



School Students Obtain Baking Certificate from TAR UMT

崇华独中餐饮班同学 获拉曼理工大学颁烘焙证书



餐饮班同学开心与亲手烹煮的美食一同合影。

(江沙25日讯) 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, 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受政府承认烘焙证书。

该餐饮课程为期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, 课程包括烘焙、亚洲美食及西餐。

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、饼乾和各式甜点的技艺。



拉曼理工大学的讲师 (左) 亲身示范食材的调味。

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、印度咖哩、韩国拉面和寿司等。

董事长拿督黄胜全表示, 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。

他说, 崇华独中餐饮班的学生们能接触到专业的餐饮知识, 是一项优势。

“民以食为天的餐饮行业将持续蓬勃发展, 鼓励学生们抓住这一难得的机会, 丰富知识, 为未来做好准备。”

校长庄织华代表学校对餐饮班同学的成绩感到无比自豪, 指所有学生均通过了大学方面的考核, 获得了微证书。

“这些学分也可转移至大学, 为未来的升学之路铺平了道路。”



全体董事与餐饮班同学合影。后排左5为黄胜全。

庄织华强调, 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。

他说, 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充分准备。

他表示, 在互联网普及和科技日新月异的今日, 餐饮行业也在不断进步, 所以, 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。

