

民記再開「政道」研習課程

邀5舊生分享心得體會 至今逾200人報名

為培育政治人才，民建聯繼2021年後，今年再度舉辦「政道」治政理念研習課程，名額50人，下周四（15日）截止報名。民建聯昨日舉行舊生與傳媒茶敘，邀請5名第一期舊生分享修畢課程的心得體會。民建聯副秘書長、屯門區議員葉文斌表示，第一期舊生中有5位現為問責官員或政治助理，1人當選港區全國人大代表，7人當選立法會議員，22人成為區議員，超過三十人是地區「三會」成員。今年的課程，至今已有超過200人報名。

◆香港文匯報記者 胡恬恬

身為「政道」舊生的政制及內地事務局副局長胡健民表示，樂見民建聯再次舉辦「政道」課程，第一屆政道課程完結至今已三年，但學員之間仍保持聯絡，互相交流，今次課程內容豐富，對不同行業人士都有很大裨益，希望各界踴躍報名。

資深學者專家主講 高水平思想交流

港區全國人大代表黃冰芬表示，「政道」課程是高水平的思想交流，因講者都是各領域的資深學者、出色專家。第一期課程，對她個人轉變有很大影響，因應當時處於疫情下，她個人對前途發展迷茫，「政道」課程讓她從了解國家的發展中思考個

人機遇，為自己應何去何從找到答案。

註冊社工、元朗區區議員譚德開表示，今屆講者如譚耀宗、葉劉淑儀等都有豐富的治理經驗，相信學員定能有所得着。

香港公務員總工會主席馮傳宗表示，當初他看到課程簡介中培育政治人才及「一國兩制」下如何良政善治等關鍵字眼，於是下定決心報名，課程大大開闊了其視野，他鼓勵熱心服務社會人士盡快報名「政道」課程。

茶敘期間，舊生們分享了一些訪問片段。來自社福界的譚贛蘭教授是「政道2024」的其中一位講者，她透露會在今次課程中與學員分享自己的看法，並會以個案形式，剖析政府福利政策。

冀成港人才樞紐 輸送人才橋樑

被傳媒問及民建聯會否直接推薦學員給特區政府用人，葉文斌表示，「政道」是一個跨階層、跨派別，公開招生的課程，課程目的就是為香港培育政治人才，民建聯希望透過自身努力成為香港人才的



◆民建聯介紹新一期「政道」研習課程。
香港文匯報記者 涂穴 攝

樞紐，做輸送人才的橋樑。

據了解，「政道2024」共有14節課，涵蓋經濟、政治、外交及案例研習等領域，還會獲安排參

觀外交部駐港公署，並由公署代表分享國際形勢和中國外交一課，感興趣人士可於民建聯網頁 <https://www.eventdab.org.hk> 查詢。

「政道2024」課程內容及報名詳情

課程內容

政治單元（5節）

1. 中國最大的國情就是中國共產黨的領導：祝靈君教授
2. 從政之道，以德為先：李敬學教授
3. 香港如何融入國家發展大局：梁振英
4. 「譚」情說政四十年：譚耀宗
5. 由治及興下的新管治思維：葉劉淑儀

經濟單元（5節）

6. 中國的創新模式與數字經濟：陳純教授
7. 香港在中美博弈中的機遇與挑戰：雷鼎鳴教授
8. 鞏固及提升香港國際金融中心地位：孫煜

9. 香港金融發展出路：陳家強教授
10. 大灣區高質量發展：彭春華教授

外交單元（2節）

11. 一帶一路：中東新認知：徐岩教授
12. 國際形勢和中國外交：外交部駐港公署代表

變局案例（2節）

13. 變局案例（一）：民建聯改革與轉型初探：陳克勤
14. 變局案例（二）：社會福利發展：過去、現在及未來：譚贛蘭

名額：50人

入讀資格

- ◆有志於服務社會，認同愛國愛港的理念
- ◆持有本港認可學士學位或以上學歷
- ◆不少於三年工作經驗

費用：港幣5,000元

遴選程序

- ◆經遴選委員會初步審核，合資格的申請者將獲邀出席面試
- ◆獲取錄的學員將於9月下旬由專人電話通知

報名

報名期

- ◆2024年7月16日開始接受報名，2024年8月15日截止報名

需提交資料

- ◆證件相及學歷證明副本
- ◆一份不多於1,000字的文章
題目：香港由治及興所面對的問題

上課安排

- ◆2024年10月12日（星期六）開始
- ◆逢星期六早上10:00 - 12:30
- ◆上課地點：民建聯總部（北角英皇道83號聯合出版大廈16樓）

畢業要求

1. 課堂出席率不能少於80%
2. 課程完結後，學員需於指定時間內提交一篇約3,000字的畢業論文，內容需根據自己在入學申請時提交的文章（即「香港由治及興所面對的問題」）提出可行解決及行動項目建議

大同老餅家，遠近馳名。

傳統真味，世代相傳。

手信送禮，餅輕情重！

元朗

大同老餅家

老婆餅
雞仔餅

大同老餅家呈獻
原味雞蛋卷

元朗總店 地址：元朗阜財街57號地下
電話：2476 2630

沙田分店 地址：沙田鐵路站20號舖（閘內）
電話：2475 3990

灣仔分店 地址：香港皇后大道東200號利東街地庫一樓B02-B03（灣仔站D出口）
電話：2497 2166

荃灣分店 地址：荃灣惠荃道22-26號綠楊坊1樓F02號舖
電話：2457 6768

香、鬆、脆！
吃了，停不了！

電 郵：info@taitungbakery.com.hk

網 址：www.taitungbakery.com.hk