



Курс «Обжарка кофе. Базовый уровень» (Roasting Foundation)

1. Теория		4 часа
1.01 Общие понятия	1.01.01	Обжарка кофе и оборудование для обжарки <ul style="list-style-type: none"> ● Общие части, и элементы управления ростера ● Названия процессов и изменений при обжарке
	1.01.02	Основные особенности и управление барабанным ростером
1.02 Процесс обжарки	1.02.01	Физические изменения в процессе обжарки <ul style="list-style-type: none"> ● Испарение воды ● Изменение цвета ● Первый крек ● Изменение в размере ● Второй крек
	1.02.02	Фиксация зависимости температуры от времени, а также других необходимых данных <ul style="list-style-type: none"> ● Профиль обжарки (температура/время) ● Цвет обжарки ● Потеря массы ● Увеличение объема ● Результаты каппинга
	1.02.03	Вычисление времени развития и температуры мидвей поинт Как зафиксировать и вычислить ключевые изменения в течение полного цикла обжарки <ul style="list-style-type: none"> ● Температура мидвей поинт ● Время развития
	1.02.04	Взаимосвязь между мощностью подачи газа и скоростью обжарки <ul style="list-style-type: none"> ● Горелка ● Воздух ● Количество зерна
	1.02.05	Фиксация данных об обжарке с использованием Roasters Guild roast log.
	1.02.06	Какая взаимосвязь между основными изменениями в цвете обжарки и вкусом
1.03 Безопасность на производстве и техническое обслуживание ростера	1.03.01	Безопасность на обжарочном производстве. Основные опасности при обжарке кофе, включая пожары Вентиляция и персональная безопасность
	1.03.02	Чистка ростера и техническое обслуживание <ul style="list-style-type: none"> ● Чистка от шелухи ● Смазка ● Технический регламент
2. Экзамены		2 часа 45 мин
2.01 Практический экзамен		Обжарки на ростере по заданию, каппинг
2.02 Теоретический экзамен		Тест на 25 вопросов (с вариантами ответов)