

الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية
REPUBLIQUE ALGERIENNE DEMOCRATIQUE ET POPULAIRE

MINISTERE DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR ET DE
LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE
UNIVERSITE 8 MAI 1945 GUELMA

RECTORAT
CABINET

CELLULE D'INFORMATION ET DE
COMMUNICATION



وزارة التعليم العالي و البحث العلمي
جامعة 8 ماي 1945 قالة
رئاسة الجامعة
الديوان
خلية الإعلام والاتصال

أخبار التعليم العالي وولاية قالة عبر الصحافة الوطنية

لوقوف على نوعية الوجبات والخدمات فرق رقابة للأحياء الجامعية



الوجبات الغذائية المقدمة للطلبة تحت المجهز

للخدمات الجامعية مسؤولي الخدمات عبر الوطن بإرسال فرق رقابة للأحياء الجامعية للوقوف على نوعية الوجبات والخدمات المقدمة خلال هذه الشهر، وضمانا للشفافية وإعطاء مصداقية لهذه الفرق وتحقيق الهدف في الوقوف على كل صغيرة وكبيرة، فقد طلبت إدارة الديوان الوطني أن يتبادل مديرو الخدمات الزيارات بين الولايات، حيث قام مثلا مدير الخدمات الجامعية ببجاية رفقة مديري إقامات بذات الولاية بزيارة تفقدية إلى الإقامات الجامعية التابعة لمديرية الخدمات الجامعية بالبويرة، وقام مدير الخدمات الجامعية فائمة رفقة إدارات مديريته في زيارة تفقدية لإقامات مديرية الخدمات الجامعية بقسنطينة للوقوف على ظروف تحضير الوجبات المقدمة للطلبة المقيمين خلال هذا الشهر، وهو نفس النهج الذي يتبعه باقي مديري الخدمات عبر الوطن إلى غاية انتهاء شهر رمضان.

رشيدة دبوب

الأحياء، حثت ذات التعليم على أن تكون موائد الإفطار متباعدة ومراقبة، وبحملات توعية دورية للتحذير من خطورة الوضع، وصعوبة انتشار الوباء في أوساط الطلبة والعمال داخل كل إقامة، مع الحرص على التباعد أيضا داخل الغرف، وتفادي التجمعات، خاصة وأن رمضان في كل سنة يساهم في تجمع الطلبة في كثير من الأحيان في غرفة واحدة والسهر الجماعي. كما انتشرت حملات تعقيم واسعة عبر الأحياء، خاصة في عطلة نهاية الأسبوع، والتوزيع الدوري لمطهر اليدين والأماكن، وحث الطلبة على القيام بهذه المهمة بشكل يومي داخل الغرف والاستعانة بأعوان وموظفي الإقامة لمساعدتهم في العملية، كما أبقى على الفرق الطبية في حالة تأهب للكشف المبكر عن أجنحة لعزل هذه الحالات إن وجدت لتفادي انتشار العدوى. في المقابل حث الديوان الوطني

● أعطت إدارة الديوان الوطني للخدمات الجامعية تعليمات صارمة لمديري الخدمات عبر الوطن ومن ورائهم مديرو الإقامات الجامعية، بتشديد الرقابة وتحقيق شرط التباعد بين المقيمين وتعقيم الأحياء. وحث الطلبة بالالتزام بالبروتوكول الصحي المعد من قبل وزارة التعليم العالي، لتفادي تسجيل إصابات بكوننا تزامنا مع ارتفاع عدد الإصابات بالجزائر، في حين يجري مديرو الخدمات زيارات متبادلة لتفقد الأحياء خلال شهر رمضان والوقوف على واقع الوجبات المقدمة للطلبة.

وحسب التعليمات التي تلقاها مديرو الخدمات مؤخرا وفي إطار خروج دفعة واستقبال دفعة أخرى وفق النظام الذي تتبعته وزارة التعليم العالي منذ انطلاق الموسم الجامعي المبني على الدراسة عبر دفعات، وتماشيا مع الظروف الصحية المقلقة التي أشار إليها المختصون والأطباء من خلال تزايد عدد الإصابات في الأونة الأخيرة والتي فرضت المزيد من الحذر وحتمية العود على اتباع الإجراءات الوقائية لتفادي تسجيل عدد الإصابات، ومن خلال توصيات اللجنة العلمية حول ضرورة الحذر في الأماكن التي تشهد تجمعات، تلقى مديرو الخدمات تعليمات حث مديري الأحياء الجامعية على ضرورة تحسيس الطلبة وعمال هذه الأخيرة، بضرورة التباعد وتفادي التجمعات بين الطلبة والالتزام بقواعد النظافة وتحقيق شرط التباعد.

وتزامنا مع شهر رمضان الذي يشهد تجمعات للطلبة داخل

لتفادي الطوابير الطويلة

لأول مرة إدخال عملية الدفع الإلكتروني لمستحقات الفلاحين بقائمة

■ ل. عز الدين

توقع، مدير المصالح الفلاحية بولاية قالمة، خلال العرض الذي قدمه أمام أعضاء المجلس الشعبي الولائي أن يكون إنتاج محصول الحبوب هذا الموسم أحسن من الموسم الماضي، بإنتاج يقدر بأكثر من مليونين و700 ألف قنطار، مرجعا ذلك إلى الظروف الحسنة التي ميزت انطلاق الموسم الفلاحي الجاري على غرار رفع الحجر الصحي، وكمية الأمطار المسجلة منذ بداية الموسم والتي فاقت الـ 500 ملم، وزيادة المساحة المزروعة والتي بلغت 90.675 هكتار بزيادة 165 هكتار مقارنة بالموسم الماضي، منها 55.000 هكتار بمناطق التكتيف والمتوسط، و5.947 هكتار مخصصة لإنتاج البذور، ناهيك عن الجهود المكثفة التي بذلت من طرف المصالح الفلاحية وتعاونية الحبوب والبقول الجافة، لإنجاح عملية الحصاد والدرس، خاصة مع الجهاز الذي وضعتة التعاونية هذا الموسم لتسهيل الجمع أكثر والتمثل في نقل الكمية المجمعة والفائضة في أماكن التخزين المتمثلة في 950 ألف قنطار إلى بعض الولايات المجاورة، تيسة، أم البواقي، عنابة، سكيكدة، وتسم لأول مرة إدخال عملية الدفع الإلكتروني لمستحقات الفلاحين، مؤكدا أنه تفاديا للطوابير الطويلة التي تعرفها عملية دفع الحبوب خلال المواسم الماضية عملت المصالح الفلاحية وتعاونية الحبوب والبقول الجافة على توفير وسائل التخزين بقدرة استيعاب 1139000 قنطار، منها 799000 قنطار بمخازن التعاونية، و 90 ألف قنطار في أماكن تم إيجارها من الخواص، و 250 ألف قنطار سيتم تخزينها في أماكن على الهواء، أما بالنسبة لسفاحي بوشقوف فسيقومون بالتخزين على مستوى المخازن silo تابعين لولاية عنابة، متواجدون على مستوى بوشقوف بطاقة 60 ألف قنطار، وتفاديا لأي تأخير في انطلاق عملية الحصاد، عملت المصالح الفلاحية على توفير أكبر عدد ممكن من الحاصدات من خلال تسخير 489 حاصدة منها 42 تابعة لتعاونية الحبوب والبقول الجافة و2016 حاصدة مجددة، 1201 خزان مائي، 1758 قاطرة، و3850 جرارا.

ع: 2021/04/26 . 6279

الصقّر

التعليم العالي

4 وزراء في لقاء لبحث إستراتيجية تعزيز مادة الرياضيات

■ ق. ت.

التقى وزير التعليم العالي والبحث العلمي، عبد الباقي بن زيان، أمس الأحد، بمقر الوزارة، كل من وزير التربية ووزير الانتقال الطاقوي والطاقت المتجددة ووزير السياحة، لبحث إستراتيجية تعزيز مادة الرياضيات، حيث تم تشكيل فوج عمل خاص بذلك. وقال بن زيان أن الجزائر أولت اهتماما كبيرا للتربية والتعليم، وأن الانحراط في علم الرياضيات كأداة جودة الحياة الحديثة. وشدد الوزير على ضرورة توفير أساتذة وباحثين في الرياضيات مستعدين للتأطير والتكوين وجعلها في نفس المستوى مع نظيرتها في العالم. وأضاف الوزير أن الجزائر شاركت بـ 19 مختبرا، مشيرا إلى وجود باحثين في مختلف دول العالم، ووجود مدرسة عليا للتعليم العالي تنطلق بها الدراسة بداية الموسم المقبل. وقال الوزير أن القطاع يعمل على تعليم مادة الرياضيات بجلب مرشحين متميزين والاهتمام بالمؤطرين وكيفية اختيارهم، كما سيتم إنشاء أقسام للمتميزين في الأطوار الثلاث لإنجاح المشروع، وتذليل كل العوائق والصعوبات.

ع: 2021/04/26 . 2999

GUELMA

Si chère à la population, la place Harcha dépérit

Ces dernières années, les autochtones assistent avec tristesse à la descente aux enfers de leur célèbre place Ahcène Harcha, leur lieu convivial de rencontres lors des emplettes quotidiennes et, particulièrement durant le mois sacré du Ramadhan.



En effet, selon des citoyens qui se sont rapprochés de notre journal, des générations de Guelmois ont fréquenté cet espace commercial qui était leur passage obligé.

Ammi Salah, un septuagénaire retraité de l'éducation nationale, nous confie : " Je me souviens de ces belles années lorsque j'accompagnais, dès mon jeune âge, mon

père qui était un fidèle client de ce marché du centre-ville. Devenu adulte, je continuais à m'y rendre pour me remémorer des scènes inoubliables des vendeurs accroupis devant leurs étals et proposant des bouquets de persil, de céleri, de coriandre, des asperges, des radis, du beurre frais, du lait de vache, du petit-lait, de la laitue, des dioules et de la volaille élevée dans la cam-

pagne.

Mes enfants étaient à mes côtés et prenaient un malin plaisir à contempler des coqs, des poules, des oies, des canards et des dindes qui apportaient un charme indéniable à cet endroit pittoresque qui ne désespérait pas à longueur de journée. Nous pouvions acheter des pots de miel pur, des olives traitées à la maison, des légumes frais et des fruits de saison puisque plusieurs campagnards proposaient des figues de Barbarie qu'ils épluchaient à leurs clients et également des figues fraîches, des nèfles et du raisin de table ! "

Ammi Ali, son voisin, nous explique qu'à cette époque, le client était roi puisqu'il était accueilli chaleureusement par les vendeurs qui n'hésitaient pas à lui réserver des produits frais de bonne qualité. Tout le monde se connaissait et se

respectait et chacun prenait plaisir à deviser avec son prochain.

Ce qu'il regrette amèrement, c'est la fermeture depuis plus d'une douzaine d'années du marché couvert qui abrite une quarantaine de stalles, d'étals et de boucheries. Il poursuit : " Dans un passé récent, nous évoluions dans ce centre commercial qui grouillait de monde qui se saluait et se respectait surtout ! Il nous était loisible de discuter à bâtons rompus avec ces commerçants si attentionnés et qui nous servaient le sourire aux lèvres.

Ils prenaient nos commandes la veille et nous conservaient une fressure d'agneau, une tête de mouton, un gigot, des côtelettes et autres morceaux de choix ! Hélas ! Les vendeurs ont déserté ce marché et ont préféré exercer à la sauvette pour se soustraire aux frais

des charges, loyer du stand, fisc... etc. C'est la rançon du progrès ! "

Nos interlocuteurs s'accordent à concéder que cette place Harcha et le marché couvert édifié durant l'époque coloniale sont devenus déserts et lugubres. Ce riche patrimoine si cher aux Guelmoises et aux Guelmois est livré à lui-même et d'aucuns osent espérer qu'un jour il ressuscitera de ses cendres !

Hamid Baali

26/04/2021. N°2580

**L'EST
 RÉPUBLICAIN**

RESIDENCES UNIVERSITAIRES

Un 'f'tour riche en calories

■ **Hamid Fraga**

Beaucoup d'étudiants résidents préfèrent vivre le mois du Ramadhan à même leurs cités universitaires où leur sont servis des repas jugés très intéressants du point de vue calorifique pour s'épargner non seulement les va-et-vient lassants chez leurs parents mais aussi les absences à répétition compromettantes pour leur assiduité. Les grands mangeurs d'en-

tre eux peuvent même se permettre de doubler, voire de tripler la ration individuelle au f'tour qu'ils emportent dans leurs chambres. Dans les porte-manger.

Un avenant budgétaire est accordé à ce titre aux DOU (direction des œuvres universitaires), croit-on savoir. « La restauration au niveau des cités résidences universitaires ainsi que des structures pédagogiques durant le mois du Ramadhan est évidemment

améliorée et celle-ci est distribuée par pas moins de huit resto U selon les besoins des résidents, d'autant plus que chaque étudiant a droit à la fois à l'équivalent de trois tickets. Notons que le montant unitaire du ticket est toujours de 1,5 DA.

Des repas standards chauds suffisamment équilibrés, riches en protéines, en vitamines, en lipides, en glucides, etc., en somme très riches en calories pour leur activité journalière, sont servis aux étu-

dants juste avant l'horaire de la rupture du jeûne dans une ambiance conviviale et bon enfant. Généralement les plats du f'tour sont calqués sur ceux qu'ils peuvent trouver chez eux, c'est-à-dire des plats traditionnels enrichis par toutes sortes de viandes, ceci en plus des pâtisseries qui sont proposées au cours du mois sacré... », a noté M. Nebtounne Salim, le chef de service du contrôle et de la documentation au DOU.

6437/04/2021. N°2578