

銀彈政策奏效 外籍英師留任

流失率跌至低於一成 8月公佈是否考慮加碼

香港文匯報訊(記者 姜嘉軒)香港教育局近十多年推動「以英語為母語的英語教師」計劃,資助中小學制定提升英語水平的校本措施,包括運用津貼聘用外籍英語教師,惟教師流失問題一直為人關注。局方昨日公佈最新資料,顯示近年有關流失比率正持續下降至低於10%,並形容數據證明計劃提供的薪酬福利相當具吸引力。至於當局早年提出正研究可否為部分班數較多的學校額外提供一名外籍英語教師,教育局透露有關研究報告預計會於8月公佈,會再行考慮是否為計劃「加碼」。

外籍英師離職問題一度為人關注,根據2005年立法會文件顯示,該年小學外籍英師實際流失率為46%,146人中有67人離職,中學外籍英師的流失率則為53%,154人中有83人離職。當時教育當局的調查發現,有關教師不續約最主要原因是薪酬福利條件不夠吸引,故決定採用「銀彈攻勢」吸引他們留任。

離職率持續下跌

經過多年改善,教育局局長吳克儉昨日以書面回覆立法會議員查詢時,公佈中小學外籍英師流失率最新資料。

結果顯示,2013/14學年中小學有關離職率分別為12%和16%;2014/15學年中學為10%、小學為15%;2015/16學年則分別降至8%及9%。教育局總結數據指出,外籍英師近年離職率相當

穩定,且有逐漸下降趨勢,反映目前薪酬福利充足。不過,局方亦強調會不時檢視計劃的福利條件,以吸引優秀教師擔任外籍英師。

至於為部分班數較多的公營小學額外提供一名外籍英師的建議,教育局指曾於2015/16學年以抽樣方式,在6間正聘用外籍英師助理的公營小學進行個案研究,局方正仔細考慮這項個案研究,及第二次小學外籍英師計劃的大評估研究結果,計劃於本年8月公佈該兩項研究的報告。

長遠發展方面,教育局表示會一併參考上述兩項研究的結果,並須詳細考慮各方面的因素,包括符合資歷要求的外籍英師的供求情況,以及長遠的財務承擔等。

黃錦良:一個教師不夠數

根據資料,現時每所開辦6班或以上的合資格

公營小學,均獲得一名外籍英師。

本身為小學校長的教聯會主席黃錦良表示,只有一名外籍英師其實遠遠不能滿足學校需要,「以一所18班小學為例,假設一星期有2節英文課由英語教師任教,加起來已經是36節課」,而且英語老師還要負責與本地英文科老師協助優化課程,一人難以兼顧。結果一些學校只能從年級取捨,如只讓初小學生享受外籍英師任教課程,另一些學校則要自費多聘一名教師。

對於有議員要求檢討外籍英師薪酬待遇,黃錦良表示歡迎,相信此舉有助吸引人才。

不過,他認為工作量多才是學校聘請外籍英師的最大難關,如局方能為班數較多學校額外提供一名英語教師,這一來能讓更多學生受惠,外籍英師本身的工作量亦可獲分擔,如此亦能紓緩學校聘請外籍英師的難題,形成「三贏」局面。



中學的外籍英語教師。資料圖片

外籍英語教師留任率和離職率

學年	小學留任率	中學留任率	小學離職率	中學離職率
2013/14	81%	81%	16%	12%
2014/15	81%	79%	15%	10%
2015/16	89%	84%	9%	8%

資料來源:教育局 製表:香港文匯報記者 姜嘉軒



「長江澳洲毅進獎學金計劃」昨舉行頒獎典禮,獲獎學生、大學代表及各嘉賓合照。大會供圖

長江澳洲毅進獎學金頒獎

香港文匯報訊(記者 高鈺)長江澳洲毅進獎學金計劃昨舉行頒獎典禮,今年大會提供予香港學生往澳洲及澳洲學生來香港的名額達99個。澳洲維多利亞州州長 Daniel Andrews、澳洲駐港總領事 Michaela Browning、教育局局長吳克儉、長江基建集團有限公司董事總經理甘慶林及副主席葉德銓等擔任主禮嘉賓。

長江澳洲毅進獎學金計劃於2004年6月由長江集團及澳洲政府以等額配對形式設立,是澳洲首個亦是唯一一個由私人機構及政府以等額配對形式資助的獎學金計劃,為期15年,總資助額約達1.3億港元。

該項計劃每年資助130名澳洲大學生到亞洲交流學習,同時資助130名亞洲大學生往

澳洲交流,預計15年總計受惠學生人數達3,500人至4,000人。據統計,過去12年共有875名港生獲資助赴澳洲交流。

曾分別到澳洲墨爾本皇家兒童醫院(Royal Children's Hospital)及西澳大學進行交流,並修讀有關青少年健康的香港中文大學學生高雪表示,這次交流經驗加強了其專業知識,提升了研究技巧,「這讓我深深體會到青少年的健康並非單純醫療問題,家庭、社會與心理問題都有影響。」

放手讓尖子自己選擇生涯

當我們一聽到「尖子」二字,不知大家第一個想起的會是什麼?

籠統地說,尖子可以是學校內成績頂尖的學生,他們有的是資優的,有的是資質良好,於不同學科有卓越表現的。

尖子不一定揀IB

曾有老師指出,這班學業成績出眾的尖子,不愁沒有選擇,然而其實早在初中時,他們已經遇到不少生涯的難題。香港有不少學校會同時開辦香港中學文憑試(HKDSE)及國際教育文憑(IB)兩軌學制供學生選擇。有云尖子嘛,識揀一定是揀IB的!然而大家又不知道IB的特色和優勢是什麼,一窩蜂地「媚外」對子女來說會否成為障礙呢?

其實IB對考生的語文能力、對跨學科的探究研究都比文憑試要求的更高;相比之下,文憑試制度容讓考生於個別學科精心鑽研,既專且精,讓他們追求卓越;兩個制度是截然不同的學習模式及風格。盲目地追隨而忽略尖子的學習特性只會事倍功半。

出國升學 地點各有優點

同樣地,不少尖子的父母期望讓子女拓闊眼界,出國留學,登高見博。然而對於子女應到哪個地方升學,老師或家長又有何看法呢?

最近聽一位教育界深受敬重的前輩談及他子女的升學選擇,得到了不少啟發。他的子女都在不同學科或範疇有出色的表現。大女就讀某傳統女名校,嚮往美國那博雅學院(liberal arts college)的傳統及學習風氣,那廣而闊的綜合研習、涉獵與人文氣息,於是在港完成文憑試後便赴美美國修讀人類學。

美國的大學教育鼓勵本科生以通識或博雅教育為試點,盡量多探索不同學科和課程後才選主修;兒子則剛剛相反,醉心於數學的他,於這學科的天分早給辨識,他一心希望主修數學,而英國大學採用的單軌精英制,在入學前已選定主修,對他來說,簡直是如魚得水。

沒有哪一個制度是絕對的優勝,反而是哪一種的學生較適合哪一種的學制,充分了解知情後,放手讓尖子自主地選擇,這就是生涯教育中「知情的選擇」。

■徐恩祖 香港輔導教師協會義務顧問

從離島到出國 距離原來不遠



大家好,我是阿希。因家住離島,以往除返學或必要情況下外,甚少「返港」,社交圈子較細,自問性格也較內向,不喜歡面對新環境。

完成基礎文憑課程後,我的人生一度停滯,沒有明確發展方向,也不知應繼續升學還是就業,覺得自己並無技能及長處,只感到十分迷惘。如就業,又沒有足夠的信心應付,擔心職場要求非我能力所及。如升學,又不知道哪些科目適合自己。

我就像站在那大海上的孤島般,不管是實際的環境,還是想像的人生。

硬著頭皮去活動

後來經學校學生事務主任介紹,接觸了女青的生涯規劃,報名前內心仍然進退失據,又想自己有突破,又害怕接觸新環境。不過坐這山,望那山,終歸是一事無成,我最終還是硬著頭皮參加計劃。

記得第一次參與計劃活動時,我仍然是戰戰兢兢、心情矛盾,出發前不停問自己是要留在自己的舒適圈中打混,還是應該讓自己有些突破,這份拖泥帶水有時連自己也覺得討厭,而我掙扎一番以後,慶幸還是選擇了走出門口。

發現自己的長處

當我抵達活動場地,發現出席的青年人都很友善親切,比我心中想像的好得多。當日我參與了由上海主廚教導的上海小菜活動,完成後看到自己的製成品,感到很大滿足,我從中更發

現,自己似乎較擅長掌握各種細微的程序及步驟工作。

其後,社工又邀請我參加不同的活動,如參觀室外設計、甜品製作、調酒活動及嘉年華會等,慢慢地能以更寬廣的角度去觀察事情,也嘗試以冒險精神去面對世界。只要以一試無妨的心態去處世,你會慢慢學會與自己對話,因為無包袱地去嘗試,你才有機會察看自己的強弱之處,如我自己就從活動中,了解自己原來對機械操作工作感興趣。

當你願意讓人生冒險,那態度與氣魄原來會為你帶來機會。

出國冒險作體驗

一次,家人問我是否有興趣往外國作數月生活體驗,我想如果還是過去那個裹足不前的我,家人也該沒有信心問我吧?事實上那一刻我也是既開心又害怕,但很快我就被那冒險精神說服了:試試,也不壞吧?

今天我回港,回想那數個月的海外之旅,才明白世界有多大,穹蒼有多藍,我探索過世界也認識了自己,學懂如何去獨立生活與自我管理。

現在我也訂下了新的目標:報讀有關家居維修的高級文憑,向著自己未來的理想踏出重要一步。

從離島到出國,其實那距離並不遠,不過就是內心的進退之間。

如果各位年輕人希望對工作世界及對自己有多些認識,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,大家快點報名參與啦。



阿希經過數月的海外之旅,現已訂下新目標。作者供圖

■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)



生涯規劃

行行出狀元 做廚有出色



中華廚藝學院(CCI)中華廚藝文憑畢業生梁嘉皓,自幼已愛「蒲廚房」,擔當祖母的小助手,長大後更立志成為米芝蓮星級大廚。不過,嘉皓的父母與時下家長一樣,希望兒子長大後學業有成,成為專業人士,對他的學業成績格外關心,嘉皓中五畢業後,便立即被送往美國,希望順利升讀當地大學。

回港讀廚師課程

立志成為米芝蓮星級大廚的嘉皓未有氣餒,在美國期間不斷游說父母,最終如願以償,回港修

讀CCI廚師課程,向夢想進發。

烹飪世界賽奪獎

有機會修讀自己喜歡的科目,嘉皓盡展所長,尚未畢業,已於2016年9月代表學院參加在荷蘭鹿特丹舉行的「第八屆中國烹飪世界大賽」。

這項比賽每4年舉辦一次,享有「中餐界奧林匹克」的美譽,今屆更首次在亞洲以外的城市舉行賽事。嘉皓在這項比賽中勇奪學員隊的「團隊銀獎」,更憑冷拼作品「爭鳴鬥艷」獲得「冷菜金獎」。

2016年10月,嘉皓跟隨香港廚師隊參與在北京舉行的「2016中餐烹飪世界錦標賽」,此賽事是經世界廚師聯合會認證的唯一國際頂級中餐賽

事。嘉皓憑海鮮菜式「哈哈」和家禽菜式「一鴿三吃」勇奪「青年組熱菜銅獎」。

年輕小伙子的拚勁不可小覷,嘉皓連番奪得國際大獎,正好印證「行行出狀元」,而嘉皓的父母亦以兒子為榮。

CCI中華廚藝文憑課程旨在為有志投身中式飲食行業人士提供專業培訓。在培訓中,學員將學習食物衛生、食物成本計算、中式飲食機構的營運技巧及管理知識。學員從理論獲得知識並需實踐訓練有關切配刀工、各種菜餚的烹調方法、火候控制、調味要點、交汁技巧等。透過訓練餐廳和出品廚房的體驗學習,讓學員融匯並實踐於工作上,充分準備投身行業及迎接未來挑戰。

