

谢心澄院士出任宁波诺丁汉大学校长

本报讯(现代金报 | 甬派 记者 李臻 通讯员 周婉军)3月7日,记者从宁波诺丁汉大学获悉,中国科学院院士、发展中国家科学院院士谢心澄教授正式就任宁波诺丁汉大学校长,成为继杨福家院士之后,宁诺创校以来的第二位校长。

谢心澄院士长期从事凝聚态物理理论研究,并特别致力于促进理论与

实验研究的深度融合。在量子霍尔效应、电荷及自旋输运、低维量子体系等领域,对新型量子现象的发现及理解做出了重要的创新性贡献。在国内外知名大学多年的科研创新和教育教学经历,让谢心澄院士对中国高等教育发展和科研人才培养有着深刻见解。他倡导自由包容的学术氛围,倡导开放平等的科研风格,尊重学生的个人

发展,鼓励学子大胆探索新的领域。充分发挥自身优势,敢于开先河突破创新——谢心澄院士的个人经历和教育发展理念,与宁波诺丁汉大学的办学理念 and 特色相契合。

“宁波诺丁汉大学开放包容的学术环境,吸引了全球顶尖学者和优秀学子,形成了一种跨越地域、文化和学术壁垒的交融态势,生动体现了教育

无边界的先进理念。”谢心澄院士表示,非常期待携手宁波诺丁汉大学所有教职员工、学生和合作伙伴,以更高的标准和更广阔的视野,提升学校在全球教育版图的地位和影响力,将宁波诺丁汉大学建设成为一所更具竞争力的国际化一流高等教育学府。

人物介绍



谢心澄院士,1959年2月生于江苏南京。1982年从中国科学技术大学近代物理系毕业;1988年获得美国马里兰大学博士学位,之后在美国华盛顿大学、马里兰大学从事博士后研究工作;1991年至2010年,在美国俄克拉荷马州立大学物理系,历任助理教授、副教授、教授、校董讲座教授;2002年5月加入中国科学院国际量子结构中心,曾任该中心主任;2005年至2010年,任中国科学院物理研究所凝聚态理论与材料计

算重点实验室主任,首席研究员;2010年起,任北京大学物理学院讲席教授,其间曾任量子材料科学中心创始主任(2010-2011)、物理学院院长(2011-2018);2016年至2018年任国家自然科学基金委员会数理科学部主任,2018年起任国家自然科学基金委员会副主任。2015年当选中国科学院数理学部院士,2018年当选发展中国家科学院院士,2008年当选美国物理学会会士(APS Fellow)。

荠菜炒年糕 可以修学分

“学厨”这门选修课,瞬间被大学生“秒光”

“第一堂课我们要做的是荠菜炒年糕,这是宁波的特色菜,也是属于宁波的‘春天味道’。”近日,宁波城市职业技术学院新开设的劳动教育课程《一起趣学厨》正式开课,授课老师马春燕一边准备食材,一边介绍道。新学期,这门既能学点厨艺,又能赚个学分,还能吃好管饱的公选课受到学生们的欢迎,大家直呼“真香”,选课时瞬间“秒光”。

□现代金报 | 甬派 记者 李臻 通讯员 张土良



大学生们展示自己做的荠菜炒年糕。

A 学做家常菜,培养积极向上的生活态度

铺满食材的餐桌、人手一套厨师服……走进选修课堂,锅具、刀具、食材等一应俱全,烟火味十足,同学们也换上工作服戴上工作帽,三人一组站在操作台旁,认真地聆听着马春燕讲解荠菜炒年糕的来源和制作方法。

“老师,是先放年糕还是先放荠菜啊?”“老师,荠菜根部要摘掉嘛?”不少第一次下厨的同学不时询问着。清洗荠菜、年糕切片、焯水、煸炒、放调料……大家在老师的指导下,一盘青草香气中混合了糯糯年糕香的荠菜炒年糕就出锅了。

“因为父母工作的原因,从小我就开始学做菜,后来在日本留学时,经常做中国菜和同学分享,也会注重

营养的搭配。”马春燕说,一听到学校要开这门课,自己就主动请缨来任教,“我不仅希望他们能会做几样家常菜,同时在这个过程中最好能掌握健康饮食知识,从而养成积极向上的生活态度。”

据了解,这门课由宁波城市职院基础课教学部、后勤管理与服务处共同开设,共8课时,逢双周四7-8节在该校思澄餐厅、望澜餐厅上课,学生修完课程可获得1个学分。由于选课人数超出预期,学校还专门邀请了两位厨师辅助教学,每个步骤都由马春燕和厨师手把手演示并指导操作,同时还会讲解每道菜的营养搭配等。

B 要学习专业知识,也要懂生活、爱生活

“大学校园里开设厨艺课程不算新鲜事,但出于学生所需、家长所呼,我们决定推出这门课。”后勤管理与服务处处长王海翔说,考虑到现在的大学生劳动教育缺失,生活技能缺乏,“上学期推出了‘趣厨’体验活动,在学生中反响很好,个别同学春节回家还给家长小露了一手,我们觉得挺惊讶的。”王海翔提到,有家长看到“趣厨”体验活动后,希望能够继续举办,让孩子在专业知识学习之外,也具备一些基本的生活能力,懂生活、爱生活。“希望通过这门课,不仅能够让学生会做几道菜,更能够增强他们的劳动意识,同时掌握一点生活技能。”王海翔说。

大一学生何彦萱是“趣厨”体验活动的忠实粉丝之一。当天上课前,她早早来到食堂后厨。“上学期我参加了三次‘趣厨’体验活动,对后厨很

熟悉啦,选课的时候看到这门课第一时间就选了,我还拉了室友一起报。”何彦萱表示,报名这门课是为了学做几样菜,平时回家也可以做给父母吃,提升下自己的动手能力。

“味道还可以,给自己打满分。”大一学生姜锦怡在尝了自己做的荠菜炒年糕后还发了朋友圈。“这门课很新颖很有趣,跟着老师边学边做,可以快速学习到烹饪经验和方式,省去了很多自己的探索。”她说。

宁波城市职院基础课教学部副主任叶绿美认为,加强学生的素质教育和生活技能培养,是高校立德树人的责任使然,也是促使毕业生更好适应社会的前提。“看似简单学做了一道菜,但过程中其实在引导学生创造性地解决实际问题,积累职业经验,从而提升就业创业能力。”她表示。