

# 三校同天校庆 有校友捐千万为母校庆生

## 齐鲁工大、济大迎70周岁生日,山艺迎60周年校庆



18日,山东艺术学院60周年华诞,一批德高望重的老教师被授予荣誉奖项,并接受学生献花。 记者 周青先 摄

□记者 董广远

10月18日是个好日子,三所驻济高校同一天举行校庆活动。齐鲁工业大学(省科学院)、济南大学迎来70周年校庆,而山东艺术学院也迎来60周岁生日。校庆典礼上,有的学校学术氛围浓厚,有的校友捐款千余万为母校庆生,以各种方式表达对母校的浓浓祝福。

### 齐鲁工大(省科学院): 70周年校庆学术特色成亮点

10月18日,齐鲁工业大学(省科学院)迎来70周年华诞。上午,齐鲁工业大学(省科学院)建校70周年纪念大会暨服务新旧动能转换重大工程建设专家论坛启动仪式,在该校清校区艺体中心举行。校长(院长)陈嘉川回顾了学校70年兴学育人、服务社会的办学历程,描绘了学校未来的发展愿景。下一步,将加快实施“八大行动计划”,全面提升办学层次,坚持两步走发展战略,一张蓝图绘到底,努力实现省委省政府确立的建设“国内一流、国际上具有重要影响的应用研究型大学”的宏伟目标。

此次校庆活动充满了浓厚的学术氛围,院士领衔专家齐助阵,一系列学术文化内容成为校庆亮点。中国工程院院士、江南大学校长陈坚教授作了《发酵工程与工业生物技术——创新任务和发展趋势》的主题报告,中国工程院院士、华南理工大学教授陈克复作了《制浆造纸行业深度减排关键技术与装备》的精彩报告,围绕“服务新旧动能转换重大工程建设”主题,各部门、单位也组织了数百名专家学者同步开展分论坛活动,就校企合作、产业融合发展和人才培养等方面进行深入交流探讨。

学校(科学院)还将于10月20日举办山东社科论坛“改革开放四十年与山东发展”研讨会。届时省内外知名专家学者将齐聚齐鲁工大(省科学院),作大会主题报告和学术交流。校庆期间齐鲁工业大学(省科学院)还组织了“学长论坛”,8位来自不同领域、年长的往届校友会主席代表,与在校学生会主席成员围坐一堂,追忆青春年华,感受学生会四十年来的岁月变迁。

### 山艺: 校友捐款千余万 老教师上台领荣誉奖

18日上午,山东艺术学院举行建校六十周年庆祝大会。院长王力克介绍,60年来,学校共培养了四万余名毕业生。“站在新起点上,学校将以博士单位申建工作为牵引,全力把山东艺术学院建成稳具实力、充满活力、富有魅力的现代化高水平艺术大学。”

六十周年庆祝大会也成了校友们的大聚会。很多校友也为母校的发展贡献一份力量。据了解,山东艺术学院1987级校友、北京太阳

圣火国际传媒有限公司董事长童年向学校捐款1100万元,设立了“童年艺术创作奖”。

此外,山艺1998级校友、北京时代影响力影视文化有限公司董事长、北京易明慈善基金会理事长郭婷婷,1992级校友、尤洛卡精准信息工程股份有限公司副董事长黄屹峰也分别向山艺捐款捐物400余万元和120余万元,并设立了“郭婷婷奖学金”和“屹峰奖学金”。另外,还有多家校友企业向山

东艺术学院教育发展基金会捐款。

建校60周年之际,学校还设立了“山东艺术学院建校60周年荣誉纪念奖”,专门授予80岁以上的91名老教师、老职工,感谢他们为学校建设发展做出的贡献。

大会庆祝现场,10余位老教师被授予荣誉奖项,登台领奖,并接受学生献花。庆祝大会结束后,在校师生和校友代表奉献上精彩的汇报演出《“阅约深美”的颂歌》。

### 济南大学: 努力建设有特色的世界高水平大学

18日上午,济南大学建校70周年庆祝大会举行,来自五湖四海的校友齐聚一堂。济南大学校长张士强教授致辞,他表示,七十年来,济南大学始终与国家共奋进,与时代同发展,振铎弘教,滋兰树蕙,担负着“为国为民,立德树人”的伟大使命。

近年来,学校健全了博士、硕士、学士层次完备的人才培养体系,建有一级学科博士点5个,一级学科硕士点25个,硕士专业学位培养类别12个,本科专业93个,形成了“人格养成、知识探究、能力培养”



重回校园,在留言墙上写下祝福。 记者 董广远 摄

三位一体的育人体系和运行机制,先后入选全国首批深化创新创业教育改革示范高校,山东省首批应用型人才培养特色名校。张士强介绍,下一

步学校将以建校70周年为新起点,全体济大人携手并肩,在建设创新性、国际化、有特色的世界高水平大学的道路上,再创辉煌。



### 野蘑菇中毒事件多发 食药监部门发出警示

近期,野生蘑菇生长旺盛,容易发生误食毒蘑菇中毒事件。山东省食品药品监督管理局发布警示信息,切勿采食毒蘑菇。

毒蘑菇毒性成分复杂,中毒表现各异,主要有恶心、呕吐、流涎、流泪、精神错乱、急性贫血、黄疸、脏器损害等,严重者可死亡。毒蘑菇中毒后,病情凶险,病死率高,且没有特效疗法。根据省卫生计生委的通报,近期因食用有毒动植物及毒蘑菇引起的食物中毒报告起数和中毒人数有所增加。

鉴别野生蘑菇是否有毒,目前没有简便的鉴别方法,预防蘑菇中毒的根本办法就是不要采食野生蘑菇,以免发生意外。在有采食野生蘑菇习俗的地区,切勿采摘未食用过或不认识的野生蘑菇。对市场上售卖的野生蘑菇,切勿放松警惕,尤其是没吃过或不认识的野生蘑菇,不要购买或食用。勿用非食品原料炮制配酒。

一旦误食野生蘑菇出现中毒症状,应尽早采用催吐、洗胃、导泻、灌肠等方法,迅速排除毒素,尽快到医疗机构接受治疗。事故发生单位和救治病人的医疗机构发现食物中毒病人,应及时报告所在地食品药品监督管理局和卫生行政部门,配合做好调查处理工作。 记者 董昊骞

### 一些饭店韭菜农残超标 有餐馆筷子抽检不合格

近日,山东省食药局发布了今年第43期食品安全监督抽检信息通告,本次抽检的有蔬菜、熟肉制品、肉冻皮冻、火锅调味料及餐馆用餐具等5类食品及相关产品。共抽检样品699批次,其中,合格样品674批次,不合格样品25批次,合格率为96.42%。

抽检蔬菜中,临沭县御品香饭店使用的韭菜腐霉利项目不合格,检测机构为临沂市食品药品监督管理局检测中心。济南教育用品供应中心使用的韭菜辛硫磷项目不合格,检测机构为山东出入境检验检疫局检验检疫技术中心。莱芜市钢城区雨水一家特色饭店使用的韭菜中甲拌磷项目不合格,检测机构为山东出入境检验检疫局检验检疫技术中心。

熟肉制品抽检中,泰安市岱岳区黄前镇秀华餐馆销售的三代(熟制)中山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)项目不合格,还有平邑县金联北品楼食府销售的熟大肠中亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)项目等其他6家企业的熟肉制品抽检不合格。餐馆用餐具共15家企业抽检不合格,包括平度市川渝火锅店使用的筷子中阴离子合成洗涤剂项目,淄博高新区石桥稻香鲜鱼馆使用的筷子中阴离子合成洗涤剂项目,莘县春红快餐店使用的勺子中大肠菌群项目等。

对抽检中发现的不合格产品,生产经营企业所在地已责令企业查清产品流向,召回、下架不合格产品,控制风险,立案调查,并分析原因进行整改。 记者 董昊骞

**传播文明之风!**  
倡导文明新风尚  
传播社会正能量

生活日报 讲文明树新风公益广告