

我省将加大高中阶段学校学位供给

全面满足初中毕业学生继续升学需求,实施义务教育强校提质工程,办好老百姓"家门口"的学校,全面提升课堂教学水平

N 海都记者 齐榕 记者昨日从福建省教育厅获悉,《关于构建优质均衡的基本公共教育服务体系的实施方案》目前印发,到2027年,全省60%左右的县(市、区)通过义务教育优质均衡发展省级督导评估,初步建立优质均衡的基本公共教育服务体系。到2030年,县域义务教育学校办学条件、师资队伍、经费投入、治理体系适应教育强省需要,100%的县(市、区)实现义务教育优质均衡发展。到2035年,市域义务教育优质均衡发展水平显著提升,适龄学生享有公平优质的基本公共教育服务。

加强学位资源供需调配

根据该方案,我省将开展区域教育资源优化配置行动,优化教育设施布局规划,加强学位资源供需调配,实施学校标准化建设工程。严格落实新建住宅小区配套学校建设与住宅建设首期项目同步规划、同步建设、同步交付使用等规定。建立基础教育各学段学龄人口变化监测预警机

制,根据各学段学龄人口梯次达峰的变化趋势,强化学位保障和供给,因地制宜打通使用各学段教育资源,加强跨学段动态调整和余缺调配,有效增强学位资源的灵活性和适配性。在城镇人口聚居地区和人口净流入地区留足教育空间,通过新建、改扩建等方式扩容提质一批学校,同时建好一批

可长期保留的公办义务教育寄宿制学校,鼓励采取政府购买服务等方式为学校提供安保、宿管、食堂、医疗卫生保健等方面服务。办好必要的乡村小规模学校。

该方案提出,福建省将加大高中阶段学校学位供给,全面满足初中毕业学生继续升学需求。推进普通高中优质特色发展,探索设

立一批以科技、体育、艺术等为特色的普通高中。持续实施县域普通高中发展提升行动,2025年年底前100%的县(市)至少拥有1所一级达标高中。推进综合高中班试点,推动中等职业教育与普通高中教育融合发展,高中阶段不作职普比限制。探索逐步扩大免费教育范围。

鼓励探索紧密型"总校制"改革

在开展义务教育优质均 衡发展行动方面,我省将实 施义务教育强校提质工程。 实施新优质学校成长计划, 通过高起点举办新建学校、 改造帮扶基础较好的学校等 方式,办好老百姓"家门口" 的学校。鼓励各地探索紧密 型"总校制"改革,与集团化 办学、城乡紧密型教育共同 体建设、学区化管理等相结 合,扩大优质教育资源均衡 供给。各设区市(含平潭综 合实验区)要按照优质带动、 强弱结合、相对便利、规模适 度原则,科学规划"总校制" 改革,在2025年7月之前至 少设立一个改革试点,赋予 总校人、财、物统筹权,推动

成员学校相对统一管理,实现校际资源共享、师资互派、考评一体,促进学校均衡发展,力争形成具有福建特色的经验做法。

据悉,福建省还将统筹推进"双减"和教育教学质量提升。持续推进学校减负提质工作,强化课堂主阵地作用,全面提升课堂教学水平,丰富课后服务体系。落实课程方案和课程标准,推动育人方式、培养模式改革,全面提高教育教学质量。压减重复性作业,减少日常考试测试频次。严控学科类培训,规范非学科类培训,持续减轻学生校外培训负担。

"福建造"渔船挺进南极捞虾

"福远渔9199"轮将世界级磷虾加工厂装进船体,每年预计可捕捞8万到10万吨南极磷虾

N福建日报 海都记者 王灵婧 马俊杰 蔡凯 文/图

南极磷虾这一极地瑰宝正加速"游"向福建百姓餐桌。3月10日,全国最大的南极磷虾专业捕捞加工船"福远渔9199"轮正式从福州(连江)国家远洋渔业基地鸣笛启航,踏上南极疏洋,开启渔业生产之旅。届时,南极磷虾将通过船上的流水线作业,变身刺身、虾丸等,直接装箱发往全球。

据悉,作为我省首艘自主设计建造并入级中国船级社的远洋捕捞渔船,"福远渔9199"轮配置了世界先进的捕捞和加工系统,填补了我省在极地远洋渔船建造领域的空白。



在极地渔业领域突围

"福远渔9199"轮总长 138.8米,型宽24米,型深 12 米,总吨位超 16572 吨。记者从舷梯登上船, 一眼就看见甲板上的两个 大轮轴。它们捆扎着成人 小臂粗细的"缆绳",外面 附着一层"渔网"。"这可不 是缆绳,这是连续泵吸捕 捞系统的囊网和柔性管 道。我们利用吸泵和管 道,就能将水下鲜活的磷 虾直接吸到船上,实现虾 水分离,最大程度保持鲜 活度和营养。""福远渔 9199"轮船长林培革介绍

为什么捕虾不是靠网 捞,而是用管吸? 林培革

为记者解疑释惑。南极磷 虾个头小,只有6厘米长、2 克重,富含优质蛋白质和 人体必需的氨基酸、海洋 磷脂型高不饱和脂肪酸 (EPA/DHA),还是高端海 洋生物产业的优良原料。 磷虾的身体很脆弱,体内 含有高活性的低温生物 酶,虾肉数小时内就会自 溶为水。"采用传统的拖网 作业要不停收网。由于网 内容积收缩,导致磷虾相 互挤压,降低新鲜度。"林 培革介绍说,"福远渔 9199"轮采用先进的双桁 架拖网及连续泵吸捕捞作 业方式,通过产生负压,在 网囊尾部形成吸力,将进 入渔网的磷虾和海水一起 吸到船上,再经过过滤装 置,排出海水,留下磷虾, 从而确保磷虾的身体更完 整、品质更新鲜。

由于南极冰区水域风 浪大、天气条件恶劣,磷虾 捕捞加工常年处于低温寒 冷的工作环境中,全世界 只有12艘船有资格抵达 南极作业。"福远渔9199" 轮全船按冰区加强B1级 设计建造,可在极地少量 浮冰区或薄冰区航行。"即 使零下25摄氏度低温环境,照样可以营运。每年 预计可实现捕捞8万到10 万吨南极磷虾。"林培革自 豪地说。

宁德市蕉城区飞鸾镇 开展"两违"整治宣传活动

近日,宁德 蕉城区飞鸾镇 以政府+全开展 "两违"整治宣 传,通过展板、 咨询台等形



式,设24小时举报专线及奖励,用违建成本计算器警示。活动覆盖千余人,收集线索12条,助力法治震慑与自治意识培养, 夯实长效机制群众基础。 (曾以良)

船内藏新质生产力工厂

"福远渔9199"轮不但 捕捞系统遥遥领先,还将一 座世界级的磷虾加工厂装 进了船体。在正冠渔业开 发有限公司工作人员的带 领下,记者一探这座海上工 厂的究竟。

南极磷虾一般必须在 出水后一两个小时内加工 完毕,如果超过时限,就只 能成为海产养殖的饲料, 经济价值大幅降低。在 "福远渔9199"轮,南极磷 虾被捕捞上船后,经过滤 水、清洗,立即进入相应的 生产线。

记者从甲板往下走,第 三层就是自动化加工车 间。这里配置了一级间接 蒸煮、二级直接蒸煮、真空 低温干燥等设备,以及全自 动脱壳生产线。"在这里,预 处理的磷虾会被分流到不 同的生产线,加工成脱壳磷 虾肉、冻磷虾、磷虾粉、虾溶浆等产品。"正冠渔业开发有限公司副总经理罗俊荣介绍。

记者接着往下走,第四层是磷虾粉和蛋白水浓缩车间。这里的南极磷虾粉生产线采用真空低温干燥装备和蛋白水酶解浓缩装备,将蒸煮虾肉剩下的液体浓缩为虾溶浆,生产出优质饲料添加剂。磷虾全身都是宝,3个小时内,一只磷虾在船上就被"吃干榨净"。

据了解,"福远渔9199" 轮具备日捕捞加工1000吨 南极磷虾的能力,能日产磷 虾粉70吨、冻磷虾300吨、 剥壳磷虾肉10吨,还可根 据捕捞量和市场需求调配 各生产线的加工量。同时, 生产线上产生的副产品、余 热都被充分利用,全程几近 "零排放"。

宁德市蕉城飞鸾 依法拆除一违法养猪场



源合理利用和粮食安全,增强群众耕地保护与法律意识。 (通讯员 曾以良)