

潍坊首次免收研究生考务费

省去缴费环节,一分钟完成信息确认

本报11月11日讯(记者 李涛)10日是2014年研究生报名信息确认的第一天,今年也是潍坊免收研究生招生考试考务费的第一年。凡符合潍坊报名考试条件的考生,不需要考生个人网上缴纳报名费,在报名结束并经现场信息确认成功后,由潍坊市财政承担考生的报名考试费用。

11日,记者采访发现,因省去现场缴费环节,往年考研现场确

认的“长龙”不见了踪影,记者观察发现有学生不到一分钟就能完成信息确认,大部分考生五分钟之内就能完成信息确认。2014年潍坊研究生报名信息确认截至到14日下午。

当日下午两点,记者来到考研信息确认点看到,前来确认信息的考生络绎不绝,现场八个信息确认点并没有出现往年排长龙等待信息确认的现象。部分确

认点前,甚至出现无考生前来确认信息的状况,工作人员显得比较悠闲。

记者看到,考生从交验有关证件→到相片采集处将网上报名序号告之工作人员→进行数码照相→领取网报信息确认单(签字确认)→将网报信息确认单交回→报考结束,五分钟之内就能搞定。最快的考生用时不用一分多钟就能完成信息确认。

几乎所有的考生从开始交验有关证件到领取信息确认单用时都不用一分钟,大部分考生在签字确认时会耗时多一点,仔细检查确认信息以免出错。

记者了解到,根据潍坊市的规定,今年对凡符合潍坊报名考试条件的考生,不需要考生个人网上缴纳报名费,在报名结束并经现场信息确认成功后,由潍坊市财政承担考生的报名考

潍坊医学院 计划招收500人

2014年潍坊医学院计划招收全日制硕士研究生500人,其中全日制学术型研究生240名,全日制临床医学硕士专业学位研究生260名。

11日下午,记者从潍坊医学院研究生处了解到,目前网上报名该校研究生的考生达到2000余人。工作人员告诉记者,学校计划招收500人,实际招生名额还要以教育部下达的正式招生计划为准,各专业招

生名额也将会根据考生初试和复试成绩进行适当调整。

学校研究生处工作人员表示,为提高生源质量,学校设置了一些招生报考条件。如获得国家承认的高职高专毕业学历后满2年(从毕业后到2014年9月1日)或2年以上,达到与大学本科毕业生同等学力,还要具备相应的条件:以第一作者在省级以上学术期刊发表与所报专业

相关的学术论著1篇以上;承担厅局级及以上教学或科研项目的前二位人员;通过大学英语四级(CET-4)及以上水平考试。

不仅如此,学校还设立优秀考生奖励基金,凡第一志愿报考该校基础学科(基础医学、生物学)或初试总成绩超出国家分数线20%以上者,给予减免学费一半的奖励。

本报记者 李涛



银杏黄了

11日,潍坊市北海路街头,金黄色的银杏树叶把街头打扮得分外妖娆。随着气温降低,市区道路银杏树叶也由绿变黄,北海路上种植了成排的银杏树,一排金黄色的银杏树成了鸢都一道靓丽的风景。

本报记者 孙国祥 摄影报道

潍坊见义勇为基金会 获捐百余万善款

本报11月11日讯(记者 刘蒙蒙)11日上午,潍坊市见义勇为基金会募捐启动仪式在市级机关综合办公大楼一楼大厅举行。潍坊市级领导班子成员;潍坊市中级人民法院院长、潍坊市人民检察院检察长、市

直有关部门、单位领导班子成员为见义勇为基金会现场捐款,共5万余元,首笔山东潍坊烟草有限公司100万元善款已到账。

据悉,“潍坊市见义勇为基金会”是潍坊市委、市政府设立,财政拨款400万元

作为原始基金,目的是为倡议见义勇为行为,弘扬社会正气,已于10月15日经省民政厅批准设立登记。自10月起,潍坊市见义勇为基金会开始接受社会各界的捐款。

潍坊市见义勇为基金会秘书长王鹏表示,见义勇

为基金会依照法律、法规和章程,募集、使用和管理见义勇为基金,将有两大主要功能,一是对见义勇为行为表彰奖励,二是对受到表彰的、生活困难的见义勇为人员及其家属和子女给予救济救助。

从严从全 一丝不苟

乾隆杯酒业严把产品质量安全关

拥有高标准、严要求、行之有效的管理体系。因而保证了质量,每一个环节都有事有人管,事事有人管。

进料——挑选环境高雅、大米、糯米、玉米、小麦五种粮食为原料,这“五粮”必须产自与公司长期合作的无公害绿色种植基地,遵循地沟、取水、蒸、压、烧、烧熟绝不入库、烧熟。

窖窖——挑选环境高雅的窖池,选用地净、灶大、烧水烧熟的红土,首家采用“原土筑窖”方法建窖,首创采用“兔风川劲”工艺培养多处有机老窖,挑选窖池,有利于生成己酸乙酯为主的大曲酱香味——这是构成浓香酱香风格的主要成分。

加曲——挑选环境高雅的“包包曲”为标准化发酵,并以阳渠三月新酿的“桃花曲”和金秋九月新酿的“菊花曲”为主,辅以高粱窖池的“伏曲”为辅。为保证发酵培养了有益微生物。

水潭——挑选环境所用之水,潭自山东第一大水库——泰山水库天然泉水,经双级净化处理,水质纯净无杂质,此水极清,醇香浓郁,柔和甘醇。

发酵——挑选环境高雅的原窖发酵池,发酵工艺,在有机老窖池中发酵“前酵、中酵、后发酵”发酵96天,酒质醇厚、丰满。

取酒——挑选环境采用传统手工取酒取料,缓慢操作,倒火取酒,分量准确,分量准确。

贮存——挑选环境是白酒生产不可缺少的工序,采用陶坛贮存,密封封口,密封“黄酒”贮存期限不少于三年不出厂,高粱酒不少于五年不上市,清香勾兑酒不少于十年不使用,浓香酒打不动。

勾调——遵循与酒之同会理搭配工序,采用“慢勾调、香生香,味配味”原则,做到精而细,从精到细。

灌装——公司新上了先进的自动灌装流水生产线,洗净、灌装注液,外包装三箱装,专职质检员严格检验,确保实现了包装质量。

待之以恒 一丝不苟

乾隆苏人不仅视质量为企业的生命,要将其质量是对消费者负责,对社会负责,质量就是环境、职业健康安全、食品安全、管理体系“三不一杜绝”制度,即:不合格原料不入厂、不合格半成品不进下工序、不合格成品不出厂;人厂检验关、表筒检验关、计量关、工序化验关、品质分析关、品质关、成品检验关、出厂检验关。令人辞职撤职,从严从全把关,持之以恒,一丝不苟,从而,使所产之酒“不上头,不口干,不串味,不苦涩”,成为零缺陷白酒。



山东名酒乾隆酒业有限公司

完善制度 精工细作

为保证酿造质量,乾隆酒业从进料、蒸煮、加曲、发酵、发醇、原酒贮藏、勾调、灌装等每个环节,