

SAC telah merangka beberapa siri kursus khusus untuk para pengusaha untuk meningkatkan kualiti perkhidmatan makanan di UUM. Kursus siri pertama telah diadakan dengan jayanya pada 2 September 2010 yang telah menyentuh aspek sanitasi dan penyediaan makanan. Kursus siri kedua pula pada 30-31 Mac 2011 pula menggabungkan agensi-agensi seperti KWSP, Perkeso, LHDN, Jabatan Imigresen, Jabatan Kesihatan dan Takaful Malaysia. Kursus siri 3 pula mengupas secara mendalam mengenai aspek keselamatan makanan, dasar dan polisi baru UUM serta perkhidmatan terbaik di premis makanan. Kursus yang melibatkan 74 orang peserta dikalangan pengusaha premis makanan UUM dan staf DPP ini telah dirasmikan oleh En. Noor Azman Yusof, Pengarah SAC.

Tujuan pelaksanaan program adalah untuk memberi pendedahan kepada pengusaha mengenai selok belok pengurusan kafetaria dan medan selera yang berkualiti. Selain itu, program ini dapat meningkatkan kesedaran di kalangan pengusaha tentang aspek-aspek yang perlu diketahui oleh pengusaha premis makan. Ini termasuklah aspek keselamatan makanan, dasar dan polisi baru UUM serta layanan atau perkhidmatan di premis makanan. Akhir sekali program ini diharap dapat meningkatkan pengetahuan para peserta tentang perkara-perkara yang berkaitan pengurusan premis makan.

Habis.

=====

BAHAGIAN PENTADBIRAN DAN KEWANGAN
JABATAN HAL EHWAL PELAJAR
06010 UUM SINTOK, KEDAH
TEL : 04 - 928 3205 / 928 3208 / 3209 / 3210
FAKS : 04 - 928 3216