

收生跌蝕逾千萬 嶺大兩院合併

社區學院變相「被殺」 「持續進修」發展職教

香港文匯報訊(記者 姜嘉軒) 香港未來中學畢業生人數不斷減少,自資院校的收生「寒冬」料持續。其中嶺南大學旗下的持續進修學院及社區學院,過去曾分別錄得逾千萬元虧損,校方昨日宣佈,兩院將於明年7月1日起合併,合併後將使用「嶺南大學持續進修學院」的名稱,主力提供副學士課程,社區學院變相遭「殺校」。嶺大解釋合併是要更有效運用資源,強調2016/17學年或之前入讀副學士的學生不會受影響,未來將以發展職業導向課程為主要方向。

嶺大持續進修學院及嶺大社區學院分別於2001年及2003年成立,其中社區學院只提供全日制副學士課程,持續進修學院則提供一系列全日制及兼讀制課程,包括高級文憑、文憑、毅進文憑、銜接學士學位及其他持續進修課程,然而兩院近年收生人數似乎未見理想。

「持續」接辦副學士課程

根據教育局早前提交立法會的文件,未來5個學年的適齡入讀大學或專上院校的學生人數不斷下降,由2016/17學年的5.2萬人,逐年下跌至2020/21學年的4.3萬人;而該文件也說明嶺大兩院上學年的收生不足情況,雖然共提供740個副學士及高級文憑收生額,但實際錄取名額只得499人。

另有資料顯示,嶺大兩院於2014/15財政年度均曾錄得大幅虧蝕,其中社區學院虧蝕逾1,400萬元,持續進修學院虧蝕更接近3,300萬元。

嶺大昨日宣佈將兩院合併,新的持續進修學院將於2017/18學年起,接辦原由社區學院提供的副學士課

程。校方強調在2016/17學年或之前入讀副學士的學生並不會受影響,其畢業證書將由嶺大社區學院頒授。

嶺大兩院院長吳志榮表示,兩院在過去兩年間一直在整合資源和運作,正式合併後將能夠更有效運用資源及整合發展優勢,以配合學院的策略及持續發展。

嶺大兩院發言人補充指,兩院財政狀況過去兩年已有明顯改善,目前財政穩健,而兩院課程已由同一支管理、學術及行政團隊營運,並沒有計劃因合併而縮減人手、課程數目與其他教學設施;而合併後的持續進修學院未來將以發展職業導向課程為主要方向,將於2017/18學年開辦幼兒教育高級文憑,以配合幼教界的人力資源及發展需要。

另學院亦會開辦更多的海外銜接學位課程,讓其副學位畢業生能在嶺大校園完成學位課程。

自資大專學界經營困難而要重整情況近年接連出現,香港大學轄下的明德學院,也於今年5月宣佈因收生不足及出現財政問題,由港大專業進修學院(HKU SPACE)接管,校方預計未來3年至4年仍要虧本,要待2022年才有望改善。



嶺大昨日宣佈合併兩院學院。資料圖片

粵港澳26所高校結盟研學術

香港文匯報訊(記者 盧靜怡 廣州報道) 粵港澳高校聯盟前日在廣州中山大學創盟,香港、廣東及澳門共26所高校結盟。

聯盟首屆理事長兼中山大學校長羅俊指,現時交通便利,有望建立粵港澳「一小時學術圈」。

有份出席的香港教育局局長吳克儉相信,創盟大會將進一步加強三地高校在教學、研究和科技成果轉化及學生交流等範疇的項目參與和互動,促進泛珠三角地區的長遠發展。

吳克儉提到,上學年香港8所資助大學與廣東省高校已簽署了23份學生交流協議及245個學術研究合作項目。他認為,要建立人才高地,不能單靠一個地區和一所學校,需要多地共同合作,優勢互補,聯盟正是三地教育合作發展的里程碑。

羅俊指出,隨着港珠澳大橋建成通車,區內大學一小時可達,希望借助「粵港澳一小時學術圈」的便利條件,提升區域高校合作的層次和水準,並加強科研合作。

聯盟首屆副理事長、香港中文大學校長沈祖堯亦認為,學生可在



9所香港高校代表合照。盧靜怡攝

物流、機器人、環境保護等更多領域開展合作,並將考慮通過學生互訪、共同合作項目或設立創新訓練營等形式進行交流。

教評會倡撤小三TSA

香港文匯報訊(記者 高鈺) 全港性系統評估(TSA)爭議持續,教育局於今年推出試行版的小三評估,現時正由相關委員會檢討有關操練壓力問題及其未來發展。

教育評議會昨發表聲明,指現行操作模式的TSA,於教學回饋及改善學生表現的成效存疑,且公開試的評核亦必然對師生及家長構成壓力,建議應該取消,但可參考小三的試行版評估,讓學校自願性質參與,以檢視其校本情況。

教評會又指,如教育局需要知悉全港學生於中英數三科的學習表現,可每三年一次抽樣進行評核,但不要用作監察個別學校的成績數據。

教局：依噪音標準裝學校冷氣

香港文匯報訊(記者 黎志) 全球暖化問題嚴重,本港夏季天氣經常超過攝氏30度。昨日立法會會議有議員提出學校安裝冷氣的質詢,教育局局長吳克儉回覆指,當局現時會按噪音標準,為受影響的津貼學校安裝隔音窗和空調設備,同時會因應電腦室、圖書館等特別室的情況,以及肢體傷殘兒童及嚴重智障兒童學校的特別需要而提供冷氣設備。

就有意見提出要在所有資助學校的所有課室安裝冷氣,他表示當中涉及龐大公共資源,必須審慎考慮,當局繼續檢視現行政策,在資源許可情況下為學生提供更佳學習環境。

專業職訓 專才教育



一直以來,不少人升學時都只着眼於傳統途徑,認為職業訓練只是幫助離校學生或在職人士預備就業而設。對於中學尚未畢業的學生修讀職業導向課程,往往引來「成績不夠好」或「行為有偏差」等負面聯想。

隨着經濟發展,科技發達,社會分工更精細,社會需要不同範疇的專業人才。以前我們認為品酒師或侍酒師只會在高級酒吧工作,是「冷門」行業,但現在,不少超級市場也設有餐酒部,長駐有「品酒師」向客人就酒類配搭提供專業意見。侍酒師要接受專業訓練,擁有對酒類廣泛的知識,專精於各式酒類服務,例如對不同酒類的出產地、天氣、年份也有所認識,還要具備品酒師的天賦。每年有國際認可的葡萄酒專業課程、專業資格及比賽,可見品酒師及侍酒師絕對是一門專業。職業訓練局也開辦了有關科目的專業培訓課,畢業生更於不少國際侍酒師比賽中獲得殊榮,被導師形容為青出於藍。

令教育就業接軌

「職業教育」已突破了舊有觀念,正如2015年推廣職業教育專責小組報告所闡釋:「職業教育擔當舉足輕重的角色,使教育與就業接軌,以支持香港的發展,並為年輕人提供靈活多元的進階途徑。」

事實上,不少歐美國家如德國、瑞士、英國、美國和澳洲等,都大學推行職業教育。一些國家會在中學課程內加入職業培訓元素,推行「雙軌制」——即學生既可修讀傳統學術課程,亦可選修職業課程。有志繼續升讀高等教育院校的學生可繼續學業;準備就業的學生也獲取資格熟練技術工人資歷以便就業。

有些國家會建議學校按學生的性向喜好,安排他們參與幾星期工作體驗計劃,以擴闊眼界,認識不同工作之餘,亦可以從中認清自己的方向,為升學或就業定下目標及進修計劃。

人才要求多樣化

香港跟很多國家及地區一樣,已將經過學術評審的職業訓練課程與學歷架構掛鉤,讓學生們有一個清晰的進修階梯。相信香港以至全球未來的職業將會更多元化,未來人才的要求也更多樣化,因此傳統學術知識型的教育只是基礎。社會各界如能更重視職業專才教育,讓學生在青少年發展階段有不同探索機會,認識不同工作,肯定可以讓他們有更多發揮空間,成為不同專才。

■邱信儀 香港輔導教師協會義務顧問

春風化雨不輕鬆 幼師原來負擔重



我叫林翠蓉,一名中六學生,志願是當一名幼稚園老師,然而我卻不太清楚,自己的性格與能力,是否真的適合這個工作。如果要到中學畢業、大學選擇相關學科以後才發現自己力有不逮,到時怎算好?

幸好,去年暑假,我參加了一個為期五天的工作實習計劃,獲安排到一所幼稚園成為臨時助教,體驗幼兒教育的苦與樂,讓我有機會在思考未來發展方向前,擁有實在的參考基準。

一見學生 即被嚇倒

猶記得實習開始,校長帶我們到課室,看看我們的「學生」:一班只有三歲、快將升幼兒班的小朋友。我想那時自己是有點嚇倒了,怎說呢,平日也有幫襯或照顧小孩子當一兩天保姆,就一兩個小孩已十分吵鬧,遑論眼前這麼多不認識的孩子,他們會懂得如何管理自己嗎?

事實上是我想過頭了,三歲小孩原來也可以很安靜,當我走進課室,他們只是各玩各的玩具,靜候老師到來;幼兒學校採全日制,早午兩餐也在學校吃,小孩們居然無一需要老師幫助,自己吃完兩餐,之後還懂得收拾乾淨。

我有點佩服這些小人兒之餘,也開始意識到,自己想像中的幼稚園工作,哪怕是從媒體中認識的「情況」,與實際狀況恐怕大不相同。

孩子聽話 良師功勞

實習中,我打從心底佩服基礎班的兩位老師,最初覺得他們有點兒,但我發現小孩子在老師面前十分乖巧聽話,想必是老師的功勞。他們每天不但不處理大小瑣事維持班務,也需面對無從預測的奇怪意外狀況,例如有天有小孩子嘔吐,他們依然處變不驚,顯然經驗豐富。

這五天的觀察與學習間,我重新思考當一名老師到底有多苦,不管是幼稚園、小學還是中學。以前覺得,老師是一份輕鬆工作,薪高標準有暑假,每天上幾節課便可以,如果我不上課不用功,你又奈我什麼何?

下課不下班 還要改功課

但這數天以來,我驚覺老師工作殊不簡單:比學生更早回校準備;為學生前途着想,哪管他們年紀多幼,仍然盡自己所能教授學生最多最好的知識;學生下課,他們的工作卻並未完結,為明天的活動作準備,或者批改全班學生的家課;學生頑劣,老師可能還要被校長訓話。

老師的辛勞,學生往往看不見聽不到,而學生的成功,卻能得到老師的讚許與祝福,他們一直陪伴每個學生成長,再日送他們離開。

「一日為師,終身為父」,完成實習以後,這句說話深深印在我的腦海中,至今未散,或許我未有學懂太多的教學技巧,但卻得到了一樣更珍貴的體

驗:春風化雨四字不是想像般輕盈,而是實實在在的,肩負了孕育的重。這在我生涯發展的路途,是寶貴的一課。

我明白了當老師的辛酸,也感恩多年來教導過我的每位「父母」。至今,我仍在好好反思自己是否具備當幼師的能力,希望能在畢業時,作一個合適的決定。

如果各位年輕人希望對工作世界有多些認識,可參與女青生涯規劃服務隊(香港島及離島)的工作體驗及實習計劃,詳情將於facebook (<https://www.facebook.com/hkywcaclap>)內刊登,大家快點報名參與吧。

■撰文:賽馬會「鼓掌·創你程計劃」香港基督教女青年會生涯規劃服務隊(香港島及離島)



林翠蓉 作者供圖

生涯規劃

發掘真「美味」 研究「整蕉皮」



香港人以饕餮見稱,遇上美食必然趨之若鶩,為一嚐美食,不惜大排長龍,甚至大灑金錢。近年,港人對美食的要求更進一步,除追求食物的美味外,還要具備健康、創新等元素。為滿足港人「識飲識食」的訴求,不少行業及職位應運而生,食物研發員就是其中一員。

雪條啫喱外層 試逾廿配方

陳智聰在VTC機構成員香港專業教育學院(IVE),完成化驗科學及生物科技高級文憑後,現於本港一家大型雪糕公司負責食品開發。入行近六年,最深刻的代表作是一款與香蕉外形十分相似的雪糕,他娓娓道來研發經過:「香蕉雪條的外層是一塊可以『搵開』的啫喱,內裡包着雪糕。這塊彈性啫喱外層製作難度甚高,既要

能夠讓外皮易於『搵開』,亦不可輕易折斷,在研發過程中,我最少嘗試了廿多個配方才成功。」雖然過程艱巨,但這項新食品最終深受大眾喜愛,一推出旋即售罄。

陳智聰於2008年從IVE畢業後,升讀香港理工大學食品科技與食品安全學士學位,於2010年加入雪糕公司,由研發助理晉升新產品及工藝開發專員,其間公司更曾保送他到法國交流工作一年,學習當地的食品研發技術。

味道需要具體化

近十年來,陳智聰每天與食品研發結下不解之緣,對食物口味亦有獨到見解,他說:「口味及食物質感需要『具體化』,例如『一種人覺得美味的士多啤梨味』,這『美味』究竟是『甜味』還是『青草味』?哪一種才算是真正『美味』?」

陳智聰認為,要找尋真正「美味」,除了從外國市場取經外,更要看重本地市場調查結果,才可推算消費者喜愛哪種味道。「新產品研發並不簡單,由概念至推出市場約需時一年,當中需要研究人員找尋合適的食物原材料及技術、配方及試味,訂立營養成分、保質期,再找來消費者試味,最後經過一連串食物安全測試,才能完成整個新食品研發項目。」陳智聰稱。

IVE(沙田)應用科學系講師蘇漢匡指:「港人喜歡接觸新事物,加上愈來愈關注食品安全和健康問題,商界渴求曾接受食品研發訓練的人才入行,故IVE開辦一系列與應用營養學、生物科技、食品科技及安全等相關高級文憑課程,當中包括多元化的訓練,亦會邀請業界分享趨勢,希望學生畢業時已能了解食品公司的運作,培育更多業界人才。」

