

教育培训市场 繁荣背后的隐忧



本报见习记者 张锐鑫 文/图

核心提示

近年来,随着教育培训市场的不断发展,无证办班、办学,教学质量良莠不齐等问题逐渐浮出水面,教育培训市场存在的问题不止一次被提出。从2012年6月起,市教育局开始对教育培训市场进行持续整治。9个多月过去了,我市培训市场现状如何?整治中存在哪些难点?教育部门将从哪些方面入手净化市场?记者就此进行采访。

现象: 无证辅导班 充斥培训市场

市教育局职成高教科副科长潘涛介绍,去年,市教育局调查组在位于中州路一家家属院暗访时发现,这个家属院内有各种文化课、舞蹈、乐器、书法、绘画、棋艺等辅导班十几家。调查组随机走进一家招收学生达200人的课外辅导班时发现,该辅导班已无证办班长达10年。

在这个家属院内,调查组共调查了15家培训机构,其中只有5家办理了办学许可证,其他均为无证培训机构,且多数无证培训机构在消防、教师资格方面并不达标。

西工区教育局长办教育幼儿教育管理办公室副主任蔡益群介绍,根据西工区民办教育培训机构审批办法,每班必须配备灭火器(瓶)一个;在二楼以上办班的,走廊护栏应在1.2米以上,外窗应安装防护网。此外,培训机构的教师必须有教师资格证,财务人员须有相应资格证。而这个家属院内的无证辅导班多数未达到以上要求。

其后,市教育局对全市培训机构进行排查发现,我市843家辅导班,其中只有331家完成审批,多数辅导班并未办理办学许可证。

原因: 诸多因素成为市场发展推手

原因一 市场需求量大

近年来,我市教育培训机构数量不断增多,市场需求成为其发展的主要推手。潘涛介绍,他们对涧西区360名学生的补习情况进行调查发现,其中参加课外辅导班的有209人达1096人次,也就是说,平均每人要参加3次至4次教育培训。

“后进生认为学校课程进度过快,跟不上,想上课外辅导班‘进补’;尖子生认为在学校学到的东西少,想上课外辅导班拓宽知识面。”潘涛说,再加上我市中小学禁止利用假期进行补课,这就给校外辅导班提供了广大的市场空间。

“看到其他孩子参加辅导班,担心自己孩子落后,于是纷纷参加辅导班。”他认为,家长们的攀比心理也起到推波助澜的作用。

原因二 准入门槛较低

日益增长的市场需求使辅导班数量激增,而一些软硬件条件不达标的无证辅导班也趁机浑水摸鱼。

潘涛介绍,一些办学者在社区开设辅导班给中小学生补课。这些辅导班大多未办理办学许可证,也未达到办学条件。此外,部分办学者以为加盟全国性教育连锁机构就不必获得当地教育行政部门的办学许可;还有一些培训机构取得办学许可证后,擅自开设分支机构,没有按照有关要求备案;还有部分办学者由于资金、场所、师资等达不到办学要求,就采取小规模办学等方式逃避检查。

瓶颈: 执法受限、家长热捧加大治理难度

低入市门槛使得教育部门在整治过程中遇到不少难题。“下达停办通知书后,经营者可能暂时停业,但是过一两个星期便会重开或者在别的地方重新开班。”瀍河区教育局相关负责人马玉荣说。

受执法权困扰

潘涛称,教育行政部门对违规办班的辅导机构无执法权,遇到无证辅导班,虽然对其下达了限期整改的通知,但由于受执法权困扰,多数无证辅导班对限期整改的通知不以为意。

“由于整治手段威慑力不足,在执法过程中,部分无证辅导班的经营者有恃无恐。有些甚至拒绝执法人员入室巡查。”蔡

益群说。

家长推波助澜

这些无证辅导班由于收费低廉,迎合了部分家长的口味。一些家长甚至认为,辅导班没有证无所谓,只要费用低、教育质量过得去就行。

涧西区教育局相关负责人提醒部分家长,无证办学机构未经过审批,消防设备、安全通道等设施未经有关部门检查,存在安全隐患,一旦出现安全事故,消费者的合法权益将无法保障。此外,无证培训机构会出现交了学费不能保证课时数量和教学质量的情况,再加上无证机构无法开具正规发票,当发生纠纷时,消费者很难维权。

成果: 多元化治理规范市场行为

为了进一步净化市场,市教育局自去年6月起持续对全市培训机构进行整治,而且治理手段也较以往更加多元化。

除了常规巡查、下达整改或停办通知书外,各区属教育局还通过张贴、发放告家长书,让家长意识到无证培训班的隐患;并公示合格辅导培训机构,从市场源头上进行治理。

潘涛介绍,各区教育局还设立了举报信箱,公布举报电话。

日前,记者再次来到位于中州路的那个家属院,只见各辅导班接待处已全部悬挂

办学许可证、收费标准、退费明细等(上图);楼梯间、走廊等处的墙上已经悬挂了干粉灭火器;走廊的栏杆高度由原来的不足1米增高至1.2米……

“经过近一年的整治,原来的10家无证培训机构中有5家已经停办,另外5家培训机构已经整改到位,并办理了新的办学许可证。”蔡益群说。

截至目前,在全市843家中小学教育培训机构中,已完成审批的共有576家,停办128家,剩余不合格的培训机构正在整改中。

前景: 建立长效机制优化市场环境

潘涛表示,教育培训机构入市门槛低,教育部门以后将对监管工作常抓不懈,通过建立长效机制,维持整治成果,从而优化市场环境。

各区教育主管部门将每月对教育培训机构检查一次,并于每月25日前将检查结果报市教育局备案;每季开展拉网式排查,建立辖区培训机构台账,对培训机构逐一登记建档;每半年组织一次总结讲评,评出优秀教育培

训机构并对其表彰;每年对经过审批的教育培训机构进行办学水平评估,并将评估结果通过网站定期向社会公布。

此外,各县(市)区将建立信息举报平台,设立举报信箱和举报电话,通过电视、报纸等新闻媒体定期公布,对举报的问题要及时调查核实,核实后由相关执法部门第一时间做出处理。

如果您发现身边有无证经营的培训机构,您可以拨打举报电话。同时,相关部门将对培训机构进行不定期检查,并将检查结果公布在网站上,您可随时登录查询。

- 洛龙区:18736279077 网址:www.longchengedu.cn
- 西工区:63315638 63301535 网址:www.xgjtj.com
- 涧西区:62226001 62226029 62226019 网址:www.lyjxedu.com
- 老城区:63412631
- 瀍河区:65230008

手工制茶人: 用心坚守 手留余香

核心提示

俗话说“一日开门七件事,柴米油盐酱醋茶”,茶早已深入人们生活。每年清明前后,都是茶叶集中上市之时。近日,记者来到纱西茶叶批发市场,体验传统手工制茶人邱根斌的工作。

体验 嫩叶变茶叶 经八道工序

给茶叶去涩提香

近日,记者在纱西茶叶批发市场找到,制茶人邱根斌时,他正将信阳毛尖摊在两个筛子上。筛子呈长方形,由塑料网纱和木板制成。邱根斌说,这是制茶的第一道工序——凉青。

邱根斌介绍,这些茶叶是前一天才从信阳采摘来的,当天通过高铁运到洛阳后,他就把茶叶放入冷库中,从而保证了茶叶的新鲜度。

大约3个小时后,邱根斌开始第二道工序——杀青。他拿来一口特制的锅,待锅被加热到一定程度后,将茶叶放入其中,用一个特殊的炒茶工具,迅速在锅中沿顺时针方向翻炒。这个工具看起来像一把扫帚,但是“头小把长”。大约15秒,锅内的茶叶便飘出清香。邱根斌将茶叶盛出,摊开放在另一个筛子上,筛子上的茶叶冒着热气,颜色比之前稍微暗一些。邱根斌说:“杀青可以降低茶叶中的茶多酚含量,去除茶叶的苦涩口感。”

将杀青后的茶叶晾凉后,进入到第三道工序——提香。邱根斌将茶叶装在一个大的保鲜袋中,挤出袋中的空气,扎紧袋口,放置30分钟。由于有一些茶叶在杀青过程中加热不均匀,因此香味也不一样,提香就是为了让所有茶叶香味均匀。

给茶叶“美体塑形”

第四道工序是揉捻。邱根斌将提香后的茶叶放入茶叶揉捻机中:一个小型圆柱体的转桶在一个大圆盘上旋转。揉捻是为了让茶叶变成条状。

“这道工序看起来是由机器完成,实际上很考验制茶人,既要让茶叶呈细条状,又要保证茶尖不断、茶叶不被碾碎。”邱根斌说,揉捻过程需要制茶人根据茶

叶的形状、颜色等,又快又准地调整揉捻力度。

揉捻的力度和时间的长短完全靠制茶人的经验。我们看到,邱根斌通过控制茶叶揉捻机上的一个手柄来控制揉捻力度——时而压紧茶叶,时而放松茶叶,他的目光始终未离开转盘上的茶叶。

经过三四十分钟的揉捻,制茶进入第五道工序——甩条,这是为了让茶叶显得更加“有型”。邱根斌将茶叶放入锅中翻炒,用“扫帚”保持顺时针方向快速转动。

“这道工序要掌握好火候,火大容易炒糊,火小容易让茶变黑,影响其色泽。”邱根斌说。

第六道工序是抓条。邱根斌将锅加热到60℃后,放入茶叶,手放在锅中平压、抓起、紧握、松开,不断重复同样的动作。“抓条能挤出茶叶中存留的空气,不但让茶叶的‘相貌’更好,更能提升茶叶的口感。”邱根斌说。

烘焙挑选,快速冲泡

制茶的第七道工序是烘焙,一个帽子状的竹筐被架在砾木炭盆上,邱根斌将茶叶撒在竹筐上进行烘焙。

邱根斌介绍,每道工序能蒸发茶叶部分水分,烘焙可以将茶叶中残留的水分完全除去,最终,1000克湿茶可制成200克干茶叶。

烘焙完进入制茶的最后一道工序是挑选,制茶人将茶叶中的茶叶杆、杂物挑出。

“想品一杯好茶,不仅需要好的制茶工艺,也需要正确的冲泡技术。”邱根斌说,信阳毛尖需要用75℃的热水,快速冲泡。只见他将新制的茶叶放入玻璃杯,加入热水后迅速将水倒掉,又快速加入水,玻璃杯中的茶叶根根分明,清香四溢。

背后 小茶叶凝聚制茶人的酸甜苦辣

南茶北移,信阳人在洛种植毛尖

邱根斌是信阳光山人,今年43岁,他的父亲和爷爷都是制茶人,他从小在茶叶的清香中长大。

7岁那年,他开始上山采茶。16岁时,邱根斌来到洛阳卖茶叶,当时没有店铺,他就扛着麻袋,挨家挨户敲门,推销自家种的信阳毛尖。2008年,他在纱西茶叶市场租了一个店铺,全家人也搬到洛阳生活。

2010年以前,邱根斌在洛销售的茶叶大部分来自家乡。2010年之后,他决定选择适宜区域积极引种、试验、示范茶叶种植。邱根斌抓住这个机会,将信阳毛尖引进洛阳种植。目前,他在栾川县发展800亩信阳毛尖种植基地。明年,该基地将产出首批信阳毛尖。

希望传统工艺得以传承

邱根斌介绍,制茶是个辛苦活,炒制茶叶至少需要6个小时;制茶人要精确掌控

炒茶的每道工序,如果一道工序做不到位,就会导致制茶失败。

邱根斌说,小时候,他和家乡不少制茶人一样,白天上山采茶,由于当时冷冻技术较落后,所采茶叶不能隔夜,只能熬夜将其炒制出来,有时候累得睡着了,炒糊了不少茶叶。

随着科技的发展,制茶业的机械化程度也越来越高,有些制茶企业引进先进的制茶机器,可自动完成一系列制茶工艺。

但邱根斌始终坚持纯手工的传统制茶方法,他认为手工制出的茶口感更好,更能保持茶叶原有的香味。“手工制茶虽然辛苦,但制茶过程充满乐趣。手工制茶工艺是中国的传统文化。”邱根斌说,因为制茶辛苦,现在愿意从事传统手工制茶的年轻人越来越少。他希望有更多人学习、从事手工制茶这一传统工艺。

本报记者 赵佳文/图



图1 杀青——将茶叶放入锅中翻炒



图2 将杀青后茶叶平铺在筛子上

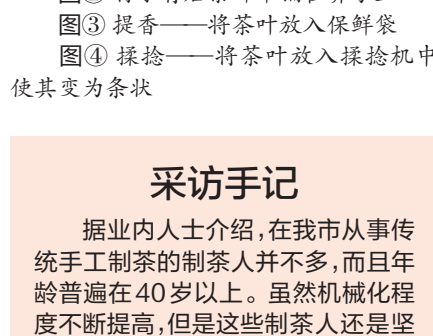


图3 提香——将茶叶放入保鲜袋



图4 揉捻——将茶叶放入揉捻机中使其变为条状

采访手记

据业内人士介绍,在我市从事传统手工制茶的制茶人并不多,而且年龄普遍在40岁以上。虽然机械化程度不断提高,但是这些制茶人还是坚守传统的制茶工艺。他们在炒制茶叶时专注忘我,享受着茶叶在指尖滑过的感觉,再多的辛苦,也抵不过制茶后享受一杯清茶时的那份喜悦。



图5