

**Warsztaty dla piekarzy: chleb, pasja i ewolucja.
Światowe trendy dla pieczywa najwyższej jakości.
Sfinansowane z Funduszu Promocji Ziarna Zbóż i Przetworów Zbożowych**

Numer warsztatów: **2**
Data warsztatów: **20.09.2021-21.09.2021**
Ilość uczestników: **11**

Ocena merytoryczna warsztatów

	Ocena		
	średnia	najniższa	najwyższa
1. Zgodność tematu szkolenia z oczekiwaniami	5,0	5	5
2. Przydatność wiedzy uzyskanej podczas szkolenia w pracy	5,0	5	5
3. Stopień realizacji programu szkolenia	5,0	5	5
4. Poziom wiedzy/umiejętności z zakresu objętego szkoleniem (po szkoleniu)	4,9	4	5

Ocena prowadzącego warsztaty

	Ocena		
	średnia	najniższa	najwyższa
1. Wiedza merytoryczna prowadzącego w zakresie przedmiotu szkolenia	5,0	5	5
2. Umiejętności dydaktyczne prowadzącego	4,9	4	5
3. Zachęcanie do dyskusji i stawiania pytań	5,0	5	5
4. Współpraca prowadzącego z grupą.	4,9	4	5
5. Ogólna ocena pracy prowadzącego szkolenie	5,0	5	5

Ocena materiałów warsztatowych

	Ocena		
	średnia	najniższa	najwyższa
1. Przystępność informacji	5,0	5	5
2. Jakość graficzna i merytoryczna	5,0	5	5
3. Ogólna jakość materiałów szkoleniowych	5,0	5	5

Co podobało się Pani/u szczególnie w trakcie warsztatów?

1. materiały szkoleniowe, uprzejmość, szczegółowe tłumaczenie błędów, miła atmosfera i panie Anie (osoby pomagające – dod. DP), dostępność różnorodnych produktów i składników, wykładowcy pozdrawiam !; 2. Sposób prowadzenia warsztatów w przystępny i przejrzysty, nawet dla osób początkujących; 3. Sposób i jasność przekazanej wiedzy, atmosfera szkolenia; 4. Olbrzymia wiedza prowadzącego, indywidualne podejście do uczestników; 5. Swoboda działania, duża ilość informacji przekazana w przystępny i zrozumiały sposób, otwartość prowadzącego; 6. Praktyczne aspekty; 7. Bardzo obszerny materiał, nacisk na praktykę, ogromne doświadczenie i komunikatywność prowadzącego; 8. Ogromna wiedza prowadzącego, praktyczna część, przyjazna atmosfera, wszystkie wyroby wyszły obłędnie dobre!!!; 9. Kontakt prowadzącego z kursantami. Jego wiedza i prowadzenie zajęć. Panie Anie (osoby pomagające – dod. DP) 😊; 10. Surowce na wysokim poziomie, wspaniała atmosfera i miejsce szkoleń, bardzo dobra komunikacja i organizacja szkolenia, uzyskana odpowiedź na każde pytanie; ogromna wiedza prowadzącego, dużo nowości i wiedzy od siebie nawzajem; 11. Ogromna wiedza i przepiękny przekaz prowadzącego warsztaty. Przemile i pracowite panie, ukłony.

Co nie podobało się Pani/u podczas warsztatów i dlaczego? (proszę podać propozycje zmian)

1. niech dzień trwa dłużej – niech czas wolniej płynie 😊; 2. Nie mam nic do zarzucenia; 6. Podzieliłbym grupę na małe zespoły, z listą zadań do wykonania; 7. Warsztaty mogłyby być dłuższe o kilka dni; 8. Wszystko mi się podobało! 😊; 9. Wszystko mi się podobało!; 10. Za krótkie szkolenie 😊, pewnie tu wróć;

O jakie zagadnienia poszerzyłaby Pani/Pan warsztaty?

1. Tylko o czas; 2. Wszystko było wyczerpująco zapodane; 3. Technologiczne zagadnienia obróbki chleba; 6. Zastanawiam się, czy nie lepiej byłoby zrobić warsztaty na zasadzie wykład/opis działania – realizacja; 7. O cebularze; 8. Warsztaty były bardzo obszerne. Dużo się nauczyliśmy. Prowadzący z chęcią pokazywał rzeczy nie ujęte w programie; 9. Nie wiem, ponieważ było bardzo dużo informacji do przeanalizowania; 10. Dodatkowy dzień na indywidualne doskonalenie tak ok. 2 godziny na uczestnika; 11. Temat jest bardzo ciekawy, tylko okrojony w czasie. Dużo nowości, ciekawostek;

Inne uwagi:

1. więcej czas na praktykę, dwa dni to dość krótki czas, choć wyjątkowo gorący i szybki; 4. Brak; 5. Brak; 7. Doskonały klimat, przystępność języka i chęć dzielenia się wiedzą prowadzącego – na najwyższym poziomie!!!; 8. Warsztaty mogłyby trwać dłużej! Cieszę się, że mogłam uczestniczyć w tych warsztatach. Dziękuję!;