



Andrzej Strzelczyk

**Sensory Skills Foundation & Intermediate**

Numer usługi 2025/04/16/47701/2694563

📍 Gliwice / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 40 h

📅 17.05.2025 do 15.06.2025

5 000,00 PLN brutto

5 000,00 PLN netto

125,00 PLN brutto/h

125,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	• Osoby rozpoczynające swoją przygodę z analizą sensoryczną w branży kawowej, które chcą zdobyć solidne podstawy teoretyczne i praktyczne. • Pracownicy palarni kawy odpowiedzialni za ocenę jakości kawy zielonej oraz wypalanej. • Bariści i osoby pracujące w kawiarniach, chcące rozwinąć umiejętności rozpoznawania smaków, aromatów i tekstury kawy. • Pracownicy działów jakości w firmach z branży spożywczej, odpowiedzialni za sensoryczną kontrolę produktów. • Osoby zainteresowane pracą jako sędzia lub oceniający w konkursach organizowanych przez Specialty Coffee Association (SCA) lub World Coffee Events. • Entuzjaści kawy oraz osoby chcące pogłębić swoją wiedzę na temat profesjonalnej oceny sensorycznej kawy.
Minimalna liczba uczestników	3
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	16-05-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	40
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje uczestnika do samodzielnego rozpoznawania, opisywania i oceny atrybutów sensorycznych kawy zgodnie ze standardami SCA. Uczestnik nauczy się stosować testy sensoryczne w praktyce, w tym testy wykluczające, opisowe i afektywne. Szkolenie rozwija umiejętności potrzebne do pracy w palarniach, działach jakości oraz w środowisku gastronomicznym.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Określa podstawowe atrybuty sensoryczne kawy (smak, aromat, body, tekstura) zgodnie z nomenklaturą SCA.	Prawidłowo wymienia i charakteryzuje co najmniej 4 atrybuty podczas ćwiczenia praktycznego i testu pisemnego	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Wyjaśnia zasady stosowania testów sensorycznych (wykluczających, opisowych, afektywnych) w kontekście oceny kawy.	Poprawnie przypisuje test do jego celu i opisu podczas analizy przypadków lub w trakcie egzaminu teoretycznego.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Stosuje testy sensoryczne do oceny smaku, aromatu i tekstury kawy.	Prawidłowo wykonuje co najmniej dwa rodzaje testów (wykluczający i opisowy) według protokołu szkoleniowego.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Korzysta z narzędzi wspomagających ocenę sensoryczną, takich jak Coffee Flavour Wheel i Le Nez du Café.	Poprawnie identyfikuje minimum 5 aromatów podczas ćwiczeń praktycznych z użyciem zestawu referencyjnego.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Współpracuje z zespołem podczas analizy i opisu profilu sensorycznego kawy.	Aktywnie uczestniczy w pracach grupowych, dzieli się wnioskami i porównuje noty sensoryczne w zespole.	Analiza dowodów i deklaracji
Stosuje zasady komunikacji sensorycznej podczas omawiania wyników testów.	Używa precyzyjnego i zgodnego z terminologią SCA języka w trakcie podsumowania degustacji.	Analiza dowodów i deklaracji

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?

Tak, dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się

Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?

Tak, dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

Tak, dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji

Program

Dzień 1 – Wprowadzenie do analizy sensorycznej kawy

Wstęp do analizy sensorycznej

- Rola sensoryki w branży kawowej i w ocenie jakości.
- Zmysły w degustacji kawy: funkcje smaku, węchu, dotyku.
- Standardy Specialty Coffee Association.

Rozpoznawanie podstawowych smaków

- Teoria: słodki, słony, kwaśny, gorzki, umami.
- Ćwiczenia z identyfikacji smaków z użyciem roztworów.
- Analiza intensywności i wpływu na percepcję kawy.

Body, tekstura i aromaty kawy

- Rola body i tekstury w ocenie naparów kawowych.
- Praca z Coffee Flavour Wheel.
- Rozpoznawanie aromatów przy użyciu Le Nez du Café.

Degustacja porównawcza i wstęp do Coffee Value Assessment

- Praktyka: testy porównawcze różnych kaw.
- Symulacja cuppingu w oparciu o standard SCA.
- Notowanie i omówienie wyników w grupie.

Dzień 2 – Testy sensoryczne i budowanie profilu kawy

Zastosowanie sensoryki w praktyce

- Kontrola jakości w palarniach i w gastronomii.
- Znaczenie sensoryki w marketingu kawy.
- Powtarzalność jakości w produkcji.

Testy sensoryczne – wprowadzenie

- Test wykluczenia: triangulacja i porównawczy.
- Test opisowy: Quantitative Descriptive Analysis (QDA).
- Testy afektywne: ocena preferencji i akceptacji.

Rozpoznawanie intensywności i błędy sensoryczne

- Ćwiczenia na intensywność smaków.
- Typowe błędy w analizie sensorycznej.
- Sposoby unikania błędów i zakłóceń w degustacji.

Coffee Value Assessment (CVA) – teoria i praktyka

- Struktura testów CVA: opisowy & afektywny.
- Zasady wypełniania formularza CVA.
- Analiza wyników i kalibracja z grupą.

Dzień 3 – Zaawansowane techniki testów sensorycznych

Organizacja panelu sensorycznego

- Proces rekrutacji i selekcji degustatorów.
- Szkolenie, kalibracja i standaryzacja panelu.
- Zastosowanie panelu w procesie produkcji.

Testy wykluczenia w praktyce

- Triangulacja: identyfikacja różnic między próbkami.
- Test porównawczy i test dwójkowy: In/Out.
- Interpretacja i omówienie wyników.

Coffee Flavour Wheel i Le Nez du Café w praktyce

- Identyfikacja aromatów przy użyciu narzędzi SCA.
- Budowanie własnego profilu sensorycznego kawy.
- Ćwiczenia: opisywanie naparów kawowych.

Coffee Value Assessment – część opisowa i afektywna

- Przeprowadzenie testu opisowego CVA.
- Przeprowadzenie testu afektywnego CVA.
- Porównanie i analiza wyników w grupie.

Dzień 4 – Symulacje, testy produkcyjne i egzamin

Symulacje testów produkcyjnych

- Degustacja kaw z różnych partii produkcyjnych.
- Analiza zgodności jakości sensorycznej.
- Ocena powtarzalności i stabilności profilu kawy.

Błędy w analizie sensorycznej i kalibracja

- Przykłady zakłóceń w ocenie sensorycznej.
- Rola środowiska testowego.
- Kalibracja zespołu oceniającego.

Egzamin praktyczny i teoretyczny

- Test opisowy i afektywny CVA.
- Rozpoznawanie aromatów i smaków.
- Omówienie i podsumowanie wyników.

Podsumowanie i rekomendacje

- Podsumowanie efektów uczenia się.
- Omówienie dalszych ścieżek rozwoju sensorycznego.
- Wręczenie certyfikatów.

Informacje dodatkowe:

- Po zrealizowanym szkoleniu uczestnik otrzyma certyfikat o ukończeniu usługi. Warunkiem uzyskania certyfikatu jest uczestnictwo w co najmniej 80% zajęć
- Usługa realizowana jest w godzinach dydaktycznych tj. za godzinę usługi szkoleniowej rozumie się 45 minut
- Fakt uczestnictwa w każdym dniu usługi rozwojowej musi zostać potwierdzony przez uczestnika własnoręcznym podpisem złożonym na udostępnionej przez organizatora liście obecności
- Walidacja wlicza się w czas trwania usługi
- W trakcie trwania usługi na prośbę uczestników możliwa jest przerwa, jednocześnie jej czas nie jest wliczony w czas trwania usługi.
- Szkolenie zawiera 6h teorii i 24h praktyki

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 25

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 25 Wstęp do analizy sensorycznej – rola zmysłów w ocenie kawy	Błażej Walczykiewicz	17-05-2025	09:00	10:30	01:30
2 z 25 Rozpoznawanie podstawowych smaków – teoria i praktyka.	Błażej Walczykiewicz	17-05-2025	10:30	12:00	01:30
3 z 25 Body, tekstura, aromaty – praca z Coffee Flavour Wheel i Le Nez du Café.	Błażej Walczykiewicz	17-05-2025	12:00	13:30	01:30
4 z 25 Przerwa	Błażej Walczykiewicz	17-05-2025	13:30	13:45	00:15
5 z 25 Degustacja porównawcza kaw i wstęp do Coffee Value Assessment.	Błażej Walczykiewicz	17-05-2025	13:45	15:30	01:45
6 z 25 Notowanie wyników, omówienie i analiza sensoryczna w grupie.	Błażej Walczykiewicz	17-05-2025	15:30	16:30	01:00
7 z 25 Zastosowanie sensoryki w praktyce – kontrola jakości, marketing.	Błażej Walczykiewicz	13-06-2025	09:00	10:30	01:30
8 z 25 Testy sensoryczne: wykluczenia, opisowe, afektywne.	Błażej Walczykiewicz	13-06-2025	10:30	12:00	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
9 z 25 Rozpoznawanie intensywności smaków i analiza błędów sensorycznych.	Błażej Walczykiewicz	13-06-2025	12:00	13:30	01:30
10 z 25 Przerwa	Błażej Walczykiewicz	13-06-2025	13:30	13:45	00:15
11 z 25 Coffee Value Assessment – wprowadzenie do testów praktycznych.	Błażej Walczykiewicz	13-06-2025	13:45	15:30	01:45
12 z 25 Symulacja wypełniania CVA, porównanie not w grupie.	Błażej Walczykiewicz	13-06-2025	15:30	16:30	01:00
13 z 25 Organizacja panelu sensorycznego: rekrutacja, kalibracja, metodologia.	Błażej Walczykiewicz	14-06-2025	09:00	10:30	01:30
14 z 25 Testy wykluczenia: triangulacja, porównawczy, dwójkowy	Błażej Walczykiewicz	14-06-2025	10:30	12:00	01:30
15 z 25 Coffee Flavour Wheel i Le Nez du Café – analiza aromatów	Błażej Walczykiewicz	14-06-2025	12:00	13:30	01:30
16 z 25 Przerwa	Błażej Walczykiewicz	14-06-2025	13:30	13:45	00:15
17 z 25 Coffee Value Assessment – część opisowa i afektywna.	Błażej Walczykiewicz	14-06-2025	13:45	15:30	01:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
18 z 25 Podsumowanie i analiza wyników w grupie.	Błażej Walczykiewicz	14-06-2025	15:30	16:30	01:00
19 z 25 Symulacje testów produkcyjnych – analiza powtarzalności kawy.	Błażej Walczykiewicz	15-06-2025	09:00	10:30	01:30
20 z 25 Błędy w analizie sensorycznej i kalibracja panelu.	Błażej Walczykiewicz	15-06-2025	10:30	12:00	01:30
21 z 25 Egzamin praktyczny: test opisowy i afektywny CVA.	Błażej Walczykiewicz	15-06-2025	12:00	13:30	01:30
22 z 25 Przerwa	Błażej Walczykiewicz	15-06-2025	13:30	13:45	00:15
23 z 25 Egzamin: rozpoznawanie aromatów, podsumowanie, omówienie.	Błażej Walczykiewicz	15-06-2025	13:45	15:30	01:45
24 z 25 Rekomendacje dalszego rozwoju	Błażej Walczykiewicz	15-06-2025	15:30	16:00	00:30
25 z 25 Walidacja	-	15-06-2025	16:00	16:30	00:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 000,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 000,00 PLN

Koszt osobogodziny brutto

125,00 PLN

Koszt osobogodziny netto

125,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Błażej Walczykiewicz

Autoryzowany trener Specjalty Coffee Association (AST) w zakresie Sensory Skills, Green Coffee, Roasting, Brewing i Barista Skills, z ponad 15-letnim doświadczeniem w branży kawowej. W ostatnich latach aktywnie prowadzi szkolenia i konsultacje dla palarni kawy oraz firm gastronomicznych w ramach własnej działalności Coffee Support, wspierając rozwój kompetencji sensorycznych zarówno początkujących baristów, jak i specjalistów ds. jakości. Od 2020 roku współwłaściciel palarni kawy Kafar, gdzie na co dzień odpowiada za zarządzanie jakością i rozwój zespołu sprzedażowego. Jako licencjonowany Q-Arabica Grader od 2021 roku realizuje projekty z zakresu oceny jakości kawy na poziomie międzynarodowym, prowadząc audyty, szkolenia oraz sesje kalibracyjne w środowisku profesjonalnym.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Prezentacja multimedialna,

Notatnik i długopis

Dodatkowe materiały edukacyjne w wersji elektronicznej jak widzenia praktyczne do wykonania po szkoleniu.

Informacje dodatkowe

Podstawa zwolnienia: Rozporządzenie Ministra Finansów z dnia 20.12.2013 r. w sprawie zwolnień od

podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień: § 3 ust. 1 pkt 14

Adres

ul. Stanisława Dubois 34

44-100 Gliwice

woj. śląskie

Kontakt



Norbert Brodowski



E-mail norbertbrodowski1@gmail.com

Telefon (+48) 505 037 321