

مدیرکل دفتر بازرسی سازمان فنی و حرفه‌ای:

مدرک فنی و حرفه‌ای باید مساوی با مهارت شود

مدیرکل دفتر بازرسی، ارزیابی عملکرد و پاسخگویی به شکایات سازمان فنی و حرفه‌ای گفت: در آموزش‌ها باید به نقطه‌ای برسیم که مدرک فنی و حرفه‌ای مساوی با مهارت باشد و در این صورت، تقاضای جامعه قطعاً به سمت ما خواهد آمد.

محسن شاه‌محمدی در نشست وبیناری با مدیران مراکز فنی و حرفه‌ای خوزستان که (۲۶ دی‌ماه) انجام شد، با اشاره به لزوم شناخت نیازهای مهارتی بازار کار برای ارائه آموزش‌های فنی و حرفه‌ای اظهار کرد: اولین وظیفه ما این است که نیاز بازار را ببینیم یعنی به جای اینکه آموزش عرضه‌محور باشد باید تقاضا‌محور باشد. در این خصوص باید استاندارد متناسب با نیاز بازار از نو تعریف شود و ببینیم که اکنون بازار چه می‌خواهد. به گزارش ایسنا، وی افزود: در حال حاضر ۱۱ هزار استاندارد حرفه‌ای وجود دارد که بسیاری از آن سیاهی لشکر است. آیا این استانداردها متناسب با نیاز بازار و آمایش سرزمینی است؟ اگر متناسب نیست، به درد نمی‌خورد.

مدیرکل دفتر بازرسی، ارزیابی عملکرد و پاسخگویی به شکایات سازمان فنی و حرفه‌ای گفت: پس از تعریف تدوین استاندارد حرفه‌ای، نوبت به تجهیز مراکز می‌رسد و بعد از آن باید مربی متناسب با استاندارد و در مرز دانش، تربیت شود. اگر این‌ها را نداشته باشیم، به سمت هیچ هدفی نمی‌رویم زیرا نمی‌توان هدف ترسیم کرد.

وی بیان کرد: نباید مدرک رایگان (آسان) به کسی داده دیده می‌شود که یک نفر در پورتال فنی و حرفه‌ای ثبت‌نام می‌کند اما فرد دیگری به جای او آزمون می‌دهد و مدرک دریافت می‌کند و فردی که در حقیقت ثبت‌نام کرده است چیزی بلد نیست. این مسائل باید جمع شوند. شاه‌محمدی گفت: در آموزش‌ها باید به نقطه‌ای برسیم که مدرک فنی و حرفه‌ای مساوی با مهارت باشد و در این صورت، تقاضای جامعه قطعاً به سمت ما خواهد آمد. وی ادامه داد: موسسات کنکوری در ایران، سالیانه ۷۰ هزار میلیارد تومان درآمد دارند. اما یک‌صدم زیرساخت آموزشی سازمان فنی و حرفه‌ای را ندارند. اگر برنامه‌های فنی و حرفه‌ای را با تعریف کنیم، به جرات می‌توان گفت درآمد ما از آن‌ها بیشتر خواهد شد.

مدیرکل دفتر بازرسی، ارزیابی عملکرد و پاسخگویی به شکایات سازمان فنی و حرفه‌ای یادآور شد: ما می‌توانیم قدم‌های بزرگی برای بهبود وضعیت فنی و حرفه‌ای برداریم و این نیز نیازمند خرد جمعی و مدیریت مشارکتی است.

هوای ناسالم سه شهر خوزستان برای گروه‌های حساس

بنا بر اعلام سامانه پایش کیفی هوای کشور، هوای امروز سه شهر خوزستان در وضعیت «ناسالم برای گروه‌های حساس» و «نارنجی» بوده است. بر اساس اعلام سامانه پایش کیفی هوای کشور، در ساعت ۱۲ امروز (۲۶ دی‌ماه) شاخص کیفیت هوا بر اساس اندازه‌گیری ذرات معلق با اندازه ۲.۵ میکرون در ایستگاه شوشتر ۱۴۷، ایستگاه شرکت ملی حفاری در اهواز ۱۰۷ و ایستگاه هندیجان ۱۰۶ میکروگرم برترمکعب بوده بنابراین هوای این شهرها در وضعیت «ناسالم برای گروه‌های حساس» و «نارنجی» بوده است. در این مدت هوای دزفول، اندیمشک، مسجدسلیمان، سوسنگرد، امیدیه، بهبهان، ماهشهر و شادگان در شرایط «قابل قبول» و هوای هیچکدام از شهرهای خوزستان در وضعیت «پاک» نبوده است. شاخص کیفیت هوا (AQI) به پنج دسته اصلی تقسیم‌بندی می‌شود. بر اساس این تقسیم‌بندی از عدد صفر تا ۵۰ هوا پاک، از ۵۱ تا ۱۰۰ هوا قابل قبول، از ۱۰۱ تا ۱۵۰ هوا ناسالم برای گروه‌های حساس، از ۱۵۱ تا ۲۰۰ هوا ناسالم برای همه گروه‌ها، از ۲۰۱ تا ۳۰۰ هوا بسیار ناسالم و از ۳۰۱ تا ۵۰۰ شرایط کیفی هوا خطرناک است.

یک شرکت تعاونی متخلف گوشت قرمز در اهواز محکوم شد

مدیر کل تعزیرات حکومتی خوزستان گفت: یک شرکت تعاونی در اهواز به دلیل ارتکاب تخلف احتکار و گرانفروشی گوشت قرمز به پرداخت پنج میلیارد و ۹۱۸ میلیون ریال محکوم شد. مهدی طیبی روز سه شنبه در گفت‌وگویی رسانه‌ای بیان کرد: پرونده تخلف گرانفروشی و احتکار این شرکت تعاونی در شعبه دهم تعزیرات حکومتی اهواز رسیدگی شد. وی افزود: شرکت متخلف اقدام به احتکار ۵۷۵ کیلوگرم گوشت و گرانفروشی ۲۹۰ کیلوگرم گوشت کرده است.

نخستین مرکز ارتباطات تخصصی سکته مغزی کشور در خوزستان راه‌اندازی شد



رئیس اورژانس پیش بیمارستانی و مدیریت حوادث دانشگاه علوم پزشکی جندی شاپور اهواز با بیان اینکه دوره آموزشی ارائه خدمات

۷۲۴ برای کارشناسان فوریت‌های پزشکی برگزار شده است، ادامه داد: در صورتی که فردی دچار علائمی مانند فلج صورت، فلج

رئیس اورژانس پیش بیمارستانی و مدیریت حوادث دانشگاه علوم پزشکی جندی شاپور اهواز با بیان اینکه دوره آموزشی ارائه خدمات

مدیرکل آموزش فنی و حرفه‌ای خوزستان خبر داد؛

ارائه آموزش مهارتی به بیش از ۱۳ هزار سرباز در خوزستان



۳۹۶ ساعت آموزش مهارتی با رویکرد خدمات، صنعت، کشاورزی، فرهنگ و صنایع دستی در رشته مختلف مهارتی به فراگیران سرباز در استان خوزستان ارائه شده است.

رئیس گروه پیشگیری و مبارزه با بیماری‌های غیر واگیر مرکز بهداشت خوزستان؛ مصرف نمک خانوارهای ایرانی ۳ برابر میزان مجاز جهانی

وی با بیان اینکه باید از مصرف نمک‌های غیراستاندارد مانند نمک دریا و سنگ نمک جدا خودداری شود، عنوان کرد: توصیه می‌شود برای خیساندن برنج، از نمک تصفیه شده استفاده شود و همه افراد خانواده از کودک تا بزرگسال نمک تصفیه‌شده بیدار مصرف کنند.

رئیس گروه پیشگیری و مبارزه با بیماری‌های غیر واگیر مرکز بهداشت خوزستان گفت: نگهداری و ذخیره نمک بیدار به مدت طولانی (بیش از یک سال) موجب از دست رفتن بخشی از ید آن می‌شود بنابراین تا حد امکان نمک بیدار را برای مصرف کوتاه مدت تهیه شود.

وی افزود: مصرف تنقلات و غذاهای شور مانند ماهی دودی، آجیل شور، چیپس، پفک، انواع شور و سوسیس و کالباس که نمک زیادی دارند نیز باید کاهش یابد.

اورنگ عنوان کرد: افراد بالای ۵۰ سال، مادران بادر و شیرده و کسانی که بیماری‌های قلبی

بلا مبتلا هستند یعنی از هر سه بزرگسال، یک نفر به فشار خون بالا مبتلا است. بنا بر توصیه این سازمان، با کاهش مصرف نمک به کمتر از ۵ گرم در روز (معادل یک قاشق مرباخوری) می‌توان مرگ و میر ناشی از بیماری‌های قلبی - عروقی را کاهش داد.

توصیه‌های خودمراقبتی برای کاهش مصرف نمک

رئیس گروه پیشگیری و مبارزه با بیماری‌های غیر واگیر مرکز بهداشت خوزستان بیان کرد: برای پیشگیری از افزایش فشار خون، باید مصرف نمک کاهش یابد بنابراین هنگام پختن غذا، تا حد امکان نمک کمتری به غذا اضافه شود.

اورنگ با بیان اینکه نمکدان باید از سفره یا میز غذا حذف شود، گفت: مصرف نمک باید کاهش یابد اما برای همان مقدار کم مصرفی هم باید از نمک بیدار استفاده شود.

نمک بیدار تصفیه شده نیز باید در ظرف دردار تیره‌رنگ و دور از نور نگهداری شود.

رئیس اورژانس پیش بیمارستانی و مدیریت حوادث دانشگاه علوم پزشکی جندی شاپور اهواز از راه‌اندازی نخستین مرکز ارتباطات تخصصی ویژه بیماران سکته مغزی کشور در خوزستان خبر داد.

دکتر فرهنگ کره‌بندی، اظهار کرد: نخستین مرکز ارتباطات تخصصی ویژه بیماران سکته مغزی کشور صبح امروز (۲۶ دی‌ماه) در اهواز به بهره‌برداری رسید.

وی با اشاره به فعالیت کد ۷۲۴ افزود: کد ۷۲۴ به معنی فعالیت هفت روز هفته و ۲۴ ساعت شبانه‌روز است. زمانی که شهروندان با اورژانس تماس می‌گیرند و بر اساس اطلاعاتی که داده می‌شود به تشخیص اورژانس به مرکز استروک معرفی می‌شوند و خدمات لازم را دریافت می‌کنند.

مدیرکل آموزش فنی و حرفه‌ای خوزستان خبر داد ارائه آموزش مهارتی به بیش از ۱۳ هزار سرباز در خوزستان ارائه آموزش مهارتی به بیش از ۱۳ هزار سرباز در خوزستان ایسنا/خوزستان مدیرکل آموزش فنی و حرفه‌ای خوزستان از کسب آموزش مهارتی ۱۳ هزار و ۷۸۹ نفر از سربازان نیروی مسلح در سال جاری در راستای اجرای طرح «سرباز ماهر» خبر داد.

شهرام ملایی هزاروندی اظهار کرد: از ابتدای امسال تاکنون یک میلیون و ۴۸۰ هزار و

رئیس گروه پیشگیری و مبارزه با بیماری‌های غیر واگیر مرکز بهداشت خوزستان با بیان اینکه میزان مصرف نمک در خانوارهای ایرانی دو تا سه برابر میزان مجاز اعلام‌شده از سوی سازمان جهانی بهداشت است، گفت: مهم‌ترین دلیل مصرف زیاد نمک، عادت به طعم شور است. با کم کردن مقدار نمک مصرفی خود، در طول زمان به طعم کم‌نمک هم عادت می‌کنید.

دکتر سیما اورنگ با تأکید بر لزوم کاهش مصرف نمک اظهار کرد: بر اساس توصیه سازمان جهانی بهداشت، بیشترین مقدار مجاز مصرف روزانه نمک ۵ گرم معادل یک قاشق مرباخوری است که این مقدار شامل نمکی که به طور طبیعی در غذاها وجود دارد نیز می‌شود؛ این در حالی که میزان مصرف نمک در خانوارهای ایرانی دو تا سه برابر این مقدار است.

وی افزود: سازمان جهانی بهداشت اعلام کرده است که ۳۳ درصد بزرگسالان دنیا به فشار خون

ورود آنان به بازار کار تسهیل می‌شود و می‌توانند حضوری فعال و ارزشمند در عرصه‌های اجتماعی پس از پایان دوران خدمت مقدس سربازی داشته باشند. وی خاطرنشان کرد: به منظور ارتقای کیفیت آموزش‌های مهارتی، شناسایی نخبگان و استعدادهای برتر مهارتی نیز خواهد داشت.

مدیرکل آموزش فنی و حرفه‌ای خوزستان مهارت‌آموزی به سربازان در طول دوران خدمت یک فرصت بزرگ است؛ اگر در طول مدت خدمت سربازی، در کنار انجام وظایف به عنوان حافظان این مرز و بوم به سربازان یک یا چند مهارت آموزش داده شود،

حرفه‌ای با همکاری نیروهای مسلح و قرارگاه مهارت‌آموزی کارکنان وظیفه به اجرا درآمده است و در پایان خدمت، هر سرباز علاوه بر کارت پایان خدمت خود یک گواهینامه مهارتی نیز خواهد داشت.

مدیرکل آموزش فنی و حرفه‌ای خوزستان مهارت‌آموزی به سربازان در طول دوران خدمت یک فرصت بزرگ است؛ اگر در طول مدت خدمت سربازی، در کنار انجام وظایف به عنوان حافظان این مرز و بوم به سربازان یک یا چند مهارت آموزش داده شود،



تهیه غذاها می‌توان به جای نمک، سبزی‌های تازه، سیر، لیموترش، آب نارنج، آویشن و شوید را جایگزین کرد. وی با بیان اینکه مصرف غذاهای چرب و پرنمک هر روز فرد را به سکته قلبی نزدیک‌تر می‌کند، بیان کرد: کاهش مصرف نمک، از انسان در برابر فشار خون بالا، بیماری‌های قلبی - عروقی و کلیه، پوکی استخوان و برخی از سرطان‌ها مانند سرطان معده محافظت می‌کند.

اورنگ گفت: به میوه‌ها و سبزی‌هایی مانند گوجه سبز، خیار و گوجه فرنگی که خام خورده می‌شوند، نمک نزنید و از انواع مغز دانه و آجیل‌های بدون نمک و بو نداده استفاده کنید.

عروقی و فشارخون بالا دارند، باید بیشتر از بقیه مراقب مقدار نمک مصرفی خود باشند. وی بیان کرد: برای آگاهی از میزان نمک موجود در مواد غذایی باید به برچسب رو بسته‌ها توجه شود زیرا طبق این برچسب‌ها گفته می‌شود که در هر محصول چقدر سدیم (نمک) وجود دارد.

شیوه‌هایی برای حذف نمک

رئیس گروه پیشگیری و مبارزه با بیماری‌های غیر واگیر مرکز بهداشت خوزستان گفت: به جای نمک می‌توان از ادویه‌هایی مانند مرزه، نعنای و ریحان خشک در غذاها استفاده کرد. همچنین برای بهبود طعم غذا و کاهش مصرف نمک در