

珠海一中平沙校区推行“大数据 + 精准教学”

教育信息化促教学质量全面提升

文 / 图 郑达

每天放学后或是周六、日的空闲时间,珠海一中平沙校区的机房内总能见到不少学生,他们正在对自己比较薄弱的科目进行加强学习。珠海一中平沙校区校长王明军表示,该校借助教育信息化的应用实现学校管理和教学活动的全面提升,逐步实现精准的高效教学。据悉,2014年,该校高考本科率不足10%,到2019年,本科率高达86%,仅仅几年时间,就实现了质的跨越,这其中,信息化功不可没。

11月22日,信息化背景下“大数据+精准教学”高峰论坛在珠海一中平沙校区举行,通过理论讲座+学校观摩+实践体验等层次丰富的培训模式,为教学改革带来创新思考。



珠海一中平沙校区

教育信息化 学生老师共成长

“科技的进步正深刻影响社会的方方面面。”论坛刚开始,华南师范大学教育信息技术学院教授焦建利就让与会人員用手机扫码现场提问的方式展示了教育的另一种可能。“随着网络教育资源的普及,任何人都可以借助网络,向其他任何人学习我们想要学习的几乎任何东西。”

焦建利所描述的情况当前已经变成了现实。在珠海一中平沙校区,学生甚至老师都可以利用碎片时间通过网络向著名学校的专家老师面对面学习。

珠海一中平沙校区是一所2014年成立的新学校,在办学条件上,硬件条件具有一定优势,教师队伍年轻、有激情,但缺点是教学资源配置不足,给学生提供的课程质量、数量不足,优质教学资源不足,省、市级名师、名师工作室等建设基础薄弱,怎样才能迅速提升教学质量?学校领导经过调查研究后认为,教育信息

化应该是将来的发展方向。

“作为一个传统教育的实施者,传统的教学方式跟现在基本没有变化,我们内心也很难过。”珠海一中平沙校区校长王明军说道,“想要改变现状,就要作出改变。”改变是由传统模式向信息化向网络走出一步开始的。王明军介绍,在传统的教育模式下,作为学生,之前对于课堂和传授知识的老师是很少能作出选择的;作为老师,很难顾及到每一个学生的需求,很难精准跟踪到每一个学生的学习情况。“所以,我们现在引进海量的资源,给学生一个独立的学习空间,让他们能够自适应地去学习,看起来是一小步,但却是一大步。”

从建校伊始,该校便十分注重教育信息化的应用:2015年启用成绩云系统,跟踪分析班级、年级、学生个体在历次考试中成绩;2016年起采用校园医疗系统,管理全体学生健康信息;2017年,学校同铭师

堂合作,引入e网通教学资源,大大拓展信息化在教学中的应用。“现在在我们学校里面,学生们基本可以做到自己想学什么,在适当的时间地点就可以进行学习。”王明军表示,“现在,我们虽然才迈出第一步,但是这一步很重要。”

教育信息化的优势不仅体现在学生的教育上,对于老师的成长也起到了至关重要的作用。王明军介绍,学校当前构造了一个全新的教学模式。对于学生而言,学习的资源、方法和场景增加了可选择性、自主性和自适应性,这些是传统的教学方式不可能带来的。对于老师而言,老师也要不断学习,“目前老师在我们学校是双重身份,特别是青年教师,在课堂上他们是老师,在学校里面也是‘学生’,有专门为青年教师进行专业成长的学院,用先进的理念、方法,让教师作为一个学习者在学院里面成为一个常态的存在。”



论坛现场,专家学者建言献策



老师指导学生学习



珠海一中平沙校区学生通过网络教育平台学习

精准教学,学生实现质的跨越

通过网络教学资源,大大提升信息化在教学中的应用,在教学资源的供给侧面完成了全面的革新,利用信息化网络资源解决了许多学校的现实问题。目前,互联网教育平台铭师堂升学e网通被引入珠海一中平沙校区,通过海量优质的教育内容,让教育信息化硬件设备真正发挥应有之用,对于学校教学产生了颠覆性的变化。

王明军介绍,该校高一新生有一个21天学习计划。学生被录取后,从7月下旬开始,学生可以利用学校的网络资源,在21天时间内,对初高中的衔接知识进行主动学习。“在周末、在寒暑假、在一些大的假期里面,都会有针对性地给学生安排一些学习内容,让学生能够利用这些碎片时间,在学习上有所表现。”学校通过教育信息化进行了跨时空延伸,构建全方位的“学习场”,将教学和学习延伸到学校之外,实现学校的优质资源全面整合,在线上线下、文化课和技能课等多维度、多层次实现课程资源的线上线下一体化,形成线上

线下双师教学的混合式教学模式。

“我们现在有300多个终端,学生们都是带着问题去学习,在海量的资源里面找到想要问的问题,用精准的微课对学生进行辅导和提高。假期里面还会给学生留一些作业,作业也是线上完成、线上批改、线上点评,如果完成得不好,也可以精准推出再学习的内容。”王明军说,“在传统教学的基础上,给学生增加了更多的资源,让他们可以学到自己想学的东西。”

除了学习功能外,教育信息化还可以完成对学生的心理辅导,帮助学生树立正确的人生观、价值观。此外,通过直播课与成绩云等信息化形式,可以进一步提升学校管理,改变教学观念,提升教学质量。

王明军介绍,目前,学校的信息化在不断的推进和进步中,通过信息化不但实现了自身教学质量的飞速提升,更加产生了良好的社会效应,实现了在相对较弱的基础上取得快速发展的显著效果,学校更加有信心在新的征程上实现新跨越。



老师通过网络教育平台为学生上课

蓝绿双城首进江门

携手鸿升集团举行项目奠基

11月22日,蓝绿双城科技集团联袂上海鸿升实业集团打造的江门玉兰花园奠基仪式暨临时接待处开放活动隆重举行。

上海鸿升实业集团于2005年涉足房地产,在全国各地开发了30多个项目,累计开发物业300余万平方米。玉兰花园坐落于江门中欧产业园核心区,作为该集团首进粤港澳大湾区地产项目,融幼儿园、花园泳池和全龄乐园于一体,北邻昆仑山和马耳山度假旅游区。在与蓝绿双城科技集团强强合作下,鸿升实业集团有足够的信心与底气把玉兰花园打造成为江门高品质标杆项目。

(谭耀广)



江门玉兰花园奠基仪式举行

首尔观光财团在广州开展 B2C 旅游推广活动

据悉,首尔观光财团于11月22日至24日在位于广州市内的万达广场举行为期三天的面向广州市民旅游宣传推广活动。首尔观光财团将对韩国的美容、饮食、时尚、文化等各个领域十分感兴趣的中国广州设立“广州首尔文化展厅”(Seoul Culture Show-room in Guangzhou),利用最

近三年担任首尔市名誉旅游宣传大使的防弹少年团出演的“2019首尔旅游宣传片和图片”,宣传首尔多种多样的旅游文化。活动开设了丰富多彩的体验型项目,包括挑选试穿专业韩服租赁公司“韩服男”提供的五彩斑斓韩服体验区、通过“爱茉莉太平洋”艾丝珀化妆品亲身体验首尔美容趋势

的首尔美容区以及根据个人喜好挑选首尔旅行地并制作专属于自己的首尔旅游指南手册的体验区等。

在近来部分旅游需求发生变化的重要时刻,首尔观光财团全球营销部部长洪载善表示,“在中国最大的贸易城市广州举行此次活动,意义十分重大。我们将不断开发符合中国游客需求的首尔旅游产品。”

可靠性高居前三甲 马自达再次刷榜美国《消费者报告》

继2018年度美国《消费者报告》汽车可靠性排名联袂前三甲后,雷克萨斯、马自达、丰田三大品牌再次在2020年度排名中,霸榜

前三甲。在本届排名中,雷克萨斯以78分的成绩居第一,马自达与丰田均拿到77分,并列第二。强悍的可靠性是马自达坚持“品

牌价值经营”的成果。马自达一直希望能通过汽车,为客户点亮人生,用独创性的产品、技术、用户体验,让客户更加喜爱,并希望永远拥有马自达汽车。

ESG 让投资如虎添翼

近年来,ESG投资理念在海外市场快速兴起,在国内也逐渐受到认可。作为国内ESG投资先行者,南方基金旗下首只主动管理的ESG主题基金——南方

ESG主题股票基金将于12月2日起发行,拟由金牛基金经理章晖管理。

Wind数据显示,截至11月13日,章晖管理的南方新优享基金

成立以来涨幅达190.8%,相对上证综指超额收益近150个百分点,在不同风格的市场中为投资者创造了持续稳健的回报,并得到权威机构的认可。

南方ESG主题股票基金12月2日起发行

广东人的冬日恩物

文 / 图 梅尔



炭炉鸡煲

有一段段子:“没有一只鸡能活着离开广东”十分形象地指出了广东人对鸡的热爱程度。白切鸡、豉油鸡、姜葱鸡、冬菇蒸鸡……可谓是“无鸡不成宴”。这其中,炭炉鸡煲可以说是老广们冬天的最爱。生猛的大炭火,新鲜爽滑的三黄鸡,再来一口滋补的靚鸡汤,简直就是冬日的恩物。

冬日里,而对于老广而言,最怀念的莫过于在大榕树下,三五知己围炉坐在高台矮凳上,来几瓶珠江生啤,吃上一口浓浓的炭炉鸡煲,叹尽南方市井风味。想吃炭炉鸡煲,随着鸡煲的飘香寻味而去就好。深巷之处或路边的大排档,设施当然不如星级酒店或精致餐厅来得讲究,几张简陋的矮桌,配以每桌几张靠背塑料椅子,已经有好几拨客人在等候,这就是平民的风景。

低矮的房屋门口不断升起白烟,一阵风吹过,香气四溢,店里的伙计忙得不亦乐乎,招呼

声、交谈声,不绝于耳。大家围坐一桌,可以品尝美食的味道,亦可放松心情、交流感情,感受友人团聚的难得氛围,很有情调。炭炉里熊熊的火焰映红了食客们的脸庞,鼓动着大家的胃,每个人的目标都一致,虽然你一句、我一句,谈话不断,但目光并未从鸡煲上挪开过。

吃炭炉鸡煲,炭炉是第一个讲究。相比现在的电磁炉火锅,用木炭作燃料的炭炉鸡煲就是既传统又标新的做法,可以勾起人们对往日燃用木炭的时光回忆。现在的商家会用禾杆压制烧结而成的人工炭来升炉,它会比传统木炭发热更为均匀,这样焖煮在煲内的食材就不易沾底糊锅,还会弥漫着一股若有若无的烧禾杆的炭火香气。而这个“煲”,就是用黄泥制成的瓦煲啦,外观看起来像是老旧的砂锅,因能均匀传热,所以可以最大限度地释放大火的味道,从而保证食材的新鲜和口味。

选材上,最对老广口味的

非三黄鸡莫属,北方人称之为“童子鸡”或“桶子鸡”,它们一般放养长大,吃的是谷糠,养足3个月,体重达到3斤半后才会送上餐桌。新鲜宰杀的鸡被麻利地斩成小块,同时还有鸡肝、鸡胗、鸡心等鸡杂,大小适合入口,汤底加上少许红枣、药材,简单明了,没有别的火锅佐料那样花哨繁多。

炭炉火候足,鸡煲就不能煮久了,肉嫩滑时就可以捞起蘸酱油、辣椒、姜蓉食用。吃这个需要先肉后汤,这时候的鸡汤就融合了鸡肉和药材的精华,很新鲜,舀起一大勺汤,放凉一下,喝一口下去,肠胃和心里顿时就舒服多了,如同夏日的大汗淋漓,让人精神焕发。

鸡肉被“横扫而光”后,剩下的便是配菜。玉米块、腐竹、生菜、山药等,全都是普通食材。当煲汤再一次沸腾时,配菜迅速失去于口腹之间。吃饱喝足,拍拍肚皮站起来,感觉甚为满足,难怪老广们对此念念不忘。