



ព្រឹត្តិបត្រព័ត៌មាន NEWSLETTER

សមិទ្ធផលកិច្ចសហប្រតិបត្តិការរវាង GIZ ICONE និងសាកលវិទ្យាល័យជាតិបាត់ដំបង

ដេប៉ាតឺម៉ង់កែច្នៃអាហារ នៃមហាវិទ្យាល័យកសិកម្ម និងកែច្នៃអាហារ ក្រោមគម្រោងសហប្រតិបត្តិការ GIZ ICONE ពីឆ្នាំ២០២៣ ដល់បច្ចុប្បន្នកំពុងគាំទ្រលើការបណ្តុះបណ្តាលថ្នាក់បរិញ្ញាបត្រជំនាញកែច្នៃអាហារ ក្នុងគោលបំណងពង្រឹងសមត្ថភាពបុគ្គលិកអប់រំ និងបង្កើនការស្រាវជ្រាវលើបច្ចេកវិទ្យាចំណីអាហារថ្មីៗដល់និស្សិតជំនាញកែច្នៃអាហារ។

ក្រោមគម្រោងគាំទ្ររបស់ GIZ ICONE បានផ្តល់នូវឧបករណ៍មន្ទីរពិសោធន៍ សេវាប្រឹក្សាបច្ចេកទេសកែច្នៃអាហារ និងជាពិសេសការផ្តល់អ្នកបច្ចេកទេសជំនាញចំណីអាហារ ដើម្បីផ្ទេរបច្ចេកវិទ្យាថ្មីៗពីប្រទេសអាល្លឺម៉ង់ទាំងទ្រឹស្តីនិងការអនុវត្តដែលប្រចាំការនៅសាកលវិទ្យាល័យជាតិបាត់ដំបង។



លោកស្រី VOEGLER Heike បុគ្គលិកតាមរយៈគម្រោង GIZ ICONE កំពុងបម្រើការនៅដេប៉ាតឺម៉ង់កែច្នៃអាហារ បានមានចំណាប់អារម្មណ៍ថា “As a foodtechnologist, my work strengthens the Department of Food Processing, with students and staff showing strong interest in the new content and teaching methods. Easy access to laboratories supports effective practical training, offered both within the study program and through extracurricular activities, often at students’ request.”

ឆ្នាំ២០២៣-២០២៤ លោកស្រីបានផ្តល់វគ្គបណ្តុះបណ្តាលជាច្រើនលើបច្ចេកទេស Fruit Preservation, Baking Technology, Cereal Technology, Product Development, Sensory Test រួមទាំង Prototype Development សម្រាប់និស្សិតក្នុងការចូលរួមប្រកួតប្រជែងផងដែរ។

ការប្រឹក្សាបច្ចេកវិទ្យាអាហារដល់សហគ្រាសទាក់ទងនឹង Sensory Evaluation, Flavoring Water និងផ្តល់ការបណ្តុះបណ្តាលដល់សហគ្រាសទាក់ទងនឹង Food Microbiology។



ក្នុងឆ្នាំ២០២៥ នេះលោកស្រីបានចូលរួមយ៉ាងសកម្មបន្ថែមទៀតក្នុងការកែលម្អកម្មវិធីអប់រំបរិញ្ញាបត្រជំនាញកែច្នៃអាហារ ដើម្បីសម្រេចបាននូវស្តង់ដារអប់រំកម្រិតតំបន់អាស៊ាន SAUN-QA និងបន្តផ្តល់នូវវគ្គបណ្តុះបណ្តាលថ្មីៗ លើបច្ចេកវិទ្យាចំណីអាហារ។

សាកលវិទ្យាល័យជាតិបាត់ដំបង សូមថ្លែងអំណរគុណដល់គម្រោង GIZ ICONE អាឡឺម៉ង់ ដែលតែងតែគាំទ្រនិងសហការក្នុងការអភិវឌ្ឍលើវិស័យអប់រំជំនាញកែច្នៃអាហារ។

ដោយ៖ ប៉ាត ម៉ាឡា, VOEGLER Heike, អ៊ីង សៀកហ្ស៊ី, ហ៊ុន ស៊ីយ៉ា*

*E-mail: hun.siya@nubb.edu.kh