



Andrzej Strzelczyk

★★★★★ 4,9 / 5

76 ocen

Roasting Intermediate – poziom średniozaawansowany

Numer usługi 2025/09/25/47701/3033935

📍 Gliwice / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 36 h

📅 13.01.2026 do 15.01.2026

4 365,27 PLN brutto

3 549,00 PLN netto

121,26 PLN brutto/h

98,58 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
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	1
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	12-01-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	36
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje uczestnika do samodzielnego profilowania procesu wypalania kawy z uwzględnieniem modulacji czasu development oraz kontroli parametrów termodynamicznych. Uczestnik zdobywa wiedzę o defektach wypalania, analizie wilgotności kawy zielonej, interpretacji krzywej ROR, a także uczy się stosować testy sensoryczne w kontroli jakości produkcji kawy.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wyjaśnia procesy termodynamiczne w trakcie palenia kawy.	Wskazuje różnice między ciepłem a temperaturą.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Charakteryzuje znaczenie wilgotności kawy zielonej.	Wymienia parametry przechowywania kawy.	Test teoretyczny
Profiluje proces palenia kawy z wykorzystaniem modulacji czasu development.	Dobiera parametry palenia do pożądanego profilu sensorycznego.	Test teoretyczny
Stosuje testy sensoryczne do oceny jakości kawy.	Prawidłowo wykonuje triangulację próbek.	Analiza dowodów i deklaracji
Stosuje zasady BHP podczas pracy w palarni	Utrzymuje stanowisko zgodnie z zasadami higieny.	Analiza dowodów i deklaracji
Współpracuje w zespole podczas procesu wypalania i degustacji.	Wymienia doświadczenia i wnioski z innymi uczestnikami.	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

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

TAK

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

TAK

Program

Dzień 1

1. Czynniki wpływające na profil smakowy kawy

- Fakty i mity w sztuce palenia kawy.
- Ciepło a temperatura – różnice i znaczenie.
- Procesy termodynamiczne w trakcie palenia.

2. Wilgotność kawy zielonej i jej znaczenie

- Analiza wilgotności kawy surowej.
- Wpływ wilgotności na przechowywanie i profil wypału.

3. Piece do wypalania kawy i przekazywanie energii cieplnej

- Piece bębnowe, fluidalne, hybrydowe.
- Konwekcja, przewodnictwo, radiacja – ich rola w procesie.

4. Pierwsze sesje praktyczne

- Praca na dwóch rodzajach kawy.
- Ćwiczenia z różnymi prędkościami wypalania.

Dzień 2

1. Modulacja czasu development

- Wpływ na profil sensoryczny kawy.
- Analiza kolorów a czas development.

2. Krzywa ROR (Rate of Rise)

- Interpretacja danych i analiza wykresów.
- Celowość stosowania krzywej ROR w praktyce.

3. Defekty wypalania kawy

- Klasyfikacja wg Specialty Coffee Association.
- Najczęstsze błędy i sposoby ich unikania.

4. Sesje degustacyjne

- Degustacja kaw o różnych kolorach i czasach development.
- Porównania sensoryczne.

Dzień 3

1. Narzędzia kontroli jakości i powtarzalności

- Standardy oceny w palarni.
- Wilgotnościomierze, kolorymetry, raportowanie.

2. Testy sensoryczne w kontroli jakości

- Test in-out / pass-fail.
- Test triangulacji.

3. Zaawansowane sesje praktyczne

- Ćwiczenia wypalania kawy na różne profile.
- Wpływ modulacji na smak końcowy.

4. Podsumowanie i przygotowanie do egzaminu

- Analiza błędów uczestników.
- Omówienie egzaminu teoretycznego i praktycznego SCA.

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. usługa jest wydłużona o czas zrealizowanych przerw.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 13

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 13 Czynniki wpływające na profil smakowy kawy	Błażej Walczykiewicz	13-01-2026	08:30	10:30	02:00
2 z 13 Wilgotność kawy zielonej i jej znaczenie	Błażej Walczykiewicz	13-01-2026	10:30	12:30	02:00
3 z 13 Piece do wypalania kawy i przekazywanie energii cieplnej	Błażej Walczykiewicz	13-01-2026	12:30	14:30	02:00
4 z 13 Pierwsze sesje praktyczne	Błażej Walczykiewicz	13-01-2026	14:30	17:30	03:00
5 z 13 Modulacja czasu development	Błażej Walczykiewicz	14-01-2026	08:30	10:30	02:00
6 z 13 Krzywa ROR (Rate of Rise)	Błażej Walczykiewicz	14-01-2026	10:30	12:30	02:00
7 z 13 Krzywa ROR (Rate of Rise)	Błażej Walczykiewicz	14-01-2026	12:30	14:30	02:00
8 z 13 Sesje degustacyjne	Błażej Walczykiewicz	14-01-2026	14:30	17:30	03:00
9 z 13 Narzędzia kontroli jakości i powtarzalności	Błażej Walczykiewicz	15-01-2026	08:30	10:30	02:00
10 z 13 Testy sensoryczne w kontroli jakości	Błażej Walczykiewicz	15-01-2026	10:30	12:30	02:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
11 z 13 Zaawansowane sesje praktyczne	Błażej Walczykiewicz	15-01-2026	12:30	15:30	03:00
12 z 13 Podsumowanie i przygotowanie do egzaminu	Błażej Walczykiewicz	15-01-2026	15:30	17:00	01:30
13 z 13 Walidacja	-	15-01-2026	17:00	17:30	00:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	4 365,27 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	3 549,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	121,26 PLN
Koszt osobogodziny netto	98,58 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Błażej Walczykiewicz

Autoryzowany trener Specialty 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