



创作蛋皮画、体验扎染技艺、学玉米叶编织……

小学综合实践课 趣味十足有特色

文/摄 实习生 柯晶晶 林坤 生活报记者 吕晓艳
“这是我用泥巴捏的小猪。”“这是我用蛋壳做的画。”3日,“国培计划(2025)——黑龙江省农村市级骨干教师新课程标准(小学综合实践)”展示活动在哈市道里区新发中心校开展。记者来到现场,走进学生们的欢乐实践课堂。

纸艺课+蛋艺课 培养孩子创新思维

“对称折过来,可以呈现出美感与立体形态。”纸艺课上,学生们专注折叠千纸鹤与小船。据老师介绍,学生在锻炼手部协调性的同时,还能在创作中培育审美感,老师还选取了优秀作品用于装点教室与家庭,让剪纸艺术在孩子心中生根发芽。

在特色蛋艺课上,小小蛋壳成了萌娃们的宝贝。学生们围绕

“成语故事”“乡村四季”等主题创作蛋皮画,先勾勒画面轮廓,再敲蛋壳、刷乳胶、精细粘贴,制作成一幅幅精美的蛋皮画。“我把爸爸妈妈的形象都做成了蛋皮画。”一名小学生骄傲地说。据授课老师介绍,蛋艺课已从“单色蛋皮画”拓展至“彩色蛋壳画”“蛋粉立体画”,能够培养学生的创新思维与学科融合能力。

9道工序反复打磨“玩泥巴”也有大学问

“取土要选没杂质的黄土,滤土得耐心筛掉石子,晒干后研细还要加棉……”在泥艺课堂上,学生们专注地进行泥塑工序。据授课老师介绍,依托农工“黄土易获取”的优势,学校将“玩泥巴”升级为系统的劳动课程,学生需亲历取土、滤土、晒干、研细、浸泡、加盐去酸、和泥、加棉、省泥9道工

序,才能开始创作。“以前觉得捏泥巴很简单,现在知道每一步都不能急。”一名小学生有感而发。在反复打磨中,学生不仅掌握了制泥技艺,也更学会了坚持与珍惜;小组合作创作乡村场景时,大家协作揉泥、我塑形,孩子们的团队协作能力也在潜移默化中得到提升。

结合非遗技艺 融入乡土元素

在布艺课堂上,孩子们利用碎布制作成了花朵。“我用碎布制作了各种颜色的花朵,可以装饰家里的墙面。”一名小学生向记者展示了自己的作品。

据授课老师介绍,通过布艺课可以让学生在简单操作中掌

握布艺技巧,同时以世界非物质文化遗产——“白族扎染”为核心,让学生在“捆扎-染色-拆线”的完整流程中触摸传统,通过“设计乡村主题扎染图案”的创作,将乡土元素与非遗技艺结合。



选种、种植、收获“小菜园”里知识多

“以前只是在校园里种点菜,现在跟着老师记录植物生长,都会算产量了!”提及农艺课程,学生们兴致勃勃。据授课老师介绍,学校的农艺教学从以往的“夏季小农园”培育劳动意识,到后来增设“冬季室内叶菜栽培”“小芽生起来”,引导学生结合语文写作撰写观察日记,

再到新课标后聚焦“校园生态种植”项目,学生分组完成“选种-种植-收获”全流程,融合科学、数学知识解决实际问题。如今,学校的废弃水桶、水瓶里种满了各种作物,班级与走廊里绿意盎然,学生们在“土地的馈赠”中,悄然提升着劳动技能与探究能力。

从田间地头到课堂工坊 落叶、玉米叶变废为宝

从采集叶片、分类压制,到构图粘贴、命名保存……秋日的校园里,收集落叶、玉米叶成了学生们的“课后作业”。据新发中心校校长靳德齐介绍,低中年级学生用树叶、花瓣创作叶贴画;高年级学生学习“玉米叶编织”,原本被视作“废料”的玉米叶经过处理,制作成了干花、壁挂等艺

术品。在“变废为宝”的过程中,环保意识在孩子们心里深深扎根,创新实践能力也在一次次创作中得到锻炼。

从田间地头到课堂工坊,学校用乡土资源搭建起劳动教育的“活课堂”,让学生在亲近自然、动手实践中,真正爱上劳动、爱上家乡。

AI技术、沙画、跨学科实验 这群老师亮出绝活儿

生活报讯(实习生柯晶晶 林坤 记者吕晓艳)近日,第29届“剑桥杯”教育教学大赛初中部汇报专场活动在哈尔滨市剑桥第三中学校举行,在集教学展示、素养比拼、思想碰撞于一体的活动中,老师们纷纷亮出“绝活儿”。

音体美组老师们的精彩表演引人注目,灵动的口琴旋律、矫健的运动身姿、创意的

沙画作品,将艺术之美与运动活力完美融合。

周安琦老师带来的历史优质课《秦末农民大起义》巧妙融合AI技术,以生动的讲解、丰富的史料、清晰的逻辑,带领学生穿越历史长河,探寻秦末农民起义的根源与影响;张甜甜老师的德育优质课《清澈的爱只为中国》,以感人的故事、真挚的情感,诠释了新

时代青少年的爱国情怀。

李龙、马玉、梁晶3位老师带领学生开展的跨学科实验展示,打破学科界限,将中英文主持融合运用,展现了科技创新的魅力;张艳茹老师带来的物理优质课《升华和凝华》,以直观的实验、清晰的讲解、生动的演示,帮助学生理解升华和凝华的物理现象及原理。

图片由学校提供



声明·作废
刊登 13946092977

●杨启文遗失黑龙江新绿洲房地产开发有限公司开具的新洲园林生态住宅四期B区16#楼,房号:16-1-1603,预收款发票,发票代码023002300105,发票号码6058135,金额45万元,声明作废。

●刘智勇遗失哈尔滨医科大学附属第一医院开具的住院收费票据,票号9908061253,金额:25113.49元,特此声明作废。

●哈尔滨道宽轻工批发市场琪雅百货商行,不慎将银行开户许可证丢失,开户行:中国工商银行股份有限公司哈尔滨和兴支行,账号:3500042109200107653,核准号:J2610063210301,特此声明作废。

●哈尔滨乾海九初餐饮管理有限公司遗失财务专用章一枚,声明作废。

●哈尔滨乾海九初餐饮管理有限公司遗失法人章一枚,(法人姓名:金墨白),声明作废。

●庞兴旺不慎将哈尔滨新东方烹饪学校有限公司开具增值税普通发票丢失,发票代码:023001900104,发票号码:30467831,金额:2600元,特此声明。

公告·公示
刊登 13946092977

公告
黑龙江天富房地产开发有限公司:本人刘兴安(身份证号:230707196511030037),曾为我单位职工。我自2004年9月份向公司提出辞职,并经公司同意后已不再为我单位提供任何劳动,双方劳动关系早已事实解除。

近日,本人办理退休事宜时发现,你单位在我离职后,未依法为我办理解除劳动关系手续,并于2007年1月1日持续使用我的个人信息缴纳失业保险,此行为已严重违法规定,并直接影响我正常办理退休及相关待遇。

现本人通过此公告,正式通知你单位:请你单位于本公告见报之日起7日内,依法为我办理解除劳动关系手续,停止以我名义缴纳社会保险。特此公告!

通知人:刘兴安

2025年11月4日

百业信息
刊登 13946092977

金福来全屋定制
家装工装一体化

承接家庭装修、办公场所装修;家装、工装整屋家具定制;承接同行二手单柜体定制;工厂一站式服务→设计→加工→安装。

橱柜门、衣柜门定制加工(种类有PVC吸塑、PET、高光纳木板材等);免漆板材加工定制柜体(材料与环保等级自选)。

工厂设有样板展厅,欢迎参观选购。

定制热线
18904515815
15846048899

工厂地址:哈尔滨市南岗区王岗镇哈公路592号,金福来家具有限公司

生活报中缝广告
受理地址:哈尔滨道里区地段街1号生活报一楼103室
刊登 84681180
15004697804
电话 13613600156

种类增多 妙招频出

冰城人囤秋菜 玩儿出新花样

文/摄 实习生 王佳伟 王新惠

生活报记者 张立

进入11月,哈尔滨的秋菜供应接近尾声。3日,记者从哈市农业农村局了解到,今年哈市蔬菜种植面积50多万亩,目前临近冬季,本地秋菜生产种植基本结束。记者走访哈埠一些市场了解到,与往年相比,虽然拎几捆大葱、扛半袋土豆仍是市民秋天里不变的“保留节目”,但今年的储菜清单,早已不只有白菜、土豆、大葱这“老三样”了,西红柿、韭菜、芹菜、小白菜也纷纷挤上了居民的“储菜榜”。

储菜清单: 从“老三样”到“鲜菜混搭”

近几日,记者走访一些市场了解到,街头小巷的秋菜车几乎找不到了,但市民们囤菜的热情没有减,与往年不同,今年市民开始热衷购买鲜菜储存。

7时,道里区安平街早市格外热闹,市民们正忙着囤鲜菜。记者注意到,“白菜、土豆、大葱”这“老三样”不再是抢购“主角”,豆角、芹菜、韭菜、西红柿、小白菜、菠菜等新鲜蔬菜成了新选择,大家成捆成袋地往家买。

在道里区安平街早市的一个菜摊前,几位市民忙着一大兜一大兜地买豆角。“天冷了,这绿叶菜价格也越来越贵了,现在多买点回家冻冰箱里,留着冬天吃。”一位正在挑菜的阿姨说。菜摊摊主告诉记者,这些市民买这么多豆角是准备储存的。现在豆角6元一斤,等到冬天能涨到十几元,储存一些,冬天吃着方便还省钱。

在南岗区宣化街附近的一家生鲜店,2.99一斤的西红柿格外受欢迎,市民们纷纷排队购买。刚买了15斤西红柿的李大爷说,他准备将这些西红柿冻起来留着冬天吃。一位店员告诉记者,天一冷,蔬菜价格涨不少,很多市民都来囤鲜菜,像芹菜、韭菜、西红柿、菠菜等都卖得特别好,很多市民买的比较多,是为了储存起来冬天吃的。

储菜方法: 菜贩王奶奶“新老结合”妙招频出

记者在走访中了解到,市民储菜品种多了,储存方法也跟着增加了,除了“埋沙土”“堆阳台”,还有焯熟、油拌、冷冻等。

在道里区摆摊卖菜十几年的王玫奶奶是附近居民眼里的“储菜能手”。王奶奶告诉记者,她天天跟蔬菜打交道,所以总结出了很多蔬菜储存妙招。

王奶奶说,住楼房没地方埋沙土,她就在阳台上放个小木箱,装上沙土,将胡萝卜带泥的根朝下,芽朝上埋进去,能脆到开春;也可以将带泥的胡萝卜擦干净些,单个裹上报纸塞进密封袋,扎几个小孔透气,放阳台角落里,存几个月也不蔫。

对于难存的西红柿和茄子,王奶奶也有独家方法:“熟透的西红柿切小块装保鲜盒里冻起来,冬天做番茄炒蛋、炖牛腩,味儿跟新鲜的差不多;前阵子还学了‘锡纸包裹法’,半熟的西红柿用锡纸挨个包裹,摆进纸箱,吃的时候仍新鲜。”至于茄子,王奶奶摸索出“焯水冷冻法”:“将茄子切条或切块,开水焯1分钟去掉涩味,捞出来过凉水、挤干水

分,分袋冻进冰箱,冬天做地三鲜、烧茄子,口感跟新鲜的。”

就连芹菜和小白菜,王奶奶也能存出“鲜味儿”:“芹菜去除黄叶切小段,用袋子密封好放冰箱里冷藏,能存一个月;小白菜想存久点就焯水攥成小团冻起来,日常吃就切了根用纸裹住、装保鲜袋扎几个小孔放冷藏,一周都新鲜。”

王奶奶告诉记者,韭菜冬天也可以存,把韭菜提前洗干净晾干,切碎后倒上食用油搅拌均匀,装入保鲜袋并排除空气,然后冻进冰箱,吃的时候不用解

冻,直接下锅就行。冬天离不开的冻豆角可以这样做:先烧开水,水里放少许小苏打和食用油,然后放入豆角焯水,煮到变色就捞出来过凉水,彻底晾干后装袋,放进冰箱冷藏,冬天用来炖肉、炒着吃都行。还有餐桌上常见的冬瓜干,把冬瓜去皮去籽切成片,放进网兜里控水,然后挂在通风向阳的地方晒干,食用时用温水泡软,用来炖排骨、炖粉条都入味。

靠眼神操控 助力老年人出行 哈理工研发“眼动轮椅”

生活报讯(实习生柯晶晶 林坤 记者吕晓艳)近日,哈尔滨理工大学自动化学院徐军教授团队研发出一款“眼动轮椅”,肢体不便的老年群体仅凭眼部动作即可操控轮椅自由出行。目前,该成果已获专利,并在多个大赛中获奖,相关技术已进入中试阶段。

这款智能轮椅的核心在于精准的眼动控制技术,其使用流程主要分为两步:数据采集和指令执行。第一步是轮椅通过摄像头捕捉使用者的眼与面部数据,精准识别眼睛看向左、右、前等不同方向。第二步则是系统根据识别结果生成控制指令,驱动轮椅舵机完成左转、右转等动作,实现方向操控。同时,当系统检测不到眼睛特征(如闭眼)时,轮椅会自动停下,保障使用安全。记者了解到该团



队依托学校人工智能专业优势,将科研与产业深度融合,通过采集超十万条眼动数据构建模型,最终实现了轮椅的眼动控制,让人工智能技术成功赋能养老领域。

图片由哈尔滨理工大学提供