 | 3 |
| 2 | Определение сенсорных возможностей слушателей. Обонятельные ощущения. Восприятие запаха и аромата. | 6 | 4 | 2 |
| 3 | Вкусовые ощущения. Пробы разных медов. Дефекты меда. Заключительный тест на распознавание монофлорных медов в количестве 15 проб. | 6 | 3 | 3 |
| 4 | Условия использования сенсорного аппарата и личность дегустатора. | 6 | 2 | 4 |
| 5 | Жидкие меда и их дегустация: акация, апельсиновый, клеверный, каштановый и т.д. Поведение дегустатора. | 6 | 2 | 4 |
| 6 | Описание методик рекомендованных для дегустации меда. | 6 | 4 | 2 |
| 7 | Дискриминационные тесты. Тест «в тройках». Критерий сенсорного анализа меда. | 8 | 4 | 4 |
| 8 | Тест четырех вкусов и смешанных сортов меда | 4 | 2 | 2 |
| 9 | Тесты по тактильной оценке. Протокол решения дегустатора типа кристаллизации меда. | 4 | 2 | 2 |
| 10 | Подогретые и старые меда. Тест по оценке дефектного меда. | 8 | 4 | 4 |
| **Всего часов по программе** | | **60** | **30** | **30** |