



ПРОГРАММА  
«МАСТЕР  
КОФЕ»



# ОБУЧЕНИЕ

АССОЦИАЦИЯ  
МАСТЕРОВ  
КОФЕ

## ОБУЧЕНИЕ

МЫ ГОТОВИМ И  
ПОДДЕРЖИВАЕМ  
СПЕЦИАЛИСТОВ ПО  
ПРИГОТОВЛЕНИЮ  
КОФЕ

Ассоциация мастеров кофе  
**(Specialty Coffee Association / SCA)**  
– это некоммерческая организация,  
объединяющая тысячи профессионалов  
в области приготовления кофе от  
производителей до бариста по всему  
миру.

Под руководством Ассоциации (SCA) и  
при поддержке опытных компетентных  
преподавателей Ассоциации  
(Authorized SCA Trainers / AST) со всего  
мира, образовательная программа  
**«Мастер кофе» (Coffee Skills Program)**  
предлагает вам стать специалистом  
любого уровня.

# ПРОГРАММА «МАСТЕР КОФЕ»

НЕОБХОДИМЫЕ  
ЗНАНИЯ НА ЛЮБОМ  
ЭТАПЕ ВАШЕЙ КАРЬЕРЫ

ИНДУСТРИЯ КОФЕ ВЕСЬМА ШИРОКА И  
РАЗНООБРАЗНА – МЫ ПРЕДЛАГАЕМ ВАМ  
УСОВЕРШЕНСТВОВАТЬ ВАШИ НАВЫКИ И  
ВОПЛОТИТЬ СТРАСТЬ В ЖИЗНЬ.

**ПРОГРАММА «МАСТЕР КОФЕ» (COFFEE SKILLS PROGRAM / CSP)** ПОЗВОЛЯЕТ ВАМ ВЫБРАТЬ ТОТ ПУТЬ В ЖИЗНИ, КОТОРЫЙ СООТВЕТСТВУЕТ ВАШИМ ИНТЕРЕСАМ И ПОТРЕБНОСТЯМ.





## КАК ЭТО РАБОТАЕТ

6 МОДУЛЕЙ. 3 УРОВНЯ. 1 ДИПЛОМ.

Программа состоит из шести различных модулей или направлений: «Знакомство с кофе» (включает один уровень) и пять модулей для специалистов: «Мастерство бариста», «Искусство приготовления кофе», «Тайны необжаренного кофе», «Секреты обжаривания кофе» и «Развитие чувствительности».

Каждый из модулей для специалистов включает в себя три уровня – на каждом из этапов вы набираете баллы. Вы можете подобрать модули, максимально подходящие под круг ваших интересов и желаний. Набрав 100 баллов, Вы получаете диплом программы SCA Coffee Skills (“Мастер кофе”).



ЗНАКОМСТВО  
С КОФЕ



МАСТЕРСТВО  
БАРИСТА



ИСКУССТВО  
ПРИГОТОВЛЕНИЯ  
КОФЕ



ТАЙНЫ  
НЕОБЖАРЕННОГО  
КОФЕ



СЕКРЕТЫ  
ОБЖАРИВАНИЯ  
КОФЕ



РАЗВИТИЕ  
ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТИ

5  
БАЛЛОВ

НАЧАЛЬНЫЙ  
УРОВЕНЬ

10  
БАЛЛОВ

СРЕДНИЙ  
УРОВЕНЬ

25  
БАЛЛОВ

УРОВЕНЬ  
ПРОФЕССИОНАЛА

5  
БАЛЛОВ

НАЧАЛЬНЫЙ  
УРОВЕНЬ

10  
БАЛЛОВ

СРЕДНИЙ  
УРОВЕНЬ

25  
БАЛЛОВ

УРОВЕНЬ  
ПРОФЕССИОНАЛА

5  
БАЛЛОВ

НАЧАЛЬНЫЙ  
УРОВЕНЬ

10  
БАЛЛОВ

СРЕДНИЙ  
УРОВЕНЬ

25  
БАЛЛОВ

УРОВЕНЬ  
ПРОФЕССИОНАЛА

5  
БАЛЛОВ

НАЧАЛЬНЫЙ  
УРОВЕНЬ

10  
БАЛЛОВ

СРЕДНИЙ  
УРОВЕНЬ

25  
БАЛЛОВ

УРОВЕНЬ  
ПРОФЕССИОНАЛА

5  
БАЛЛОВ

НАЧАЛЬНЫЙ  
УРОВЕНЬ

10  
БАЛЛОВ

СРЕДНИЙ  
УРОВЕНЬ

25  
БАЛЛОВ

УРОВЕНЬ  
ПРОФЕССИОНАЛА

100 БАЛЛОВ = ДИПЛОМ ПРОГРАММЫ «МАСТЕР КОФЕ» (SCA COFFEE SKILLS)

# 6 МОДУЛЕЙ

ВЫБЕРИТЕ МОДУЛЬ,  
ИНТЕРЕСНЫЙ  
ИМЕННО ВАМ



ЗНАКОМСТВО  
С КОФЕ

## ЗНАКОМСТВО С КОФЕ

Вы узнаете о том, какой путь проделал кофе с момента своего рождения в Эфиопии и до триумфа в современном мире. Этот модуль позволит вам познакомиться с историей кофейного цикла от созревания ягод через все этапы сортировки и обжарки вплоть до приготовления кофейных зёрен.



МАСТЕРСТВО  
БАРИСТА

## МОДУЛЬ МАСТЕРСТВО БАРИСТА

Вы получите практические навыки, необходимые для управления волшебным процессом за стойкой с кофейным аппаратом – научитесь работать с мельницей, познаете техники работы с молоком и искусство рождения латте, овладеете мастерством общения с клиентами и обеспечения безопасности здорового рабочего процесса, а также основами делового подхода в кофейном бизнесе.

# 6 МОДУЛЕЙ

ВЫБЕРИТЕ МОДУЛЬ,  
ИНТЕРЕСНЫЙ  
ИМЕННО ВАМ

## МОДУЛЬ ИСКУССТВО ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕ



Вы погрузитесь в разнообразие методов приготовления кофе и раскроете секреты их отличия друг от друга, а также влияния этих различий на качество продукта. Модуль предполагает практические занятия по изучению классификации помола, методов обжарки, уровней крепости кофе и тонкостей различных кофейных экстрактов.

## МОДУЛЬ ТАЙНЫ НЕОБЖАРЕННОГО КОФЕ



Вы раскроете нюансы ключевых моментов жизни кофейных ягод до момента обжарки: выращивание, обработка, сортировка, перевозка, хранение, доставка до пунктов назначения, а также приёмы работы с «кофейными контрактами» и составления портфолио.

# 6 МОДУЛЕЙ

ВЫБЕРИТЕ МОДУЛЬ,  
ИНТЕРЕСНЫЙ  
ИМЕННО ВАМ



## МОДУЛЬ **СЕКРЕТЫ ОБЖАРИВАНИЯ КОФЕ**

Вы познакомитесь с процессом обжаривания кофе, включая полный цикл и все его уровни, научитесь выявлять недостатки и замечать мельчайшие физические изменения, которые происходят с кофейными зёренами в процессе их термической обработки, а также овладеете мастерством бережного управления рабочим местом и рационального производства.



## МОДУЛЬ **РАЗВИТИЕ ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТИ**

Вы откроете для себя сущность чувственной оценки с практической и интерактивной сторон. Модуль проведёт вас по затейливому пути восприятия вкусов и ароматов, научит определять и оценивать естественные качества кофе, а также воплощать подобные знания в бизнес.

# 3 УРОВНЯ

НА КАЖДОМ ИЗ УРОВНЕЙ ВЫ ЗАРАБАТЫВАЕТЕ БАЛЛЫ НА ПУТИ К ЗАВЕТНЫМ 100 ОЧКАМ, НЕОБХОДИМЫМ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ДИПЛОМА ПРОГРАММЫ SCA / «МАСТЕР КОФЕ»

5  
БАЛЛОВ

## НАЧАЛЬНЫЙ УРОВЕНЬ

На базовом этапе вы приобщитесь к специфике кофейного мира и впервые попробуете его на вкус, заглянув за кулисы индустрии, чтобы понять, интересно ли вам проникнуть дальше и узнать больше.

10  
БАЛЛОВ

## СРЕДНИЙ УРОВЕНЬ

Средний уровень подходит для вас, если вы уже не новичок в профессии, но работаете в кофейном бизнесе по направлению конкретного модуля и владеете основными навыками и знаниями в данном направлении.

25  
БАЛЛОВ

## УРОВЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛА

Профессиональный уровень – лучший выбор, если вы хотите отточить своё мастерство и повысить уровень в определённой области кофейного искусства. Успешное завершение данного уровня – сигнал для работодателей о том, что на рынке появился профессионал в своей сфере.

# ЗАРЕГИСТРИРУЙТЕСЬ НА ПЕРВОЕ ЗАНЯТИЕ УЖЕ СЕГОДНЯ

Занятия в рамках программы «Мастер кофе» (Coffee Skills Program) ведут сотни компетентных преподавателей, прошедших сертификацию «Ассоциации мастеров кофе» (Specialty Coffee Association / SCA) в разных уголках мира. Профессионалы своего дела, они открывают во время занятий все свои секреты и делятся со студентами нюансами своего бесценного опыта. Преподаватели доходчиво объясняют теорию процессов, а также проводят практическую оценку и письменные проверки знаний, что необходимо для успешного прохождения каждого модуля и подтверждения своего уровня специалистам Ассоциации.



**Посетите наш сайт [sca.coffee/education](http://sca.coffee/education) и узнайте, где проводятся ближайшие к вам занятия.**

Появились вопросы? Мы всегда рады помочь. Напишите нам на [education@sca.coffee](mailto:education@sca.coffee)

# ЦЕНЫ

Преподаватель рассчитывает для вас индивидуальную стоимость занятий вплоть до получения квалификации.

Стоимость курса занятий обычно основывается на его продолжительности, уровне навыков и расходах на его проведение и рассчитывается преподавателем.

Ассоциация мастеров кофе (SCA) взимает плату за проведение экзамена и вручение дипломов. Стоимость за каждый уровень указана в таблице.

УРОВЕНЬ	Баллы	СТОИМОСТЬ СЕРТИФИКАТА (СТОИМОСТЬ ЗАНЯТИЙ РАССЧИТЫВАЕТСЯ ИНДИВИДУАЛЬНО)	
		Члены «Ассоциации мастеров кофе» (SCA)	Студенты, не входящие в Ассоциацию
ЗНАКОМСТВО С КОФЕ	10	60 ЕВРО / \$ 72	60 ЕВРО / \$ 72
НАЧАЛЬНЫЙ УРОВЕНЬ	5	60 ЕВРО / \$ 72	60 ЕВРО / \$ 72
СРЕДНИЙ УРОВЕНЬ	10	100 ЕВРО / \$ 120	180 ЕВРО / \$ 216
УРОВЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛА	25	180 ЕВРО / \$ 216	270 ЕВРО / \$ 325

Указанные цены могут меняться – необходимо подтверждение Ассоциации мастеров кофе



[www.sca.coffee](http://www.sca.coffee)

