



POL-FRA SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

Brak ocen dla tego dostawcy

Kurs serwisanta AGD – diagnostyka i naprawa urządzeń gospodarstwa domowego

Numer usługi 2026/04/17/216111/3495082

📍 Władysławów / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 40 h

📅 11.05.2026 do 15.05.2026

5 999,00 PLN brutto

4 877,24 PLN netto

149,98 PLN brutto/h

121,93 PLN netto/h

200,00 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria

Techniczne / Pozostałe techniczne

Grupa docelowa usługi

Szkolenie skierowane jest do osób, które chcą zdobyć lub zaktualizować kompetencje zawodowe w zakresie serwisu urządzeń AGD. W szczególności do osób, które zamierzają:

- poszerzyć lub usystematyzować wiedzę z obszaru diagnostyki, naprawy i konserwacji urządzeń AGD, w tym lodówek, piekarników, płyt grzewczych, ekspresów do kawy, pralek, pralko-suszarek, suszarek oraz zmywarek,
- profesjonalnie diagnozować i usuwać usterki urządzeń AGD różnych marek i typów,
- podnieść jakość świadczonych usług i samodzielnie podejmować decyzje serwisowe w terenie.

Zajęcia nastawione są na praktykę i prowadzone na rzeczywistych urządzeniach AGD najczęściej spotykanych na polskim rynku, co pozwala po ukończeniu szkolenia samodzielnie serwisować zdecydowaną większość urządzeń dostępnych u klientów.

Minimalna liczba uczestników

3

Maksymalna liczba uczestników

8

Data zakończenia rekrutacji

04-05-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

40

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

Usługa „Kurs serwisanta AGD – diagnostyka i naprawa urządzeń gospodarstwa domowego” przygotowuje do samodzielnego diagnozowania, naprawy i konserwacji urządzeń AGD, w tym lodówek, piekarników, płyt grzewczych, ekspresów do kawy, pralek, pralko-suszarek, suszarek oraz zmywarek, obejmujących identyfikację i usuwanie usterek, przeprowadzanie przeglądów oraz podejmowanie decyzji serwisowych na urządzeniach różnych marek i typów.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Diagnostuje i usuwa usterki pralek, pralko-suszarek i suszarek	Rozróżnia typy pralek i suszarek oraz opisuje zasady ich działania	Test teoretyczny
	Odczytuje i interpretuje kody błędów pralek i pralko-suszarek	Test teoretyczny
	Identyfikuje typowe usterki pralek, pralko-suszarek i suszarek z pompą ciepła	Test teoretyczny
Diagnostuje i usuwa usterki lodówek i urządzeń chłodniczych	Rozróżnia typy lodówek i opisuje zasady ich działania	Test teoretyczny
	Identyfikuje typowe usterki lodówek starego typu i No Frost	Test teoretyczny
	Dobiera właściwą metodę diagnostyczną i wskazuje uszkodzony podzespół	Test teoretyczny
	Rozróżnia typy piekarników i płyt grzewczych oraz opisuje zasady ich działania	Test teoretyczny
Diagnostuje i usuwa usterki piekarników, płyt grzewczych i kuchenek mikrofalowych	Identyfikuje typowe usterki piekarników mechanicznych i elektronicznych	Test teoretyczny
	Diagnostuje usterki płyt indukcyjnych, ceramicznych i gazowych oraz kuchenek mikrofalowych	Test teoretyczny
Diagnostuje i usuwa usterki ekspresów do kawy	Rozróżnia typy ekspresów do kawy i opisuje zasady ich działania	Test teoretyczny
	Identyfikuje typowe usterki ekspresów różnych marek	Test teoretyczny
	Przeprowadza diagnostykę elektroniki, sprawdza parametry pracy i wykonuje kalibrację	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Diagnostuje i usuwa usterki zmywarek	Opisuje budowę i zasadę działania zmywarki	Test teoretyczny
	Odczytuje i interpretuje kody błędów zmywarki	Test teoretyczny
	Identyfikuje typowe usterki i dobiera właściwą metodę naprawy	Test teoretyczny

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

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

TAK

Pytanie 2. Czy dokument lub wyraźnie 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 wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

Program

Szkolenie adresowane jest do osób czynnych zawodowo lub planujących podjęcie pracy w branży serwisu urządzeń AGD, nieposiadających formalnych ograniczeń wiekowych ani wymagań dotyczących wykształcenia. Wskazana jest podstawowa orientacja w budowie urządzeń elektrycznych lub mechanicznych.

Zajęcia realizowane są w formie stacjonarnej w centrum szkoleniowym we Władysławowie (woj. mazowieckie), przy drodze ekspresowej S7. Centrum wyposażone jest w rzeczywiste urządzenia AGD najczęściej spotykanych na polskim rynku, co zapewnia uczestnikom bezpośredni kontakt z urządzeniami podczas zajęć praktycznych.

Zajęcia realizowane są w godzinach zegarowych. Przerwy kawowe i obiadowe nie są wliczane w czas usługi. Łączny czas zajęć wynosi 40 godzin zegarowych (5 dni × 8 godzin), w tym około 10 godzin zajęć teoretycznych (25%) i około 30 godzin zajęć praktycznych (75%).

Zakres tematyczny szkolenia obejmuje:

- zasady BHP i odpowiedzialność serwisanta,
- kompetencje miękkie i twarde w pracy technika,
- budowę, zasadę działania i typowe usterki lodówek (stary typ i No Frost),

- budowę, zasadę działania i typowe usterki piekarników mechanicznych i elektronicznych,
- diagnostykę i naprawę płyt indukcyjnych, ceramicznych, gazowych oraz kuchenek mikrofalowych,
- budowę, zasadę działania i typowe usterki ekspresów do kawy (DeLonghi, Philips/Saeco, Krups),
- budowę, zasadę działania i typowe usterki pralek, pralko-suszarek i suszarek z pompą ciepła,
- budowę, zasadę działania i typowe usterki zmywarek,
- praktyczne ćwiczenia diagnostyczne i naprawcze na rzeczywistych urządzeniach.

Walidacja przeprowadzana jest po zakończeniu ostatniego dnia szkolenia w formie testu teoretycznego. Osoba prowadząca walidację jest odrębna od osoby prowadzącej zajęcia.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 36

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 36 Wprowadzenie do zawodu serwisanta	Artur Białkowski	11-05-2026	10:00	10:05	00:05
2 z 36 Bezpieczeństwo i higiena pracy	Artur Białkowski	11-05-2026	10:05	10:35	00:30
3 z 36 Kompetencje miękkie i twarde serwisanta	Artur Białkowski	11-05-2026	10:35	10:45	00:10
4 z 36 Statystyki rynku serwisowego	Artur Białkowski	11-05-2026	10:45	10:50	00:05
5 z 36 Odpowiedzialność za produkt i naprawę	Artur Białkowski	11-05-2026	10:50	10:55	00:05
6 z 36 Wyposażenie serwisanta	Artur Białkowski	11-05-2026	10:55	11:30	00:35
7 z 36 Przerwa kawowa	Artur Białkowski	11-05-2026	11:30	11:45	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 36 Budowa i zasada działania (pralka ładowana z przodu, pralka ładowana z góry, pralko-suszarka, suszarka z pompą ciepła, schematy blokowe, podział sprzętu)	Artur Białkowski	11-05-2026	11:45	12:45	01:00
9 z 36 Diagnostyka i typowe usterki (kody błędów, typowe usterki pralek, pralko-suszarek, suszarek)	Artur Białkowski	11-05-2026	12:45	13:30	00:45
10 z 36 Przerwa obiadowa	Artur Białkowski	11-05-2026	13:30	14:00	00:30
11 z 36 Praktyka warsztatowa	Artur Białkowski	11-05-2026	14:00	18:00	04:00
12 z 36 Budowa i zasada działania zmywarki (budowa, schemat blokowy sterowania)	Artur Białkowski	12-05-2026	10:00	10:45	00:45
13 z 36 Diagnostyka i typowe usterki (kody błędów, typowe usterki zmywarek)	Artur Białkowski	12-05-2026	10:45	11:30	00:45
14 z 36 Przerwa kawowa	Artur Białkowski	12-05-2026	11:30	11:45	00:15
15 z 36 Praktyka warsztatowa – część I	Artur Białkowski	12-05-2026	11:45	13:30	01:45
16 z 36 Przerwa obiadowa	Artur Białkowski	12-05-2026	13:30	14:00	00:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
17 z 36 Praktyka warsztatowa cz. II	Artur Białkowski	12-05-2026	14:00	18:00	04:00
18 z 36 Budowa i zasada działania (podział piekarników, piekarnik mechaniczny, piekarnik elektroniczny, płyta indukcyjna, płyta ceramiczna, płyta gazowa, kuchenka mikrofalowa)	Artur Białkowski	13-05-2026	10:00	10:45	00:45
19 z 36 Diagnostyka i typowe usterki (piekarnik mechaniczny, piekarnik elektroniczny, płyta indukcyjna, płyta ceramiczna, płyta gazowa, kuchenka mikrofalowa)	Artur Białkowski	13-05-2026	10:45	11:30	00:45
20 z 36 Przerwa kawowa	Artur Białkowski	13-05-2026	11:30	11:45	00:15
21 z 36 Praktyka warsztatowa cz. I	Artur Białkowski	13-05-2026	11:45	13:30	01:45
22 z 36 Przerwa obiadowa	Artur Białkowski	13-05-2026	13:30	14:00	00:30
23 z 36 Praktyka warsztatowa	Artur Białkowski	13-05-2026	14:00	18:00	04:00
24 z 36 Budowa i zasada działania lodówek (podział lodówek, lodówka starego typu, lodówka No Frost, schemat blokowy sterowania)	Artur Białkowski	14-05-2026	10:00	10:45	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
25 z 36 Diagnostyka i typowe usterki (lodówka starego typu nie chłodzi/nie mrozi, lodówka No Frost nie chłodzi/nie mrozi, przegląd typowych usterek obu typów)	Artur Białkowski	14-05-2026	10:45	11:30	00:45
26 z 36 Przerwa kawowa	Artur Białkowski	14-05-2026	11:30	11:45	00:15
27 z 36 Praktyka warsztatowa cz. I	Artur Białkowski	14-05-2026	11:45	13:30	01:45
28 z 36 Przerwa obiadowa	Artur Białkowski	14-05-2026	13:30	14:00	00:30
29 z 36 Praktyka warsztatowa	Artur Białkowski	14-05-2026	14:00	18:00	04:00
30 z 36 Budowa i zasada działania ekspresów do kawy (podział ekspresów, DeLonghi, Philips/Saeco, Krups, schemat blokowy sterowania)	Artur Białkowski	15-05-2026	10:00	10:45	00:45
31 z 36 Diagnostyka i typowe usterki (typowe usterki, weryfikacja stanu urządzenia, diagnostyka elektroniki i obwodów, sprawdzenie ciśnienia i parametrów pracy)	Artur Białkowski	15-05-2026	10:45	11:30	00:45
32 z 36 Przerwa kawowa	Artur Białkowski	15-05-2026	11:30	11:45	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
33 z 36 Praktyka warsztatowa cz. I	Artur Białkowski	15-05-2026	11:45	13:30	01:45
34 z 36 Przerwa obiadowa	Artur Białkowski	15-05-2026	13:30	14:00	00:30
35 z 36 Praktyka warsztatowa cz. II	Artur Białkowski	15-05-2026	14:00	17:00	03:00
36 z 36 Egzamin walidujący	-	15-05-2026	17:00	18:00	01:00

Cennik

Jeżeli korzystasz z dofinansowania w wysokości co najmniej 70% przysługuje Tobie zwolnienie z podatku VAT

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 999,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 877,24 PLN
Koszt osobogodziny brutto	149,98 PLN
Koszt osobogodziny netto	121,93 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Artur Białkowski

Wieloletni szkoleniowiec oraz doświadczony praktyk branży serwisu urządzeń AGD z kilkunastoletnim stażem zawodowym. Przez lata aktywnie pracował jako serwisant sprzętu gospodarstwa domowego, diagnozując usterki i przeprowadzając naprawy lodówek, piekarników, ekspresów do kawy, pralek, suszarek i zmywarek różnych marek bezpośrednio w terenie. Jako szkoleniowiec przekazuje uczestnikom wiedzę opartą na rzeczywistych przypadkach serwisowych, kładąc nacisk na praktyczne umiejętności niezbędne w codziennej pracy.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Każdy uczestnik szkolenia otrzymuje komplet materiałów szkoleniowych obejmujących pełny zakres programu kursu oraz listę narzędzi niezbędnych do rozpoczęcia pracy jako serwisant kotłów gazowych. Po zakończeniu szkolenia przysługuje mu 3-miesięczne wsparcie techniczne udzielane przez doradcę technicznego (telefon, WhatsApp, e-mail).

Adres

ul. Zielona 21
05-506 Władysławów
woj. mazowieckie

Szkolenie odbywa się w nowo wybudowanym centrum szkoleniowym w miejscowości Władysławów, koło Warszawy, tuż przy drodze ekspresowej S7. Obiekt został zaprojektowany z myślą o kształceniu praktycznym- sale szkoleniowe wyposażone są w stanowiska robocze umożliwiające pracę na rzeczywistych urządzeniach.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Michał Żuchliński

E-mail m.zuchlinski@pol-fra.pl

Telefon (+48) 600 873 862