

《陕西省提升学生体质健康水平三年行动计划》公布

『七大行动』护航青少年健康成长

11月13日,记者从陕西省教育厅了解到:为落实立德树人根本任务,促进学生全面发展,由省教育厅、省发展改革委、省财政厅、省人社厅、省自然资源厅、省体育局六部门联合制定的《陕西省提升学生体质健康水平三年行动计划》(以下简称“计划”)近日公布,陕西省将以“七大行动”全面推进学生体质健康水平提升,推动学校体育工作高质量发展,护航青少年健康成长。

每天综合体育活动时间不低于2小时

据悉,计划明确实施“教育教学质量提升行动”。要求保障体育课时,积极推进义务教育阶段学校每天开设1节体育课,鼓励高中增加体育课时,确保中小学生每天综合体育活动时间不低于2小时。高等学校一至二年级本科生开设不少于144学时体育必修课,专科生不少于108学时体育必修课,其他年级学生和研究生开设体育选修课并计入学分。任何学校不得以任何理由和方式减少或挤占体育课时,体育课因天气原因且室内场馆不足以开展体育活动的,可调整为健康教育。优化课堂组织,杜绝“说教式”“放羊式”体育课,落实课程标准规定的运动负荷和练习密度,让“出汗”成为体育课常态。

义务教育阶段引导学生树立

正确健康观,帮助学生掌握1至2项运动技能;高中阶段发展学生运动专长,引导学生养成健康生活习惯,塑造积极向上的健全人格;高等教育阶段体育课程,开设不少于15门的体育项目,指导学生提升运动专长,养成良好锻炼习惯。

实施“师资队伍强基赋能行动”。优化师资配备,配足配齐体育专任教师,鼓励培育全科教师,采取共享模式及购买服务等方式保障教学力量。鼓励招聘符合条件的优秀退役运动员、优秀退役军人到中小学任教。强化教师培训。分类分层实施周期性体育教师全员培训,保证每位体育教师每年接受不少于80学时的继续教育,让体育教师“会上课、上好课”。

加快学校体育场地规划和改扩建

实施“体育场地设施升级行动”。加快场地改造,将学校体育场地规划建设以及用地纳入国土空间规划予以优先优惠。加快学校体育场地规划和改扩建,新建学校按标准建设配置,已建成学校加快原有体育设施升级改造。盘活场地资源,通过“上天入地”立体扩容的方式,利用走廊、校园“金边银角”,对校园空间进行轻量化改造。打造人人、处处、时时可及的校内“微运动场”。

体育部门推进公共体育场馆向中小学校免费或低收费开放,允许学校合理利用周边公共体育场地开展体育教学,有效提高社会场地设施使用效率。自然资源部门在布局社会体育场地时要优先考虑与周边学校共享共用。

打造一批体育特色强校

实施“学校体育特色培优行动”。狠抓校园足球,遴选县(区)推进青少年校园足球人才培养改革试点,建立“一条龙”升学通道。严格落实特色学校足球课时和专项经费等刚性要求,稳步推进全国青少年校园足球特色学校建设。

深化体教融合,统筹优化青少年学生体育赛事活动体系,体育、教育部门整合社会资源、人员、经费等支持学校体育工作。打造一批体育特色强校。

实施“学生体质健康强健行动”。科学组织测试,并通过体育家庭作业等方式开展针对性训练。按国家标准配备体质测试设备,规范测试流程,科学准确反映学生体质健康水平,把好数据“入口关”和“出口关”,杜绝数据造假。强化结果

运用,要求各学校规范记录学生体质测成绩并向家长通报,开出体育锻炼“处方”。将学生体质健康状况作为评价学校教育质量和地方教育发展水平的重要指标,全力提升学生体质健康水平。

实施“体育多元评价引领行动”。优化学生评价,将学生体质健康测试情况列入学生综合素质发展记录手册或档案,作为学生综合素质评价的重要指标。将学生参加体育锻炼、体育活动情况和体质成绩作为奖学金评选和评优评先的重要条件。

强化学校评价,将学生体质健康水平纳入全省县域综合评价监测内容,市、县教育行政部门定期开展学校体育工作评估和督导,让“健康第一”的导向更加鲜明。

本报记者 张彦刚

西安餐饮市场迎冬令旺季

立冬过后,寒意渐浓。在西安,大葱、萝卜、白菜、牛羊肉、火锅料等冬令食材成为市场主角。餐饮企业纷纷结合季节特色调整菜单,推出各类优惠活动。



天气渐冷,火锅店人气旺。

本报记者 任荣摄

暖身食材热销

11月12日上午,雁塔区春临二路便民市场一楼蔬菜区人声嘈杂。摊主柳小艳戴着手套,忙着给顾客称重、打包、收款,双手几乎没停过。摊位上整齐摆放着青萝卜、白萝卜、莲藕、冬瓜等近60种蔬菜,新鲜的食材带着泥土的气息。柳小艳介绍,这些蔬菜里既有性价比高的传统品种,也有网红热销品种。

在相邻的摊位前,市民黄阿姨正仔细挑着鲜嫩的韭菜,脸上带着笑意:“北方人冬天就爱吃饺子,萝卜、韭菜、芹菜最受欢迎,全家围在一起剁馅、包饺子,热热闹闹的。”她的购物袋里已经装了满满当当的蔬菜和肉,“趁着天气不太冷,多买点存着,无论是包饺子

还是炖菜都方便。”

正在选购羊肉卷的市民张先生说:“买点羊肉卷回家涮火锅,老人孩子都爱吃,暖身又滋补。”市场管理员介绍,近一周蔬菜区、肉类区及火锅料区的客流较前期增长明显,部分热门摊位的销售额环比提升20%以上,周末的客流量更是平日的1.5倍。

线上消费也在同步增长。美团、饿了么等平台数据显示,11月以来,西安火锅类食材订单同比增长近20%,其中自煮火锅、牛羊肉卷、速冻饺子、火锅底料成为冬令热门食材,不少市民选择线上下单、配送到家,省去了线下采购的奔波。

餐饮市场人气旺

夜幕降临,华灯初上,西安交通大学南门附近的老版火锅店里热气腾腾,浓郁的香味扑鼻而来。店内座无虚席,顾客们围坐在冒着热气的锅边,一边涮着食材一边谈笑风生,暖意弥漫在每个角落。据该店经理徐先生介绍,入冬以来,店铺的营业收入同比增长12%,环比增长21%。

连锁品牌海底捞也在冬季迎来消费高峰,针对需求推出优惠活动,同时上线酸菜白肉锅、羊蝎子锅等新品,搭配暖心小食和热饮,受到众多食客欢迎。店员介绍,晚间时段的翻

台率明显提升,家庭聚餐和朋友小聚的订单占比超过七成。

传统老字号餐馆同样人气爆棚。在新城区的皇城壹品店内,清炖横山羊肉、白果猪肚鸡、鲜鱼汤等“暖胃菜”销量是平日的三倍,外卖订单占比超四成。正在用餐的李女士表示:“吃羊肉能暖身驱寒,这家店的清炖羊肉肉质鲜嫩、汤汁浓郁,我们每年冬天都会来吃几次。”

为满足市民需求,餐饮企业纷纷结合季节特色调整菜单,推出暖心套餐和优惠活动,进一步带动餐饮市场升温。

食材运输量明显增加

餐饮消费的升温,也带动了食材供应链。在陕西四季共享食品有限公司的冷库里,各类食材摆放整齐,经理严志伟正一边接电话一边整理冰柜内的牛羊肉卷和火锅底料,电话那头不断传来客户的补货需求。“10月底降温后,火锅料、肥牛卷、鱼丸、蘸料等产品的销量明显增长,尤其是羊肉卷最畅销,订单量比平时增加了三成多,我们每天都在加班加点备货、发货。”他说。

相关数据同样显示出这一消费趋势。锅圈供应链公司截至11月8日会员数突破6000万人,预付卡金额达5.9亿元,同比增长27%。11月初,火锅食材订单量激增,其中肉卷销量增长76%,电火锅等烹饪器具的销量也

随之上升。

为保障市场供应,多家食材供应商加强了与产地的对接,优化物流配送流程。在西安一家农产品物流中心,每天都有大量新鲜蔬菜、肉类、火锅料等食材从各地运抵,经过分拣、加工后送往全市的菜场、商超和餐饮门店。据物流工作人员介绍,入冬后食材的运输量明显增加,他们通过调整运输路线、增加配送车辆等方式,确保食材新鲜及时送达,满足市民的消费需求。

火锅消费的火爆,老字号热销菜的受欢迎、家庭聚餐的增多以及线上订单的增长,共同形成了西安冬日消费的活跃面貌。

本报记者 朱娜娜 任荣