

港大生善用「帶路」免成書呆子

高為元冀學生出外實習 數據帶返港助本地發展

香港文匯報訊（記者 姜嘉軒）香港大學矢志成為亞洲國際大學（Asia's Global University），為教職員及學生帶來更多國際機遇，這正是上任一年的港大副校長（環球事務）高為元的重任。他接受本報專訪時指，內地、「一帶一路」地區以至其他海外國家，都能為港生提供很好的擴展學習機會，例如內地醫院有香港難以接觸到的臨床案例，「一帶一路」的城市化模式也擴闊不同學科學生的實踐空間，作為大學應盡量把握，才可於高等教育界以至社會發揮更大的影響力。

港大最新的十年策略發展計劃提倡「3+1 I」，即以 International（國際化）、Innovation（創新）及 Interdisciplinarity（跨領域）策略，以讓學術與教學成果帶來 Impact（影響力）；當中的國際化目標，便提到要於2022年前，讓港大學生有機會到內地及外國學習。

內地醫院學習增見識

高為元在訪問中就此進一步解釋，「我們必須承認，今時今日，全世界包括內地，既充滿着學習機會，亦滿載着實踐知識的機遇」，而充分把握這些機會，亦是大學應當為學生作出的承諾。他期望，學生都能有「為世界帶來正面影響」的抱負，如此大家便會因應所長，前往最能發揮的地方磨練。

例如對醫護學科的學生來說，內地醫院臨床病例遠較香港多，不少都是在港難以接觸到的，「到內地醫院學習，不僅有助他們增長見識，也能將已有知識貢獻當地社會，雙方都能受惠」，他又形容臨床醫學是種「工藝（Art）」，見識愈多病例，愈能提高其醫學造詣，有關經驗未來亦能應用到其他地方，絕對是培養人才的好方法。

至於近年熱門的「一帶一路」地區，高為元指，亦可以作為大學師生實踐所學的「生活實驗室（Living Laboratory）」，「近年城市化是全球關注的一個重大議題，當中涉及建築、法律、社會科學等多個範疇，透過跟「一帶一路」不同國家合作，讓學生到各類社區實習，可藉實踐取得更多有用數據，找出更佳解決方法」，學成回來更有助香港發展，遠勝只懂「紙上談兵」的書呆子。

「多元校園」為港大目標

高為元又強調締造「多元校園」是港大目標之一，因為多元能夠帶來創新，「《福布斯》每年會選出500強企業，並會跟它們的CEO進行訪談，其中一個提問是『你認為企業何以獲得成功』，大多數人的答案都是『多元化』」，企業成員中有着多元的專業領域、文化、國籍，這正是產生創新創意的關鍵，而要獲得這種多元人才，大學正是最理想的途徑；是故他贊同政府透過不同計劃，例如，「一帶一路獎學金」吸引海外學生來港，讓不同國家、文化、知識、思考方式的學生共冶一爐，這對大學以至整個社會都有裨益。



香港文匯報訊（記者 姜嘉軒）來港大工作之前，高為元曾在威斯康辛大學工作18年，主要從事生物醫學工程的基礎科研，其研究項目亦讓他設立初創公司，「由基礎研究轉化成商品，其間經歷過種種挑戰，獲益良多」，過程中亦有機會跟不同大學、機構及人才建立合作關係。他亦曾以主導角色為該校設立首個位於內地的海外辦事處，跨地域教育協作經驗豐富。

跨地域教育 協作經驗豐富

自稱「第三文化個體」

高為元在台灣出生，於美國讀書成長開展事業，並到香港發展希望大展拳腳，他形容自己是「第三文化個體（Third Culture Individual）」，具備多元文化背景。他認為，香港中西交匯的豐富文化特質，學生們都可扮演「第三文化個體」角色，不局限於單一思維，肩負起「連結不同文化、國籍、背景」的責任，「歐洲難民危機、經濟危機、食物及能源短缺，以及人類健康問題，這些都是全球正在面對的迫切問題。假如人們沒有相應全球思維，根本不能抓準問題所在，



■高為元形容自己是出生地、護照以及正在居住的地方均不一樣的「第三文化個體」。 莫雪芝 攝

■格拉斯哥大學代表團今年5月到訪港大建立新合作機會，高為元（前排左四）與校長馬斐森（前排左五）等與代表團見面洽談。 港大供圖

遑論解決問題。」

冀文化回歸遂回港發展

思維上要對應全球的挑戰以解決問題，但高為元強調個人身份及文化上的認同亦非常重要，他自己雖然一直在西方環境成長，但遇上太太並生育兩名小孩後，讓他意識到「文化根源（Cultural Roots）」，所以在小孩成長階段，他每年都會帶同家人回亞洲一趟，希望孩子們接受美國教育之餘，有機會認識自己的「根」，接受美國教育之餘，亦不忘自身有着的文化本源。而他決定來港發展，除因為香港滿載機遇外，文化回歸亦算是其中一個重要原因。

高為元又指，香港國際化的成功，放諸世界各地亦非常可貴，「長久以來香港都能吸引不同背景的人前來，定居並視之為家，這種特質非常美妙，且世界少有」。他又形容本港教育制度多元，私校、公校、國際學校一應俱全，期望政府及公眾能夠繼續支持教育發展，「只因教育能夠領導未來（Education Drives Our Future）」。

國際合作利「知識轉移」

香港文匯報訊（記者 姜嘉軒）大學於社會扮演的角色一直在演變，近年其中一個較激烈的爭議，在於「知識轉移」不足致社會未能受惠知識創造的成果，這也是香港正面對的挑戰。高為元指，不同大學及其所在地的發展各有長處及短處，要讓「知識轉移」有成果，國際合作非常重要，藉取長補短達至雙贏。

高為元表示，「知識轉移」需要大學學術領域與社會相關發展配合，例如香港經濟及資訊方面非常強，這類產業相關的知識轉移自然事半功倍；相反香港欠缺製造業，儘管科研人員水平高，要成功有效轉移，便應依靠國際合作，「別人有我們想要的（工業），我們亦有別人需要的（技術）」。

「轉化醫學」尤需合作

除了取長補短外，國際合作亦是克服「知識轉移」難關的關鍵。高為元以「轉化醫學（Translational Medicine）」為例，指現時歐洲及亞洲的頂尖大學都在聚焦此領域，而港大於該範疇亦有着各式各樣的專業人才，資源相當豐厚。不過，「轉化醫學」亦被行內專家稱為「死谷（Valley of Death）」，「即是指只有萬分之一的研究項目能夠產業化，即使成功亦需要最少十多年研究，成本數以十億元計」，非個別大學能應付，要有效轉移，就需要通過合作加強優勢同時分散風險。

高為元表示，為此他現時正積極研究分析，了解港大於各個範疇上所擁有的優勢，更要清楚欠缺哪部分，「以便從世界不同院校、機構中，尋找能互補所需的合作夥伴，目標是建立一個良好的知識轉移生態系統。」

泛珠計算機賽 港生奪4獎



校園放大鏡

香港文匯報訊（記者 黎志）「第十一屆泛珠三角大學生計算機比賽2016」早前在澳門理工大學圓滿結束，活動吸引泛珠三角共250所大學參與。來自香港中文大學的吳家隆和潘曉瑩就以結合物聯網和溫室種植的「基於物聯網的智能溫室」項目參賽並獲得銀獎，而另外三隊來自香港大學、香港理工大學和香港科技大學的團隊則獲得銅獎。

全國逾250大學參賽

上述比賽在7月4及5日期間於澳門理工大學舉行，香港代表在全國超過250所大學中脫穎而出，並取得一銀三銅的佳績。舉辦比賽的互聯網專業協會早前舉行記者會，介紹比賽及學生參賽項目，該會副會長洪文正及香港特區政府資訊科技總監楊德斌亦有出席。

獲獎學生在席上介紹研發項目，來自中大的吳家隆和潘曉瑩，憑「基於物聯網的智能溫室」獲得銀獎。物聯網（IoT）過去幾年成為其中一個經常被提及的技術概

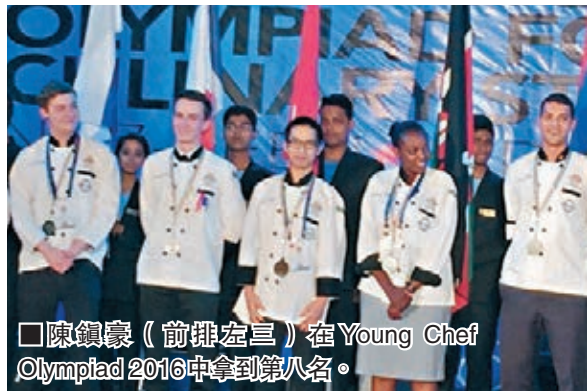


■前排左起為黃德賢、盧明輝、潘志豪、洪文正、楊德斌、潘曉瑩和吳家隆。 互聯網專業協會供圖

念，加上現時流行室內種植，該參賽項目建議在室內構建智能溫室，並展示自動化、數據可視化、遠程控制等技術，幫助用家種植，同學們相信該項目有實際應用和大規模生產的潛力。

獲得銅獎的項目包括來自港大的黃德賢、盧明輝、劉沛霖和由東光的「雲端集成智能招生系統」，該項目透過改善現有系統，簡化大學招生程序。他們設計了IOS應用程式去輔助面試及篩選程序，讓用戶可以隨時隨地使用系統；同時他們建立了一個方便易用的數據挖掘工具去進行更高階的分析，讓系統自動篩選申請者，以節省更多時間。系統的另一功能是視像會議，用家可管理會議時間表，方便用家隨時與申請者面試。

銅獎得主包括理大潘志豪所設計的「iBeacon and Ed-dystone 簡易開發平台」和科大 Gursimran Singh Sethi 所設計的「基於多點透明液晶體可自我設定天線設計」。



■陳鎮豪（前排左三）在Young Chef Olympiad 2016中拿到第八名。

家鄉菜，作品貫徹着墨西哥特式；芬蘭房友則精於北歐菜系，於擺碟和食材運用方面匠心獨具。

反觀自己，平穩有餘而欠缺稜角。儘管具中廚根基，卻未有善用。此等素質正是我需多加鑽研。

是屆比賽中，我是唯一的亞裔亞籍決賽選手。若論傳統西餐，洋人誠然是「領先在起跑線」的。

近年中菜崛起，怎樣借西餐系統不卑不亢地將中菜技術發揚光大？這許是我今後要鑽研的課題。

我身為國際廚藝學院（International Culinary Institute）第一屆學生，希望於飲食業闖一番事業，擔當「廚房大佬」。出國經驗使我知己知彼，建立了自信。

在此亦寄望師弟妹們能把握良機，出外好好磨練。共勉之！

■國際廚藝學院（ICI）廚藝高級文憑學生 陳鎮豪

遊德學廚房如戰場



大學遊蹤

對讀者而言，「廚子」一詞會給大家怎樣的聯想印象呢？是粗魯污穢的「廚房佬」、很有品味的「星級」名廚、還是一絲不苟的行政總廚？飲食行業向來不乏出國見識的機會。我有幸獲學院選中，以廚藝高級文憑課程學生的身份遊歷德國及印度，希望借此機會，將我在旅程中所思所悟向大家分享。

難忘米芝蓮餐廳完美主義

去年6月，我到了德國波茨坦（Potsdam，柏林都市圈內一州府級城市）的米芝蓮星級餐廳 Friedrich Wilhelm 實習廚務。該餐廳坐落於酒店 Bayrisches Haus，位處郊野公園中心。

酒店職員介紹指，酒店前身是十八世紀時，普魯士國王贈送予其愛妃的度假莊園。滿滿的人文氣息和歷史情懷，造就了獨一無二的餐飲服務氛圍，能夠在那秀麗清幽的環境下與當地人共事，說來難忘。

在德國實習期間，食宿日程俱由酒店方面安排。雖待得不久，但主人家的完美主義使我印象深刻。合作時，我深深感受到德國人認真嚴謹的態度。廚房如戰場，每每出餐搏殺便見真章。德廚要求甚高，細緻如菜餚質

赴印度參賽開眼界

素、辦事程序和廢物回收；宏觀如食材供應、人手配置和廚房設計，他們都事必躬親，絕不懈怠任何細節。

更為讓我驚歎的，還要數其團體合作精神，整支團隊井然有序，每個廚師之間和而不同。趕上他們的工作節奏何止費勁，簡直就是不得了！

我與各國廚師訓練學校多有聯繫，學院間定期指派代表團相互交流，該次實習便是其中一例。

話說回來，餐廳當時剛好在賣歐亞融合菜。菜單中若干菜式源自中華廚藝學院，德廚來港汲取後便將其重新演繹，德國人擁抱外來文化的氣量可見一斑。除了佩服對手，着實也莫要妄自菲薄。

唯一亞裔亞籍選手奪第八

想要精煉廚藝，大展所長的話，競賽比拚向來是廚師之不二法門。經歷了多月的練習準備。我在年初參加了 Young Chef Olympiad 2016（青年廚師奧林匹克）。比賽在印度四個城市舉行，來自51個國家的參賽者一較高下。是次大賽設有兩輪初賽和一輪決賽，有既定主題但不限菜式。雖最終未能代表香港勝出，但我也得以晉身決賽，拿下第八名。

我兩名來自墨西哥和芬蘭的房友都表現不俗，奪了雙季軍。目睹異地學生功架，與他們交流確實很有意思。二人皆憑藉所長，樹立出個人風格：墨西哥同學甚愛其

小西灣福中生追尋孫中山思想起源

香港文匯報訊（記者 高鈺）福建中學（小西灣）為紀念孫中山先生誕辰150周年，近日組織了一次「孫中山與澳門」的考察活動，30名中學生追尋孫中山思想的起源，體驗當年澳門經濟社會發展狀況。

30生考察澳門一天

7月4日，來自福中的30名學生從香港出發，到澳門進行了一天的考察之旅，一行人先參觀孫中山紀念館，透過細看館中的常設展覽，同學認識到孫中山的生平及其在澳門的生活情況。

1890年，他在澳門的《澳報》上發表了《致鄭藻如書》，主張興辦農桑、禁絕鴉片、進行社會改革。

入鄭宅尋中山啟蒙老師足跡

為追尋當年孫中山啟蒙老師的足跡，福中學生走進鄭家大宅。當年大宅中的主人鄭觀應，正是近代開維新之風的領軍人物。

1894年，孫中山上書當朝漢族第一高官李鴻章，鄭觀應為他致函李鴻章的幕僚盛宣懷，請盛氏為之推薦。

帶隊老師李偉雄表示，今年是孫中山先生誕辰150周年，老師只要花一點心思，即可設計出不同類型的紀念活動，為學生提供豐富的學習機會。



■福建中學（小西灣）近日組織了一次「孫中山與澳門」的考察活動。 校方提供圖片