# RAPORT TRENERA

INFORMACJE WEJŚCIOWE DLA TRENERA

Raport trenera wypełniany jest w dniu szkolenia. Trener zapisuje swoje spostrzeżenia nt. grupy, które może przestawić bezpośrednio Zamawiającemu lub użyć do raportu ewaluacyjnego ze szkolenia. Pytania do raportu można dostosować do własnych potrzeb.

Poniżej przykład raportu trenera wraz z odpowiedziami trenera.

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa szkolenia |  |
| Termin realizacji szkolenia |  |
| Imię i nazwisko Trenera |  |
| Cel raportu | Ocena przeprowadzonego modułu z perspektywy trenera w odniesieniu do osiągniętych celów edukacyjnych na poziomie grupy |
| Cele zrealizowane podczas szkolenia  w rozbiciu na wiedzę, umiejętności, postawy | Pogłębienie, poszerzenie, zdobycie i utrwalenie wiedzy z zakresu:   1. Uczestnik zdobył wiedzę na temat historii i tradycji kuchni polskiej 2. Uczestnik wie jakie są tradycyjne potrawy kuchni polskiej 3. Uczestnik wie, jaką rolę pełnią cele w projekcie 4. Uczestnik zna stare receptury nt. popularnych dań |
| Zdobycie i doskonalenie umiejętności i zdolności z zakresu:   1. Uczestnik potrafi tworzyć menu z polskimi potrawami regionalnymi 2. Uczestnik potrafi przygotować tradycyjne polskie dania 3. Uczestnik potrafi wykorzystywać nowoczesne aranżacje tradycyjnych dań |
| Opis charakteru grupy  *liczba osób na szkoleniu, najważniejsze cechy charakteru uczestników, co wyróżniało grupę, mocne i słabe strony uczestników, najczęściej identyfikowane braki w umiejętnościach uczestników itp.* | Uczestnicy o różnym poziomie wiedzy. Część osób posiadająca bogate doświadczenie w przygotowaniu dań z kuchni polskiej. Część osób jest na początku swojej drogi zawodowej, stąd mała wiedza oraz umiejętności.  Grupa wykazywała duże zainteresowanie praktycznymi aspektami szkolenia. |
| UWAGI TRENERA | W celu poprawy efektywności zajęć sugeruję, aby grupa była mniej liczna. |
| Data, Podpis trenera |  |