



# School Students Obtain Baking Certificate from TAR UMT



餐饮班学生开心地与亲手烹煮的美食作品合影。(崇华独中提供)



拉曼理工大学的讲师(左一)示范食材的调味。(崇华独中提供)

## 崇華獨中餐飲班學生 獲拉曼理工頒烘焙證書



餐饮班学生在领取证书后与董事会成员合影。后排右起是陆奕敏、冼玉金、沈春琼、明福和、黄胜全，后排左起是黄振球、刘荣根、庄织华及拿汀黄连枝。(崇华独中提供)

(江沙25日讯)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,经过一年的课程,餐饮班学生今年获得拉曼理工大学颁发受政府承认的烘焙证书。

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,对餐饮产生兴趣,也提升了英语能力。这项微证书课程开放给高一至高三的在籍生,餐饮课程包括烘焙、亚洲美食和西餐。

经过一年的烘焙课程学习后,餐饮班的学生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,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。

### 黃勝全：創造新天地

崇华独中董事长拿督黄胜全对学生们的努力和成就表示祝贺,并指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难得的机会,丰富知识,提升个人素质,为未来做好准备,而餐饮行业将持续蓬勃发展。

### 莊織華：學分可轉移至大學

崇华独中校长庄织华说,所有餐饮班学生通过了大学方面的考核,获得微证书。这些学分也可转移至大学,为未来的升学之路铺平道路。

他强调,餐饮班的学生不仅在烘焙技艺上取得进步,还成功提升了领导能力。他分享了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,他们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

仅展示了学生的才华,也培养领导力。

经过一年的辛勤耕耘,高二餐饮班的学生获得了他们努力的成果,取得证书的那一刻,他们感到欣喜和兴奋。

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。江沙崇华独中着眼未来,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。

