

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	✓				
	Полученные в ходе семинара знания я смогу применить в своей профессиональной деятельности	✓				
Преподаватель	Компетентен	✓				
	Излагает материал доступно	✓				
	Учитывает интересы аудитории	✓				
	Активно вовлекал в работу участников	✓				
	Излагал материал живо и интересно	✓				
	Ориентируется по содержанию и ходу проведения семинара	✓				
Другое: _____						

Общее впечатление:

Что Вам больше всего понравилось?

примеры на конкретных пищевых производствах, работа в группах

Что можно улучшить?

все хорошо

Откуда Вы узнали о данном семинаре? *расылка на рабочий e-mail*

Какие темы семинаров Вам еще интересны? *биобезопасность*

Название организации (указать по желанию): *ООО "Волжанск"*