



N^{ព្រឹត្តិបត្រព័ត៌មាន} NEWSLETTER

ដំណើរទស្សនកិច្ចសិក្សារបស់ក្រុមនិស្សិត ជំនាញកែច្នៃអាហារ ក្នុងកម្មវិធី Startup Launch-Pad Food Edition



សកម្មភាពចុះទស្សនកិច្ចសិក្សារបស់ក្រុមនិស្សិតជំនាញកែច្នៃអាហារ

ពេលថ្មីៗនេះ ក្រុមនិស្សិតជំនាញកែច្នៃអាហារ នៃសាកលវិទ្យាល័យជាតិបាត់ដំបង បានចូលរួមក្នុងដំណើរទស្សនកិច្ចសិក្សានៅក្នុងខេត្តបាត់ដំបង និងខេត្តសៀមរាបក្រោមកម្មវិធីប្រកួតប្រជែង Startup Launch-Pad Food Edition ដែលបានរៀបចំឡើងដោយសាកលវិទ្យាល័យជាតិបាត់ដំបង គាំទ្រពីស្ថាប័ននិងដៃគូពាក់ព័ន្ធ។ ដំណើរទស្សនកិច្ចសិក្សានេះធ្វើឡើងដើម្បីផ្តល់ចំណេះដឹងនិងបទពិសោធផ្ទាល់ អំពីសិប្បកម្មកែច្នៃអាហារដែលមាននៅក្នុងស្រុក។ ដំណើរនេះក្រុមនិស្សិតបានចូលរួមទស្សនាសិក្សាស្វែងយល់នៅសហគ្រាសខ្មែរ យ៉ូរីយូ ខេត្តបាត់ដំបង និងសិប្បកម្មកែច្នៃអាហារហេងហ៊ាត់ (សុខ យើម) និងហាងលក់ផលិតផលខ្មែរ ខេមរាអាហារ ខេត្តសៀមរាប។



សកម្មភាពក្រុមនិស្សិតស្តាប់បទបង្ហាញពីម្ចាស់ក្រុមហ៊ុន ខ្មែរ យ៉ូរីយូ



ក្រុមហ៊ុន ខ្មែរ យ៉ូរីយូ ខូ អិលធីឌី (Khmer Jyoryu Co., Ltd.) ជាសហគ្រាសធុនតូចដែលមានទីតាំងនៅស្រុកកំរៀង ខេត្តបាត់ដំបង។ ក្រុមហ៊ុននេះមានជំនាញក្នុងការផលិតស្រាចេញពីវត្ថុធាតុដើមក្នុងស្រុកដូចជា អង្ករ ដំឡូង ស្វាយ ចេក អំពៅនិងខ្នុរជាដើម។ លើសពីនេះទៅទៀត ខ្មែរ យ៉ូរីយូ ក៏មានការកែច្នៃផលិតផលផ្លែឈើក្នុងស្រុកសម្អាតដូចជា ដំណាប់ ស្វាយ ល្អង ចេក មានរសជាតិឆ្ងាញ់ពិសានិងសុវត្ថិភាព។ ក្រុមហ៊ុនបានជួយដល់ប្រជាកសិករក្នុងស្រុក តាមរយៈការជួយប្រមូលទិញនូវស្លឹកត្រែយកមកកែច្នៃធ្វើជាប្រេង សម្រាប់លាបស្បែក និងធ្វើតែស្លឹកត្រែដែលមានប្រយោជន៍ជាច្រើនចំពោះសុខភាព។ ក្នុងពេលធ្វើការចុះទស្សនាម្ចាស់ក្រុមហ៊ុនបានបង្ហាញអំពីដំណើរការផលិតស្រា តាមបច្ចេកទេសទំនើបដែលអាចរក្សាបាននូវរសជាតិវត្ថុធាតុដើម និងការប្រើប្រាស់ធនធានធម្មជាតិនៅក្នុងស្រុកឱ្យអស់ពីលទ្ធភាព។ ដំណើរនេះនិស្សិតមិនត្រឹមតែស្វែងយល់អំពីដំណើរការផលិត និងការគ្រប់គ្រងអាជីវកម្មប៉ុណ្ណោះទេ ប៉ុន្តែថែមទាំងទទួលបាននូវបទពិសោធផ្ទាល់ដែលអាចជួយពង្រឹងសមត្ថភាពក្នុងការបង្កើតគម្រោងអាជីវកម្មកែច្នៃផលិតផលអាហារបែបច្នៃប្រឌិតជារបស់ខ្លួនបានទៀតផង។



សកម្មភាពរបស់ក្រុមនិស្សិតធ្វើការអនុវត្តផ្ទាល់នៅក្រុមហ៊ុន ខ្មែរ យ៉ូរីយូ

បន្ថែមពីនេះ ក្រុមនិស្សិតបានចុះទស្សនានៅសិប្បកម្ម ហេង ហិត់(សុខ យ៉ឹម) ដែលជាសិប្បកម្មមានឯកទេសក្នុងការផលិតប្រហិតសាច់គោនិងត្រីងៀត។ ដោយសិប្បកម្មនេះមានជំនាញក្នុងការប្រើប្រាស់គ្រឿងផ្សំធម្មជាតិ តាមបែបបច្ចេកទេសប្រពៃណី ដើម្បីបង្កើតផលិតផលដែលមានគុណភាពខ្ពស់សម្រាប់ទីផ្សារនៅក្នុងស្រុក និងក្រៅស្រុក។ ក្នុងដំណើរទស្សនាកិច្ចនេះ ក្រុមនិស្សិតបានសិក្សាពីដំណើរការផលិតប្រហិតដែលមានការត្រួតពិនិត្យយ៉ាងម៉ត់ចត់ ចាប់ពីជម្រើសវត្ថុធាតុដើម(គ្រឿងផ្សំ)រហូតដល់ការវេចខ្ចប់ និងរក្សាទុក

ផលិតផលកែច្នៃសម្រេច។ ការចាប់អារម្មណ៍របស់និស្សិតនៅសិប្បកម្ម ហេង ហិត់ គឺលើការប្រើប្រាស់បច្ចេកវិទ្យាសាមញ្ញប៉ុន្តែមានប្រសិទ្ធភាព ដែលអាចគ្រប់គ្រងគុណភាពផលិតផលសម្រេច ដើម្បីធានាឱ្យបានថាផលិតផលអាចដាក់ប្រកួតប្រជែងបាននៅលើទីផ្សារ។



សកម្មភាពក្រុមនិស្សិតស្វែងយល់ពីខ្សែសង្វាក់ផលិតកម្មផលិតត្រីងៀតនៅសិប្បកម្ម ហេង ហិត់(សុខ យ៉ឹម)



សកម្មភាពប្រគល់លិខិតថ្លែងអំណរគុណជូនដល់ម្ចាស់សិប្បកម្ម ហេង ហិត់



រូបថតអនុស្សាវរីយ៍ត្រួតពិនិត្យនិងក្រុមនិស្សិតនៅសិប្បកម្ម ហេង ហិត់

ទន្ទឹមគ្នានេះផងដែរ ក្រុមនិស្សិតក៏បានចុះស្វែងយល់អំពីហាងលក់ផលិតផលខ្មែរ ខេមអាហារ ដែលជាអាជីវកម្មមានលក្ខណៈពិសេសដោយបានជួយប្រមូលទិញផលិតផលកែច្នៃក្នុងស្រុកដូចជា ជ្រក់ម្រេចសម្អាត ទឹកឃ្មុំ ស្ពៃត្នោត ម្សៅចេក

សុខភាព នំដុត ប្រេងដូងកែច្នៃ ផលិតផលអាហារ និង ផលិតផលដែលមិនមែនជាអាហារផ្សេងៗជាច្រើនមុខទៀត។ ក្នុងអំឡុងពេលចុះទស្សនា និស្សិតបានទទួលការបង្ហាញអំពី ប្រព័ន្ធប្រមូលផលិតផល ការគ្រប់គ្រងស្តុក និងការធ្វើយុទ្ធ សាស្ត្រទីផ្សារដើម្បីលក់ផលិតផលកែច្នៃក្នុងស្រុកឱ្យទទួលបាន ជោគជ័យ។



សកម្មភាពក្រុមនិស្សិតស្តាប់បទបង្ហាញពីម្ចាស់សិប្បកម្មខេមរាអាហារ



សកម្មភាពរបស់ក្រុមនិស្សិតចុះទស្សនានៅសិប្បកម្មខេមរាអាហារ



សកម្មភាពប្រគល់លិខិតថ្លែងអំណរគុណជូនដល់ម្ចាស់សិប្បកម្មខេមរាអាហារ

ការចុះទស្សនាកិច្ចនេះ បានផ្តល់ឱកាសដ៏មានតម្លៃសម្រាប់ ក្រុមនិស្សិតក្នុងការធ្វើការសិក្សាពីអាជីវកម្មកែច្នៃអាហារ និង ពិចារណាលើការប្រើប្រាស់ចំណេះដឹងទាំងនេះ សម្រាប់ការ ចាប់ផ្តើមអាជីវកម្មផ្ទាល់ខ្លួន។ លើសពីនេះ ការចុះសិក្សាក៏បាន ជំរុញការផ្លាស់ប្តូរចំណេះដឹង និងបទពិសោធន៍រវាងក្រុមនិស្សិត និងម្ចាស់សិប្បកម្ម។ និស្សិតម្នាក់បានលើកឡើងថា៖ «ការចុះ ទស្សនាកិច្ចនេះបានបើកចិត្តខ្ញុំ ឱ្យមានការខិតខំប្រឹងប្រែងប្រើ ប្រាស់ធនធានក្នុងស្រុក និងជួយអភិវឌ្ឍន៍ផលសិប្បកម្មកែច្នៃ អាហារដែលមានស្រាប់នៅក្នុងស្រុកឱ្យកាន់តែប្រសើរឡើង មួយកម្រិតទៀត»។



រូបថតអនុស្សាវរីយ៍របស់និស្សិតអំឡុងពេលចុះទស្សនាក្រុមហ៊ុន ខ្មែរ យ៉ូរីយ៉ូ

ជារួម ដំណើរទស្សនាកិច្ចនេះ គ្រោងនឹងមានសកម្មភាព បន្ថែមដើម្បីលើកកម្ពស់សមត្ថភាពនិស្សិតក្នុងការចាប់ផ្តើមធ្វើ អាជីវកម្មអាហារផ្ទាល់ខ្លួន។ ម្យ៉ាងវិញទៀត កម្មវិធី Startup Launch-Pad Food Edition បានបង្ហាញពីការចូលរួម យ៉ាងសកម្មរបស់ក្រុមនិស្សិត និងសហគមន៍ក្នុងការអភិវឌ្ឍ ឧស្សាហកម្មអាហារនៅក្នុងស្រុក។

ដោយ៖ រឿន លីម៉េង, ប៊ិច សុផាណា, ប៉ាត ម៉ាឡា, ហ៊ុន ស៊ីយ៉ា *

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