**Календарный учебный график**

**по дополнительной общеобразовательной (общеразвивающей) программе**

**«ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЕ ОПРЕДЕЛЕНИЕ КАЧЕСТВА МЕДА»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование темы** | **Количество часов** | | | |
| **1 неделя** | **2 неделя** | **3 неделя** | **4 неделя** |
| Понятие сенсорного анализа пчелопродуктов. История развития методов сенсорного анализа меда. Этапы дегустации. | 6 |  |  |  |
| Определение сенсорных возможностей слушателей. Обонятельные ощущения. Восприятие запаха и аромата. | 6 |  |  |  |
| Вкусовые ощущения. Пробы разных медов. Дефекты меда. Заключительный тест на распознавание монофлорных медов в количестве 15 проб. | 6 |  |  |  |
| Условия использования сенсорного аппарата и личность дегустатора. | 6 |  |  |  |
| Жидкие меда и их дегустация: акация, апельсиновый, клеверный, каштановый и т.д. Поведение дегустатора. | 6 |  |  |  |
| Описание методик рекомендованных для дегустации меда. |  | 6 |  |  |
| Дискриминационные тесты. Тест «в тройках». Критерий сенсорного анализа меда. |  | 8 |  |  |
| Тест четырех вкусов и смешанных сортов меда |  | 4 |  |  |
| Тесты по тактильной оценке. Протокол решения дегустатора типа кристаллизации меда. |  | 4 |  |  |
| Подогретые и старые меда. Тест по оценке дефектного меда. |  | 8 |  |  |
| **Всего часов** | **60** | | | |