

广东年增 15 所国际学校 探路未来教育 从国际学校开始

文/图 羊城晚报记者 谭铮

社会发展,时代更迭,我们的社会需要什么样的人才?学校需要提供什么样的教育以满足社会发展需求?现在的教育是否能培育出未来社会需要的人才?教育在未来会变成什么样子?

从本期开始,带着以上这些问题,羊城晚报探访粤港澳大湾区多所国际学校,与校长面对面,寻找未来教育可能的样子。

未来的教育会是什么样?还会有校园和课堂吗?新教育实验发起人朱永新在《未来学校》一书中曾这样描绘过未来教育的样子:物理形态的学校,钢筋水泥、砖瓦花木依然会存在,围墙也可能会有,但传统的学校不再是唯一的学习场所,可能会在学习中心学习,设想中的学习中心是没有固定教室的,每个房间都需要预约,或许会像今天在北上广看到的创业孵化基地。

除了学校这种实体,未来教育面向的人群、考核评价体系、授课的老师及授课的方式都会发生变化。它面向的不仅是适龄的学生,有可能是谁想学,谁就会成为学生,不受年龄的限制。同班同学可以是跨龄、跨区域、跨城市,甚至是跨国界的。

教育部学校规划建设发展中心主任陈锋此前在粤港澳大湾区教育协同发展研讨会中就提到,随着数字化时代的到来,工业化时代形成的学校形态也将发生变革。“我们大家已经习惯了现在的学校

是这样的,教育是这样的,但这只是工业化时代学校的面貌。”陈锋说,“数字化时代的学校形态,又该是什么样的呢?”他在演讲中,提到了2018年创办的建行大学。他表示,建行大学是企业的新型大学,但它同时也为高等教育、职业教育甚至是海外合作伙伴提供服务。“如果一个学生未来想学习金融知识,他会选择去一所一线金融企业创办的学校,还是普通高校?”

与此同时,在美国的亚特兰大,一所名为“亚特兰大实验室”的民间教育机构也展开了未来教育的实验。在这里,学生自行创建学习项目,帮助自己所在城市开拓可持续发展的未来,去应对空气、水、公共交通、共享能源等问题。他们提供自己的研究、思考、设想,进行项目式的学习。学习结束后,他们会在社区,向家人、朋友展示自己的学习成果。

当下,在教育界的前沿,已经开始探讨未来教育。未来教育会是什么样的教育,或许可以从国际学校中窥见一二。

数据显示,截至2019年9月30日,全国(不含港澳台)范围内,新增国际学校60所,国际学校总数达到1168所。其中,广东省国际学校数量188所,位居全国第一。

据顶思教育此前发布的《2019全国国际学校图谱与行业发展报告》显示,因为新建学校成本持续攀升,学费逐年上涨,国际学校市场规模超过800亿元。除了资本对国际教育的吸引,使得越来越多的国际学校在中国开办外,在国际学校的走访的过程中,记者发现,80后父母对子女教育的期待与认知,使得一部分有经济能力的人,开始转变对子女教育路径的选择。而部分国际学校的双语学校提供的项目制学习,跨学科式的探究,无疑也是对未来教育的一种探索。

已在广州开设了38年的广州美国人国际学校,属于最早进入广东的国际学校之一。记者在学校的科学城校区看到,除了大家熟悉教室外,学校部分课程也设置在公共区域。一个老师面向5-6名学生的独立沙龙里,一人手中拿着一台手提电脑,听老师讲课。授课的过程中,并非老师单纯输出,学生可以随时举手提问打断。课程间隙,老师指导学生到不同的区域里进行学习,并通过教具,对学生逐个进行考察、指导与提问。这与传统的课堂教育相比,已有了很大的区别。

该校校长白凯文(Kevin Baker)表示,随着新校区新建筑的落成,他希望广州美国人国际学校能成为创新教育及文化交流的中心。“学校开启校园总体规划的初衷,是为学生打造创新式未来教育设施,培养学生面向未来的学习技能及特质。”在白凯文看来,灵活的学习空间让老师成为学生学习活动的组织者和推动者。他说:“让学生做学习的主人,并不意味着让学生选择学什么,还要让他们了解怎么学、为什么学。”

离广州美国人国际学校科学城校区不远,是近年来引发中国家长热议的贝赛思国际学校。这所诞生于1998年的学校,有点年轻。它通过自身打造的BASIS课程体系,在短短的30年间,从美国起步,在美国、中国和欧洲建立了37所学校,为超过24000名学生提供课程和教育服务。

记者走访广州贝赛思国际学校时发现,该校的课间休息只有5分钟,高年级学生需要在五分钟内完成在不同楼层教室的切换。课间同时也是老师的办公室,学生会根据自身课程安排,进入不同的楼层的班级学习。

该校校长白凯文(Kevin Baker)表示,随着新校区新建筑的落成,他希望广州美国人国际学校能成为创新教育及文化交流的中心。“学校开启校园总体规划的初衷,是为学生打造创新式未来教育设施,培养学生面向未来的学习技能及特质。”在白凯文看来,灵活的学习空间让老师成为学生学习活动的组织者和推动者。他说:“让学生做学习的主人,并不意味着让学生选择学什么,还要让他们了解怎么学、为什么学。”

离广州美国人国际学校科学城校区不远,是近年来引发中国家长热议的贝赛思国际学校。这所诞生于1998年的学校,有点年轻。它通过自身打造的BASIS课程体系,在短短的30年间,从美国起步,在美国、中国和欧洲建立了37所学校,为超过24000名学生提供课程和教育服务。

记者走访广州贝赛思国际学校时发现,该校的课间休息只有5分钟,高年级学生需要在五分钟内完成在不同楼层教室的切换。课间同时也是老师的办公室,学生会根据自身课程安排,进入不同的楼层的班级学习。

在不同的国际学校,无论从校园选址、环境、课堂模式、课程、考核制度来看,记者都看到了对教育的不同探索。未来教育会是什么样?国际学校或许能给大家带来一种新的思考。

在如此高速发展的赛道上,国际学校的出现给家长和学生的提供了更大的选择空间,同时也提供了多种学习方式。对于家长和学生来说,选择沉浸式学习、项目制学习、合作探究性学习还是精准学习,又是一轮新的“功课”。

对于不断调整步伐,同样在探索教育之路的中国教育来说,这些国际学校的出现也为他们提供了新的参考方向。



国际学校课堂

在深圳此前举行的RAISE2019第二届亚洲国际学校大会上,顶思创始人马晓平表示,就今年来看,平均每周都有1间国际学校诞生,这主要是由于国际学校品牌的持续扩张所导致的。且新学校的投资规模越来越大,基本投资都在10亿元以上。仅2019年,广东新增15所国际学校。

在课室设计、课程内容、师资配备、运动设施、评估体系和教具等不同方面,国际学校正在为实现“未来教育”寻找不同的角度。在中国教育的道路上,中国教育是不是能绕过一些国际学校的“踩过的坑”,找到属于中国未来教育的发展之路呢?

在不少的国际学校校园中,记者看到了专门为STEAM课程配备的专属教室及全套工具。记者也看到了为帮助中国学生更好地适应全英课程而配备的双语老师。还有的学校为了让语言能力较弱的中国学生跟上课程,而设置了类似英语助教,在课堂的一角进行随时授课。在某些国际学校,为了培养孩子多种运动能力,甚至还设置了攀岩墙,开设帆船课程,有的国际学校,在固定的课程体系中,为老师提供“教材池”,老师可以选择适合的教材为学生进行授课。

在课室设计、课程内容、师资配备、运动设施、评估体系和教具等不同方面,国际学校正在为实现“未来教育”寻找不同的角度。在中国教育的道路上,中国教育是不是能绕过一些国际学校的“踩过的坑”,找到属于中国未来教育的发展之路呢?

在不少的国际学校校园中,记者看到了专门为STEAM课程配备的专属教室及全套工具。记者也看到了为帮助中国学生更好地适应全英课程而配备的双语老师。还有的学校为了让语言能力较弱的中国学生跟上课程,而设置了类似英语助教,在课堂的一角进行随时授课。在某些国际学校,为了培养孩子多种运动能力,甚至还设置了攀岩墙,开设帆船课程,有的国际学校,在固定的课程体系中,为老师提供“教材池”,老师可以选择适合的教材为学生进行授课。

在不少的国际学校校园中,记者看到了专门为STEAM课程配备的专属教室及全套工具。记者也看到了为帮助中国学生更好地适应全英课程而配备的双语老师。还有的学校为了让语言能力较弱的中国学生跟上课程,而设置了类似英语助教,在课堂的一角进行随时授课。在某些国际学校,为了培养孩子多种运动能力,甚至还设置了攀岩墙,开设帆船课程,有的国际学校,在固定的课程体系中,为老师提供“教材池”,老师可以选择适合的教材为学生进行授课。

未来教育有哪些可能性?

C 是探路也是学习

冬前蛇 浓鲜清甜肉最肥

文/图 羊城晚报记者 王敏
广州人吃蛇的历史悠远至极,《山海经》和《淮南子》里面都有提及:“越人得蚺蛇以为上肴,中国得之无用。”论吃蛇,老广可说是冠绝全中国的行家,一条蛇几乎无处不可吃。蛇皮、蛇肉、蛇胆、蛇血、蛇骨,以至于蛇脑、小小的蛇肝、蛇鞭都可入饌。

皆因粤人相信中医所言,蛇肉具有补气养血祛风邪的作用,比较适合秋冬季节食用。加上入冬后,众蛇为了冬眠都把自己吃得肚满肠肥,是一年中最为肥、最富营养的时候,此时不吃它,更待何时?

做法多样的冬日蛇饌
广州餐厅常见的蛇菜,不外乎椒盐、美极、开煲几种。但在“惠食佳”,今年的蛇菜做法却有新花样,从传统的“古法蛇羹”到创新的“酥炸柠檬蛇球”,在这里都能吃上。原来餐厅的厨师班底来自番禺有数十年历史的蛇庄,处理蛇特别有一手。

菜蛇、毒蛇大不同
在国内,养蛇需要有专门执照。据行家介绍,主要分为两大类,一类是毒蛇,另一类则是菜蛇。毒蛇包括眼镜蛇、眼镜王蛇等,它们性情凶猛,不能放养。菜蛇则包括有榕蛇、水律等,它们性情比毒蛇温顺,可以在户外放养,比养毒蛇省事多了,因此价格也比毒蛇实惠。论到祛风补身功效,毒蛇自然比菜蛇要胜一筹。若论食味,菜蛇则更肥美肉嫩。

水律蛇人气最高,因为肉质最鲜嫩,用葱油和盐焗的做法最佳。榕蛇是吃虫子长大的,起片和打火锅最好。

若想知道蛇片新鲜与否,那一定要拿它打火锅,若涮一分钟蛇片能立即卷起,便能确定这是活蛇现杀的。行家教路,榕蛇最容易被人打水以增加重量,所以买的时候要留意它的肚子,如果大腹便便,那这条蛇肯定被人打过水了。

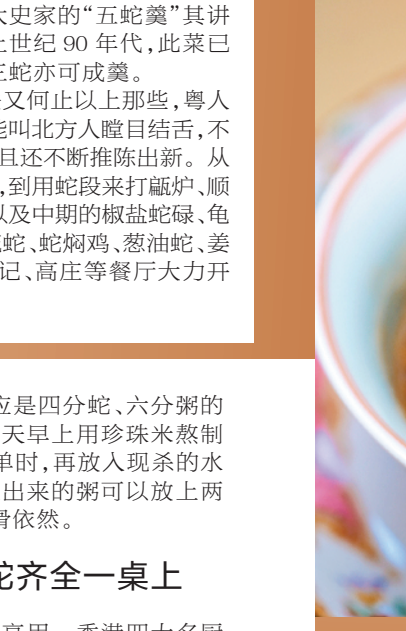
寻根溯源蛇饌宴
在广州,吃蛇一向分为两大派,一派是直截了当奔“蛇羹”(即蛇肉火锅)而去。此风由以前的吃蛇专门店“蛇王满”带起,直接把蛇肉切片,放入蛇骨汤煲出来的汤底里。当年的“蛇王满”座无虚席,几乎桌桌有锅。

而另一派则比“蛇羹”的历史要久远得多,就是蛇菜的千年代表“蛇羹”。论到把“蛇羹”发扬光大的,莫过于江太史。江太史家的“五蛇羹”其讲究之大可说一时无两,到上世纪90年代,此菜已经大大简化,甚至只要有三蛇亦可成羹。

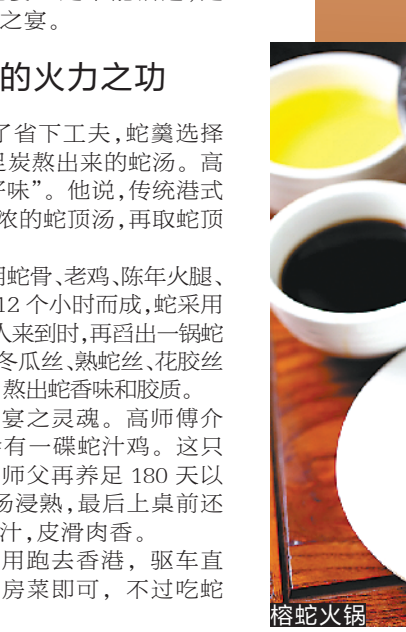
其实在粤地,蛇的做法又何必以上那些,粤人在吃蛇这一块上的努力足能叫北方人瞠目结舌,不仅煎炒炖焗样样皆能,而且还不断推陈出新。从最早时候的蛇羹、香煎蛇脯,到用蛇段来打靛炉、顺德反骨蛇柳、顺德水蛇粥,以及中期的椒盐蛇球、龟蛇清煲,到现在的风油菊花蛇、蛇焖鸡、葱油蛇、姜油蛇等,经由惠食佳、榕记、高庄等餐厅大力开拓,做法已经超过50款。



酥炸柠檬蛇球



古法蛇羹



榕蛇火锅

赶上大闸蟹的末班车

吃大闸蟹讲究“九雌十雄”,这里的九月和十月指的是农历。天气转凉后再吃蟹,蟹的肉更肥嫩,尤其是雄蟹的蟹膏更满。要赶上大闸蟹的末班车,品尝这一年度美味,就趁现在啦!

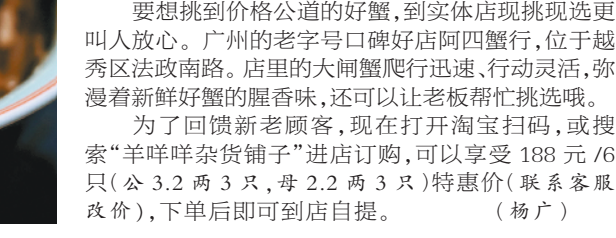
吃大闸蟹,最好就是原味清蒸。先把水烧开,加入些许紫苏叶,可以去腥驱寒。将大闸蟹肚皮朝上放入蒸格,一般蒸15-20分钟,蟹壳颜色变红即可。蟹脚和蟹钳剪下,挑出鲜甜蟹肉,沾上姜醋调料品食。掀开蟹盖,丰满厚实的蟹黄蟹膏,渗出微微的汤汁。用小勺挖出或直接吮吸,浓浓的鲜香滑入唇舌,令人欲罢不能。

要想挑到价格公道的好蟹,到实体店挑挑现更叫人放心。广州的老字号口碑好店阿四蟹行,位于越秀区法政南路。店里的大闸蟹爬行迅速、行动灵活,弥漫着新鲜好蟹的腥香味,还可以让老板帮忙挑选哦。为了回馈新老顾客,现在打开淘宝扫码,或搜索“羊咩咩杂货铺子”进店订购,可以享受188元/6只(公3.2两3只,母2.2两3只)特惠价(联系客服改价),下单后即可到店自提。(杨广)

资讯
赶上大闸蟹的末班车



大闸蟹



二维码

与蔬菜相约——美味鲜蔬火锅宴等你来尝
初冬时节,天气转凉,蔬菜的品质更好。位于海珠区琶洲大道芳园路的市农科院鲜蔬餐厅每天有数十种保健蔬菜供应,让来宾大饱口福。鲜蔬餐厅的蔬菜全部来自于市农科院南沙种植基地,每天新鲜运送,且全程绿色环保种植。当季的特色保健蔬菜有羽衣甘蓝、银丝菜、紫背菜、辣椒叶、益母草、人参叶、黄秋葵、千宝菜、瓜子菜、豆角、细菊生菜、菜心、四棱豆、莲藕等等,以及翡翠节瓜、迷你冬瓜、板栗南瓜、金铃南瓜等各式瓜菜。

餐厅地址:广州市海珠区琶洲大道芳园路市农科院内(导航省环境监测中心100米处;地铁8号线赤岗站下;赤岗汽车总站坐45路583路到双塔路下车,沿芳园路方向500米处)电话:020-84212243,84219926

当季还推出了颇具特色的主菜:灵芝鸡,霸王鸭,双方土猪肉等,肉香味美,与鲜蔬火锅搭配,带来融融暖意。12月9日至11日,第十八届蔬菜新品种推广会即将在市农科院南沙基地举办,欢迎来电垂询。

凭此信息用餐可享8折优惠,并领取特色蔬菜1份。(酒水、茶位除外,不与其他优惠同享)