

**Sensory Skills Intermediate- szkolenie**

Numer usługi 2026/07/30/228650/3720246

**6 150,00 PLN** brutto

5 000,00 PLN netto

256,25 PLN brutto/h

208,33 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

POLISH WINE  
ACADEMY SPÓŁKA  
Z OGRANICZONĄ  
ODPOWIEDZIALNOŚ  
CIĄ

★★★★★ 5,0 / 5

2 oceny

📍 Gliwice

🏠 Usługa szkoleniowa

📅 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 24:00 h

📅 15.09.2026 do 17.09.2026

## Informacje podstawowe

|                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Kategoria</b>                       | Inne / Gastronomia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Grupa docelowa usługi</b>           | <ul style="list-style-type: none"><li>Pracownicy palarni kawy odpowiedzialni za ocenę jakości kawy zielonej oraz wypalonej.</li><li>Bariści i osoby pracujące w kawiarniach, chcące rozwinąć umiejętności rozpoznawania smaków, aromatów i tekstury kawy.</li><li>Pracownicy działów jakości w firmach z branży spożywczej, odpowiedzialni za sensoryczną kontrolę produktów.</li><li>Osoby zainteresowane pracą jako sędzia lub oceniający w konkursach organizowanych przez Specialty Coffee Association (SCA) lub World Coffee Events.</li></ul> |
| <b>Minimalna liczba uczestników</b>    | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Maksymalna liczba uczestników</b>   | 6                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Data zakończenia rekrutacji</b>     | 14-09-2026                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Forma prowadzenia usługi</b>        | stacjonarna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b> | Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

## Cel

### Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje uczestnika do samodzielnego rozpoznawania, opisywania i oceny atrybutów sensorycznych kawy zgodnie ze standardami SCA. Uczestnik nauczy się stosować testy sensoryczne w praktyce, w tym testy wykluczające,

opisowe i afektywne. Szkolenie rozwija umiejętności potrzebne do pracy w palarniach, działach jakości oraz w środowisku gastronomicznym.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

| Efekty uczenia się                                                                                                | Kryteria weryfikacji                                                                                            | Metoda walidacji                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| Określa podstawowe atrybuty sensoryczne kawy (smak, aromat, body, tekstura) zgodnie z nomenklaturą SCA.           | Prawidłowo wymienia i charakteryzuje co najmniej 4 atrybuty podczas ćwiczenia praktycznego i testu pisemnego    | Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie |
| Wyjaśnia zasady stosowania testów sensorycznych (wykluczających, opisowych, afektywnych) w kontekście oceny kawy. | Poprawnie przypisuje test do jego celu i opisu podczas analizy przypadków lub w trakcie egzaminu teoretycznego. | Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie |
| Stosuje testy sensoryczne do oceny smaku, aromatu i tekstury kawy.                                                | Prawidłowo wykonuje co najmniej dwa rodzaje testów (wykluczający i opisowy) według protokołu szkoleniowego.     | Analiza dowodów i deklaracji                          |
| Przestrzega zasad BHP i dobrej praktyki w palarni.                                                                | Stosuje procedury bezpieczeństwa przy pracy z piecem                                                            | Analiza dowodów i deklaracji                          |
| Współpracuje w zespole przy analizie i degustacji kawy                                                            | Dzieli się obserwacjami i wnioskami z innymi uczestnikami.                                                      | Analiza dowodów i deklaracji                          |
| Korzysta z narzędzi wspomagających ocenę sensoryczną, takich jak Coffee Flavour Wheel i Le Nez du Café.           | Poprawnie identyfikuje minimum 5 aromatów podczas ćwiczeń praktycznych z użyciem zestawu referencyjnego.        | Analiza dowodów i deklaracji                          |

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji lub wyrażnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem zawierają opis efektów uczenia się?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument lub wyrażnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji i zgodnie z zaplanowanymi metodami walidacji?

TAK

Pytanie 3. Czy dokument lub wyrażnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

# Program

## Dzień 1 – Testy sensoryczne i budowanie profilu kawy

### Zastosowanie sensoryki w praktyce

- Kontrola jakości w palarniach i w gastronomii.
- Znaczenie sensoryki w marketingu kawy.
- Powtarzalność jakości w produkcji.

### Testy sensoryczne – wprowadzenie

- Test wykluczenia: triangulacja i porównawczy.
- Test opisowy: Quantitative Descriptive Analysis (QDA).
- Testy afektywne: ocena preferencji i akceptacji.

### Rozpoznawanie intensywności i błędy sensoryczne

- Ćwiczenia na intensywność smaków.
- Typowe błędy w analizie sensorycznej.
- Sposoby unikania błędów i zakłóceń w degustacji.

### Coffee Value Assessment (CVA) – teoria i praktyka

- Struktura testów CVA: opisowy & afektywny.
- Zasady wypełniania formularza CVA.
- Analiza wyników i kalibracja z grupą.

## Dzień 2 – Zaawansowane techniki testów sensorycznych

### Organizacja panelu sensorycznego

- Proces rekrutacji i selekcji degustatorów.
- Szkolenie, kalibracja i standaryzacja panelu.
- Zastosowanie panelu w procesie produkcji.

### Testy wykluczenia w praktyce

- Triangulacja: identyfikacja różnic między próbkami.
- Test porównawczy i test dwójkowy: In/Out.
- Interpretacja i omówienie wyników.

### Coffee Flavour Wheel i Le Nez du Café w praktyce

- Identyfikacja aromatów przy użyciu narzędzi SCA.
- Budowanie własnego profilu sensorycznego kawy.
- Ćwiczenia: opisywanie naparów kawowych.

### Coffee Value Assessment – część opisowa i afektywna

- Przeprowadzenie testu opisowego CVA.
- Przeprowadzenie testu afektywnego CVA.
- Porównanie i analiza wyników w grupie.

## Dzień 3 – Symulacje, testy produkcyjne i egzamin

### Symulacje testów produkcyjnych

- Degustacja kaw z różnych partii produkcyjnych.
- Analiza zgodności jakości sensorycznej.
- Ocena powtarzalności i stabilności profilu kawy.

Błędy w analizie sensorycznej i kalibracja

- Przykłady zakłóceń w ocenie sensorycznej.
- Rola środowiska testowego.
- Kalibracja zespołu oceniającego.

Egzamin praktyczny i teoretyczny

- Test opisowy i afektywny CVA.
- Rozpoznawanie aromatów i smaków.
- Omówienie i podsumowanie wyników.

Podsumowanie i rekomendacje

- Podsumowanie efektów uczenia się.
- Omówienie dalszych ścieżek rozwoju sensorycznego.
- Wręczenie certyfikatów.

Walidacja

Informacje dodatkowe:

- Po zrealizowanym szkoleniu uczestnik otrzyma certyfikat o ukończeniu usługi. Warunkiem uzyskania certyfikatu jest uczestnictwo w co najmniej 80% zajęć
- Usługa realizowana jest w godzinach zegarowych
- Fakt uczestnictwa w każdym dniu usługi rozwojowej musi zostać potwierdzony przez uczestnika własnoręcznym podpisem złożonym na udostępnionej przez organizatora liście obecności
- Walidacja i przerwy wliczają się w czas trwania usługi

# Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 19

| Przedmiot / temat                                  | Typ aktywności | Prowadzący           | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|----------------------------------------------------|----------------|----------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <div>1 z 19</div> Sensoryka w biznesie i produkcji | Zajęcia        | Błażej Walczykiewicz | 15-09-2026            | 09:00               | 10:30               | 01:30         |
| <div>2 z 19</div> Rodzaje testów sensorycznych     | Zajęcia        | Błażej Walczykiewicz | 15-09-2026            | 10:30               | 12:30               | 02:00         |
| <div>3 z 19</div> -                                | Przerwa        | -                    | 15-09-2026            | 12:30               | 13:00               | 00:30         |
| <div>4 z 19</div> Intensywność i błędy sensoryczne | Zajęcia        | Błażej Walczykiewicz | 15-09-2026            | 13:00               | 15:00               | 02:00         |
| <div>5 z 19</div> -                                | Przerwa        | -                    | 15-09-2026            | 15:00               | 15:30               | 00:30         |

| Przedmiot / temat                                      | Typ aktywności | Prowadzący           | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|--------------------------------------------------------|----------------|----------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 6 z 19 Coffee Value Assessment (CVA) w teorii          | Zajęcia        | Błażej Walczykiewicz | 15-09-2026            | 15:30               | 17:00               | 01:30         |
| 7 z 19 Organizacja panelu sensorycznego                | Zajęcia        | Błażej Walczykiewicz | 16-09-2026            | 09:00               | 10:30               | 01:30         |
| 8 z 19 Testy wykluczenia w praktyce                    | Zajęcia        | Błażej Walczykiewicz | 16-09-2026            | 10:30               | 12:00               | 01:30         |
| 9 z 19 -                                               | Przerwa        | -                    | 16-09-2026            | 12:00               | 12:30               | 00:30         |
| 10 z 19 Zaawansowane budowanie profilu                 | Zajęcia        | Błażej Walczykiewicz | 16-09-2026            | 12:30               | 15:00               | 02:30         |
| 11 z 19 -                                              | Przerwa        | -                    | 16-09-2026            | 15:00               | 15:30               | 00:30         |
| 12 z 19 CVA – sesja praktyczna                         | Zajęcia        | Błażej Walczykiewicz | 16-09-2026            | 15:30               | 17:00               | 01:30         |
| 13 z 19 Symulacje testów produkcyjnych                 | Zajęcia        | Błażej Walczykiewicz | 17-09-2026            | 09:00               | 10:30               | 01:30         |
| 14 z 19 Środowisko testowe i kalibracja końcowa        | Zajęcia        | Błażej Walczykiewicz | 17-09-2026            | 10:30               | 12:00               | 01:30         |
| 15 z 19 -                                              | Przerwa        | -                    | 17-09-2026            | 12:00               | 12:30               | 00:30         |
| 16 z 19 rozpoznawanie smaków i aromatów oraz test CVA. | Zajęcia        | Błażej Walczykiewicz | 17-09-2026            | 12:30               | 15:00               | 02:30         |
| 17 z 19 -                                              | Przerwa        | -                    | 17-09-2026            | 15:00               | 15:30               | 00:30         |

| Przedmiot / temat                                                | Typ aktywności | Prowadzący           | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|------------------------------------------------------------------|----------------|----------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 18 z 19<br>Indywidualne rekomendacje dotyczące dalszego rozwoju. | Zajęcia        | Błażej Walczykiewicz | 17-09-2026            | 15:30               | 16:30               | 01:00         |
| 19 z 19 -                                                        | Walidacja      | -                    | 17-09-2026            | 16:30               | 17:00               | 00:30         |

### Podsumowanie

| Rodzaj godzin                        | Liczba godzin |
|--------------------------------------|---------------|
| Suma godzin zegarowych usługi        | 24:00         |
| w tym suma godzin zajęć              | 20:30         |
| w tym suma godzin walidacji          | 00:30         |
| 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, jeżeli 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 | 6 150,00 PLN |
| Koszt przypadający na 1 uczestnika netto  | 5 000,00 PLN |
| Koszt osobogodziny brutto                 | 256,25 PLN   |

## Liczba godzin usługi

| Rodzaj godzin                   | Liczba godzin |
|---------------------------------|---------------|
| Liczba godzin zegarowych usługi | 24:00         |

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Błażej Walczykiewicz

Autoryzowany trener Specjalty Coffee Association (AST) w zakresie Sensory Skills, Green Coffee, Roasting, Brewing i Barista Skills, z ponad 15-letnim doświadczeniem w branży kawowej. W ostatnich latach aktywnie prowadzi szkolenia i konsultacje dla palarni kawy oraz firm gastronomicznych w ramach własnej działalności Coffee Support, wspierając rozwój kompetencji sensorycznych zarówno początkujących baristów, jak i specjalistów ds. jakości. Od 2020 roku współwłaściciel palarni kawy Kafar, gdzie na co dzień odpowiada za zarządzanie jakością i rozwój zespołu sprzedażowego. Jako licencjonowany Q-Arabica Grader od 2021 roku realizuje projekty z zakresu oceny jakości kawy na poziomie międzynarodowym, prowadząc audyty, szkolenia oraz sesje kalibracyjne w środowisku profesjonalnym. Ostatnie 5 lat aktywnie działa w branży, na bieżąco podnosząc swoje kompetencje i umiejętności.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Prezentacja multimedialna,

Notatnik i długopis

Dodatkowe materiały edukacyjne w wersji elektronicznej jak widzenia praktyczne do wykonania po szkoleniu.

### Informacje dodatkowe

Usługa będzie zwolniona z VAT, w przypadku gdy uczestnik posiada dofinansowanie na poziomie minimum 70%. zgodnie z paragraf. 3 ust. 1 pkt 14 Rozporządzenia Ministra Finansów z dn. 20.12.2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień

## Adres

ul. Stanisława Dubois 34  
44-100 Gliwice

## Kontakt



**NORBERT BRODOWSKI**

**E-mail** [norbertbrodowski1@gmail.com](mailto:norbertbrodowski1@gmail.com)

**Telefon** (+48) 505 037 321