

“贵州名片”闪耀教博会

11月15日至17日，第七届中国教育创新成果公益博览会在珠海国际会展中心举行。“教博会”汇聚了全球教育创新智慧，为一线教育工作者、研究者及社会各界提供了学习交流的平台，为参与者提供了直观了解实践案例的机会。在这场教育盛宴中，贵州学校携创新成果亮相，彰显贵州教育在文化传承、协同育人及特殊教育领域的创新实践。

云岩区3所学校 三项教育创新成果集中亮相

本报讯(记者 潘国虎) 云岩区三所学校的教育创新成果精彩亮相，涵盖学前教育、小学协同育人、学科教学改革等多个领域，充分展现了云岩教育在深化改革、推动高质量发展中的积极探索与扎实成效。

展览中，贵阳市第三实验幼儿园带来的《感知体验生成：中华优秀传统文化融入幼儿园一日活动的探索与实践》，通过“感知—体验—生成”三阶实施模型，将中华优秀传统文化有机融入幼儿一日生活，培育底色鲜明、人格健全的现代中国娃。该园副园长石梦月在贵州展区工作坊进行专题汇报，系统阐述课程理念与实施路径，引发全国幼教同仁的广泛共鸣。

省教科院副院长甘琼英亲临展位指导，对该成果的实践价值与推广意义给予高度肯定。

贵阳市省府路小学的《规范·规则·道义：小学校—家—军—社协同育人模式的探索与实践》成果，以“规范立行、规则树品、道义铸魂”为目标，创新构建多方协同育人体系，有效整合学校、家庭、社会资源，破解育人力量分散难题。展会期间，该校校长沈苏英在工作坊中详细阐释实践路径，以鲜活案例与系统方法引发参会同行的共鸣。

贵阳市实验小学的“趣拼音”教学法成果《寓教于乐：小学“趣拼音”教学法的十年实践》，聚焦低年级拼音教学痛点，通过情境创设、游戏互动、趣味创编等方式，激发学生兴趣，提升课堂实效。成果主持人韦艳在贵州展区工作坊进行专题分享，以丰富案例与数据展现教学法的研发历程与实施成效，赢得与会专家与教师的高度认可。

贵州省教育科学院领导也亲临指导，为成果的深化与推广提出宝贵建议。

此次教博会不仅是云岩区教育创新成果的集中展示，更是一次与全国教育同仁交流互鉴、共谋发展的平台。三项成果各具特色、各有侧重，从文化育人、协同育人到学科教学创新，全面体现了云岩区在基础教育改革中的系统思考与实践探索。



遵义特殊教育学校 展现山区特殊教育创新实践

本报讯(记者 周朝义) 在这场教育盛宴中，由遵义市特殊教育学校正高级教师王杨主持的省级教学成果《重度障碍儿童生活适应能力为核心的送教上门课程体系构建与实践探索》，作为贵州省唯一入选的特殊教育成果，向全国展现了西部山区特殊教育的创新实践。

该成果依托“国家特殊教育改革实验区”项目，针对送教上门儿童的身心特点和认知规律，构建了以生活适应为核心的“三维两景四闭环”课程体系。课程内容涵盖认知发展、社交技能、生活自理等关键领域，通过系统性、个性化的教学设计，着力促

进重度障碍儿童在身体机能、心理状态和社会适应能力等方面的全面发展。

在教博会工作坊汇报现场，项目主持人详细阐释了课程体系的实践路径与创新价值：该成果突破了传统送教上门课程碎片化、单一化的局限，以“综合性教育活动”为载体，实现了障碍儿童独立性、社会融合与潜在生产力的协同发展。这一探索不仅加速了重度障碍儿童送教上门课程系统化建设步伐，也为促进教育公平提供了可复制的实践样本。

展会期间，成果展区吸引了大量教育工作者驻足交流。许多来自一线的特殊教育教师和普通

学校送教教师纷纷表示：“该课程体系既注重实操性，又蕴含人文关怀，真正让重度障碍儿童感受到生命的尊严与意义，这样的成果，正是大家迫切需要的创新实践。”

作为西部地区的教育创新代表，在“服务教育强国建设”的宏伟蓝图下，这项扎根山区、聚焦弱势群体的实践探索，不仅为特殊教育高质量发展注入了新动能，更以实际行动诠释了“一个都不能少”的教育公平理念。随着该成果在国内多所特殊教育学校推广应用，将会让更多重度障碍儿童在教育的滋养下焕发新光彩。



六盘水钟山区第三实验小学 构建“课堂+自然”双轨育人机制

六盘水钟山区第三小学校长何彦燕主持的“学·思·践·悟：小学生生态文明教育的探索与实践”教育成果，作为贵州省基础教育优秀代表受邀参展。

该成果紧紧围绕“学思践悟”育人路径，将生态理念系统融入教育教学全过程，构建“课堂+自然”双轨育人机制，多学科融合在课堂中传授生态知识、涵养环保意识；在自然中引导实践体验、深化生态认知。进而形成兼具科学性、实践性及区域特色的生态文明教育模式，有效促进学生树立绿色发展理念，助力

培养具备高度生态责任感的新人。

展区通过丰富多样的可视化成果，生动呈现了钟山区第三实验小学在生态文明教育方面的积极探索，也充分展现了贵州基础教育在改革探索中的务实成效与创新活力。参展团队围绕教学改革中的实际问题，秉持开放交流、互学共进的理念，认真倾听各地在课程设计、师资建设、评价机制等方面的先进经验，在思想碰撞与经验共享中探讨育人模式创新的可行路径，为突破本校教学改革瓶颈、完善育人体系、

提升教育质量注入了新思路与新动力。

本届教博会汇聚了全国优质教育资源与创新力量，为教育交流合作搭建了高层次平台。“展望未来，学校将系统梳理并融合在教博会中汲取的先进理念与实践方法，持续深化生态文明教育，以‘生态育人’理念引领绿色校园建设，为推动区域基础教育高质量发展贡献更坚实的持久力量。”钟山区第三实验小学校长何彦燕说道。

来源：钟山区第三实验小学



黔东南雷山第三小学 非遗苗族刺绣作品引关注

本报讯(记者 杜娟 特约通讯员 潘梅花) 来自黔东南州雷山县的教师代表，带着雷山县第三小学同学们精心创作的非遗苗族刺绣作品精彩亮相。这些蕴含着苗族文化基因与孩童无限创意的作品，成为展览会上的一道亮丽的风景线，赢得了与会专家、教育同仁及社会公众的广泛赞誉。

展区内，一幅幅色彩绚丽、针法灵动的刺绣作品吸引了众多参观者驻足欣赏。这些作品主题丰富，既有苗族人对美好生活向往的吉祥图案，也有对苗族传统图腾如蝴蝶妈妈、龙纹

样的现代诠释。这些作品不仅是非遗传承融入美育课堂实践的丰硕成果，更是雷山县第三小学“非遗进校园”活动的集中体现。

近年来，雷山县第三小学持续开展“非遗进校园”特色教育活动，学校将非遗纳入各项教育教学与德育活动体系，除了非遗传承融入美育的教学实践，学校还开设了苗绣、芦笙、苗歌、剪纸等社团特色课程，以及具有本地区特色的苗族舞蹈课间操等，通过多元的实践活动，让民族文化传承的种子在孩子们心里生根发芽，实现非物质文化遗产在校

园中的“活态”传承。

展览期间，雷山县教师代表不仅热情地向来自全国各地的朋友们介绍苗绣的文化内涵和学校的教育实践，更向全国人民发出了“苗疆胜地、和美雷山欢迎您”的盛情邀请。

据悉，此次苗绣作品在国家级教育盛会上的成功展示，不仅是对雷山县教育创新与非遗传承工作的成功检阅，更是一次卓有成效的文化交流与推介。通过教育创新的窗口，雷山让世界看到了其深厚的文化底蕴，也向五湖四海的朋友递出了一张充满温度的“苗疆圣地”邀请函。

资讯

省教科院专家团队赴纳雍县视导 聚焦学前教育发展痛点



本报讯(记者 王军 特约通讯员 谢伟) 11月20日，贵州省教育科学院聚焦农村学前教育发展痛点，组建专项专家团队深入纳雍县宣慰街道中心幼儿园开展入园视导工作，以专业指导助推2025年农村幼儿园保教质量提质增效，为纳雍县农村学前教育发展注入专业动能。

此次视导工作由省教科院学前教育教研员杨洛娜全程领衔，集结了全省学前教育领域专家共同参与。团队以“问题导向、精准指导”为原则，围绕园务管理、日常保教、教研工作、卫生保健四大核心维度，通过实地查看、资料查阅、师生访谈、课堂观察等方式，开展全方位、深层次的“把脉问诊”，既全面检视园所当前办学现状，更针对性梳理工作短板与优化方向。

作为省教科院2025年农村幼儿园保教质量提升入园视导(第三期)的重点园所，纳雍县宣慰街道中心幼儿园以开放、主动的姿态积极配合视导工作，全力吸纳专家团队的意见建议，力求通过此次视导补齐发展短板，构建更科学的保教工作体系。

此次活动不仅是对单所幼儿园的专项指导，更旨在搭建“省市优质资源下沉农村园”的共享平台——通过专家团队的专业输出，将先进的保教理念、管理经验、教研方法传递至农村园所，帮助园所明晰提升路径。

六盘水水城区“智慧园丁”培训 83名语文教师集体“充电”



本报讯(记者 聂兵) 11月19日至20日，六盘水水城区“智慧园丁”项目——小学语文专题培训在水城区第二小学顺利开展，全区83名小学语文教师参加培训。

本次培训，以“关注学生核心素养，落实学科育人目标”为主题，聚焦小学古诗词教学的重点难点，采取“课堂示范+互动研讨+专题讲座”相结合的方式，着力提升教师专业素养与教学实践能力。

活动中，五位参训教师分别执教《望天门山》《夏日绝句》《江南春》等古诗词观摩课，并开展说课、议课交流；北京市海淀区正高级教师、特级教师张海宏校长作《小学古诗词教学的实践与探索》专题讲座并现场示范教学，从策略构建与素养落实等维度深化教师理解。

培训还设置了后期实践任务部署环节，推动学习成果向课堂教学有效转化。

此次培训活动，对提升水城区小学语文教师古诗词教学水平、推动学科育人理念落地起到了积极作用。下一步，水城区教育局将继续依托“智慧园丁”项目，深化教研指导，促进小学语文教学质量持续提升。

理论+实操+纠错 凯里市教育局组织学校食堂厨师培训



本报讯(记者 廖尚海) 凯里市教育局于11月15日组织义务教育阶段学校的170余名食堂厨师参加培训。

本次培训紧扣校园餐饮特点与安全需求，采取“理论授课 实操演练 现场纠错”相结合的方式开展。理论环节，重点讲解校园食堂食品安全规范操作、食品留样、营养配餐知识、烹饪操作技能及应急处置能力，专家围绕青少年生长发育需求，传授营养配餐知识，指导如何科学搭配食材、合理设计菜谱，兼顾营养均衡与口味特色。

实操演练阶段，专业厨师现场展示菜品调味技法、菜品烹饪技巧及厨具规范使用方法，针对常见菜品的标准化制作流程进行细致讲解，学员们分组实操练习，导师全程巡回指导，及时纠正不规范操作。

参训厨师纷纷表示，此次培训内容实用、针对性强，既更新了食品安全知识体系，又提升了实操技能，将把所学知识灵活运用在日常工作中，为学生提供更安全、营养、美味的餐饮服务。