

广东省教育“双融双创”教师数字素养提升实践活动在我市收官

GAI引发教育“智”变

11个分会场、16个学科、17支种子团队、近30个优秀案例……12月19—20日,广东省教育“双融双创”教师数字素养提升实践活动总结暨成果示范辐射应用现场活动走进江门。本次活动由广东省教育厅、华南师范大学主办,广东省教育厅事务中心(省电教馆)、华南师范大学本科生院承办,采用线上线下相结合的方式,汇聚了众多教育领域的专家、学者和一线教师,共同探索教学数字化时代的创新与发展路径。

据了解,广东省教育“双融双创”教师数字素养提升实践活动于2024年1月启动,本次江门站的活动是本年度的“收官之作”,展示了我市教师如何将生成式人工智能(GAI)贯穿助学、助研、助教全过程,全省通过线上参与的教师约260万人次。

文/图 江门日报记者 张翠玲

课例展示数智赋能

本次活动的课例展示涵盖了学前教育、小学、初中和高中四个学段,语文、数学、英语、信息技术、科学、体育、道德与法治等多个学科轮番展示。在江门市第一中学景贤学校会场,语文老师罗昕作为种子教师,以课文《往事依依》为蓝本,借助GAI技术,将语文与信息技术相融合,现场利用豆包AI助手进行创作,带领学生们走进文中似水流年的世界,着重培养学生品鉴语言的能力。紫茶中学田丹老师则展示了一节《探寻别样秋韵,品味豪壮诗情——刘禹锡〈秋词〉诗歌赏读》说课

课,以“与君初相识,读诗知君意,诗情伴我行”为教学线索,采用任务驱动教学法,将语文学科与历史、美术、信息技术相融合,关注学生综合运用多学科知识思考问题、解决问题的态度和能力。在江门市怡福中学会场,数学教师邓湘展示了“智驭几何,AI赋能——田径场设计探秘”,利用希沃教学助手、GAI智能软件等现代信息技术,通过问题引导和任务驱动,引导学生对田径运动场设计进行思考、测量、探究、计算,并融入课程思政,注重培养学生的爱国情怀和团队协作精神。

信息技术教师黎伟茵则通过创设数字人“小念”作为“侨乡骑楼文化使者”的情境,引导学生深入探究侨乡骑楼文化。在蓬江区范罗冈滨江小学会场,进行了信息技术、科学和综合实践三个学科的展示课。其中,在科学展示课上,该校科学教师邱素容设计学生喜闻乐见的侦探破案情境,上了一节生动的以《月影探秘,破解新月之谜》为主题的公开课。



展示课中融入了传统元素。

相关新闻

活动评审结果公布 我市4件作品获一等奖

江门日报讯(记者/张翠玲)日前,省教育厅公布了广东省教育“双融双创”2024年教师数字素养提升实践活动评审结果,我市4件作品获一等奖。

根据《广东省教育厅关于开展2024年广东省教育“双融双创”教师数字素养提升实践活动的通知》等文件精神,全省各地市推荐了包括微课、系列微课、课件、数字化融合创新应用教学案例、数字化教学应用微能力项目、职业教育实践性教学案例、职业教育信息化教学课程、区域(学校)教育数字化发展案例等9大类项目共计2905件作品参加省级评选。

经过组委会组织专家多轮严格评审,最终遴选出各类获奖教学作品一等奖194件、二等奖471件、三等奖626件。其中,我市共有48件作品获奖,蓬江区农林大朗小学作品《AI赋能的交互式课堂》获数字素养提升实践活动数字化教学微能力项目一等奖,鹤山市鹤华中学作品《解码统一多民族国家》获数字素养提升实践活动微课项目一等奖,江海区景贤初级中学作品《学用地图》获数字素养提升实践活动系列微课作品一等奖,江海区景贤小学作品《“数智”劳动新样态,“全景”追光赢未来》获数字素养提升实践活动学校(区域)教育数字化发展案例一等奖。此外,还有二等奖作品16件、三等奖作品28件,江门市教师发展中心获评优秀组织奖。

专家携手探索教学数字化转型路径

“GAI赋能的智慧课堂带来了教学的深刻变革,情境化教学更是培养了学生的思维能力和审美创造的核心素养。”在专家点评环节,广东省名师工作室主持人、蓬江区教师发展中心副主任周华章表示,大多数教师可能对技术赋能、数字化感到陌生,但教学数字化是当下的趋势,我市教师应该主动拥抱新数字化,提升教学质量。

GAI教育技术骨干、广州市体育中路小学教师欧阳仪带来了前沿的技术视角和专业的分析,介绍了公开课中所运用的人工智能技术的原理和优势,如在GAI赋能声音的高低中,智能音频分

析技术如何精准地识别和反馈学生的音高表现,以及如何通过大数据分析为教师提供个性化的教学建议。

广东第二师范学院教授陈静安就“素养导向与数智赋能的知识创造型学习路径——以初中数学教学为例”进行了专题讲座,她表示,想成为一名优秀的数学教师,要引领学生理解数学、爱上数学,要在引导学生进行再发现、再创造、再建构数学结构与体系的活动中,发展学生的创新思维、数学能力和数学素养。

华南师范大学文学院教授张东升认为,要实

现GAI与语文学科教学的融合,要保持人工智能为我们的思考、思维训练、思维发展服务,师生要先思考再引用GAI,避免盲从,要保持师生的独立思考,让语文更有“语文味儿”。华南师范大学科学技术与社会研究院教授范萍萍也带来了一场以《素养导向的数字赋能科学学科教学实践分析》为主题的讲座,展示了如何利用数字资源丰富教学内容、如何借助数字化教学工具提升学生的探究能力和实践操作能力、如何运用数据分析优化教学评价等方面的实践经验和研究成果。



校园跑道上 陈皮晾晒忙



学生体验陈皮制作技艺,收获满满。

冬寒北风起,正是陈皮晾晒好时节。12月20日上午,天气晴好,江海区景贤小学(南校区)的运动场跑道上,四(5)班的几位劳动小能手正在老师的指导下晾晒柑皮。

“同学们,我们今天的任务主要是开皮、晾晒和反皮,大家分工合作,一起来完成任务吧!”语文老师赵家颖和劳动老师邓浩荣把课堂“搬”到户外绿茵场上,在冬日暖阳下,为同学们上了一节生动的劳动思政课。

说话间,同学们迅速摆开干活的架势,各司其职开始作业。“大家在剥柑皮的时候,要均匀地剥开三瓣,尽量不破坏柑皮的完整性。”邓浩荣为大家讲解示范剥皮方法。经过学习,同学们逐渐掌握技巧,一个个柑果皮肉分离干净,空气中弥漫着柑果的清香。

“刚开好的鲜果皮还不能直接反皮,否则会造成果皮断裂。今天我们要晾晒的是这部分已经晾干水分的柑皮。”剥好柑,邓浩荣搬来两筐金黄的柑皮。一组同学围在老师身旁,仔细地观察学习反皮的手法。同学们牢记“完整”二字,小心翼翼地让柑皮充分地舒展开来。另一组同学则将反好的柑皮整齐地晾晒在阳光充足的跑道上,让每一片柑皮都能尽情沐浴阳光。

“从开皮到晾晒,陈皮制作技艺的每一道工序都大有学问。一片柑皮需要经年累月陈化和岁月积淀才能成为浑身是宝的陈皮。”赵家颖给同学们科普陈皮的相关知识。

近年来,景贤小学深入挖掘江门本土优秀传统文化,以陈皮非遗文化的传承为核心,开发了《制作陈皮花》劳动思政课。该校每年都会采购一批新会东甲橘枝大红柑用于课程实践,让学生们亲身学习体验开皮、反皮、晾晒,以及陈皮花制作的全过程,让同学们在非遗传承中丰富生活阅历,学会劳动技能,体悟劳动本真,感悟生活之美。

(文/图 罗双双)

4位江门市中小学食堂“特别监督员”走进蓬江区两所学校 突击检查体验校园餐



“特别监督员”正在测量配餐温度。

江门日报讯(文/图 记者/吕中言)学校食堂关系着万千学生饮食安全。12月23日上午,由江门市教育局聘任的4位江门市中小学食堂“特别监督员”黎文明、邓刘恒、容凤萍和李妙瑜,采用“四不两直”(不发通知、不打招呼、不听汇报、不用陪同接待,直奔基层、直插

现场)走进蓬江区紫茶天福小学、蓬江区省实验学校两所学校突击检查体验校园餐。

当天早上10:15,在蓬江区紫茶天福小学,4位“特别监督员”针对学校采用的企业配餐形式,重点检查了食品留样是否规范,为食品安全问题的追溯提供依据;食品安全“日管控、周

排查、月调度”、三防措施等是否落实。在企业把配餐送到学校后,他们抽取了部分配餐,对其份量、温度等进行了检查,同时对配餐人员必须持有的证照进行了检查。

11:15,4位“特别监督员”来到蓬江区省实验学校,他们严格按照食品安全操作规范要求,对学校厨房环境卫生、食品及原料储存、餐厨废弃物处置方法等进行检查,并查看进货台账、索票索证、食品留样、消毒管理和工作人员健康证明等材料,现场还对餐具进行了表面洁净度检查。

4位“特别监督员”还走进食堂的操作间、用具清洗间和烹饪间等关键区域。他们仔细观察了食堂工作人员的操作流程,检查了食品加工、烹饪和备餐等各个环节的卫生和安全情况。在烹饪间,监督员们看到厨师们正在忙碌地准备午餐,他们严格按照食品安全规范进行操作,确保每一道菜品都符合卫生标准。

12:10,4位“特别监督员”共同在学校食堂用餐,并对食堂伙食质量、价格等方面提出了意见和建议。面对4位“特别监督员”在检查过

程中提出的意见,两所学校相关负责人迅速作出回应,表示将立即着手改进,时常开展自查和整改“回头看”工作。同时,建立更加严格的食品留样制度,明确专人负责,确保留样的规范性和可追溯性,形成长效机制。

“通过此次突击检查,我们对学校食堂的食品安全管理工作有了更深入的了解。未来,我们将继续做好本职工作,积极参与学校食堂的监督管理工作,助力学校提升食堂的服务质量和食品安全管理水平。”邓刘恒说。

记者了解到,“特别监督员”制度是江门市教育局会同驻局纪检监察组构建学校食堂运行管理社会共建、共享、共治新模式的一次有益探索。“特别监督员”任期1年,由江门市教育局通过公开向社会招募和邀请市卫生健康局、市场监督管理局等单位推选行业专家相结合的方式,经过背调、体检、公示等相关程序择优遴选、决定聘任。所聘人员来自医疗卫生、教育、法律、媒体、技术检测、经济等各行业。首批28位“特别监督员”在今年11月正式上岗。



味美校园 健康食光

这所学校食堂的总厨曾担任五星级酒店主厨

高级烹饪师、厨龄30年、曾在星级酒店担任主厨……这是江门广雅学校食堂行政总厨张向东的个人履历。成为学校食堂厨师队伍“掌舵者”一年多以来,他凭借精湛的烹饪技艺和独特的餐饮理念,为学校师生带来了全新的美食体验。

在张向东的指导下,越来越多五星级酒店的烹饪理念融入江门广雅学校食堂运营中,他结合学生的口味偏好和营养需求,精心研发了一系列色香味俱佳、营养均衡的菜品,如酸甜咖喱鸡、牛肉串串香、酸甜锅巴肉饭、虫草枸杞蒸滑鸡等,短短一年多,江门广雅学校食堂在菜品设计、食材选择、烹饪水平等方面均实现了明显的提升。

“在东哥的带领下,厨师团队逐渐形成了严谨、专业、创新的工作氛围,为师生们提供了更加优质、便捷的餐饮服务。”江门广雅学校食堂厨师刘嘉俊说。

“近一年多以来,学校食堂的变化很大,菜色的种类更丰富了,在保证营养价值的基础上,能够满足我们学生不同口味的需求,特别是食堂定期推出的新菜品,总是能给大家带来惊喜。”江门广雅学校学生谢骞胤说。

“学校的老师来自五湖四海,在饮食习惯方面各有差异,对于这一点,食堂充分考虑,菜色在保留本地特色的同时,融入了来自全国各地的美食元素,如川菜、粤菜、湘菜等,满足了不同地域老师的口味需求,如来自四川的老师在食堂有机会吃到正宗的麻辣味。更值得点赞的是,食堂工作人员不仅态度友好,而且能够细心倾听老师的意见与建议,及时做出调整。”江门广雅学校教师、策划部主任吴小文说。

据介绍,江门广雅学校在校内设立了三个学生食堂,均采用自营模式进行运营,学校希望通过自营的方式,从源头抓起,更好地掌控食材的采购、加工、制作等各个环节,确保食材的新



鲜度和质量,减少食品安全风险。“该模式使学校能够投入更多的资源用于提升餐饮服务质量,如丰富菜品种类、改善就餐环境等,为师生

提供更加优质的餐饮服务。”江门广雅学校相关负责人说。



扫描二维码 看相关视频

张向东正在用心烹饪美食。

(文/图 江门日报记者 吕中言)