

构建新的安全稳定之网 切实维护高校安全

校党委常委、副校长 吴波 保卫工作部 杨彩虹

当前国际形势复杂多变，国内安全隐患多样化。我国高校师生规模大、人员密集，必须以习近平总书记提出的总体国家安全观重大战略思想为指引，更新传统的安全稳定理念，构建新的安全稳定之网，促进高校安全稳定工作提质增效。

构建筑牢人心的“教育预防”之网。通过安全宣传教育提高师生的安全意识，是维护高校安全稳定的基础条件。“图之于未萌，虑之于未有”。高校须建立长效教育预防机制，将安全教育和安全教育结合起来，坚持从上到下学安全、抓安全。校党委理论中心组、职能部门组织安全专题学习，做好研判部署与总结反馈；通过新生入学前组织安全教育课、重要节点开展“开学第一课”“国家安全教育日宣传”“国际禁毒日宣传”“反邪教宣传”“应急知识宣传周”“防范诈骗、校园贷”等安全课程，开展讲座、专题培训或主题班会，建立起“人

人讲安全、事事为安全”的良好环境，使安全意识深深植根于每位师生心中，确保安全稳定成为师生的行为准则和习惯。

完善科学高效的“提前发现”之网。能高效搜索和提前发现各类安全隐患信息是维护高校安全稳定的前提条件。只有提前发现可能引发安全事故的苗头性情况，才能超前进行有效处置。高校须组建24小时巡逻机动分队，结合无人机等智能设备定时、定路线全域巡防巡查，确保校园公共区域安全巡查无死角；由学生辅导员担任学生宿舍楼楼层长，以提前发现宿舍楼、公寓区安全隐患；建立“校、院、年、班、寝室”五级心理安全管理网络，落实“早发现、早报告、早研判、早预防、早控制”五早措施，多维、多层、多角度做好心理危机防控工作。打造反应迅速的“应急处突”之网。快速有效的“应急处突”是维护高校安全稳定的关键要素。高校是人员密集场所，一旦发生安全

事件如得不到妥善快速处置，后果将不堪设想。为此，必须坚持把握突发事件应急处置能力作为校园安全工作的重要内容常抓不懈，按照“分级、分类、分型”“一定人、定案、定物、定类”的“三分四定”原则，修订完善各级各类应急预案；结合安全生产月、消防宣传日等节点定期组织开展消防疏散和疏散逃生演练，每年组织全体师生开展消防逃生体验活动，不定期组织消防疏散、防火自救、医疗自救及急救实验安全演练；有条件的学校可建设安全教育体验馆，通过沉浸式互动体验，全面提升师生应急处突意识和安全救护技能，确保万无一失遇急情况能够迅速响应、有效处置。

健全全覆盖的“协同联动”之网。全面高效的协同联动是维护高校安全稳定的重要保障。平安校园建设不仅需要高校全力投入，更需要社会各界的协同参与。高校应积极与属地公安机关、共建校园警务室，为驻校民警提

供相应保障，形成“同吃、同住、同行”的护学长效机制；主动对接属地政法、国安、消防、交警等党政职能部门，积极邀请各部门资深专家定期来校培训安全工作队伍，提升专业水平，凝聚合作共识，增强工作合力，齐心协力维护平安、护校发展。

强化严格细致的“督导检查”之网。对安全工作进行严格细致的督导检查是维护高校安全稳定的必要条件。高校应通过日常检查、专项检查、定期通报、年度考评等方式，确保各项工作落到实处。坚持校领导定期带队检查安全教育制度，学校每学期组织二级单位开展全方位、地毯式的安全隐患排查，不定期组织消防、实验室、食品、燃气、交通等专项安全检查，按照“谁检查、谁负责”原则，尽职尽责、失职追责，以严肃严厉的督导问责倒逼责任落实；实施年度平安建设考评，将安全工作与二级单位年度党建考核、业务考核、

评优评先等严格挂钩，并纳入师生员工评优评先、职称职务晋升考核指标，确保各项安全稳定和工作措施落到实处。

建立公正透明的“激励奖惩”之网。建立公正透明的安全工作激励机制是维护高校安全稳定的保障条件。激励措施不仅能够激发师生的积极性和创造性，推动安全稳定工作不断取得新的成效，更能凝聚全员共识、不断激发内生动力。对在安全工作中积极主动、认真负责、勇于创新、成绩显著的单位和个人的评优表彰给予公示，及时奖励等物质和精神上的双重肯定和表彰，以警示带动等反面典型通报批评等方式，依法依规进行问责处理，以警示师生员工牢记守土有责、守土负责、守土尽责的主体责任。

湘情植梦 廿载聚首

2024届植物保护专业校友举行毕业20周年聚会

本报讯 (通讯员 石勇 余展 李美祥) 11月16日至17日，植物保护学院2004届植物保护专业校友齐聚一堂，共同庆祝毕业20周年。为期两天的聚会活动，内容充实，安排紧凑，校友们在欢声笑语中重温了青春岁月。

聚会期间，校友们重返校园，仿佛回到了激情燃烧的岁月。他们参观了教学楼、思源馆、文澜阁、图书馆等标志性建筑，漫步于昔日学习的教室和生活的宿舍区，每一处都承载着他们珍贵的回忆。在食堂品尝熟悉的

校园美食，在老校门、东田农场上留下合影……校友们纷纷感叹母校日新月异。期间，校友们举行了毕业20周年聚会“再上一堂课”主题活动。活动由院党委理论中心组主持，校友们共同观看了学校和学院的宣传片，回顾了近年来学校和植物保护学院取得的辉煌成就。

在感恩环节，校友代表向恩师们献上了精心准备的鲜花和感谢信，以表达对老师们多年的教诲与关怀的感激。恩师们脸上洋溢着幸福的笑容，与校友们共同合影留念，定格下这份温情的记忆。

退休教师代表、学院首任院长高必达教授，以及在职教代表丁中教授和班主任代表李江教授分别发表了感人至深的讲话，回忆校友们在校时的点滴，并对他们的成就给予高度评价。高必达教授在发言中寄语：“20年后的相聚是难得的缘分，希望大家不忘初心，传承发扬植保学院的奋斗精神，为学院的发展添砖加瓦。”

校友代表陈丽春、邓奕忠、贺金林、许三军依次发言，分享了毕业后的经历与奋斗历程，表达了对母校和老师的感恩之情。校友们慷慨解囊，向学院捐赠发展基金，助力学院发展。校安事务与发展联络办公室主任彭可为在发言中介绍了学校校友工作的开展情况，并对校友们长期以来的支持表示感谢，希望校友们继续关心和支持母校的发展。

此外，聚会还举行了毕业20周年庆典宴会，精彩的才艺表演和动听的音乐为校友聚会画上了圆满的句号。

此次比赛共有20支男子篮球队，12支女子篮球队参赛，历时13个比赛日，87场比赛。最终体育学院和食品科学技术学院进入男子组决赛，动物医学院和体育学院进入女子组决赛。

在男子组决赛中，双方运动员以巾帼不让须眉的姿态，凭借顽强拼搏的意志，不断超越自我，挑战极限。在男子组决赛中，双方上演了一场巅峰对决，传球、传球、三分投篮，运动员们展现了高超的篮球技术和良好的心理素质。队员之间团结协作，默契配合，沉着应战，一个又一个威武猛烈的扣篮，奋力的防守和巧妙的扣篮，将比赛推向一个又一个高潮，为现场观众带来了一场视觉盛宴。经过激烈的角逐，体育学院分别获得女子组冠军和男子组冠军。

比赛邀请小曼巴篮球俱乐部和校舞龙舞狮队担任表演嘉宾，研究生院团委艺术团也带来活力四射的舞蹈，为比赛加油助威。近年来，学校积极构建“大高”研究生思政教育体系，通过举办各类体育赛事和校园文化活动，营造积极、健康的校园氛围，推动“五育融合”落实、落细，培养新时代高素质人才。



陈笑宇 摄

综合新闻

农业农村部特色油料作物(油茶)全程机械化科研基地建设项目顺利竣工验收

本报讯 (通讯员 蒋喆虎 唐承为) 近日，省农业农村厅项目专家对我校承担的农业农村部特色油料作物(油茶)全程机械化科研基地建设项目进行竣工验收。校党委常委、副校长谢方平，省农业农村厅二级巡视员张才道、计划财务处副处长肖翔和二级调研员袁素出席验收会。我校科学技术处处长匡勇、计划财务处处长肖唐建、科学技术处副处长肖新和基地建设项目组成员参加。

油茶作为我国特有的木本油料作物，是一种优质天然高端食用油资源。但受制于机械化水平过低，严重制约油茶产业发展。2022年9月，我校承担了农业农村部特色油料作物(油茶)全程机械化科研基地建设项目建设任务。项目总投资1873.5万元，其中中央财政支持1500万元。旨在通过购置仪器设备及建设温室大棚、机器库等设施，提高农业科技创新能力，从而解决油茶机械化技术装备不足的问题，助力油茶产业的高质量发展。

验收会上，谢方平详细介绍了科研基地及我校农业工程学科的发展情况，并对省农业农村厅及其他相关单位在项目申报和建设过程中给予的支持和感谢。项目建成后，将显著提升油茶产业的机械化水平，为油茶产业高质量发展提供技术支撑。

项目建成后，将显著提升油茶产业的机械化水平，为油茶产业高质量发展提供技术支撑。验收组对项目建设的完成情况给予了肯定，并对项目建成后的运行和维护提出了具体要求。

项目建成后，将显著提升油茶产业的机械化水平，为油茶产业高质量发展提供技术支撑。验收组对项目建设的完成情况给予了肯定，并对项目建成后的运行和维护提出了具体要求。

项目建成后，将显著提升油茶产业的机械化水平，为油茶产业高质量发展提供技术支撑。验收组对项目建设的完成情况给予了肯定，并对项目建成后的运行和维护提出了具体要求。

项目建成后，将显著提升油茶产业的机械化水平，为油茶产业高质量发展提供技术支撑。验收组对项目建设的完成情况给予了肯定，并对项目建成后的运行和维护提出了具体要求。

项目建成后，将显著提升油茶产业的机械化水平，为油茶产业高质量发展提供技术支撑。验收组对项目建设的完成情况给予了肯定，并对项目建成后的运行和维护提出了具体要求。

项目建成后，将显著提升油茶产业的机械化水平，为油茶产业高质量发展提供技术支撑。验收组对项目建设的完成情况给予了肯定，并对项目建成后的运行和维护提出了具体要求。



预制菜:舌尖上的新潮流,你了解多少?



(图片来源于网络)

减轻了一些担忧，但还是不太放心预制菜的卫生安全问题。这个烦恼是记者亲身经历的，为了真正了解预制菜，记者采访了学校硕士生导师、食品科学技术学院副教授侯爱香。

侯爱香介绍，“预制菜，顾名思义，是预先制作好的菜品，指以农、畜、禽、水产品为原料，配以各种辅料，经预加工而成的成品或半成品。”预制菜的出现并非偶然，而是顺应时代发展的需求。随着生活节奏加快，人们愈发忙碌，尤其是在职场人士，往往无暇买菜、洗菜与烹饪。预制菜的出现，为他们提供了一种便捷的解决方案。只需简单加热或烹饪，就能在短时间内享受到美味的菜肴，大大节省了时间和精力。在人们享受预制菜带来的便捷的同时，它能否集美味与健康于一身？

就味道而言，预制菜的口味因人而异，不能一概而论。预制菜风味品质比较稳定，其生产过程高度标准化和规范化，从采购到加工、包装各环节严格质量控制，这保证了预制菜出品稳定，虽然不加大量调味料的添加，但是也不至于难以下咽，大多都是家常口味。据记者采访了解，大多数消费者觉得预制菜不好吃的主要原因，一是没有“锅气”，二是不够新鲜。由于相当一部分预制菜都是先加热，经消费者购买后再再加热加工，这就好比剩饭剩菜，再加热也没有吃炒菜的香味。想让预制菜有锅气，需要在预制菜加工过程对风味形成过程进行解析并还原。预制菜不够新鲜且存在保质期短，原因就在于其一般经过预处理，破坏了食材原有整体结构，致使新鲜度与新鲜食材更大。预制菜的保质期短主要与保鲜方法及包装密切相关，保鲜得当则保质期长，反之则短。“目前食品研究人员开展关键共性技

王浩 摄