

教育部发文 14项举措深化基础教育课程教学改革

近日,教育部印发《基础教育课程教学改革深化行动方案》,要求各地各校明确责任分工,建立健全推进机制,不断将基础教育课程教学改革引向深入。

《基础教育课程教学改革深化行动方案》以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导,贯彻党的教育方针,落实立德树人根本任务,以深入贯彻党中央、国务院关于义务教育、普通高中教育教学改革有关文件精神为出发点,全面实施义务教育、普

通高中课程方案和课程标准,突出育人方式改革,加强统筹指导,强化教学资源、教学评价、实验教学、培训研修等支撑,立足处理好统一规范管理与激发改革活力的关系,引导各地各校将育人蓝图转化为自觉的改革行动,引导校长、教师将育人理念转化为实际的教育教学行为,促进学生核心素养发展。

《基础教育课程教学改革深化行动方案》包括指导思想、行动目标、重点任务、组织实施四方面内容。第一

部分指导思想,主要包括推进课程教学改革的基本遵循和方向指引;第二部分行动目标,针对当前课程教学改革存在的主要问题采取行动,2023年启动改革,至2027年形成配套性的常态长效实施工作机制,基础教育课程教学改革形成新气象;第三部分重点任务,从课程方案落地规划、教学方式变革、科学素养提升、教学评价牵引、专业支撑与数字赋能五方面提出了14项举措,紧紧抓住制订课程实施规划、实施教学改革重难点攻

坚、加强科学教育、数字化赋能教学等关键环节和重点领域,推动课程教学改革落到实处;第四部分组织实施,主要包括加强组织领导、条件保障、宣传推广,为课程教学改革顺利实施提供保障。

教育部将加强工作指导,提供专业支撑,推动各地各校细化落实措施,及时总结并多种形式宣传推广典型经验、优秀成果,持续扎实推进基础教育课程教学改革。

据微言教育

爱眼科普进广场 呵护“一老一少”眼健康



检查视力

户外活动真能预防近视吗?孩子近视了怎么治?家长如何看懂视力报告,老人最常见的几大眼病有哪些……6月3日,以“‘睛’彩视界,‘光’明未来”为主题的全国第28个爱眼日科普宣传活动在宁波文化广场举办。眼科专家走进广场,直面市民答疑解惑,开展了一场别开生面、有趣有料的爱眼科普,呵护城市“一老一少”的眼健康。

□现代金报|甬派 记者 林桦

儿童青少年总体近视率 连续四年下降1个百分点以上

据悉,2019年7月,宁波市出台《宁波市儿童青少年近视暨脊柱侧弯综合防控工作实施方案》。四年时间里,市教育局、市卫健委开始联手打造宁波市医校共建近视防控圈项目。自2020年起,宁波市眼科医院对全市中小学视力检测数据进行汇总,启动“大样本、大平台、大数据+分析”模式,对近视高

发学校进行现场指导,“一对一”提供分析报告和解决方案。

近视防控成效也很显著。“最近,教育部公布了16个全国儿童青少年近视防控改革试验区,宁波市是其中一个。从2018年至2022年,宁波市儿童青少年总体近视率连续四年下降1个百分点以上。”宁波市教育局副局长胡斌在现场说。

专家科普了实用的眼健康知识

活动现场,几位眼科专家圆桌对话,向市民科普了实用的眼健康知识。“定期检查眼睛是一种科学爱眼的正确观念。我们在医院内打造了妙趣横生的眼健康科普馆,既想给家长孩子们提供一种就医之外的舒心和乐趣,也科普专业、科学的用眼知识。比起治疗,我们更希望防治在前。”全国近视宣讲团成员、宁波市眼科医院院长陈蔚介绍说。

如何针对性地为每一位学生做个性化眼健康防控方案?针对这一问题,陈蔚院长表示,以华师大宁波艺术实验学校 and 宁波新城第一实验学校为例,学校根据学生的视力、屈光度、眼轴、远视储备等数据,对每一位学生进行分码管理并

给出相对应的防控方法。“红色为已经近视人群,黄码为近视前期的学生,绿码为目前视力正常人群。我们重点关注黄码的学生。家长不用到医疗机构检查就可以了解孩子的视力情况和防控方法。”

宁波市眼科医院副院长、眼底病专家易全勇,结合多年的临床经验,围绕老年人常见的眼底病向市民做了解答。专家们针对市民关心的白内障手术治疗、斜弱视训练治疗等问题做了专业解释。

宁波市教育局、市卫健委相关负责人表示,儿童青少年近视防控工作,需要全社会共同努力、关心,家校共同参与,全民参与的积极氛围,共同呵护好孩子的眼睛,让他们拥有一个光明的未来。

馋了 110个鄞州校区食堂 线上展示菜品

6月5日,在鄞州区教育局的牵头下,辖区内110个中小学校区食堂开启为期一周的带量食谱和菜品照片线上展示。本次展示活动也在派友圈同步进行。大家切磋厨艺,氛围热烈。

□现代金报|甬派
记者 钟婷婷
通讯员 许玉燕
张俊杰 叶利娜



应麟书院食堂推行自助餐模式。

酸菜牛肉、玉米青豆炒虾仁、红烧鸡翅、小排鹌鹑蛋、咸笋鱼丸汤……派友圈上,各校展示的菜品看得人垂涎欲滴。

“没想到学校里的菜这么丰富,比我做的丰富多了。我孙子很挑食,每天为做菜伤透了脑筋。”一位二年级学生的爷爷如是说。

据悉,此次展示周活动旨在让各中小学校互相学习借鉴,让做得好的食堂起到引领示范作用,让工作有不足的食堂加强提升,努力让所有学校的孩子吃得放心、吃得舒心。

那么,学校里的食堂如何合理搭配,保障学生的营养均衡和食品安全?对此,记者采访了几个学校。

鄞州区应麟书院食堂相关负责人表示,该校每天给孩子们提供八菜一汤的自助餐,每周的菜谱由厨师长、营养师、后勤管理人员共同参与制定,从膳食平衡、荤素搭配、营养均衡等方面综合考量,同时按季节制定主副食相互搭配,甜咸、干稀、粗细有机结合,通过制定最符合学生口味、最利于学生成长的营养均衡的带量菜谱,让全校师生每天摄入足够的营养素。

“孩子们,今天的菜好吃吗?”“菜和饭够吃吗?”这是宁波市四眼碶小学每天轮岗的陪餐行政人员时常问孩子们的问题。据了解,该校每天会由相关陪餐老师填写菜品及质量的评价与建议,后勤部门及时反馈跟进。每年的家长开放日,学校还会邀请家长代表填写调查问卷,对学校中餐的品质及食堂服务质量进行及时监督与管理。

横溪中心小学是一所乡村学校,校园里有个9亩地的大农场“丰乐园”。该校十分重视劳动教育的落地,带着孩子们在农场里栽种了各种各样的有机蔬菜。青翠欲滴的黄瓜、粉粉糯糯的土豆、香滋滋的卷心菜……这些蔬菜也成了孩子们的盘中餐。

“每当有收获的时候,我们食堂工作人员也会过来采摘。红烧土豆、包心菜炒粉丝、蒜泥青瓜……这些时令的有机蔬菜,是同学们最喜爱的菜品。比如今天吃的红烧土豆是孩子们自己种的,孩子们吃得可开心了。接下来玉米快成熟了,到时候就能吃上美味的话梅玉米了。”该校食堂负责人吴洪钧说。