

# 走进神秘的中招阅卷现场

全部实行网上评卷,考生答题超出扫描范围不用担心  
目前进程已过半,预计7月2日结束,7月7日公布成绩

今年郑州市区中招考试全部实行网上阅卷,目前评卷工作进程已经过半,预计7月2日全部结束,7月7日左右公布成绩。届时,考生可登录郑州教育信息网,在《中招直通车》网站(<http://ztc.zzedu.net.cn>)中的成绩查询栏目查询本人的考试成绩。

晚报记者 张勤 张竞映 实习生 薛意茹/文  
晚报记者 张翼飞/图



四十七中的中招网上阅卷现场,除了轻微点击鼠标声,一片安静。

## 答题超出扫描范围不用担心

走进阅卷现场,记者没有看到成堆的纸质试卷,除了轻微的鼠标点击声之外,整个环境十分安静。

每个阅卷老师都有一个“用户名”和密码,评卷开始,阅卷老师在输入密码后才能进入阅卷程序,进入程序后,考生的答题图像就如同照片一样出现在评卷老师的电脑屏幕上了。在阅卷过程中,每个阅卷老师

只能看到给本人的一道题,其他的题,这个老师看不到。在看到这道题后,阅卷老师严格按照评分细则进行打分,确认无误后,按“提交”按钮,将其“提交”到计算机软件系统。然后,这道题会再次随机“提交”到有相同权限的第二名阅卷老师的计算机上,由第二名老师阅卷打分。

网上阅卷对考生答题要求较高,如用

笔标准、作答范围等。假如出现考生把答案写到扫描范围之外的情况,计算机扫描不完全怎么办?市教育局教学研究室季俭表示,考前,老师都会叮嘱学生一定要把答案写在改卷范围内,出于人性化考虑,此次网上阅卷遇到学生答题内容超出扫描范围的情况,工作人员会尽量相应扩大扫描范围,不会出现对学生不公平的现象。

## 作文采取“背靠背”打分保证公平

作文评分误差一直是考试评卷中的一大难题,虽然有多种措施检查和监控评卷质量,但失误和差错有时是不可避免的。今年我市实行网上评卷,就能够最大限度减少这种误差。

“以前传统的纸质阅卷改作文,虽然也要两名阅卷老师参与,但第一名老师阅卷后的分数是写在卷面上的,当第二名阅卷老师看到第一名老师打的分数后,或多或

少会因此受到影响,而网上阅卷不存在这个问题。”据介绍,网上阅卷有严密的程序规范,采取“背靠背”方式打分,每位考生的作文至少由两位教师在不同的电脑屏幕上各自独立评阅一次,当两位教师对同一篇作文打出的两个分数在规定的误差范围时,评卷系统会自动取两个分数的平均值作为该篇作文的得分。如果出现两位老师的评分误差超出规定误差范围

的情况,评卷系统会将作文自动调给第三位老师评阅。第三位老师的评分与前两者之一的评分之差在规定的误差范围内,评卷系统会取这两个相近分数的平均值作为该篇文章的得分。若第三位老师的评分与前两者的评分相差都超出了规定的误差范围,评卷系统会自动把卷子调给评卷小组负责人,由其裁定该文的最终得分。

## 网上阅卷五大好处

零差错率:漏改、漏评现象没有了

网上评卷取消了搬分、登分、合分的环节,在评卷过程中只要打过分,就会自动合分并存入计算机,最大限度地减少了评卷过程中的误差。同时,评卷系统能自动严格地检测到每一大题、每一小题以及每一个评分点是否给分,防止评卷教师误操作造成的错评。若有漏评,系统则给出警告提示。

标准统一:实时监控教师评卷宽严尺度

评卷系统实时监控每一位教师的评卷质量,及时发现阅卷过程中偏宽、偏严和宽严不一的现象并予以纠正。各试题组长和质量监控专家组,可以利用电脑随时观察各评卷教师的给分分布曲线,一有偏差随时发现。

独立阅卷:试卷随机分配,避免人情分

网上阅卷由计算机自动分发试卷,考场全部打乱,评卷人员不知道所评试卷是哪个学校或哪个考场,也不知道是初评或复评,更不知道别人的评分结果。

保密性高:试卷不用每天抱来抱去

以往繁琐的试卷保管环节没有了,考生试卷上交后,工作人员在试卷保密室,用高速扫描仪快速扫描答题卡,按题切分成一个个图片,然后存入服务器,评卷时阅卷电脑设有密码,只有评卷教师本人能打开电脑。

评估准确:数据分析全面,方便统计

评完卷子存入招办的数据库,根据需要进行输入考号,它能很方便地显现并打印考生每题的得分情况,利于统计分析。网上评卷一结束,计算机可以立即自动合成考生分数,准确给出各分数段的具体人数,划定各批次的录取最低控制分数线。

# 西萨引领端午商品个性化

## ——皇粽成为今年端午亮点

□晚报记者 袁瑞清 摄影记者 赵楠



端午节吃粽子是中华民族的传统习惯,在刚刚过去的端午节中,一个新的生力军出现在了粽子市场内,郑州不少蛋糕房也看中了“端午粽”这块蛋糕,纷纷推出粽子产品,欲从市场中分一杯羹。其中,西萨推出的蘸着吃的皇粽更是在市场上掀起一股旋风,成为了今年粽子市场的最大亮点。

烘焙行业试水“粽子经济”

“这个粽子很特别,没有馅,不仅外观时尚,口味也相当不错”,今年端午节前夕,在工人路一家西萨店内,一名消费者被该店的皇粽所吸引,“以前经常买一些速冻粽子,来蛋糕店买粽子,今年还是第一次,不过感觉蛮不错的,口感和外观都给了我很多惊喜。”

记者调查发现,今年郑州不少蛋糕店都相继推出了自己的粽子产品,纷纷加入“端午经济”争夺战中。在距端午节一个多月前,粽子还没有上柜,郑州街头西萨皇粽的广告已迫不及待登场。西萨一名工作人员说,“今年我们提前就做好了准备,在注重产品口感的基础上,我们在包装规格上也下了不

少工夫,除了可以作为礼品外还考虑到顾客自我消费的需求,我们推出了“时尚实惠装”,端午期间就是要靠粽子‘打天下’。”

今年的端午节,不少厂商都创新推出了诸如菠萝、麻辣等新口味的粽子,个别粽子改头换面,从三角形变成了方形、菱形,蛋糕房更加将传统的粽子做的精致而美观,让整个粽子市场变得色彩斑斓。“我吃了这么多年的粽子,还从来没见过这种粽子。”一位消费者说。

今年是端午节作为法定假日的第二年,在去年节日的累加效应下,刚刚过去的端午节也成为了商战的集中爆发期,粽子市场更是风起云涌,而新加入的烘焙行业更是表现出了不俗的竞争力。

“烘焙企业普遍对粽子看好,是因为端午小长假所带来的商机。”西萨公司一名负责人介绍,卖咖啡的星巴克在自己门店里都可以卖端午粽粽子,说明粽子现在已经引起很多食品企业的重视了。

“消费者正在慢慢地养成吃粽子的习惯,粽子有可能像汤圆一样,汤圆原先也只有在过元宵节的时候吃,但现在很多人一年四季都吃。而且在南方很多城市,粽子是一种传统的既美味又营养的早点,很受老百姓欢迎。”某蛋糕房负责人表示,作为商家,也想通过这个产品来延长自己的产品线。

蛋糕房搅动粽子市场

据了解,今年不少蛋糕房如西萨、好嘉利、好利来、香雪儿等,都推出了自己开发的粽子。中西合璧的粽子产品,不仅让整个端午市场看起来欣欣向荣,也让消费者有了更

多选择,品尝到了更多美味的粽子。

相对于速冻企业的传统粽子,蛋糕店的粽子有何不同?西萨公司品牌推广部负责人说,今年西萨推出“皇粽粽”,打出“粽子沾着吃”这一时尚新颖的概念,“主要是给郑州市民多一个选择,‘皇粽粽’不像传统粽子包有豆沙、肉馅等,而是把各种原料磨碎,然后蒸煮成型,所谓‘蘸着吃’,蘸的也不是传统的白糖,而是精选的花生茶。”

“西萨皇粽粽制作工艺颇为繁杂,而且过程耗时也长。”记者从一名业内人士那里了解到,皇粽粽的最大特点是纯天然,本色本味,精致而不乏“内涵”,源自本色本味食材,手工打造珍贵而“不贵”,这也是其之所以成为市场“新宠”的重要原因。”

一名消费者表示,端午节吃粽子是传统习俗,端午节粽子和亲朋好友分享也是一种过节方式,走亲访友、亲人团聚,带上一份具有节日特色、口味别致的粽子也不失为一种好的选择。而将粽子发给员工当作节日福利在端午节也是“保留节目”。基于此,西萨今年着力团购市场,他们大胆尝试针对各企事业单位福利采购负责人,免费送品尝品上门,这个小小的尝试,却收到了大大的惊喜。依托西萨遍布郑州的网络优势,迅速组成覆盖全城的免费品尝配送队伍。利用皇粽粽蘸着吃等独有的特色卖点,吸引了众多福利采购负责人的浓厚兴趣,每天都会接到不少要求品尝的电话。差异化营销,牵动的却是整个销售模式的转移,为了保证拿到提货券的顾客到门店都能准时提到粽子,西萨在端午节前三天已经停止了店内的正常销售,备足货源以供持券顾客提货,以至于西萨各店出现

提前“销售一空”的局面。中寰创世营销策划机构首席策划师胡志辉认为,“在以往的端午节,很少有人想到用粽子作为走亲访友的礼物,也没有太多单位像在中秋节发月饼一样去发一些粽子作为员工节日福利,但西萨则用黄粽粽开创了先例。把粽子打造成端午节日礼物,让节日的氛围“情”味更浓,西萨的营销定位相当精准,同时也开辟了端午节粽子销售的新市场。”

端午商品个性化是趋势

记者了解到,今年端午市场,蛋糕房粽子所走的路线大部分是礼品装路线,如西萨皇粽粽是礼盒装的,400g的粽子卖29元。在粽子的个性化上,蛋糕房似乎更为得心应手,在今年端午节的粽子市场上,西萨的“皇粽粽”产品特色鲜明、包装精致实惠、价格定位合理,成为了市场的最大赢家。

超市卖粽子,菜市场里的个体户也支着地摊卖粽子,面包房和饭店也瞄上了粽子商机,忽然一股脑地都来做粽子,市场空间到底有多大?

中寰创世营销策划机构首席策划师胡志辉表示,相对于往年的传统粽子“包打天下”,今年粽子市场呈现的是“万紫千红”,多家烘焙企业加入了粽子销售的行列成为新的生力军。这不仅是烘焙企业产品链的一种延伸,更重要的是推动了端午商品的分众化、个性化,丰富了老百姓的端午餐桌,带动了端午市场的繁荣。胡志辉预计,随着清明、端午等传统节日成为法定节假日,节日消费市场空间急剧放大,而端午节,粽子肯定将成为市场消费的热点,粽子的高端化、个性化趋势将会越来越明显。