

舌尖高手 杏坛名师

——记“2018 上海教育年度新闻人物”上海市信息管理学校陈珺老师

一专多能、演绎快乐烹饪的教育系统首位“上海工匠”，在柴米油盐的滋味里，诠释匠心的真谛，在精雕细琢的淬炼中，追寻教育的意义。专注，不止于舌尖的美味；执著，是师者不变的初心。



她，先后获评上海市劳模、全国黄炎培职业教育优秀教师、2018 上海教育年度新闻人物、上海工匠、徐汇区首届教书育人楷模等荣誉，她是上海市信息管理学校烹饪专业负责人，陈珺。在 20 多年教学生涯中，她始终坚守教学第一线，演绎快乐的烹饪教育。为了更好地教学，她利用课余时间充实自己，先后获得了中式面点师高级技师、西式面点师高级技师、国家二级营养师的资格证书，是名副其实的一专多能“双师型”教师。

从最会烹饪的女生成为教坛明星

初中毕业：放弃进入区重点高中，陈珺选择了中职校徐汇职校。“学一门手艺是一个不错的选择。”“那时酒店行业很热门，因为长相普通，做不了服务员；但我胆子大，会杀鸡，老师就建议选择烹饪专业。”

学烹饪：“当时全班 32 人，我不是最聪明的学生，但一定是最努力的。”“为了面点‘开酥’达到最佳效果，我每天练到深夜 11 点。”“练习时做出来的点心不能浪费，就送给邻居吃；练习的点心多得不计其数，邻居吃到不想再吃。”

毕业择业：“如果在酒店做点心，日复一日，年复一年，但做老师的感受完全不一样，每天面对学生，每个学生都是一个个体，每届的学生也不一样，很有挑战性”。

回到母校任教：“菜肴、点心的花色品种可以无穷尽，老师不可能每样都教学生，老师需要教会学生的是，自己去研究、开拓、创新的方法。”“作为一名教师，必须有一桶水，才能给学生一杯水。”

荣誉是新的起点：“一名从事专业技能教学的老师应坚守初心、执着专注、摒弃浮躁，在本职岗位上坐得住、做得精，这是专业教师应有的‘工匠精神’，我将为成为‘未来名匠’之师不懈努力。”

工匠之作

2018 年，一只精美的装饰面包，让“上海工匠”评委在陈珺的绝技高招展示中赞叹不已。这件作品历时一周完成，极致、完美、精益求精的工匠精神获得众口赞誉，自上海评选“上海工匠”以来，陈珺是第一位来自教育系统的“育人之匠”。

告诉年轻厨师的话

烹饪第一课就是“厨德”——从穿好厨师服入手。自进入厨房那一刻起，就必须戴好头套，不能有散落的头发；厨师服的标准穿法是，袖子要卷到肘部；擦桌子，洗水斗，换抹布，良好的行为习惯和职业规范培养是“匠之心”。

她和她的学生们、同事们

陈老师更像是朋友。一次校运动会我们几个都想为班级加油助威，但又不好意思大喊。这时陈老师却趴在窗口一个劲地喊：“16 烹艺 1 加油！”，带动教室里几个学生的热情。她像挚友那样让我们融入了校园生活。

（学生 徐佳汇）

课堂上，她会用严厉的目光扫视着全班，寻找上课不认真开小差的人，她会用适当增加作业量的方式来“惩罚”他们，平常做作业 6 张的饺子皮，她会增加到 10 张，但她的严厉蛮“可爱”，会走到受“惩罚”的同学身边，反复的教。在陈老



陈珺获评“上海工匠”作品



师的课堂上，有时我们会感到练习得很苦，但我们又很快乐。

（学生 周心怡）

我总是不明白包子怎样才能做出来整齐均匀又漂亮的褶子，令我十分沮丧，陈老师走上前来：“是碰到困难啦？没关系啊，要包出漂亮的包子，只要下功夫练，一定会成功的，来，我再示范一次。”耐心是我眼中陈老师最大的特点，这一特点使她在我眼中闪闪发亮，让我想跟着她愉快地学习！

（学生 赵锦彤）

我是一名从徐汇职业高级中学毕业的学生，学生时期，我家境贫困，学习成绩也不出色。记得母亲开刀缺钱，我晚上在医院陪夜，白天上课精力不集中，我甚至想过辍学去打工。当年我的班主任陈老师得知情况后，个人给了我母亲 2000 元，用于开刀，并告诉我目前最重要的任务是学习，没有什么比学好手艺更能帮助到自己，只有自己有了一技之长，将来才能立足于社会。陈老师还鼓励我参加星光训练，所有原料费都是她私人资助我的。母亲做手术的那天，我拿着比赛得奖的奖状来到母亲的病床前，眼泪忍不住掉下来。每每回想起这些点点滴滴，我总是忍不住鼻子一阵酸。

（往届毕业生）

五年前与陈老师成为同事。第一次去陈老师家做客，屋子里墙上贴着陈老师所有教过的班级学生合影，她和学生一起灿烂地笑着。陈老师从书桌底下拿出了整整两箱的班主任日记，厚厚的本子里，陈老师细细的写着每一个她的学生的点滴事迹，当我发现泛黄的本子上有我的名字时，激动不已。然后陈老师开着“小电驴”带着我顶着 38 度的烈日开始家访，她边走楼梯边告诉我，家访是做好班主任的第一步，了解一个学生先从了解家庭背景开始，这有助于开展今后的班主任工作。我们要尽自己的力，把事情做到最好。那一天家访，我们整整跑了 15 个家庭，直到星星偷偷爬上夜空。我追随着恩师的脚步，一步一步踏实地走好属于自己的教师之路，陈老师的高尚师德，深深地影响了我。

（原陈珺学生，现同事 王晓琳）

学校组织全校老师去无锡旅游，大家一同参观灵山梵宫时，同事们纷纷拿着相机手机给自己留影，陈珺一直将镜头盯着墙壁上的木质雕刻图案近距离拍图案特写，说是想给自己的西点制作留下素材。果真，没过多久，灵山梵宫精美的雕刻图案就在她的西点作品中被展现得栩栩如生，在天津举办的全国“中等职业学校教师素质提高计划”成果展上，教育部领导看见了这一作品，忍不住高度赞扬：“这是真的?! 这不是木雕? 真是太棒了! 太让人有食欲了!”

（同事 许倩）

陈珺是上海市中职校师资培训基地烹饪项目名师工作室负责人，她精心策划每次的活动内容，她说“这些兄弟学校的老师，放下工作来参加学习，绝不能走过场，浪费她们的宝贵时间，一定要让大家在我的工作室里获得专业能力上的提升，这样才对得起这些老师，对得起她们所面对的学生。”两年中，陈珺名师工作室根据学员实际情况量身定制了四十多次形式多样、内容丰富的活动。

（同事 赵洪声）