



清旬

The
Ringing
Ten

394

2018.5.10

寶安商會王少清中學定期通訊/通告，2002年創刊，逢每月10、20及30日派發。



參與「口述影像」報告比賽 身體力行締造公平世界

同學每天都可以從手機、電腦、電視、電影欣賞到許多影像作品和節目，即使沒有對白，也有豐富繽紛的畫面交待劇情，但你們有沒有想過，眼前漆黑一片的視障人士究竟如何欣賞電影或電視呢？

為了宣揚聯合國《殘疾人權利公約》的理念，提高青少年對視障人士的了解及口述影像的認識，視網膜病變協會在香港口述影像協會的專業支援下，於本年初特別舉辦「講給你看」口述影像比賽，本校共有兩隊隊伍躋身決賽行列。



全體參賽者手持證書及紀念品，濟濟一堂和評判合照。



5B葉蕙雅同學現場演繹影片《不同的眼睛·同一個世界》，
5B鄭嘉浩同學則負責背景音量控制。

同學分享

感恩能學習擔任口述影像員

在參加這次活動前，「口述影像」這四字對我來說絕對是陌生的，亦未曾想過我們輕易能觀賞的電影，原來對視障人士而言是難如登天——因為很多時候電影的情節都是用畫面來表達。於是，口述影像這份工作就應運而生。在電影中加插一些解說，好讓能說給視障人士「看」。在蔡老師的鼓勵下，我們組隊參加是次比賽。我最大的得益就是能了解到這份極具意義的工作，讓視障人士都能享受看電影的樂趣。雖然比賽的過程絕不簡單，我們重複地看同一部影片不下百次，然後撰寫文字稿，再不斷反覆練習。雖然最後與獎項無緣，但看到視障人士的笑容以及對我們的點名稱讚，亦算是為這次活動劃上了完美句號。

5B黃嘉敏

參賽同學先在去年底參與賽前工作坊，由專業導師教授基礎口述影像創作及說話技巧訓練等，通過考核才可以晉身決賽。同學要從大會提供的兩段影片《不同的眼睛·同一個世界》和《貢·融》之中選擇其一，然後分工創作及撰寫文字稿，再到現場合作演繹。一般要看片段數以百遍，才可拿捏準確，在只有畫面的地方講出劇情，參賽同學付出的努力可真不少啊！賽後，參與的同學都異口同聲表示獲益良多，不但增進了觀察和表達能力，明白到「口述影像」是一門十分專業的描述技巧，更大大提升了傷健共融的意識。



(左起) 5B黃安然、5B鄭嘉浩、5B麥燕珊、5B黃嘉敏、5B葉蕙雅同學，於賽後獲頒證書，並和評判「香港口述影像協會」口述影像員何思遠先生、中文科統籌蔡潔瑩老師合影留念。



部分參賽同學和獲邀擔任評判的視障人士、導盲犬的大合照，盡見傷健共融。大家都對導盲犬的盡忠職守致以極高的評價呢！

「關懷認知障礙患者及其家庭」心意咁創作比賽



由基督教播道會美孚長者中心主辦的「關懷認知障礙患者及其家庭」心意咁創作比賽，本校中三學生喜獲初中組冠、亞、季軍和多名優異獎。

三甲		優異獎			
冠軍	3C	鄭梓軒	3D	劉恩儀	3C
亞軍	3C	李皓昕	3C	歐陽逸康	3C
季軍	3C	梁穎鈞	3C	戴穎烯	3C
			3C	司徒心盈	3B
			3C	陳映彤	羅世梆

中五級視覺藝術科學生入選「全港學界社會紀實攝影展 2018」

是次紀實攝影展展期為3月28日至4月19日，於香港知專設計學院 Experience Centre (C002)舉行。本校中五級視覺藝術科學生積極參與，經專業攝影師及資深記者評審，喜有四位學生入選。



入選學生					
中五	郭家瑜	新舊共「莖」	中五	周潤鉅	更替
中五	何知穎	白駒過隙	中五	駱昀盈	成長的慰藉

升學及就業輔導組快訊速遞

中學生暑期護理體驗課程 (7 -8 月)

隨著本港人口不斷老化，社會對健康護理人員需求日趨殷切，本校報讀相關學系的人數也漸多。醫護行業的工作牽涉很多專門知識，工作性質與環境亦難以在日常生活中觀察體會。為讓同學對護理與物理治療相關學科有更深了解，紅十字會將舉辦以下活動，對象為中三至中五級同學。

	護理行業體驗課程		物理治療行業體驗課程
	課程編號：CWS 18001	課程編號：CWS 18002	課程編號：PTAS 18003
課程時數：	24 小時	24 小時	18 小時
課程日期/時間：	23/7/2018, 24/7/2018, 25/7/2018 (09:00-18:00)	20/8/2018, 21/8/2018 22/8/2018 (09:00-18:00)	14/7/2018, 21/7/2018 28/7/2018 (09:00-16:00)
考試日期/時間：	27/7/2018 (09:00-13:00)	24/8/2018 (09:00-13:00)	4/8/2018 (09:00-13:00)
教學內容：	健康的概念、全人照顧概念、標準防護措施、量度生命表徵（血壓、呼吸、脈搏、體溫）、注射藥物的方法、口服藥物處理、預防跌倒及相關長者照顧技巧、傷口換症等等。		物理治療簡介、人體基本結構及生理、扶抱、轉移、轉身技巧、物理治療常用儀器的使用方法及保養事項、常見疾病及其相關物理治療技巧如退化性膝關節炎、五十肩等。
導師資歷：	註冊護士		註冊物理治療師
畢業要求：	凡出席率達 80%或以上，並成功通過筆試及實務試（課程不設補考，但學員可申請延期考試，每科將收取費用港幣\$100），可獲發畢業證書。		
上課地點：	西九龍訓練中心 406 室		
課程費用：	港幣\$1,280	港幣\$1,280	港幣\$1,150

有興趣的同學請於 5 月 21 日(一)或之前聯絡譚兆庭老師。

《香港 200》領袖計劃 (2018-2019) 學員招募



由香港青年協會自 2006 年推出《香港 200》領袖計劃，每年嚴格選拔本地 200 位別具領導潛質、學業優異並抱有服務社會心志之青年，接受一系列卓越培訓。

《計劃》特色

- 為具潛質的青年提供卓越的體驗和學習機會，培養領袖所需具備的知識、素質與能力
- 建立長遠的聯繫與交流平台，以凝聚並延續青年領袖服務社會的心志
- 開拓和提供多方面參與社會建設與公共事務的機會與渠道，讓青年領袖發揮所長，回饋社會

(下頁續)

參加資格

- 中四或以上同學
- 在校內現任或曾擔任領袖崗位之職務（領袖崗位包括總領袖生、領袖生、學生會主席或幹事、學會會長或幹事、社長或社幹事等）
- 具備願意服務社會的心志
- 在品行、學業及非學業活動上表現優秀
- 具義務工作或服務社會的經驗
- 良好語文及溝通能力

是次招募校內截止報名日期為5月14日(星期一)，同學可向邵嘉茵老師查詢及報名。對是次招募有興趣的同學，可先瀏覽以下網址，了解活動詳情：<https://leadership21.hkfyg.org.hk/>

香港資優教育學苑 (2018–2019) 學員招募



香港資優教育學苑致力提拔及培訓本地資優學生，透過與各大學合辦課程及比賽，讓在各範疇擁有出色表演的同學展現潛能。學苑舉辦的多元化課程一般由大學講師或教授任教，質素甚高。學員完成課程及比賽後，均會獲發證書。

每年學苑均會在各中學招收新成員，包括以下四大範疇：

範疇	主要學習領域
人文學科	中國語文及文學、英國語文及文學、人文學科 (包括歷史及地理等科目)
科學	科學、科技、應用學習
數學	
領導才能	

中一至中四級同學若認為自己於以上任何範疇有突出表現，歡迎向學校自薦參加校內選拔。同學獲本校老師提名後，將參加學苑之甄選。正式獲得學員資格後，可自由參與學苑舉辦的活動，既可擴闊視野，增廣見聞，亦提升將來升讀本地大學的機會。去年 14 位獲本校推薦之同學皆全數被學苑接納成為新成員，證明本校同學實力超群。

是次招募校內截止報名日期為5月25日(星期五)，同學可向邵嘉茵老師查詢及報名。對是次招募有興趣的同學，可先瀏覽以下網址，了解活動詳情：

<https://www.hkage.org.hk/b5/students/student-membership>

Student's Writing

F.1 Writing a blog entry introducing a comfort food item with a twist

Name: Poon Hong Ching, Leanna (1C)

Dish: Mixed seafood cream soup

An Introduction for the Recipe (About 100-120 words)

Cream soup has always been my favourite since I was young. I love the taste of cream soup. I can eat two to three bowls at a time, but my mum just lets me eat half to one bowl. She said, 'Cream soup makes us full, you can't eat other food after eating too much cream soup. Cream soup is usually cooked in some western restaurants but I seldom go to a western restaurant although I always want to. Then, I had the idea of making it by myself. Also, I added a lot of seafood to make my own cream soup yummy.

Ingredients:	
Crab meat	4-5 pieces
Scallops	2-3 pieces
Clams	3-4 pieces
Squid	5-6 pieces
Fish Fillet	1-2 pieces
Shrimps	3-4 pieces
Cream of mushroom	1 can
Garlic	1/2 clove
Dry onion	1/3 piece
Seasoning (e.g. salt, sugar, pepper)	pinches



Steps:

1. Wash the seafood for about 2 minutes.
2. Cut the garlic and dry onion into small pieces.
3. Fry the garlic and dry onion for about 30 seconds.
4. Fry the mixed seafood for 7 minutes.
5. Pour water to the cream of mushroom then cook it for 5 minutes.
6. Pour the mixed seafood into the soup.
7. Add some seasoning to the soup.
8. Pour the soup into a bowl and serve.
9. Enjoy your soup.

