

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		