培训满意度调查

感谢您对我们工作的大力支持。为了进一步提高服务质量和管理水平，请您对本次培训工作提出中肯的意见或建议，以便我们有效地改进。

**师资方面：**

1. 讲授准备充分，可脱离课件授课；内容符合实际、正确无误；内容加工处理到位，通俗易懂。

 非常满意 较满意 一般满意 满意 不满意

 建议：

 2、教学环节内容紧扣课程目标；讲授内容应紧扣主题，不偏离主题；教学活动紧扣主题，突出关键能力，强调重点。

 非常满意 较满意 一般满意 满意 不满意

 建议：

 3、教学节奏、教学秩序掌控良好；引导有效、和谐生动；总体氛围良好，学员参与度高、培训效果明显。

 非常满意 较满意 一般满意 满意 不满意

 建议：

1. 语言简洁准确、语句规范精炼、表达流畅清晰；语速合适、声音洪亮、语调抑扬顿挫富有感染力。

非常满意 较满意 一般满意 满意 不满意

 建议：

  **场地方面：**

 1、打印服务及茶水供应：资料打印服务及茶水供应充足(提供桶装水或瓶装水)。

非常满意 较满意 一般满意 满意 不满意

 建议：

 2、培训场地具有现场会议服务及设备保障人员。

非常满意 较满意 一般满意 满意 不满意

建议：

3、有LED电子屏幕以及一定规格的辅助屏幕、配套的音响设备。

非常满意 较满意 一般满意 满意 不满意

建议：

**住宿方面：**

1、房间设施、客房用品等配置齐全、使用良好。

非常满意 较满意 一般满意 满意 不满意

建议：

2、客房清洁及时到位。

非常满意 较满意 一般满意 满意 不满意

建议：

3、客房服务能够及时响应，服务态度良好。

非常满意 较满意 一般满意 满意 不满意

建议：

**餐饮方面：**

1. 餐厅设备齐全，就餐环境良好。

 非常满意 较满意 一般满意 满意 不满意

建议：

1. 食堂菜品种类、口味符合要求。

非常满意 较满意 一般满意 满意 不满意

建议：

1. 菜品卫生状况及餐厅服务人员卫生着装、服务态度好。

非常满意 较满意 一般满意 满意 不满意

建议：

**管理方面：**

1. 课室、走廊、卫生间、实训场地等地面洁净、无垃圾、无污迹保持干净，保洁及时到位。

 非常满意 较满意 一般满意 满意 不满意

建议：

2、其他员工服务：课室多媒体设备、电梯、空调等运作良好顺畅，检修及时。

非常满意 较满意 一般满意 满意 不满意

建议：

3、教务老师能够及时解决学员诉求或针对学员需求提出合理化解决建议。

非常满意 较满意 一般满意 满意 不满意

建议：

4、教务人员使用礼貌用语，服务态度友好，言行大方得体。

非常满意 较满意 一般满意 满意 不满意

建议：

非常感谢您的参与！