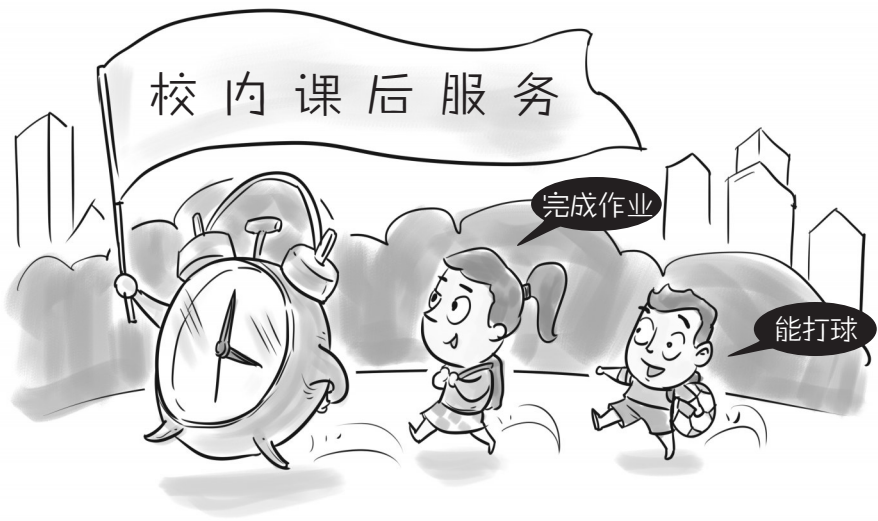


晚托与培训冲突,可以请假吗?

福州各中小学进行课后服务摸底,将实行“一校一案”,费用等相关细节有待明确

■海都记者 张芬 林星宇/文 建隆/漫画

近日,福建省教育厅发声:根据国家“双减”政策,我省各中小学今年秋季学期课后服务已排上议事日程,各地正紧锣密鼓地进行之中。记者从福州市教育局了解到,9月开学后,福州市中小学校的课后服务将实现全覆盖,学校内所有需要课后服务的孩子也将实现全覆盖。随着开学临近,福州市大部分中小学目前已向家长发出课后服务摸底调查通知。



① 家长对课后服务的需求大

记者了解到,钱塘小学、亚峰中心小学、仓山区实验小学等福州市多所小学已开始统计参加课后服务的学生数,了解家长对课后服务的需求。

孩子马上就念五年级的连女士表示,“期盼已久的校内课后服务终于来了。”连女士称,他们是双职工家庭,家里也没有老人帮忙接放学,之前只能送孩子去校外托管机构,每个月午晚托大概在1600元,除了费用比较高外,有些托管机构管理挺混乱,孩子在里面还染上了不专心、抄作业、沉迷游戏等不良习气。“校内开展的课后

服务就放心多了,不仅学习氛围好,老师也会督促孩子。”同时,连女士也提出,现在下午正常放学差不多也5点了,课后服务在6点结束,这个年纪的孩子运动量大、能量消耗快,担心会肚子饿,希望学校在摸底时,可以把点心这项需求安排上。

福州郭先生的孩子所在的小学去年已启动午托服务,主要包含午餐、基本看护、督促写作业等。郭先生告诉记者,孩子在学

校午托比在家里的效率高多了,吃饭不再磨蹭,也懂得利用中午时间尽量完成作业,甚至还积极参与劳动,和同学一起分发午餐、整理桌椅。不过,郭先生也遇到一些问题,“有时,老师在当天上午讲新课,中午布置作业,下午要交,但孩子可能对新知识理解不透,做题就卡壳了,在不影响科任老师午休的前提下,如果午托时可安排老师进行半个小时的作业辅导就更好了。”

还有一些给孩子安排了学科培训的家长也提问,“我们学校的晚托服务到6点半结束,但我们在周二和周四的校外英语课正好从6点半开始,和晚托时间冲突,不知道学校是否允许我们请假,提前接走孩子?”

② “一校一案”开展特色服务

据记者了解,从秋季学期开始,温泉小学遵循“四档选择、按需定制、弹性离校、一学期一选”的原则,将课后服务进一步优化。其中,在“午托”时间,学校以提供午餐、看护等服务为主;不同年段的晚托则分为按时放学、自主作业+体育锻炼、延时看护、特殊需求4档时间,A档是正常放学就接走;B档是从正常放学时间往后顺延大概一节课(40分钟),学生可以选择写作业,也可以选择学校开设的运动项目,进行体育锻炼;C档是延时看护,低年级到17点30分,中高年级到18点;D档则针对一些父母下班迟或无法接送的学生,延时服务至18点30分。

温泉小学校方表示,学校尽量最大化发挥场地功能,开设编程、轮滑、街舞、木雕等40多项社团活动,通过选拔、抢课,学生在课后

服务时间内走班参加。

作为仓山区课后服务试点学校,从2019年开始,郭宅中心小学就开始为学生们提供“午托+晚托”课后服务。学校林美华校长表示,由于学校周边拆迁,学生们都搬到比较远的地方,接送十分不便,为了解决家长的后顾之忧,学校制定出一套合适的方案,全体老师总动员开展课后服务。

林校长介绍,为了确保每一个孩子的安全,学校每天都要对参加午托和晚托的学生进行点名,如果学生没在班内,值班老师马上向该学生的班主任了解情况。另外,学校对每天负责课后服务的老师进行排班,由于老师每日还有教学任务和行政事务,偶尔会忘记当日的值班,因此,行政老师在午托和晚托开始前都会在教师

微信群里接龙,确保每一位值班老师按时到岗。在晚托结束时,学校要求家长持接送卡进入学校,老师核对后,方可接走孩子。

尽管课后服务无形中增添了老师们的工作量,但郭宅中心小学的老师们都支持课后服务,甚至在午托时段,各班老师还主动进班为学生辅导作业,答疑解惑。他们表示,课后服务让他们有更多的时间及时为学生补缺补漏,不让没消化的知识过夜。同时,学校也尽可能发挥老师的特长,与乡村少年宫合作开展素养教育,比如,请美术老师教学生做手工,擅长写作的语文老师带孩子学书法,体育老师教孩子乒乓球、篮球等运动技能。

林校长还表示,马上要入学的一年级新生先熟悉环境,开学一周后,再进行课后服务的摸底。

③ 福州市课后服务部分细节正在制订

福州市仓山区教育局课后服务相关负责人表示,仓山区课后服务试点工作开展得比较早,截至去年,全区课后服务的覆盖率大约在91%-92%,今年秋季开学将实现城区义务教育学校全覆盖。

该负责人表示,仓山区各中小学结合本校实际情况制定课后服务“一校一案”具体实施方案。参与课后服务以学生家长自愿为原则,确保每周开展5天,每天保证两个小时,也就是“5+2”模式。今年,条件成熟的学校要着重提升课后服务质量,为学有余力的学

生拓展兴趣特长,同时可适当引进符合资质的第三方机构参与。

目前,关于教师弹性上下班制度也正在研究制定中,郭宅中心小学的林校长表示,老师们还是按照原先规定的时间上下班,如有调整,学校会根据区、市教育局出台的相关政策再做调整。针对学生离校,仓山区采取弹性时间,有事允许申请提前离开,但必须确认是学生家长接走。

就校外第三方机构参与校内课后服务如何收费的问题,仓山区教育局表示,仓山区现阶段的规定

是,不允许第三方在课后服务中做广告或代买耗材等其他收费,参与服务的工作人员

的课酬补贴参照校内教职员工的

唤醒非遗记忆 品味舌尖上的百年肉燕

■海都记者 余泓妍 俞兴鑫 文/图

相信福州人对“同利肉燕”一点也不陌生,它于2007年入选第二批省级非物质文化遗产名录项目。自创立起,同利肉燕已走过145年的发展历程,制作工艺经过五代传承至今,是唯一进入“国宴”的福州小吃。近日,17位小朋友跟着“海都研学”队伍,来到位于三坊七巷的同利肉燕老铺,探寻“舌尖”上的非遗文化。

亲手捶打肉燕“精华”

每一份肉燕,都要经过精心的选料、捶肉、擀皮、包制、烹饪五个步骤制作而成。在第四代传承人陈君凡的引领下,每个小朋友学“肉燕历史”,体“制作工艺”,品“肉燕之香”。

肉馅,在百年传承的荔

枝木砧板上反复捶打,砧板在岁月中愈来愈薄,可别小看这个小木槌,它足足有两斤重,不少小朋友“低估”了它的重量,单手捶打十分费力。孩子们亲手制作的成品或大或小、或破或扁,但参与了全过程的小朋友都说:“自己亲手做的肉燕就是比买来的香!”

陈君凡告诉记者,欢迎更多的孩子来体验,这样才

能将福州本土优秀的非遗文化传承下去,让孩子们更爱自己的家乡。

传统与创新相结合

在数年前,陈君凡的女儿陈燕君接过父亲的衣钵,成为第五代传承人。在她的带领下,同利肉燕在保留传统制作工艺的同

时不断创新,更符合现今年轻人的喜好。

陈燕君将笋、荸荠、干贝、虾仁等食材,揉入原有材料,荤与素的结合,让不同年龄层人群接受度提高。不仅如此,一改只有高汤烹饪法,接受更多“新式”做法:烧烤、油炸、干拌……还打通线上销售渠道,通过不同平台配送到家,比如,下载“智慧海

都”APP,进入“海都商城”,就可下单购买。甚至还利用食品新技术生产出“快熟燕丝”,只要用开水冲泡三分钟即可食用。

近日,“肯德基”的菜单上出现了同利肉燕的身影,中西结合让不少市民感到新奇。陈君凡表示,线上销售还需要走很长的路,与大品牌碰撞能吸引更多年轻人的市场。



孩子亲手制作肉燕