



## Szkolenia sensoryczno-kawowe – SCA Sensory Skills Intermediate & Professional, kontrola jakości i zrównoważona ocena surowca

Numer usługi 2026/04/26/207211/3514060

9 999,00 PLN brutto  
9 999,00 PLN netto  
149,24 PLN brutto/h  
149,24 PLN netto/h  
161,11 PLN cena rynkowa ⓘ

CAPYEXPERT  
SPÓŁKA Z  
OGRANICZONĄ  
ODPOWIEDZIALNOŚĆ  
CIĄ

Brak ocen dla tego dostawcy

📍 Warszawa / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 67 h

📅 03.07.2026 do 19.07.2026

## Informacje podstawowe

### Kategoria

Inne / Gastronomia

### Grupa docelowa usługi

Szkolenie kierowane jest do: kelnerów i barmanów (bariści), kucharzy i szefów kuchni, technologów żywności, pracowników ds. kontroli jakości i organizacji produkcji w sektorze przetwórstwa spożywczego, a także do pracowników palarni kawy i firm z sektora specjalty coffee. W szczególności: specjaliści ds. kontroli jakości surowca spożywczego w palarniach i firmach importowych, kupcy kawy zielonej (green coffee buyers), osoby odpowiedzialne za zrównoważony łańcuch dostaw kawy specjalty, managerowie jakości w sektorze HoReCa, osoby pracujące lub planujące podjęcie pracy w obszarze kontroli jakości żywności i bezpieczeństwa żywności (food safety), specjaliści ds. zrównoważonego rozwoju w sektorze HoReCa/spożywczym, a także trenerzy i edukatorzy kawowi. Szkolenie jest skierowane do osób posiadających chcących rozwinąć zaawansowane kompetencje sensoryczne i zielone kompetencje w sektorze spożywczym – niezbędne do profesyjności surowca, w tym kawy w modelu zrównoważonym i ekologicznym.

### Minimalna liczba uczestników

4

### Maksymalna liczba uczestników

8

### Data zakończenia rekrutacji

26-06-2026

### Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

### Liczba godzin usługi

67

### Podstawa uzyskania wpisu do BUR

Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

# Cel

## Cel edukacyjny

Przygotowanie uczestników do pracy z kawą specjalty na poziomach Intermediate i Professional wg standardów SCA, z uwzględnieniem kontroli jakości, gospodarki o obiegu zamkniętym i bezpieczeństwa żywności. Obejmuje analizę sensoryczną, profilowanie opisowe (QDA, CATA, FPM), identyfikację defektów kawy i ocenę jakości w zrównoważonym łańcuchu dostaw. Kształtuje zielone kompetencje, wspiera specjalizacje: Mazowsze „Bezpieczna żywność”, Barometr Zawodów, RIS 2021–2027.

## Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje zaawansowane aspekty fizjologii smaku i węchu, w tym interakcje sensoryczne, modulację i progi detekcji	Poprawnie odpowiada na pytania dotyczące interakcji zmysłowych, progów wykrywalności i zjawisk sensorycznych	Test teoretyczny
Rozróżnia intensywności smaków podstawowych w roztworach wodnych i próbkach kawy z różnych źródeł, w tym kaw z certyfikowanych upraw ekologicznych	Prawidłowo szereguje intensywność roztworów i identyfikuje progi detekcji dla smaków podstawowych	Obserwacja w warunkach symulowanych
Przeprowadza testy triangulacyjne i inne testy dyskryminacyjne zgodnie z protokołem SCA	Poprawnie identyfikuje próbkę odbiegającą w minimum 5 z 8 zestawów triangulacyjnych	Obserwacja w warunkach symulowanych
Identyfikuje aromaty kawy z wykorzystaniem zestawu Theorem 144 i SCA Flavor Wheel	Prawidłowo rozpoznaje minimum 6 z 9 aromatów z zestawu referencyjnego	Obserwacja w warunkach symulowanych
Stosuje protokół Coffee Value Assessment (CVA) w ocenie kawy	Prawidłowo wypełnia formularze Descriptive i Affective Form dla próbek kawy	Obserwacja w warunkach symulowanych
Rankinguje kawy według atrybutów sensorycznych - kwasowość, słodycz, body, goryczka	Prawidłowo szereguje próbki kawy według wskazanych atrybutów	Obserwacja w warunkach symulowanych
Rozpoznaje podstawowe defekty kawy zielonej i wypalanej oraz ich wpływ na profil sensoryczny	Poprawnie identyfikuje i nazywa defekty w próbkach kawy	Test teoretyczny Obserwacja w warunkach symulowanych
Organizuje panel sensoryczny i dokumentuje wyniki oceny	Prawidłowo przygotowuje stół cuppingowy i prowadzi dokumentację wyników	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Analizuje zaawansowane zjawiska percepcyjne, w tym bias poznawczy i błędy systematyczne w ocenie sensorycznej	Poprawnie identyfikuje i opisuje źródła błędów fizjologicznych, neurologicznych i psychologicznych w analizie sensorycznej	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozróżnia intensywności smaków podstawowych w roztworach złożonych (complex solutions)	Prawidłowo szereguje intensywności kwasowości, goryczki i słodczy w roztworach złożonych (min. 80% poprawnych odpowiedzi)	Obserwacja w warunkach symulowanych
Identyfikuje defekty kawy (fenol, pleśń, ziemniak, stęchłość, niedopał, baking, przypalenie) w testach triangulacyjnych	Prawidłowo wskazuje próbkę odbiegającą i nazywa defekt w min. 4 z 6 zestawów triangulacyjnych	Obserwacja w warunkach symulowanych
<p>Tworzy profil opisowy kawy z wykorzystaniem metod FPM, QDA i CATA</p> <p>Przeprowadza pełną ocenę opisową SCA Descriptive Assessment z użyciem skal intensywności i CATA</p>	<p>Prawidłowo selekcjonuje i kategoryzuje deskryptory sensoryczne zgodnie z taksonomią SCA/WCR Flavor Wheel</p> <p>Ocenia 6 kaw z użyciem skal intensywności (zróżnicowanie low/medium/high) i CATA boxes; wykazuje spójność oceny kawy powtórzonej</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
<p>Projektuje i zarządza panelem sensorycznym, w tym kalibrację zespołu i analizę wyników</p> <p>Stosuje ocenę sensoryczną w kontekście shelf life, testów konsumenckich i rozwoju nowych produktów (NPD)</p>	<p>Prawidłowo planuje sesję kalibracyjną, dobiera metody i dokumentuje wyniki panelu</p> <p>Poprawnie opisuje zastosowanie metod sensorycznych w kontroli trwałości, preferencji konsumenta i wprowadzaniu produktu na rynek</p>	<p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p> <p>Test teoretyczny</p>
Ocenia jakość kawy z różnych źródeł, w tym z certyfikowanych łańcuchów dostaw (organic, fair trade, Rainforest Alliance), pod kątem profilu sensorycznego	Prawidłowo różnicuje profile sensoryczne kaw z różnych metod uprawy i obróbki, z uwzględnieniem wpływu zrównoważonych praktyk produkcyjnych	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Test teoretyczny</p>
Rozpoznaje rolę certyfikatów zrównoważenia (Organic, Fair Trade, Rainforest Alliance) w łańcuchu dostaw kawy	Poprawnie opisuje wymagania i znaczenie głównych certyfikatów zrównoważenia dla jakości i identyfikowalności surowca kawowego	Wywiad swobodny
Wskazuje znaczenie kontroli jakości sensorycznej w zapewnieniu bezpieczeństwa żywności	Poprawnie identyfikuje powiązania między oceną sensoryczną, a wykrywaniem zagrożeń jakościowych surowca spożywczego	Test teoretyczny
Stosuje kryteria zrównoważonej oceny surowca zgodnie z protokołem SCA CVA	Prawidłowo uwzględnia parametry zrównoważenia i identyfikowalności surowca w ocenie CVA	<p>Test teoretyczny</p> <p>Wywiad swobodny</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Identyfikuje wpływ praktyk rolnictwa zrównoważonego i zmian klimatu na profil sensoryczny surowca	Poprawnie opisuje zależności między metodami uprawy (shade-grown, agroforestry), zmianami klimatycznymi a charakterystyką sensoryczną kawy	Test teoretyczny Wywiad swobodny
Ocenia defekty surowca w kontekście redukcji marnotrawstwa żywności (SDG 12)	Poprawnie klasyfikuje defekty pod kątem ich wpływu na straty surowcowe i wskazuje działania zapobiegawcze w łańcuchu dostaw	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Współpracuje w zespole podczas sesji kalibracyjnych i cuppingowych, uzgadniając wspólne oceny sensoryczne	Aktywnie uczestniczy w dyskusji grupowej, formułuje i uzasadnia własną ocenę oraz uwzględnia perspektywy innych członków panelu	Wywiad swobodny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Moderuje sesję kalibracyjną panelu sensorycznego, budując konsensus zespołu w ocenie profilu kawy	Skutecznie prowadzi dyskusję kalibracyjną, identyfikuje rozbieżności w ocenach i doprowadza zespół do uzgodnienia wspólnego słownika deskryptorów	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Komunikuje wyniki oceny sensorycznej w sposób zrozumiały dla odbiorców biznesowych (kupców, managerów jakości)	Przygotowuje i prezentuje podsumowanie wyników panelu sensorycznego w formie przystępnej dla osób nietechnicznych	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

## Kwalifikacje

### Kwalifikacje niewłączone do ZSK

#### Uznane kwalifikacje

Pytanie 3. Czy dokument jest certyfikatem wydawanym przez międzynarodowe instytucje?

TAK

Strona internetowa Instytucji Certyfikującej: <https://sca.coffee>

#### Informacje

Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację

CapyExpert Spółka z Ograniczoną Odpowiedzialnością

Nazwa Podmiotu certyfikującego

Specialty Coffee Association (SCA)

# Program

## Moduł 1: SCA Sensory Skills – Intermediate (03–05.07.2026)

### Dzień 1 (03.07.2026) – Fundamenty sensoryki, zmysły, narzędzia (11 sesji)

1. Czym jest analiza sensoryczna, zastosowanie w kawie – wprowadzenie do kontroli jakości surowca spożywczego
2. Fizjologia zmysłów – smak, węch, wzrok, dotyk, nerw trójdzielny
3. Różnice wrażliwości sensorycznej
4. Smaki podstawowe – teoria + ćwiczenie gradacji intensywności
5. Test progów wykrywalności (ISO 3972)
6. Zjawiska sensoryczne – adaptacja, tłumienie, uwolnienie, efekty hyperaddytywne
7. Sensory Lexicon – narzędzia analityczne, deskryptory
8. Theorem 144 – zapoznanie + praktyka (część 1)
9. Theorem 144 – ćwiczenia praktyczne (część 2)
10. SCA Flavor Wheel + inne narzędzia
11. Budowanie słownika i pamięci sensorycznej

### Dzień 2 (04.07.2026) – Testy sensoryczne, cupping, CVA, defekty (11 sesji)

1. Rodzaje testów sensorycznych – teoria (opisowe, hedoniczne, analityczne, porównawcze)
2. Testy praktyka: Paired Comparison, Duo-Trio, Triangulacja
3. Testy praktyka: Ranking
4. QDA – Quantitative Descriptive Analysis
5. Cupping – teoria, protokół SCA, historia zmian
6. Cupping – stary formularz SCA (ćwiczenie)
7. CVA – Descriptive Form + Affective Form (ćwiczenie)
8. Cupping – kalibracja grupowa
9. Kategorie i atrybuty sensoryczne
10. Moduł: Zrównoważony łańcuch dostaw i certyfikacja surowca (część 1)
  1. Defekty kawy zielonej i wypalanej: wpływ na jakość surowca, bezpieczeństwo żywności i redukcję strat (food waste). Certyfikaty zrównoważenia (Organic, Fair Trade, Rainforest Alliance) i ich rola w łańcuchu dostaw
11. Błędy w analizie sensorycznej i organizacja panelu sensorycznego – kontrola jakości surowca spożywczego

### Dzień 3 (05.07.2026) – Powtórzenie + Egzamin (11 sesji)

Pierwsza połowa dnia – powtórzenie i przygotowanie:

1. Powtórzenie materiału – smaki podstawowe, triangulacja, rankingowanie
2. Ćwiczenie przygotowawcze – identyfikacja aromatów z zestawem Theorem 144
3. Ćwiczenie przygotowawcze – CVA Descriptive i Affective Form
4. Ćwiczenie przygotowawcze – ranking kaw według atrybutów sensorycznych
5. Próbnny cupping egzaminacyjny, sesja Q&A i omówienie formatu egzaminu

Druga połowa dnia – egzaminy:

1. Egzamin praktyczny SCA Sensory Skills Intermediate – sekcja 1: intensywności smaków
2. Egzamin praktyczny Intermediate – sekcja 2: testy triangulacyjne
3. Egzamin praktyczny Intermediate – sekcja 3: identyfikacja aromatów
4. Egzamin praktyczny Intermediate – sekcja 4: rankingowanie kaw
5. Egzamin teoretyczny SCA Sensory Skills Intermediate
6. Omówienie wyników i podsumowanie modułu Intermediate

## Moduł 2: SCA Sensory Skills – Professional (17–19.07.2026)

### Dzień 4 (17.07.2026) – Zaawansowana percepcja i kalibracja (11 sesji)

1. Kalibracja grupowa – sesja otwierająca moduł Professional
2. Threshold tests – różne typy goryczki (kofeina, chinina, inne)
3. Threshold tests – różne kwasy (cytrynowy, jabłkowy, fosforowy, mlekowy, octowy)
4. Test PTC/PROP (+ blank kontrolny) – genetyka goryczki
5. Zaawansowane zjawiska percepcyjne – bias poznawczy, efekty cross-modalne

6. Intensywności smaków w roztworach złożonych – ćwiczenia (część 1)
7. Intensywności smaków w roztworach złożonych – ćwiczenia (część 2)
8. Moduł: Zrównoważony łańcuch dostaw i certyfikacja surowca (część 2)
  1. CVA w ocenie kaw z różnych metod obróbki i certyfikacji; kryteria zrównoważonej oceny surowca; wpływ rolnictwa zrównoważonego i zmian klimatu na profil sensoryczny
9. Mouthfeel w kawie – wrażenia dotykowe, olejowość, ściąganie
10. Sensory Descriptive Profiling – FPM i CATA (teoria i praktyka)
11. Sensory Descriptive Profiling – ćwiczenie selekcji i kategoryzacji deskryptorów

#### **Dzień 5 (18.07.2026) – Zaawansowany cupping, CVA, defekty, panele (11 sesji)**

1. Kalibracja grupowa (codzienna sesja)
2. Projektowanie programów sensorycznych
3. Moduł: Zrównoważony łańcuch dostaw i certyfikacja surowca (część 3)
  1. Defekty kawy zielonej: pogłębiona analiza przyczyn w kontekście redukcji marnotrawstwa żywności (SDG 12)
4. Defekty kawy wypalanej – pogłębiona analiza w kontekście gospodarki o obiegu zamkniętym (redukcja defektów = redukcja strat surowca)
5. Wpływ defektów na profil sensoryczny w CVA – ocena defektów jako narzędzie bezpieczeństwa żywności i kontroli jakości
6. Organizacja i zarządzanie panelem sensorycznym – rola lidera panelu
7. Szkolenie panelu, monitorowanie wydajności, analiza statystyczna wyników
8. Projektowanie sesji cuppingowych
9. Zastosowanie oceny sensorycznej w shelf life i testach konsumenckich
10. Zastosowanie oceny sensorycznej w rozwoju nowych produktów (NPD)
11. SCA Descriptive Assessment – ćwiczenie z kawą referencyjną i dyskusja grupowa

#### **Dzień 6 (19.07.2026) – Powtórzenie (pierwsza połowa) + Egzamin Professional (druga połowa) (12 sesji)**

Pierwsza połowa dnia – powtórzenie i przygotowanie:

1. Kalibracja grupowa (codzienna sesja)
2. Kalibracja końcowa – budowanie wspólnego słownika deskryptorów
3. Sesja integracyjna – cupping z pełnym CVA
4. Powtórzenie materiału Professional i przygotowanie do egzaminu
5. Sesja Q&A i omówienie wątpliwości przed egzaminem Professional (cz.1 + cz.2)

Druga połowa dnia – egzaminy:

1. Egzamin praktyczny SCA Sensory Professional – sekcja 1: intensywności w roztworach złożonych
2. Egzamin praktyczny – sekcja 2: identyfikacja defektów w testach triangulacyjnych (część 1)
3. Egzamin praktyczny – sekcja 2: identyfikacja defektów w testach triangulacyjnych (część 2)
4. Egzamin praktyczny – sekcja 3: profil opisowy i kategoryzacja deskryptorów
5. Egzamin praktyczny – sekcja 4: SCA Descriptive Assessment
6. Egzamin teoretyczny SCA Sensory Skills Professional

## **Harmonogram**

Liczba przedmiotów/zajęć: 85

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 85</b> Czym jest analiza sensoryczna, zastosowanie w kawie – wprowadzenie do kontroli jakości surowca spożywczego	-	03-07-2026	08:00	08:45	00:45
<b>2 z 85</b> Fizjologia zmysłów – smak, węch, wzrok, dotyk, nerw trójdzielny	-	03-07-2026	08:45	09:30	00:45
<b>3 z 85</b> Różnice wrażliwości sensorycznej i ich znaczenie w ocenie kawy	-	03-07-2026	09:30	10:15	00:45
<b>4 z 85</b> Przerwa	-	03-07-2026	10:15	10:30	00:15
<b>5 z 85</b> Smaki podstawowe – teoria + ćwiczenie gradacji intensywności	-	03-07-2026	10:30	11:15	00:45
<b>6 z 85</b> Test progu wykrywalności (ISO 3972)	-	03-07-2026	11:15	12:00	00:45
<b>7 z 85</b> Zjawiska sensoryczne – adaptacja, tłumienie, uwolnienie, efekty hyperaddytywne	-	03-07-2026	12:00	12:45	00:45
<b>8 z 85</b> Przerwa obiadowa	-	03-07-2026	12:45	13:15	00:30
<b>9 z 85</b> Sensory Lexicon – narzędzia analityczne, deskryptory	-	03-07-2026	13:15	14:00	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>10 z 85</b> Theorem 144 – zapoznanie z zestawem aromatów + praktyka (część 1)	-	03-07-2026	14:00	14:45	00:45
<b>11 z 85</b> Theorem 144 – ćwiczenia praktyczne (część 2)	-	03-07-2026	14:45	15:30	00:45
<b>12 z 85</b> Przerwa	-	03-07-2026	15:30	15:45	00:15
<b>13 z 85</b> SCA Flavor Wheel + inne narzędzia sensoryczne	-	03-07-2026	15:45	16:30	00:45
<b>14 z 85</b> Budowanie słownika i pamięci sensorycznej – ćwiczenia praktyczne	-	03-07-2026	16:30	17:15	00:45
<b>15 z 85</b> Rodzaje testów sensorycznych – teoria (opisowe, hedoniczne, analityczne, porównawcze)	-	04-07-2026	08:00	08:45	00:45
<b>16 z 85</b> Testy praktyka: Paired Comparison, Duo-Trio, Triangulacja	-	04-07-2026	08:45	09:30	00:45
<b>17 z 85</b> Testy praktyka: Ranking	-	04-07-2026	09:30	10:15	00:45
<b>18 z 85</b> Przerwa	-	04-07-2026	10:15	10:30	00:15
<b>19 z 85</b> QDA – Quantitative Descriptive Analysis – teoria i praktyka	-	04-07-2026	10:30	11:15	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>20 z 85</b> Cupping – teoria, protokół SCA, historia zmian	-	04-07-2026	11:15	12:00	00:45
<b>21 z 85</b> Cupping – stary formularz SCA (ćwiczenie praktyczne)	-	04-07-2026	12:00	12:45	00:45
<b>22 z 85</b> Przerwa obiadowa	-	04-07-2026	12:45	13:15	00:30
<b>23 z 85</b> CVA – Descriptive Form + Affective Form (ćwiczenie praktyczne)	-	04-07-2026	13:15	14:00	00:45
<b>24 z 85</b> Cupping – kalibracja grupowa	-	04-07-2026	14:00	14:45	00:45
<b>25 z 85</b> Kategorie i atrybuty sensoryczne kawy	-	04-07-2026	14:45	15:30	00:45
<b>26 z 85</b> Przerwa	-	04-07-2026	15:30	15:45	00:15
<b>27 z 85</b> Zrównoważony łańcuch dostaw i certyfikacja surowca (cz.1): defekty kawy, bezpieczeństwo żywności, food waste, certyfikaty Organic/Fair Trade/RA	-	04-07-2026	15:45	16:30	00:45
<b>28 z 85</b> Błędy w analizie sensorycznej i organizacja panelu sensorycznego – kontrola jakości surowca spożywczego	-	04-07-2026	16:30	17:15	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>29 z 85</b> Powtórzenie materiału – smaki podstawowe, triangulacja, rankingowanie	-	05-07-2026	08:00	08:45	00:45
<b>30 z 85</b> Ćwiczenie przygotowawcze – identyfikacja aromatów z zestawem Theorem 144	-	05-07-2026	08:45	09:30	00:45
<b>31 z 85</b> Ćwiczenie przygotowawcze – CVA Descriptive i Affective Form	-	05-07-2026	09:30	10:15	00:45
<b>32 z 85</b> Przerwa	-	05-07-2026	10:15	10:30	00:15
<b>33 z 85</b> Ćwiczenie przygotowawcze – ranking kaw według atrybutów sensorycznych	-	05-07-2026	10:30	11:15	00:45
<b>34 z 85</b> Próbny cupping egzaminacyjny, sesja Q&A i omówienie formatu egzaminu	-	05-07-2026	11:15	12:00	00:45
<b>35 z 85</b> Przerwa obiadowa	-	05-07-2026	12:00	12:30	00:30
<b>36 z 85</b> Egzamin praktyczny SCA Sensory Skills Intermediate – sekcja 1: intensywności smaków	-	05-07-2026	12:30	13:15	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>37 z 85</b> Egzamin praktyczny Intermediate – sekcja 2: testy triangulacyjne	-	05-07-2026	13:15	14:00	00:45
<b>38 z 85</b> Egzamin praktyczny Intermediate – sekcja 3: identyfikacja aromatów	-	05-07-2026	14:00	14:45	00:45
<b>39 z 85</b> Przerwa	-	05-07-2026	14:45	15:00	00:15
<b>40 z 85</b> Egzamin praktyczny Intermediate – sekcja 4: rankingowanie kaw	-	05-07-2026	15:00	15:45	00:45
<b>41 z 85</b> Egzamin teoretyczny SCA Sensory Skills Intermediate	-	05-07-2026	15:45	16:30	00:45
<b>42 z 85</b> Omówienie wyników i podsumowanie modułu Intermediate	-	05-07-2026	16:30	17:15	00:45
<b>43 z 85</b> Kalibracja grupowa – sesja otwierająca moduł Professional	-	17-07-2026	08:00	08:45	00:45
<b>44 z 85</b> Threshold tests – różne typy goryczki (kofeina, chinina, inne)	-	17-07-2026	08:45	09:30	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>45 z 85</b> Threshold tests – różne kwasy (cytrynowy, jabłkowy, fosforowy, mlekowy, octowy)	-	17-07-2026	09:30	10:15	00:45
<b>46 z 85</b> Przerwa	-	17-07-2026	10:15	10:30	00:15
<b>47 z 85</b> Test PTC/PROP (+ blank kontrolny) – genetyka goryczki	-	17-07-2026	10:30	11:15	00:45
<b>48 z 85</b> Zaawansowane zjawiska percepcyjne – bias poznawczy, efekty cross-modalne	-	17-07-2026	11:15	12:00	00:45
<b>49 z 85</b> Intensywności smaków w roztworach złożonych – ćwiczenia (część 1)	-	17-07-2026	12:00	12:45	00:45
<b>50 z 85</b> Przerwa obiadowa	-	17-07-2026	12:45	13:15	00:30
<b>51 z 85</b> Intensywności smaków w roztworach złożonych – ćwiczenia (część 2)	-	17-07-2026	13:15	14:00	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
52 z 85 Zrównoważony łańcuch dostaw (cz.2): CVA w ocenie kaw z różnych metod obróbki i certyfikacji; wpływ rolnictwa zrównoważonego i klimatu	-	17-07-2026	14:00	14:45	00:45
53 z 85 Mouthfeel w kawie – wrażenia dotykowe, olejowość, ściąganie	-	17-07-2026	14:45	15:30	00:45
54 z 85 Przerwa	-	17-07-2026	15:30	15:45	00:15
55 z 85 Sensory Descriptive Profiling – FPM i CATA (teoria i praktyka)	-	17-07-2026	15:45	16:30	00:45
56 z 85 Sensory Descriptive Profiling – ćwiczenie selekcji i kategoryzacji deskryptorów	-	17-07-2026	16:30	17:15	00:45
57 z 85 Kalibracja grupowa (codzienna sesja)	-	18-07-2026	08:00	08:45	00:45
58 z 85 Projektowanie programów sensorycznych	-	18-07-2026	08:45	09:30	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>59 z 85</b> Zrównoważony łańcuch dostaw (cz.3): defekty kawy zielonej – analiza w kontekście redukcji marnotrawstwa żywności (SDG 12) + praktyka	-	18-07-2026	09:30	10:15	00:45
<b>60 z 85</b> Przerwa	-	18-07-2026	10:15	10:30	00:15
<b>61 z 85</b> Defekty kawy wypalanej – analiza w kontekście gospodarki o obiegu zamkniętym (redukcja defektów = redukcja strat surowca) + praktyka	-	18-07-2026	10:30	11:15	00:45
<b>62 z 85</b> Wpływ defektów na profil sensoryczny w CVA – ocena defektów jako narzędzie bezpieczeństwa żywności i kontroli jakości	-	18-07-2026	11:15	12:00	00:45
<b>63 z 85</b> Organizacja i zarządzanie panelem sensorycznym – rola lidera panelu	-	18-07-2026	12:00	12:45	00:45
<b>64 z 85</b> Przerwa obiadowa	-	18-07-2026	12:45	13:15	00:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>65 z 85</b> Szkolenie panelu, monitorowanie wydajności, analiza statystyczna wyników	-	18-07-2026	13:15	14:00	00:45
<b>66 z 85</b> Projektowanie sesji cuppingowych	-	18-07-2026	14:00	14:45	00:45
<b>67 z 85</b> Zastosowanie oceny sensorycznej w shelf life i testach konsumenckich	-	18-07-2026	14:45	15:30	00:45
<b>68 z 85</b> Przerwa	-	18-07-2026	15:30	15:45	00:15
<b>69 z 85</b> Zastosowanie oceny sensorycznej w rozwoju nowych produktów (NPD)	-	18-07-2026	15:45	16:30	00:45
<b>70 z 85</b> SCA Descriptive Assessment – ćwiczenie z kawą referencyjną i dyskusja grupowa	-	18-07-2026	16:30	17:15	00:45
<b>71 z 85</b> Kalibracja grupowa (codzienna sesja)	-	19-07-2026	08:00	08:45	00:45
<b>72 z 85</b> Kalibracja końcowa – budowanie wspólnego słownika deskryptorów	-	19-07-2026	08:45	09:30	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>73 z 85</b> Sesja integracyjna – cupping z pełnym CVA	-	19-07-2026	09:30	10:15	00:45
<b>74 z 85</b> Przerwa	-	19-07-2026	10:15	10:30	00:15
<b>75 z 85</b> Powtórzenie materiału Professional i przygotowanie do egzaminu	-	19-07-2026	10:30	11:15	00:45
<b>76 z 85</b> Sesja Q&A i omówienie wątpliwości przed egzaminem Professional (cz. 1)	-	19-07-2026	11:15	12:00	00:45
<b>77 z 85</b> Sesja Q&A i omówienie wątpliwości przed egzaminem Professional (cz. 2)	-	19-07-2026	12:00	12:45	00:45
<b>78 z 85</b> Przerwa obiadowa	-	19-07-2026	12:45	13:15	00:30
<b>79 z 85</b> Egzamin praktyczny SCA Sensory Professional – sekcja 1: intensywności w roztworach złożonych	-	19-07-2026	13:15	14:00	00:45
<b>80 z 85</b> Egzamin praktyczny Professional – sekcja 2: identyfikacja defektów w testach triangulacyjnych (cz. 1)	-	19-07-2026	14:00	14:45	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>81 z 85</b> Egzamin praktyczny Professional – sekcja 2: identyfikacja defektów w testach triangulacyjnych (cz. 2)	-	19-07-2026	14:45	15:30	00:45
<b>82 z 85</b> Przerwa	-	19-07-2026	15:30	15:45	00:15
<b>83 z 85</b> Egzamin praktyczny Professional – sekcja 3: profil opisowy i kategoryzacja deskryptorów	-	19-07-2026	15:45	16:30	00:45
<b>84 z 85</b> Egzamin praktyczny Professional – sekcja 4: SCA Descriptive Assessment	-	19-07-2026	16:30	17:15	00:45
<b>85 z 85</b> Egzamin teoretyczny SCA Sensory Skills Professional	-	19-07-2026	17:15	18:00	00:45

## Cennik

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
<b>Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto</b>	9 999,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
<b>Koszt przypadający na 1 uczestnika netto</b>	9 999,00 PLN
<b>Koszt osobogodziny brutto</b>	149,24 PLN
<b>Koszt osobogodziny netto</b>	149,24 PLN

<b>W tym koszt walidacji brutto</b>	640,00 PLN
<b>W tym koszt walidacji netto</b>	640,00 PLN
<b>W tym koszt certyfikowania brutto</b>	850,00 PLN
<b>W tym koszt certyfikowania netto</b>	850,00 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

- Dostęp do materiałów szkoleniowych SCA w formie elektronicznej (Intermediate + Professional)
- Formularze cuppingowe SCA
- Próbkki kawy do ćwiczeń praktycznych (różne pochodzenia i profile smakowe)
- Roztwory złożone do testów progowych (kwas jabłkowy, winowy, fosforowy, mlekowy, octowy; chinina)
- Dostęp do zestawu aromatów Theorem 144 podczas zajęć
- Zestaw do parzenia kawy (dripper V60, Chemex, AeroPress, French Press) - dostępny na zajęciach
- Próbkki kawy zielonej i palonej o różnych profilach - do modułu Roasting
- Certyfikat SCA Sensory Skills Intermediate po zdaniu egzaminu
- Certyfikat SCA Sensory Skills Professional po zdaniu egzaminu
- Zaświadczenie o ukończeniu modułów (wydane przez Dostawcę usługi)

### Warunki uczestnictwa

- Skończone 18 lat

### Informacje dodatkowe

Minimalna liczba uczestników niezbędna do uruchomienia szkolenia wynosi 4 osoby. W przypadku niezbrania minimalnej grupy, szkolenie może zostać przełożone na inny termin. Uczestnicy zostaną poinformowani o zmianie terminu z minimum 14-dniowym wyprzedzeniem.

Szkolenie wpisuje się w obszar rozwoju kompetencji istotnych dla sektora gastronomicznego i przetwórstwa spożywczego regionu warszawskiego. Warszawa, jako największy rynek HoReCa w Polsce, generuje rosnące zapotrzebowanie na wykwalifikowanych specjalistów ds. oceny sensorycznej i kontroli jakości kawy.

Kompetencje kształtowane w ramach szkolenia wspierają zrównoważony rozwój sektora – uczestnicy nabywają umiejętności profesjonalnej oceny jakości surowca, w tym kawy pozyskiwanej z certyfikowanych, ekologicznych łańcuchów dostaw (organic, fair trade, Rainforest Alliance).

Szkolenie rozwija kompetencje w zakresie projektowania i zarządzania oceną jakości - kluczowe dla zrównoważonej produkcji i odpowiedzialnego sourcingu.

## Adres

ul. Komitetu Obrony Robotników 59

02-146 Warszawa

woj. mazowieckie

Szkolenie odbywa się w profesjonalnym laboratorium sensorycznym (cupping room) wyposażonym w:

- Stoły cuppingowe z indywidualnymi stanowiskami
- Czajniki do wody o kontrolowanej temperaturze
- Młynki do kawy
- Wagi precyzyjne (precyzyjne 0.1g)
- Zestawy do cuppingu (filiżanki, łyżki cuppingowe)
- Zestaw aromatów referencyjnych Theorem 144
- Roztwory kalibracyjne smaków podstawowych
- Sprzęt do brewingu (V60, Chemex, AeroPress, French Press, refraktometr)
- Sample roaster i dostęp do próbek kawy o kontrolowanych profilach palenia
- Próbki zielonej kawy różnych odmian i procesów obróbki
- Odpowiednia wentylacja i neutralne oświetlenie

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

## Kontakt



**KRZYSZTOF DZIARDZIEL**

**E-mail** [krzysztof@dziardziel.com](mailto:krzysztof@dziardziel.com)

**Telefon** (+48) 450 060 301