



POL-FRA SPÓŁKA Z
OGRA NICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

Brak ocen dla tego dostawcy

Kurs serwisanta AGD – diagnostyka i naprawa urządzeń gospodarstwa domowego

Numer usługi 2026/06/08/216111/3613451

📍 Władysławów
🏠 Usługa szkoleniowa
📅 stacjonarna
👥 Zajęcia grupowe
🕒 32:00 h
📅 19.10.2026 do 22.10.2026

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 ⓘ

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.
Minimalna liczba uczestników	3
Maksymalna liczba uczestników	8
Data zakończenia rekrutacji	12-10-2026
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
Diagnostyka usterek 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 usterek pralek, pralko-suszarek i suszarek z pompą ciepła	Test teoretyczny
	Opisuje właściwą metodę naprawy dla zidentyfikowanej usterki	Test teoretyczny
Usuwa usterek pralek, pralko-suszarek i suszarek	Opisuje kolejność czynności serwisowych zgodnie z procedurą naprawy	Test teoretyczny
Diagnostyka usterek zmywarek	Opisuje budowę i zasadę działania zmywarki	Test teoretyczny
	Odczytuje i interpretuje kody błędów zmywarki	Test teoretyczny
	Identyfikuje typowe usterek zmywarek	Test teoretyczny
Usuwa usterek zmywarek	Opisuje właściwą metodę naprawy dla zidentyfikowanej usterki	Test teoretyczny
	Opisuje kolejność czynności serwisowych zgodnie z procedurą naprawy	Test teoretyczny
Diagnostyka usterek piekarników, płyt grzewczych i kuchenek mikrofalowych	Rozróżnia typy piekarników i płyt grzewczych oraz opisuje zasady ich działania	Test teoretyczny
	Identyfikuje typowe usterek piekarników mechanicznych i elektronicznych	Test teoretyczny
	Rozpoznaje usterek płyt indukcyjnych, ceramicznych i gazowych oraz kuchenek mikrofalowych	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Usuwa usterki piekarników, płyt grzewczych i kuchenek mikrofalowych	Opisuje właściwą metodę naprawy dla zidentyfikowanej usterki	Test teoretyczny
	Opisuje kolejność czynności serwisowych zgodnie z procedurą naprawy	Test teoretyczny
Diagnostuje usterki lodówek	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
Usuwa usterki lodówek	Opisuje właściwą metodę naprawy dla zidentyfikowanej usterki	Test teoretyczny
	Opisuje kolejność czynności serwisowych zgodnie z procedurą 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. Łączny czas usługi wynosi 32 godziny, w tym 27 godzin zajęć dydaktycznych, 1 godzina walidacji oraz 4 godziny przerw. Przerwy są ujęte w harmonogramie i wliczone w łączny czas trwania usługi.

Zajęcia realizowane są z następującym podziałem na części teoretyczne i praktyczne:

Dzień 1 - Wprowadzenie do zawodu oraz pralki, pralko-suszarki i suszarki: 3h 15min zajęcia teoretyczne, 3h 45min zajęcia praktyczne.

Dzień 2 - Zmywarki: 1h 30min zajęcia teoretyczne, 5h 30min zajęcia praktyczne.

Dzień 3 - Piekarniki, płyty grzewcze: 1h 30min zajęcia teoretyczne, 5h 30min zajęcia praktyczne.

Dzień 4 - Lodówki i walidacja: 1h 30min zajęcia teoretyczne, 4h 30min zajęcia praktyczne, 1h walidacja.

Łącznie: 7h 45min zajęć teoretycznych (28%), 19h 15min zajęć praktycznych (69%), 1h walidacja.

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 przez osobę odrębną od prowadzącego zajęcia. Walidacja trwa 1 godzinę zegarową i odbywa się w formie pisemnego testu teoretycznego składającego się z 12 pytań jednokrotnego wyboru (4 odpowiedzi do każdego pytania). Pytania obejmują cztery bloki tematyczne zgodne z programem szkolenia: pralki i suszarki, zmywarki, piekarniki i płyty grzewcze oraz lodówki. Czas przeznaczony na rozwiązanie testu wynosi 20 minut. Warunek zaliczenia: minimum 10 poprawnych odpowiedzi na 12 możliwych (83%). Wynik testu odnotowywany jest na arkuszu walidacyjnym podpisywanym przez uczestnika i osobę walidującą.

Warunkiem ukończenia szkolenia i otrzymania zaświadczenia jest spełnienie łącznie dwóch warunków: uczestnictwo w minimum 80% zajęć oraz uzyskanie pozytywnego wyniku walidacji (minimum 10/12 poprawnych odpowiedzi, tj. 83%). 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
1 z 30 Wprowadzenie do zawodu serwisanta	Zajęcia	Artur Białkowski	19-10-2026	10:00	10:05	00:05
2 z 30 Bezpieczeństwo i higiena pracy	Zajęcia	Artur Białkowski	19-10-2026	10:05	10:35	00:30
3 z 30 Kompetencje miękkie i twarde serwisanta	Zajęcia	Artur Białkowski	19-10-2026	10:35	10:45	00:10
4 z 30 Statystyki rynku serwisowego	Zajęcia	Artur Białkowski	19-10-2026	10:45	10:50	00:05
5 z 30 Odpowiedzialność za produkt i naprawę	Zajęcia	Artur Białkowski	19-10-2026	10:50	10:55	00:05
6 z 30 Wposażenie serwisanta	Zajęcia	Artur Białkowski	19-10-2026	10:55	11:30	00:35
7 z 30 -	Przerwa	-	19-10-2026	11:30	11:45	00:15
8 z 30 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	19-10-2026	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	19-10-2026	12:45	13:30	00:45
10 z 30 -	Przerwa	-	19-10-2026	13:30	14:15	00:45
11 z 30 Praktyka warsztatowa	Zajęcia	Artur Białkowski	19-10-2026	14:15	18:00	03:45
12 z 30 Budowa i zasada działania zmywarki (budowa, schemat blokowy sterowania)	Zajęcia	Artur Białkowski	20-10-2026	10:00	10:45	00:45
13 z 30 Diagnostyka i typowe usterki (kody błędów, typowe usterki zmywarek)	Zajęcia	Artur Białkowski	20-10-2026	10:45	11:30	00:45
14 z 30 -	Przerwa	-	20-10-2026	11:30	11:45	00:15
15 z 30 Praktyka warsztatowa cz. I	Zajęcia	Artur Białkowski	20-10-2026	11:45	13:30	01:45
16 z 30 -	Przerwa	-	20-10-2026	13:30	14:15	00:45
17 z 30 Praktyka warsztatowa cz. II	Zajęcia	Artur Białkowski	20-10-2026	14:15	18:00	03:45

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
18 z 30 Budowa i zasada działania (podział piekarników, piekarnik mechaniczny, piekarnik elektroniczny, płyta indukcyjna, płyta ceramiczna, płyta gazowa, kuchenka mikrofalowa)	Zajęcia	Artur Białkowski	21-10-2026	10:00	10:45	00:45
19 z 30 Diagnostyka i typowe usterki (piekarnik mechaniczny, piekarnik elektroniczny, płyta indukcyjna, płyta ceramiczna, płyta gazowa, kuchenka mikrofalowa)	Zajęcia	Artur Białkowski	21-10-2026	10:45	11:30	00:45
20 z 30 -	Przerwa	-	21-10-2026	11:30	11:45	00:15
21 z 30 Praktyka warsztatowa cz. I	Zajęcia	Artur Białkowski	21-10-2026	11:45	13:30	01:45
22 z 30 -	Przerwa	-	21-10-2026	13:30	14:15	00:45
23 z 30 Praktyka warsztatowa cz. II	Zajęcia	Artur Białkowski	21-10-2026	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	22-10-2026	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	22-10-2026	10:45	11:30	00:45
26 z 30 -	Przerwa	-	22-10-2026	11:30	11:45	00:15
27 z 30 Praktyka warsztatowa cz. I	Zajęcia	Artur Białkowski	22-10-2026	11:45	13:30	01:45
28 z 30 -	Przerwa	-	22-10-2026	13:30	14:15	00:45
29 z 30 Praktyka warsztatowa cz. II	Zajęcia	Artur Białkowski	22-10-2026	14:15	17:00	02:45
30 z 30 -	Walidacja	-	22-10-2026	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 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	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. Od kwietnia 2023 roku prowadzi szkolenia z zakresu diagnostyki i naprawy urządzeń AGD w Centrum Szkoleniowym POL-FRA.

W latach 2023–2026 przeprowadził ponad 35 edycji szkoleń dla łącznie ponad 200 uczestników, realizując ponad 1 400 godzin szkoleniowych. 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 AGD.

Warunki uczestnictwa

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

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).

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

Telefon (+48) 600 873 862