

轮岗支教为“择校热”退烧

2015年芝罘区进一步扩大轮岗范围,42所薄弱学校迎来“新老师”



本报3月26日讯(记者 李楠楠) 今年烟台市芝罘区继续实施义务教育段全面禁止择校政策,与之相配套的政策之一就是进一步扩大骨干教师轮岗范围,轮岗交流教师年均增长20%,为“择校热”退烧,届时42所薄弱学校迎来“新老师”。

长期以来,由于硬件设施、教学质量、师资等方面存在差距,中国的中小学被家长们分为三六九等,拥有优质教育资源和名师的中小学也成为家长争抢的“香饽饽”,“择校风”愈演愈烈。

择校实际上就是择师。师资是义务教育均衡发展的关键。一直以来,好教师往优质学校流动现象持续不断,导致薄弱学校、农村学校师资力量越来越弱。

记者从烟台芝罘区教体局获悉,芝罘区去年全面禁止择校以来,部分老城区学校教师超编与城郊学校师资力量短缺的矛盾日益突出。今年继续实施义务教育段全面禁止择校政策。为推动教育均衡发展,今年芝罘区大力推行教师跨校轮岗工作,促进市区教育均衡发展。

今年芝罘区继续将教师轮岗作为全区教育工作的重点之一,进一步扩大轮岗范围,增加轮岗人数,提高轮岗实效,切实盘活内部教师资源。力争轮岗交流教师年均增长20%,到2020年全区50%以上教师都有轮岗经历。

结合2015年义务教育阶段各学校生源分布情况,将五中、奇山中学、养正小学、建昌街小学等学区生源少、教师超编较多的老城区学校划定为教师轮岗的主要输出学校。将福安中学、世回尧中学、峰华小学、官庄小学等原郊区街道辖区所属的32所中小学和办学基础相对薄弱的10所市区学校划定为教师轮岗的输入学校,使教师轮岗的流向更加科学合理。



杨攀在课间休息时指导班里学生学习。本报记者 韩逸 摄

轮岗教师杨攀:

“轮岗也是一种锻炼和提升”

“到城郊学校教学,既是我自己一个锻炼的机会,也能够帮助到更多的学生,是个非常好的机会。”从教9年,杨攀老师一直在南山路小学任教,去年他主动请缨到黄务小学轮岗教学。

记者在黄务小学见到杨攀,他正在利用课间时间为小学生们解答疑问。“我觉得,与其叫轮岗,不如叫学习,轮岗给我提供了学习和提高自己的机会。”杨攀说,“一来黄务小学,学校领导就

让我作为数学教学骨干,担任三年级数学教研组长,三年级一班、二班的数学和三年级的科学教学工作以及实验室管理工作。”

“自从担任三年级数学教研组长以来,我不再一味地自己埋头苦干,而是站在教研组长的角度来对待教学,带动教研;不再满足于可以应付这些学生,而是开始利用课余时间看更多的书来充实自己。”杨攀说,“对我来说,无论性格还是办事方法

上都与以前不同了,是这个集体让我学会了宽容和理解,培养了我处理问题的能力,使我有了一个质的飞跃。”

“能够赢得学生的喜爱,受到家长的好评,得到学校领导的肯定,是最值得我高兴的。”杨攀说,“我自己在黄务小学轮岗交流的同时也得到了进一步的锻炼,无论在思想上、业务上都是受益匪浅的。”

本报记者 李楠楠

相关链接

教师轮岗划定“硬杠杠”

按照要求,义务教育阶段公办学校在编在岗教师、校长、副校长,男不满50周岁,女不满45周岁均需参加轮岗。在同一学校或同一岗位任满三届的校级领导或中层干部必须进行校际交流,在同一学校任教10年以

上的教师原则上必须参加交流,同时,结合新一轮中小学中层干部竞聘工作,规定市区学校的教师报名参加中层干部竞聘除满足学历、职称、荣誉等基本条件的同时,应有2—3年的农村学校或薄弱学校的任教经

历。符合交流条件的校级领导参与交流的比例不低于80%,符合交流条件的名优教师参与交流的比例不低于15%,逐步实现每所薄弱学校至少有一名区级名师引领。

本报记者 李楠楠

两场“肢体演技”剧6月来烟PK

大剧院多场精彩演出今日开始售票

本报3月26日讯(通讯员 贺莹晶 记者 孔雨童) 3月27日,孟京辉经典作品《两只狗的生活》在烟台大剧院上演。当天,《艺术为人民,魏你歌唱——魏松音乐会》《美国茱莉亚音乐学院钢琴、大提琴、小提琴室内乐音乐会》《美国亚利桑那少女合唱团音乐会》《摇滚芭蕾》,韩国爆笑功夫剧《功夫世家 JUMP》多场精彩演出将开始售票,来大剧院看演出,约吗?

与戴玉强、莫华伦并称我国三大男高音的魏松,将于5月5日献声烟台大剧院。在演出票价方面,魏松倡导低票价,让更多观众走进剧院欣赏古典音乐。因此,烟台大剧院以最低50元,最高280元的票价面向广大观众。

作为烟台大剧院每月一场的低票价市民音乐会,5月30日、6月4日,港城观众将欣赏到《美国

茱莉亚音乐学院钢琴、大提琴、小提琴室内乐音乐会》及《美国亚利桑那少女合唱团音乐会》,票价最低30元,最高100元。

6月,两场“肢体演技”剧来烟PK。6月6日,激情、奔放的《摇滚芭蕾》将舞动港城,无论从视觉还是听觉上都极具冲击力

和现代感,非常符合当代年轻人的口味。而6月13日上演的韩国爆笑功夫剧《功夫世家

JUMP》,是融合武术、杂技、舞蹈以及众多喜剧元素为一体,以一个功夫家族为故事背景,展开一系列近在咫尺的飞檐走壁、舞蹈一样连贯优美的筋斗、不需要威亚的空中穿梭。

肢体演技PK的两场演出,烟台大剧院特为观众设置了套票购买形式,满足家庭观众的购票需求。单场单张票价最高为280元,最低仅50元。

风雨155周年,烟台山喜迎华诞

以学术交流带动发展,今日举办第四届“烟台中法医学论坛”

本报3月26日讯(记者 宋佳 实习生 王峰) 在烟台山医院建院155周年华诞之际,恰逢“烟台中法友谊医院”6周年,3月27日—29日将举办以“新常态—建立体系医学思维”为主题的第四届“烟台中法医学论坛”。

烟台山医院始建于1860年,前身是法国天主教会建立的“天主教堂施医院”,是山东建院最早的规模性西医院之一。到今天,已发展成为一所技术力量雄厚、专业门类齐全、重点专科突

出、医疗设备先进的大型现代化市级综合性三级医院。

自2009年3月,经中法两国卫生部批准增加“烟台中法友谊医院”,成为中法建交50多年来唯一两国政府批准的技术合作医院。此前,烟台山医院举办了第三届“烟台中法医学论坛”,就医院管理、急救管理和急诊医学、骨科、肿瘤等领域展开了深入、广泛的探讨,为国内外同道提供了学术交流的平台。

今年正值烟台山医院建院155周年,医院开展第四届“烟台

中法医学论坛”,论坛设主会场和13个分会场,同时涵盖了国际及省市级21个继续医学教育项目。共邀请国内外80余名学者、专家做报告,从中法医学交流、医院管理到心血管、肿瘤、骨科、检验、医学影像、妇幼保健、生殖健康与围产医学、呼吸及危重症医学、血液净化、骨外科护理、乳腺及女性生殖系统病理以及医学相关领域诸多学科。

“烟台中法医学论坛”的举办,加强了全市与国内外的医学交流,开阔了全市医务工

作者的视野,以学术交流带动发展,组织同行进行广泛交流与沟通,达到共同提高的目的。”烟台中法友谊医院院长张树栋说。

“建筑面积22.4万平方米的东院区正在建立中,主体工程将于今年国庆节封顶,明年四季度门诊楼和部分病房楼将投入使用。”张树栋说。届时,新院区的功能定位是大综合,突出省级重点专科骨科和肿瘤专业;老院区功能定位是妇幼保健大专科,小综合。

市政府召开全市森林防火工作会议

本报3月26日讯 25日下午,市政府召开全市森林防火工作会议,安排部署当前森林防火工作。副市长徐少宁出席会议并讲话。

徐少宁指出,从现在开始到清明节前后,历来是我市森林火灾的高发期,各级各部门要克服麻痹侥幸心理和畏难厌战情绪,时刻保持高度警觉,提高快速反应能力,采取坚决措施,全力打好春季森林防火攻坚战。要立即对林区及周边重点部位和区域进行全面梳理排查,重点是林区内工矿企业、农家乐饭店、养殖户、居民户,以及林内高压线路、重要保护目标等设施。倡导文明祭祀,严查驴友游客野外用火。要健全各级包保责任体系,将森林防火责任落实到林区、山头、地块,切实做到山有人看、林有人护、火有人管,责有人担。各驻烟大中专院校要加强师生教育管理,增强防火意识,严禁违规用火;靠近林区的大中专院校,要成立学生防火志愿者队伍,设置检查站,严防火种进山入林。

相关新闻

鲁大设立森林防火志愿服务队

本报3月26日讯(记者 李楠楠) 春季是全市森林火灾的高发期。26日,记者从鲁东大学获悉,鲁东大学专门成立了森林防火志愿服务队,参加森林防火工作,在进山路段巡逻看守,禁止火种入山。

驻烟高校中,鲁东大学后山森林资源丰富。26日,记者从鲁东大学获悉,鲁东大学全面启动“千万学子消防宣传大行动”。全校选拔的190名组织策划、宣传教育能力过硬的消防志愿者齐聚杏坛广场,与学校聘请的消防官兵辅导员一起,通过现场授课、参观体验、实践操作等形式,分组开展森林防火巡查、宣传活动,使广大师生熟练掌握消防法律法规、消防常识和疏散逃生技能。

鲁东大学“千万学子消防宣传大行动”将历时8个多月,至11月30日结束。

芝罘开展“食安山东”示范企业创建活动

本报3月26日讯(记者 秦雪丽 通讯员 张立尧 李宁) 为打造“食安山东”餐饮服务品牌,芝罘区市场监管局现面向大众餐饮连锁企业、名优餐饮企业、地方风味名吃企业,开展“食安山东”示范企业创建活动。

记者了解到,按照规定的条件和程序,芝罘区市场监管局对申报“食安山东”示范企业的单位将进行材料审查、现场抽查、满意度调查与网上公示、专家评审等工作程序。

大众餐饮连锁企业创建标准:山东省依法登记注册;具有完备的执业手续,证照齐全,合法经营;中央厨房达到A级;门店量化分级B级以上;连锁门店8家以上或申报前一年营业额达到1500万元以上等。

餐饮中华老字号创建标准:在山东省依法登记注册,拥有世代传承的产品、技艺和服务,近3年未发生较大以上食品安全事故等。

地方风味名吃创建标准:全省范围内制作的中餐,具有地域性和民俗性,通过蒸、炸、煮、烙、煎、烤、烧、炒等烹饪技法制作,不属于大菜类和一般主食面点的风味食品;餐饮企业证照齐全,实施“厨房亮化”等。