



## Kurs serwisanta AGD – diagnostyka i naprawa urządzeń gospodarstwa domowego

Numer usługi 2026/06/08/216111/3613306

4 799,00 PLN brutto  
3 901,63 PLN netto  
149,97 PLN brutto/h  
121,93 PLN netto/h  
266,67 PLN cena rynkowa ⓘ

POL-FRA SPÓŁKA Z  
OGRANICZONĄ  
ODPOWIEDZIALNOŚĆ  
CIĄ

Brak ocen dla tego dostawcy

- 📍 Władysławów
- 🏠 Usługa szkoleniowa
- 📄 stacjonarna
- 👥 Zajęcia grupowe
- 🕒 32:00 h
- 📅 05.10.2026 do 08.10.2026

## 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, 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

28-09-2026

### 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

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, 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
	Opisuje budowę i zasadę działania zmywarki	Test teoretyczny
Diagnostuje i usuwa usterki zmywarek	Odczytuje i interpretuje kody błędów zmywarki	Test teoretyczny
	Identyfikuje typowe usterki i dobiera właściwą metodę naprawy	Test teoretyczny
Diagnostuje i usuwa usterki piekarników, płyt grzewczych i kuchenek mikrofalowych	Rozróżnia typy piekarników i płyt grzewczych oraz opisuje zasady ich działania	Test teoretyczny
	Identyfikuje typowe usterki piekarników mechanicznych i elektronicznych	Test teoretyczny
	Diagnostuje usterki płyt indukcyjnych, ceramicznych i gazowych oraz kuchenek mikrofalowych	Test teoretyczny
	Rozróżnia typy lodówek i opisuje zasady ich działania	Test teoretyczny
Diagnostuje i usuwa usterki lodówek	Identyfikuje typowe usterki lodówek starego typu i No Frost	Test teoretyczny
	Dobiera właściwą metodę diagnostyczną i wskazuje uszkodzony podzespół	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 28 godzin zegarowych (4 dni), w tym około 8 godzin zajęć teoretycznych (28%) i około 20 godzin zajęć praktycznych (72%).

Zakres tematyczny szkolenia obejmuje:

- wprowadzenie do zawodu serwisanta, zasady BHP i odpowiedzialność serwisanta,
- kompetencje miękkie i twarde w pracy technika, wyposażenie serwisanta,
- budowę, zasadę działania i typowe usterki pralek, pralko-suszarek i suszarek z pompą ciepła,
- budowę, zasadę działania i typowe usterki zmywarek,
- 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 lodówek (stary typ i No Frost),
- 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.

Warunkiem ukończenia szkolenia i otrzymania zaświadczenia jest uczestnictwo w minimum 80% zajęć. Frekwencja potwierdzana jest poprzez podpisaną listę obecności prowadzoną każdego dnia szkoleniowego.

## Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 30</b> Wprowadzenie do zawodu serwisanta	Zajęcia	Artur Białkowski	05-10-2026	10:00	10:05	00:05
<b>2 z 30</b> Bezpieczeństwo i higiena pracy	Zajęcia	Artur Białkowski	05-10-2026	10:05	10:35	00:30
<b>3 z 30</b> Kompetencje miękkie i twarde serwisanta	Zajęcia	Artur Białkowski	05-10-2026	10:35	10:45	00:10
<b>4 z 30</b> Kompetencje miękkie i twarde serwisanta	Zajęcia	Artur Białkowski	05-10-2026	10:45	10:50	00:05
<b>5 z 30</b> Odpowiedzialność za produkt i naprawę	Zajęcia	Artur Białkowski	05-10-2026	10:50	10:55	00:05
<b>6 z 30</b> Wyposażenie serwisanta	Zajęcia	Artur Białkowski	05-10-2026	10:55	11:30	00:35
<b>7 z 30</b> -	Przerwa	-	05-10-2026	11:30	11:45	00:15
<b>8 z 30</b> Budowa i zasada działania (pralka ładowana z przodu, pralka ładowana z góry, pralko-suszarka, suszarka z pompą ciepła, schematy blokowe, podział sprzętu)	Zajęcia	Artur Białkowski	05-10-2026	11:45	12:45	01:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
9 z 30 Diagnostyka i typowe usterki (kody błędów, typowe usterki pralek, pralko-suszarek, suszarek)	Zajęcia	Artur Białkowski	05-10-2026	12:45	13:30	00:45
10 z 30 -	Przerwa	-	05-10-2026	13:30	14:15	00:45
11 z 30 Praktyka warsztatowa	Zajęcia	Artur Białkowski	05-10-2026	14:15	18:00	03:45
12 z 30 Budowa i zasada działania zmywarki (budowa, schemat blokowy sterowania)	Zajęcia	Artur Białkowski	06-10-2026	10:00	10:45	00:45
13 z 30 Diagnostyka i typowe usterki (kody błędów, typowe usterki zmywarek)	Zajęcia	Artur Białkowski	06-10-2026	10:45	11:30	00:45
14 z 30 -	Przerwa	-	06-10-2026	11:30	11:45	00:15
15 z 30 Praktyka warsztatowa cz. I	Zajęcia	Artur Białkowski	06-10-2026	11:45	13:30	01:45
16 z 30 -	Przerwa	-	06-10-2026	13:30	14:15	00:45
17 z 30 Praktyka warsztatowa cz. II	Zajęcia	Artur Białkowski	06-10-2026	14:15	18:00	03:45

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>18 z 30</b> Budowa i zasada działania (podział piekarników, piekarnik mechaniczny, piekarnik elektroniczny, płyta indukcyjna, płyta ceramiczna, płyta gazowa, kuchenka mikrofalowa)	Zajęcia	Artur Białkowski	07-10-2026	10:00	10:45	00:45
<b>19 z 30</b> Diagnostyka i typowe usterki (piekarnik mechaniczny, piekarnik elektroniczny, płyta indukcyjna, płyta ceramiczna, płyta gazowa, kuchenka mikrofalowa)	Zajęcia	Artur Białkowski	07-10-2026	10:45	11:30	00:45
<b>20 z 30</b> -	Przerwa	-	07-10-2026	11:30	11:45	00:15
<b>21 z 30</b> Praktyka warsztatowa cz. I	Zajęcia	Artur Białkowski	07-10-2026	11:45	13:30	01:45
<b>22 z 30</b> -	Przerwa	-	07-10-2026	13:30	14:15	00:45
<b>23 z 30</b> Praktyka warsztatowa cz. II	Zajęcia	Artur Białkowski	07-10-2026	14:15	18:00	03:45

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
24 z 30 Budowa i zasada działania lodówek (podział lodówek, lodówka starego typu, lodówka No Frost, schemat blokowy sterowania)	Zajęcia	Artur Białkowski	08-10-2026	10:00	10:45	00:45
25 z 30 Diagnostyka i typowe usterki (lodówka starego typu nie chłodzi/nie mrozi, lodówka No Frost nie chłodzi/nie mrozi, przegląd typowych usterek obu typów)	Zajęcia	Artur Białkowski	08-10-2026	10:45	11:30	00:45
26 z 30 -	Przerwa	-	08-10-2026	11:30	11:45	00:15
27 z 30 Praktyka warsztatowa cz. I	Zajęcia	Artur Białkowski	08-10-2026	11:45	13:30	01:45
28 z 30 -	Przerwa	-	08-10-2026	13:30	14:15	00:45
29 z 30 Praktyka warsztatowa cz. II	Zajęcia	Artur Białkowski	08-10-2026	14:15	17:00	02:45
30 z 30 -	Walidacja	-	08-10-2026	17:00	18:00	01:00

## Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	32:00
w tym suma godzin zajęć	27:00
w tym suma godzin walidacji	01:00
w tym suma przerw	04:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	37:15

## 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 z 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	4 799,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	3 901,63 PLN
Koszt osobogodziny brutto	149,97 PLN
Koszt osobogodziny netto	121,93 PLN

## Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	32:00

# 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

#### Informacje dodatkowe

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

#### Warunki ukończenia szkolenia

Warunkiem ukończenia szkolenia i otrzymania zaświadczenia jest uczestnictwo w minimum 80% zajęć. Frekwencja potwierdzana jest poprzez podpisaną listę obecności prowadzoną każdego dnia szkoleniowego.

## Adres

Władysławów 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](mailto:m.zuchlinski@pol-fra.pl)

**Telefon** (+48) 600 873 862