

# 2024年中考周六开考

## 提醒:应对考试这些细节别忽视

6月22日起,2024年陕西省初中学业水平考试将拉开序幕,为了帮助每位考生及家长了解考试信息,西安市教育局6月17日提醒考生、家长,考前、考中这些细节不能忽视。

### 科学规划赴考行程

西安市教育局提醒考生,一定要牢记时间,从容赴考。考生和家长应充分考虑考试期间的交通、天气以及入场等因素,合理规划赴考路线,测算赴考所需时间,选择最佳出行工具,提前抵达考点。

考试前平稳过渡是保证水平发挥的重要条件。保持适度紧张,但不进行过度复习。可以稍微复习一下基础知识,看看模拟试卷或作文。不要过早睡觉,以免早晨过早清醒,但也不可再熬夜。

### 提前做好考试用品

清点考试用品,并且放在明显的位置,避免第二天早上考前忙于寻找,影响应考的心情。考试用品主要包括:准考证(考前认真阅读准考证上的考生答题须知及考生守则);2B铅笔至少两支、橡皮一块;0.5毫米的黑色签字笔至少两支;直尺、圆规等,不要带涂改液、修正带;必要的生活用品,如清凉油等,严禁携带手机等通信工具进入考场。

### 考前合理膳食

考试及备考期间考生要注意科学饮食,应该以清淡为主,注意平衡膳食,少油少盐控糖。食材要选择日常食用的当季品种,多吃蔬果、奶类、大豆、杂粮,适量吃鱼、禽、蛋、瘦肉,荤素合理搭配。考试前及考试期间,家长不要打乱考生的饮食规律,不要盲目给考生增加各种“补品”和偏方食品,谨慎选用所谓的健脑食品以及孩子从来没有吃过的食物,以免引起肠胃不适,影响复习和考试。要科学识别虚假广告,特别是以宣传强化记忆、补充大脑、增强记忆力等夸大保健食品效果的广

告,保持理性消费。

### 做好个人卫生防护

外出就餐应选择持有《食品经营许可证》环境干净整洁的餐饮服务企业,并索要发票或收据,不在无证照的餐饮单位、路边摊用餐。慎食熟卤菜、凉菜冷食等高风险食品,不食用四季豆、野生蘑菇、发芽土豆、鲜黄花菜等易引起身体不适的食品,不生食海产品,不购买“三无”食品。

家庭用餐应使用新鲜食材,制备食物时要生熟分开,防止交叉污染。烹饪食品(特别是禽畜肉、蛋、水产品)要烧熟煮透后方可食用。食用时令瓜果要充分浸泡、洗净并尽可能去皮后再食用。网络订餐应选择有实体店、证照齐全、距离近、口碑好、信誉高、实施“明厨亮灶”的餐饮单位。食品送达后要认真检查包装、食安封签是否完好。收到食物后及时食用,切勿长时间存放,必要时可对食物二次加热。

考生应做好个人卫生防护,勤洗手,必要时消毒,注意餐具卫生,倡导分餐制,降低“病从口入”概率。用餐时应注意辨别食物是否新鲜,颜色和味道是否正常。随着气温升高,考生易出汗要及时补充水分,饮用水以白开水为宜,不能用饮料代替饮用水。不宜食用太多冷饮,以免造成胃肠功能紊乱,引起腹泻。

### 答题时

#### 尽量保证会做的都做对

考试中,遇到不会的题目不要慌张,先跳过去做其他题目,如有剩余时间再攻克难题,“胆大心细,沉着冷静”永远是成功的秘诀。切忌得失心太重,反而影响考试的发挥。

中考试题通常包含较难的部分,绝大多数考生无法答出所有的题目,因此在考场上一定要坚持“我不可能都会做,但一定要把会做的做对”的心态,适当放弃花费数分钟也无法得出思路的难题,把时间用

在其他题目上,尽量保证会做的都做对。

拿到试卷不要急于答题,应先听取监考老师的说明,检查试卷是否有污染、破损、有无漏印或字迹不清等,然后在试卷规定的地方填写本人姓名、准考证号。

### 书写要工整忌潦草

考试开始后,先通览全卷,大致了解整张卷子,克服“前面难题做不出,后面易题没时间做”的问题。如

在通览过程中脑海中出现思路,一定要赶紧在草稿纸上简单记录,以免遗忘。但通览不是精读,注意不要花费太多时间。

认真审题,避免下笔千言、离题万里。考试时不仅要弄明白题目的条件、内容、范围以及重点,还应注意答题形式,规范答题。“书写要工整,卷面能得分”,第一印象好会在阅卷老师的心理上产生光环效应:书写认真——学习认真——成绩优良——给分偏高。

做完选择题后马上涂答题卡,选择题多的科目每完成一道题,都要先涂好答题卡。一些考生总是习惯把答题卡放在最后去涂,这样很危险。万一由于最后一两道题做不出来,冥思苦想之际忘了时间,会造成极大遗憾。此外,还要注意答题卡样式是横排还是竖排。尽量按照题目先后顺序答题,不要一看见某一道大题会做就先做,而把小题放在后面做。

本报记者 张彦刚 实习生 马学飞

## 高考填报志愿在即,省教育考试院提示 查阅高校招生章程 这些信息需要重点关注

本报讯(记者 张彦刚 实习生 马学飞)近期,全国各高校2024年本科招生章程陆续发布。招生章程是考生填报志愿时了解高校基本情况和当年招生政策的重要途径。2024年陕西省高考志愿填报在即,高校的招生章程有哪些信息需要重点关注?

为此,陕西省教育考试院提醒考生家长,高校的招生章程是高校向社会公布有关招生信息的必要形式,其内容必须合法、真实、准确、表述规范,经其主管部门依据国家有关法律和招生政策规定核定后方能向社会公布。招生章程一经公布,不得擅自更改。学校法定代表人应对学校招生章程及有关宣传材料的真实性负责。高校依据招生章程开展招生,招生章程不仅对高校有很强的约束、规范作用,也为考生创造了更加公平、公正、公开的竞争环境。

对于考生和家长而言,招生章程是了解高校招生政策的主要途径,是填报志愿时不可或缺的参考资料。招生章程主要内容包括:高校全称、校址(涉及分校、校区等须注明),层次(本科、专科),办学类型(如普通或成人高校、公办或民办高校或独立学院、高等专科学校或高等职业技术学校等),招生计

划分配的原则和办法,专业教学培养使用的外语语种,思想品德考核及身体健康状况要求,进档考生的录取规则(如对考生加分成绩的使用、投档成绩相同考生的处理、进档考生的专业安排办法及专业调剂录取办法等),学费标准,学生资助政策及有关程序,颁发学历证书的学校名称、证书种类及其他信息,联系电话、网址,以及其他须知等。

陕西省教育考试院提醒考生及家长,查阅招生章程,首先要了解院校基本情况,包括隶属关系、院校性质及层次、收费标准等内容。设有分校及多个校区的院校,还要关注考生所选专业在哪个校区就读,其毕业证书、学位证书的印章是否带有分校或校区的字样。通过这些,考生和家长就可以对想要了解的高校有个大致认识。除了看学校的性质层次、办学类型、收费标准等信息外,考生还要认真阅读录取规则。其中包含了很多重要信息,如调档比例、退档情况、加分政策、单科成绩要求、身体受限、外语语种、专业报考等具体要求。

高校进行专业录取主要有分数优先、专业优先等方

式。高校具体使用哪一种方式,会在招生章程中明确。录取规则是招生章程的重中之重,准确把握有利于考生更加理性选择,并且规避小概率退档风险。

体检条件方面,高校一般都会提示考生参阅《普通高等学校招生体检工作指导意见》及有关补充规定。根据专业的性质、特点,对考生身体素质、生理条件作出补充规定。考生在报考时,注意这些身体条件的限制,以免出现因身体条件退档的情况。

招生章程作为高校向社会公布的规范性文件,必须公示。考生可以登录各高校的官方网站查看。各高校审核通过的招生章程也会上传至中国高等教育学生信息网“阳光高考”招生信息发布及管理平台向社会公示。考生也可以通过陕西招生考试信息网“2024年陕西省高考宣传季”专栏(即将上线)、“陕西考试招生”微信订阅号底部菜单栏、“陕西考试招生”微信小程序(即将上线)点击进入院校详情页查看具体内容。

2024 考试季  
·家有考生



## 一笼包子里的“烟火人生”

每天中午12时许,西安市碑林区东厅门的“小杨大包”都会迎来第二个“就餐高峰”。排队外带、店内就餐的食客络绎不绝。

“小杨大包”的创始人名叫杨宏卫,是地道的西安人。他已经开包子店25年了,从小杨到老杨,他的生活也如这一笼笼热气腾腾的包子,蒸蒸日上。

有人说,把爱好当作事业的人很幸福,杨宏卫就是这样的人。1999年,他本着“找个营生”和“喜欢”两个关键词,将一个黄底红字的“小杨大包”招牌挂在了西安市碑林区东厅门街边。

25年里,“小杨大包”每天清晨用热气腾腾的包子唤醒城市味蕾。

“包子好不好吃?这要看住在附近的居民买不买。”经常来买包子的顾客说的话,成了杨宏卫做出好包子的标准。

杨宏卫对包子有着严格的“标准”要求,从发面、配菜、搅拌馅料、蒸包子,所有工序都要严格把控。

“包子里的肉必须是要买当天新鲜的大肉,回到店里现搅碎;蔬菜必须洗干净,洗到水清亮为止;包子皮是老面引子自然发酵擀出来的,在包包子之前还要醒够40分钟。”杨宏卫说,馅料都是自己调制的,配料除了调味料和少许菜籽油外,再无其他添加。

“用心做包子,食客是能吃到的。”渐渐地,“小杨大包”被周边居民接受并追捧。

“买包子的人有东郊的、西郊的,也有人开车远路到此吃包子的。”杨宏卫说,他家包子很受欢迎,附近的居民中,从小吃到大,又带着孩子来吃。“可以说是吃出了情怀。”

做一件事不难,坚持做好一件

事很难。25年来,除了过年有10天假期,杨宏卫几乎都坚守在包子店,每天早晨6点开始剁菜拌馅。卖了多少包子?他也数不清。现在每天卖5袋面粉(约合250斤面粉)和300斤的菜。

“小杨的包子我吃了十五六年了,皮薄馅大味道也好,价格十几年没变。”6月15日中午,家住菊花园的赵阿姨端着两个西葫芦和茄子馅的包子,找了一张桌子坐下吃了起来,咬一口包子,在包子浇上辣椒汁,再搭配一碗苞谷糝稀饭。“素包子1.5元一个,肉包子2元一个,我今天这顿早餐一共花了6.5元,便宜还吃得舒心。”

“师傅,茄子包刚上笼屉,12分钟才熟。”“小杨大包”的店员告诉顾客,需要耐心等待。

“等吧,谁让我好这一口呢!”顾客坐在旁边的凳子上等待。



杨宏卫为顾客装包子。

排队买包子是“小杨大包”日常营业的状态。25年里,杨宏卫守着一门手艺,也守着一个“诚”字,攒足了人气。

“方寸之间,有热爱,有坚守,有烟火人生。”杨宏卫说,他将一如既往、踏踏实实地做好每一个包子,让

它成为顾客心中难以忘记的味道。

文/图/视频  
本报记者 朱娜娜



扫码看视频

口碑小店绽“新机”