



Курс «Сенсорный анализ кофе. Базовый уровень» (Sensory Foundation)

1. Теория и практика (в том числе экзаменационная)		5 часов 30 минут
<b>1.01 Общие понятия</b>	1.01.01	Что такое сенсорный анализ
	1.01.02	Задачи сенсорной оценки
практика	1.01.03	Различия спешалти и коммерческого кофе. Дегустация.
<b>1.02 Физиологические аспекты</b>	1.02.01	Физиология и анатомия. Как устроены органы восприятия. Обоняние. Вкус.
	1.02.02	Восприятие букета вкуса
практика	1.02.03	Различие между вкусом и ароматом
	1.02.04	Базовые вкусы <ul style="list-style-type: none"> <li>● Горький</li> <li>● Кислый</li> <li>● Солёный</li> <li>● Сладкий</li> <li>● Умами</li> </ul>
практика	1.02.05	Определить базовые вкусы в слепой дегустации
практика	1.02.06	Знакомство с группами и категориями ароматов. Позитивные и негативные ароматы в кофе.
<b>1.03 Определение сенсорных характеристик кофе</b>	1.03.01	Вкус и тело в сенсорном анализе.
практика	1.03.02	Текстура напитка. Сравнение воды и молока для демонстрации текстуры
практика	1.03.03	Определить в кофе: Кислотность (высокая/низкая) Горечь (высокая/низкая) Тело (высокое/низкое)
	1.03.04	Ароматы в кофе. Количественная и качественная оценка.
практика	1.03.05	Определить группы и категории ароматов в кофе при слепом методе дегустации. Различать позитивные и негативные ароматы в кофе.
	1.03.06	Терминология каппинга
<b>1.04. Протокол каппинга</b>	1.04.01	Определение каппинга. Примеры оценочных листов каппинга: SCA, Cup of Excellence и др.
	1.04.02	Критерии оценки кофе методом каппинга по оценочной шкале SCA: Аромат сухого кофе Аромат заваренного кофе Букет вкуса Послевкусие Кислотность Тело Баланс Чистота чашки Однородность Сладость Общее впечатление
	1.04.03	Правила проведения каппинга Соотношение воды и кофе Стандартная процедура организации каппинга
практика	1.04.04	Процесс подготовки каппинга.

		Практика процедуры оценки вкуса
<b>1.05</b> <b>Основное оборудование и условия проведения каппинга</b>	1.05.04	Необходимый инвентарь для организации каппинга Условия проведения каппинга
<b>2. Теоретический экзамен</b>		<b>1 час</b>
		<b>ИТОГО: 6 часов 30 минут</b>