



我们的愿景: 提供优质教育, 促进社会持续的增长和发展。
 我们的使命: 我们致力与传授学生优秀技能, 并与我们认可的合作伙伴携手, 达至学生的志向和目标, 提供他们光明的职业前景。
 我们的文化: 服务为本, 引领改革。
 核心价值观: 承诺将致力与学生的表现, 提倡终身学习, 诚信与道德, 关爱环境与社区。

课程编号: TGS-2023021729

课程目标

- 促进成人学习
- 更容易提升技能
- 提供职业发展途径
- 为员工配备必要的就业能力、行业和职业技能, 以保持竞争力, 并为组织增加价值

课程内容

- 养成良好的个人卫生习惯
- 使用安全成分
- 安全处理食物
- 安全储存食物
- 保持器具、设备和服务或储存区域的清洁

学习成果

让学员在准备或处理食物时了解食品卫生和安全的重要性。

课程时长: 1 天 (7.5 个小时)

培训师: 学员比例

1:20

课程传递方式

- 课室
- 实践与评估

评估

在课程结束时, 学员将需要进行 1.5 小时的评估, 其中包括:

- 实践考试表现
- 书面评估, 包括多项选择题

谁应该参加

所有食品从业者

入学要求

学员应具备使用中文交谈, 阅读和写作能力。

课程费用

新加坡公民 / 新加坡永久居民: \$140.00 (补贴和消费税前)

非新加坡公民: \$140.00 (消费税前)

付款方式

学员可以使用以下任何一个付款方式:

- 现金
- 支票
- PayNow
- Skillsfuture Credit (如适用)

最低出席率要求: 75%

除非有不可预测的情况, 否则强烈建议所有学员全勤参加所有课程, 如由于医疗原因可以提供文件证明。

证书

成功完成课程并通过所有评估后, 学员将获得 SSG 所颁发的成就声明(SOA)。

地点

141 Cecil Street, #03-01, Tung Ann Association Building, Singapore 069541.

其他资讯

注册将在课程开始前 2 周或课程满员时停止开放。

组别	资金支持
新加坡公民和永久居民 (自费者必须满 21 岁)	高达 50% 的课程费用
40 岁或以上的新加坡公民	高达 70% 的课程费用
中小企业	高达 70% 的课程费用

退款政策	退款
在课程开始前至少 14 天收到退学通知	退还 75% 的已支付费用
在课程开始后或课程开始前不到 14 天收到退学通知	不得退还已支付的费用

ICAS Training & Education College (ICASTECH)

Co. Reg No.: 200512999K

CPE Reg Period: 14 September 2021 to 13 September 2025

