



## Курс «Обжарка кофе. Средний уровень» (Roasting Intermediate)

<b>Цель курса</b>	Этот курс поможет более детально понять процесс обжарки и разные виды теплопередач.	
<b>Желательное прохождение модулей.</b>	Обжарка начальный, Сенсоры начальный, Зеленый кофе начальный.	
<b>Теория</b>	12 ч.	
<b>01.01 Переменные в обжарке и их влияние на результат.</b>	01.01.01	Определение, запись и контроль переменных, влияющих на обжарочный профиль.
	01.01.02	Контроль и попадание в цвет при обжарке.
	01.01.03	Определение по средствам сенсорного анализа различные по цвету профили обжарки.
	01.01.04	Определение по средствам сенсорного анализа разного времени развития, кофе пожаренного в один цвет.
<b>01.02 Профилирование</b>	01.02.01	Создание, обсуждение и анализ профиля с использованием профессиональной терминологии.
<b>01.03 RoR и его использование</b>	01.03.01	Умение строить проекцию скорости роста температуры зерна.
	01.03.02	Вычисление процентов потери веса и увеличения объема.
<b>01.04 Оборудование и безопасность</b>	01.04.01	Определение оборудования и его частей в барабанных ростерах и ростерах на воздушной кровати, в ключевых частях загрузки зеленого зерна, его транспортировки, обжарки, нагревателя, датчиков температуры, охлаждения, дестоунера, транспортировки жареного кофе, потока воздуха, очистки воздуха и общей трубы вытяжки.
	01.04.02	Разработка плана по предотвращению первичных опасностей на обжарочном производстве в частности – пожар в барабане, пожар сборщике шелухи, трубах, безопасность на пищевом производстве, и безопасность при работе с оборудованием.
	01.04.03	Понимание назначение сэмпл обжарки на кофейном производстве, включая отбор образцов, подготовка образцов и требуемое оборудование.
	01.04.04	Различать разные типы сэмпл ростеров и уметь использовать.
	01.04.05	Обжарка образцов и оценка их при помощи формы для работы с образцами.
	01.04.06	Понимание различных физических и\или химических изменений зеленого кофе. Влажность, плотность, размер, метод обработки, декаф.
<b>1.5 Эффективность и контроль качества.</b>	1.5.1	Эффективность производства и применение плана контроля качества.
		Создание систематического и эффективного метода сокращения потерь при производстве.
Письменный экзамен	1 час	25 вопросов. Как с вариантами, так и открытых.
Практический экзамен	3 часа	Обжарка и каппинги