

西班牙或将取消3年制本科学位

三成私立学校可能关门

西班牙大学部部长曼努埃尔·卡斯特斯近日表示，政府正起草一份与大学教育相关的新法令，其中规定所有大学本科学位至少4年制。这意味着，西班牙可能将彻底取消3年制本科学位。中国留学生青睐的“3+2模式”（3年本科、2年硕士）也面临终结。

法令还将规定，每所大学必须拥有10个正式本科学位，6个硕士学位和3个博士学位的专业课程。基于上述两点，西班牙三分之一的私立学校可能不得不关门。



欧洲设计学院巴塞罗那校区



巴塞罗那大学

限制外国学生到来

西班牙大学部表示，许多学生在获得3年制本科学位之后，无力支付昂贵的2年硕士学费，因此大学部才着力进行相关法令的修改。

按照新法令的方针，这些3年制（180个学分）的本科学位课程必须提高至4年制（240个学分）。

这个法令引发西班牙教育界的质疑。在西班牙大学校长会议上，政府要取消3年制大学本科的法令草案遭到校长们的反对。他们认为，国际化程度不够是西班牙大学的主要障碍之一。就外国学生比例而言，西班牙在经合组织（OCDE）中排名垫底，仅占5.7%。而西班牙政府走的并不是一条提高国际化的有效路径。另外，教育部长在教育法中还规定了一个针对外国人的大学入学考试，对此，校长们普遍认为，这将

限制外国学生的到来。QS世界大学排名的发言人杰克·莫轮表示：“我们不认为大学学位有理想的期限。重要的是激励学生毕业后将所学应用于工作。除了专攻医学等特殊领域，没有人会因为花费更长时间而受益。”

大学排名普遍下降

近年来，留学西班牙的中国学生从几千人迅速增长到几万人。在QS世界大学学科排名中，西班牙有21个专业跻身世界前50位，这也是吸引中国留学生的一个重要因素。

然而，英国咨询公司Quacquarelli Symonds最近分析了85个国家1440所大学的13883个大学专业，证实西班牙大学排名普遍微降。在被评估的376个专业中，有168个排名下降，只有72个专业排名有所提高。

西班牙最好的专业是马德里康普顿斯大学的牙科系，世界排名第18位，但比2020年下降一位。加泰罗尼亚理工大学的建筑学排名全球第20位，也下降一位。被QS定义

为“西班牙最成功的大学”的巴塞罗那大学，在40个专业中表现优异，但其中21个排名下降，只有4个有所上升。

在巴塞罗那自治大学、马德里自治大学、萨拉戈萨大学，都分别有十几个专业排名下降。 辛文 鳄渊

相关链接

西班牙哪些专业就业率高

Adecco 公司调查显示，目前在西班牙拥有高就业率的专业有：工商管理、IT、电信。这些专业的毕业生在西班牙就业市场上供不应求。特别是工商管理(ADE)专业毕业生，就业机会最多。

中等就业率专业有：医学、药学、化学工程。该专业的毕业生比例适中，劳动力市场的平均需求量也很大。

就业率低的有：艺术、人文学科、历史、政治学和新闻学等。

西班牙政府批准试点3年 约200家公司 4天上班3天休息

日前，西班牙政府批准了一个试点项目，将目前的5天工作日改为4天（32小时），目的是提高生产力，改善工人的心理健康。

试点项目由西班牙左翼政党Más País提出，2021年1月获政府批准。试点为期3年，预算约5950万美元，允许公司以最小的风险进行测试，政府资金将覆盖第一年100%的测试成本，第二年50%，第三年33%。项目涉及约200家公司、3000至6000名员工。左翼党代表表示：“工作时长并不意味着效率高，我们想看到的是工时虽然减少，而工资和工作岗位没有损失，员工幸福感增强将带来工作效率的大幅提升。”试点项目的更多细节尚未确定，但很快就会召开新闻发布会宣布实施细节。

西班牙由此成为最早尝试每周32小时工作制的国家之一，但这不是世界上第一次出现这样的尝试。法国在1998年将每周工作时间限制为35小时。

2019年，微软让日本员工每周工作4天，生产力比上年同期提高了40%，超过九成的员工表示幸福感有所提升。

西班牙已经是国民幸福感较强的国家，也是世界上屈指可数的长寿国度之一。

这是因为西班牙一年大约有300天是晴天，令人神清气爽；一年有为数众多的“红日”（宗教节日）可以不工作；雷打不动的节庆年假，更是西班牙人狂欢的日子；而众多价廉物美的地中海美食更是西班牙人的长寿秘诀。

梓伊



西班牙华人向你推荐

加利西亚人烧菜爱做减法

加利西亚(Galicia)位于西班牙西北部，濒临大西洋。这里的海鲜一直雄踞西班牙榜首。当地人注重食材的天然，认为繁复的烹饪手法会削弱食材天然的味道，所以，加利西亚美食的最大特点就是给烹饪做减法，吃原味。

水煮章鱼

烹饪方法：章鱼去除内脏洗干净后，放在水里煮熟。把它剪成1厘米厚的小块，撒上红辣椒面。一起装盘的还有清水煮土豆，土豆不削皮，煮出来后切成片，最后撒一点点粗盐和橄榄油。

做百人章鱼宴（见右上图），毫不费力。因为食材新鲜，所以口感特别鲜美。

水煮鹅颈藤壶

维基百科将它译作“鹅颈藤壶”，其实

当地人常称它为鬼脚或龟足。

烹饪方法：放水里煮一下，加一点点盐，放冷后上桌。一般4到5个人吃1公斤。

吃的时候，小心被溅一脸水。麻布一样的外皮里面，是一条嫩肉和满满一包盐水。所以，要先用指甲掐出一个小口，把水放出来，再撕开外皮。

水煮七思鳗

加利西亚很多小镇每年过鳗鱼节。七思鳗是加利西亚的特色菜。当地的鳗鱼做法多样，最有特色的就是水煮七思鳗。

烹饪方法：用鳗鱼宰杀后的血，放水熬制。血水煮熟稠后，把鳗鱼切段放进去一起煮。据说，这是保留鳗鱼原味的最佳烹饪方法。

当地人还会做鳗鱼卷。鳗鱼煮熟后，摊开成片，和熟鸡蛋、火腿丁卷在一起。还

有面包鳗鱼汤，味道也不错。

乳猪火腿

加利西亚人最爱炫耀的美食是乳猪火腿（见左上图）。与一般的西班牙火腿不同，当地的乳猪火腿选用6个月的小猪，重量不超过90公斤。将它用海盐脱水、风干、腌制。制作过程中不能用火烤烟熏帮助风干。腌制风干用时比火腿短，一般是35天。

这道名菜的另一主要原料是西洋菜藜(grellos)。只要将所有原料放进炖锅里，加水炖出来，就是一道大餐。

加利西亚摊饼

摊饼种类可多了：有白色淳朴版、加奶升级版、加血奢华版……甜的咸的，视厨师个人喜好和心情，随意发挥。饼摊好后，有很多种食材可以卷在里面。大米良

信息速递

想当警察？拼单词考试难倒你

日前，近1.7万人参加了西班牙国家警察资格考试。考试结束后，大多数考生直呼单词拼写测试“太难了”。

西班牙《阿贝赛报》认为大部分考生会在单词拼写测试环节就被淘汰。西班牙《先锋报》则直接“晒出”考卷，并问道：“你能通过国家警察的拼写测试吗？”报道称，这一专项测试要求考生在8分钟内判断100个单词的拼写正误。

鳄渊

小镇“抢人”放大招

西班牙瓦伦西亚大区卡斯蒂利翁省有个小镇托伦，全镇只有160名登记在册的居民。最近，为了重开镇上唯一的学校，该镇出台了一项政策：欢迎有学龄儿童的家庭来小镇生活，提供免费住房和长期工作。

西班牙地广人稀，很多小村镇的年轻人外出打工，留守的老人也愈来愈少，导致一些小村庄陷入荒芜的境地。

易安