



### Курс «Зеленый кофе. Средний уровень (Green Coffee Intermediate)»

Раздел	Освещаемые темы
1. Ботаника	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Ботаническая классификация и происхождение кофе</li> <li>● Основные ботанические виды</li> <li>● Разновидности/культивары</li> </ul>
2. Мировое производство	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Основные регионы производства кофе</li> <li>● Мировая статистика производства</li> <li>● Эволюция потребления кофе</li> </ul>
3. Выращивание кофе	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Типы фермерских хозяйств</li> <li>● Факторы окружающей среды, влияющие на выращивание кофе</li> <li>● Основные техники ухода за кофейными деревьями (удобрения, пестициды, подрезание, затенение)</li> <li>● Сезонность урожая кофе и какие факторы на это влияют</li> </ul>
4. Основные способы обработки	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Анатомия кофейной ягоды</li> <li>● Техники сбора урожая</li> <li>● Мытая обработка</li> <li>● Натуральная обработка</li> <li>● Палпд нэйчурал/хани обработка</li> <li>● Другие обработки</li> <li>● Сушка и влияние на вкус</li> <li>● Стадия отдыха</li> <li>● Микотоксины и откуда они берутся в кофе, допустимые нормы</li> </ul>
5. Предэкспортная подготовка	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Основные этапы предэкспортной подготовки</li> <li>● Системы классификации в странах произрастания кофе</li> <li>● Классификация дефектов зеленого кофе SCA/CQI</li> <li>● Specialty Grade основные критерии</li> </ul>
6. Покупка кофе	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Рынок фьючерсов и рынок наличного товара (физический рынок)</li> <li>● Основные сведения о рынке фьючерсов (спрос и предложение, контанго, беквордация, арбитраж)</li> <li>● Ценообразование на рынке фьючерсов (дифференциалы и аутрайт)</li> <li>● Спотовое ценообразование, покупка наличного товара</li> <li>● Формулировки контрактов</li> <li>● Инкотермс</li> </ul>
7. Транспортировка и хранение	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Вес мешков разных стран произрастания</li> <li>● Типы упаковок</li> <li>● Маркировка на мешке</li> <li>● Транспортировка кофе из страны произрастания</li> <li>● Отгрузочные документы</li> <li>● Условия хранения и влияние на вкус</li> </ul>
8. Сертификации	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Основные программы сторонних сертификаций и их цели</li> </ul>
9. Декофеинизация	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Основные методы декофеинизации</li> <li>● Нормы содержания кофеина в декафе</li> </ul>
10. Лаборатория по анализу зеленого кофе	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Эргономика лаборатории и основное оборудование</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Основные операции по анализу зеленого кофе (замеры влажности, водной активности, гранулометрический анализ, анализ дефектов)</li> </ul>
11. <b>Практический экзамен</b> (5 заданий, проходной порог 70%)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Определение размера зеленого кофе</li> <li>● Определение физических дефектов</li> <li>● Визуальное определение вида/разновидности/обработки</li> <li>● Органолептическое определение дефектов</li> <li>● Полный анализ двух образцов кофе</li> </ul>
12. <b>Онлайн-тестирование</b> (47 вопросов, 45 мин на сдачу, проходной порог 70%)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Тест по всем темам, освещенным в курсе</li> </ul>