

钱报《成长读本》走进课堂

“时事开讲”告诉你 新闻和生活的关系

本报记者 郭闻 通讯员 钟雅丽

昨天,许多学校做了开学第一课的始业教育。冬奥、女足、亚运等一系列与运动相关的词,成为开学第一课的热词。在寒假里,同学们深受体育精神的激励,开学之初,学校借冬奥会如火如荼、杭州亚运会开幕在即,将体育“不言败、不放弃”的精神引入了始业教育。

上学期末,杭州新世纪学校403班作为钱江晚报“时事进课堂”的实践试点,教师与记者一起联手上了一堂“中国在崛起”的班队课。在昨天的开学第一课上,实践的意义拓展到了整个学校,讲冬奥精神、讲体育拼搏精神成为各班开学第一课的主题。上周六,钱江晚报《成长读本》“时事开讲”刊登的关于女足的《不言败,开学最好的第一课》也因此进入杭州新世纪外国语学校课堂,成为开学第一课的教学素材。

开学致辞传递挑战精神

两位神秘“嘉宾”一早就在校门口迎接孩子们的到来。“哇,竟然是冰墩墩和雪容融!”同学们赶紧上前与人偶合影留念,也算是“一人一墩”啦!

虞大明校长在开学致辞中说:“超越自我,一起向未来。谷爱凌划时代的1620转体,中国女足的逆转绝杀,都让我们感受了挑战极限,超越自我的魅力和震撼。人生的竞技场上,我们都是运动员,运动员的精神底色就是不断突破、不断超越——字写得更漂亮,是超越;书桌整理得更整齐,是超越;跑得更快、跳得更高更远是超越;思维更敏捷、表达更流畅是超越;言行举止更彬彬有礼是超越。让我们用不断尝试,来孕育无限可能,用勇于挑战来超越自我,相信大家一定可以迎来属于自己的高光时刻!”

寒假里,学校推出的30秒运动挑战赛就是学生对自我的挑战。挑战赛挑战的是老师,分为30秒跳绳、投篮、颠乒乓球等多项,同学们挑战成功自然也就超越了自己。

“时事开讲”成为教学素材

各班的班队课跟随着“冬奥记忆”展开。开学第一课,舞台是孩子的,他们热情还原了从冬奥和女足中汲取的精神和力量。每一个班的孩子都将冬奥会中自己最心仪的新闻挑选出来,或做成PPT,或当场演讲,或写成作文。

604班的徐沛玲说谷爱凌的事迹给了她很大的激励。谷爱凌的妈妈觉得首保铜牌,但谷爱凌却向高目标发起了挑战,“相信自己能做到更难的事”,谷爱凌的事迹给了年轻女孩榜样的力量,让女生们能够不断地突破自己。

503班的同学们早已写下作文:北京冬奥会的舞台,不只属于胜者,更属于一切勇者、一切心有热爱的奋斗者。他们展现的,是坚韧之美,是人性之光。

403班则将《不言败,开学最好的第一课》一文打印出来发给每一位同学。同学们边看边结合自身提出了感想。许隽溢说:竭尽全力去踢球,即使输球也会得到原谅的。方一诺说:在学习中暂时落后不要紧,不放弃,不躺倒,就有进步的可能。凌衍豪说:寒假里参加了篮球冠军赛,也觉得很难,但是想想女足就能咬牙熬过来。沈奕阳说:连珠穆朗玛峰都能被征服,大家都要有攀登的勇气。

新闻+

在开学第一课上,同学们直接开启了“挑战自我”的新学期目标。这一些目标从劳动、卫生、学习、运动、兴趣等学生实际出发,十分详尽、有实操性。看起来也十分可爱有趣:

沈奕阳:我想和同学们找到更多共同话题;

王晨阳:寒假过后我重了10斤,新学期我要管住嘴迈开腿,减肥10斤;

郝欣荷:我要抓紧时间写作业,提高速度,争取在回家前清掉作业;

夏晨菲:我要坚持练习吹长笛,保证每天半小时的练习时间;

陈培元:我要坚持每天课外阅读半小时并做好批注;

何文泽:我要挑战成功一分钟双脚交互跳200个以上;

秦海溢:我要把抽屉整理干净。



503班叶颜绮在介绍谷爱凌坚持不懈的拼搏精神



604班叶予正述说着自己新学期的目标



404班章轩诚在展厅介绍短道速滑,分享什么是执着和勇气

食物过敏怎么办 特定益生菌能缓解

研究这个问题的浙商大傅玲琳获首届省青年科技英才奖

本报讯 2月15日,首届浙江省青年科技英才奖颁奖仪式在浙江省人民大会堂隆重举行,浙江工商大学教授傅玲琳获奖。

此次获奖者都是为浙江省经济发展、社会进步和科技创新做出突出贡献的青年科技人才,仅20人入选。

过敏性疾病影响着全球约30亿以上的人口,已成为发达国家的第六大慢性疾病,我国保守估计约有1~3亿的过敏患者。其中过敏的发生有50%由致敏性食物引起,食物过敏不仅严重影响了个体的身体健康和生活质量,有时过敏反应会非常严重,甚至致命。

食物过敏是指机体免疫系统对某些食物蛋白质的超常反应。那么,人体在摄入成千上万种食物蛋白时为何只有有限的蛋白种类成为致敏蛋白?不同个体的致敏蛋白种类为何又存在差异和特异性?浙

江工商大学食品与生物工程学院教授傅玲琳带领团队十多年科研攻关,围绕食品安全与致敏控制研究领域,针对致敏蛋白的识别与致敏性,创新性提出了肠道菌群介导细胞信号传递的分子致敏机制。

“食物过敏是一种由某种食物引起的过度免疫反应,主要由一种叫做免疫球蛋白E引起的,这种反应具有环境、饮食结构和个体差异性。”傅玲琳说,从2015年开始,她就和团队成员萌生了借助益生菌来调控免疫反应从而改善我国沿海地区水产品过敏的想法,并联合美国哈佛大学黏膜免疫及生物学研究中心的教授团队,在自主构建的水产源致敏蛋白小鼠模型的基础上,结合临床人群实验展开了研究,最终发现特定益生菌不仅能提高机体的免疫防御功能,还能通过优化肠道菌群及其代谢产物纠正免疫

细胞亚群的失衡,缓解或抑制水产品致敏蛋白引起的过敏反应发生。

除了致敏机制的研究,针对我国食品产业致敏原标签标识体系不完善的问题,傅玲琳团队还构建了食品原料致敏性物质高灵敏靶向评价体系,以及重构了致敏物质筛选平台,并发布了中国特色致敏蛋白检测技术和标准,填补了国内本领域空白,并为建立我国完整的食物致敏原风险评估标准体系提供理论和技术支撑。

除了科研上扎实求真,傅玲琳教授还坚持科普普及,牵头撰写了《食物过敏的奥秘》、《食用水产品》等5部食品安全系列科普丛书,通过传播食品安全科学知识来更好地奉献社会。

本报记者 郑琳 通讯员 林晓莹