

“精英小记者体验营”开始招生啦

本报编辑记者担任“导师”，一对一带你免费体验真实采编全过程

本报11月10日讯(记者 李楠楠) 你是否从小就有一个当记者的梦想?是否想知道记者编辑的真实工作状态是啥样的?机会来了,齐鲁晚报《今日烟台》“精英小记者体验营”即将开营,凡报名参加本报小记者的全市中小學生均可免费参与体验,本报主力编辑记者将担任“导师”,一对一带你免费体验真实的采编全过程。

你,是不是曾遇到,提起笔

却无从下手?你,是不是曾遇到,面对陌生人还未开口却涨红了脸?你,是不是曾遇到,明明心里有千言万语却无从表达……

如果你曾遇到以上种种,那就快来加入齐鲁晚报《今日烟台》“精英小记者体验营”吧!报社选取5名记者担任“导师”,每个导师带一名小记者,小记者随大记者亲临采访现场,体验真枪实弹的采访全过程。现

场发现新闻,写作新闻,帮你树立自信心,增强胆量,提高观察力、语言表达力、写作能力。

除了记者体验外,本报小记者还可报名实战体验夜班编辑,报社同样选取5名编辑担任“导师”,大编辑一对一带领小编一起见证报纸如何编辑排版。

本次体验活动为公益活动,不收取任何费用,每期10个体验名额,凡是本报小记者均可以报名参

加,你的名字会出现在第二天的报纸上哦。“精英小记者”和“精英小编辑”任选其一,不可同时兼报。

一日体验结束后的一周内,每名小记者、小编辑上交一篇体验作文,整个体验活动结束后,报社将评选出10篇优秀作文,给予刊登,同时评选“十大精英小记者”“十大精英小编辑”,颁发荣誉证书以及相关奖品。名额有限,赶紧行动吧!

报名方式

短信报名:15063815716;
2.QQ报名:2875600914;邮箱报名:qlwbjryt@163.com;通过新浪、腾讯微博@今日烟台留言;发送微信至今日烟台(微信号:jnriyantai)
“孩子姓名+精英小记者或精英小编辑+联系方式”,在线交上一份自己的优秀习作,择优录取。

外地男子受助后存报回乡宣传

传递满满正能量,如想加入尽早来报名



齐鲁晚报义工在行动

本报11月10日讯(记者 孙淑玉) 3日,齐鲁晚报烟台慈善义工管理中心再推大型公益活动,开放25处便民服务点全方位给市民提供帮助。活动持续多日来,受到市民的强烈好评。10日上午,寒风中本报工作人员帮忙指路引导,感激之余一位来自广州的市民小心将报纸收好,希望带回去将这份正能量传播开来。

“问一下哈,去潍坊的汽车站怎么走?”10日上午,在北马路汽车站站点附近,一名拖着箱子的广州男子上前问路。得知他着急赶车,本报工作人员二话不说指引着他来到最近的北马路汽车站,并详细说明了汽车总站的方位和电话。

寒风中,本报工作人员的细致关照让男子很感动,匆忙间他赶紧买了一份报纸收藏。“你们这个活动很好,我带回去让家人也感受下。”小心将报纸收好,男子匆匆踏上行程。

本报开放25处便民服务点以来受到市民的强烈关注。公益组织、爱心企业纷纷加盟关注之外,市民也将本报便民服务点当成自己的“知心人”。家住奇山小区的王女士家里电饼铛坏了,看到报道后早早求助本报希望能帮忙维修。还有市民致电本报想咨询家政、修锁等服务。

为最大程度上为市民提供帮助与服务,3日起本报记者、编辑、广告、发行人员将全员上岗到25处便民服务点现场为市民提供服务,只要您在南大街、火车站、北马路等范围内寻到印有“齐鲁晚报今日烟台”字样绶带的工作人员寻求帮助,您的难事急事都有望解决啦!新闻热线可致电6610123,广告相关咨询可致电6905575,发行、订报相关问题可直接拨打6272328。

考研确认首日未见排长龙

分流确认见效果,就业压力大考生报考回归理性



10日,2015年考研报名现场确认在毓璜顶宾馆进行。考生多为毕业两三年的往届生,也不乏30多岁的考生。 本报记者 韩逸 摄

本报11月10日讯(记者 李楠楠) 10日是考研报名现场确认首日,以往考研现场确认第一天历来是考生最集中的时间,但今年却出现了少有的“缩水”局面,没有出现扎堆排“长龙”的现象。

10日上午9点,记者来到芝罘区毓璜顶宾馆,现场确认入口处考生们正在排队等候,队伍不长,约五六十米。相比以往首日排长龙等候确认的场面,今年显得有些冷清。“人不多,排队不用10分钟,进去几分钟可以确认完。”一位考生说。

据悉,今年市招考中心已经分别在鲁东大学、烟台大学、山东工商学院、滨州医学院等高校校内设立报名确认点,为在校考生提供信息采集、现场确认服务。“这就分流了不少学生,今天来的基

本上是社会考生。”现场工作人员介绍。

另外,记者采访了解到,以前不愁“婆家”的研究生就业开始“吃紧”,这一现状使部分大学生打起了退堂鼓。“前几天去青岛参加了一场大型招聘会,很多研究生也和我们一起投简历,最终我得到了面试机会。”烟大应届本科毕业生小刘说,“如果这次面试成功,我会选择工作。”与小刘有想法一样的考生还有不少,他们中不少干脆放弃考研选择工作。

据一位汽车生产行业的招聘主管介绍,如果本科生能满足岗位要求,就没有必要招研究生,因为学历越高,招工成本越高。有资料显示,2014年全省硕士研究生报考人数达160052人,比2013年减少了12414人,减幅为7.2%。

部分柴油黄标车有望“黄改绿”

政府给您掏一半改装费

本报11月10日讯(记者 钟建军 通讯员 交警宣) 近日,山东省环保、公安等四部门联合下发了《山东省黄标车“黄改绿”工作方案》,规定车主自愿对在本市注册登记并满足相应技术改造条件的在用柴油黄标车实行“黄改绿”的,政府补贴一半的改装费用。针对“黄改绿”具体实施细则,烟台市交警支队车管所对相关政策进行了解答。

市交警支队车管所副所长张家玮介绍,“黄改绿”基本程序是对符合改造条件的柴油黄标车,由车主自愿提出申请,经有关部门检测审查合格后,车主与尾气净化设备供应商双向选择,签订合同。改造完成后,经车辆安全、尾气排放情况检测合格后,换发“黄改绿”环保检测标志,按绿色环保检验标志车辆进行管理。

根据相关规定,本次“黄改绿”的对象是在烟台注册登记的在用柴油黄标车,并应满足下列条件:2005年1月1日后

注册登记,排放达到国II标准且行驶里程不超过30万公里的车辆;取得黄色环保检验合格标志;非危险货物运输、车况及发动机应处于良好工作状态;车辆轮边功率与标定功率百分比不小于50%等。

改装价格由市场决定,同时政府给予一定补贴,政府和车辆所有人各承担50%。其中政府承担部分原则上不超过同时段、同车型的黄标车提前淘汰补贴标准。

有五类黄标车不享受“黄改绿”补贴政策,即在2015年12月31日前全部淘汰的各级财政供养单位的黄标车;强制报废日期在2015年12月31日前的黄标车;已享受老旧汽车报废更新补贴政策的黄标车;在检验有效期届满后,连续3个机动车检验周期内未取得机动车检验合格标志的,依照强制报废车辆处理,不享受补贴;不在社会公布的可进行“黄改绿”的车型范围内的车辆。

初雪今夜将至,可能转瞬即逝

大风降温,13日最低气温-2℃

本报11月10日讯(记者 蒋大伟) 受冷空气影响,10日16时烟台市气象台发布降温预报,预计从11日傍晚到13日,港城将迎来一次大风降温天气,11日夜间到12日白天,北部地区或出现初雪,但这场雪只是雨夹雪,呈现的也仅是一场转瞬即逝的美景。13日最低气温-2℃,有

霜冻或冰冻,提醒市民注意防范。

据烟台市气象台10日16时发布的天气预报,11日白天晴转多云,最高气温15℃,傍晚局部地区有小雨;11日夜间到12日白天,北部地区有小雨或雨夹雪,12日白天转多云,气温3℃-11℃,有霜冻;12日夜间到13日白天多云,气温-2℃-11℃,有霜冻或冰冻。



東方海洋大酒店
ORIENTAL OCEAN HOTEL

纯正老灶火锅

引领港城美食新浪潮

东方海洋大酒店新推出的老灶火锅自11月9日上市以来,以其纯正的川蜀口感和地道的新鲜食材,得到了人们的喜爱和信任,不但满足了火锅爱好者的味蕾之欲,提高了美食品鉴水平,更享受到了最超值的优惠,消费者交口称赞,并在烟台掀起了一阵“吃火锅、品老灶、抵严寒”之热潮。东方海洋大酒店的老灶火锅一时风头无双,究其原因是什么呢?



纯正口味,疯狂你的味蕾

老灶火锅的食材来自于原产地,做到了地道原料,地道味,无论是底料、食材,还是蘸料,飞跃千山万水,汇聚在一起。并由杰出中国名厨、金牌指导大师胡凯先生,亲自选料烹制,秉承老灶火锅最传统的制作工艺,经过4-6小时精心炒制,使得食材的鲜香美味得到了最大的释放,完美的把老灶火锅的鲜香、麻辣、劲爽,体现得淋漓尽致。唤醒味蕾,让您畅享地道川蜀味,身不动,就可以吃到川蜀餐桌上地道口味的火锅。

7大优惠活动,实实在在的好吃不贵

值老灶火锅新品上市之际,为答谢新老客户对东方海洋大酒店的厚爱,特别推出7大优惠政策:“吃100送60”,每天一款锅底免费



地址:烟台滨海西路1号(东炮台景区对面) 电话:6583588/6583585

送,中午就餐免费送饮料,精美礼品免费送等钜惠活动。使东方海洋大酒店成为了今冬港城美食爱好者的必选地。感受川蜀豪情,品尝川蜀美味,享用地道实惠的老灶火锅,这是一次不可错过的机会。

鲜香劲爽,火爆港城

老灶火锅上市2天以来,东方海洋大酒店高朋满座,众多川味美食爱好者纷至沓来,许多吃过老灶火锅的人都赞不绝口,第一,浓而不腻,鲜香醇厚,麻辣劲爽,四川味道更纯粹。第二,菜品新鲜,许多食材都是在烟台吃不到的,如黄辣丁鱼,是四川特有的一种鱼,营养价值非常高,且涮煮时间长了也一样肉质细腻鲜嫩。还有黄喉脆嫩可口,特级干层肚光泽鲜亮口感脆滑,极品鲜毛肚叶片厚重,韧劲十足,还配有本地各类海鲜,内蒙古纯正牛羊肉,10余种地道川菜尽是人间美味啊!正所谓:此香有道天上有,何故人间今有又闻!这么纯正的老灶火锅实在妙不可言,不尝试一下,真是一种遗憾!

东方海洋大酒店周年庆暨老灶火锅新品上市活动正在火热进行中,这里有最纯正的巴蜀火锅,是为您从远隔千里的川蜀餐桌搬过来的火锅,口味地道,鲜香醇厚,食材独特,得到了港城人民的广泛好评,其正在以腾腾的热气、劲爽的鲜香麻辣,期待您的品鉴,在大海之滨品地道川蜀火锅,亦别具风情!