

نگاه

راه‌حلی برای تجدید‌نشدن دوازدهمی‌ها

«تجدید نشدن» یا به قول دانش‌آموزان امروزی «افتادن» کابوسی است که شاید پس از پایان دوران امتحانات آخر سال تحصیلی دامن دانش‌آموزان نه چندان درس‌خوان را بگیرد و آنها را در معرض خطر مردودی و تکرار یک پایه قرار دهد. این تهدید جدی که از نخستین سال‌های شکل‌گیری آموزش رسمی در مدارس ایران با دانش‌آموزان همراه بوده، سبب شده سیاستگذاران آموزش و پرورش کشور به فکر چاره‌جویی‌بیفتند و برای جلوگیری از عرض و طولیل شدن فهرست دانش‌آموزان مردودی، قانون «تک‌ماده» یا «تبصره» را تصویب کنند. براساس این قانون که در آیین‌نامه آموزشی مصوب سال ۱۳۷۹ به تصویب رسیده، اگر دانش‌آموز مقطع متوسطه موفق به کسب نمره ۱۰ در ۲عنوان درس «نهایی» و ۲درس «غیرنهایی» نمی‌شد، با استفاده از قانون تک‌ماده و بدون دوباره گذراندن پایه تحصیلی می‌توانست فارغ‌التحصیل شود.البته این قانون در صورتی شامل حال دانش‌آموز می‌شد که نمره کسب شده توسط او بین ۱۰ تا ۱۰ معدل امتحانات نوبت آخرش بیشتر از ۱۰ باشد.

تاامسال که معدل دانش‌آموزان در کنکور فقط تأثیر مثبت داشت و آزمون چند ساعتی کنکور سرنوشت آنها را تعیین می‌کرد، این مصوبه نیز از کارایی لازم برخوردار بود، اما تغییر شیوه برگزاری کنکور و تأثیرگذاری سوابق تحصیلی در نتایج داوطلبان ورود به دانشگاه باعث شد آموزش و پرورش بسیاری از قوانین و مقررات امتحانات نهایی متوسطه دوم و ازجمله‌قواعد استفاده از تک‌ماده را هم بازبینی کند. پس از بازنگری آیین‌نامه آموزشی دوره دوم متوسطه نظری و تغییر قانون تک‌ماده که امسال اتفاق افتاده، شرط ۲عنوان درس نهایی و ۲ عنوان درس غیرنهایی از این قانون حذف‌ودانش‌آموزان مقطع متوسطه دوم مجاز شدند در امتحانات نهایی سال تحصیلی ۱۴۰۳-۱۴۰۲ برای ۴ عنوان درس نهایی که حد‌نصاب قبولی را کسب نکرده‌اند از تک‌ماده استفاده کنند. به‌قول محمدمهدی کاظمی، معاون متوسطه وزیر آموزش و پرورش، این تغییرات که با موافقت کمیسیون معین شورای عالی آموزش و پرورش و با توجه به روند تدریجی نهایی شدن امتحانات پایان سال پایه‌های مختلف دوره متوسطه دوم اعمال شده، شرایط فارغ‌التحصیلی دانش‌آموزان را تسهیل می‌کند. به‌گفته کاظمی در سال تحصیلی فعلی دانش‌آموزان پایه دوازدهم و دانش‌آموزان دوره دوم متوسطه بزرگسالان، از راه دور و داوطلب آزه، می‌توانند از این تبصره استفاده کنند. در سال‌های بعد هم که تعدادی از مواد درسی امتحانات پایان سال پایه‌های یازدهم و دهم به‌صورت نهایی برگزار و جزو سوابق تحصیلی دانش‌آموزان قرار گیرد، دانش‌آموزان این پایه‌ها می‌توانند از تبصره استفاده کنند.



حکایت آدم‌های دل‌رحمی که با ساطور و خون‌سر و کار دارند

خرده‌تراز دی‌های یک‌شغل

روزهای آخر سال که می‌رسد، کارشان بیشتر از روزها و ماه‌های قبل می‌شود. کار با چاقوهای دسته‌چوبی زنجار، تخته‌های کار داغین‌شده گوشت و لاشه‌های مرغ تازه‌کشستار، مهار‌تشان در پوست‌کنی و خرد کردن قسمت‌های مختلف همان لاشه‌های چنده و چندصد هزار تومانی مرغ‌های پرورده و گوشت‌های قرمز شق‌های به‌قدری خیره‌کننده‌است که اغلب، مشتری‌ها ترچیج می‌دهند.این کار پرزحمت و فقط و فقط به آنها بسیارند؛ به کارگران تر و فرز مغازه‌های فروش محصولات پروتئینی گوشت و مرغ؛ همان‌ها که از صبح که پیشیندی‌ضخیم از جنس پرزنت را به گردن می‌اندازند و دستکش‌های بلندشان را تا آرنج بالا می‌کشند تا حوالی عصر که ساعت کاری‌شان تمام‌شود، شقه‌های گوشت و لاشه‌های مرغ را از قسمت‌های مختلف با توجه به سلیقه و نیاز مشتری‌ها خرد می‌کنند. اینجا، خیابان فخر آباد است؛ یکی از چند راسته قدیمی مرغ‌فروش‌های تهران که کارگران بسیاری در کنج و زاویه مغازه‌ها و قصابی‌هایش، مرغ‌ها را بی‌کتف، بی‌گردن و بی‌با روی هم تلباری می‌کنند تا نوبت خردکردنشان فرارسد.

قصاب اما مهربان

صادق، یکی از صدها کارگر شاعغل در قصابی‌ها و مغازه‌های فروش گوشت و مرغ در شهر و البته در خیابان فخرآباد است که بعضی آنجا را به نام محله مرغ‌ی‌ها می‌شناسند، که روزانه پوست بیش از ۱۰۰ امرغ را غلغتی و یک‌تکه می‌کند و بعد هم قسمت‌های مختلف لاشه آنها را از ران، کتف، سینه و غیره ماهرانه خرد می‌کند تا رضایت مشتری‌ها را به‌خوبی جلب کند. سال‌ها پیش که نوجوانی حدودا ۱۶ساله بود، کارش را با پادویی در یکی از قصابی‌های محله فخرآباد آغاز کرد. آن سال‌ها بیشتر، جارو و تی به‌دست داشتست و از این سر تا آن سر قصابی را که بعدها به سوپر گوشت شهرت یافت، روزانه چندین بار تمیز می‌کرد. هر زمان هم که تعداد مشتری‌ها زیاد می‌شد، مانند مناسبت‌های گوناگون ملی و مذهبی که در آنها سفره ناهار یا شام ولیمه، اطعام و نذری پهن می‌شد، ودرست کار‌گرهای مرغ‌خردکنی مغازه می‌ایستاد و با چاقو و چنگک به جان لاشه‌های گرم مرغ‌هایی می‌افتاد که چند سرنشان را بریده بود و مشتری‌هایی هم آنها را خریداری کرده و سفارش داده بودند تا به ۲ تا ۵ قسمت خرد شوند. اوایل کار، وزن چاقو دست‌های نزارش را اذیت می‌کرد. دست‌هایش که جان‌گرفت و به‌سنگینی چاقو‌ها هم عادت کرد، به فکر یادگرفتن فوت‌وفن‌های کوزه‌گری خردکردن مرغ در کوتاه‌ترین زمان افتاد. این شد که حدود ۱۰سال از آن روزگار گذشته و حالا صادق را همه اهالی دور و نزدیک فخرآباد می‌شناسند و می‌گویند: «او می‌داند لاشه مرغ‌ها را از کدام قسمت تکه‌کند تا طبع و طعم آنها تغییر نکند.» چهره و چشم‌های صادق، مهربان است برخلاف کارش که با خون، ساطور، چاقو و تکه‌تکه‌کردن، سقاوت را جلوه می‌دهد.

آشغال مرغ‌ها

بال‌ها و گردن را که جدا می‌کنند، از مشتری که آن سوی پیشخوان ایستاده و خیره، حرکات اکبر را نظاره می‌کند، می‌پرسد: «بال و گردن را می‌خواهی برای سوپ؟» مشتری هم که نمی‌خواهد پولش هردر رود، بی‌معطلی پاسخ می‌دهد:

چاقو، مصقل و بوی زُهم

دستمالی‌نخی با گرهی محکم به پیشانی صادق و باقی کارگران سوپر گوشت، قلاب شده تا اگر عرقی از جبین‌ش‌ره کرد، دستمال‌گیر‌شود. توی جیب پیشبندشان هم معمولاً چندتا بی چاقوی تیز و مصقل (چاقوی‌کتن‌ر)، قرار گرفته. بوی زهم گوشت و مرغ را می‌توان از فاصله چندقدمی‌شان احساس کرد؛ بویی که خانواده‌های اغلبشان را به ستوه آورده‌است. صبح، عقره‌های ساعت به عدد ۸ که می‌رسد، سرو‌کله نخستین گروه از مشتری‌ها پیدا می‌شود؛ مشتری‌هایی با خریدهای عمده یا خرد که معمولاً سه و پوست‌کنی، چربی‌گیری و درست‌تکه‌تکه‌کردن مرغ و گوشت‌ها هم توجه‌شایان دارند. سلاقی و نیاز هر مشتری با مشتری دیگر متفاوت است. صادق می‌گوید: «یکی می‌خواهد مرغ و گوشتی را که خرید، مناسب خورش و پلوهای مجلسی خردکنیم و دیگری می‌خواهد اندازه هر قسمت خردشده، بندانگشتی باشد. این روزها، اکثر مشتری‌ها سفارش خردکردن به کوچک‌ترین اندازه ممکن را می‌دهند.» همین‌که صادق از کنار تخته گوشت کنار می‌رود تا سبذ مرغ‌های خردشده را به کارگر بسته‌بند تحویل دهد، اکبر، یکی دیگر از کارگرهای مرغ‌خردکنی، آنجا جاگیر می‌شود. کار جوان‌تر است و تازه‌کار. این را می‌شود از تعداد زخم‌ها و رد تیزی چاقو بر دست‌هایش فهمید؛ زخم‌هایی تازه رويسته یا زخم‌هایی عمیق و کهنه. با ضربه‌ای کاری، لاشه مرغ را به ۲انیم قسمت می‌کند و بعد یکی از نیم‌ها را جلو می‌کشد و چربی‌های اضافه‌اطرافش (چربی‌هایی که با عنوان دم شناخته می‌شوند) را با سرعت می‌برد. همین‌که حجج چربی‌های برده شده زیاد‌شده، با لبه چاقو آنها را به سمتی که سطل کوچک و سفیدرنگی جای‌گرفته، هدایت می‌کند. بعد هم می‌رود سراغ گردن و داخل آن را با دقت تخلیه می‌کند.



خردکردن گوشت و مرغ برای مشتری‌های لاکچری

«دست‌بچینونید پسر!» این را صاحب سوپر گوشت خطاب به کارگرانی که گوشت و مرغ‌خردمی‌کنند می‌گوید و بعد خیلی زود می‌رود سراغ مشتری‌های تازه از گردراه رسیده. منوچهر تا این را می‌شنود، از اتاق پشتی که محل استراحت کارگران است، بیرون می‌آید وروی تخته گوشت، دنبال چاقویش می‌گردد؛ همان چاقویی که سال گذشته، اهل و عیالش به مناسبت روز تولدش به او هدیه‌دادند تا راحت‌تر بتواند کارش را پیش‌برد. منوچهر هم شقه‌های گوشت و لاشه‌های مرغ را خرد می‌کند اما نه برای مشتری‌های حضوری بلکه برای مشتری‌های تلفنی، آنلاین و البته سفارشی. او می‌گوید: «یادم است چندسال پیش بابت تمیز و خردکردن گوشت و مرغ و ماهی، به ما دستمزد جداگانه‌ای می‌دادند. حتی مشتری‌هایی داشتیم که می‌رفتند از جای دیگر گوشت و مرغ می‌خریدند ولی می‌آوردند اینجسا و در قبال پرداخت مبلغی از ما می‌خواستند تا گوشت و مرغ‌هایشان را خردکنیم. تازه آن‌هم اگر وقت اضافه داشتیم یا صاحب مغازه اجازه می‌داد. اما حالا این کار به سروس و ویژه یا یک چیزی شبیه اشانسیون قصابی‌ها و سوپر پروتئینی‌ها تبدیل شده.» در جهت طولی به قسمت پشت یک نیمه از لاشه مرغ برشی محتاطانه می‌زند و می‌گوید: «یکی از نکات مهم و حرفه‌ای کار ما همین برش است که دیدید. در این قسمت نباید طوری برش بزنید که استخوان بریده‌شود.» منوچهر با دقت و وسواسی افزون‌تر نسبت به سایر کارگران سوپر گوشت، گوشت‌ها و مرغ‌ها را برش می‌زند و خرد می‌کند تا در خور بسته‌بندی‌های شیک و لاکچری که قرار است گران‌تر نیز به فروش برسند، باشند! بنابراین عصر که باقی کارگران می‌روند بی خانه و زندگی‌شان، او هنوز پشت تخته گوشت ایستاده و هنوز هم ضربه‌هایی سخت بر گوشت‌ها و مرغ‌ها فرود می‌آورد. هنگام کار نباید به اجاره خانه یا چیزیه‌دختر ته‌تغاری‌اش فکر کند و اگر نه ممکن است یک لحظه به‌خودش بیاید و ببیند که یکی از انگشتانش زیر همین ضربه‌های سخت که فرود می‌آورد، قطع شده‌است.



دانش‌بنیان‌ها به کمک محیط‌زیست می‌آیند

امیرعبوس، مدیرکل دفتر مشارکت‌های مردمی سازمان حفاظت محیط‌زیست؛ شرکت‌های دانش‌بنیان از طریق خانه‌های فناوری محیط‌زیست به کمک محیط‌زیست می‌آیند. مشکلات محیط‌زیستی را با راهکارهای اصولی، دقیق و علمی در همکاری و همیاری دانشگاه‌ها و شرکت‌های دانش بنیان به حداقل می‌رسانیم.

خبر روز

فروش گونه‌های ممنوعه برای سفره هفت‌سین جرم است

خرید و فروش لاک‌پشت‌آبی، مارآبی و سمندر لرستانی در کنار اقلام سفره هفت سین جرم است. روشن کردن آتش در جوار مناطق چهارگانه نیز ممکن است باعث وقوع حریق و آسیب رسیدن به گونه‌های گیاهی و جانوری شود.

سرخ‌هنگ چمشید محبت‌خانی، فرمانده یگان حفاظت محیط‌زیست اعلام کرده‌است: طی چند سال اخیر در کنار اقلام سفره هفت‌سین، مارآبی، لاک‌پشت‌آبی و سمندر لرستانی به فروش می‌رسد در حالی که این گونه‌ها قاچاق محسوب می‌شود و حمل و فروش آنها جرم و مشمول جریمه است.

وی افزود: گشت‌های بسیار یگان حفاظت محیط‌زیست استان‌ها فعال هستند و همه‌روزه کشفیات و دستگیری داریم. محبت‌خانی به مردم توصیه کرد از خرید لاک‌پشت‌آبی، مارآبی و سمندر لرستانی خودداری کنند و به سمت خرید و فروش گیاه مهاجم سنبل‌آبی نزنند.

او گفت: برخی گونه‌ها مانند سمندر لرستانی در معرض انقراض هستند و مردم می‌توانند در صورت مشاهده فروش این گونه‌ها از طریق سامانه ۱۵۴۰ یا گشت‌های یگان حفاظت اطلاع دهند. محبت‌خانی به ایسنا گفت: طبق هماهنگی‌های انجام شده با دستگاه قضایی و انتظامی، با فروشندگان این گونه‌ها به‌شدت برخورد می‌شود و ضمن توقیف اموال، برای تشکیل پرونده به دستگاه قضا معرفی و با آنان برخورد می‌شود.بنابراین کسانی که قصد فروش اقلام سفره سین را دارند، عرض‌لاکه‌پشت‌آبی، مارآبی و سمندر لرستانی و سنبل‌آبی ندارند.

وی با اشاره به سروصدای زیاد در چهارشنبه‌سوری گفت: ترقه‌بازی در چهارشنبه آخر سال نیز موجب آلودگی صوتی و سکنه بزرگان می‌شود و باید حقوق‌گونه‌ها را رعایت کرد.

فرمانده یگان حفاظت محیط‌زیست با بیان اینکه بسیاری از مناطق چهارگانه محیط‌زیستی هم‌جوار با مناطق مسکونی است، اظهار کرد: روشن کردن آتش در این مناطق چهارشنبه‌سوری ممکن است باعث ایجاد حریق در مناطق چهارگانه و آسیب رسیدن به گونه‌های گیاهی و جانوری شود بنابراین خواهشمند است از برپا کردن آتش در این مناطق خودداری کنید.

وی اضافه کرد: آتش‌زدن لاستیک باعث آلودگی هوا و بروز بیماری در انسان‌ها و گونه‌های گیاهی و جانوری می‌شود.بنابراین از انجام این کار خودداری شود. مردم در صورت مشاهده روشن کردن آتش در مجاورت مناطق چهارگانه یا آتش‌زدن لاستیک، به سامانه ۱۵۴۰ اطلاع دهند.

اکتشافات ایرانی در سرزمین کوه‌های یخی

تصویب لایحه پیوستن به معاهده جنوبگان، حضور ایران در قطب جنوب را تسریع می‌کند

اما، نیازمند داشتن کشتی‌های یخ‌شکن و اقیانوس‌پیما است که از تیش و نیروی دریایی ایران در دنبال می‌کنند و پژوهشگاه ملی اقیانوس‌شناسی و علوم جوی نیز مطالعات علمی و تحقیقاتی احداث پایگاه دائمی ایران در این منطقه را برعهده گرفته است.

مهرماه سال گذشته نیز امیر در یادار شهرام ایرانی، فرمانده نیروی دریایی ارتش از تأکید مقام معظم رهبری برای ایجاد پایگاه دائمی ایران در جنوبگان خبر داد. حضور ایران در جنوبگان و قطب جنوب و ایجاد پایگاه و انجام فعالیت‌های تحقیقاتی در این منطقه

و حوزه‌های اقیانوس‌شناسی، تغییر اقلیم، اخترشناسی و هواشناسی را رصد می‌کنند. طرح حضور ایران در جنوبگان نیز سال ۱۳۸۷ توسط پژوهشگاه ملی اقیانوس‌شناسی به وزارت علوم ارائه‌شده که نیازمند ارائه در هیأت دولت و گرفتن مصوبه دولت بود.

گزارش **الهام مصدقی‌راد**
روزنامه‌نگار

۳۰کشور در جنوبگان که قطب جنوب هم بخشی از آن است پایگاه تحقیقاتی دارند

منبع زغال‌سنگ، آهن، اورانیوم، طلا و نفت، منابع مهم جنوبگان

۳۰کشور دارای پایگاه تحقیقاتی در جنوبگان هستند

۱۴/۶ میلیون کیلومترمربع وسعت منطقه جنوبگان



حضور ناسا در جنوبگان فرید آموزگار، متخصص فناوری‌های فضایی و بازنشسته ناسا، به مسائل علمی نبردازیم انقلاب صنعتی نخواهیم داشت. اهمیت جنوبگان آنقدر هست که ناسا برای اکتشاف فضایی به جنوبگان می‌رود و بحرانی شدن تغییرات اقلیمی، توجه به اقیانوس‌ها و جنوبگان را بیشتر می‌کند.

پیوستن به معاهده جنوبگان دبیر شورای عالی اقیانوس‌شناسی از سازمان‌های مرتبط خواسته شده برای ایجاد پایگاه تحقیقاتی در جنوبگان طرح بدهند. حضور در معاهده جنوبگان فرصت ارزشمندی برای ایران است و لایحه پیوستن به معاهده توسط وزارت علوم در حال تدوین است.

لزوم تأسیس پایگاه ملی در جنوبگان حسین فرجامی، رئیس مرکز ملی تحقیقات ایران در قطب جنوب؛ چیزی از کشورهای همسایه حتی ترکیه که در جنوبگان حضور دارند کم نداریم. تاشانس حضور علمی در این منطقه وجود دارد باید سریع‌تر اقدام کرد و نخستین گزارش علمی ایران در این منطقه ارائه کرد.

حمایت ملی لازم‌ه حضور در جنوبگان میرعلیرضا مهنا، کوهنورد ایرانی حاضر در قطب جنوب؛ حضور گردشگران ایرانی در قطب جنوب و شمال افزایش یافته، اما جای متخصصان و مکتشفان ایرانی خالی است. ایران باید سال‌ها پیش در این نقطه پایگاه می‌داشت و اکنون این مهم نیازمند حمایت ملی، تلاش و بودجه‌است.

خبرخوان

خدمات گردشگری نوروز گران نمی‌شود

مدیرکل نظارت و ارزیابی خدمات گردشگری وزارت میراث‌فرهنگی تأکید کرد: تأسیسات گردشگری سراسر کشور مجاز به هیچ‌گونه افزایش نرخ در ایام نوروز نیستند. یحیی نقی‌زاده‌محبوب گفت: براساس مفاد دستورالعمل نرخ‌گذاری تأسیسات گردشگری، بازه زمانی اعتبار نرخ‌نامه تمام تأسیسات گردشگری از ابتدای مهرماه هر سال تا پایان شهریورماه سال بعد بوده و بر همین اساس معاونت گردشگری وزارت میراث‌فرهنگی، صنایع‌دستی و گردشگری در بخشنامه‌ای با اعلام سقف افزایش نرخ تأسیسات گردشگری که با توجه به شعار سال و سیاست‌های دولت در امر مهار تورم و تولید ثروت و با درنظر گرفتن شاخص نرخ تورم اعلام‌شده از سوی بانک مرکزی تهیه و برای اجرا به ادارات کل استانی ابلاغ شده، تأکید شده‌است که تأسیسات گردشگری در بازه زمانی اعتبار نرخ‌نامه، مجاز به هیچ‌گونه افزایش نرخ نمی‌نخواهند بود.مسافران و گردشگران در صورت مشاهده هر گونه تخلف در این زمینه، نسبت به ثبت شکایات در سامانه ۰۹۶۲۹ و یا تماس با شماره تلفن‌های قبیل‌شده در نرخ‌نامه اقدام کنند.