

**Sensory Skills Foundation - szkolenie**

Numer usługi 2026/08/04/228650/3728391

1 230,00 PLN brutto

1 000,00 PLN netto

153,75 PLN brutto/h

125,00 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

POLISH WINE
ACADEMY SPÓŁKA
Z OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIĄ

★★★★★ 5,0 / 5

2 oceny

📍 Gliwice

🏠 Usługa szkoleniowa

📅 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 08:00 h

📅 29.09.2026 do 29.09.2026

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	- Pracownicy palarni kawy odpowiedzialni za ocenę jakości kawy zielonej oraz wypalonej. - Bariści i osoby pracujące w kawiarniach, chcące rozwinąć umiejętności rozpoznawania smaków, aromatów i tekstury kawy. - Pracownicy działów jakości w firmach z branży spożywczej, odpowiedzialni za sensoryczną kontrolę produktów. - Osoby zainteresowane pracą jako sędzia lub oceniający w konkursach organizowanych przez Specialty Coffee Association (SCA) lub World Coffee Events.
Minimalna liczba uczestników	2
Maksymalna liczba uczestników	6
Data zakończenia rekrutacji	28-09-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	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 – Wprowadzenie do analizy sensorycznej kawy

Wstęp do analizy sensorycznej

- Rola sensoryki w branży kawowej i w ocenie jakości.
- Zmysły w degustacji kawy: funkcje smaku, węchu, dotyku.
- Standardy Specialty Coffee Association.

Rozpoznawanie podstawowych smaków

- Teoria: słodki, słony, kwaśny, gorzki, umami.
- Ćwiczenia z identyfikacji smaków z użyciem roztworów.
- Analiza intensywności i wpływu na percepcję kawy.

Body, tekstura i aromaty kawy

- Rola body i tekstury w ocenie naparów kawowych.
- Praca z Coffee Flavour Wheel.
- Rozpoznawanie aromatów przy użyciu Le Nez du Café.

Degustacja porównawcza i wstęp do Coffee Value Assessment

- Praktyka: testy porównawcze różnych kaw.
- Symulacja cuppingu w oparciu o standard SCA.
- Notowanie i omówienie wyników w grupie.

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: 6

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 6 Wstęp do analizy sensorycznej	Zajęcia	Błażej Walczykiewicz	29-09-2026	09:00	10:30	01:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
2 z 6 Rozpoznawanie podstawowych smaków	Zajęcia	Błażej Walczykiewicz	29-09-2026	10:30	12:30	02:00
3 z 6 -	Przerwa	-	29-09-2026	12:30	13:30	01:00
4 z 6 Body, tekstura i aromaty kawy	Zajęcia	Błażej Walczykiewicz	29-09-2026	13:30	15:30	02:00
5 z 6 Degustacja porównawcza i wstęp do CVA	Zajęcia	Błażej Walczykiewicz	29-09-2026	15:30	16:45	01:15
6 z 6 -	Walidacja	-	29-09-2026	16:45	17:00	00:15

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	08:00
w tym suma godzin zajęć	06:45
w tym suma godzin walidacji	00:15
w tym suma przerw	01:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	09:15

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	1 230,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	153,75 PLN
Koszt osobogodziny netto	125,00 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	08:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Błażej Walczykiewicz

Autoryzowany trener Specialty 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
woj. śląskie

Kontakt



NORBERT BRODOWSKI

E-mail norbertbrodowski1@gmail.com

Telefon (+48) 505 037 321