



Szkolenie sensoryczno-kawowe SCA Sensory Skills Intermediate + Professional + Roasting + Brewing. Pełna ścieżka oceny jakości, palenia i parzenia kawy specjalty z elementami zielonej gospodarki.

9 999,00 PLN brutto
9 999,00 PLN netto
149,24 PLN brutto/h
149,24 PLN netto/h
214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

CAPYEXPERT

SPÓŁKA Z

OGRANICZONĄ

ODPOWIEDZIALNOŚĆ

CIA

★★★★★ 5,0 / 5

1 ocena

Numer usługi 2026/05/29/207211/3595029

📍 Warszawa

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 67:00 h

📅 19.08.2026 do 27.08.2026

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 oceny jakości surowca, w tym kawy w modelu zrównoważonym i ekologicznym.

Minimalna liczba uczestników

4

Maksymalna liczba uczestników

12

Data zakończenia rekrutacji

31-07-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

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 - sensory na poziomach Intermediate i Professional wg standardów SCA, roastingu i brewingu, 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 |
| 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 deskrytory 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 |
| Ocena 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 Wywiad swobodny |
| 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 | Obserwacja w warunkach rzeczywistych Wywiad swobodny |
| 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 |
| Charakteryzuje fazy procesu wypalania (drying, Maillard, development) i ich wpływ na profil | Poprawnie opisuje fazy i ich rolę w kształtowaniu profilu sensorycznego | Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie |
| Czyta i interpretuje krzywą palenia (RoR, development time ratio, first crack) | Prawidłowo identyfikuje punkty kluczowe na krzywej i wskazuje korekty | Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie |
| Ocena sensorycznie wypaloną kawę i wskazuje korekty profilu palenia | Rozpoznaje wady wypału (baked, scorched, tipped) i proponuje zmianę profilu palenia | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Wskazuje praktyki zrównoważonego palenia (efektywność energetyczna, ograniczenie odpadów) | Zna praktyki zrównoważonego rozwoju w palarniach (zielona gospodarka) | Test teoretyczny |
| Stosuje teorię ekstrakcji (TDS, wydajność ekstrakcji, brew ratio) w praktyce parzenia | Prawidłowo wykonuje pomiar TDS i interpretuje wynik na karcie kontrolnej | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Dobiera zmienne parzenia (mielenie, temperatura, czas, chemia wody) do metody i kawy | Przygotowuje napar w zakresie referencyjnym SCA z uzasadnieniem doboru parametrów | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |

| Efekty uczenia się | Kryteria weryfikacji | Metoda walidacji |
|--|---|---|
| Wskazuje rozwiązania GOZ w pracy z kawą (zagospodarowanie fusów, ograniczanie odpadów) | Wyjaśnia praktyki obiegu zamkniętego stosowane w branży kawowej | Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie |

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 (19–21.08.2026, 3 dni, 24 h)

Dzień 1 (19.08.2026, środa) – Podstawy analizy sensorycznej

1. Wprowadzenie do analizy sensorycznej kawy; standard SCA Sensory Skills; cele i efekty uczenia się
2. Fizjologia zmysłów: smak, węch, czucie; podstawowe smaki i progi wrażliwości
3. Atrybuty sensoryczne kawy; Coffee Taster's Flavor Wheel i leksykon WCR
4. Protokół cuppingu SCA – praktyka: ocena aromatu, smaku, body i kwasowości

Dzień 2 (20.08.2026, czwartek) – Metody i panel sensoryczny

1. Metody analizy sensorycznej: testy różnicowe (trójkątowe, duo-trio), ranking
2. Testy progowe i rozpoznawanie atrybutów – ćwiczenia
3. Kalibracja panelu sensorycznego; powtarzalność i obiektywizacja oceny
4. Praktyka: testy trójkątowe i identyfikacja atrybutów; analiza wyników

Dzień 3 (21.08.2026, piątek) – Wady, zrównoważony rozwój, walidacja Intermediate (prow. *Maryia Zeliankova* / walidacja: *Krzysztof Dziardziel*)

1. Wady i skazy sensoryczne kawy – identyfikacja i przyczyny

2. Zrównoważony łańcuch dostaw kawy a jakość sensoryczna; certyfikacje (Organic / Fair Trade / Rainforest Alliance) – **zielona gospodarka**

3. Egzamin teoretyczny + praktyczny SCA Sensory Skills Intermediate

4. Omówienie wyników walidacji Intermediate

Moduł 2 – SCA Sensory Skills Professional (22–25.08.2026, 3.5 dnia, 27 h)

Dzień 4 (22.08.2026, sobota) – Zaawansowane atrybuty i panel ekspercki

1. Wprowadzenie do SCA Sensory Professional; różnice względem poziomu Intermediate

2. Zaawansowane atrybuty sensoryczne; pogłębiona praca z Flavor Wheel i WCR

3. Pełny protokół CVA: Descriptive + Affective + Extrinsic

4. Praktyka cuppingowa na poziomie eksperckim

Dzień 5 (23.08.2026, niedziela) – Profile sensoryczne i analiza statystyczna

1. Profile sensoryczne wg pochodzenia, odmiany i metody obróbki (washed, natural, honey, anaerobic)

2. Zaawansowane testy dyskryminacyjne: Tetrad, Duo-Trio, Ranking

3. Analiza statystyczna wyników panelu sensorycznego – istotność i powtarzalność

4. Praktyka: panel ekspercki – case study oceny i decyzji zakupowej

Dzień 6 (24.08.2026, poniedziałek, 4.5 h) – Defekty subtelne i blending

1. Subtelne defekty i odchylenia jakościowe – identyfikacja na poziomie Professional

2. Blendowanie kaw – projektowanie blendu i ocena sensoryczna

3. Praktyka cuppingowa: zaawansowane case studies próbek kontrolnych

Dzień 7 (25.08.2026, wtorek, 5.5 h) – Kalibracja zespołowa i walidacja SCA Sensory Professional (walidacja: Krzysztof Dziardziel)*

1. Kalibracja zespołowa przed egzaminem

2. Pytania i przygotowanie do egzaminu; przegląd zagadnień

3. Egzamin praktyczny SCA Sensory Skills Professional

4. Omówienie wyników walidacji Professional; ścieżka dalszego rozwoju zawodowego

Moduł 3 – Roasting (26.08.2026, 1 dzień, 8 h)

Dzień 8 (26.08.2026, środa)

1. Teoria wypalania kawy: fazy procesu (drying, Maillard, development); chemia palenia

2. Krzywa palenia: RoR, development time ratio, first crack – interpretacja

3. Praktyka wypalania w piecu próbnym + ocena sensoryczna wypaleń; **GOZ i efektywność energetyczna w palarniach (zielona gospodarka)**

4. Walidacja modułu Roasting – test praktyczny: wykonanie wypału i ocena sensoryczna – *walidacja: Krzysztof Dziardziel*

5. Egzamin teoretyczny Roasting (30 min) – *walidacja: Krzysztof Dziardziel*

6. Omówienie wyników walidacji Roasting (30 min) – *walidacja: Krzysztof Dziardziel*

Moduł 4 – Brewing (27.08.2026, 1 dzień, 8 h)

Dzień 9 (27.08.2026, czwartek)

1. Teoria ekstrakcji: TDS, wydajność ekstrakcji, brew ratio

2. Zmienne parzenia: mielenie, temperatura, czas, chemia wody

3. Metody przelewowe (V60, Chemex, Kalita) + praktyka parzenia; **GOZ – zagospodarowanie fusów (zielona gospodarka, SDG 12)**
4. Walidacja modułu Brewing – test praktyczny: wykonanie naparu i ocena sensoryczna – *walidacja: Krzysztof Dziardziel*
5. Egzamin teoretyczny Brewing (30 min) – *walidacja: Krzysztof Dziardziel*
6. Omówienie wyników walidacji Brewing (30 min) – *walidacja: Krzysztof Dziardziel*

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 65

| Przedmiot / temat | Typ aktywności | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|--|----------------|-------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 1 z 65 Wprowadzenie do analizy sensorycznej kawy; standard SCA Sensory Skills; cele i efekty uczenia się | Zajęcia | MARYIA ZELIANKOVA | 19-08-2026 | 09:00 | 10:30 | 01:30 |
| 2 z 65 - | Przerwa | - | 19-08-2026 | 10:30 | 10:45 | 00:15 |
| 3 z 65 Fizjologia zmysłów: smak, węch, czucie; podstawowe smaki i progi wrażliwości | Zajęcia | MARYIA ZELIANKOVA | 19-08-2026 | 10:45 | 12:15 | 01:30 |
| 4 z 65 - | Przerwa | - | 19-08-2026 | 12:15 | 12:45 | 00:30 |
| 5 z 65 Atrybuty sensoryczne kawy; Coffee Taster's Flavor Wheel i leksykon WCR | Zajęcia | MARYIA ZELIANKOVA | 19-08-2026 | 12:45 | 14:15 | 01:30 |
| 6 z 65 - | Przerwa | - | 19-08-2026 | 14:15 | 14:30 | 00:15 |

| Przedmiot / temat | Typ aktywności | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|--|----------------|-------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 7 z 65 Protokół cuppingu SCA – praktyka: ocena aromatu, smaku, body i kwasowości | Zajęcia | MARYIA ZELIANKOVA | 19-08-2026 | 14:30 | 17:00 | 02:30 |
| 8 z 65 Metody analizy sensorycznej: testy różnicowe (trójkątowe, duo-trio), ranking | Zajęcia | MARYIA ZELIANKOVA | 20-08-2026 | 09:00 | 10:30 | 01:30 |
| 9 z 65 - | Przerwa | - | 20-08-2026 | 10:30 | 10:45 | 00:15 |
| 10 z 65 Testy progowe i rozpoznawanie atrybutów – ćwiczenia | Zajęcia | MARYIA ZELIANKOVA | 20-08-2026 | 10:45 | 12:15 | 01:30 |
| 11 z 65 - | Przerwa | - | 20-08-2026 | 12:15 | 12:45 | 00:30 |
| 12 z 65 Kalibracja panelu sensorycznego; powtarzalność i obiektywizacja oceny | Zajęcia | MARYIA ZELIANKOVA | 20-08-2026 | 12:45 | 14:15 | 01:30 |
| 13 z 65 - | Przerwa | - | 20-08-2026 | 14:15 | 14:30 | 00:15 |
| 14 z 65 Praktyka: testy trójkątowe i identyfikacja atrybutów; analiza wyników | Zajęcia | MARYIA ZELIANKOVA | 20-08-2026 | 14:30 | 17:00 | 02:30 |

| Przedmiot / temat | Typ aktywności | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|---|----------------|-------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 15 z 65 Wady i skazy sensoryczne kawy – identyfikacja i przyczyny | Zajęcia | MARYIA ZELIANKOVA | 21-08-2026 | 09:00 | 10:30 | 01:30 |
| 16 z 65 - | Przerwa | - | 21-08-2026 | 10:30 | 10:45 | 00:15 |
| 17 z 65 Zrównoważony łańcuch dostaw kawy a jakość sensoryczna; certyfikacje Organic / Fair Trade / Rainforest Alliance (zielona gospodarka) | Zajęcia | MARYIA ZELIANKOVA | 21-08-2026 | 10:45 | 12:15 | 01:30 |
| 18 z 65 - | Przerwa | - | 21-08-2026 | 12:15 | 12:45 | 00:30 |
| 19 z 65 - | Walidacja | - | 21-08-2026 | 12:45 | 14:15 | 01:30 |
| 20 z 65 - | Przerwa | - | 21-08-2026 | 14:15 | 14:30 | 00:15 |
| 21 z 65 - | Walidacja | - | 21-08-2026 | 14:30 | 17:00 | 02:30 |
| 22 z 65 Wprowadzenie do SCA Sensory Professional; różnice względem poziomu Intermediate | Zajęcia | MARYIA ZELIANKOVA | 22-08-2026 | 09:00 | 10:30 | 01:30 |
| 23 z 65 - | Przerwa | - | 22-08-2026 | 10:30 | 10:45 | 00:15 |
| 24 z 65 Zaawansowane atrybuty sensoryczne; pogłębiona praca z Flavor Wheel i WCR | Zajęcia | MARYIA ZELIANKOVA | 22-08-2026 | 10:45 | 12:15 | 01:30 |
| 25 z 65 - | Przerwa | - | 22-08-2026 | 12:15 | 12:45 | 00:30 |

| Przedmiot / temat | Typ aktywności | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|---|----------------|-------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 26 z 65 Pełny protokół CVA: Descriptive + Affective + Extrinsic | Zajęcia | MARYIA ZELIANKOVA | 22-08-2026 | 12:45 | 14:15 | 01:30 |
| 27 z 65 - | Przerwa | - | 22-08-2026 | 14:15 | 14:30 | 00:15 |
| 28 z 65 Praktyka cuppingowa na poziomie eksperckim | Zajęcia | MARYIA ZELIANKOVA | 22-08-2026 | 14:30 | 17:00 | 02:30 |
| 29 z 65 Profile sensoryczne wg pochodzenia, odmiany i metody obróbki (washed, natural, honey, anaerobic) | Zajęcia | MARYIA ZELIANKOVA | 23-08-2026 | 09:00 | 10:30 | 01:30 |
| 30 z 65 - | Przerwa | - | 23-08-2026 | 10:30 | 10:45 | 00:15 |
| 31 z 65 Zaawansowane testy dyskryminacyjne: Tetrad, Duo-Trio, Ranking | Zajęcia | MARYIA ZELIANKOVA | 23-08-2026 | 10:45 | 12:15 | 01:30 |
| 32 z 65 - | Przerwa | - | 23-08-2026 | 12:15 | 12:45 | 00:30 |
| 33 z 65 Analiza statystyczna wyników panelu sensorycznego – istotność i powtarzalność | Zajęcia | MARYIA ZELIANKOVA | 23-08-2026 | 12:45 | 14:15 | 01:30 |
| 34 z 65 - | Przerwa | - | 23-08-2026 | 14:15 | 14:30 | 00:15 |

| Przedmiot / temat | Typ aktywności | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|---|----------------|-------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 35 z 65 Praktyka: panel ekspercki – case study oceny i decyzji zakupowej | Zajęcia | MARYIA ZELIANKOVA | 23-08-2026 | 14:30 | 17:00 | 02:30 |
| 36 z 65 Subtelne defekty i odchylenia jakościowe – identyfikacja na poziomie Professional | Zajęcia | MARYIA ZELIANKOVA | 24-08-2026 | 09:00 | 10:30 | 01:30 |
| 37 z 65 - | Przerwa | - | 24-08-2026 | 10:30 | 10:45 | 00:15 |
| 38 z 65 Blendowanie kaw – projektowanie blendu i ocena sensoryczna | Zajęcia | MARYIA ZELIANKOVA | 24-08-2026 | 10:45 | 12:15 | 01:30 |
| 39 z 65 - | Przerwa | - | 24-08-2026 | 12:15 | 12:30 | 00:15 |
| 40 z 65 Praktyka cuppingowa: zaawansowane case studies próbek kontrolnych | Zajęcia | MARYIA ZELIANKOVA | 24-08-2026 | 12:30 | 13:30 | 01:00 |
| 41 z 65 - | Walidacja | - | 25-08-2026 | 09:00 | 10:30 | 01:30 |
| 42 z 65 - | Przerwa | - | 25-08-2026 | 10:30 | 10:45 | 00:15 |
| 43 z 65 - | Walidacja | - | 25-08-2026 | 10:45 | 12:15 | 01:30 |
| 44 z 65 - | Przerwa | - | 25-08-2026 | 12:15 | 12:45 | 00:30 |
| 45 z 65 - | Walidacja | - | 25-08-2026 | 12:45 | 14:15 | 01:30 |
| 46 z 65 - | Przerwa | - | 25-08-2026 | 14:15 | 14:30 | 00:15 |
| 47 z 65 - | Walidacja | - | 25-08-2026 | 14:30 | 15:30 | 01:00 |

| Przedmiot / temat | Typ aktywności | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|--|----------------|-------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 48 z 65 Teoria wypalania kawy: fazy procesu (drying, Maillard, development); chemia palenia | Zajęcia | MARYIA ZELIANKOVA | 26-08-2026 | 09:00 | 10:30 | 01:30 |
| 49 z 65 - | Przerwa | - | 26-08-2026 | 10:30 | 10:45 | 00:15 |
| 50 z 65 Krzywa palenia: RoR, development time ratio, first crack – interpretacja | Zajęcia | MARYIA ZELIANKOVA | 26-08-2026 | 10:45 | 12:15 | 01:30 |
| 51 z 65 - | Przerwa | - | 26-08-2026 | 12:15 | 12:45 | 00:30 |
| 52 z 65 Praktyka wypalania w piecu próbnym + ocena sensoryczna wypaleń; GOZ i efektywność energetyczna w palarniach (zielona gospodarka) | Zajęcia | MARYIA ZELIANKOVA | 26-08-2026 | 12:45 | 14:45 | 02:00 |
| 53 z 65 - | Przerwa | - | 26-08-2026 | 14:45 | 15:00 | 00:15 |
| 54 z 65 - | Walidacja | - | 26-08-2026 | 15:00 | 16:00 | 01:00 |
| 55 z 65 - | Walidacja | - | 26-08-2026 | 16:00 | 16:30 | 00:30 |
| 56 z 65 - | Walidacja | - | 26-08-2026 | 16:30 | 17:00 | 00:30 |
| 57 z 65 Teoria ekstrakcji: TDS, wydajność ekstrakcji, brew ratio | Zajęcia | MARYIA ZELIANKOVA | 27-08-2026 | 09:00 | 10:30 | 01:30 |
| 58 z 65 - | Przerwa | - | 27-08-2026 | 10:30 | 10:45 | 00:15 |

| Przedmiot / temat | Typ aktywności | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|---|----------------|-------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 59 z 65 Zmienne parzenia: mielenie, temperatura, czas, chemia wody | Zajęcia | MARYIA ZELIANKOVA | 27-08-2026 | 10:45 | 12:15 | 01:30 |
| 60 z 65 - | Przerwa | - | 27-08-2026 | 12:15 | 12:45 | 00:30 |
| 61 z 65 Metody przelewowe (V60, Chemex, Kalita) + praktyka parzenia; GOZ - zagospodarowanie fusów (zielona gospodarka, SDG 12) | Zajęcia | MARYIA ZELIANKOVA | 27-08-2026 | 12:45 | 14:45 | 02:00 |
| 62 z 65 - | Przerwa | - | 27-08-2026 | 14:45 | 15:00 | 00:15 |
| 63 z 65 - | Walidacja | - | 27-08-2026 | 15:00 | 16:00 | 01:00 |
| 64 z 65 - | Walidacja | - | 27-08-2026 | 16:00 | 16:30 | 00:30 |
| 65 z 65 - | Walidacja | - | 27-08-2026 | 16:30 | 17:00 | 00:30 |

Podsumowanie

| Rodzaj godzin | Liczba godzin |
|--------------------------------------|---------------|
| Suma godzin zegarowych usługi | 67:00 |
| w tym suma godzin zajęć | 45:00 |
| w tym suma godzin walidacji | 13:30 |
| w tym suma przerw | 08:30 |
| Suma godzin dydaktycznych bez przerw | 78:00 |

Cennik

Cennik

| Rodzaj ceny | Cena |
|---|--------------|
| Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto | 9 999,00 PLN |
| Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT | |
| Koszt przypadający na 1 uczestnika netto | 9 999,00 PLN |
| Koszt osobogodziny brutto | 149,24 PLN |
| Koszt osobogodziny netto | 149,24 PLN |
| W tym koszt walidacji brutto | 2 100,00 PLN |
| W tym koszt walidacji netto | 2 100,00 PLN |
| W tym koszt certyfikowania brutto | 850,00 PLN |
| W tym koszt certyfikowania netto | 850,00 PLN |

Liczba godzin usługi

| Rodzaj godzin | Liczba godzin |
|---------------------------------|---------------|
| Liczba godzin zegarowych usługi | 67:00 |

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

MARYIA ZELIANKOVA

Autoryzowany Trener SCA (AST – Authorized SCA Trainer) w module Sensory Skills. Posiada wieloletnie doświadczenie w branży kawy specjalty, w tym w prowadzeniu sesji cuppingu, kontroli jakości i ocenie sensorycznej kawy zielonej. Certyfikowany trener programu Coffee Skills Program SCA, specjalizujący się w rozwijaniu kompetencji sensorycznych profesjonalistów branży kawowej. Doświadczona w przygotowywaniu zawodników do startów w mistrzostwach branży specjalty coffee – jej kursanci osiągnęli czołowe lokaty w krajowych konkurencjach. Praktyk z wieloletnim doświadczeniem w ocenie sensorycznej kawy.

Zgodnie ze standardem certyfikacji SCA, egzamin może być przeprowadzony wyłącznie przez Authorized SCA Trainer (AST). Maria Zeliankova posiada status AST w module Sensory Skills na wszystkich trzech poziomach, co uprawnia ją zarówno do prowadzenia szkolenia, jak i do przeprowadzenia egzaminu certyfikacyjnego.

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
- Certyfikat ukończenia modułu Brewing
- Certyfikat ukończenia modułu Roasting
- Zaświadczenie o ukończeniu modułów (wydane przez Dostawcę usługi)

Warunki uczestnictwa

- Skończone 18 lat
- Minimalny próg frekwencji uprawniający do dopuszczenia do walidacji: **80%** (zgodnie ze standardem WEKTOR / Regulaminem BUR)

Informacje dodatkowe

Minimalna liczba uczestników niezbędna do uruchomienia szkolenia wynosi 4 osoby. 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.

usługa dostępna z dofinansowaniem EFS+/PSF, WEKTOR. Metropolitalny System Finansowania Kształcenia

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

Po wcześniejszym ustaleniu ze wszystkimi uczestnikami zapisanymi na szkolenie, istnieje możliwość zmiany miejsca i dni, w których odbywa się szkolenie. Nastąpi to nie później, niż miesiąc przed zaplanowaną datą szkolenia.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



KRZYSZTOF DZIARDZIEL

E-mail krzysztof@dziardziel.com

Telefon (+48) 450 060 301