

北仑区实验小学-香港保良局朱正贤小学 甬港两地学校又结“姊妹”情



11月30日,宁波市北仑区实验小学与香港保良局朱正贤小学举行缔结姊妹学校签约仪式。两所学校在市、区两级政协、统战、教育、侨联、关工委等部门,以及宁波甬港联谊会、师生代表的共同见证下缔结为姊妹学校,签署姊妹学校意向书,并互赠纪念品。

□现代金报甬派 记者 李臻 通讯员 叶玉娇 范晓磊 谢芳园

甬港两地人缘相亲、文缘相近、商缘相融,具有特殊历史渊源。一直以来,双方都始终保持着密切的交流合作。在港的“宁波帮”在不同领域为香港的繁荣发展作出贡献,也为甬港两地交流合作搭建了重要桥梁。

此次北仑区实验小学与香港保良局朱正贤小学缔结为姊妹学校,正是在香港甬港联谊会、香港北仑青年联谊会,以及省“爱乡楷模”、市“荣誉市民”严信才先生一家人的积极牵线搭桥下促成的。

仪式开始前,双方共同观看了两所学校的宣传片,一所在东海之滨传承百年,一所于香江之畔蓬勃发展。两所学校都始终坚持立德树人,落实五育并举,全面发展素质教育,都注重中华优秀传统文化的传承和发展。

为了庆祝这一时刻,北仑区实验小学美术社团的学生设计了以校训“逊志时敏 雅行日新”的字和校园环境相结合的文创作品——字画瓷盘,敬赠于朱正贤小学,朱正贤小学也回赠学校学生亲手画的画和写的明信片。

香港保良局朱正贤小学创建于1985年,注重在优良环境中培养学生的健全品格、高

雅情操和正确人生观;北仑区实验小学始终秉持“逊志时敏、雅行日新”的校训,积极开拓创新,培养了一批又一批的人才。

未来,两所学校将持续开展教学理念、师生互访、学校工作业绩、学生优秀作品等方面的交流与合作,共同促进两地交流和教育发展。

香港保良局朱正贤小学校长高凯联表示,这是一次充满意义和价值的开始,“我们的学生们可以有机会来到宁波,宁波的学生也可以前往香港,在交往中不断加深对双方文化的了解与认同,助推两地教育新发展。”

“除了开展线上的交流活动,在暑假,我们还将开展实地游学活动,带领两地的学生更好地了解世界。”北仑区实验小学校长郁旭峰表示,双方在此期间也会进行一些教学上的交流和资源上的共享,更新教学理念和方法,共同创办高质量发展的学校。

据了解,这是自北仑新碶中学与香港东华三院郭一苇中学结对之后,北仑小学首次与香港小学缔结姊妹学校,两地也将因这份友谊,促进更多领域的交流与合作。

特等奖! 全国大众蹦床体教融合比赛 澥浦中心学校再展风采



比赛现场

本报讯(现代金报|甬派 记者 王伟 通讯员 林阳阳)12月2日,全国大众蹦床体教融合比赛在广州举行,镇海区澥浦中心学校的运动员们又一次斩获全国最高奖——特等奖。

据了解,本次赛事由国家体育总局体操运动管理中心主办,来自全国各地的共108支队伍1000多名运动员通过线上和线下的

形式参赛。澥浦中心学校蹦床队在经过了前期省内的选拔后顺利晋级全国赛,本次共派出9名运动员前往广州参加U-12组蹦床操的奖项角逐。

面对各地强大的对手,该校运动健儿们毫不怯场,顶住了压力,在赛场上轻舞飞扬,踢腿、转身、跳跃,完美地完成了整套动作。在队员们拿下特等奖的同时,学校还荣获了“全国蹦床体教融合活力校园”的荣誉称号。

每一次跳跃都充满力量,每一次转身都坚定有力。此次全国赛的大获全胜,离不开孩子们日复一日的刻苦训练。正是因为平时练就的扎实基本功和赛场上的完美表现,才一次次地征服了裁判。

除了运动员的辛勤付出,奖项的获得也离不开家长们的全力支持和陈丹老师常年不懈的指导、训练。多年来,澥浦中心学校秉承“五育并举”“以长促长,多元生长”的教育理念,以“蹦床”这一特色体育项目为支点,除了扎实巩固竞技蹦床,大力推行蹦床运动外,还普及了排球项目,开展各种特色体育运动,让体教融合充分体现在日常的教育教学中。

感受艺术与味蕾的交融 西餐国际大师 走进古林职高

本报讯(现代金报|甬派 记者 樊莹 通讯员 虞杰 罗潇)蘑菇奶油汤在锅里咕嘟咕嘟冒着热气,扑鼻而来的香味极其诱人;金黄色的意大利煎蛋饼,看着就觉得绵软可口……这不是美食节目片段,而是宁波市古林职业高级中学西餐国际大师课堂的实训场景。12月1日,为期一周的培训课程接近尾声,师生直呼“大开眼界”。

如何把美食做成一种艺术?入选新加坡西餐导师名人堂、拥有30年工作经验的西餐职业经理人马克大厨面对面向学生传授秘笈。

现场,马克大厨认真地剖析西餐常见原料的用处、处理方式等相关知识。为什么同样是煎蛋,有的人可以煎得又嫩又滑,有的人老是煎过头呢?马克大厨和学生们分享了很多烹饪技巧,有助于拓宽学生的国际视野,全面提升学生的职业核心素养。

听课的学生发现,西餐的做法并没有看到的那么简单,有的时候觉得自己都学会了,但真正动手做起来却是另一回事。究其原因,扎实掌握基本功,是通向成功之路的必备条件。

除了面向学生的国际大师课堂,教师团队也参加了国际大师的培训课程。主讲人是国际认证A级裁判、世厨联章程委员会副主席穆勒先生。

课堂上,教师学员快速从老师角色转变成学生角色,穿着统一整洁的厨师服聚集实训教室。穆勒大师首先考察了老师们的基本功。他反复强调西餐烹饪的“专业教学标准”,在卫生健康方面必须遵循高标准、严要求,不仅要随时整理干净工作台面,还要重视食材的安全、不浪费,“做到老师上课有标准,学生学习按标准,实习工作标准化”。

随后,穆勒大师带着老师们“玩转”土豆,共同完成多个土豆菜品,包括融入中式烹调的技法、“解锁”经典法式烹饪菜肴等。风趣幽默、专业严谨的课堂氛围,感染了每一位教师学员。

近年来,学校坚持“引进来,走出去”,加强与共建“一带一路”国家的交流与联系。此次培训旨在打造一支具备国际视野的高端西餐教学团队,为宁波市创建国家“一带一路”建设综合试验区提供更有力的人才保障。

课后,教师学员们感叹收获颇丰,不仅自身理论和实训技能得到提高,更重要的是开阔了思路和视野,更深入地理解了“工匠精神”的内涵。



穆勒大师带着老师们“玩转”土豆。