



ព្រឹត្តិបត្រព័ត៌មាន NEWSLETTER

ដំណើរទស្សនកិច្ចសិក្សារបស់ក្រុមនិស្សិត ជំនាញកែច្នៃអាហារ កម្មវិធី Startup Launch-Pad Food Edition



សកម្មភាពចុះទស្សនកិច្ចសិក្សារបស់ក្រុមនិស្សិតជំនាញកែច្នៃអាហារ

កាលពីពេលថ្មីៗនេះ ក្រុមនិស្សិតជំនាញ កែច្នៃអាហារ នៃ សាកលវិទ្យាល័យជាតិបាត់ដំបង បានចូលរួមក្នុងដំណើរចុះ ទស្សនកិច្ចសិក្សានៅក្នុងខេត្តបាត់ដំបង និងខេត្តសៀមរាប ក្រោមមកម្មវិធីប្រកួតប្រជែង Startup Launch-Pad Food Edition ដែលបានរៀបចំឡើងដោយ សាកលវិទ្យាល័យជាតិ បាត់ដំបង គាំទ្រដោយស្ថាប័ន និងដៃគូពាក់ព័ន្ធ។ ដំណើរ ទស្សនកិច្ចសិក្សានេះធ្វើឡើងដើម្បីផ្តល់ចំណេះដឹង ហើយ និងបទពិសោធន៍ផ្ទាល់ អំពីសិប្បកម្មកែច្នៃអាហារដែលមាន នៅក្នុងស្រុក។ ដំណើរនេះ ក្រុមនិស្សិតបានចូលរួមទស្សនា សិក្សាស្វែងយល់នៅសហគ្រាសខ្មែរ យ៉ូរីយូ ខេត្តបាត់ដំបង និងសិប្បកម្មកែច្នៃអាហារ ហេង ហិត (សុខ យ៉ឹម) និងហាង លក់ផលិតផលខ្មែរ ខេមរាអាហារ ខេត្តសៀមរាប ។



សកម្មភាពក្រុមនិស្សិតទទួលការផ្ញើបទបង្ហាញពីម្ហូបស្រស់ក្រហម ខ្មែរ យ៉ូរីយូ



ក្រុមហ៊ុន ខ្មែរ យ៉ូរីយូ ខូ អិលជីឌី (Khmer Jyoryu Co., Ltd.) ជាសហគ្រាសធុនតូចដែលមានទីតាំងនៅស្រុកកំរៀង ខេត្តបាត់ដំបង។ ក្រុមហ៊ុននេះមានជំនាញក្នុងការផលិតស្រាចេញពីវត្ថុធាតុដើមក្នុងស្រុកដូចជា អង្ករ ដំឡូង ស្វាយ ចេក អំពៅនិងខ្នុរជាដើម។ លើសពីនេះទៅទៀតខ្មែរ យ៉ូរីយូ ក៏មានការផលិតផលិតផលផ្លែឈើក្នុងស្រុកសម្បូរដូចជា ដំណាប់ ស្វាយ ល្អង ចេក មានរសជាតិឆ្ងាញ់ពិសារ និងសុវត្ថិភាព។ ក្រុមហ៊ុនបានជួយដល់ប្រជាកសិករក្នុងស្រុក តាមរយៈការជួយប្រមូលទិញនូវស្លឹកត្រែយកមកកែច្នៃធ្វើជាប្រេង សម្រាប់លាបស្បែក និងធ្វើតែស្លឹកត្រែដែលមានប្រយោជន៍ជាច្រើនចំពោះសុខភាព។ ក្នុងពេលធ្វើការចុះទស្សនាម្ចាស់ក្រុមហ៊ុនបានបង្ហាញអំពី ដំណើរការផលិតស្រាតាមបច្ចេកទេសទំនើបដែលអាចរក្សាបាននូវរសជាតិវត្ថុធាតុដើម និងការប្រើប្រាស់ធនធានធម្មជាតិនៅក្នុងស្រុកឱ្យអស់ពីលទ្ធភាព។ ដំណើរនេះនិស្សិតមិនត្រឹមតែស្វែងយល់អំពីដំណើរការផលិត ហើយនិងការគ្រប់គ្រងអាជីវកម្មប៉ុណ្ណោះទេ ប៉ុន្តែថែមទាំងទទួលបាននូវបទពិសោធន៍ផ្ទាល់ដែលអាចជួយពង្រឹងសមត្ថភាពក្នុងការបង្កើតគម្រោងអាជីវកម្មកែច្នៃផលិតផលអាហារបែបច្នៃប្រឌិតជារបស់ខ្លួនបានទៀតផង។



សកម្មភាពរបស់ក្រុមនិស្សិតធ្វើការអនុវត្តផ្ទាល់នៅក្រុមហ៊ុន ខ្មែរ យ៉ូរីយូ

បន្ថែមពីនេះ ក្រុមនិស្សិតបានចុះទស្សនានៅសិប្បកម្មហេង ហិត (សុខ យឹម) ដែលជាសិប្បកម្មមានឯកទេសក្នុងការផលិតប្រហិតសាច់គោ និងត្រីងៀត ដោយសិប្បកម្មនេះមានជំនាញក្នុងការប្រើប្រាស់គ្រឿងផ្សំធម្មជាតិ និងព្រមទាំងបច្ចេកទេសប្រពៃណី ដើម្បីបង្កើតផលិតផលដែលមានគុណភាពខ្ពស់សម្រាប់ទីផ្សារនៅក្នុងស្រុក និងក្រៅស្រុក។ ក្នុងដំណើរទស្សនាកិច្ចនេះ ក្រុមនិស្សិតបានសិក្សាពីដំណើរការផលិតប្រហិត ដែលមានការត្រួតពិនិត្យយ៉ាងម៉ត់ចត់ចាប់ពីជម្រើសវត្ថុធាតុដើម (គ្រឿងផ្សំ) រហូតដល់ការវេចខ្ចប់ និង

រក្សាទុកផលិតផលកែច្នៃសម្រេច។ ការចាប់អារម្មណ៍របស់និស្សិតនៅសិប្បកម្មហេង ហិត គឺលើការប្រើប្រាស់បច្ចេកវិទ្យាសាមញ្ញ ប៉ុន្តែមានប្រសិទ្ធភាព ដែលអាចគ្រប់គ្រងគុណភាពផលិតផលសម្រេច ដើម្បីធានាឱ្យបានថាផលិតផលអាចដាក់ប្រកួតប្រជែងបាននៅលើទីផ្សារ។



សកម្មភាពក្រុមនិស្សិតស្វែងយល់ពីខ្សែសង្វាក់ផលិតកម្មផលិតត្រីងៀតនៅសិប្បកម្ម ហេង ហិត (សុខ យឹម)



សកម្មភាពប្រគល់លិខិតថ្លែងអំណរគុណជូនដល់ម្ចាស់សិប្បកម្ម ហេង ហិត



ប្រថងអនុស្សាវរីយ៍នៅសិប្បកម្មហេង ហិត របស់ក្រុមនិស្សិត និងគ្រូដឹកនាំ

ទន្ទឹមគ្នានេះផងដែរ ក្រុមនិស្សិតក៏បានចុះស្វែងយល់អំពីហាងលក់ផលិតផលខ្មែរ ខេមរអាហារ ដែលជាអាជីវកម្មមានលក្ខណៈពិសេសដោយបានជួយប្រមូលទិញផលិតផលកែច្នៃក្នុងស្រុកដូចជា ជ្រក់ម្រេចសម្អាត ទឹកឃ្មុំ ស្ករត្នោត ម្សៅចេក

សុខភាព នំដុត ប្រេងដូងកែច្នៃ ផលិតផលអាហារ និង ផលិតផលដែលមិនមែនជាអាហារផ្សេងៗជាច្រើនមុខទៀត។ ក្នុងអំឡុងពេលចុះទស្សនា និស្សិតបានទទួលការបង្ហាញអំពី ប្រព័ន្ធប្រមូលផលិតផល ការគ្រប់គ្រងស្តុក និងការធ្វើយុទ្ធ សាស្ត្រទីផ្សារដើម្បីលក់ផលិតផលកែច្នៃក្នុងស្រុកឱ្យទទួល បានជោគជ័យ។



សកម្មភាពក្រុមនិស្សិតទទួលការផ្ទៀងផ្ទាត់ពីម្ចាស់សិប្បកម្មខេមរាអាហារ



សកម្មភាពរបស់ក្រុមនិស្សិតចុះទស្សនានៅសិប្បកម្មខេមរាអាហារ



សកម្មភាពប្រគល់លិខិតថ្លែងអំណរគុណជូនដល់ម្ចាស់សិប្បកម្មខេមរាអាហារ

ការចុះទស្សនាក្នុងដំណើរនេះបានផ្តល់ឱកាសដ៏មានតម្លៃ មួយសម្រាប់ក្រុមនិស្សិត ក្នុងការធ្វើកាសិក្សាពីអាជីវកម្មកែច្នៃ អាហារ និងពិចារណាលើការប្រើប្រាស់ចំណេះដឹងទាំងនេះ សម្រាប់ការចាប់ផ្តើមអាជីវកម្មផ្ទាល់ខ្លួន។ លើសពីនេះ ការចុះ សិក្សាក៏បានជំរុញដល់ការផ្លាស់ប្តូរចំណេះដឹង ហើយនិងបទ ពិសោធន៍រវាងក្រុមនិស្សិត និងម្ចាស់សិប្បកម្ម។ និស្សិតម្នាក់ បានលើកឡើងថា៖ “ការចុះទស្សនាកិច្ចនេះបានបើកចិត្តខ្ញុំ ឱ្យ មានការខិតខំប្រឹងប្រែងប្រើប្រាស់ធនធានក្នុងស្រុក និងជួយ អភិវឌ្ឍន៍ដល់សិប្បកម្មកែច្នៃអាហារដែលមានស្រាប់នៅក្នុង ស្រុកឱ្យកាន់តែប្រសើរឡើងមួយកម្រិតទៀត”។



រូបថតអនុស្សាវរីយ៍របស់និស្សិតអំឡុងពេលចុះទស្សនាក្រុមហ៊ុន ខ្មែរ យូរីយូ

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

* គាំទ្រហិរញ្ញប្បទានដោយ៖



ដោយ៖ រឿន លីម៉េង, ប៊ុច សុផាណា, អ៊ីង សៀកហ្វី, ប៉ាត ម៉ាឡា, ហ៊ុន ស៊ីយ៉ា *

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

