

Учебный план
по дополнительной общеобразовательной (общеразвивающей) программе
«ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЕ ОПРЕДЕЛЕНИЕ КАЧЕСТВА МЕДА»

№ 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