



——新——质——教——育——展——播——  
世界，因您而美！

编辑 谢颖  
版式 罗梅  
总检 罗张浩

▶▶在2024年高考中，达州中学的罗淞以713分夺得全省理科第二、达州市理科第一。一花独放不是春，百花齐放春满园。罗淞取得的成绩只是近年来达州中学优质教育的一个断面，2024年，该校中考A+1上线697人、A+类上线943人，高考一本上线1209人、本科上线2540人；3位同学被录取为空军飞行学员，录取人数创下近年新高。



# 达州中学奋力创建“巴蜀名校” 谱写“老家达县·宜美达川”教育新篇章

2024年春季学期，学校荣获国家级集体荣誉1次、省级集体荣誉3次，师生员工共获得省级荣誉7人次、市级82人次、区级245人次，奋笔写下学校高质量发展的华彩篇章。这些成绩的背后，有着怎样的秘诀？

## 努力把课堂还给学生

学生永远是课堂的主角，为了让学生更高效地学习，收获更好的学习效果，达州中学以深化课改为方向，提出了打造高效课堂。

学校注重重点规划精品教研、优化作业设计、多层次晒课等活动，突出听课中心在深化课改建设方面的重要作用。2024年春季学期，听课中心组织完成中层及以上领导听课327节次，年级组成员听课337节次，学科主任听课109节次，合计共完成听课773节次。

同时，重视拔尖创新人才培养。开展科技辅导员培训2次，召开3次专题会议重点研讨创新拔尖人才培养问题以及初高中衔接贯通培养模式。李中平老师指导廖旋羽同学的项目《寻祖与修谱》获得省一等奖、北京“盛通教育科学奖”。

2024年4月，该校VEX IQ代表队斩获川渝精英交流冠军赛一等奖；邱义云同学通过全国中学生数学联赛（初赛）并将于9月参加省赛；全国中学生物理联赛（初赛）中，12人参赛，8人被选拔参加省赛，邱义云、廖旋羽、赵建豪等同学获得省三等奖。2024年1月，学校成功入选“首批全国中小学科学教育实验学校”。

## 大力弘扬教育家精神

教育应该交给真正懂教育、爱教育的人，因此，达州中学以师德师风建设为抓手，大力



达州中学校园鸟瞰图。校方供图

弘扬教育家精神。

达州中学通过榜样激励引领，深入开展“最美教师评选”等系列活动，通过节庆日、开学典礼、表扬大会、LED大屏幕展播先进事迹等多种形式的宣传活动，大力宣传爱岗敬业、为人师表的先进事迹。

同时，进一步健全师德师风监督机制，定制师德师风测评系统，丰富师德师风考评方式。组织全体教职工签署党风廉政建设承诺书与师德师风承诺书，常态化开展“三类”交通违法行为整治行动，深入开展廉洁教育主题活动，增进师生员工的廉洁自律意识。

## 办达州人民满意教育

让孩子成才、让家长满意。达州中学一直朝着这个目标努力进发，通过内外合力，努力办达州人民满意的教育。

家校共育凝聚力。建立学校、年级、班级家长委员会并定期召开家长会，充分发挥家

长的参与和监督作用，听取家长意见和建议。通过家访、电话、微信等多种形式，及时了解学生在家表现，共同守护学生阳光健康成长。

同时，努力发挥学校自身优势和辐射引领、示范带动作用，通过教育精准帮扶，进一步深化达川区初中教育质量联盟以及普高教育联盟建设，继续系统开展万源四中“组团式”帮扶，托底帮扶万源石塘学校，启动麻柳中学帮扶工作，并量身制定教学帮扶方案，助力全市优质教育均衡发展。

下一步，达州中学还将不断提升办学内涵品位、教育教学质量、教师专业水平和学校软硬件实力，全力促进学校内涵发展，全速构建具有达州中学特色的高质量教育教学体系，全心办好达州人民满意的优质教育，接续谱写“老家达县·宜美达川”教育新篇章，奋力创建巴蜀名校。

吴发明 华西都市报-封面新闻记者 罗轩

# 中餐米其林收割机 银滩集团2025米其林上榜3家

旗下多家餐厅入选  
银锅连续4年蝉联米其林一星  
荣获最佳服务奖

2024年9月3日，2025成都米其林指南揭晓，银滩集团再度闪耀星空，旗下的Silverpot·银锅现代川菜、隐庐·古法川菜、银廬3家餐饮品牌四度荣耀蝉联米其林殊荣。

其中，Silverpot·银锅现代川菜连续四年蝉联米其林一星荣誉，隐庐·古法川菜、银廬四度荣耀米其林指南入选餐厅。另外，Silverpot·银锅现代川菜的任菲菲女士，荣获米其林服务奖，这一殊荣不仅是对餐厅及餐厅服务团队的肯定，更是对其卓越用餐体验的认可，也更是对银滩集团的坚定肯定，衷心感谢米其林指南。



银滩餐饮从品牌诞生之初，一直致力于追求食物的本味与精华，每一道星级菜品都经过精心的设计与严格的制作流程，以推动川菜的国际化表达。始终坚守传统川菜味型的多样性，并保持传统调味技法。精选环球优质食材、发酵物和香辛料，通过精湛的烹调技艺，用源于传统但跳脱传统的思维重新创作现代川菜，将川菜味道重新演绎，创造出独具创意与灵感的美味。

创始人周子铃女士，作为全球贡献推广大使，在“贡椒风味实验室”分享汉源花椒的香气，将它带到全球的米其林餐厅。从食材到餐桌，从产业到消费，持续践行食材的科学种植、传统调味、烹饪守正与创新、国际推广等，深入挖掘四川本土饮食文化，传承并发扬川菜烹饪技艺，打造有创意、懂美学的进阶川味表达。将四川贡椒推广至全球。集团始终围绕创新思维实践饮食文化，坚持多品牌创新的矩阵发展，菜品不间断且有节奏的推陈出新，服务层面也在标准之上进行科学提升，推动成都精致餐饮业的地区进步与外埠交流。

(广告)

蜀大侠 地道老成都火锅  
SHUDAXIA HOT POT



# 有料有豆花 非遗味道佳

## 锅底升级 寻味非遗



广告