

今天早知道

十八部门发文

加强新时代中小学科学教育

新华社北京5月29日电（记者杨湛菲 徐壮）记者29日从教育部获悉，教育部等十八部门近日联合印发关于加强新时代中小学科学教育工作的意见。意见提出，通过3至5年努力，在教育“双减”中做好科学教育加法的各项措施全面落地，中小学科学教育体系更加完善，社会各方资源整合，实践活动丰富多彩，科学教育教师规模持续扩大、素质和能力明显增强，大中小学及家校社协同育人机制明显健全，科学教育质量明显提高，中小学生科学素质明显提升。

意见要求，各地加强教学管理，开齐开足开好科学类课程，修订完善课程标准及教材，同时将教辅书纳入监管体系。强化实验教学，并广泛组织中小学生前往科学教育场所，进行场景式、体验式科学实践。完善试题形式，坚持素养立意，增强试题的基础性、应用性、综合性、创新性，减少机械刷题。加强实验考查，提高学生动手操作和实验能力。

意见提出，各校由校领导或聘任专家学者担任科学副校长，原则上至少设立1名科技辅导员、至少结

对1所具有一定科普功能的机构。加强中小学实验员、各级教研部门科学教研员配备，逐步推动实现每所小学至少有1名具有理工类硕士学位的科学教师。

意见还要求各地指导中小学生理性选择参加“白名单”竞赛，搭建中小学生成长平台，发现有潜质的学生，引导其积极投身科学研究。指导各竞赛组织方在竞赛活动中融入爱国主义教育，培养参赛学生家国情怀；突出集体主义教育，为参赛学生未来从事有组织科研打牢思想基础。

城市表情



视觉 霓彩风暴

25日晚，桂林理工大学艺术学院2023届服装与服饰设计专业毕业作品发布会在该校绚丽上演。此次服装发布会以“万物共生·流光衣彩”为主题，共展出30个系列150套作品。精妙绝伦的服饰作品为观众呈现了一场震撼的视觉霓彩风暴。

记者李凯 摄

实用新闻

烧烤，换种方式换个口味

淄博烧烤火出圈后，国人对这种历史悠久的烹饪方式的喜爱度再升一级，高温炙烤下滋滋作响的油脂和香气四溢的调料让人欲罢不能。尤其是炎夏夜晚，三五好友围坐着边聊边吃串，十分惬意。烧烤不是某个城市的专属，也不拘泥于一种形式，炭烤、电烤、铁板烧等各有特色，也各有优势。

炭烤。炭烤是以木炭为燃料，用明火炙烤，可以直接把食材放在火上，也可以在中间隔一层锡纸、烤盘、铁网，或者使用炉架、烤坑、烤炉等工具。木炭燃烧时会散发出香味物质，让食物带上特殊的植物香气，再搭配丰富的调味料，令人垂涎。炭烤一般加热时间较长，食物中心温度足够高，蛋

白质变性彻底，容易被人体消化吸收，其中的氨基酸和糖类会发生充分的美拉德反应，让食物呈现诱人的焦棕色泽和浓郁香气。但也正因为长时间加热，且常常直接接触明火，导致食物局部温度过高，油脂等成分加热过度，容易产生苯并芘等致瘤物。

电烤。电烤与炭烤的不同之处在于加热源，前者是以电加热的方式炙烤，更加清洁、环保，缺点是没有明火烧烤带来的熏制香气。因为加热温度可控、受热较为均匀，食物成熟度相同，所以电烤出的食物口感更统一。从食品安全角度看，电烤有利于控制有害物质的生成量。有研究发现，电烤香肠的多环芳烃含量为24微克/千

克，炭烤香肠的含量为51微克/千克，所以电烤比炭烤更健康。

铁板烧。据传，铁板烧起源于大航海时代的西班牙，上世纪传到日本后，被改良成如今常见的形态。铁板烧的特点在于食材不需要经过复杂的腌制，只需用热铁板快速制熟，再加入盐、胡椒等简单调味即可。铁板烧能保留食材的原始风味；从营养角度看，能最大程度地保证蛋白质、优质脂肪酸不被过度破坏；从食品安全上看，还较好地避免了烧烤过程中致瘤物的产生。因此，不接触明火、短时烹饪、调味简单的铁板烧是相对健康的烧烤选择。

据生命时报