

让教师“轻装”回归主业

永康全面规范社会事务进校园

□本报见习记者 刘桐青

日前,永康市高镇小学语文教师程文(化名)上完上午的最后一节课,趁着午休时间在办公室规划端午假期的出行安排。“现在假期不用值班了,时间都还给我们老师了。我想陪陪家人,好好放松一下。”程文一脸轻松地说道。

为减轻教师压力,减少非教育教学事务对教师教学的干扰,自2024年2月起,永康持续推进非教育教学事务进校园专项整治工程,并出台了一系列有效措施,取消一线教师周末与节假日值班便是其中之一。

据永康市教育局相关负责人介绍,全市专项整治工作紧扣“还校园清净,让教师回归主业,为学生创造良好的教育环境”这一核心思想开展,严格按照《2024年浙江省中小学社会事务进校园白名单》,规范进校

园事项。

白名单规定只有思政教育类、法治教育类、卫生健康类、安全教育类和科技劳动类等5类共10项社会事务可以进校园,其余未在名单中的事项一律被禁止。对照白名单,市教育局全面梳理了89所学校的非教育教学事务进校园事项。据统计,对负面清单进行专项整治后,共排查出非教育教学事务19项,其中,叫停12项,规范6项,整合1项,各类进校园事务压减75%以上,整治率达100%。

“以往学校开展科技劳动教育会组织各种主题活动,邀请家长、专家入校共同参与。而组织这类活动,教师需要投入大量的精力。”高镇小学党总支书记施金松说,“现在严格遵照白名单把控进校园活动,活动总量减少了,教师轻松了。”

学校还依据白名单整合了一批安全教育活动,把各类安全知识融合宣传,减少了教师组织活动的频

次。如针对视频安全、消防安全、交通安全、网络安全、禁毒防艾等主题安全教育,学校制定了“1530”安全教育活动方案,即每日放学前1分钟安全教育、每周五放学前5分钟安全教育,以及节假日放学前30分钟安全教育。

给一线教师减负,要在重入口端的同时,也要重出口端。为了给一线教师营造良好的教学环境,减少非教育教学事务的干扰,让教师能有更多精力专注于教学,永康制定出台了“三个严禁”。所谓“三个严禁”,是指严禁学校及负责人擅自承接任何影响师生正常教育教学秩序的活动和任务;严禁学校及负责人在迎接检查评审、走访慰问等活动中,过度渲染氛围,随意调整课程,抽调师生担任宣讲员、礼仪员,组织表演文艺活动等;严禁学校及负责人组织师生外出为任何组织及个人提供礼仪、表演、站台等服务,

确保师生正常教育教学秩序不被无端侵扰。

“严把‘查处问责’这一关,才能为师生营造良好的教育教学环境。”市教育局相关负责人说。为让好的政策落地落实,市教育局对查出的每一起组织师生外出站台事件,都会第一时间进行顶格处理,并在全市校长会议上通报警示。

此外,市教育局还大力推行“指尖减负”,如取消了强制性使用线上平台打卡的要求,规范了应用程序的使用,不得强制或变相要求教师下载安装与教育教学事务无关的政务App等。同时,在减轻教师生活负担上下功夫,让教师能够“轻装”育人。比如,永康实施了安居安心工程,打造“一镇一宿”教师住宿周转房,缓解非永康籍教师住房压力。目前,安居安心工程已累计投入建设资金8500余万元,惠及教师960余名。

浙江音乐学院越剧学院在嵊州挂牌成立

本报讯(通讯员 孟 欣)5月18日,浙江音乐学院与嵊州市人民政府在嵊州举行签约仪式,合作共建浙江音乐学院越剧学院。

双方将围绕学科建设、人才培养、产业发展等领域开展全面合作,以越剧学院建设为引擎,开启越剧艺术传承发展工程,逐步构建以越剧为核心的多学科综合人才培养体系,着力培养一批专业技能精湛、艺术素养深厚、综合素质全面、文化责任感强的新时代越剧艺术精英。

越剧学院将立足浙江,系统建构“越剧学”中国自主知识体系,构建全要素全产业链全生态“越剧学”学科,以科学理论带动越剧艺术有机融入当代社会文化语境,实现内容创新、表现手法和技术手段的转型,拓展越剧的传播及表达新空间,赋能越剧艺术新的生命力。同时,学院将采用“一体两翼”办学模式,统筹规划中专、本科与研究生教育教学。在学科和专业设置上,以“越剧学”建设为牵引,架构交叉融合式学科发展,在传统越剧表演、戏曲作曲、越剧音乐伴奏的基础上,系统规划越剧舞美设计、越剧戏文创作、越剧音乐创作等研究和专业建设。

据悉,越剧学院新生招录将按浙音招生政策和规范进行,在校生总规模控制在500人以内。

杭州余杭区：劳动教师技能大比武

本报讯(通讯员 宋 婷)近日,杭州市余杭区举办中小学劳动教师技能比赛。

经过前期作品征集和初选,本次技能比赛共有94名劳动教师同台竞技。比赛现场,参赛选手须在2小时内完成劳动作品制作和展陈。他们展示的技能涵盖木工、布艺、烹饪、编织、剪纸、雕刻、新技术应用等多个领域,成品包括纸扇、竹编等非遗手作,布袋、香囊等日用物件,创意三明治、茶点等美食点心。

据余杭区教育局相关负责人介绍,本次技能比赛旨在通过创新的教学设计与生动的课堂作品展示,引导劳动教师深挖教材里的文化密码,把传统技艺转化为劳动实践。近年来,余杭致力于在劳动实践中把技能训练升华为艺术创作与文化探索,打造了“传统技艺+生活实践+创新创造”三位一体的“良匠”劳育课程体系。

嘉兴南湖区:为青少年打造家门口的智慧运动空间

本报讯(通讯员 钟鑫媛 盛寒胜)“耶!我比你跳得远!”“你的动作不标准,AI老师都提醒啦!”“我们来挑战深蹲排行榜!”近日,在嘉兴市南湖区东栅街道的“好社区”运动健康中心,不少孩子正火热运动中。

作为浙江省首批“好社区”运动健康中心项目试点,南湖区以科技赋能体教融合创新实践,引入室内AI体锻屏与AI教学屏等智能终端设备,通过AI高科技产品,构建起“教、学、练、测”一体化的智慧运动空间,为辖区青少年打造运动能力提升的“第二课堂”。针对传统课外锻炼“无人教、无记录、无趣味”的问题,南湖区以东栅街道为试点,AI教学屏化身24小时在线的“金牌教练”,AI体锻屏将运动拆解为闯关挑战,通过排行榜机制激发良性比拼。目前,中心已上线语文诗词接龙等10余款跨学科运动游戏,日均吸引近百名青少年参与。

南湖区还将社区运动数据纳入学生体质健康评价体系,形成了“校内体育课+校外社区练”的闭环管理。与此同时,依托嘉兴市体卫融合数字化平台,中心为每个学生都建立了动态健康档案,运动数据通过云端同步至微信小程序,实现学校、社区、家庭的互联互通。“以前孩子做体育作业全靠自觉,现在AI可以自动记录,生成运动报告,我们做家长的就不用担心孩子运动‘划水’了。”市民张女士说。

接下来,南湖区教育体育局将深化“AI+体教融合”创新实践成果,不断优化AI体锻屏教学资源库,开发更多融合核心素养的跨学科运动课程,让青少年在家门口的智慧化运动中享受成长乐趣。



博物馆里体验中医药文化

5月18日是国际博物馆日。日前,浙江中医药大学浙江中医药博物馆特别策划了“河山春回——中医药与抗战”主题展和“杏林雅韵”中医药文化雅集游园会,弘扬中医药文化。图为参观者体验制作艾草锤。

(本报通讯员 李 佳 摄)

浙海大科技团队助力恢复岱衢族野生大黄鱼种群

本报讯(通讯员 沈家迪)日前,在温州市洞头区鹿西乡岙人岙海域,3万尾由浙江海洋大学牵头培育的岱衢族大黄鱼鱼苗在声波系统的“护航”下,成功“入住”全国首个大黄鱼“声波牧场”。

作为项目的技术主导方,浙海大联合温州市洞头区海洋开发研究院、黄色岛海洋渔业集团有限公司、中国科学院声学研究所、鹿西乡政府等单位,将智能声波系统应用于大黄鱼增殖放流。现场10个橙色浮筒通过发射特定频率声波,形成覆

盖160亩海域的无形围栏,既限制大黄鱼逃逸,又不干扰其他海洋生物自由活动。

此次放流的3万尾大黄鱼鱼苗,是浙海大党委书记严小军教授团队历时多年攻关的成果。团队通过大黄鱼种群遗传学研究和全基因组重测序技术,筛选出具有优良基因的岱衢族大黄鱼后代,并采用三级驯化技术培育出规格达200克、体长22厘米左右的优质苗种。该苗种与传统苗种相比,成活率提升60%以上,生长性能显著优化。“这些苗种

遗传性状接近野生种群,更能适应自然海域环境。”严小军表示,团队通过专项驯化技术解决了大黄鱼种质退化的核心难题,为后续增殖放流和自然种群恢复奠定了科学基础。

目前,团队已在3000尾大黄鱼鱼苗上打上了人工标记。“我们可以通过监测标记大黄鱼的存活率、逃逸率、保存率等,系统评估大黄鱼在海域的摄食效率、生存适应性和洄游规律,为优化增殖放流技术提供科学技术支撑。”严小军介绍,学校将与洞头区政府围绕大黄鱼繁殖生

物学、智能装备技术等领域开展联合攻关,着力破解海水养殖关键技术瓶颈,推动“牧养一体化”智慧无人渔场建设,助力实现大黄鱼自然资源种群恢复,也让海洋牧场释放更大的潜力。

黄色岛海洋渔业集团相关负责人表示:“与传统网箱养殖相比,无网环境养出的大黄鱼肌肉紧实,口感更接近野生品质。此次3万尾鱼苗放流后,各项研究数据将帮助牧场扩大声波覆盖范围,优化发声效果,助力企业降本增效。”

掌勺人进阶 校园餐提标

绍兴越城区着力提升校园食堂质量

□本报通讯员 陈漪楠 黎 欣

“校园餐不仅要美味,更要注意营养均衡和食品安全。”近日,在绍兴市职业教育中心的培训教室里,来自绍兴市越城区各中小学食堂的厨师正在接受中式烹调师(四级)职业技能培训。越城区教育体育局于日前启动厨师职业技能专题培训计划。

今年,区教体局全面升级校园食育体系,厨师职业技能专题培训计划是其中的重要一环。区教体局将分批次组织全区90余所中小学、幼儿园的128名食堂工作人员参加职业技能培训和等级认定考试。目前,第一批次的厨师正在参加培训,预计到6月底前,全区所有学校食堂的厨师将100%持证上岗。

“过去学校食堂的厨师入职门槛较低,部分人员缺乏专业培训,这次培训不仅能填补校园厨师持证上岗的规范空白,还能有效保障食材安全,培养一批既精通烹饪又懂营养的校园厨师。”区教体局相关负责人表示。

培训课程聚焦技能进阶、职业素养提升两大核心目标,不仅严格对标职业技能等级标准,还专门融入校园食品安全规范等实际内容。课程内容包括系统化技能教学、考证强化指导、个性化学习方案三大核心模块:从食材特性剖析、刀工火候训练,到科学营养配餐、将烹饪理论与热菜烹制、冷盘雕刻等实操紧密结合;针对考证需求,设置模拟考试、错题复盘等环节,精准攻克考点;根据学员基础差异,实施分层教

学,确保每名学员都能学有所得、学有所成。

“上了两节课,感觉收获满满!既学到了烹饪原料的专业理论知识,又安排了刀工、配菜等实操环节。学员们一起交流讨论,碰撞出不少创新灵感!”当天的培训课程结束后,东湖中学食堂的厨师汪永忠坦言,每天要和搭档为全校1300多名师生烹制午餐和晚餐,既要保证营养均衡、食品安全,又得满足大家多样化的口味需求,挑战不小。

有了好厨师,好菜谱也不能少。4月,区教体局下发了《2025年“越·营养”校园餐提标行动实施方案》,明确提升全区2.7万名在校初中生膳食经费补助标准,各区属初中在校生统一按照每生每餐1.5元标准补助午餐费用,城区初中在周

二、周四对校园餐提标,其他初中则安排在周三、周五。此外,由于幼儿园、小学、初中的学生所需的膳食营养结构不同,一年四季的应季食材也不同。因此,区教体局计划在原有的四季菜谱基础上,邀请膳食专家为不同年龄段的学生量身定制科学营养的菜谱。提标后各校的每周菜谱中的部分荤菜可在区教体局提供的“越·营养”校园餐提标建议菜谱中选择。

“让学生吃得好、吃得健康,是教育高质量发展的基础保障。”区教体局相关负责人表示,越城区将以厨师培训为起点,同步推进膳食监督委员会建设、A级食堂创建、营养菜谱研发等系列改革,构建起涵盖人员资质、过程监督、硬件升级、营养优化的全链条食育体系。



日前,宁波城市职业技术学院联合宁波市鄞州区首南街道社区卫生服务中心举办解压集市,让学生在游戏中释放压力,在互动中学习心理健康知识。图为活动现场。

(本报通讯员 干慧沁 摄)