

**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

 Кустов  
« 30 » 2023

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
(ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ) ПРОГРАММА**

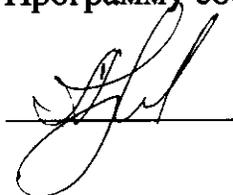
**«ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЕ ОПРЕДЕЛЕНИЕ  
КАЧЕСТВА МЁДА»**

**Объем в часах: 60 часов**

**Организация обучения: одновременно (непрерывно)**

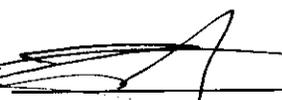
г. Краснодар  
2023

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, 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. Поведение дегустатора;
4. Протокол решения дегустатора типа кристаллизации меда;
5. Критерий сенсорного анализа меда.

#### уметь:

1. Применять полученные знания при изучении сенсорного анализа меда;
2. Применять органолептические признаки;
3. Умение чувствовать тончайшие оттенки вкуса приобретается 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 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
<b>Всего часов по программе</b>		<b>60</b>	<b>30</b>	<b>30</b>

### 3. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

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. Обязательные 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		
<b>Всего часов</b>		<b>60</b>		

#### 4. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО ТЕМАМ

Наименование темы (дисциплины)	Содержание учебного материала, тематика учебных занятий	Объем часов
1	2	3
<p style="text-align: center;">Тема 1.</p> <p>Понятие сенсорного анализа пчелопродуктов. История развития методов сенсорного анализа меда. Этапы дегустации.</p>	<b>Содержание темы:</b>	6
	1. Введение в предмет.	
	2. ГОСТ	
	3. Этапы дегустации.	
	<b>Тематика учебных занятий</b>	
	1. Лекция «Понятие сенсорного анализа пчелопродуктов».	3
	2. Практическое занятие «Этапы дегустации»	3
<p style="text-align: center;">Тема 2.</p> <p>Определение сенсорных возможностей слушателей. Обонятельные ощущения. Восприятие запаха и аромата.</p>	<b>Содержание темы:</b>	6
	1. Определение сенсорных возможностей.	
	2. Обонятельные ощущения.	
	<b>Тематика учебных занятий</b>	
		1. Лекция «Определение сенсорных возможностей слушателей»
	2. Практическое занятие «Восприятие запаха и аромата»	3
<p style="text-align: center;">Тема 3.</p> <p>Вкусовые ощущения. Пробы разных медов. Дефекты меда. Заключительный тест на распознавание монофлорных медов в количестве 15 проб.</p>	<b>Содержание темы:</b>	6
	1. 3 Вкусовые ощущения	
	2. Дефекты меда	
	<b>Тематика учебных занятий</b>	
		1. Лекция «Сенсорный анализ»
	2. Практическое занятие «Заключительный тест на распознавание монофлорных медов в количестве 15 проб»	3
<p style="text-align: center;">Тема 4.</p> <p>Условия использования сенсорного аппарата и личность дегустатора.</p>	<b>Содержание темы:</b>	6
	1. Сенсорный аппарат	
	2. Использование сенсорного аппарата	
	<b>Тематика учебных занятий</b>	
		1. Лекция «Условия использования сенсорного аппарата и личность дегустатора.»
	2. Лекция «Условия использования сенсорного аппарата и личность дегустатора.»	3
<p style="text-align: center;">Тема 5.</p> <p>Жидкие меда и их дегустация: акация, апельсиновый, клеверный, каштановый и т.д. Поведение дегустатора.</p>	<b>Содержание темы:</b>	6
	1. Жидкие меда.	
	2. Кристаллизованный мед.	
	3. Поведение дегустатора.	
	<b>Тематика учебных занятий</b>	
	1. Практическое занятие «Жидкие меда и их дегустация: акация, апельсиновый, клеверный, каштановый и т.д.»	3
	2. Практическое занятие «Поведение дегустатора».	3
<p style="text-align: center;">Тема 6.</p> <p>Описание методик рекомендованных для дегустации</p>	<b>Содержание темы:</b>	6
	1. Использование медосбора.	
	2. Подготовка пчелиных семей к медосбору.	

меда.	3. Нарращивание пчел к медосбору.	
	<b>Тематика учебных занятий</b>	
	1 Лекция «Методики дегустации меда».	6
Тема 7. Дискриминационные тесты. Тест «в тройках». Критерий сенсорного анализа меда.	<b>Содержание темы:</b>	8
	1. Дискриминационные тесты.	
	2. Критерий сенсорного анализа меда.	
	<b>Тематика учебных занятий</b>	
	1. Лекция «Дискриминационные тесты».	4
	2. Практическое занятие «Тест «в тройках». Критерий сенсорного анализа меда».	4
Тема 8. Тест четырех вкусов и смешанных сортов меда.	<b>Содержание темы:</b>	4
	1. Подготовка к тесту.	
	<b>Тематика учебных занятий</b>	
	1 Практическое занятие «Тест четырех вкусов и смешанных сортов меда».	4
Тема 9. Тесты по тактильной оценке. Протокол решения дегустатора типа кристаллизации меда.	<b>Содержание темы:</b>	4
	1. Подготовка к тесту.	
	2. Дегустация меда.	
	<b>Тематика учебных занятий</b>	
	1. Лекция «Протокол решения дегустатора типа кристаллизации меда».	2
	2. Практическое занятие «Тесты по тактильной оценке».	2
Тема 10. Подогретые и старые меда. Тест по оценке дефектного меда.	<b>Содержание темы:</b>	8
	1. Подготовка к тесту.	
	<b>Тематика учебных занятий</b>	
	1 Лекция «Тест «подогретые и старые меда». Тест по оценке дефектного меда».	8

## 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 с применением дистанционных образовательных технологий в течение 2 недель, одновременно. Режим занятий – не более 15 часов в неделю.

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