**Учебный план**

**по дополнительной общеобразовательной (общеразвивающей) программе**

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

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