

## 聊城三中附属东昌艾科学学校的“名校特色”解读

# “翻转课堂”引导每个学生主动学习



目前在聊城三中附属东昌艾科学学校,学生自主学习已经成为了常态。

“孩子刚来东昌艾科时成绩并不突出,没想到这才短短一年时间,学习成绩竟然超过了许多传统名校的孩子,挺进了全市前100名的行列。”初中学生家长魏女士在学校举行的家长会上表示,这才一年时间说孩子的学习成绩为时尚早,最让她欣喜的是孩子精神状态的变化,变得不仅主动学习,而且爱思考、喜欢动手了。

对于魏女士的欣喜,聊城三中附属东昌艾科学学校校长王永辉表示,这得益于学校颠覆

传统教学模式创新推行的“翻转课堂”。“我国著名的教育家叶圣陶老先生说过,教是为了不教,教师当然须教,而尤宜致力于‘导’。导者,多方设法,使学生能逐渐自求得之,卒底于不待教师教授之谓也。”王永辉表示,传统教学认为教学过程中,学生是以一种被动的姿态接受教师由外部提供的知识信息,形成传递——接受型的教学模式。如今,这种教学模式的弊端越来越突出,其在一定程度上忽视了学生的积极

参与,把学生当成被动地接受知识的机器,严重地束缚了学生的个性和创造能力的发展。

王永辉介绍说,理想的课堂,是学生在教师引导下自我发现的过程。是学生在教师创设情境下自主探索的过程。是学生通过合作学习生成自我知识的过程。“翻转课堂”以实现“理想课堂”为目标,突出学生的自主学习,关注教师的指导点拨。教师通过充分的利用网络媒体工具,合理科学的教学

设计,巧妙地情景再现,让学生快速地获得新知识,应用新知识,拓展新知识的过程。

为了使每个学生学习效率最大化,学习效益最大化,自我发展最大化,立足高起点建设特色名校的聊城三中附属东昌艾科学学校,以翻转课堂的教学理念为指引,结合学校学生实际学情,突破以往传统课程设置方案和教学模式,形成了独特的教学模式和理念。

围绕课程设置“翻转化”,从学生的生理认知规律出发,每一学科的课程设置都采取了“预习+课堂”的模式。在每一节课之前,都会设置与课堂时间大致相当的“预习时段”。老师事先根据课本内容及课堂目标,围绕相关知识点以问题和情景的模式分层设置一系列习题做成“导学案”。而后让学生在“预习时段”独立自学,通过自学课本内容和手头资料,独立完成教师分发下去的“导学案”。根据学生完成的“导学案”,老师经过一批阅总结出学生在自学过程中已经解决和未解决的问题。

“课堂时段”为学生知识生成、提升、应用、反馈综合阶段,老师把课堂时间大致分为“研讨+点拨+反馈”三个时段。“研讨”阶段,首先在课堂前10分钟,学生根据自己“导学案”的完成情况,在小组内讨论,交流解决一部分问题,生成一部分问题。“点拨”阶段,学生通过组内研讨而生成的新问题,大多数是本节内容的难点、易错点,教师在此阶段集中精讲、点拨,使学生在短时间顿悟,达到“拨云见日”的效果,这阶段也就是学生在认识上的快速提升。“反馈”阶段是把课堂前两个环节的生成新知识即时应用巩固,当堂检测,当堂总结,不留症结。

王永辉表示,如此的周而复始不仅彻底改变以往“先教后练”的传统教学模式,而且还能确保每个学生都能在老师引导下形成主动学习的习惯。“让每个学生都能动起来后,学习的主观能动性激发起来,没有一个孩子是学不好的。”

本报记者 张跃峰 通讯员 李乐方

**聊城三中附属东昌艾科学学校**

招生

现面向全市招收小一、初一新生

咨询热线: 0635-8658898

学校地址: 聊城市花园北路与周公路交叉口向东500米(乘K5路公交车到周公路口下车东行500米即到)



关注“聊城教育”官方微信

# 女子家中吃饭竟吃出食物中毒

### 最热的三伏天来啦,当心“病从口入”

本报聊城7月12日讯(记者 焦守广) 炎热的三伏天到来,记者从市食药监局了解到,夏季温度高,湿度大,食物容易腐败变质,食物中毒高发、频发。针对夏季食品安全特点,提醒市民注意用餐卫生,更不要贪吃烧烤等。

9日中午,市民李女士在吃过午饭后,突然肚子疼了起来,而且呕吐不止,家人赶紧将其送到医院。经过医生诊断,怀疑是李女士吃了保存不当的食物,导致中毒。夏季气温高,食物如果保存不当,极易导致病菌滋生,如果不注意饮食卫生,很容易发生食物中毒事件。而这在医院,并不是个例。

记者采访发现,进入夏天以后,身边很多市民朋友都出现过胃炎或类似于食物中毒的症状,有的连续几天腹泻不止,有的饭后莫名肚子痛。市民周先生最近经常跟朋友吃烧烤,常常是冰凉的啤酒和烤串轮番下肚,上周突然闹开肚子了。“开始没在意,也就当是普通拉肚子,本想吃两片药完事,结果折腾了好几天。”周先生说。

记者在网搜索发现,近期有关食物中毒的报道也呈增多态势。温州一男子吃了泡发三天的木耳后腹泻,还一度出现多脏器功能衰竭;7月1日,遂宁市安居区白马镇小学10名学生出现疑似食物中毒

症状……

眼下夏季中最热的三伏天也开始了,针对夏季食品安全特点,食药部门提醒,市民在这段时间尤其要注意用餐卫生。夏季要特别注意食物保鲜,需要冷藏或冷冻的食品,购买后尽快放入冰箱保存,避免在室温暴露过长导致腐败变质。冰箱内存放食品不宜过满,要定期除霜。蔬菜、水果类食品宜冷藏保鲜,与生肉、生鱼等要分开保存。听装、瓶装、罐装、利乐纸盒、真空包装等包装食品,即开即用,开启后应及时冷藏且不宜久存。

食物制作过程要注意清洁卫生。食材要洗净,切割、盛放食品的刀板和餐具要生熟分开。加热烹制的食物要烧熟煮透;凉菜要现吃现做,可适量加入生蒜或醋杀菌。不吃或少吃生食海产品。

外出就餐应选择有证餐饮服务单位并索要发票或收据,建议选择食品安全动态等级评定高的餐饮单位就餐。烧烤食品原料储存条件不当容易腐败且烧烤加工中可形成苯并芘等有害物质,建议慎食,特别是不要贪吃路边无证烧烤。

消费者食用购买的食品或者在外就餐出现不适,要及时就医,保留病历卡、化验报告等相关资料,同时拨打食品药品监管部门投诉举报电话12331。



高唐县食药监局联合公安局开展“打击食品安全违法犯罪”专项行动。

#### 相关新闻

## 聊城各地加强暑期食品安全监管

本报聊城7月12日讯(记者 焦守广) 近期,为保障人民群众暑期饮食安全,聊城各地食药部门纷纷加大暑期食品安全监管力度,先后开展食品安全隐患排查活动。

冠县食品药品监督管理局在全县范围内开展夏季食物中毒安全隐患大排查活动。此次活动以乳制品、肉制品、烧烤食品、凉菜、生食海产品等为重点检查品种,对全县范围内的批发市场、集贸市场、商场、超市和食品店加大监督检查力度,监督经营者严把食品进货关,严格落实进货查验和台账记录等制度,严格按照食品经营条件储存、销售食品,及时

清理包装破损、腐败变质、超过保质期限的食品,确保公众饮食安全。此次食品安全风险排查活动总体情况较好,未发现重大食品安全隐患。

高唐县食药监局联合县公安局,7月上旬在全县范围内集中开展为期15天的“打击食品安全违法犯罪”专项行动。此次专项行动主要针对全县大型超市、大型冷库、地方特色餐饮、羊汤馆等单位集中检查。活动通过划片包干、联合检查等形式进行,对在检查过程中发现的非法添加违法犯罪行为,将及时立案查处,确保此次活动落到实处。

临清市食药监局四措并举,

加大暑期食品安全监管力度:加大对餐饮单位的监督检查力度;严厉打击违法违规行为;做好应急值守,有效应对突发事件。严格执行24小时值班和领导带班制度,加强值守工作,确保投诉电话全天候通讯联络畅通;深入开展食品安全普法教育和科普宣传活动。

阳谷县食药监局选取13个具有代表性的餐饮单位参加市级餐饮服务食品安全监督抽检工作。目前,监督抽检工作已经完成样品采集,检验机构正在进行样品检测。将根据检测结果,按照法律法规的要求对不合格食品依法进行查处。