



School Students Obtain Baking Certificate from TAR UMT

崇華獨中餐飲班學生 獲拉大頒發烘焙證書



■董事与餐饮班学生：后排右起是陆奕敏、冼玉金、沈春琼、明福和、黄胜全、拿汀黄连枝、庄织华、刘荣根及黄振球。（崇华独中提供）

后，餐饮班的学生已掌握制作精致美味蛋糕、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。

今年学生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。

董事长拿督黄胜全，对学生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。

他强调崇华独中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。



■餐饮班学生开心地与亲手烹煮的美食。（崇华独中提供）

所有學生通過考核校長自豪

崇华独中校长庄织华，代表学校对餐饮班学生的成绩感到无比自豪。

他指出所有学生均通过了大学方面的考核，获得微证书。这些学分也可顺利转移至大学，为未来的升学之路铺平道路。

庄织华强调，餐饮班的学生们不仅在烘焙技艺上取得进步，还成功提升领导能力。

他分享去年餐饮班举办

的一次招生系列活动，活动由餐饮班学生主导，引领小学生烘焙巧克力杯子蛋糕、蛋挞及玛格丽特小饼干。这样的实践活动不仅展示学生的才华，也展现了领导力的培养。

他指出崇华独中将继续秉持“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准备。

（怡保26日讯）江沙崇华独中餐飲班學生，获拉曼理工大学颁发正式烘焙证书。

江沙崇华独中于2022年起与拉曼理工大学合作开办餐饮班。崇华独中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，餐饮班学生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3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3年的课程。餐饮课程包括烘焙、亚洲美食和西餐。

经过一年烘焙课程学习

