

今日高邮微信
高邮日报手机报

在线投稿: http://tg.gytoday.cn 新闻热线: 84683100

详情请浏览“今日高邮”网站 http://www.gytoday.cn

定了! 2020年音乐和美术将成为扬州中考项目

教育主管部门表示:新政策主要考查学生基本素养

□ 记者 管玮玮

记者从市教育局获悉,备受社会各界关注的音乐、美术纳入中考项目事项终于尘埃落定。日前,扬州市教育局已正式向扬州各县(市、区)教育主管部门下发了《扬州市初中毕业升学艺术素质测评实施方案》。该方案规定,今年秋季新学期入学的扬州初一学生,在2020年(也就是3年后)参加全市统一初中毕业升学考试时,将增加音乐、美术两门学科的素养考试。那么,这一新政策的具体细则是如何规定的?它的出台会给学生们带来新的学习负担吗?带着这些问题,记者采访了市教育局有关负责人。

【新政解读】

据市教育局体艺办相关负责人介绍,从这份出台的方​​案可明确看出,三年后初中毕业升学艺术素质测评科目为音乐、美术两大学科,包括艺术素质过程评价和音乐、美术学科素养考试两部分。

其中,艺术素质过程评价由各学校根据“中小学生艺术素质测评指标体系”,制定本校初中阶段学生艺术素质测评的具体办法,报当地教育主管部门审核同意后,以学年为时间段对学生分阶段实施;音乐学科素养考试以教育部《全日制义务教育音乐课程标准》为依据,以初中阶段现行教材的教学内容为考试范围,考核考生基本音乐素养;美术学科素养考试以教育部《全日制义务教育美术课程标准》为依据,以初中阶段现行教材的教学内容为考试范围,考核考生基本美术素养。

在具体的成绩表现方式上,此次文件规定,学生艺术素质过程评价主要以A、B、C、D四个等级呈现,最后列入学生综合素质评价。其中学生初中三年平均成绩在90分以上的为A等,75分至89分为B等,60分至74分

为C等,59分以下为D等。

音乐、美术学科素养考试成绩满分各为50分,以考生成绩按比例折换成相应的等级来操作。也就是说,主要按学生考试分数在测试总人数当中的排列位置折算成A、B、C、D四个等级来呈现。

值得一提的是,学生艺术素质过程评价和音乐、美术学科素养考试分别以等级计人,供高中阶段学校录取时参考。其中C等及以上考生方可报考四星普通高中,A等考生方可报名参加普通高中艺术特长生自主招生试点学校相应科目的艺术特长生自主招生。同时,普通高中在使用艺术招生计划进行招生时,以及职业学校招收相应艺术类专业学生时,也应根据实际情况提出相应的等级要求。

【热点跟踪】

关注已久的新政策终于出台了,广大学生家长、教育主管部门对此是如何看待的?中考又增加两门考试项目会不会增加学生负担?会不会引发家长把孩子送到外面辅导机构进行突击学习?带着这些问题,记者随机进行了相关采访。

在市区某中学家长接送点,家长赵女士在接受记者采访时坦言,非常支持这一政策的出台。“音乐、美术纳入中考后,肯定对提高学生审美能力有帮助,也可进一步改变学生艺术素养不被重视的情况。”赵女士说,就拿自己孩子成长的过程来看,小学低年级时,学校都会开足、开齐相关音乐、美术课程。可是上了初中以后,随着课业负担的不断加重,学校的音乐和美术课已变得可有可无,甚至经常被其他主课所挤占,孩子每天不是看书就是做题,要不就是背单词,业余兴趣爱好几乎没有,真是太可怜了。现在政府将美术和音

乐纳入了中考考试范围,学校肯定就会越来越重视音乐和美术教育,学生也能更好地从学校获知系统的音乐、美术知识。作为家长来说,也可不用花那么多钱送孩子到外面的机构去学习。

另一位学生家长何女士在接受采访时也表达了与赵女士同样的想法,但她道出了大部分家长心中的一些担忧。“如果教育部门在组织学生考试时,仍像考语文、数学和外语那样,要求学生死背题目,那么就会违背制定这一政策的初衷,当然也会无形之中增加孩子学习负担。所以,应更加注重对孩子整个艺术学习过程的考核,最后的考试成绩所占比重不宜过大,这样家长们就不会为了分数而给孩子突击学习了。”

另外,记者在采访中还了解到,有许多农村学生家长对新政的出台,表示出了很大的担忧。很多人认为,由于目前农村学校大都存在音体美教师师资力量不足的状况。如果将音乐和美术再纳入中考项目,那么占据更多优质教育资源的城市孩子势必比农村学生更具有竞争上的优势。

对此,市教育局体艺办相关负责人也表达了自己观点。“此次,扬州借鉴江苏其他地级市的做法,将音乐、美术纳入中考,主要是为了倒逼学校抓好艺术素质教育,促进各地各校开足开齐音乐美术课程,提高教学质量。”该负责人解释,受当下应试教育思维影响,不少学校特别是农村学校往往是“考什么教什么”,不考的不教,音乐美术课程开课乃至师资配备都受到影响。音乐、美术进中考,可有效改变这种状况。

市教育局体艺办相关负责人表示,音乐、



美术进中考,只是合格性考试,而非选拔性考试。所考核的内容也是着重于音乐、美术课程基础知识、基本素养。如考查基础知识时,有可能给出一幅画,要求考生写出画作的作者,而这幅画基本可以在初中学习过的课本上找到,学生只要按要求上课就能够过关。所以不会增加负担,家长们不必紧张。

采访中,记者还了解到,就目前许多农村家长所担忧的新政策实施后农村师资力量配备不足等问题,市教育局人事科主要负责人表示,为了有效改善这一状况,近两年来,我市除了不断加大对现有农村任职和兼职音体美教师的培训、强化对各县音体美开课情况的日常监督和巡查以外,还在每年新教师招聘中有目的地增加音体美教师的招聘人数。“尤其是今年的新教师招聘中,我市首次降低了农村小学和初中学校音体美教师的招聘门槛,将原先的本科及以上学历降低到大专以上。”该负责人表示,相信通过这一系列的政策出台,农村学校的音体美教学质量将会有一定的提升,现有教师资源不足的现状也会有一定的改善。

全域旅游·相约高邮

美味高邮——寻找地道“汪氏家宴”

汪曾祺的美文,以温馨、隽永、唯美、崇尚自然、绵延悠长的韵味,迷倒了无数汪迷,捧读他的美文,你会觉得连纸张的味道都变得很美好。而汪曾祺的美食,更是以独特的魅力,迷醉了海峡两岸众多文人雅士,并因此获得了除作家、剧作家、散文家、书画家之外的另一个头衔——美食家,而且是“全方位美食家”。因为他不仅对美食有高品质的鉴赏力,还能系上围裙下得厨房烹饪一手好美食,更能把吃的感受、吃的氛围、吃的渊源、吃的文化以及每道菜用什么料、怎么做,用雅致、细腻的语言,描绘得头头是道、饶有风味、别有才情。很普通的菜,经他的文字一摆布,便成了诱人的美食美文,不仅没有了油腻的烟火味,而且直接就延伸到了审美境界。

软兜长鱼

软兜长鱼,又称“软兜鳝鱼”,是淮扬菜中最负盛名的一道菜肴,因成菜后用筷子夹起,像孩童的兜肚袋而得名。

选料和做法

- 1.肉质鲜嫩的鳝鱼,彩椒、洋葱、大蒜洗净备用。
- 2.首先对鳝鱼进行处理,锅内放入清水,加入盐、香醋,用旺火烧沸,迅速倒入鳝鱼,盖紧锅盖,待鳝鱼停止蠕动,嘴张开,用长勺轻轻翻动,三分钟后将鳝鱼沥水捞出进行处理。
- 3.用竹片刀将鳝鱼划开,取脊背肉一

拍两段备用。

4.将洋葱、彩椒、蒜片切好后放入热锅中翻炒爆香,放入处理好的鳝鱼,倒入生抽、料酒,撒上味精、胡椒粉翻炒,颠锅即可装盘。



醉虾

醉虾,江南地区特有的河鲜美食,其口感饱满鲜香,酸甜可口,吃上一只真的是唇齿留香,令人回味无穷。而作为“汪氏家宴”里的凉菜,汪老自然不会放过这道极具特色的美食。在汪老的《切脍》中这醉虾又叫呛虾。文中是这样写道的,我们家乡的呛虾是用酒把白虾醉死了的,解放前杭州楼外楼呛虾是酒醉而不待其死,活虾盛于大盆中上腹大碗,上桌揭碗,虾蹦得满桌,客人捉而食之,用广东话说,这才真的是生猛,故这道菜又名满台飞。

从汪老的词句中可见这道菜的鲜美程度。有一次汪老的好友金先生从高邮捎

去两瓶醉虾,汪老突然问金先生什么是最好的下酒菜,金先生回答说不知道,他就说醉虾,有它喝酒足矣。如今这道美食在水产丰富的高邮,可以算得上是家家户户最爱的凉菜美食,下饭下酒,爽口清香,有此佳肴,三餐足矣。

选料和做法

- 1.将鲜活虾放入酒中浸泡一小时。
- 2.浸泡期间调制佐料,准备好料酒、葱、姜、蒜、白糖、胡椒粉、芥末、醋、酱油等。小葱、生姜、蒜切末,香菜切碎放入盘底。
- 3.将浸泡过的活虾放在香菜上面,葱、姜、蒜、白糖、胡椒粉、芥末、醋、酱油等混合,搅拌均匀,浇在醉虾上,这道口感饱满鲜香的醉虾就完成了。

鱼我所欲也(节选)

文 | 汪曾祺

除了烤鳝背、炆虎尾等等名堂,主要的做法一是炒,二是烧。鳝鱼烫熟切丝再炒,叫做“软兜”;生炒叫炒脆鳝。红烧鳝段叫“火烧马鞍桥”,更粗的鳝段叫“闷张飞”。制鳝鱼都要下大量姜蒜,上桌后洒胡椒,不厌其多……

切脍(节选)

文 | 汪曾祺

与切脍有关联的,是“生吃螃蟹活吃虾”。生螃蟹我没吃过,想来一定非常好吃。活虾我可吃多了。前几年回乡,家乡人知道我爱吃“呛虾”,于是餐餐有呛虾。我们家乡的呛虾是用酒把白虾(青虾不宜生吃)“醉”死了的。解放前杭州楼外楼呛虾,是酒醉而不待其死,活虾盛于大盆中,上覆大碗,上桌揭碗,虾蹦得满桌,客人捉而食之。用广东话说,这才真是“生猛”。听说楼外楼现在也不卖呛虾了,惜哉!……



蟹黄汪豆腐

蟹黄汪豆腐,“汪氏家宴”里的家常小菜。水乡百姓家家做,常常吃。尤其寒冬时候,炖得滚烫的一锅蟹黄汪豆腐,热气腾腾地盛进盆,端上桌,你一汤匙他一羹勺地舀出来,努起唇尖,略吹一吹,一吸溜,马上就进了嘴,入了喉,滑进了胃,周围的寒气瞬间让喷香温热的蟹黄汪豆腐赶跑,马上就暖和过来了,咂咂嘴唇,感觉又香又美。也许窗外还飘着雪花,真正的滴水成冰,桌前的一家人却吃得鼻尖上冒汗,那种食物的满足感,真的能让人感到幸福。

选料和做法

- 1.高邮湖大闸蟹,正宗的草鸡蛋,内脂豆腐。将螃蟹蒸熟,剔出蟹肉与蟹黄切碎,将内脂豆腐切成丝



状混入水中。

2.锅中放油烧热,下葱花、姜末煸炒爆香。下蟹肉、蟹黄炒开,烹料酒去腥,加适量高汤煮开。

3.放入切好的豆腐,加盐,沸腾后转中小火烧几分钟,待豆腐烧入味,加味精调味(也可以用水淀粉勾芡),在上面撒上青蒜即可。

豆腐(节选)

文 | 汪曾祺

“汪豆腐”好像是我的家乡菜。豆腐切成指甲盖大小的小薄片,推入虾子酱油汤中,滚几开,勾薄芡,盛大碗中,浇一勺熟猪油,即得。叫做“汪豆腐”,大概因为上面泛着一层油。用勺舀了吃。吃时要小心,不能性急,因为很烫。滚开的豆腐,上面又是滚

开的油,吃急了会烫坏舌头。我的家乡人喜欢吃烫的东西,语云:“一烫抵三鲜。”乡下人家来了客,大都做一个汪豆腐应急。周巷汪豆腐很有名。我没有到过周巷,周巷汪豆腐好,我想无非是虾子多,油多。近年高邮新出一道名菜:雪花豆腐,用盐,不用酱油。我想给家乡的厨师出个主意:加入蟹白(雄蟹白的油即蟹的精子),这样雪花豆腐就更名贵了。