



## Курс «Зеленый кофе. Базовый уровень (Green Coffee Foundation)»

Расписание курса Зеленый кофе: Начальный уровень	
Название модуля	Зеленый кофе
Уровень	Начальный
Рекомендованное количество часов	7 часов (включая экзамены)
Цель курса	Это вводный курс, который охватывает ключевые понятия, связанные с зеленым кофе от выращивания растения, через обработку, доставку и хранение до прибытия в обжарку. Курс идеально подходит для новичков в кофейной индустрии или тех, кто хочет получить представление о широком предмете зеленого кофе. Она включает в себя введение в основы проверки качества, грейдинга кофе, и различия во вкусе и букете из-за обработки или видов.
<p><b>1.01 Теоретические основы</b> Ботаника кофе, Различия между видами, сортами и разновидностями. Глобальное распространение видов. Влияние климата Лимитирующие факторы для выращивания.</p> <p><b>1.02 МИРОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО</b> Статистика по производству видов. И статистика по происхождениям.</p> <p><b>1.03 Кофейное фермерство</b> Различные типы ферм, фермерских хозяйств и разные способы управления.</p> <p><b>1.04 Обработка после сбора урожая.</b> Общие принципы обработки. Различия в разных странах. Сбор урожая Мытая обработка Сухая обработка Полумытая обработка. Сушка Халинг Грейдинг</p> <p><b>1.05 Кофейные рынки</b> Фьючерсные рынки в целом и кофейный в частности.</p> <p><b>1.06 Хранение Транспортировка</b> Сроки хранения Условия хранения</p> <p><b>1.07 Сертификации</b> Отслеживаемость Сертификация третьими лицами.</p> <p><b>1.08 Декафеинизация методы и нормы.</b></p> <p><b>1.09 Оборудование и обслуживание.</b> <b>Оборудование для грейдинга.</b></p>	