



Оценка семинара

Тема: «Разработка и внедрение системы менеджмента безопасности пищевых продуктов на основе требований ISO 22000, схемы сертификации FSSC 22000 (версия 4.1), принципов HACCP. Внутренний аудит»

Преподаватель: Коробова Т.В.

Место, дата проведения:
г. Ярославль, 19-21 февраля 2018 г.

		Оценка:				
		5	4	3	2	1
		☺	☹	☹	☹	☹
Семинар	Содержание семинара соответствовало моим ожиданиям	5				
	Полученные в ходе семинара знания я смогу применить в своей профессиональной деятельности	5				
Преподаватель	Компетентен	5				
	Излагает материал доступно	5				
	Учитывает интересы аудитории	5				
	Активно вовлекал в работу участников	5				
	Излагал материал живо и интересно	5				
	Ориентируется по содержанию и ходу проведения семинара	5				
Другое:						

Общее впечатление:

Что Вам больше всего понравилось?

Всему материалу, все четко по делу, увлекательно.

Что можно улучшить?

Откуда Вы узнали о данном семинаре? Реклама на электронике

Какие темы семинаров Вам еще интересны? HACCP, IFS

Название организации (указать по желанию):

Оценка семинара

Тема: «Разработка и внедрение системы менеджмента безопасности пищевых продуктов на основе требований ISO 22000, схемы сертификации FSSC 22000 (версия 4.1), принципов HACCP. Внутренний аудит»

Преподаватель: Коробова Т.В.

Место, дата проведения:
г. Ярославль, 19-21 февраля 2018 г.

		Оценка:				
		☺	☹	☹	☹	☹
		5	4	3	2	1
Семинар	Содержание семинара соответствовало моим ожиданиям	5				
	Полученные в ходе семинара знания я смогу применить в своей профессиональной деятельности	5				
Преподаватель	Компетентен	5				
	Излагает материал доступно	5				
	Учитывает интересы аудитории	5				
	Активно вовлекал в работу участников	5				
	Излагал материал живо и интересно	5				
	Ориентируется по содержанию и ходу проведения семинара	5				
Другое: <i>оценка reflects позитивности данного семинара заслуживает 5 высшей оценки.</i>						

Общее впечатление:

Что Вам больше всего понравилось?

Всё

Что можно улучшить?

Откуда Вы узнали о данном семинаре?

расширка на адрес электронной почты

Какие темы семинаров Вам еще интересны?

интересными было бы HACCP и FSSC, понимание аудиторских, оценка результатов работы предприятия

Название организации (указать по желанию):



Оценка семинара

Тема: «Разработка и внедрение системы менеджмента безопасности пищевых продуктов на основе требований ISO 22000, схемы сертификации FSSC 22000 (версия 4.1), принципов HACCP. Внутренний аудит»

Преподаватель: Коробова Т.В.

Место, дата проведения:
г. Ярославль, 19-21 февраля 2018 г.

	Оценка:	☺ - 4 - 3 - 2 - 1				
		5	4	3	2	1
Семинар	Содержание семинара соответствовало моим ожиданиям	5				
	Полученные в ходе семинара знания я смогу применить в своей профессиональной деятельности	5				
Преподаватель	Компетентен	5				
	Излагает материал доступно	5				
	Учитывает интересы аудитории	5				
	Активно вовлекал в работу участников	5				
	Излагал материал живо и интересно	5				
	Ориентируется по содержанию и ходу проведения семинара	5				
Другое:						

Общее впечатление:

Что Вам больше всего понравилось?

спасибо за все

Что можно улучшить?

Откуда Вы узнали о данном семинаре? *от руководства*

Какие темы семинаров Вам еще интересны?

Название организации (указать по желанию):