## A RÉSZTVEVŐK ÖNÉRTÉKELÉSE

BEVEZETŐ INFORMÁCIÓK A TRÉNER SZÁMÁRA

Az önértékelés eszköz annak ellenőrzésére, hogy a résztvevő az adott képzést követően növelte-e a tudását és a szaktudását. Ez lehetővé teszi a tréner számára, hogy összehasonlítsa a résztvevők önértékelését a képzés előtt és után. E fentiek alapján ki lehet számítani egy adott résztvevő önbecsülésének növekedése mértékét. A következő önértékelés példája azoknak a kérdéseknek, amelyek a résztvevők készségeihez és a képzési témáihoz szükséges adaptálni. A kérdések száma az oktatók megítélésétől, a képzés hosszától és az oktatási témakörtől függ.

Tisztelt résztvevő!

Kérjük, hogy töltse ki az alábbi kérdőívet, amely a képzési folyamat önértékelés részére készült.

ÖNÉRTÉKELÉS

Kérjük, a képzést követően a megszerzett tudás növekedését minden egyes kérdésnél “X”-t jelöljön a skálán, kérjük, minden kérdésre csak egy választ adjon meg.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | NÖVEKEDÉS | | | | | | | | |
| 20% | 30% | 40% | 50% | 60% | 70% | 80% | 90% | 100% |
| A gyakorlati ismeretek növelése a szállodai reggelinél |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| A gyakorlati ismeretek növelése a forró/fűszeres konyhában |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| A levesek területén a gyakorlati ismeretek növelése |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| A gyakorlati ismeretek növelése a halak és a tenger gyümölcsei területén |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| A gyakorlati ismeretek növelése a hús, a vadak és a baromfi területén |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| A gyakorlati ismeretek növelése a desszertek területén |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Megnövekedett munkaszervezési készségek |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Megnövelt tervezési szakértelem a mindennapi életben a konyhában |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| A konyhában végzett munka megszervezését támogató eljárásokról/iránymutatásokról szóló megnövekedett ismeretek |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Megnövekedett csapatvezetési készségek |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Nagyobb tudás a csapatban betöltött szerepekről |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| A séf ismeretekhez szükséges megnövekedett kompetenciák |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Megnövekedett ismeretek az ételek gasztronómiai értékéről |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| A gasztronómiával kapcsolatos megnövekedett ismeretek |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Megnövekedett ismeretek az élelmiszer-költség programokról és módszerekről |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

A képzés során mit talált a leghasznosabbnak a saját szempontjából? miért?

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

Mit tudna hozzáadni a képzéshez? Szeretne bevezetni bármilyen változást?

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

|  |  |
| --- | --- |
| **SZEMÉLYES ADATOK**  (kérjük, válassza ki a megfelelőt: | |
| nem: | |
| * Férfi | * Nő |

Köszönjük részvételüket!