

# 2024年鲁豫两省空军招飞10月初选 “达标”毕业获学位授军衔

近日,空军招飞局济南选拔中心发布《2024年度鲁豫两省空军招收飞行学员简章》,确定2024年鲁豫两省空军招飞时间及流程,初选将于10月启动。

## 预估高考成绩应在 特殊类型招生线以上

根据规定,2024年,空军面向两类学生招收选拔飞行学员:普通高中应届、往届毕业生,年龄不小于17周岁、不超过20周岁(2004年8月31日至2007年8月31日出生);军队院校应届本科毕业生,男性,年龄不超过24周岁(2000年7月1日以后出生)。

对考生的身体条件有明确要求,身高在165cm-185cm之间(未满18周岁的,身高在164-185cm之间);体重在52公斤以上(未满18周岁的,在50公斤以上);按照空军招飞标准“C”型视力表,双眼裸眼视力均为0.8以上,未做过视力矫治手术,未佩戴过角膜塑形镜(OK镜),无色盲、色弱、斜视等;无影响功能或军容的纹身、刺字、瘢痕等。

要求考生热爱中国共产党,热爱祖国和人民,政治可靠,思想进步,品德优良,作风正派,遵纪守法,历史清白,符合军队招收飞

行学员的政治条件,本人自愿,家长(监护人)支持。对飞行有较强的兴趣和愿望,思维敏捷、反应灵活、动作协调,学习能力强,性格活泼开朗、情绪稳定,有敢为精神。

同时提出了具体的文化要求,必须具有所在学校正式学籍,参加全国普通高等学校招生统一考试(外语限英语、俄语),预估高考成绩在一本线(特殊类型招生控制线)以上。需要提醒考生的是,空军招飞属于提前批次录取,报考空军招飞不影响报考其他院校和专业。

实行三级选拔流程  
初选将于10月启动

在选拔程序上,空军招收飞行学员一般要经过初选、复选、定选三级选拔,综合择优录取。考生在报名成功后,到学校招飞专干或专门负责招飞的老师处登记信息,跟随学校安排统一参加初选检测。不具备统一组织条件的学校,学生网上报名后自行到各地市初选检测站参检。

目前各项选拔时间已初步确定,初选定在2023年10月至11月,由济南选拔中心会同鲁豫两省各级教育部门,在各招飞地市

设立检测站,组织身体基本条件筛查。复选定于2024年1月,由济南选拔中心根据考生高中阶段学习成绩和学校评价,遴选确定预估高考成绩达一本线(特殊类型招生控制线)的考生,组织进行招飞医学选拔、心理选拔和政治考核。定选时间为2024年上半年,分高考前、高考后两个阶段,由空军招飞局组织对符合推荐条件的考生,进行医学选拔和心理选拔。检测合格且高考成绩达线的考生,根据招飞计划,按照高考成绩、体检结果、心理选拔等级等情况综合择优录取。

培养模式和相关待遇也随简章一并公布。招收的高中毕业生飞行学员入空军航空大学后,实行3个月考察期,合格者取得学籍、军籍。

具体采取军事高等教育模式和“3+1”军地联合培养模式这两种培养模式。其中,军事高等教育模式,在空军航空大学全程培养4年,主要进行基础教育和初级、高级教练机飞行训练。期间,除享受军校学员的待遇外,还享受飞行津贴、空勤伙食、特种装备

等待遇。达到培训要求的,获得大学本科学历和学士学位,授予空军少尉军衔。如因身体或技术原因不适合继续学习飞行的,转入军队地面院校学习航空管制、机关参谋等本科专业,总学制4年。

“3+1”军地联合培养模式,是指在北京大学、清华大学、北京航空航天大学学习3年,在空军航空大学学习1年。根据教育部、公安部、军委政治工作部下达的联合培养计划,空军从招收的理科(首选物理类)高中生飞行学员中遴选确定预选对象,组织到空军航空大学进行军政训练和体验飞行,择优录取高考成绩优异、体验飞行合格的学员,于9月上旬入北京大学、清华大学、北京航空航天大学联合培养。联合培养飞行学员注册空军航空大学和地方高校“双学籍”,学历本科。在地方高校学习期间,享受军队院校飞行学员相关待遇。毕业考核合格的,颁发空军航空大学和地方高校同时具印的大学本科毕业证书,并按规定分别授予相应学士学位。军校毕业生飞行学员先后在空军航空大学、飞行学院各学习1年,入校即享受军官待遇,毕业后获得军事学学士学位并授予相应军衔。

YMG全媒体记者 徐峰

## 58名院前急救调度员同台竞技 我市举办急救技能大练兵大比武调度技能决赛

本报讯(YMG全媒体记者 张革)近日,“2023年烟台市急救技能大练兵大比武调度技能竞赛”成功举办,来自全市33家医院的卫健系统调度应急后备队员和市120急救指挥中心一线调度员共58名选手参加比赛。

本次竞赛分为理论知识考试和实践技能考试两大部分,包括理论考试、文字听输、成人心肺复苏和调度接处警共四个项目,既全面考察了选手的急救理论知识、地形地图、听打技能、急救操作等基础知识技能掌握情况,还突出加强了对选手应急反应能力和实际处置能力的考察。经过激烈角逐,烟台市120急救指挥中心杨素秋获个人总成绩第一名;杨坤、冯嘉巍、李琳琳、张晴、常亮等同志个人总成绩列中心参赛组第二至第六名;烟台市中医院姜赛赛、烟台业达医院杨玉玺、烟台山医院董慧莉、蓬莱中医院李萌泽、滨州烟台附院潘丹、牟平区中医院郭欣等同志个人总成绩列调度应急后备队组前六名。下一步,将按照比赛成绩申报相关奖项。

据悉,为激发全市广大医疗工作者学知识、练技能的积极性、主动性,不断提高工作水平,更好地服务百姓健康,自今年6月起,市卫生健康委员会市人社局、市总工会等部门在全市开展急救大练兵大比武活动,除急救医生、急救护士参赛外,结合我市新建立医疗卫生机构调度应急后备队的实际,新增调度指挥项目,与国家赛和省赛相关项目保持一致。

## 加大检查力度,督促整改落实

烟台开发区海河市场监管所开展特种设备安全大检查

本报讯(YMG全媒体记者 童佳怡 通讯员 董旭生 周洁)连日来,海河市场监管所积极行动,持续开展特种设备安全大检查。分管领导高度重视,狠抓隐患排查。烟台开发区市场监管局分管特种设备安全的副局长,亲临海河市场监管所,督导特种设备日常安全运行情况,对排查发现的隐患实施分类管理,通过警示约谈、行政处罚等方式强化闭环治理;对工作不力、隐患整改不到位的单位,实行一对一、点对点督导盯办。

加大对人员密集场所的电梯检查频次。重点检查居民楼、学校、医院、旅馆等电梯维护保养、定期检验、警示张贴、应急措施等情况,特别是对机房漏水、底坑进水、底坑潮湿、用电安全隐患等进行排查,全力遏制和消除电梯使用安全隐患。

强化液化气站安全检查。重点检查液化石油气储罐及管道是否按要求定期检验并办理使用登记,是否严格落实气瓶充装前、后检查制度,抽查是否存在超期未检、超过使用年限、报废气瓶及非重复充装气瓶被重复使用。

强化锅炉使用单位安全检查。重点检查锅炉内、外部和配套管道检验是否合格,压力表和安全阀是否超期未检,从业人员是否持证上岗。

强化叉车使用单位安全检查。重点检查叉车是否超期未检,是否按规定上牌并张贴使用登记,安全警示标志,叉车司机是否持有效证件上岗,叉车钥匙是否实行专人专管,严查“无牌”叉车、未取得有效证件人员随意操作叉车、违规操作等违法犯规行为。

检查过程中,执法人员主动向特种设备使用单位开展《中华人民共和国特种设备安全法》和特种设备安全“两个规定”的宣传,督促特种设备使用单位结合实际,落实自查要求,建立健全“日管控、周排查、月调度”工作机制,依法落实特种设备使用安全第一责任人制度。海河市场监管所日常监管中,超前服务企业,工作人员结合省特种设备动态监管平台,通过监管微信群、电话告知和上门服务等方式,提醒辖区特种设备使用单位及时为特种设备申报检验、办理使用登记,为从业人员报名培训考证,避免因特种设备超期未检、从业人员无证上岗等违法犯规行为影响正常生产经营,甚至受到行政处罚,严防特种设备“带病运行”。截至目前,共出动执法人员128人次,检查特种设备使用单位76家,发现安全隐患6条,均已完成闭环整改。下一步,海河市场监管所将持续加大检查力度,督促整改落实,形成闭环,坚决防范和遏制安全事故的发生。

龙口市科技局

## 以实践廉弘扬“清风科技”

本报讯(YMG全媒体记者 陆启飞 通讯员 魏善权)为不断提升党员干部工作效能,积极担当作为,以行践廉弘扬“清风科技”,龙口市科技局以党风廉政建设为抓手,高标准、严要求,积极营造清廉科技政务服务环境,助力龙口市科技事业不断发展。

龙口市科技局不断加强教育引导,筑牢思想防线,通过多载体、多形式开展廉洁文化宣传教育活动,厚植廉洁文化,努力形成以清为美、以廉为荣的价值取向。同时,积极下沉走访企业开展政策宣讲,摸清企业亟待帮助协调解决的困难和问题。

今年以来,龙口市科技局主动贴近基层、服务民生,把企业遇到的技术难点问题作为着力点,坚持“亲”“清”原则,走访入库国家科技型中小企业7批次173家,挖掘、储备、培育高新技术企业141家,组织申报2023年省重点研发计划(重大科技创新工程)第一批评审通过1项、山东省科技型中小企业创新能力提升工程项目通过2项,2023年烟台市重大科技创新工程项目评审通过5项,完成规上工业企业研发投入统计申报42亿元,签订各类产学研合作协议5项。

## 十分钟紧张作业 伤者被救出送医

栖霞市场监管局组织开展起重机械应急演练

本报讯(YMG全媒体记者 赵巍巍 通讯员 于超)为增强企业应对突发事故能力,9月4日,栖霞市市场监管局组织辖区某制造公司开展了一场起重机械事故应急救援演练。

上午9点,演练正式开始。救援指挥部接到当班班长电话,称因起重机在吊装过程中发生吊物坠落事故。指挥部宣布启动救援预案,命令抢险救援组立即携带千斤顶、医用绷带、消毒用品赶赴现场;后勤保障人员拨打120急救电话,请求医疗机构派遣救护车进行救护,并通知驻地政府和监管部门,请求联系专家提供救援技术支持;警戒员用隔离带划分隔离区域,防止因人员聚集发生二次伤害。救援人员赶赴现场后,发现有一人腿部被重物挤压,可能造成骨折。经救援人员现场研究,他们决定用千斤顶起重物,将受伤人员救出。经过十分钟紧张作业,伤者被救出,经消毒、包扎后,由120送至医疗机构进行进一步救治。

演练结束后,企业应急演练负责人进行总结发言,指出本次应急救援演练的必要性,并强调全体员工要时刻牢记安全生产的重要性,做到“人人讲安全、个个懂应急”,切实保障员工生命健康安全。

## 防汛队员全员上岗 抢险设备全部出动

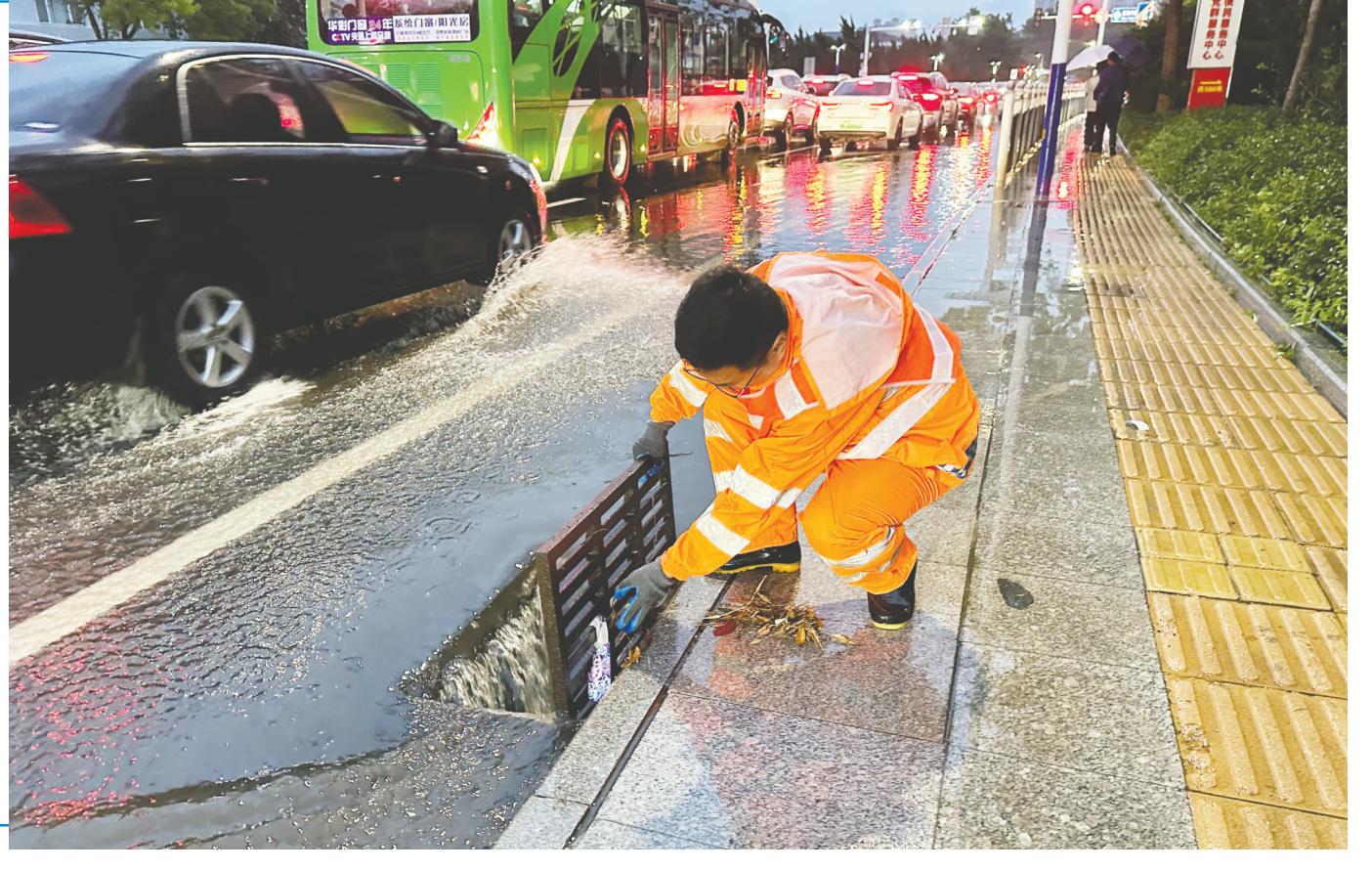
昨天下午,市区遭遇短时强降雨,市城管局迅速反应,排水服务中心第一时间组织防汛抢险队员和设备开展防汛抢险作业。现场打开1000余座雨水篦子,同时300多名防汛队员现场值守。

其中芝罘区黄务附近最大降雨量达每小时50毫米以上,造成通世南路及周边区域积水严重。市城管局立即启动应急预案,市排水中心200余人、10余台大型防汛抢险设备第一时间出动,赶赴现场进行处置。

截至昨天下午7点,市区强降雨仍在持续,市城管局500余人参与城市防汛,防汛队员全部在防汛点位值守,开展防汛作业,及时排除积水,清理堵塞雨水篦子上的杂物等。排水服务中心真空自吸泵、抢险泵车等大型抢险设备全部出动。

YMG全媒体记者 杨春娜

通讯员 华健 张雪林 摄



月诒食品拥有19个电商平台店铺,月销售15万斤——

## 这家“老字号”月饼有何魅力?

烟台日报大型原创融媒产品 | (烟台优品)

流出馥郁的巧克力酱,在舌尖碰撞出惊艳丰富的口感,让人满“芯”欢喜。

一口爆浆的网红流心月饼,需要注意在保质期内要保持流心“流动不干涸”。奶黄馅是固体的,流心馅是液体的。流体中的水分会向固体慢慢渗透,如何破解?刘鑫通过反复试验发现,当流心在整个月饼中达到一定比重时,馅与馅之间可保持水油平衡。通过控制馅的糖度和比重两个因素,终于实现了“流心月饼”的工业化生产。

对于刘鑫来说,食物是记忆深处的味道。“我们家1993年开始做食品批发,因为进的货吃起来不满意,所以开始自己学习研制做糕点、月饼。光研制配方这一项,至今已花费100多万元。”退伍返乡的刘鑫也自然加入这份“甜蜜”事业,从采购设备到馅料配方调配到注册公司,走个性化定制销路,他一步步勾勒出发展路线。

### 传统工艺做出好味道

月饼作为中秋的代表,从宋朝开始渐渐流行。苏东坡曾写道:“小饼如嚼月,中有酥和饴。”明清时期,民间以月饼相送,取团圆之意。到了清朝,杨光辅写道:“月饼武装桃肉馅”,饼师还将嫦娥奔月等神话故事印在饼面上。如今,月饼承载着久远的文化记忆,被赋予了更多内涵。

糖浆加入本地花生油搅拌均匀,再倒入精选高筋面粉揉成团,包进原产地进货的坚果、蛋黄等馅料。经过开皮、包馅、成型、扫蛋、烘烤、冷冻、包装七大工序。每天有两万多斤月饼从这里出炉,发往全市、全国各地,成为桌席上的佳肴、亲友间馈赠的佳礼,传递着团圆的心意。

谈起月饼,从事食品加工行业十多年的刘鑫如数家珍。制作月饼放不放水,馅料和面皮的配比,甚至月饼如何打开包装才不掉渣,每一个细节他都逐一攻破。“月饼制作时不加水,风干过程中不受潮,最后在月饼盒底部放入小包脱氧剂并真空密封包装。”这就是保持饼皮松软不开裂、不粘腻的“奥秘”。

记者剥开一个流心月饼,可以看到薄薄的饼皮包裹着巧克力流心酱。一口咬下去,美味瞬间在嘴里爆发,从细腻滑嫩的饼皮中

### 新潮产品推陈出新

和传统烘焙作坊不同,整洁、有序,高效、智能化是月诒食品加工车间留给人的第一印象。车间内有三条自动化生产流水线,全自动生产线上,一团团的面粉被工人投入机器口,机器臂碾压分割成一个个的面团,精准到克;顺着自动化生产线流动,馅料被送入面团中;面团包裹着馅料,月饼进入传送带,在表层刷上蛋液,这会让月饼的色泽金黄诱人;接着,摆好盘的月饼被送入隧道炉,机械传送带行云流水般将月饼自动烘烤。不一会儿,一块块色泽金黄、皮酥馅足的月饼便新鲜出炉。

“这些新机器的产能是原先的三倍,都是我在各个工厂、展会上一点点‘淘’回来的。”刘鑫指着流水线上的机器说。记者看到食品全自动、多功能刷蛋机、摆盘机,都标注着“全自动”。“这里原先是老式烤箱,需要人工操作送入推出,且烤好后,瞬时水蒸气温度过高,



就换成自动隧道炉了。”刘鑫介绍。

传统广式月饼皮金黄,光泽油亮,皮实馅厚,口感甜腻。比起层层叠叠的酥皮,广式月饼能适应长时间运输而不损其本味,花纹精美不变,是小时候记忆里的美味。京式月饼皮层层起酥,包裹着坚果等馅料,甜度适中,入口即化,五仁月饼是代表口味。“近几年高颜值、口味新,备受年轻人喜欢的桃山皮月饼,则是由蛋黄、牛奶等材料制成,口感细腻柔软,吃起来香浓丝滑,造型也新潮独特。”刘鑫介绍。

### 市场营销持续攀升

如今,月诒食品能够生产出法式轻酪、杨枝甘露、西柚莫吉托、榴莲多肉等六十多种口味,流心、软玉O芯、酥皮等多种口感,配上浮雕、渐变等多种样式的月饼。拥有19个电商平台店铺,月销售15万斤月饼。

在刘鑫十多年的美味革新里,他始终关注着消费者的健康,不断改进融合新配方。

在美味不打折的基础上,将蔗糖用木糖醇替代,做出“减糖”降甜,老人也能食用的月饼。2018年7月到2021年7月期间,连续三届中华糕饼品质评鉴大会,月诒食品以“五仁月饼”“花饽饽”参赛,荣获两项全国金奖。

馅料在变,将传统工艺留下的初心不变。“我最大的追求就是让大家都吃得安心、放心,让咱们的老式月饼也成为下一代、下一代的记忆。”刘鑫说。

即将到来的中秋节是刘鑫一年中最忙碌的时候,今年中秋期间工厂订单额已达到600万元。刘鑫告诉记者,等忙过这阵子,他打算重新做红枣、南瓜酥、山楂方糕这类精品糕点的带货推广。

YMG全媒体记者  
秦菲 摄影报道

(扫描二维码,获取  
更多精彩内容)

