



SCA Sensory Skills Intermediate - ocena sensoryczna kawy w zielonej gospodarce (z walidacją i międzynarodowym certyfikatem)

Numer usługi 2026/07/03/207211/3667685

6 148,77 PLN brutto
4 999,00 PLN netto
256,20 PLN brutto/h
208,29 PLN netto/h
214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

CAPYEXPERT
SPÓŁKA Z
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIA

★★★★★ 5,0 / 5

1 ocena

📍 Katowice

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 24:00 h

📅 28.08.2026 do 30.08.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Usługa skierowana jest do osób rozwijających kompetencje potrzebne w sektorze zielonej gospodarki oraz zrównoważonego łańcucha dostaw kawy: baristów, specjalistów ds. kontroli jakości w palarniach i firmach importowych, kupców kawy zielonej, osób odpowiedzialnych za zrównoważony (odpowiedzialny) sourcing i ograniczanie marnotrawstwa surowca, a także trenerów i edukatorów kawowych. Program kształtuje kompetencje w zakresie profesjonalnej oceny jakości surowca, w tym kawy pozyskiwanej z certyfikowanych, ekologicznych łańcuchów dostaw (Organic, Fair Trade, Rainforest Alliance), oraz przygotowuje do pracy wspierającej zrównoważoną produkcję i odpowiedzialną konsumpcję (SDG 12).

Minimalna liczba uczestników

3

Maksymalna liczba uczestników

8

Data zakończenia rekrutacji

27-08-2026

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

Celem usługi jest rozwój zielonych kompetencji uczestnika w zakresie oceny sensorycznej kawy i wykorzystania jej jako narzędzia zielonej gospodarki - do oceny jakości surowca w zrównoważonym łańcuchu dostaw, ograniczania strat i marnotrawstwa żywności (SDG 12), oceny wpływu praktyk rolnictwa zrównoważonego i zmian klimatu na jakość kawy oraz podejmowania odpowiedzialnych decyzji zakupowych. Usługa prowadzi do nabycia kwalifikacji potwierdzonych certyfikatem międzynarodowej organizacji SCA.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Charakteryzuje aspekty fizjologii smaku i węchu, w tym interakcje sensoryczne, modulację i progi detekcji</p> <p>Rozróżnia intensywności smaków podstawowych w roztworach wodnych i próbkach kawy z różnych źródeł, w tym kaw z certyfikowanych upraw ekologicznych</p>	<p>Poprawnie odpowiada na pytania dotyczące interakcji zmysłowych, progów wykrywalności i zjawisk sensorycznych</p> <p>Prawidłowo szereguje intensywność roztworów i identyfikuje progi detekcji dla smaków podstawowych</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
<p>Przeprowadza testy triangulacyjne i inne testy dyskryminacyjne zgodnie z protokołem SCA</p>	<p>Poprawnie identyfikuje próbkę odbiegającą w minimum 5 z 8 zestawów triangulacyjnych</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
<p>Identyfikuje aromaty kawy z wykorzystaniem zestawu Theorem 144 i SCA Flavor Wheel</p> <p>Stosuje protokół Coffee Value Assessment (CVA) w ocenie kawy</p>	<p>Prawidłowo rozpoznaje minimum 6 z 9 aromatów z zestawu referencyjnego</p> <p>Prawidłowo wypełnia komplet formularzy CVA dla zestawu próbek z uzasadnieniem ocen</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
<p>Rozpoznaje i nazywa defekty kawy zielonej i wypalanej oraz klasyfikuje je pod kątem strat surowcowych i redukcji marnotrawstwa żywności (SDG 12) – zielone kompetencje</p> <p>Tworzy profil opisowy kawy z wykorzystaniem metod FPM, QDA i CATA</p>	<p>Poprawnie identyfikuje i nazywa defekty w próbkach kontrolnych w min. 7 z 10 prób</p> <p>Prawidłowo selekcjonuje i kategoryzuje deskryptory sensoryczne zgodnie z taksonomią SCA/WCR Flavor Wheel</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
<p>Rozpoznaje rolę certyfikatów zrównoważenia (Organic, Fair Trade, Rainforest Alliance) w łańcuchu dostaw kawy – zielone kompetencje</p>	<p>Poprawnie opisuje wymagania i znaczenie głównych certyfikatów dla jakości i identyfikowalności surowca</p>	<p>Test teoretyczny</p>
<p>Ocenia wpływ praktyk rolnictwa zrównoważonego (shade-grown, agroforestry) i zmian klimatu na profil sensoryczny surowca - zielone kompetencje</p>	<p>Poprawnie opisuje zależności między metodami uprawy, zmianami klimatycznymi a charakterystyką sensoryczną kawy</p>	<p>Test teoretyczny</p>

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
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	Test teoretyczny
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 Ogarniczoną Odpowiedzialnością

Nazwa Podmiotu certyfikującego

Specialty Coffee Association (SCA)

Program

Dzień 1 (28.08.2026, piątek) – Fundamenty sensoryki i zrównoważony łańcuch dostaw (zielona gospodarka)

1. Wprowadzenie do analizy sensorycznej kawy; standard SCA Sensory Skills; fizjologia zmysłów; sensoryka jako narzędzie zielonej gospodarki.

- Smaki podstawowe – gradacja intensywności; test progów wykrywalności (ISO 3972); zjawiska sensoryczne; próbki z certyfikowanych, ekologicznych upraw.
- Sensory Lexicon, deskryptory, SCA Flavor Wheel; Theorem 144 – identyfikacja aromatów.
- Zrównoważony łańcuch dostaw kawy a jakość sensoryczna; certyfikaty Organic / Fair Trade / Rainforest Alliance; redukcja marnotrawstwa (SDG 12).

Dzień 2 (29.08.2026, sobota) – Testy sensoryczne, cupping, defekty i wpływ środowiska

- Rodzaje testów sensorycznych; testy dyskryminacyjne (triangulacja, duo-trio, tetrad); cupping – protokół SCA.
- Cupping – sesja praktyczna; wprowadzenie do CVA (Descriptive / Affective / Extrinsic).
- Defekty kawy zielonej i wypalanej; klasyfikacja defektów pod kątem strat surowcowych i marnotrawstwa żywności (SDG 12).
- Wpływ rolnictwa zrównoważonego (shade-grown, agroforestry) i zmian klimatu na profil sensoryczny; ocena sensoryczna jako narzędzie zrównoważonego sourcingu.

Dzień 3 (30.08.2026, niedziela) – Sensoryka w praktyce biznesowej (I połowa) oraz walidacja/certyfikacja (II połowa)

Zajęcia:

- Profile sensoryczne wg pochodzenia i metody obróbki; sensoryka w decyzjach zakupowych zielonej kawy; blending pod kątem zrównoważonej produkcji.
- Sensoryka jako narzędzie kontroli jakości i food safety; kalibracja parametrów parzenia; przygotowanie do walidacji.

Walidacja (walidator: Krzysztof Dziardziel):

- Egzamin teoretyczny.
- Walidacja – identyfikacja aromatów, rankingowanie kaw, profil opisowy; omówienie wyników.

Wskazana w Karcie Usługi długość szkolenia to 24 godziny, co odpowiada 21 godzinom zegarowym zajęć i walidacji oraz 3 godziny zegarowe przerw – na każdy dzień po 1 godzinie sumarycznie.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 21

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: 5px; display: inline-block;">1 z 21</div> Wprowadzenie do analizy sensorycznej kawy, standard SCA Sensory Skills, fizjologia zmysłów, sensoryka jako narzędzie zielonej gospodarki	Zajęcia	MARYIA ZELIANKOVA	28-08-2026	09:00	10:45	01:45
<div style="background-color: #e91e63; color: white; padding: 2px; border-radius: 5px; display: inline-block;">2 z 21</div> -	Przerwa	-	28-08-2026	10:45	11:00	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
3 z 21 Smaki podstawowe - gradacja intensywności , test prognozy wykrywalności (ISO 3972), zjawiska sensoryczne, próbki z certyfikowanych ekologicznych upraw	Zajęcia	MARYIA ZELIANKOVA	28-08-2026	11:00	12:45	01:45
4 z 21 -	Przerwa	-	28-08-2026	12:45	13:15	00:30
5 z 21 Sensory Lexicon, deskryptory, SCA Flavor Wheel, Theorem 144 - identyfikacja aromatów	Zajęcia	MARYIA ZELIANKOVA	28-08-2026	13:15	15:00	01:45
6 z 21 -	Przerwa	-	28-08-2026	15:00	15:15	00:15
7 z 21 Zrównoważony łańcuch dostaw a jakość sensoryczna, certyfikaty Organic/Fair Trade/Rainforest Alliance, redukcja marnotrawstwa (SDG 12)	Zajęcia	MARYIA ZELIANKOVA	28-08-2026	15:15	17:00	01:45
8 z 21 Rodzaje testów sensorycznych, testy dyskryminacyjne (triangulacja, duo-trio, tetrad), cupping - protokół SCA	Zajęcia	MARYIA ZELIANKOVA	29-08-2026	09:00	10:45	01:45

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
9 z 21 -	Przerwa	-	29-08-2026	10:45	11:00	00:15
10 z 21 Cupping - sesja praktyczna, wprowadzenie do CVA (Descriptive/Affective/Extrinsic)	Zajęcia	MARYIA ZELIANKOVA	29-08-2026	11:00	12:45	01:45
11 z 21 -	Przerwa	-	29-08-2026	12:45	13:15	00:30
12 z 21 Defekty kawy zielonej i wypalanej, klasyfikacja defektów pod kątem strat surowcowych i marnotrawstwa (SDG 12)	Zajęcia	MARYIA ZELIANKOVA	29-08-2026	13:15	15:00	01:45
13 z 21 -	Przerwa	-	29-08-2026	15:00	15:15	00:15
14 z 21 Wpływ rolnictwa zrównoważonego (shade-grown, agroforestry) i zmian klimatu na profil sensoryczny, zrównoważony sourcing	Zajęcia	MARYIA ZELIANKOVA	29-08-2026	15:15	17:00	01:45
15 z 21 Profile sensoryczne wg pochodzenia i metody obróbki, sensoryka w decyzjach zakupowych zielonej kawy, blending pod kątem zrównoważonej produkcji	Zajęcia	MARYIA ZELIANKOVA	30-08-2026	09:00	10:45	01:45

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
16 z 21 -	Przerwa	-	30-08-2026	10:45	11:00	00:15
17 z 21 Sensoryka jako narzędzie kontroli jakości i food safety, kalibracja parametrów parzenia, przygotowanie do walidacji	Zajęcia	MARYIA ZELIANKOVA	30-08-2026	11:00	12:45	01:45
18 z 21 -	Przerwa	-	30-08-2026	12:45	13:15	00:30
19 z 21 -	Walidacja	-	30-08-2026	13:15	15:00	01:45
20 z 21 -	Przerwa	-	30-08-2026	15:00	15:15	00:15
21 z 21 -	Walidacja	-	30-08-2026	15:15	17:00	01:45

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	24:00
w tym suma godzin zajęć	17:30
w tym suma godzin walidacji	03:30
w tym suma przerw	03:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	28:00

Cennik

Jeżeli korzystasz z dofinansowania i usługa stanowi usługę kształcenia zawodowego lub przekwalifikowania zawodowego wraz z usługą lub dostawą towarów ściśle związaną z usługami kształcenia zawodowego lub przekwalifikowania zawodowego to możesz mieć możliwość skorzystania za zwolnienia z podatku VAT na podstawie art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. c ustawy z dnia 11 marca 2024 r. o podatku od towarów i usług, jeśli usługa w całości jest finansowana ze środków publicznych lub § 3 ust. 1 pkt 14 rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień w przypadku, gdy usługa jest finansowana w co najmniej 70% ze środków publicznych.

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	6 148,77 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 999,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	256,20 PLN
Koszt osobogodziny netto	208,29 PLN
W tym koszt walidacji brutto	553,50 PLN
W tym koszt walidacji netto	450,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	553,50 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	450,00 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	24:00

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.

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 (kofeina, cukier, sól, kwas cytrynowy, umami)
- Dostęp do zestawu aromatów Theorem 144 podczas zajęć
- Zestaw do parzenia kawy (dripper V60, Chemex, AeroPress, French Press) - dostępny na zajęciach
- Międzynarodowy Certyfikat SCA Sensory Skills Intermediate po pozytywnym zdaniu egzaminu
- Zaświadczenie o ukończeniu (wydane przez Dostawcę usługi)

Warunki uczestnictwa

- Uczestnik zobowiązany jest do udziału w **co najmniej 80% zajęć** przewidzianych w programie usługi.
- Frekwencja uczestników weryfikowana jest na podstawie **listy obecności** (imię i nazwisko uczestnika, data i temat zajęć, godziny rozpoczęcia i zakończenia bloków, podpisy uczestników oraz podpis osoby prowadzącej) prowadzonej przez Dostawcę usługi w formie papierowej. Uczestnicy zobowiązani są do złożenia podpisu na liście obecności na początku dnia szkoleniowego oraz po każdej przerwie.
- Usługa **może być zwolniona z podatku VAT** na podstawie § 3 ust. 1 pkt 14 rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień (Dz. U. z 2023 r. poz. 955, ze zm.) – **usługa kształcenia finansowana w co najmniej 70% ze środków publicznych.**

Informacje dodatkowe

Minimalna liczba uczestników niezbędna do uruchomienia szkolenia wynosi 3 osoby. Uczestnicy zostaną poinformowani o zmianie terminu z minimum 7-dniowym wyprzedzeniem.

Szkolenie wpisuje się w obszar rozwoju kompetencji istotnych dla sektora gastronomicznego.

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.

W ramach usługi uczestnik osiąga zestaw efektów uczenia się, sprawdzanych w drodze walidacji przez egzamin teoretyczny z losowym wyborem pytań oraz egzamin praktyczny, a ich uzyskanie zostaje formalnie potwierdzone dokumentem – certyfikatem wydawanym przez międzynarodową instytucję Specialty Coffee Association.

Adres

Katowice
Katowice
woj. śląskie

Do ustalenia. Dokładna lokalizacja nie została jeszcze ustalona i zostanie potwierdzona z uczestnikami przed rozpoczęciem usługi. Usługa zostanie zrealizowana na terenie województwa śląskiego w pomieszczeniu wyposażonym w:

- Czajniki do wody o kontrolowanej temperaturze

- Młynek 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

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja

Kontakt



KRZYSZTOF DZIARDZIEL

E-mail krzysztof@dziardziel.com

Telefon (+48) 450 060 301