Date: 19/05/2025 Vol. 1 Issue: 14 RF

ព្រឹត្តិបត្រព័ត៌មាន
NEWSLETTER

សកម្មភាពហាត់ការៈ ការបណ្ដុះផ្សិតចំបើងតាមបែបចំហ៊ុយក្នុងរោង

ដោយៈ បណ្ឌិត មួន សុវណ្ណារ៉ា និង បណ្ឌិត ស្រ៊ាន ពៅ
មហាវិទ្យាល័យកសិកម្ម និងកែច្នៃអាហារ នៃសាកលវិទ្យាល័យជាតិបាត់ដំបង

ការហាត់ការក្នុងមន្ទីរពិសោធន៍ផ្សិត

ការចុះកម្មសិក្សា ហាត់ការ ឬ ស្ម័គ្រចិត្តរបស់និស្សិតតាមស្ថាប័ន ឬអង្គភាពនានា គឺជាគោលការណ៍របស់សាកលវិទ្យាល័យជាតិបាត់ដំបង (ស.ជ.ប.ដ./NUBB) ដើម្បីផ្តល់ឱ្យនិស្សិតគ្រប់រូបទទួលបាន ការពង្រឹងសមត្ថភាព និងជំនាញបន្ថែមក្រៅពីការសិក្សាក្នុងថ្នាក់ និងម៉ោងអនុវត្ត។ ក្រោមការយកចិត្តទុកដាក់ដ៏ខ្ពង់ខ្ពស់របស់ ឯកឧត្តម **សុខ ឃន** សាកលវិទ្យាធិការនៃសាកលវិទ្យាល័យជាតិបាត់ដំបង បានជំរុញឱ្យនិស្សិតគ្រប់រូបបង្កើន នូវបទពិសោធន៍ថ្មីៗ ដោយអនុវត្តផ្ទាល់ កសាងនូវទំនុកចិត្ត ក៏ដូចជាការប្រាស្រ័យទាក់ទង និងទំនួលខុសត្រូវតាមភារកិច្ចដែលខ្លួនទទួលខុសត្រូវនៃកម្មសិក្សា ឬចុះហាត់ការ។

ជាមួយគ្នានេះដែរ មហាវិទ្យាល័យកសិកម្ម និងកែច្នៃអាហារ ក្រោមការចង្អុលបង្ហាញពីលោកបណ្ឌិត ស្រ៊ាន ពៅ សាកលវិទ្យាធិការរងទទួលបន្ទុកមហាវិទ្យាល័យ បានអនុញ្ញាតឱ្យនិស្សិតគ្រប់រូបស្នើសុំហាត់ការ ឬស្ម័គ្រចិត្តនៅតាមមន្ទីរពិសោធន៍នានាក្នុងមហាវិទ្យាល័យ លើប្រធានបទផ្សេងៗ នៃការស្រាវជ្រាវដែលខ្លួនពេញចិត្ត។ ជាក់ស្តែង មន្ទីរពិសោធន៍ផ្សិត នៃមហាវិទ្យាល័យ បានទទួលនិស្សិតស្ម័គ្រចិត្ត (ឆ្នាំទី ១) និងហាត់ការ (ឆ្នាំទី ២ និង ឆ្នាំទី៣) ដើម្បីសិក្សាស្រាវជ្រាវ ដោយពិសោធន៍លើការបណ្ដុះផ្សិតចំបើងតាមបែបចំហ៊ុយក្នុងរោង ដោយដឹកនាំដោយ លោកបណ្ឌិត មួន សុវណ្ណារ៉ា។

សកម្មភាពទី១៖ ការណែនាំពីបទបញ្ញត្តិ បែងចែកភារកិច្ច និងបទបង្ហាញពីបច្ចេកទេសក្នុងការបណ្ដុះផ្សិតចំបើងក្នុងរោង

ផ្សិតចំបើង ជាបន្លែមួយប្រភេទដែលពេញនិយមសម្រាប់ការបរិភោគប្រចាំថ្ងៃ។ ការបណ្ដុះផ្សិតចំបើងមានបច្ចេកទេសជាច្រើន ដូចជា ការបណ្ដុះលើដី ការបណ្ដុះក្នុងកញ្ច្រែង និងការបណ្ដុះក្នុងរោងដោយចំហ៊ុយ (ស្ទីម)

ជាដើម។ ដោយសំឡឹងឃើញថា ការបណ្តុះផ្សិតចំបើងក្នុងរោងដោយចំហ៊ុយមានសក្តានុពល និងអាចទទួលបានទិន្នផលច្រើន និងមានរយៈពេលយូរ ជាងការបណ្តុះបែបធម្មតា ទើបមន្ទីរពិសោធន៍ផ្សិត បានលើកប្រធានបទនេះ ឱ្យនិស្សិតធ្វើការពិសោធន៍ស្រាវជ្រាវ។

តាមរយៈការស្ម័គ្រចិត្ត និងហាត់ការនេះ និស្សិតបានអនុវត្តផ្ទាល់ដោយអង្កេត ដកបទពិសោធន៍នៃបច្ចេកទេសសំខាន់ដូចជា៖

- ការសាងសង់រោងបណ្តុះដែលសមស្របតាមទីតាំង និងបច្ចេកទេស
- ការជ្រើសរើសវត្ថុធាតុដើមធ្វើល្បាយកំប៉ុស្ត
- ការលាយល្បាយកំប៉ុស្តសម្រាប់បណ្តុះ
- ការត្រាំ និងមូរចំបើងតាមប្រភេទចំបើង
- ការចំហ៊ុយកំប៉ុស្តឱ្យបានសព្វល្អ (ធ្និនល្អ)
- ការជ្រើសរើសមេផ្សិតចំបើងមកប្រើប្រាស់
- ការថែទាំសំខាន់ៗ ដើម្បីទទួលបានផលច្រើន

សកម្មភាពទី២៖ ការមូរចំបើងសម្រាប់ដាក់លើផ្ទើបណ្តុះ

ការស្ម័គ្រចិត្ត និងហាត់ការក្នុងមន្ទីរពិសោធន៍នេះ បានអនុញ្ញាតឱ្យនិស្សិតបានអនុវត្តស្រាវជ្រាវចំនួន ២ ទៅ ៣ ដង ដោយស្រង់ពីបញ្ហានានា ដែលកើតឡើងដូចជា ការមិនចេញស្ព័រផ្សិតចំបើងលើល្បាយកំប៉ុស្ត ពងត្រីរបស់ផ្សិតចេញហើយ រលួយទៅវិញជាដើម។ ក្រោមការអង្កេត និងស្រាវជ្រាវបានរកដំណោះស្រាយ តាមរយៈការតាមដាន សីតុណ្ហភាព និងសំណើមក្នុងរោង ការបើកពន្លឺថ្ងៃ ព្រមទាំងការបើកខ្យល់ចេញចូលក្នុងរោងបណ្តុះជាដើម។

សកម្មភាពទី៣៖ ការប្រមូលផលផ្សិតចំបើង

ជាលទ្ធផលនៃការស្ម័គ្រចិត្ត និងហាត់ការនេះ និស្សិតបានដកស្រង់បច្ចេកទេសថ្មីៗ ដោយបានរកដំណោះស្រាយសមស្រប ជំរុញឱ្យមានការបង្កើតជំនាញច្បាស់លាស់ ក្នុងការបណ្តុះផ្សិតចំបើងតាមបែបចំហ៊ុយ ឱ្យទទួលបានទិន្នផលច្រើន។ ជាពិសេសទៅទៀត និស្សិតបានពង្រឹងនូវជំនាញទន់ដូចជា ការសហការ ការពិភាក្សា សាមគ្គីភាព ជាក្រុមក្នុងការដោះស្រាយបញ្ហានានា អំឡុងពេលចុះហាត់ការ ដែលជាជំនាញចាំបាច់ ក្នុងជំនាញសតវត្សរ៍ទី ២១ នេះ។