

M 关注

以教材实验延伸探究餐厨垃圾污水的分解——

漳州一中老师拿下全国说课大奖

“我们应该如何设计实验来探究土壤微生物对淀粉的分解作用呢?”在2024年第十届全国中小学实验教学说课活动中,漳州一中李小雪老师凭借出色的表现,过五关斩六将,获得了“全国中小学实验教学能手”称号。

回忆起10月26日当天代表福建省在昆明参加由教育部基础教育司主办的大赛的经历时,李小雪仍难掩激动:“这个说课之前就经历过市赛和省赛,8月4日完成国赛参赛视频的录制和上传。到昆明进行现场展示只有10分钟的时间。比赛过程还是挺紧张的,每组设现场点评专家对教师说课过程进行专业点评,提出指导意见。”

在快速发展的科技时代,实验教学对于培养学生创新思维与实践能力尤为重要。李小雪说,从市赛到省赛再到国家级展示,荣誉的背后是艰辛的努力。报名参赛后,漳州一中组建杨娟、黄静娜指导团队,贯彻“从生活中来,到生活中去”的教育理念,从实验课题的选择、实验方案的精修,到实验的创新点、设计思路、逻辑表达及现场展示模型的选择等进行反复的推敲、实践。“在保质保量完成日常教学工作的同时,我们利用课余时间,查阅了大量文献,指导学生开展了一系列探究实验活动。我和学生采集排污口附近的土样,探究土壤中微生物对淀粉等有机物的分解,创新性地改进实验方案,并实施促进餐厨垃圾污水的分解系列举措。”李小雪告诉记者,虽然前期做了很多准备工作,但是市赛后的提升也特别重要。漳州市教科院朱淑芳老师对PPT中表格文字的呈现、讲课的速度、停顿等方面做了细致的指导,她建议在展示时将实验结论进行整理,以表格形式呈现,更加简洁



李小雪老师在全国的教学舞台上展示教学业务能力

清晰,并在实验过程图中进行适当标注,方便进行结果的对比观察。

“这次的实验说课比赛历时近5个月,遇到许多困难,闪光的荣誉更凸显辛勤付出的值得。”漳州一中作为首批全国中小学科学教育实验校,历来有集中集体智慧,助力年轻教师成长的好传统。本着立德树人、以生为本、能力核心的教学理念,结合现代信息技术,创新教学设计与教学方法,将专业理论知识与学生实际紧密结合,彰显了“双师型”教师的优秀教学能力、专业水平和师德师风。

李小雪老师在全国的教学舞台上展示教学业务能力,与漳州一中生物教研组的集体备课是分不开的。漳州一中作为首批全国中小学科学教育实验校,历来有集中集体智慧,助力年轻教师成长的好传统。本着立德树人、以生为本、能力核心的教学理念,结合现代信息技术,创新教学设计与教学方法,将专业理论知识与学生实际紧密结合,彰显了“双师型”教师的优秀教学能力、专业水平和师德师风。

本届说课活动以《中小学实验教学基本目录(2023年版)》为依据,参与学科在以往小学科学、物理、化学、生物学4个学科的基础上,增加了数学、地理、信息技术/信息技术、通用技术4个学科。今年,全国有11万余名教师参与说课活动,累计申报实验教学案例近6万个,通过全国评选,最终产生了296个现场展示案例。说课活动现场,教师分为小学科学组、物理组、化学组、生物组、地理+数学组、信息技术/信息技术+通用技术+综合组分别进行展示。

◎本报记者 苏水梅 文/供图

M 劳动实践

沉浸式腌制咸菜 感受“家乡味”



学生展示家乡腌制的咸菜



腌制咸菜

“哇,亲手做的咸菜味道真是好!”近日,平和县芦溪中心小学的孩子们在收获劳动实践课成果时由衷感慨道。原来,该校为引导学生树立正确的劳动观念,培养学生热爱劳动的品质,锻炼和提升学生的劳动技能,充分利用现有资源,在校内建立“耕苗”劳动实践教育基地,将课后服务、社团活动和劳动课程有机结合,挖掘芦溪镇特产资源,打造特产文化进校园,积极探索劳动教育的模式,开设“芦溪咸菜”劳动

实践课。

为了制作正宗的“芦溪咸菜”,同学们亲手种植芥菜。从整理菜园、种菜苗,到锄草、浇水、施肥,每一样都认真对待。经过大家的精心培育,终于迎来了收获的时刻。收获芥菜时,孩子们笑容满面。芦溪中心小学艺城老师告诉记者,学校的操场一角变为“晒场”的场面很是壮观,有经验的老师手把手地教学生在晒菜前怎样把菜剖开,同学们从刚开始的零实践经验到能独立熟练地完成,进步可

真不小。

叶艺城介绍,制作咸菜的关键步骤是“揉”“绑”“三”“人坛”“四”“封坛”。劳动实践前,学校还安排了小解说员对咸菜的制作步骤和要点做详细的讲解。有了前面的“理论”做铺垫,学生们动起手来就容易多了。“‘芦溪咸菜’的腌制方法十分独特,腌制的菜坛一定要选用瓷坛。”叶艺城说,在实践中,学校严格遵循当地咸菜制作的工艺流程,让孩子们沉浸式体验,并分析“芦溪咸菜”为何

拥有独特的风味。

“这样的实践能让孩子亲身体验劳动的辛苦,感悟幸福生活来之不易,从而激发对家乡的热爱,增强归属感。”平和县芦溪中心小学校长林长海表示,学校通过劳动教育实践中的体验活动与校园文化建设有机融合,引导学生将所学的理论付诸实践,学以致用,做到知行合一,促进学生的全面发展。

◎本报记者 苏水梅 文
通讯员 叶宇杰 图



柯跃海教授与学生交流 曾顺木 摄

校企合作 共育“树王”

本报讯(记者 刘健宁)近日,闽南师大生科院与长泰区岩溪镇猴面包树种植研发示范基地达成战略合作,并开展科技赋能乡村振兴工作交流会。

会上分别举行闽南师大生科院与长泰区岩溪镇猴面包树种植研发示范基地战略合作签约仪式、共建教学实践基地授牌仪式、新农科创新人才培养教学实践导师聘任颁授仪式、企业物资捐赠仪式和捐赠证书颁授仪式。会后参会人员前往闽南师大钻石广场进行皮埃尔猴面包树母树栽植培土仪式。

猴面包树是世界上最粗的药

用树,有“植物大象”和“树中之王”的称号,是公园、道路绿化、美化的优良树种,在我国的福建南部、广东南部、云南北部有少量栽培。其果实、树叶、树皮均有很高的食用、药用价值。

本次战略合作中,闽南师大生科院将为长泰区岩溪镇猴面包树种植研发示范基地相关企业员工提供培训支持,并对基地相关产品开展品牌推广活动;基地将为学生提供教学实习实践平台。双方合作共建的教学实践基地,将致力于开展生物科技、食品科学、风景园林等专业创新人才培养,助推地方经济社会发展。

“双师带徒”培育高技能人才

本报讯(记者 陈慧慧 通讯员 林伟颖)为更好发挥学院技能大师和企业高技能人才的“传帮带”作用,近日,漳州技师学院举办2024年“人才漳州月”系列活动暨“双师带徒”启动仪式。

拜师仪式上,即将开启实习的学生恭敬地进行拜师和奉茶仪式,象征知识与经验的师徒传递即将开启新篇章。同时,学校为校内技能大师和企业师傅颁发了“师带徒”聘书,学生在实习期将

拥有企业师傅和校内技能大师双重指导。

据悉,此次“双师带徒”育人模式,是漳州技师学院人才培养的又一次创新探索。学校将学院的教育资源与企业的实践经验进行紧密结合,致力于为学生搭建一个优质的学习与交流平台。在企业师傅和校内技能大师的双重指导下,帮助实习生更快适应职场环境,更好提升技能水平,实现更好成长与发展。

校友“种植达人”助力 学生变身“农人”

“哗啦啦……”11月11日下午放学后,漳浦县官浔中心学校六年(1)班何嘉洪和六年(2)班郑紫若手里拿着喷水壶,到学农基地入口的水龙头接了水,然后给各自班级的蔬菜浇水。只见绿油油的香菜、油菜、韭菜等十多种蔬菜长势喜人,细密的水

珠喷洒进松软的土壤里,微风轻轻拂过,仿佛可以听见植物咕嘟咕嘟喝水的声音。

喷完水后,翁定春老师来到同学们身边,作为当地有名的“种植达人”,翁定春对校园里这块近600平方米“小乐园”很是满意:“每当下

课时间,看到孩子们跑来这里,有的观察,有的体验,有的赏花,有的种菜,脸上露出发自内心的纯真笑容,作为老师深感欣慰。我觉得从最初的创意到一步步实现,我们付出的努力很值得。”

原来,学校教学楼后面有一块空地,每年寒暑假结束都会长出许多杂草,开学初需颇费一番辛苦才能打理清楚。该校校长魏惠煌在一次全校教师大会上提出建议,发挥学校地处东南花都附近,周边村民懂种植的优势,可以打造成一个美丽的花园或者菜园。校长的建议如一石激起千层浪,老师、学生家长、校友纷纷出谋划策,大家坐在一起商量了分工。

“这个基地是校友春瑞园艺的掌门人翁志龙倾情打造的,他首先提供设计方案,并捐赠了地被。”翁定春告诉记者,从设计出草图一直到施工完成,校友们给予了很多的支持。“校友们有的捐石磨,有的捐草皮,有的捐三角梅,有的运来了红土……”自从

菜园开辟出来后,校友们就发挥自己的“特长”,帮着种植各类蔬菜,还指导种植各种花草,整理校园绿植造型,孩子们也跟着学了不少知识。值得一提的是,在校友们的提议下,菜园采取种植区和养护通道分开的方式,这样学生在种菜、浇水、施肥或者参观学习的过程中,就可以“脚不沾泥”了。

“这些蔬菜长得更多更好之后,可以举办一场厨艺大比拼。”“也可以把采摘的菜捆成一把一把的,作为奖品奖励期中、期末考试成绩优异或者进步大的同学。”对于收成后的安排,校友们也积极加入了讨论。魏惠煌告诉记者,学校的改造升级得到了张学范、江小洪、翁镇林、翁志龙、翁文忠等校友的热情支持,共收到物资超过5.5万元。尤其是校园开放以来,吸引了更多人的关注,美丽的校园环境提高了学校在社会上的知名度和美誉度。

◎本报记者 苏水梅 文/图



校友指导学生如何种植好蔬菜