



## Rozszerzone szkolenie SCA Sensory Skills Intermediate - kompleksowa kontrola jakości i zielona gospodarka

Numer usługi 2026/06/08/207211/3611308

7 499,00 PLN brutto  
7 499,00 PLN netto  
149,98 PLN brutto/h  
149,98 PLN netto/h  
214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

CAPYEXPERT  
SPÓŁKA Z  
OGRANICZONĄ  
ODPOWIEDZIALNOŚ  
CIĄ

Brak ocen dla tego dostawcy

📍 Warszawa  
🏢 Usługa szkoleniowa  
📄 stacjonarna  
👥 Zajęcia grupowe  
🕒 50:00 h  
📅 02.10.2026 do 18.10.2026

## Informacje podstawowe

**Kategoria**

Inne / Gastronomia

**Grupa docelowa usługi**

Szkolenie kierowane jest do osób rozwijających karierę w sektorze specjalty coffee oraz kontroli jakości żywności: baristów i kelnerów odpowiedzialnych za komunikację smaku z gościem, kupców kawy zielonej, specjalistów ds. kontroli jakości w palarniach, firmach importowych i HoReCa, osób odpowiedzialnych za zrównoważony łańcuch dostaw kawy, trenerów i edukatorów kawowych. Program obejmuje zarówno fundamenty analizy sensorycznej w standardzie SCA, jak i praktyczne zastosowania biznesowe oceny sensorycznej – od cuppingu i CVA, przez komunikację profilu w sprzedaży i blendingu, po organizację panelu sensorycznego i food safety.

**Minimalna liczba uczestników**

4

**Maksymalna liczba uczestników**

8

**Data zakończenia rekrutacji**

25-09-2026

**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

Eksperckie kompetencje sensoryczne SCA Sensory Skills Intermediate w rozszerzonym programie: cupping, pełny CVA (Descriptive+Affective+Extrinsic), profilowanie FPM/QDA/CATA, defekty + biznesowe zastosowania – sensoryka za barem, blending, zakupy zielonej kawy, panel sensoryczny w firmie, NPD, food safety. Kształtuje zielone kompetencje (§1 ust. 50 Reg. OCWP) i wspiera zieloną gospodarkę: zrównoważony sourcing, Organic/Fair Trade/RA, SDG 12.

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje 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 komplet formularzy CVA dla zestawu próbek z uzasadnieniem ocen	Obserwacja w warunkach symulowanych
Rozpoznaje defekty kawy zielonej i wypalanej	Poprawnie identyfikuje i nazywa defekty w próbkach kontrolnych w min. 7 z 10 prób	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Opracowuje profile sensoryczne dla kaw o różnym pochodzeniu i metodzie obróbki (washed, natural, honey, anaerobic)	Prawidłowo opisuje profil 3 próbek z odniesieniem do regionu, odmiany i procesu	Obserwacja w warunkach symulowanych
Tworzy profil opisowy kawy z wykorzystaniem metod FPM, QDA i CATA	Prawidłowo selekcjonuje i kategoryzuje deskryptory sensoryczne zgodnie z taksonomią SCA/WCR Flavor Wheel	Obserwacja w warunkach symulowanych
Rozpoznaje rolę certyfikatów zrównoważenia (Organic, Fair Trade, Rainforest Alliance) w łańcuchu dostaw kawy – zielone kwalifikacje	Poprawnie opisuje wymagania i znaczenie głównych certyfikatów dla jakości i identyfikowalności surowca	Wywiad swobodny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Identyfikuje wpływ praktyk rolnictwa zrównoważonego (shade-grown, agroforestry) i zmian klimatu na profil sensoryczny surowca	Poprawnie opisuje zależności między metodami uprawy, zmianami klimatycznymi a charakterystyką sensoryczną kawy	Test teoretyczny
Wykonuje zadania zawodowe z uwzględnieniem ich wpływu na środowisko, minimalizując negatywny wpływ na ekosystem	Identyfikuje min. 3 praktyki zrównoważonego rozwoju stosowane w łańcuchu kawy i uzasadnia ich wpływ środowiskowy	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	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Wykorzystuje ocenę sensoryczną jako narzędzie kalibracji parametrów parzenia (sensoryka w brewingu)	Wskazuje korekty parametrów parzenia na podstawie oceny sensorycznej napoju	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Projektuje i zarządza panelem sensorycznym w firmie (rekrutacja, kalibracja, dokumentacja)	Prawidłowo planuje sesję kalibracyjną, dobiera metody i dokumentuje wyniki panelu	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Analizuje wyniki panelu sensorycznego pod kątem powtarzalności i istotności statystycznej	Prawidłowo interpretuje wskaźniki powtarzalności i wykonuje podstawową analizę statystyczną wyników panelu	Test teoretyczny

## 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

## **Weekend 1 – Fundamenty sensoryki + zrównoważony łańcuch dostaw (2–4.10.2026)**

Dzień 1 (02.10.2026, piątek, 7 h) – Fundamenty: zmysły, narzędzia, słownik

1. Wprowadzenie do analizy sensorycznej kawy; standard SCA Sensory Skills; fizjologia zmysłów (smak, węch, wzrok, dotyk, nerw trójdzielny); różnice wrażliwości sensorycznej
2. Smaki podstawowe – teoria i ćwiczenie gradacji intensywności; test progu wykrywalności (ISO 3972); zjawiska sensoryczne (adaptacja, tłumienie, uwolnienie, efekty hyperaddytywne)
3. Sensory Lexicon – narzędzia analityczne, deskryptory; SCA Flavor Wheel + inne narzędzia; budowanie słownika i pamięci sensorycznej
4. Theorem 144 – zapoznanie z zestawem aromatów + ćwiczenia praktyczne identyfikacji aromatów (część 1 i 2)

Dzień 2 (03.10.2026, sobota, 8 h) – Testy sensoryczne, cupping, kalibracja

1. Rodzaje testów sensorycznych – teoria (testy opisowe, hedoniczne, analityczne, porównawcze); kategorie i atrybuty sensoryczne kawy
2. Testy praktyka: Paired Comparison, Duo-Trio, Triangulacja, Tetrad, Ranking – analiza wyników i interpretacja
3. Cupping – teoria, protokół SCA, historia zmian formularza; ćwiczenie ze starym formularzem SCA
4. Cupping – sesja praktyczna; budowanie pamięci sensorycznej

Dzień 3 (04.10.2026, niedziela, 7 h) – CVA, defekty, zrównoważony łańcuch dostaw

1. CVA – Descriptive Form: teoria + ćwiczenie pełnego formularza opisowego
2. CVA – Affective Form + Extrinsic Form (pełny zestaw formularzy CVA); ćwiczenie integracyjne
3. Defekty kawy zielonej i wypalanej (fenol, pleśń, ziemniak, stęchłość, niedopał, baking, przypalenie) – identyfikacja w testach triangulacyjnych; subtelne odchylenia jakościowe
4. Zrównoważony łańcuch dostaw kawy a jakość sensoryczna; certyfikaty Organic / Fair Trade / Rainforest Alliance; redukcja marnotrawstwa żywności (SDG 12) – zielona gospodarka

## **Weekend 2 – Sensoryka w praktyce biznesowej + walidacja (15–18.10.2026)**

Dzień 4 (15.10.2026, czwartek, 8 h) – Profile sensoryczne i sensoryka w sprzedaży

1. Profile sensoryczne kaw wg pochodzenia, odmiany i metody obróbki (washed, natural, honey, anaerobic); wpływ rolnictwa zrównoważonego (shade-grown, agroforestry) i zmian klimatu na profil sensoryczny
2. Sensory Descriptive Profiling – FPM (Free Profile Method), QDA (Quantitative Descriptive Analysis) i CATA (Check-All-That-Apply) – teoria i praktyka
3. Sensoryka za barem i w punkcie sprzedaży – komunikacja smaku z gościem, budowanie tasting notes, storytelling profilu, dopasowanie języka do typów odbiorców
4. Praktyka cuppingowa rozszerzona – panel z różnymi profilami; case study oceny zakupowej, blendingowej i komunikacyjnej

Dzień 5 (16.10.2026, piątek, 7 h) – Sensoryka w decyzjach biznesowych i kontroli jakości

1. Sensoryka w decyzjach zakupowych zielonej kawy – kryteria akceptacji, komunikacja z dostawcami, case study green coffee buyer
2. Sensoryka w blendingu – projektowanie blendu kawowego pod kątem celu sensorycznego i grupy docelowej (HoReCa, retail, espresso, filter); wpływ komponentów blendu na profil końcowy
3. Sensoryka jako narzędzie kalibracji parametrów parzenia (brewing) i recepturach espresso – ocena sensoryczna napoju jako podstawa decyzji o korekcie ekstrakcji; sensoryka w QC parzenia
4. Sensoryka w kontroli jakości żywności i food safety – powiązanie oceny sensorycznej z wykrywaniem zagrożeń jakościowych surowca spożywczego; identyfikacja źródeł błędów

Dzień 6 (17.10.2026, sobota, 5 h) – Organizacja panelu sensorycznego i NPĐ

1. Organizacja panelu sensorycznego w firmie – rekrutacja członków, kalibracja, dokumentacja, monitorowanie wydajności; rola lidera panelu
2. Zastosowanie oceny sensorycznej w rozwoju nowych produktów (NPD), testach shelf life i testach konsumenckich – sensoryka jako narzędzie R&D
3. Analiza i komunikacja wyników panelu sensorycznego – istotność, powtarzalność, prezentacja wyników odbiorcom biznesowym (kupcom, managerom jakości); SCA Descriptive Assessment – ćwiczenie z kawą referencyjną

Dzień 7 (18.10.2026, niedziela, 8 h) – Walidacja SCA Sensory Skills (walidacja: Krzysztof Dziardziel)

1. Egzamin teoretyczny SCA Sensory Skills Intermediate
2. Egzamin praktyczny SCA Sensory Skills Intermediate – sekcja 1: intensywności smaków + sekcja 2: testy triangulacyjne
3. Egzamin praktyczny SCA Sensory Skills Intermediate – sekcja 3: identyfikacja aromatów + sekcja 4: rankingowanie kaw
4. Walidacja rozszerzona – intensywności w roztworach złożonych (complex solutions)
5. Walidacja rozszerzona – identyfikacja defektów w testach triangulacyjnych + profil opisowy i kategoryzacja deskryptorów
6. Omówienie wyników wszystkich walidacji; ścieżka dalszego rozwoju zawodowego

## Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 48

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<div style="background-color: #e91e63; color: white; padding: 2px; border-radius: 3px; display: inline-block;">1 z 48</div> <p>Wprowadzenie do analizy sensorycznej kawy; standard SCA Sensory Skills; fizjologia zmysłów (smak, węch, wzrok, dotyk, nerw trójdzielny); różnice wrażliwości sensorycznej</p>	Zajęcia	MARYIA ZELIANKOVA	02-10-2026	09:00	10:30	01:30
<div style="background-color: #e91e63; color: white; padding: 2px; border-radius: 3px; display: inline-block;">2 z 48</div> -	Przerwa	-	02-10-2026	10:30	10:45	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
3 z 48 Smaki podstawowe – teoria i ćwiczenie gradacji intensywności ; test prognozy wykrywalności i ISO 3972; zjawiska sensoryczne (adaptacja, tłumienie, uwolnienie, efekty hyperaddtywne)	Zajęcia	MARYIA ZELIANKOVA	02-10-2026	10:45	12:15	01:30
4 z 48 -	Przerwa	-	02-10-2026	12:15	12:45	00:30
5 z 48 Sensory Lexicon – narzędzia analityczne, deskryptory; SCA Flavor Wheel + inne narzędzia; budowanie słownika i pamięci sensorycznej	Zajęcia	MARYIA ZELIANKOVA	02-10-2026	12:45	14:15	01:30
6 z 48 -	Przerwa	-	02-10-2026	14:15	14:30	00:15
7 z 48 Theorem 144 – zapoznanie z zestawem aromatów + ćwiczenia praktyczne identyfikacji aromatów	Zajęcia	MARYIA ZELIANKOVA	02-10-2026	14:30	16:00	01:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 48 Rodzaje testów sensorycznych – teoria (opisowe, hedoniczne, analityczne, porównawcze); kategorie i atrybuty sensoryczne kawy	Zajęcia	MARYIA ZELIANKOVA	03-10-2026	09:00	10:30	01:30
9 z 48 -	Przerwa	-	03-10-2026	10:30	10:45	00:15
10 z 48 Testy praktyka: Paired Comparison, Duo-Trio, Triangulacja, Tetrad, Ranking – analiza wyników i interpretacja	Zajęcia	MARYIA ZELIANKOVA	03-10-2026	10:45	12:15	01:30
11 z 48 -	Przerwa	-	03-10-2026	12:15	12:45	00:30
12 z 48 Cupping – teoria, protokół SCA, historia zmian formularza; ćwiczenie ze starym formularzem SCA	Zajęcia	MARYIA ZELIANKOVA	03-10-2026	12:45	14:15	01:30
13 z 48 -	Przerwa	-	03-10-2026	14:15	14:30	00:15
14 z 48 Cupping – kalibracja z trenerem AST, sesja praktyczna z dyskusją z prowadzącym; budowanie indywidualnej pamięci sensorycznej	Zajęcia	MARYIA ZELIANKOVA	03-10-2026	14:30	17:00	02:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
15 z 48 CVA – Descriptive Form: teoria + ćwiczenie pełnego formularza opisowego	Zajęcia	MARYIA ZELIANKOVA	04-10-2026	09:00	10:30	01:30
16 z 48 -	Przerwa	-	04-10-2026	10:30	10:45	00:15
17 z 48 CVA – Affective Form + Extrinsic Form (pełny zestaw formularzy CVA); ćwiczenie integracyjne	Zajęcia	MARYIA ZELIANKOVA	04-10-2026	10:45	12:15	01:30
18 z 48 -	Przerwa	-	04-10-2026	12:15	12:45	00:30
19 z 48 Defekty kawy zielonej i wypalanej (fenol, pleśń, ziemniak, stęchłość, niedopał, baking, przypalenie) – identyfikacja w testach triangulacyjnych; subtelne odchylenia jakościowe	Zajęcia	MARYIA ZELIANKOVA	04-10-2026	12:45	14:15	01:30
20 z 48 -	Przerwa	-	04-10-2026	14:15	14:30	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<p><b>21 z 48</b></p> <p>Zrównoważony łańcuch dostaw kawy a jakość sensoryczna; certyfikaty Organic / Fair Trade / Rainforest Alliance; redukcja marnotrawstwa żywności (SDG 12) – zielona gospodarka</p>	Zajęcia	MARYIA ZELIANKOVA	04-10-2026	14:30	16:00	01:30
<p><b>22 z 48</b></p> <p>Profile sensoryczne kaw wg pochodzenia, odmiany i metody obróbki (washed, natural, honey, anaerobic); wpływ rolnictwa zrównoważonego i zmian klimatu na profil sensoryczny</p>	Zajęcia	MARYIA ZELIANKOVA	15-10-2026	09:00	10:30	01:30
<p><b>23 z 48</b> -</p>	Przerwa	-	15-10-2026	10:30	10:45	00:15
<p><b>24 z 48</b></p> <p>Sensory Descriptive Profiling – FPM (Free Profile Method), QDA (Quantitative Descriptive Analysis) i CATA (Check-All-That-Apply) – teoria i praktyka</p>	Zajęcia	MARYIA ZELIANKOVA	15-10-2026	10:45	12:15	01:30
<p><b>25 z 48</b> -</p>	Przerwa	-	15-10-2026	12:15	12:45	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<p>26 z 48</p> <p>Sensoryka za barem i w punkcie sprzedaży – komunikacja smaku z gościem, budowanie tasting notes, storytelling profilu, dopasowanie języka do odbiorcy</p>	Zajęcia	MARYIA ZELIANKOVA	15-10-2026	12:45	14:15	01:30
<p>27 z 48 -</p>	Przerwa	-	15-10-2026	14:15	14:30	00:15
<p>28 z 48</p> <p>Praktyka cuppingowa rozszerzona – sesja indywidualna z różnymi profilami; case study oceny zakupowej, blendingowej i komunikacyjnej</p>	Zajęcia	MARYIA ZELIANKOVA	15-10-2026	14:30	17:00	02:30
<p>29 z 48</p> <p>Sensoryka w decyzjach zakupowych zielonej kawy – kryteria akceptacji, komunikacja z dostawcami, case study green coffee buyer</p>	Zajęcia	MARYIA ZELIANKOVA	16-10-2026	09:00	10:30	01:30
<p>30 z 48 -</p>	Przerwa	-	16-10-2026	10:30	10:45	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<p>31 z 48</p> <p>Sensoryka w blendingu – projektowanie blendu kawowego pod kątem celu sensorycznego i grupy docelowej (HoReCa, retail, espresso, filter)</p>	Zajęcia	MARYIA ZELIANKOVA	16-10-2026	10:45	12:15	01:30
<p>32 z 48 -</p>	Przerwa	-	16-10-2026	12:15	12:45	00:30
<p>33 z 48</p> <p>Sensoryka jako narzędzie kalibracji parametrów parzenia (brewing) i recepturach espresso – ocena sensoryczna napoju jako podstawa decyzji o korekcie ekstrakcji</p>	Zajęcia	MARYIA ZELIANKOVA	16-10-2026	12:45	14:15	01:30
<p>34 z 48 -</p>	Przerwa	-	16-10-2026	14:15	14:30	00:15
<p>35 z 48</p> <p>Sensoryka w kontroli jakości żywności i food safety – powiązanie oceny sensorycznej z wykrywaniem zagrożeń jakościowych surowca spożywczego; identyfikacja źródeł błędów</p>	Zajęcia	MARYIA ZELIANKOVA	16-10-2026	14:30	15:30	01:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<p>36 z 48</p> <p>Organizacja panelu sensorycznego w firmie (teoria) – rekrutacja członków, zasady kalibracji, dokumentacja, monitorowanie wydajności; rola lidera panelu</p>	Zajęcia	MARYIA ZELIANKOVA	17-10-2026	10:00	11:30	01:30
<p>37 z 48</p> <p>Zastosowanie oceny sensorycznej w rozwoju nowych produktów (NPD), testach shelf life i testach konsumenckich – sensoryka jako narzędzie R&amp;D</p>	Zajęcia	MARYIA ZELIANKOVA	17-10-2026	11:30	13:00	01:30
<p>38 z 48</p> <p>-</p>	Przerwa	-	17-10-2026	13:00	14:00	01:00
<p>39 z 48</p> <p>Analiza i komunikacja wyników oceny sensorycznej dla odbiorców biznesowych – istotność, powtarzalność; SCA Descriptive Assessment – ćwiczenie indywidualne z kawą referencyjną</p>	Zajęcia	MARYIA ZELIANKOVA	17-10-2026	14:00	15:30	01:30
<p>40 z 48</p> <p>-</p>	Walidacja	-	18-10-2026	09:00	10:30	01:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
41 z 48 -	Przerwa	-	18-10-2026	10:30	10:45	00:15
42 z 48 -	Walidacja	-	18-10-2026	10:45	12:15	01:30
43 z 48 -	Przerwa	-	18-10-2026	12:15	12:45	00:30
44 z 48 -	Walidacja	-	18-10-2026	12:45	14:15	01:30
45 z 48 -	Przerwa	-	18-10-2026	14:15	14:30	00:15
46 z 48 -	Walidacja	-	18-10-2026	14:30	15:30	01:00
47 z 48 -	Walidacja	-	18-10-2026	15:30	16:30	01:00
48 z 48 -	Walidacja	-	18-10-2026	16:30	17:00	00:30

## Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	50:00
w tym suma godzin zajęć	36:00
w tym suma godzin walidacji	07:00
w tym suma przerw	07:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	57:15

## Cennik

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
<b>Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto</b>	7 499,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
<b>Koszt przypadający na 1 uczestnika netto</b>	7 499,00 PLN
<b>Koszt osobogodziny brutto</b>	149,98 PLN

Koszt osobogodziny netto	149,98 PLN
W tym koszt walidacji brutto	450,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	450,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	450,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	450,00 PLN

## Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	50:00

## 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
- Próbki kawy zielonej i palonej o różnych profilach - do modułu Roasting
- Certyfikat SCA Sensory Skills Intermediate po zdaniu egzaminu
- Zaświadczenie o ukończeniu (wydane przez Dostawcę usługi)

## Warunki uczestnictwa

- Skończone 18 lat
- Minimalny próg frekwencji uprawniający do dopuszczenia do walidacji: **80%**

## 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 miasta i okolic Warszawy - 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)
- 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](mailto:krzysztof@dziardziel.com)

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