

“齐鲁名校校长”人选之济南市经五路小学校长阎莉： 办最好的教育，让孩子更像孩子

校长
师
作业

在济南，如果问哪些小学是热点学校，济南市经五路小学绝对名列前茅。作为这所牛校的掌门人，校长阎莉从2006年执掌至今，恰好十年。学校好，好在哪里？刚刚当选齐鲁名校校长培养人选的阎莉校长这样说：“过去，老师们总希望通过自己的努力，将不一样的孩子教成一个样子，就像工厂的流水线，符合统一的标准。现在，我们越来越意识到应该通过不一样的课程把看上去差不多的孩子变得越来越不一样，变得越来越像他们自己。”

本报记者 李飞

让孩子学会当自己的“首席执行官”

谈到学校教育，阎莉校长总是充满深情。从教三十余年，从数学老师一步步做到教研组长、教务主任，1999年从经五路小学调到纬二路小学，成为纬二路小学的副校长、校长，7年后再次回到经五路小学任校长，一路走来，虽然岗位在变化，但是“为每个孩子提供适合的教育”的信念从来没有动摇。

在经五路小学，从孩子刚入学开始就可以接触的入学适应课程，每学年初自己可以选择的近百门选修课程、社团课程。每个年级都会经历诸如乒乓球、跆拳道、网球、击剑、游泳等运动课程和小提琴、古筝等器乐体验课程，还有分散在不同年级、体现不同层次、不同主题的阅读课程、习惯课程、梦想课程、志愿课程、海内外游学课程等等。

“教育的目的应该是让儿童获得身体、意志、思想的独立，达到人格、心理、精神的完善，为每一个孩子的未来做好准备。未来是什么样的，我们很难想象，未来孩子们会做出怎样的选择，我



校长阎莉(右二)和学生在一起。

们更是难以预测，但是应该培养他们具备什么样的品质与能力，我们却是可以预见的。”阎莉说。

在她的精心规划下，经五路小学将原有国家课程中的各个学科分类整合，形成了八大门类的体验课程群，即“阅读、安全、生活、生态、艺术、财商、运动、科技”，这些课程群有效整合了各级课程，不仅仅是教授孩子们学习多少知识，训练多少技能，而是通过“体验”的方式，引导他们积极参与，主动实践，尽可能让每一个或者每一类的孩子在各类学习中，认识到自我的多维存在，主动发现自我价值。

玩，是最好的教育

在经五路上过学的孩子和家长都知道，校园里的每一堂课都是那么别具一格。孩子们更多的是参与、实践、游戏的经历，是在学与玩中的收获与成长。

“想知道一千米有多长吗？活动起来，让我们一起在运动中体验一下吧！”今天，我们要在生态园读绘本，看看一园蔬菜是怎么成了精！”……校园里，孩子们常常会在好奇与惊喜中度过他们的学习时光，在运动中学习数学知识，一边读绘本一边研究

农作物，从高处俯瞰自己的大型艺术作品，亲眼看着自己的奇思妙想变成可以使用的实物。

这里的孩子不仅会玩，还玩出了成绩。玩3D的孩子玩出了市级创客节一等奖，玩发明的孩子玩出了中国少年科学院小院士，玩出了800多项国家新型专利，玩戏剧的孩子玩出了山东省课本剧展演一等奖……经五路小学的课程，从“全人教育”出发，为学生的综合发展、多元发展进一步拓宽了空间，让孩子更像孩子。

让更多的孩子享受优质的教育

作为经五路小学的掌门人，阎莉对教育有希冀更有深情。

2013年市中区实施集团化办学，以经五路小学为龙头学校的经五教育集团成立，当时包括首所分校经纬小学和兄弟校经八路小学。两年前，经九路小学成为集团成员校。去年，第二所分校泉润学校也加入集团。“学校发展又有了新平台，我们正在做‘大教育’。”阎莉说，明年还将有三所新的分校加入集团。

虽然肩负的担子重，但是阎莉校长看起来要比实际年龄年轻不少，她坦言自己喜欢学校的

老师和孩子，每天心情愉快地工作。阎莉校长认为自己之所以能做到“胸有成竹”，很大程度上源于在她身边有一个志同道合、干事创业的干部教师团队。正是有着这样一种不懈追求、不断超越的工作氛围，她也收获了全国实施妇女儿童发展纲要先进个人、全国名优校长、年度教育创新人物(校长系列)、山东省特级教师、山东省三八红旗手、创新型校长、泉城十大杰出青年、济南专业技术拔尖人才、济南市优秀青年知识分子、济南市“五一劳动奖章”、第三届“泉城巾帼十杰”等诸多教育殊荣。

“教育不能快，需要沉下心来踏踏实实去做，不能急功近利。”阎莉告诉记者，未来无论是经五路小学还是经五教育集团，她要让教育更科学，理念更创新，课程更丰富，对学生的培养要更符合孩子的成长规律。打造一所“办学起点高、育人品位高、治校标准高”以及国内外有较高“知名度、影响力”的现代名校，引领经五教育集团卓越发展。

荣膺新一期齐鲁名校校长培养人选，阎莉没有把它看成荣誉，而是作为契机。“我会抓住这个平台，让自己的教育生涯更上一个台阶，当一个好校长、名校长，当一个更好的名校校长。”

胡萝卜雕花，一学期能用500斤

山东技师学院餐饮工艺与营养班：做一份精细的“体力活”



模拟后厨，这里的课堂没有凳子

与端坐的学生课堂不同，这里所有的学生都是站着上课。每个学生面前不是书桌，而是带有砧板和12款刀具的操作台。当然，摆放在桌子上的也不是整齐的课本，取而代之的是已经切段的胡萝卜。

“雕虾是采用整雕的方式，用到的刀具包括平口刀、V形刀和U形刀。先用几何法和比例法分析虾的外形特征，再进行雕刻。”这是一堂名为“虾趣”的雕刻课，上课的张化国老师曾经是五星酒店的首席雕刻师。

“虾须怎么弄？”“雕到尾部原料不够怎么办？”“虾腿的三个关节如何体现？”在张化国手里，不到5分钟的时间，原本被切成长方体的胡萝卜段瞬间变成了栩栩如生的龙虾。围在一旁的学生则边听边问，探究在老师手指间灵动的艺术。

讲解、演示、实操、指导，张化国与21名学生沉浸在凉菜实训室。“一节课教一个品种，用的雕刻原材料主要是胡萝卜和南瓜、茼蒿等。以胡萝卜为例，一个

班的学生一学期光练习雕刻就能用掉500斤左右的胡萝卜。”

实际上，这个小小的凉菜实训室只是餐饮工艺与营养专业3000平米实训室的一小部分。据现代服务与管理系副主任庞希培介绍，综合实训中心包括烹调实训室、面点实训室、刀工实训室、凉菜实训室、调酒品茶室、阿胶工艺室、品评室、西餐烹调间、烘焙间、裱花间、煎炸间、备餐间等。

引人注意的是，在这3000平的实训中心，竟然没有一把凳子。“学生们上课完全模拟星级酒店的后厨空间，厨师上班时也是一直站着，所以在实训中心，只有操作台面，没有凳子。学习烹饪的确是个体力活，但像拉面或雕刻也需要细功夫。”在宋进凤老师的面点课结束后，学生们自主打扫干净台面上留存的面粉。

边吃边学，星级酒店“金牌大厨”当老师

上午的实训课结束后，学生端着做好的虎皮蛋糕等待品评。“先由老师演示一遍，学生品尝；再把厨房交给学生，让学生分组制作，最后老师再进行点评指



张化国为学生们演示食品雕刻。

导。”宋进凤介绍。

除了雕刻、面点实训，餐饮工艺与营养班的学生还要练习“切墩儿”等基本功。“一堂课一个学生得切2斤土豆。”教热菜烹饪的鲁菜大师王京友正带领新生切土豆末。上课切段的胡萝卜、土豆或是做好的甜点最终流向哪里？原来，本着节约原材料的原则，切工练习的土豆都是从练切片到切丝，再到切末，反复循环使用。最终这些原材料都会

进入烹调实训室，作为热菜原材料继续使用。

所谓熟能生巧，想要掌握均匀的切工，免不了课下反复的练习。“我爷爷以前是炊事班的，做饭特别好吃，所以我选择了烹饪专业，将来也想当厨师。自从学了烹饪，每次回老家做饭都是我全包揽，这也是我练习的战场。”来自济宁的王步金今年18岁，是餐饮工艺与营养班的第一届学生。在餐饮工艺与营养班学生

们看来，除了吃苦耐劳的精神和坚持的毅力，更需要“名师大咖”指点迷津。在餐饮工艺与营养班，可谓鲁菜大师云集。为了建立一支资历深厚的教师队伍，餐饮工艺与营养班成立了专业建设指导委员会。成员包括山东省鲁菜研究会会长王兴兰，济南舜耕山庄集团副总经理，中国烹饪协会名厨委员会副主席，山东省烹饪协会副会长，中国烹饪大师，中国鲁菜特级烹饪大师黑伟钰，山东省烹饪技术专家委员会主任李培雨，山东省首席技师、济南市烹饪协会副会长李建国等。作为鲁菜名师，系副主任庞希培也是13名专家委员之一。他介绍，作为新设专业，餐饮工艺聘请的老师都是星级酒店的厨师长，学生们的课堂几乎全部“泡”在实训室。

此外，餐饮工艺与营养专业所有层次全部免学费，并且100%推荐就业。在校期间，学生还可以自愿参加高校的成考，获得专科学历。对于家庭困难的学生，学校还设置了每年2000元的国家助学金。“对于家庭贫困的学生来说，可以免费学门手艺，将来就业也有保障。”2015级技师班班长张说。