

校考规模缩小 文化课要求提高 允许部分科类兼报

明年起 我省艺考有新变化

□记者 田秀忠

本报讯 10月25日,记者从市教育考试院招生报名工作自11月1日开始,其中艺术类考生网上报名时间为11月1日9时至11月5日17时。

据介绍,今年4月,省教育考试院发布《河南省进一步加强和改进普通高校艺术类专业考试招生工作实施方案》。根据方案,今后艺考省级统考更规范,校考规模会缩小,文化课要求将提高。

从2024年起,我省艺术类专业招生分为美术与设计、音乐、舞蹈、书法、表(导)演、播音与主持、戏曲等7个科类,其中我省组织专业省级统考的为美术与设计、音乐、舞蹈、书法、表(导)演、

播音与主持6个科类。对于生源极少或考试组织确有困难的戏曲类专业,通过省际联考、校际联考或“考评分离”等方式实施。

与往年不同,从2024年起,艺术史论、艺术管理、非物质文化遗产保护、戏剧学、电影学、戏剧影视文学、广播电视编导、影视技术等高校艺术类专业招生不再组织专业能力考试,直接依据考生高考文化课成绩择优录取。另外,不再组织编导与制作类专业省统考。

考虑到艺术类考试的公平公正,我省未来将严格控制校考规模。2024年起,我省不再跨省设置校考考点,所有高校艺术类专业校考工作均在学校所在地组织。高校应积极采取线上考试或使用省统考成绩进行初选等方式,严格控制现场校考人数,原则上现场考试规模

不超过相关专业招生计划的6至8倍。

此外,2024年起,高校高水平艺术团不再从高校招生环节选拔,由相关高校从在校生中遴选培养。除组织校考的艺术类专业外,所有艺术类专业均安排分省招生计划。

梳理方案不难发现,今后我省艺考招生更加重视省统考成绩。对于少数专业特色鲜明、人才培养质量较高的艺术院校,对考生艺术天赋、专业技能或基本功有较高要求的高水平艺术类专业,可按程序申请在省统考成绩合格生源中组织校考。其他高校及专业原则上应直接使用相关专业省级统考成绩。

市教育考试院负责人表示,强化省统考可以减轻考生经济、精力等多方面的负担,并有利于提升文化课素养。允许部分科类兼报。今后,艺术类

考生根据本人艺术专业特长,可从我省艺术类专业招生的7个科类中选择1个或以上科类报考;除须统一参加笔试的美术、书法、音乐、表(导)演类(戏剧影视导演方向)外,其他科类可以兼报。这意味着考生上线机会增多。

近年来,由于部分高校对艺考生文化课要求偏低,家长和学生对艺考又有认知误区,导致部分学生“功利性报考”,将艺考当作升学捷径盲目报考,这样既不利于学生的长远发展,也不利于高校对高质量艺术人才的培养。

今后,艺考生想要考取理想的大学,还需在文化课上多下功夫。为进一步扭转部分高校艺术类专业人才选拔“重专业轻文化”倾向,我省明确提出,将分类划定、逐步提高艺术类各专业高考文化课考试成绩录取控制分数线。

我为群众办实事



健康义诊进乡村

10月25日上午,新华区人民医院医生在新新街街道校尉营村义诊。

当日,新华区新新街街道校尉营村联合新华区人民医院举行“健康义诊进乡村”活动,助力“五星”支部“文明幸福星”创建,为村民的身体健康保驾护航。本报记者牛超 摄

想找中医名家瞧病 快来鹰城广场

本周六这里有“健康鹰城”大型中医义诊活动

□记者 王春霞 实习生 黄丽思

本报讯 10月25日,市卫生健康委传来好消息:本周六(10月28日),一场中医药助力“健康鹰城”大型中医义诊活动将在鹰城广场举行。想找中医名家瞧病的市民,莫要错过这个好机会。

今年10月1日,是《河南省中医药条例》正式实施一周年。为促进中医药振兴发展,方便群众家门口看中医,市卫健委决定组织全市中医专家在鹰城广场举行大型中医义诊活动。活动具体时间为10月28日上午8:30至12:00。参加义诊活动的50多位中医名家分别来自市直各大医院和各县(市、区)二级以上中医院,涉及中医内科、外科、妇科、儿科、骨伤科、皮肤科、疼痛科、康复医学科、针灸科、推拿科等

众多科室专业。从发布的专家名单来看,宋兆普、方居正、马立人、李兴永、陶宪印等我市首届名中医将参加现场义诊活动,为市民把脉瞧病。

据了解,义诊活动将包括4个板块内容:

法规宣传板块,宣传《河南省中医药条例》等法规内容,普及中医文化知识和健康养生常识;

名中医义诊与健康咨询板块,提供疾病咨询、初步筛查、诊断和一般治疗;

中医适宜技术体验板块,提供推拿、针灸、刮痧、耳穴贴压等15种以上的中医适宜技术体验服务;

中医药特色文化互动板块,展示中药茶饮、足浴包、面膜、中药标本识别、预防青少年近视耳贴等特色中医药文化,进行八段锦展演,开展趣味猜中药有奖问答活动内容。

正宗的郟县豆腐菜 里面应该放多少粉条

《郟县豆腐菜烹饪技艺》平顶山市地方标准发布

□记者 吕占伟 孙书贤

本报讯 10月25日,从市市场监管局传来消息,《郟县豆腐菜烹饪技艺》平顶山市地方标准(征求意见稿)顺利完成,从郟县豆腐菜烹饪技艺的术语和定义、原料及要求、餐饮用具、制作工艺、感官要求、卫生要求等方面对郟县豆腐菜的烹饪技艺进行规范,特别是对高汤熬制、辣椒油制备等9类制作工艺进行了明确规定。

据市市场监管局标准化科负责人周钊钊介绍,郟县豆腐菜是一道用料考究、独具特色、有着千年历史的风味小吃,是郟县传统饮食“六绝”之一。经过多年传承发展,郟县豆腐菜形成了今天“用料考究、色鲜味美、香而不腻”的特色,曾获“鹰城地方特色名吃”“中华名小吃”等称号。

正宗的郟县豆腐菜有何烹饪技艺标准?这关系到郟县豆腐菜烹饪技艺的传承以及相关产业的发展。今年7月,由郟县市场监

管局和郟县赵家风味豆腐菜、郟县薛记豆腐菜餐饮品牌方联合起草的《郟县豆腐菜烹饪技艺》平顶山市地方标准(征求意见稿)顺利完成,从郟县豆腐菜烹饪技艺的术语和定义、原料及要求、餐饮用具、制作工艺、感官要求、卫生要求等方面对郟县豆腐菜的烹饪技艺进行规范,特别是对高汤熬制、辣椒油制备等9类制作工艺进行了明确规定。

周钊钊表示,《郟县豆腐菜烹饪技艺》平顶山市地方标准发布实施后,将促使人民群众更加放心消费,促进郟县豆腐菜烹饪技艺的传承以及相关产业的发展,助力地方政府塑造特色品牌,进一步推动县域经济发展,提升我市餐饮和文旅品牌的知名度、美誉度。

2024年全市工伤预防重点领域项目开始申报

申报截止时间11月19日

□记者 李科学

本报讯 记者10月24日从市人力资源和社会保障局获悉,当日的市工伤预防联席会议研究确定了2024年全市工伤预防重点领域,即日起开始进行项目申报,截止时间为11月19日。

据市人社局工伤保险科负责人介绍,2024年全市工伤预防重点领域包括矿山行业、化工行业、机械制造行业、交通运输行业、冶金行业、建材行业、建筑行业、纺织行业、放射诊疗机构等。各行业协会、大中企业等社会组织可

根据这9类重点领域提出2024年拟开展的工伤预防项目,编制项目实施方案等,于11月19日前将拟开展的工伤预防项目申报至市人社局工伤保险科,需同时提交纸质材料和电子版。

据了解,工伤预防项目主要包括工伤事故、职业病预防宣传和培训。开展相关预防知识和政策宣传,并对用人单位、职工和社会公众进行工伤预防知识、政策、技能、安全培训,可增强员工的工伤预防意识,引导企业安全生产,降低工伤事故发生率。