



School Students Obtain Baking Certificate from TAR UMT

江沙崇华独中餐饮班 获拉曼理工大学颁正式烘焙证书



全体董事与餐饮班同学合影。后排右起是陆奕敏、冼玉金、沈春琼、明福和、拿督黄胜全、拿汀黄连枝、庄织华、刘荣根、黄振球。

霹靂州江沙崇华独中于2022年起，与拉曼理工大学合作开办餐饮班。该校是全国第一所与大学合办餐饮课程的学校。经过一年的精研和实作课程，餐饮班同学于今年获得拉曼理工大学颁发之政府承认烘焙证书。

餐饮课程为期三年，由拉曼理工大学提供师资，讲师以英语授课，学生不仅增加餐饮知识、对餐饮产生浓厚兴趣，也提升了英语能力。这项微证书课程（Micro-Credential Programme）开放给高一至高三的在籍生，为期三年的课程。餐饮课程包括烘焙、亚洲美食和西餐。

在经过一年的烘焙课程学习后，餐饮班的学生们已经掌握了制作精致美味蛋糕、面包、饼干和各式甜点的技艺。课余时间，他们在校园内付诸实践，精心制作健康美味的食品，供师生选购品尝。他们还积极参与学校活动，为其筹备美味佳肴，展示烘焙的独特魅力。

今年，学生们正在积极投入亚洲美食课程学习，包括马来传统餐、印度咖喱、韩国拉面和寿司等。今年的首堂实践课程是烹煮马来传统餐——仁当鸡。学生们在亚洲美食的烹饪实践中获得丰富的体验与收获。

该校董事长拿督黄胜全太平局绅对同学们的努力和成就表示热烈的祝贺。他激励道：“只要学生拥有明确的目标并不遗余力地学习，未来必将创造出一片新天地。”

他强调，该校餐饮班的学生们在中学阶段即接触到专业的餐饮知识，这无疑是他们的优势所在。他鼓励学生们抓住这一难得的机会，丰富知识，提升个人素质，为未来做好准备。他认为，以食为天的餐饮行业将持续蓬勃发展。

崇华独中校长庄织华表示，所有学生均通过了大学方面的考核，获得了微证书。这些学分也可顺利转移至大学，为未来的升学之路铺平了道路。

他说，餐饮班的学生们不仅在烘焙技艺上取得了进步，还成功提升了领导能力。该校将继续秉持“因材施教育人，潜质培训成材”的办学理念，引导不同类型的学生寻找适合自己的发展方向，为未来人生的下一个阶段做好充分准备。

经过一年的辛勤耕耘，高二餐饮班的同学们终于获得了他们努力的成果，获得证书的那一刻，他们无不感到欣喜和兴奋。在互联网普及和科技不断发展的今天，餐饮行业也在不断进步。崇华独中着眼未来，紧密跟进科技企业的发展趋势，为学生提供广泛选择，使他们能够发挥专长，勇往直前，追逐成功的脚步。

