

**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

УТВЕРЖДАЮ:

Проректор

**по довузовскому и дополнительному
профессиональному образованию**



« 30 »

2023

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
(ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ) ПРОГРАММА**

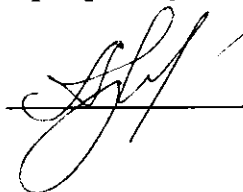
**«МАСТЕР-КЛАСС ПО ОСОБЕННОСТЯМ ТЕМНЫХ И
СВЕТЛЫХ МОНОФЛОРНЫХ МЕДОВ»**

Объем в часах: 18 часов

Организация обучения: одновременно (непрерывно)

г. Краснодар
2023

Программу составил д-р. биологических наук., профессор кафедры зоологии


Л.Я. Морева

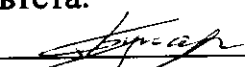
Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры зоологии

«4» апреля 2023 г. протокол № 3


Зав. кафедрой  С.Ю. Кустов

Утверждена на заседании учебно-методической комиссии биологического факультета.

«28» апреля 2023 г., протокол № 9

Председатель УМК биологического факультета.
кандидат биологических наук, доцент  О.В. Букарева.

Руководитель института
тестовых технологий
и дополнительного образования

 С.И. Завгородняя

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

Настоящая программа разработана в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Минпросвещения России от 27 июля 2022 года N 629 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам».

1.1. Категория слушателей: допускаются лица без предъявления требований к уровню образования.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения программы.

Программа направлена на определение сенсорного анализа мёда особенностей темных и светлых монофлорных мёдов, производится посредством четырех органов чувств (вкуса, обоняния, осязания, зрения).

Слушатель в результате освоения программы должен знать:

1. Какие бывают обонятельные ощущения;
2. Условия использования сенсорного аппарата;
3. Критерий сенсорного анализа мёда;
5. Особенности монофлорных мёдов (темные и светлые);

уметь:

1. Применять полученные знания при изучении сенсорного анализа мёда;
2. Применять органолептические признаки;
3. Умение чувствовать тончайшие оттенки вкуса приобретает в процессе тренировок.

1.3. Режим занятий: 6 часов в день

1.4. Программа не предусматривает итоговую аттестацию. Документ об обучении, выдаваемый по результатам освоения программы, - Сертификат о дополнительном образовании.

2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование темы	Всего часов по программе	Лекции	Практические занятия
1.	Понятие сенсорного анализа пчелопродуктов. История развития методов сенсорного анализа мёда. Этапы дегустации. Определение сенсорных возможностей слушателей. Обонятельные ощущения. Восприятие запаха и аромата.	6	3	3
2.	Вкусовые ощущения. Пробы разных мёдов. Заключительный тест на распознавание монофлорных мёдов в количестве 15 проб.	6	3	3
3.	Монофлорные мёды и их дегустация: Дискриминационные тесты. Тест «в тройках». Критерий сенсорного анализа мёда.	6	3	3
Всего часов по программе		18	9	9

3. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Наименование темы	Количество часов
	1 неделя
Понятие сенсорного анализа пчелопродуктов. История развития методов сенсорного анализа меда. Этапы дегустации. Определение сенсорных возможностей слушателей. Обонятельные ощущения. Восприятие запаха и аромата.	6
Вкусовые ощущения. Пробы разных медов. Заключительный тест на распознавание монофлорных медов в количестве 15 проб.	6
Монофлорные меда и их дегустация: Дискриминационные тесты. Тест «в тройках». Критерий сенсорного анализа меда.	6
Всего часов	18

4. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО ТЕМАМ

Наименование темы (дисциплины)	Содержание учебного материала, тематика учебных занятий	Объем часов	
1	2	3	
Тема 1. Понятие сенсорного анализа пчелопродуктов. История развития методов сенсорного анализа меда. Этапы дегустации.	Содержание темы	6	
	1. Введение в предмет.		
	2. ГОСТ		
	3. Этапы дегустации.		
	4. Определение сенсорных возможностей.		
	5. Обонятельные ощущения.		
	Тематика учебных занятий		
	1. Лекция. «Понятие сенсорного анализа пчелопродуктов», «Определение сенсорных возможностей слушателей»	3	
	2. Практическое занятие. «Этапы дегустации», «Восприятие запаха и аромата»	3	
Тема 2. Вкусовые ощущения. Пробы разных медов. Дефекты меда. Заключительный тест на распознавание монофлорных медов в количестве 15 проб.	Содержание темы	6	
	1. Вкусовые ощущения		
	2. Кристаллизованный мед.		
	3. Жидкие меда.		
	Тематика учебных занятий		
		1. Лекция. «Сенсорный анализ»	3
	2. Практическое занятие. «Жидкие меда и их дегустация: акация, апельсиновый, клеверный, каштановый и т.д»	3	
Тема 3. Дискриминационные тесты. Тест «в тройках». Критерий сенсорного анализа меда.	Содержание темы	6	
	1. Дискриминационные тесты.		
	2. Критерий сенсорного анализа меда.		
	Тематика учебных занятий		
		1. Лекция. «Дискриминационные тесты».	3
		2. Практическое занятие. «Тест «в тройках». Критерий сенсорного анализа меда».	3

5. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

5.1. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Реализация программы осуществляется научно-педагогическим работником кафедры зоологии биологического факультета, имеющим ученую степень доктора наук.

5.2. Материально-техническое обеспечение.

Реализация программы предполагает наличие учебной аудитории, оснащенной мультимедийным оборудованием (проектор, ноутбук, интерактивная доска) с доступом к сети Интернет, а также компьютерного класса с лицензионным программным обеспечением: ОС windows, офисный пакет ms office.

5.3. Информационное и учебно-методическое обеспечение.

Учебный процесс обеспечен учебной и учебно-методической литературой, нормативной документацией, презентационными материалами, раздаточным материалом:

Перечень используемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

Основные источники:

1. Кривцов, Н.И. Пчеловодство [Электронный ресурс]: учеб. / Н.И. Кривцов, В.И. Лебедев, Г.М. Туников. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 388 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/93716>.

Дополнительные источники:

1. Рожков, К.А. Медоносная пчела: содержание, кормление и уход [Электронный ресурс] учеб. пособие / К.А. Рожков, С.Н. Хохрин, А.Ф. Кузнецов. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2014. — 432 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/49471>. — Загл. с экрана.

Интернет-ресурсы:

1. Министерство образования и науки Российской Федерации (<http://минобрнауки.рф/>).
2. Федеральный портал «Российское образование» (<http://www.edu.ru/>).
3. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» (<http://window.edu.ru/>).
4. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов (<http://www.school-collection.edu.ru/>).
5. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (<http://fcior.edu.ru/>).
6. Образовательный портал «Учеба» (<http://www.ucheba.com/>).
7. Научная электронная библиотека (НЭБ) (<http://www.elibrary.ru/>).
8. Национальная электронная библиотека (<http://нэб.рф/>).
9. Кибер Ленинка (<http://cyberleninka.ru/>).
10. Служба тематических толковых словарей (<http://www.glossary.ru/>).
11. Словари и энциклопедии (<http://dic.academic.ru/>).
12. Консультант Плюс – справочная правовая система (доступ по локальной сети).
13. Журнал «Пчеловодство» [Официальный сайт] – URL: <http://beejournal.ru/>.
14. Российский журнал «Проблемы ветеринарной санитарии, гигиены и экологии» [Официальный сайт] – URL: <http://вниивсгэ.рф/>.
15. Журнал «Биология в сельском хозяйстве» – URL: <http://www.orelsau.ru/science/the-journal-biotechnology-in-agriculture/>.

5.4. Организация учебного процесса.

Программа реализуется по очной форме обучения с применением дистанционных образовательных технологий в течение 1 недели, одновременно. Режим занятий – не более 15 часов в неделю.

В образовательном процессе используются различные формы его организации: лекционные, практические и лабораторные занятия.