Stowarzyszenie Łódzki Obszar Metropolitalny

Biuro Stowarzyszenia Łódzki Obszar Metropolitalny
Al. Kościuszki 59/61 tel. 42 233 54 90
90-514 Łódź fax: 42 233 54 97
www.lom.lodz.pl biuro@lom.lodz.pl

Załącznik nr 6 do zapytania ofertowego

Wzór Ankiety

Arkusz Indywidualnej Oceny Szkolenia (AIOS)

Szanowni Państwo!
Miło nam było gościć na szkoleniu realizowanym przez firmę …… na zlecenie Stowarzyszenia Łódzki Obszar Metropolitalny. Uprzejmie prosimy o udzielenie odpowiedzi na poniższe pytania. Pozwoli nam to poznać Państwa opinię na temat jakości szkolenia. Ankieta jest anonimowa. Zebrane pojedyncze informacje będą traktowane jako poufne, a wyniki badania udostępnione jedynie w postaci zbiorowej.

DATA SZKOLENIA: …….....

MIEJSCOWOŚĆ: …….....

IMIĘ I NAZWISKO TRENERA: .....

Proszę ocenić jakość wg wymienionych poniżej kryteriów zakreślając właściwe odpowiedzi.

I. Jak ocenia Pan(i) kompetencje trenera prowadzącego szkolenie?

Kategoria oceny	Kompetencje trenera	Bardzo wysoko	Wysoko	Przeciętnie	Nisko	Bardzo nisko
1.	Przygotowanie merytoryczne	5	4	3	2	1
2.	Jasność/zrozumiałość przekazu	5	4	3	2	1
3.	Fachowość udzielanych odpowiedzi	5	4	3	2	1
4.	Umiejętność zainteresowania tematem i zaangażowania w działanie	5	4	3	2	1
5.	Stopień zrealizowania programu szkolenia	5	4	3	2	1

II. Jak ocenia Pan(i) materiały szkoleniowe?

Kategoria oceny	Dostępność oraz jakość materiałów szkoleniowych	Tak	Nie
1.	Czy zapewniono materiały szkoleniowe?		

2.	Jakość materiałów szkoleniowych	Bardzo wysoko	Wysoko	Przeciętnie	Nisko	Bardzo nisko
		5	4	3	2	1

III. Jak ocenia Pan(i) salę szkoleniową i warunki nauki?

Kategoria oceny	Warunki sali szkoleniowej oraz komfort nauki	Tak	Nie
1.	Czy zapewniono odpowiednie oświetlenie?		
2.	Czy ogrzewanie/wentylacja/klimatyzacja zapewniała wymianę powietrza i temperaturę?		
3.	Czy zapewniono wystarczającą ilość miejsca do nauki?		
4.	Czy zapewniono wystarczającą ciszę w trakcie zajęć?		
5.	Czy sala była posprzątana i uporządkowana?		

IV. Jak ocenia Pan(i) wyżywienie?

Kategoria oceny	Dostępność oraz jakość wyżywienia	Tak	Nie
1.	Czy przez cały czas trwania szkolenia były dostępne: kawa, herbata, woda mineralna gazowana i niegazowana, soki naturalne oraz ciastka?		
2.	Czy zapewniono obiad - zupa, danie główne do wyboru (mięsne lub wegetariańskie), deser?		

3.	Jakość wyżywienia	Bardzo wysoko	Wysoko	Przeciętnie	Nisko	Bardzo nisko
		5	4	3	2	1

V. Jak ocenia Pan(i) toalety

Kategoria oceny	Dostępność oraz warunki higieniczno-sanitarne	Tak	Nie
1.	Czy w trakcie szkolenia toaleta była łatwo dostępna?		
2.	Czy toaleta była posprzątana, bez przykrych zapachów oraz wyposażona w środki czystości?		

VII. Uwagi

……

……

……

……

……

……

……

Dziękujemy za wypełnienie ankiety!