

国税总局“个人所得税”App上线

专项附加扣除信息填报功能将于12月31日投用

据新华社北京12月26日电(记者 郁琼源)记者26日从国家税务总局了解到,税务总局开发的“个人所得税”App软件已经上线,广大纳税人可以在主流应用市场或在税务部门官方网站扫二维码下载,手机端目前支持实名注册功能,税务部门正在抓紧进行校验和压力测试,专项附加扣除信息填报

功能将在2018年12月31日正式投入使用。

据北京12366纳税服务中心负责人介绍,近期纳税人的来电咨询量确实有较大增加,其中个税问题占比由原来的10%增加到现在的30%。纳税人比较关心的问题有赡养老人、房租和贷款等专项附加扣除政策,以及扣除的具体操作方

法。国家税务总局局长王军表示,个税改革涉及千家万户的利益,是一场惠及百姓民生的重大改革,税务人员要想方设法帮助纳税人准确填报专项附加扣除信息、方便扣缴单位办理扣除。王军表示,下一步,税务部门将持续加大督导力度,与企业一道帮助广大纳税人尽早拿到新年个税红包。



一掷头颅救万夫 陈中柱

陈中柱,字退之,江苏建湖人。1906年10月出生于建湖县草堰口乡堰东村一个农民家庭。1925年到上海电车公司工作。1927年北伐军进入江苏,他返回家乡,参与筹建国民党支部和农会组织,与地方土豪劣绅进行斗争。1927年大革命失败后,到南京进入江苏警官学校学习。1928年入黄埔军校第6期学习。1931年毕业于,在国立中央大学、天津北宁铁路、江苏津浦铁路等处任职。

1937年全国性抗日战争爆发后,陈中柱被委任为国民政府军事委员会战地特种团第3总队少将团长,参加了台儿庄战役。1938年底,任鲁苏皖边区游击总指挥部第4纵队司令,在苏北从事抗日活动。他非常重视军队文化宣传,在部队组织政工队,编辑出版《战地新闻》《新群报》等,并组织当地中学生演戏剧唱歌,宣传国共两党合作抗日。1939年秋,率部进驻江苏泰州,同新四军配合和日军进行游击战,曾设伏击沉日军汽艇2艘。

1941年6月,日伪军分多路



陈中柱像(资料照片)
新华社发

“扫荡”陈中柱所在的鲁苏皖边区游击总指挥部,其主要矛头指向陈中柱的第4纵队。由于敌人来势迅猛,第4纵队未能及时转移,遭到日军包围。战斗中,陈中柱身中数弹,壮烈牺牲。时年35岁。陈中柱牺牲后,残暴的日寇割走了他的头颅。当地百姓将陈中柱尸身殓埋,并插一块木牌,上面书写“陈中柱将军”。1945年抗日战争胜利后,陈中柱被国民政府追晋为中将军衔。1987年,经江苏省人民政府批准,被追认为革命烈士。

据新华社南京12月26日电

市场监管总局： 保健食品禁止宣传有治疗功能

本报北京今日电(见习记者 潘子璇)市场监管总局昨日发布公告,要求保健食品经营者以电话形式进行保健食品营销和宣传时,应当真实、合法,不得作虚假或者误导性宣传;不得明示或暗示保健食品具有疾病预防或治疗功能。各地市场监管部门要重点加强保健食品虚假宣传、明示或暗示疾病预防或治疗功能等行为的监督检查。

根据工信部、市场监管总局等13部门联合印发的《综合整治骚扰电话专项行动方案》,市场监管总局要求,保健食品生产经营企业要按照《行动方案》要求,认

真开展电话营销行为自查自纠。保健食品经营者以电话形式进行保健食品营销和宣传时,应当真实、合法,不得作虚假或者误导性宣传;不得明示或暗示保健食品具有疾病预防或治疗功能;不得利用国家机关、医疗单位、学术机构、行业组织的名义,或者以专家、医务人员和消费者的名义为产品功效作证明;不得虚构保健食品监制、出品、推荐单位信息。电话营销的保健食品应当符合《中华人民共和国食品安全法》的相关要求,不得在保健食品标签、说明书中夸大功能范围,进行虚假宣传。

市场监管总局还要求,各地市场监管部门要把电话营销列入保健食品日常监督管理重要内容,督促企业切实履行主体责任,规范电话营销行为。重点加强保健食品虚假宣传、明示或暗示疾病预防或治疗功能等行为的监督检查。加强征信管理,建立信用档案,根据电话营销监测和消费者投诉等情况,把有重大违规行为的保健食品电话营销举办者、品种纳入监管“黑名单”,相关行政处罚信息通过国家企业信用信息公示系统依法向社会公示。消费者发现保健食品违法违规电话营销行为的,可拨打12315进行投诉。

用“工匠精神”培育中餐技艺传承人

——上海市信息管理学校中餐烹饪与营养膳食专业

博大精深中国传统烹饪技艺,不仅是每个中国人日常生活必备,更是世界饮食文化的重要组成部分。在快节奏的当今社会,如何让中国传统烹饪技艺代代相传,让中国饮食文化历久弥新,是职业教育必须肩负的责任。上海市信息管理学校中餐专业坚持用“工匠精神”培养学生,并在促进就业的同时打通求学上升通道,让传统的中餐专业焕发出新时代魅力。

好师资培养“未来工匠”

说起“工匠精神”,上海市信息管理学校有一位值得骄傲的“上海工匠”,她就是学校烹饪专业负责人、高级技师陈璐老师。今年,在由上海市总工会举办的2018年“上海工匠”选树命名活动中,陈璐老师光荣入选。她也是上海市自评选“上海工匠”以来,唯一一名来自教育系统的“育人之匠”。

“我认为,一名从事专业技能教学的老师应坚守初心、执着专注、摒弃浮躁,在本职岗位上坐得住、做得精。这是一名专业教师应有的职业精神,也是一名教师应有的‘工匠精神’,我将为能成为‘未来名匠’之师而不懈努力”。陈璐老师用二十余年的时间演绎着她的烹饪教育,成为学校中“工匠精神”的代表。

好教师站上好平台,方能教得出好学生。2018年,上海市信息管理学校被确定为上海市第二批现代学徒制试点项目学校。学校以“陈璐工作室”为平台建立了中餐烹饪与营养膳食专业现代学徒制试点班,为学生们举行了隆重的拜师仪式。来自知名五星级酒店的学徒制项目厨师团队一起亮相,教育引导学生“修匠心、学匠艺”。

海派菜肴是学校中餐专业的特色之一,是学校开展专业本地特色建设的重头戏。俗话说“高手在民间”,学校与经验丰富的海派



菜和特点名点传承人开展合作,诚邀他们来校开展技艺教学。如全国知名的“南翔小笼”这一非物质文化遗产,得益于传承人的传授,其传统而严格的制法工艺在年轻学子手中得以传承。

好模式促进岗位适应

“三段式工学交替”,是上海市信息管理学校中餐烹饪与营养膳食专业主推的人才培养模式。这一培养模式是针对当前中职校“两年在学校学习,一年在企业实习的2+1教学模式”的改进,克服了学生从学校到社会,从课堂到实际岗位大跨度转变的弊端,让学生在紧密的校企合作中完成适应。

据介绍,“三段式工学交替”模式分岗位认知模块、岗位见习模块、顶岗实习模块。三个模块形成了“三个一”的模式,即一周、一月、一年。学生首先在岗位认知模块学做职业人。新生报到入学的第一周军训训练周

中,学校即穿插各项专业认知活动,让新生对报考的专业和将来所从事的岗位有一个基本的认识,培养学生的职业认同感和学习动力。

接着,学生在岗位见习模块中尝试做职业人。岗位见习安排在学生进入二年级学习期间,学生通过一年的学习后对专业技能和知识有一定的掌握,并且已具备初级的水平,岗位见习的目标是强化学生已掌握的技能弥补课堂教学的不足,在真实的工作环境中培养学生解决一般问题的能力,为中级水平学习打下基础。

最后,顶岗实习模块安排在第三学年,目的是让学生在真实的工作环境中强化中级岗位技能,在真实的岗位中能够逐步开始独立工作,并达到可以独挡一面的专业水平。

通过“三段式工学交替”实训模式的实施,学生在真正进入企业前对企业有了感性认识,专业课学习的针对性加强了,重要的

是帮助学生正确认识了自己。在与企业近距离接触中,学生的沟通能力、团队协作能力、操作技能等能力得到提高,让他们清楚地认识到自己的优点和不足,在学习与就业中更加务实。数据证明,参加过三段式实训的学生在四、五星级宾馆实习面试合格通过率有大幅度提高。

好专业贯通升学渠道

随着社会对人才需求的深入,不少传统专业都尝试内涵提升,中餐专业也不例外。上海旅游高等专科学校与上海信息管理学校遵循烹饪专业人才培养需求,推出了烹调工艺与营养中高职贯通专业,打造会动手更会动脑的烹饪人才。

该专业依托上海旅游职业教育集团,对工作方案、培养目标、课程设置、教学实施等进行一体化的设计,以培养学生的专业能力、方法能力、社会能力、发展能力为核心,构建“能力本位、四元合一”的课程体系,制定中高职五年一贯制烹调工艺与营养专业人才培养方案。

同时,专业更加强调校企合作。专业与层次较高、行业较领先的企业进行合作,建立稳定的校企合作机制,让企业参与到教学实施的各项工作中去,使人才培养紧贴行业、企业需求,并让学生在企业顶岗实习的过程中获得专业提升。

专业实行“一年甄别”、“2+2+1”阶段课程学习和“3+2”学籍管理,学生在前两年为低年级学习,学生主要以掌握基本技能和基本素质教育为主;后两年为高年级学习,学生主要以掌握创新技能、管理综合运用和职业素质教育为主。学生完成五年专业教学计划规定课程,获得规定学分,符合毕业条件的学生,颁发上海旅游高等专科学校专科层次毕业证书。