



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?

Понравилось полностью все курс

Что можно улучшить?

Откуда Вы узнали о данном семинаре? *от своего руководителя*

Какие темы семинаров Вам еще интересны? *Темы разработки самостоятельно разработок HACCP, проконтрактованных*

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