



Курс «Сенсорный анализ кофе. Средний уровень» (Sensory Intermediate)

«СЕНСОРНЫЙ АНАЛИЗ: Средний уровень» (Sensory Skills Intermediate) – 12 часов* (включая экзамены), в том числе:		
1.01 Общие сведения по восприятию вкуса и сенсорному анализу	1.01.01	Сенсорные анализ кофе.
	1.01.02	Требования и цели к дегустационной комиссии.
	1.01.03	Сенсорный анализ в кофейной индустрии.
	1.01.04	Назначение и цели каппинга.
1.02 Физиология восприятия и сенсорные характеристики кофе	1.02.01	Физиология восприятия вкуса и аромата.
	1.02.02	Психология восприятия вкуса и аромата.
	1.02.03	Вкусовые и тактильные ощущения в кофе.
	1.02.04	Практика по определению уровней интенсивности кислотного и горького растворов.
	1.02.05	Практика по определению различий в тактильных ощущениях в кофе.
	1.02.06	Практика по определению ключевых кофейных ароматов и их распределение на положительные и отрицательные.
	1.02.07	Ароматы и вкусы в кофе.
	1.02.08	Практика по определению ключевых сенсорных характеристик кофе: аромат, вкус и тело.
1.03 Триангуляционный тест	1.03.01	Основные цели триангуляционного теста.
	1.03.02	Требования и протокол для проведения корректного триангуляционного теста.
	1.03.03	Практика проведения триангуляционного теста.
	1.03.04	Статистический анализ результатов триангуляционного теста.
	1.03.05	Альтернативные дескриптивные (отличительные) методы сравнения.
1.04 Проведение каппинга и калибровка по форме SCA	1.04.01	Определение каппинга.
	1.04.02	Ключевые специфические термины, используемые при каппинге.
	1.04.03	Соответствие ключевых терминов используемых в каппинге с их корректными определениями.
	1.04.04	Основные элементы, по которым производится оценка в соответствии с каппинговой формой SCA.
	1.04.05	Таксономия каппинговой формы SCA.
	1.04.06	Качественная шкала каппинговой формы SCA.
	1.04.07	Практика по проведению каппинга с использованием каппинговой формы SCA.
1.05 Используемые системы каппинга	1.05.01	Альтернативные формы каппинга.
	1.05.02	Различия и сходства между каппинговыми формами SCA и CoE.
	1.05.03	Различия и сходства между каппинговыми формами SCA и CoE.
	1.05.04	Приоритет использования стандартной каппинговой формы SCA и обсуждения результатов.
1.06 Применение сенсорных практик	1.06.01	Преимущества сенсорной комиссии в сравнении с одним дегустатором.
	1.06.02	Аспекты проведения дегустационной сессии (до, во время и после).
	1.06.03	Необходимое оборудование, необходимое для проведения дегустации.
	1.06.04	Оптимизация оборудования под собственные нужды.
1.07	1.07.01	Подбор дегустационной комиссии и необходимых тестов для

Организация дегустационной комиссии		выбранной задачи.
	1.07.02	Адаптация дегустационной комиссии исходя из доступных ресурсов и потребностей.
	1.07.03	Выбор дегустаторов при организации дегустационной комиссии.
	1.07.04	Тренировки для дегустационной комиссии или дегустатора в рамках его собственного бизнеса.
	1.07.05	Калибровка дегустационной комиссии.
1.08 Метод «Да/Нет»	1.08.01	Основы метода оценки «Да/Нет»
	1.08.02	Разработка теста методом «Да/Нет».
	1.08.03	Практика проведения теста методом «Да/Нет» на обжаренном кофе.
	1.05.04	Практика по сравнению триангуляционного теста и теста методом «Да/Нет» на одних и те же образцах.
	1.05.05	Приоритет использования стандартной каппинговой формы SCA и обсуждения результатов.