

**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**



С.Ю. Кустов

подпись

2021


**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
(ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ) ПРОГРАММА**

**«ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЕ ОПРЕДЕЛЕНИЕ
КАЧЕСТВА МЕДА»**

Объем в часах: 60 часов

Организация обучения: одновременно (непрерывно)

**г. Краснодар
2021**

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


Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры зоологии

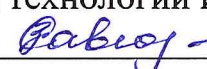
« 15 » 04 2021 г. протокол № 11

Зав. кафедрой  С.Ю. Кустов

Утверждена на заседании учебно-методической комиссии биологического факультета.

« 30 » 04 2021 г. протокол № 8

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 09 ноября 2018 года N 196 «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 |
| Всего часов по программе | | 60 | 30 | 30 |

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. 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 | | |

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. | 3 |
| | Тематика учебных занятий (указывается вид учебного занятия: лекция, практическое занятие, иные виды). | |
| 1 Лекция «Понятие сенсорного анализа пчелопродуктов». | 3 | |
| 2. Практическое занятие «Этапы дегустации» | 3 | |
| Тема 2 Определение сенсорных возможностей слушателей. Обонятельные ощущения. Восприятие запаха и аромата. | Содержание темы: | 6 |
| | 1. Определение сенсорных возможностей. | |
| | 2. Обонятельные ощущения. | 3 |
| | Тематика учебных занятий (указывается вид учебного занятия: лекция, практическое занятие, иные виды). | |
| | 1. Лекция «Определение сенсорных возможностей слушателей» | |
| 2. Практическое занятие «Восприятие запаха и аромата» | 3 | |
| Тема 3 Вкусовые ощущения. Пробы разных медов. Дефекты меда. Заключительный тест на распознавание монофлорных медов в количестве 15 проб. | Содержание темы: | 6 |
| | 1. 3 Вкусовые ощущения | |
| | 2. Дефекты меда | 3 |
| | Тематика учебных занятий (указывается вид учебного занятия: лекция, практическое занятие, иные виды) | |
| | 1 Лекция «Сенсорный анализ» | |
| 2. Практическое занятие «Заключительный тест на распознавание монофлорных медов в количестве 15 проб» | 3 | |
| Тема 4 Условия использования сенсорного аппарата и личность дегустатора. | Содержание темы: | 6 |
| | 1. Сенсорный аппарат | |
| | 2. Использование сенсорного аппарата | 3 |
| | Тематика учебных занятий (указывается вид учебного занятия: лекция, практическое занятие, иные виды) | |
| | 1 Лекция «Условия использования сенсорного аппарата и личность дегустатора.». | |
| 2 Лекция «Условия использования сенсорного аппарата и личность дегустатора.». | 3 | |
| Тема 5 Жидкие меда и их дегустация: акация, апельсиновый, клеверный, каштановый и т.д. | Содержание темы: | 6 |
| | 1. Жидкие меда. | |
| | 2. Кристаллизованный мед. | |
| | 3. Поведение дегустатора. | |

| | | |
|---|--|---|
| Поведение дегустатора. | Тематика учебных занятий (указывается вид учебного занятия: лекция, практическое занятие, иные виды). | |
| | 1 Практическое занятие «Жидкие меда и их дегустация: акация, апельсиновый, клеверный, каштановый и т.д.» | 3 |
| | 2 Практическое занятие «Поведение дегустатора». | 3 |
| Тема 6 Описание методик рекомендованных для дегустации меда. | Содержание темы: | 6 |
| | 1. Использование медосбора. | |
| | 2. Подготовка пчелиных семей к медосбору. | |
| | 3. Наращивание пчел к медосбору. | |
| | Тематика учебных занятий (указывается вид учебного занятия: лекция, практическое занятие, иные виды). | |
| 1 Лекция «Методики дегустации меда». | 6 | |
| Тема 7 Дискриминационные тесты. Тест «в тройках». Критерий сенсорного анализа меда. | Содержание темы: | 8 |
| | 1. Дискриминационные тесты. | |
| | 2. Критерий сенсорного анализа меда. | |
| | Тематика учебных занятий (указывается вид учебного занятия: лекция, практическое занятие, иные виды). | |
| | 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 | Содержание темы: | 4 |
| | 1. Подготовка к тесту. | |
| | Тематика учебных занятий (указывается вид учебного занятия: лекция, практическое занятие, иные виды). | |
| | 1 Практическое занятие «Тест четырех вкусов и смешанных сортов меда». | 4 |
| Тема 9 Тесты по тактильной оценке. Протокол решения дегустатора типа кристаллизации меда. | Содержание темы: | 4 |
| | 1. Подготовка к тесту. | |
| | 2. Дегустация меда. | |
| | Тематика учебных занятий (указывается вид учебного занятия: лекция, практическое занятие, иные виды). | |
| | 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. | Содержание темы: | 8 |
| | 1. Подготовка к тесту. | |
| | Тематика учебных занятий (указывается вид учебного занятия: лекция, практическое занятие, иные виды). | |
| | 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