

【教育一线】

我市红色研学地图发布

四大主题书写生动历史长卷

5月29日,2024年永康市红色研学地图发布活动在市人民小学三马校区(以下简称“三马校区”)举行。活动由市委宣传部、市委党史研究室指导,市教育局主办。

这份红色研学地图设计了“党史教育基地、纪念设施、重要党史旧址、新时代建设”四大主题,如同一部生动的历史长卷,将我市的红色遗址、事迹陈列厅、革命根据地等一一呈现。

研学地图不仅设计了丰富多样的

任务单,还结合现代科技手段,通过扫描二维码,提供丰富的数字资源,让学生能够沉浸式地了解永康的革命历史、感悟红色精神的内涵和价值。

对于红色研学地图的发布,市教育局党委委员应镇表示:它的发布,是对我市红色资源的深入挖掘和整理,也是对我们传承红色基因、弘扬革命精神的一次有力推动。

市社科联副主席吕宇轩和市委党史研究室编纂业务科科长卢俊英将一份份意义非凡的红色研学地图送到少

先队员代表们的手中。这份研学地图犹如一把开启红色革命知识宝库的钥匙,承载着对学生们成长的关心与期望。

发布会结束后,三马校区少先队新队员举行入队仪式,团市委、市教育局相关领导、各中小学大队辅导员等以及学生代表约300人参加。

整体活动使少先队员们们在潜移默化中浸染红色文化,感受党建精神并汲取奋进力量。

通讯员 应莉



今夜不回家

近日,市大司巷幼儿园的教师们给即将毕业的大班孩子们送上了一份特别的礼物——今夜不回家活动。

夜幕降临,孩子们找宝藏、观影。时间在孩子们的欢声笑语中悄然而过,转眼到了睡觉时间,孩子们换上睡衣,在幼儿园度过一个美妙的夜晚。

通讯员 潘秀静 摄

聚焦学习动力 促进班级管理

永康二中开展青年教师培训

日前,永康二中邀请退休教师黄香华(她曾获评金华市优秀班主任)开展了以“幸福班主任——学习动力篇”为主题的专题讲座,全体青年教师参加。

黄香华简单阐述了教师在班级管理这一角色中的自我定位,要做有智慧、有知识、有爱心、高效率的思

想者、学习者和实践家。基于这一角色,班主任要从长远视角、包容心态做班级战略规划。首先,要见好第一次面、开好第一次会、上好第一堂课。之后在班级日常管理中,可以通过设计有效的发展目标和阶段性学习计划帮助学生培养学习热情,提高学习动力。

黄香华就培养学生正确的学习态度、研究学生智力发展、抓学习习惯和教学质量等方面分享了教师如何帮助学生培养学习持久动力的方法。

讲座结束,参会教师畅谈收获,表示对如何培养学生学习动力深受启发,今后将在工作中学以致用。

通讯员 邹露

读寓言故事 沐智慧之光

城西小学举行寓言故事大王专场活动

日前,城西小学举行第九届读书节三年级寓言故事大王专场活动。

开讲前,学生们精心准备,制作头饰,换上角色服饰,给故事配背景。开讲时,学生们个个声音洪亮、精神饱满,举手投足,落落大方。他们绘声绘色地讲述着,活灵活现地演绎着,赢得

老师和同学们的阵阵掌声。

随后,评委们对选手的台风、故事内容、语言表达和舞台创意等项目进行综合评分,评出一等奖4名、二等奖5名、三等奖12名。

小故事,大道理。学生们在看中懂、懂中演、演中悟,从生活中举一

反三,从寓言中学会审视自己,遇见更聪慧的自己。

本次寓言故事比赛结束了,但学生们成长的故事仍在继续。愿他们能以美妙的故事浸润纯洁的童心,谱写出快乐童年。该校负责人说。

通讯员 王珍

人民幼儿园开展家长开放日活动

近日,市人民幼儿园分小中大三三个年级段开展为期三天的家长开放日活动。

妈妈,我带你去我的班级。爸爸,你看,这是我们的教室。孩子们带着爸爸妈妈如约而至。在户外场地上,孩子们自主拿取材料,友好合作,恣意走跑跳,大胆有创意地涂鸦和搭建,家长们纷纷拿起手机记录下孩子的精彩瞬间。

随着动感十足的音乐声,活力满满的早操开始了。孩子们手拿器械,跟着节拍做动作,时而个人独做,时而大家互动,向家长们展示着整齐的动作和变换的队形。

自己的事情自己做,洗手、拿取点心、整理餐具,一个个环节都展现出孩子们良好的自我服务能力和生活习惯。一区一角皆教育,孩子在区域里自主选择、自主探索、深度学习,实物

操作材料,真实生活再现,看着孩子们的学习探索,家长们了解了区角的多样学习方式 and 价值。

教师们以游戏为引,设计不同领域的集体活动,在轻松活跃的氛围中,家长们看到了玩中学、学中玩的多样化学习方式,听到了孩子们自信、清晰的语言表达,感受到了师幼之间良好的互动。

通讯员 杜雨菲

小龙虾一次最多吃几只

夏天到来,又到了小龙虾上市的时节。但是,一直有传言困扰着吃货们:小龙虾最脏了,它们喜欢污水和腐肉,是在臭水沟里长大的!这是真的吗?我们到底能不能安心享用小龙虾?

实验证明小龙虾喜欢洁净环境

小龙虾的生存能力很强,在恶劣的环境中也能存活。但这并不意味着它们就不喜欢洁净的环境,更意味着它们在洁净的环境中就长不好。食品健康科普作家云无心说。

南京大学生命科学学院副教授黄成曾在2016年带学生们做过两个实验。第一个实验是把100只小龙虾放进注满河水的洞穴,有两条闸道分别通向两个洞穴,其中一边放的是清水,另一边则是污染严重的水。实验结果显示,约80只小龙虾会直接爬向清水,20只爬向污水,其中又有5只退出来跑到清水里。多次实验结果大致一样,可见小龙虾更喜欢洁净的环境。

第二个实验是给小龙虾喂食新鲜肉和腐臭的肉,结果发现绝大多数小龙虾都选择吃新鲜肉,只有少数小龙虾选择腐肉。黄成解释,这就像绝大多数人喜欢新鲜豆腐,而少数人喜欢臭豆腐一样。

现在市场上的小龙虾基本都是人工养殖,其核心就是提供尽可能洁净的环境和良好的饲料,让它们长得又快又大。云无心表示,小龙虾很脏完全是个误解。

一次吃太多可能致病

热爱小龙虾的吃货们真正该担心的问题,是一种原因不明的横纹肌溶解综合征——哈夫病。

航空总医院临床营养科主治医师朱旭峰介绍,哈夫病多发于夏季,病例主要集中在长江中下游地区,20岁至49岁人群为高危人群,女性患者比例高于男性。这种病的临床表现是肌肉酸痛并伴血清肌酸磷酸激酶和肌球蛋白升高,部分患者出现酱油色尿,大部分患者愈后良好,可以迅速恢复正常,仅个别严重者会出现急性肾衰竭,甚至死亡。

一次性进食大量小龙虾可能存在诱发哈夫病的风险。2016—2017年,江苏、湖北和安徽等地共报告了1000多例哈夫病病例,其中97%以上和食用小龙虾相关。对此,江苏疾控建议,一次食用小龙虾不要超10只。

烹饪时要保证虾壳变红

挑选小龙虾时,要到正规市场选购虾壳鲜亮饱满、肉质坚实、有弹性和嚼劲的新鲜小龙虾,不要购买和食用来历不明或者野生的小龙虾。朱旭峰说,也可以在烹饪后进行判断,新鲜的小龙虾煮熟后身体应该是弯曲的。

云无心表示,计划当天食用的鲜活小龙虾,要先放入清水中暂养几小时,让它们把鳃和肠胃中的污物吐净。烹饪小龙虾前要仔细刷洗其头部、腹部和尾部,去掉泥沙和污垢。烹饪时一定要煮透,一般水开之后再煮10分钟以上,并且要保证所有的虾壳都变成红色,以有效杀灭细菌或寄生虫。

吃小龙虾时最好去掉虾头和尾部虾线,避免摄入肝脏和虾鳃等组织。

(来源:科普中国 微信公众号作者:史诗 于紫月)

走近科学

永康市科学技术协会
特约栏目

