

Załącznik 2

Tabela z informacjami dla prowadzącego

	KAWA	HERBATA	KAKAO	BAWEŁNA
1	Produkcja sadzonek, sadzenie i uprawa	Produkcja sadzonek, sadzenie i uprawa	Produkcja sadzonek, sadzenie i uprawa	Produkcja sadzonek, sadzenie i uprawa
2	Zbiór owoców	Zbiór liści	Zbiór owoców	Zbiór torebek nasiennych
3	Łuskanie (na sucho lub na mokro), fermentacja i usuwanie osnówki, mycie, suszenie	Więdnięcie	Rozcinanie owoców, wydobycie ziaren i miąższu, fermentacja	Odziarnianie włókien i oczyszczanie z zanieczyszczeń
4	Usuwanie otoczki pergaminowej, klasyfikacja oraz sortowanie ziaren wg wielkości i wagi.	Zgniatanie, rwanie i rolowanie	Suszenie, sortowanie i prażenie	Zgrzeblenie, przędzenie i uszlachetnianie (merceryzacja)
5	Pakowanie w worki	Przesiewanie na sitach, sortowanie i utlenianie (tzw. fermentacja)	Łuskanie ziaren, mielenie, odtuszczenie – uzyskanie półproduktu, którym jest kuchenka kakaowa	Tkanie lub dzianie, obróbka: opalanie lub strzyżenie, dekatyzacja, odtuszczenie, wybielanie, farbowanie i suszenie
6	Palenie, ew. mielenie.	Suszenie, pobieranie próbek i paczkowanie.	Przetwórstwo (np. produkcja proszku kakaowego, czekolady itp.)	Cięcie i zwijanie w bele.
7	Paczkowanie	Paczkowanie	Paczkowanie	Szycie i pakowanie
8	Sprzedaż detaliczna	Sprzedaż detaliczna	Sprzedaż detaliczna	Sprzedaż detaliczna
9	Konsumpcja	Konsumpcja	Konsumpcja	Użytkowanie