

南海区第十六届中小学生艺术展演开幕

# 高水平演出 学校秀出原创合唱作品

珠江时报讯(记者/区辉成 通讯员/沈培浩 范绮媚 摄影报道) 6月12日,“江之韵杯”南海区第十六届中小学生艺术展演暨学生文明素养展示活动,在南海外国语学校拉开序幕,活动将连续举办5天,充分展现南海中小学校美育改革的丰硕成果。项目分为艺术表演类、情景创意舞台展演和艺术作品类三大类。展演首日举行了校级合唱专场,以及小合唱、班级情景合唱专场决赛。

## 表演优秀原创作品

艺术展演首秀的校级合唱专场决赛12日上午举行,全区小学、初中组26个合唱节目轮番精彩上演。比赛中涌现了一批积极原创、艺术教育成果显著的校园作品。其中,南海区瀚文外国语学校参赛的合唱作品《小星星变奏曲》《阿哩哩》,夺得校级合唱专场冠军,大沥镇盐步三中和南海外国语学校分别获得亚军、季军。

“今天的合唱表演,各支参演队伍都表现出较高水平,选手们都能够做到充分地驾驭作品,表达出作品的思想内涵。”中国合唱协会理事、广东省合唱协会副会长刁志君对各参赛队伍进行了点评,他认为,各参赛队伍在选曲方面下了不少工夫,甚至涌现出不少原创作品。部分参赛队伍还大胆尝试无伴奏合唱,发挥稳定,音准把握到位,值得鼓励。

## 美育坚持面向全体学生

一直以来,南海美育重视传承中华优秀传统文化。南海区现有1所全国优秀文化传承学校、9所广东省优秀文化传承学校、15所广东省艺术特色学校;10所



■颁奖现场。

“佛山市粤剧特色创建基地学校”。同时,南海区认定了40所学校为“艺术教育特色项目学校”,涵盖了粤剧、戏剧、合唱、舞蹈、漫画、版画、中国结、剪纸等28个艺术项目。

南海区中小学艺术展演已经走过了16个年头,今年的活动项目分为艺术表演类、情景创意舞台展演和艺术作品类三大类。其中,艺术表演类包括舞蹈、戏剧、朗诵、合唱、器乐;艺术作品类包括绘画、书法和篆刻、摄影等。艺术展演活动从今年1月启动,历时6个多月,是南海区艺术教育内容最丰富、参与人数最多、学段跨度最大、涉及面最广、持续时间最长、含金量最高的艺术教育活动。

值得注意的是,除6月12日校级合唱专场和小合唱、班级情景合唱专场外,6月13日-16日,少儿戏剧专场、少儿朗诵专



■校级合唱专场表演现场。

场、校级器乐专场、小合奏和班级器乐专场、少儿舞蹈专场、幼儿舞蹈专场、及高中(中职)综合文艺汇演专场等决赛项目将如约而至,充分展示南海学校美育改革的丰硕成果。

南海区教育局相关负责人表示,南海艺术教育“以美育提升素

质,用艺术关爱成长”理念,坚持面向全体学生,让学生真正得到全面和个性化的发展。南海区将在新的教育理念指导下,研究新时代学校美育工作的具体措施,对艺术教育进行再认识、再设计、再深化、再冲锋,让学生得到全面、个性、多元化发展。

# 今年首批伽师瓜 即将到达佛山

佛山援疆干部通过科技帮扶、消费帮扶,让伽师瓜走出新疆,成为“致富瓜”

珠江时报讯(记者/朱明非 摄影报道)近日,全国最大的单品甜瓜产销基地——新疆喀什地区伽师县开启“收获季”。在卧里托格拉克镇,拱棚内一个个形态饱满、色泽鲜亮的伽师瓜“躲”在藤叶之下,散发着清香,等待农户采摘,一派好“丰”景。

5000多公里外的佛山市民很快会吃上甜蜜的伽师瓜,这背后是佛山援疆干部的不懈努力,他们通过科技帮扶、消费帮扶,让伽师瓜走出新疆,成为“致富瓜”。

伽师瓜果实形如卵圆,均称饱满,皮呈墨绿、金黄,含糖量居全国甜瓜之首,标准单瓜重5公斤左右,以品质优异、肉厚质细、甘甜清脆、风味独特、极耐储运著称,富含多种维生素。目前,伽师瓜有29个品种,主栽品种有八六王、伽师2号、卡拉库塞、比谢克沁等。

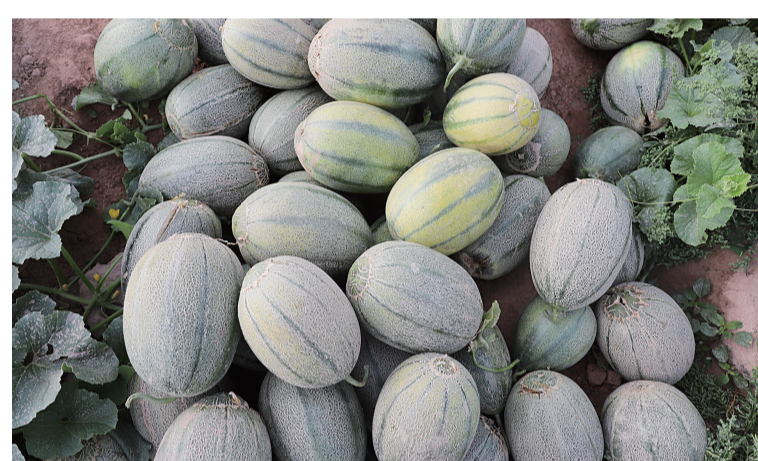
喀什伽师县卧里托格拉克镇是伽师瓜的核心产区,2023年共种植伽师瓜8万多亩,预计产量可达20万吨以上。现今上市的主要是比谢克沁品种,七月初八

六王成熟,它将拉开伽师瓜上市的大幕。

卧里托格拉克镇英阔什库勒(36)村伽师瓜种植大户库那吉·吾斯曼介绍,现在伽师瓜已经熟了,每天的瓜还没有拉到巴扎就被顾客抢购空了,“有的客人还到我种瓜的地方购买,生意非常火爆。今年我种了14个拱棚,每个拱棚产300个瓜,除去成本今年预计纯收入15万左右,我很高兴,我也会把成功的经验传授给其他瓜农,大家一起致富。”

近年来,佛山援疆工作队聚焦伽师新梅、伽师瓜、甜菜等伽师特色产业培育与发展,组建招商队伍,建立佛山招商工作站,发挥广东援疆优势,强化补链延链强链,为产业提升发展、群众稳岗就业、农民增收致富提供有力保障。

接下来,伽师县将持续做大做强伽师瓜产业,打好伽师瓜品牌,形成产业链,带动周边经济发展,让“伽师甜瓜”这张名片走遍全国、走向世界。



■伽师瓜丰收。

## 南海召开加强房屋市政工程质量验收监管工作暨监督人员安全生产培训会

# 加强工程验收监管 强化工程质量安全过程管控

珠江时报讯(记者/周钊洸 通讯员/刘秉翰 张琼)6月12日,南海召开加强房屋市政工程质量验收监管工作暨监督人员安全生产培训会,旨在完善工程质量安全保障体系,强化工程质量安全过程管控,全面打造南海区高质量房屋市政工程。

会议宣贯了房屋市政工程质量验收的监管流程、要点和注意事项,通报了2023年南海区第一、第二季度质量安全监督注册、验收与监督基本情况,梳理了监督过程和竣工验收存在的常见问题,并针对现存问题提出了有关工作要求。

“工程质量是企业社会责任

的重要体现,工程质量是社会广泛关注的问题。”南海区住房城乡建设和水利局副局长邓建波表示,各镇(街道)城建和水利办公室、区建筑工程质量监督站监督人员要学以致用,进一步加强工程建设质量安全监管,严格把控验收关键环节。

会议强调,发现建设工程项目存在质量和安全隐患应及时制止和责令整改,并对相关违规行为采取动态记分、诚信扣分、约谈、责令停工等手段依法进行查处,若涉嫌违法,应依法查处,切实做到强执法、严执行、见实效,保障南海区房屋市政工程领域高质量发展。

## 南海区餐饮业协会数字金融产业供应链平台“餐链+”项目启动

# 南海百亿餐饮行业拥抱数字化

珠江时报讯(记者/洪晓诗)6月10日,南海区餐饮业协会数字金融产业供应链平台“餐链+”项目(下称“餐链+”平台)签约启动,项目全面推进南海餐饮产业数字化建设,构建餐饮产业核心竞争力。

据了解,“餐链+”平台是一个全新的供需对接服务平台,通过大数据技术将餐饮企业的需求信息,包括产品和服务等信息进行搜集、整理和发布;将生产方的产品信息,包括生产流程、品质规格、储存运输等信息进行实时发布,实现供需端信息实时交换,保障和优化供需端的交易

畅通。

南海区现有3万多家餐饮企业,年销售额超150亿元,今年1-4月,餐饮收入41.15亿元,同比增长10.6%。餐饮行业如何把握未来的发展方向?数字化建设是其中的趋势。

南海区餐饮业协会一直致力于推动餐饮行业数字化建设。近年来,协会组织南海的餐饮企业到上海考察餐饮食品数字溯源系统建设,多次与南海区政数局探讨实施南海餐饮数字化建设的思路与方向;还与南海区环保产业协会共建数字化油烟治理,与广东迈迪科技有限公司探索食品溯

源动态二维码建设,与南海区大数据协会探索餐饮行业大数据建设及应用的方向。

在此基础上,2022年10月,南海区餐饮业协会与金赋科技公司携手,通过对餐饮企业的沟通调研,探索餐饮行业供应链数字化系统建设的可行性。希望通过餐饮供应链的数字化管理,解决和优化食品安全、降低采购成本、提高产业效益等方面问题,提升餐饮行业的核心竞争力。

2023年2月,南海区餐饮业协会与金赋科技公司、政嘉(佛山)供应链管理服务公司共同投入开发“餐链+”平台。6月

10日,该平台签约启动,将通过数字化应用,对餐饮行业的供需端资源进行精准对接和管理,打通从源头到餐桌的实时数据,最终实现食品溯源、保障食品安全、缩短供应流通、降低采购成本、市场指导生产等双向功能。

南海区餐饮业协会秘书长李穗东表示,除了应用大数据管理,“餐链+”平台已经与有关金融机构合作,探索引入金融服务,为餐饮供应链交易提供金融护航,解决供需端资金流通的问题,保障供需端的交易稳定性和可持续性,提升行业竞争发展力。



# 植树造林 爱护自然

文明健康 绿色环保

