

立德树人 奋进担当 教育脱贫托举希望

金牌砌筑教练林晓滨：让更多年轻人学到最好的技能

文/羊城晚报记者 崔文灿 图/受访者提供



林晓滨和学生梁智滨在第44届世赛现场作品前合影

两次当“备胎”，把世赛项目带回学校

林晓滨与砌筑结缘于2011年。一天，还在学校读书的林晓滨收到学校通知，说有砌筑等3个项目的比赛，有兴趣的同学可以参加训练。林晓滨抱着试试看的态度，走进了训练场。

每个人都裹了一层灰，腰酸背痛，第二天，去训练的人少了一半；一个月后，一百多个报名的学生，只剩下十来人。

有种不服输、好学的韧劲儿，两次参加国赛，两次都以第二名的身份前往世赛观摩。尽管自嘲是“备胎”，但他还是在观摩席上每天都盯着选手们的操作过程，记住他的每一个动作，每一个习惯。

信奉勤为本，国家队教练“顶硬上”

林晓滨性格内向、不善言谈，干起活来却毫不含糊。“勤奋是生存的基础，也是生活的根本”，这是林晓滨在朋友圈的个性签名。

每个人都裹了一层灰，腰酸背痛，第二天，去训练的人少了一半；一个月后，一百多个报名的学生，只剩下十来人。

第43届世界技能大赛结束后，林晓滨成为学校的老师，同时也被国家聘为第44届世界技能大赛砌筑项目国家队教练。

师徒终圆梦，捧回两枚世赛金牌

2017年10月，在阿布扎比举办的第44届世界技能大赛中，梁智滨以第一名的成绩获得砌筑项目的金牌。

“我徒弟梁智滨能够坚持下来，并以优秀的表现获得金牌，实现了零的突破，完成了我多年未完成的梦想。”林晓滨很激动，“这不仅是梁智滨的胜利，也体现了中国砌筑水平的提高！”

2019年8月，林晓滨指导两年的学生陈子烽在俄罗斯喀山举办的第45届世界技能大赛中拿到金牌，使中国蝉联该项目金牌。

两名徒弟同鼎砌筑项目最高荣誉，金牌教练实至名归！

林晓滨说，目前来看，我国是第五次参加世界技能大赛，虽然获得了很好的成绩，但师资队伍还不够完善，力量还不够强大：“现阶段需要培养更多的高技能人才，并挑选其中一部分具有教师潜质的人才留校做老师，来带动这个专业的发展。我相信，在不久的将来，我们定能将世赛所学的东西全部运用到教学实践中。”

在广州有一所特殊教育学校，它实行“择差录取”，专门为教育、挽救、帮扶行为偏差和心理偏常的青少年所开设。在这样的学校从事工读教育二十余载是怎样的体验？作为学校迄今唯一的女班主任，如何让学生重塑自我？广州市新穗学校的陆穗如老师给出了她的答案。



陆穗如授课

新穗学校陆穗如：

从教二十多年 以母爱唤得“浪子”回头

文/羊城晚报记者 陈亮 实习生 夏嘉欣

首任班主任迎接首位新生，工作日“连轴转”

1997年新穗学校筹建之初，陆穗如就来到这里，迎接第一位学生的报到。她成为学校第一任班主任，也是20多年来唯一一位女班主任。此后，她一直承担思想政治和法制课程教学工作，每年迎新年的法制讲座一讲就是二十多年。

事化教育管理、24小时教师管教执勤，教师不但教授学生文化知识，还手把手教学训练日常任务。“吃喝拉撒睡无所不管，真是当爹又当妈啊！”陆穗如笑言。

作短视频，记录他们的成长，“我改变非常大，懂得了担当与责任，也逐渐明白了父母的艰辛，十分感谢老师的付出。”



陆穗如在茶艺课上教学生辨别茶叶

巧用“糖果政策”、阅读教育，以爱感化学生

亲从小实施的“棍棒教育”让他在潜移默化中形成了用武力解决问题的思维。陆穗如不断用爱感化他，鼓励他成为行为端正的学生，及时肯定他的进步。

集中注意力，改变人生的重要途径。每次学生整理图书馆后，她都会奖励他们借阅图书、杂志。

陆穗如表示，教育应宽严结合：“学校以爱育人、以严爱，我在教育过程中也注重以爱感化学生，及时给学生‘喂糖’。”

正是年复一年的付出，陆穗如被学生亲切地称为“陆妈妈”。她谦虚地说：“受学生欢迎并非是我的功劳，我恰好只是‘唱红脸’的角色，负责‘唱白脸’。”

陆穗如表示，作为一名工读教育工作者，她深知后面的路还很长，丝毫不敢懈怠。

在首届学生中，有一名因组织群殴致人重伤的黄同学。起初他哭闹着要离开，但陆穗如不厌其烦每晚找他谈话。

近年来，陆穗如在负责初三教学任务外，还身兼图书馆的工作，从规划建设到书籍的订购都亲力亲为。

“教育”是静待花开的过程。”陆穗如说，作为工读教育工作者，她深知后面的路还很长，丝毫不敢懈怠。



2019年12月，林晓滨作为第4届广州市技能擂台赛裁判代表宣誓



萌新开学 高校食堂哪家强？

文/图 羊城晚报记者 孙唯 实习生 罗悦

中大南校区 N个食堂满足你的刁钻味蕾

中山大学作为广东老牌名校，不仅是省内教育的领头羊，在校内饭堂的建设亦十分到位。以中大广州南校区食堂为例，南校区设有学一食堂、春晖园、学五食堂、清真食堂、南草坪餐厅、康乐园餐厅等，各具特色，魅力十足。

学一食堂位于逸夫文化艺术中心旁，近中山大学附属中学及西区居民楼。食堂总计三层，上层以蒸煮菜式为主，清蒸鲈鱼、水蒸蛋、香菇蒸鸡等菜式被放置于小碟中按份出售，既环保节约，又可供留出更多胃部空间让同学们多做选择；中层多煎炒菜式，同时设有多样专窗。此外还有双皮奶、龟苓膏、绿豆沙等甜品出售。下层是北方面食与南方粉类的地盘。咸香可口的山西刀削面与酸辣鲜香的广西螺蛳粉对垒，汤味酸辣、筋韧爽口的岐山臊子面与咸、辣、酸三味调和的武汉热干面竞技，皮薄馅大的水饺和软糯可口的鸭脚争宠。来自广西桂林的彭同学表示，学一食堂下层新开的螺蛳粉档口汤鲜粉弹，腐竹薄脆，和家乡味道很相近，但希望可以增多可选配菜如金针菇、空心菜等。

还有一些同学钟爱春晖园。硕



深大荔天餐厅

华师大学城校区“华南吃饭大学”名不虚传

华南师范大学常被学生调侃为“华南吃饭大学”，这与学校饭堂菜式繁多且价格亲民密不可分。例如，在华师大学城校区设有翰园和楠园两大饭堂，其中楠园饭堂位于生活南区，共设四层，日常开放一、二、四层供师生消费。其中一层和四层供应特色菜，二层供应大众菜式，五谷煲仔饭、浓汤煲仔菜、铁板系列、牛仔骨套餐和烧腊套餐等一应俱全。夜深人静之时，忽感肚子空空怎么办？别怕！楠园饭堂还在19:00-22:30开放

暨大、深大 好吃不贵又实惠

暨大石牌校区共有四个食堂，全部位于同一栋楼之中。其中一楼为第一食堂及清真食堂，二楼为第五食堂，三楼为第三食堂。一般来说，一、二楼供应三餐，三楼只供应午餐和晚餐，宵夜则全在二楼供应。食堂一楼是多窗口打餐设计，菜品数量相对较少，但有广受学子欢迎的椒盐鱼头出售，香辣下饭，给予就餐者丰富的味蕾体验；二楼供应荷叶饭、虾米粉煲、肠粉煲、

最喜欢的饭堂菜式是火龙果果冻甜品：“它的果味非常浓，带一点莓果味，口感像奶茶里的布丁，但是没有布丁那么甜，是甜而不腻的感觉。它虽然是在常温的橱窗里保存，但是入口冰凉，无比解暑！”此外，在楠园四楼还设有DIY厨房，可用于班级聚会、部门聚餐等。

据了解，除了大学城校区，华南师范大学在石牌校区、南海校区等地共计设有6个食堂，等待各位“萌新”前去挖掘美味。

华工、华农“网红食堂”吃出艺术味

除了美味的食物，学校饭堂也应有入情温度，就餐环境必须干净、优雅。在广州，绝不缺美貌与美味，风度与温度并重的高校食堂。华南理工大学食堂是高校食堂培训基地，也是A级食堂。位于五山校区的北二食堂，宽敞明亮的就餐空间不失格调的装修，就像是“网红餐厅”，让人忍不住拍照发朋友圈。五山校区西区饭堂四楼

沙发座椅及配有电磁炉的新餐桌，换取同学们的满分体验。启林南的荷园则带着外焦里嫩的水煎包与清香甜蜜的水果奶茶王者归来。西园食堂则坐落在西湖，是华农园中的“网红食堂”之一。精致的装饰，柔软的沙发，精美的灯饰，强劲的空气，还有可爱的小熊猫雕塑，无不令人感叹是“别人家的食堂”。



中大炒粉

华农稻香茶饮

华师浓汤煲仔菜

深大香菇笋肉包