



ព្រឹត្តិបត្រព័ត៌មាន NEWSLETTER

ពិព័រណ៍លទ្ធផលស្រាវជ្រាវផលិតផលកែច្នៃ អាហារ និងស្បៀតឆ្នាំសិក្សា២០២៤ - ២០២៥

ដេប៉ាតឺម៉ង់កែច្នៃអាហារ នៃមហាវិទ្យាល័យកសិកម្ម និងកែច្នៃ
អាហារ ក្រោមការគិតគូរយ៉ាងយកចិត្តទុកដាក់របស់ថ្នាក់ដឹកនាំ
នៃសាកលវិទ្យាល័យជាតិបាត់ដំបង បានរៀបចំកម្មវិធីពិព័រណ៍
បង្ហាញលទ្ធផលស្រាវជ្រាវផលិតផលកែច្នៃអាហារ របស់
និស្សិតក្នុងឆ្នាំសិក្សា២០២៤-២០២៥ នេះកាលពីថ្ងៃទី៩
ខែមេសាឆ្នាំ២០២៥ បរិវេណសាកលវិទ្យាល័យជាតិបាត់ដំបង។
កម្មវិធីពិព័រណ៍នេះរៀបចំឡើងក្នុងគោលបំណង ដើម្បីបង្ហាញ
លទ្ធផលស្រាវជ្រាវរបស់និស្សិតដែលបានធ្វើការកែលម្អកម្ម
វិធីអប់រំជាបន្តបន្ទាប់ និងបង្កើនការស្រាវជ្រាវរបស់និស្សិតឱ្យ
មានលក្ខណៈចរិតជាទម្លាប់។

ផលិតផលទី១៖ តែមើមយ៉េនដីអង្កាម គ្រូដឹកនាំ ហ៊ុន ស៊ីយ៉ា
ផលិតផលទី២៖ ចេកអាំងយុកយី គ្រូដឹកនាំ ហ៊ុន ស៊ីយ៉ា
ផលិតផលទី៣៖ ត្រីមខ្លិះដូង គ្រូដឹកនាំ ហ៊ុន ស៊ីយ៉ា
ផលិតផលទី៤៖ ម្សៅតែខ្លី គ្រូដឹកនាំ ប៉ាត ម៉ាឡា
ផលិតផលទី៥៖ ចាហួយផ្លែឈើ គ្រូដឹកនាំ រឿន លីម៉េង
ផលិតផលទី៦៖ កេសជ្ជៈតែព្នៅ គ្រូដឹកនាំ រឿន លីម៉េង
ផលិតផលទី៧៖ កេសជ្ជៈប្របាយអូទិច គ្រូដឹកនាំ រឿន លីម៉េង
ផលិតផលទី៨៖ ដំណាប់ស្វាយ គ្រូដឹកនាំ ប៊ុច សុផាណា
ផលិតផលទី៩៖ ដេមស្វាយ គ្រូដឹកនាំ ប៊ុច សុផាណា
ផលិតផលទី១០៖ ប្រេងលូខ្មៅ គ្រូដឹកនាំ ប៊ុច សុផាណា



គួរបញ្ជាក់ផងដែរ៖ នេះជាលើកដំបូងដែលដេប៉ាតឺម៉ង់កែច្នៃ
អាហារ បានរៀបចំកម្មវិធីបង្ហាញលទ្ធផលស្រាវជ្រាវរបស់
និស្សិតដល់សាធារណៈជនបានទស្សនា និងទទួលស្គាល់
នូវបទបង្ហាញនៃក្រុមនីមួយៗ។ តាមរយៈសកម្មភាពនេះ
ពិតជាបានឆ្លុះបញ្ចាំងនូវលទ្ធផលនៃការអប់រំនៅសាកលវិទ្យា
ល័យជាតិបាត់ដំបង លើជំនាញកែច្នៃអាហារ និងស្បៀតរបស់
យើងមានលក្ខណៈគ្រប់គ្រាន់ក្នុងការបំពេញ និងបម្រើការងារ
នាពេលអនាគតប្រកបដោយនិរន្តរភាព និងមានគំនិតអភិវឌ្ឍ
ការស្រាវជ្រាវជាប់ជានិច្ចពេញមួយជីវិត។

ដោយ៖ ហ៊ុន ស៊ីយ៉ា, រឿន លីម៉េង, ប៊ុច សុផាណា, ប៉ាត ម៉ាឡា



ការបង្ហាញលទ្ធផលស្រាវជ្រាវនេះមានសរុបចំនួន ១០ផលិតផល
ដោយក្រុមនិស្សិតឆ្នាំទី២ ទី៣ និងទី៤ ដើម្បីបង្ហាញជូន
ដល់សាធារណៈជន ក្នុងការតេស្តផលិតផល និងផ្តល់នូវ
មតិយោបល់កែលម្អផលិតផលបន្ថែម។