



NỘI DUNG CÁC BUỔI HỌC CÀ PHÊ NHÂN XANH

D'CODES COFFEE LAB & CAMPUS

Buổi 1

- Thực vật học về cây cà phê
 - Giải phẫu cà phê
 - Phân loại giống cây trồng
- Nông học
 - Terrior - Các khía cạnh của canh tác cà phê
 - Loại hình canh tác cà phê
 - Rủi ro đối với nông dân trồng cà phê

Buổi 2

- Thu hoạch & Sơ chế
 - Phương pháp thu hoạch
 - Loại hình canh tác
 - Giải phẫu quả cà phê tươi để lấy nhân
- Phương pháp sơ chế
 - Phương pháp sơ chế chính
 - Sơ chế ướt
 - Sơ chế mật ong
 - Sơ chế tự nhiên
 - Cà phê nhân xanh - Sấy khô

Buổi 3

- Bảo quản và vận chuyển
 - Máy nghiền khô (phân loại, đánh bóng, khử caffein, đóng bao ...)
 - Phân loại cà phê nhân xanh
 - Yếu tố ảnh hưởng đến thời gian lưu trữ
 - Điều kiện tối ưu để vận chuyển

Trụ sở chính: **48M2, ngõ 37 phố Trần Kim Xuyến, quận Cầu Giấy, Hà Nội**

Chi nhánh TPHCM: **219/79 Trần Văn Đăng, Phường 11, Quận 3, Thành phố Hồ Chí Minh**

Facebook: <https://www.facebook.com/dcodesvietnam>

Website: <https://www.dcodeslab.coffee/>



Buổi 4

- Ngành công nghiệp toàn cầu
 - Thị trường phân tích
 - Chứng nhận phổ thông
 - Hợp đồng & giao dịch
- Thi
 - Thi thực hành
 - Thi viết
 - Thảo luận và kết thúc buổi học

Trụ sở chính: **48M2, ngõ 37 phố Trần Kim Xuyên, quận Cầu Giấy, Hà Nội**

Chi nhánh TPHCM: **219/79 Trần Văn Đang, Phường 11, Quận 3, Thành phố Hồ Chí Minh**

Facebook: <https://www.facebook.com/dcodesvietnam>

Website: <https://www.dcodeslab.coffee/>