

# 分类推进·学科融通·学用结合

## ——教育部新闻发布会聚焦加强中小学科技教育

构建协同贯通的育人体系、建设开放融合的课程生态和教学方式、注重形态多样的资源开发和环境建设……近日,七部门联合印发了关于加强中小学科技教育的意见。

11月12日,教育部举行新闻发布会,介绍意见相关情况。

“中小学阶段是培养学生科学兴趣、创新意识和实践能力的重要时期。”教育部基础教育司司长田祖荫介绍,一段时间以来,教育部会同有关部门协同发力,将科学素养培养要求融入各学科课程标准,加强和改进中小学实验教学,推动中小学科技教育取得积极进展。

“着眼提升青少年科学素质,2022年以来,全国科技馆联动1.4万余所中小学,开展‘科学之夜’‘科技馆大讲堂’等场景式、体验式活动4.8万场次。”中国科协科学技术普及

部副部长任海宏说。

田祖荫表示,科技素养培育是一个循序渐进、纵向贯通的过程。意见遵循学生认知发展规律,着力构建“阶梯式”育人体系。

例如,意见提出,小学低年级重在通过生活化、游戏化情境,点燃和呵护好奇心;初中阶段聚焦真实问题解决,开展跨学科项目式学习;高中阶段鼓励学生接触科技前沿,进行实验探究和工程实践,系统掌握科研方法。

“科技依赖人才,人才源于教育,高质量科技教育是连接二者的桥梁。”在同济大学副校长许军看来,从基础教育抓起,系统提升青少年科技创新能力,有助于发现科技“好苗子”,畅通成长通道,为国家持续输送战略科学家、卓越工程师与高水平创新团队。

围绕坚持学科融通、加强学用结合,意见也提出一系列具体要求,推动育人方式变革。

在强化跨学科融合方面,意见提出,推动学生在探究科学规律的过程中涵养人文情怀,在人文浸润中培育理性思维与创新精神;在创新课程生态方面,意见提出,加强前沿科技成果向课程教学资源转化,开发优质科技教育课程资源;意见还提出引导学生主动学习、交流研讨,动手实验、实践探究,综合运用多学科知识和技能解决问题等要求。

“意见注重引导学生随着学段提升和能力增长,逐步开展基于真实情境的小型工程实践项目,培养创新精神、动手能力。”田祖荫说。

许军认为,意见尤其注重育人目标和资源的有效衔接,通过高校、科研院所与中小学深度合作,有序开放优质科研资源,为“小军激发科学兴趣、初中夯实科学基础、高中引导创新实践”的成长路径提供有力保障。

加强中小学科技教育,也需要社会各方协同,形成工作合力。为此,意见在建强师资队伍和推动协同育人方面提出明确要求。

“当前,小学科技教育仍然面临着专业师资不足、实践场所有限、课程资源碎片化等现实挑战。意见的出台,有助于这些难题的破解。”北京第二实验小学校长芦咏莉说,“目前,我们重点依托‘教联体’机制,引进高校、科研机构、科技企业、场馆等优质资源,拓展教学空间,构建开放、协同、可持续发展的科技教育生态。”

任海宏表示,中国科协将继续发挥好科技馆在激发青少年科学兴趣、提升科技素养、培育科技后备人才等方面的独特优势,加强校内外科技教育资源的共建共享、整合运用,推动科技教育高质量发展。

(新华社北京11月12日电)

记者11月12日在重庆开幕的  
2025专精特新中小企业发展大会上获悉

**我国已培育国家级  
专精特新“小巨人”企业  
超1.76万家**

“小巨人”企业以占全国规模以上  
工业中小企业3.5%的数量

贡献了9.6%的营业收入和13.7%的利润

新华社发(宋博 制图)

## 新华时评

教育部日前发布《关于进一步减轻中小学教师非教育教学负担若干措施的通知》,围绕督查检查评比考核清单、非教育教学任务、借调借用管理、数据填报、课后服务等提出硬性要求,明确不得将“留痕资料、台账记录”作为教师评价依据。

通知指出了问题症结,也给出了解决路径。切实为教师减负,不仅需要明确举措,更要把制度刚性落实为基层常态,真正让教师回到课堂,让教育回归本质。

长期以来,一些地方和学校把看得见的“痕迹”当作抓得住的“业绩”,会议多、表格多、App多、打卡多,迎检迎评频次高;与教学无关的活动进校园、进课堂,层层摊派;公开课、评比展演不断“材料化”,本该是育人导师,却变成“表格战士”。

这些非教学事务侵占备课、批改与辅导时间,挤压教师专业成长空间,削弱职业获得感,放大校矛盾,最终会损害学生的学习质量与学校的育人生态。

真正落实为教师减负,必须校准评价方向。对教师的评价要回归课堂与学生发展,而不是将参与非教育教学任务情况与考核评优硬性挂钩,课后服务有益学生,也要尊重教师,规范总量与时段,保障合理补偿,防止课后服务异化为“自愿加班”。

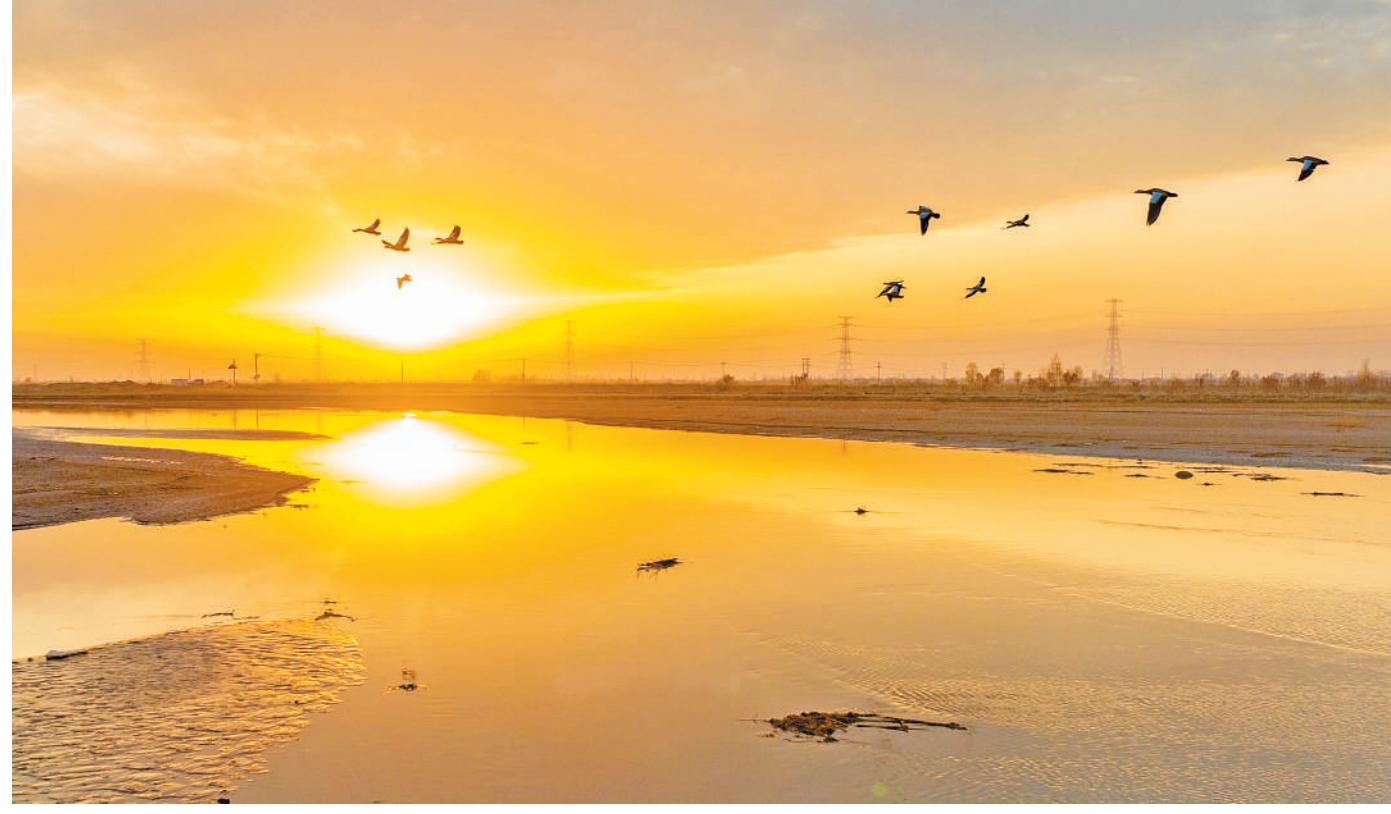
从“规定上墙”到“减负落地”,有不少具体工作要完成。为教师设立“合理拒绝”的通道,形成制度性保护。对强制打卡、积分排名等让广大教师头疼的“指尖上的形式主义”,整合相关应用与数据平台,统一入口、统一标准,实现一次采集、多方共享,压减重复填报与多头报送,让教育数字化真正给教师做减法,而不是添麻烦。

减负不是减责任,而是教育回归本质、治理回归常识。将教师的宝贵时间还给教学和备课,就是让教师轻装上阵、静心育人,让学生体验更高效课堂、拥有更良好的成长环境。

(新华社北京11月12日电)

## 保护黄河湿地 守护候鸟家园

宁夏平罗天河湾国家湿地公园位于宁夏石嘴山市平罗县境内,紧邻黄河,是黄河流域重要的生态屏障。随着黄河流域生态环境不断改善,如今这里已成为候鸟的栖息乐园。近年来,平罗县加大对黄河湿地的保护力度,科学系统推进湿地生态修复治理,通过智能监测平台,及专业巡防队伍开展全天候巡查的方式,织密生态防护网络,守护候鸟家园。



↑11月11日,候鸟在宁夏平罗天河湾国家湿地公园上空飞翔。



11月11日,工作人员在宁夏平罗天河湾国家湿地公园内观察候鸟。



11月8日,候鸟在宁夏平罗天河湾国家湿地公园栖息觅食。

均新华社发

## 全谷物食品如何更多走上餐桌

你经常吃燕麦、荞麦、藜麦吗?又是否了解哪些食物是全谷物食品?

所谓全谷物食品,是以全谷物为主要原料制成、全谷物含量达到一定比例的食品。

2024年底,七部门印发《国家全谷物行动计划(2024—2035年)》,旨在增加全谷物供给与消费,助力节粮减损,促进营养均衡,提升粮食安全保障和人民健康水平。

如何让更多全谷物食品走上餐桌?近期以来,“新华视点”记者进行了调查。

消费端:全谷物消费有较大提升

空间

“全谷物是天然的‘营养素包’”“全谷物中的B族维生素、矿物元素等微量营养成分比精制谷物多40%至90%,富含膳食纤维”……王女士最近了解到这些知识后,想将家中主食换成全谷物,但事情比预想的要麻烦一些。

“煮的时间很长,不如平时煮米饭、面条来得快。糙米煮粥大概要一两个小时,或提前浸泡半小时以上,而普通大米只需要半小时。”王女士说。

国家粮食和物资储备局科学研究院首席科学家谭斌介绍,精制谷物比全谷物口感更好、更易保存。长期以来,我国居民已形成“精米白面”的精制谷物消费习惯,短时间难以改变。“糙米、胚芽米营养价值高,但销量不太好,因为口感不佳、饱腹感强,如果不提前浸泡很难煮熟,很多消费者倾向于把它当成减肥产品。”一家大型连锁超市的售货员说,“如果消费者注重口感,我就会推荐好烹饪、更柔软的燕麦。”

增加全谷物供给与消费,既能促进营养均衡,也可助力节粮减损。然而,数据显示,当前我国全谷物消费占谷物消费的比例不足1%,有较大提升空间。

《中国消费者全谷物认知状况报告(2021)》显示,消费者对全谷物的认知水平整体不高,仅有24.6%的消费者能准确识别全谷物,95%的消费者对全谷物的营养价值认识不全面,仅有不足15%的消费者知道每天该吃多少全谷物。

一些消费者说:“对全谷物产品的认知不多,常见的只知道糙米和全麦面包。”记者注意到,不少售卖全谷物产品的商超、电商平台也没有明显的宣传提示。也有消费者表示,市场上部分产品打着“全麦”“杂粮”旗号,但实际全谷物含量不达标,难以通过外观、标签准确判断。

供给端:创新推出更多高品质全谷物食品

在电商平台,以免泡快煮扁粮、煮粥杂粮、即食麦片、全麦产品等为主的全谷物产品琳琅满目,销量靠前的几家全谷物产品月销超过1万单。记者在多地数家大型连锁超市也看到,全谷物产品种类相对丰富。

国内一家烘焙企业相关负责人介绍,近年来,以全麦、燕麦、黑麦面包等为代表的全谷物产品在烘焙领域逐渐流行,消费整体呈增长势头,但相对而言,局面还未打开。

贵州一家大型连锁超市相关负责人介绍,以该超市在全省近50个经营门店数据来看,2024年全年销售全谷物类产品约38000公斤,仅占全粮食品类的0.12%。

为进一步推动全谷物食品供给和消费实现动态平衡,形成供需适配的全谷物产业发展格局,多地企业通过推动全谷物关键共性技术创新,创制更符合大众消费特点和习惯的全谷物食品。

由山东省农业科学院粮食储藏与减损团队主导研发的高品质全麦粉及全麦面制品制作技术,现已推广应用。烟台、青岛等地企业利用这一技术,实现了速冻全麦面饼、全麦挂面、全麦粉、全麦吐司等系列产品的规模化生产,市场反响良好。其中,全麦挂面于9月下旬投产,第一批约5吨货品销售一空。

山东省农业科学院粮食储藏与减损团队负责人龚魁杰说,主打健康理念的全谷物、全麦等产品更多进入市场,是发展适度加工的生动案例。

“以小麦为例,借助技术手段使其副产物得到食物化利用,可达到和普通小麦粉的品质、口感、细密度一致的水平,且膳食纤维、微量元素含量高,有益于人体健康。”龚魁杰说,新技术有很大应用空间,有望让小麦食物化利用率提升到90%左右。“我们公司种植了千余亩红米。红米富含膳食纤维和氨基酸等微量元素,有利于健脾消食,防止贫血。”安徽省太湖县泉之之道农业有限公司董事长赵金根说,红米产量低、种植成本高,如果直接作为主食,口感一般;为适应年轻消费者需求,公司自建了烘焙工厂,研发了红米酥饼等20余款产品。

“推动全谷物产业发展是系统工程。”谭斌建议,在生产更多符合消费者需求的全谷物新产品的同时,可通过开展全谷物宣传引导行动,加强多渠道、多主体、多场景的全谷物科普活动,加快形成并发布全谷物营养健康科学共识,倡导全谷物膳食健康消费。

“推动全谷物产业发展是系统工程。”谭斌建议,在生产更多符合消费者需求的全谷物新产品的同时,可通过开展全谷物宣传引导行动,加强多渠道、多主体、多场景的全谷物科普活动,加快形成并发布全谷物营养健康科学共识,倡导全谷物膳食健康消费