

7%中五生擬退學避戰文憑試

首屆壓力大 模擬卷不足 8成準考生不懂如何備戰

香港文匯報訊(記者 周婷)首屆中學文憑試明年「殺到」,一項調查發現,7%受訪中五生在「一試定生死」的巨大壓力下,有意於新學年退學;另明年本港大學學位競爭劇烈,約2成半受訪者將考慮返回內地升學。調查機構香港教育政策關注社主席張民炳認為,政府給予新高中學生的支援不足,如每科僅得一、兩份模擬試卷備戰,令學生在應戰全新的文憑試時大感惶惑。他建議教育局、考評局就文憑試多作解說,協助學生掌握出路資訊。

香港女教師協會及香港教育政策關注社於過去兩星期,向來自10所中學共1,144名中五生進行問卷調查。結果顯示,多達7成半準考生對文憑試感「患得患失」;而不知如何備試才能獲得達標成績的學生更高達8成。據了解,面對首屆文憑試的壓力,共有3,000多名高中生於剛過去的學年「跳船」退學,而今次調查亦得出7%受訪者有意於新學年退學,逃避應試。

張民炳促教局增升學輔導

女教師協會主席周蘿茜表示,一些能力稍遜的同學,以往可以達到會考5科合格成績,但文憑試的要求明顯提高,如同學自覺無法應付,便可能選擇退學。張民炳補充指,考慮退學的同學大多來自低組別的中學,而7%的考慮退學比率並不

低,具有一定警示性。他希望當局適當疏導學生,不要讓他們「自生自滅」,應給予充分的升學及就業輔導。

25%受訪者有意內地升大

另一方面,部分同學考慮到香港的大學學額競爭激烈,本身對文憑試又沒太大把握,故約25%受訪者有意於高中畢業後,返回內地升讀大學。張民炳指,部分高中生看準內地的發展潛力,有意為未來往內地就業、從商等先行「鋪路」,建立人際網絡。

不過,當局至今未就文憑試考生升讀內地大學的銜接、認受等問題作出定案。張民炳擔心,這可能窒礙港生升讀內地大學的意慾及機會。他促請當局盡快與內地教育部門商討,解決文憑試考



調查發現7%受訪中五生有意於新學年退學,逃避中學文憑試。圖左起為女教師協會副主席李瑞美、主席周蘿茜及教育政策關注社主席張民炳。香港文匯報記者周婷 攝

9成中五生須縮暑假補課

為備戰新高中文憑考試,調查指約9成中五生須在暑假回校補課,壓力不少。福建中學中五生劉啟賢、張芷瑛直言,這個暑假只有兩個星期「真正放假」,其餘時間均須回校「朝9晚3」進行補課,啟賢指:「文憑試的模擬卷太少,經常要從過往高考試卷選取適用的來操練,花耗的時間不少。」

迪園聘150臨時「猛鬼」



距離萬聖節尚有兩個多月,香港迪士尼樂園招募「猛鬼」臨時表演人員的籌備工作已如火如荼。招募將於本月24日及28日舉行,樂園表示今年將舉辦歷年最大規模的萬聖節活動,聘請150名臨時表演人員,較去年增加20%。年滿18歲的市民即可參與面試,不設經驗、年齡和體形等限制。迪士尼樂園將於9月推出「黑色世界」萬聖節活動,並計劃在本月24日和28日舉行招聘日。樂園娛樂事務及服裝部遴選總監蔡理義表示,今年的「黑色世界」規模將是歷年最大,需要招聘140名至150名臨時表演人員。他強調,不論有否表演經驗,任何年齡、高度和體形的應徵者均歡迎前來面試,最重要是愛玩和享受嚇人的過程。根據過往經驗,面試可吸引約200名應徵者,平均每兩名應徵者爭奪1個職位。香港文匯報記者 曾雁翔

室內設計師轉行整餅創業

香港文匯報訊(記者 馮淑環)34歲的鄧敏怡(Rachel)中五畢業後修讀室內設計文憑,累積4年工作經驗後,她不甘於刻板工作,決心轉行修讀西式包餅證書課程,並在酒店由甜品學徒做起,薪水大減4,000元亦在所不計。短短數年間,她已晉升至酒店部門主管,近月更與友人一同創業,開設樓上餅店,為顧客「度身訂造」糕餅。她笑指以往從事設計的經驗,培養了其創意,亦令她更講求顏色的配搭,對其整餅事業大有幫助。

設計經驗助甜品「整色整水」

Rachel首次入廚經驗始於小六的一次聯歡會,「我不想再弄菠蘿腸仔,決定根據煉奶

罐上的食譜做紅豆糕,卻錯用熱水,作品失敗告終」。自小喜歡吃甜品的Rachel,中四首次到酒店吃自助餐甜品,一試難忘,但從未想過會當上「整餅」師傅。

Rachel對繪畫充滿天分,首份工作是室內設計師,工作4年後,認為並非長遠發展目標,毅然到旅遊服務業培訓發展中心修讀西式包餅證書課程,展開「入廚生涯」。

她並不介意由低做起,至今整餅經驗逾7年,曾成為5星級酒店部門主管。她認為室內設計的經驗對她整餅很有幫助,「顏色、裝飾物的配搭很重要,亦十分講求創意,才能滿足客人」。3月時,事業更上一層樓,她夥拍前同事阮齡恩一同創業,提供西餅到會以

及為顧客「度身訂造」糕餅。

顧客要求「走蛋」亦要滿足

Rachel指市面上糕餅競爭激烈,貨品必須能夠滿足不同客人的需求,「曾有客人要求『走蛋』,你不能一口拒絕,要想其他替代品;亦有客人訂造求婚蛋糕,主題是『求婚成功』,我不能確保他一定成功,只是在蛋糕上花心思,設計了一個跪下求婚的公仔,最終他成功了」。

對於甜品的堅持,二人認為甜品除了能為一頓晚餐劃上圓滿句號,亦是歡樂的來源。她們的「整餅」技術已編輯成書—《98元打造星級甜品》,將於本周三書展公開發售。



Rachel(右)和阮齡恩(左)認為甜品除了能為一頓晚餐劃上圓滿句號,亦是歡樂的來源。香港文匯報記者馮淑環 攝

熱烈祝賀

本會首席會長
本會顧問
本會榮譽贊助人
本會榮譽顧問
本會副主席
本會副會長
本會副會長
本會顧問
本會常務會董

梁振英測量師 GBS 太平紳士
黃澤恩工程師 BBS
陳繁昌教授
梁美芬議員博士大律師
陳建強醫生
孫國林先生 MH
羅義坤會計師
黃錦輝教授
方玉輝醫生

榮獲「大紫荊勳章」榮銜
榮獲「銅紫荊勳章」榮銜
榮任「太平紳士」
榮任「太平紳士」
榮任「太平紳士」
榮任「太平紳士」
榮任「太平紳士」
榮任「太平紳士」
榮獲「榮譽勳章」榮銜
榮獲「榮譽勳章」榮銜



香港專業人士協會

The Association of Hong Kong Professionals

會長 王國強博士工程師 SBS 太平紳士 主席 簡松年律師 BBS 太平紳士
暨全體會董 同敬賀