



វិទ្យាស្ថានពហុបច្ចេកទេសតូចស៊ីភាគតេជោសែនតាកែវ

REGIONAL POLYTECHNIC INSTITUTE TECO SEN TAKEO

ដេប៉ាតឺម៉ង់កសិកម្ម

សៀវភៅមេរៀន: កែច្នៃផលិតផលកសិកម្ម



ជំនាញ: បណ្ឌិត

កម្រិត: បរិញ្ញាបត្រ

ឆ្នាំទី ០៤ ឆមាសទី ០១

មេរៀនទី១ គោលការណ៍នៃការកែច្នៃ

១. សេចក្តីផ្តើម:

នៅតាមកសិដ្ឋានដែលមានការចិញ្ចឹមសត្វ ចិញ្ចឹមត្រី និងដាំដំណាំបន្លែផ្សេងៗសម្រាប់ផ្គត់ផ្គង់នៅតាមផ្ទះ ទីផ្សារក្នុងស្រុក និងក្រៅស្រុក។ រីឯកសិករដែលជាអ្នកចិញ្ចឹម ដាំដុះដំណាំនៅតាមផ្ទះ ពួកគាត់អាចប្រើប្រាស់ផលិតផលទាំងនេះសំរាប់ហូបផងនិងដើម្បីលក់បង្កើនប្រាក់ចំណូលបន្ថែម។ ក្នុងនោះក៏មានគ្រួសារមួយចំនួនដែលបានផលិតនូវបន្លែ សត្វត្រី សាច់ជាច្រើនរហូតនៅសល់ពីការលក់នៅលើទីផ្សារ។ ហេតុដូច្នេះហើយទើបស្ថាប័នពាក់ព័ន្ធមានគំរោងជួយអន្តរាគមន៍បន្តជួយទៅលើបញ្ហានេះ ដោយបានបើកវគ្គបណ្តុះបណ្តាលនិងបញ្ចូលក្នុងកម្មវិធីសិក្សានៅតាមសាលាពីបច្ចេកទេសកែច្នៃផលិតផលកសិកម្មដល់កសិករ ឬសិស្សនិស្សិត។ មួយវិញទៀតការសិក្សានូវជំនាញបសុព្យាបាល ក៏មានដាក់បញ្ចូលនូវមុខវិជ្ជាកែច្នៃផលិតផល កសិកម្មផងដែរ ដោយការសិក្សានេះមានគោលបំណងពង្រឹងលើកទឹកចិត្តដល់ អ្នកដាំអ្នកចិញ្ចឹម និងធ្វើអោយ ស្ថានភាពទីផ្សារកាន់តែរីកចម្រើនប្រកបដោយគុណភាពខ្ពស់ជាលំដាប់។

២. អ្វីទៅជាការកែច្នៃ?

ការកែច្នៃផលិតផលកសិកម្មគឺជាការបំប្លែងផលិតផលមួយអោយទៅជាផលិតផលផ្សេងៗទៀតហើយអាចរក្សាទុកបានយូរ។

ឧ. ការកែច្នៃសាច់ស្រស់អោយទៅជាសាច់ប្រឡាក់ ងៀត រឺ អាហារផ្លាស់ផ្សេងៗ ។

គោលការណ៍នៃការកែច្នៃមានពីរប្រភេទ៖

- សម្រាប់ហូបក្នុងគ្រួសារ
- សម្រាប់លក់លើទីផ្សារ

២.១ ការកែច្នៃសម្រាប់ហូបក្នុងគ្រួសារ

- បរិមាណតិចតួច
- គុណភាព និងរសជាតិច្រើនយ៉ាង (ប្រៃ សាប ជូរ ផ្អែម)
- មិនចាំបាច់ប្រើប្រាស់ម៉ាស៊ីនក្នុងការផលិត
- មិនត្រូវការប្រដាប់ឧបករណ៍ច្រើន
- ក្រុមគ្រួសារជាអ្នកប្រើប្រាស់
- មិនត្រូវការស្លាកសញ្ញា ឬយីហោរ
- មិនត្រូវការទុកយូរពេក
- គុណភាព និងរសជាតិចំណីអាហារមានលក្ខណៈធម្មតា

២.២ ការកែច្នៃសម្រាប់លក់លើទីផ្សារ

- មានបរិមាណច្រើន
- គុណភាព ឬសេវាភាពដូចគ្នាក្នុងពេលផលិត
- ចាំបាច់ប្រើម៉ាស៊ីន និងឧបករណ៍ផ្សេងទៀតសម្រាប់ផលិត ឬកែច្នៃ
- ត្រូវការសម្ភារៈវេចខ្ចប់ (ដប ថង់ កែវ កំប៉ុង...)
- អតិថិជន(អ្នកទិញ) ជាអ្នកប្រើប្រាស់ មិនដឹងអ្នកណា? ពេលណា? ទីកន្លែងណា?
- ត្រូវការស្លាកសញ្ញា (អាស័យដ្ឋាន លេខទូរសព្ទ និងកាលបរិច្ឆេទ។ល។)
- ទាមទារយៈពេលទុកអោយបានយូរ
- ទាមទារគុណភាព និងសេវាភាពផលិតផលស្តង់ដារ

៣. អត្ថប្រយោជន៍នៃការកែច្នៃ

- ការពារការបាត់បង់ក្រោយពេលប្រមូលផល
- ផ្តល់អោយមានសុខភាព និងសុវត្ថិភាពស្បៀងអាហារ
- ធ្វើអោយអាហារកាន់តែមានគុណភាពល្អ មានសេវាភាពល្អ និងបង្កើនតម្លៃផលិតផល
- លើកកម្ពស់ការវេចខ្ចប់ និងដាក់ស្លាកសញ្ញាអោយបានត្រឹមត្រូវ
- បង្កើនទីផ្សារការងារ
- ផ្សព្វផ្សាយបច្ចេកទេសនៃការធ្វើអនាម័យនៅក្នុងខ្សែសង្វាក់ផលិតកម្ម
- កាត់បន្ថយការចំណាយ

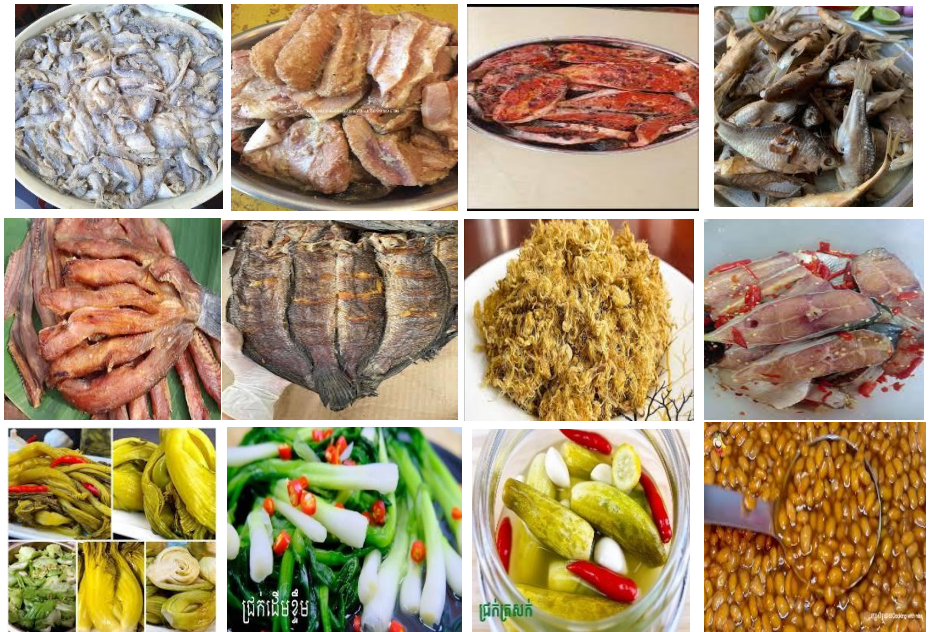
៣.១. មូលហេតុនៃការកែច្នៃ

- បំប្លែងផលិតផលទុកបានយូរ
- ថែរក្សានូវគុណភាពផលិតផល
- ធានាសុវត្ថិភាពដល់អ្នកប្រើប្រាស់
- ប្រើប្រាស់វត្ថុធាតុដើមអោយអស់លទ្ធភាព
- បង្កើនប្រាក់ចំណូលដល់គ្រួសារ និងសង្គមជាតិ។

៣.២. ប្រភេទនៃអាហារកែច្នៃ

ក. អាហារផ្លាស់

- ប្រហុក ផ្អក ចាវ មាំ
- ត្រីងៀត គោងៀត
- ការកែច្នៃជ្រូកគល់ខ្ចឹម
- ការកែច្នៃជ្រូកត្រសក់
- ការកែច្នៃជ្រូកស្តែ
- ការកែច្នៃត្រសក់ចាវ
- ការកែច្នៃសៀងផ្អែម
- ការកែច្នៃសៀងប្រៃ។ល។



ខ. ទឹកជ្រលក់

- ទឹកម្ទេស
- ទឹកសៀង
- ទឹកត្រីកោះកុង
- ទឹកតៅហ្សូ



គ. អាហារបំពង

- ការកែច្នៃចេកឆាប
- ការកែច្នៃត្រាវឆាប
- ការកែច្នៃដំឡូងឆាប
- ខ្នុរក្រៀម។ល។



ឃ. ភេសជ្ជៈ

- ទឹកសណ្តែកស រឺខៀវ
- ការកែច្នៃទឹកម្នាស់
- ការកែច្នៃទឹកត្រឡាច
- ការកែច្នៃទឹកពោត
- ទឹកល្អៅ។ល។



មេរៀនទី២ ឧបករណ៍ប្រើប្រាស់ និងការពារខ្លួន

គោលបំណង

ក្រោយពីសិក្សាមេរៀននេះចប់សិស្សនឹងមានសមត្ថភាព៖

- អធិប្បាយពីតួនាទីនៃឧបករណ៍ និងសម្ភារអនាម័យ
- សិស្សមានសមត្ថភាពប្រើប្រាស់ឧបករណ៍ការពារខ្លួនបានត្រឹមត្រូវ
- រកវិធីសម្អាត ថែទាំ និងទុកដាក់ឧបករណ៍ សម្ភារអនាម័យបានល្អក្រោយពេលអនុវត្ត

១. សេចក្តីផ្តើម

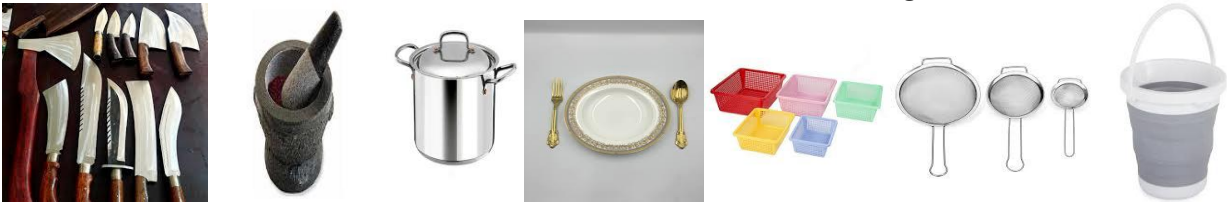
វិធានការសុវត្ថិភាពដើរតួនាទីយ៉ាងសំខាន់នៅក្នុងវិស័យឧស្សាហកម្មកែច្នៃកសិផល។

ជាទូទៅនៅក្នុងបន្ទប់អនុវត្តឬបន្ទប់កែច្នៃតែងតែមានបទបញ្ញត្តិច្បាស់លាស់ដែលបង្កើតឡើងដើម្បីធានាបាននូវសុវត្ថិភាពទាំងអ្នកផលិតនិងផលិតផលដែលសម្រេចបាន។ បទបញ្ញត្តិស្តីពីសុវត្ថិភាពនៅកន្លែងធ្វើការរៀបចំបង្កើតឡើងដោយយោងទៅតាមគោលការណ៍របស់រោងចក្រ ឬសហគ្រាសមួយចំនួន ព្រោះកត្តាសុវត្ថិភាព និងអនាម័យជាចំណុចដែលអ្នកផលិត និងអ្នកប្រើប្រាស់មានការយកចិត្តទុកដាក់ខ្ពស់នាពេលបច្ចុប្បន្ន។

២. ប្រភេទឧបករណ៍ និងសម្ភារសុវត្ថិភាពនៅក្នុងប្រតិបត្តិការកែច្នៃ

២.១. ឧបករណ៍ប្រើប្រាស់

កាំបិតតូច ធំ ពូថៅ ចាន ឆ្នាំង ស្លាបព្រា សម ជ្រូញ ត្បាល់ អង្រែ កាំព្រួង ធុង ល។



២.២. សម្ភារប្រើប្រាស់

សម្ភារដែលប្រើប្រាស់សម្រាប់ផលិតកម្មកែច្នៃមានដូចជា៖

- កន្សែងជូតដៃ ម៉ាស់ ស្រោមដៃ ឈូកចុងភៅ ស្បែកជើងកង្វែង អាវអៀម
- សាប៊ូកលាងសម្អាត និងម្ចាត់មេរោគផ្សេងៗ
- សាប៊ូជុំលាងដៃ។ល។

៣. តួនាទីឧបករណ៍ និងសម្ភារការពារសុវត្ថិភាព

ក្រៅពីការស្គាល់ពីប្រភេទឧបករណ៍និងសម្ភារដែលត្រូវប្រើប្រាស់យើងក៏ត្រូវស្វែងយល់ពីតួនាទីរបស់វាផងដែរ ដើម្បីអោយយើងអាចប្រើប្រាស់វាបានត្រឹមត្រូវតាមប្រភេទនីមួយៗដូចខាងក្រោម៖

- **អាវង្សៀមឬអាវលុតមន្ទីរពិសោធន៍៖** ជាប្រភេទអាវពណ៌សសម្រុងត្រឹម ជង្គង់ធ្វើពីក្រណាត់អំបោះមានឡើងវិញតបិទជិតត្រឹមក្រណាត់។ ឈុតនេះត្រូវបានប្រើ ប្រាស់សម្រាប់ការការពារការលាក់ឬប្រឡាក់ផ្សេងៗក្នុងកំឡុងពេលបំពេញ ការងារ។



- **ម៉ាស់៖** ប្រើប្រាស់សម្រាប់ការការពារផ្ទៃមុខ ផ្សេង ញើស ទឹកមាត់ មិនអោយ ស្រក់ហូរទៅលើផលិតផលក្នុងកំឡុងពេលអនុវត្ត។ ម៉ាស់មួយប្រើបានតែម្តងគត់ ហើយក្រោយពេលចប់កិច្ចការត្រូវយកទៅចោលនៅក្នុងធុងសំរាមអោយបានត្រឹមត្រូវ។



- **ស្រោមដៃ៖** ស្រោមដៃជាប្រភេទកៅស៊ូ វែងត្រឹមកែងដៃ ប្រើសម្រាប់ការការពារការរលាច រលាត់ដោយចៃដន្យជាពិសេសគឺការចម្លងមេរោគក្នុងពេលកំពុងអនុវត្ត។ ស្រោមដៃដែលប្រើរួច ត្រូវសំអាត និងទុកដាក់អោយបានត្រឹមត្រូវជៀសវាងការទុកចោលនៅទីវាល។



- **ស្បែកជើងសុវត្ថិភាព៖** ជាប្រភេទស្បែកជើងឃ្មុបកៅស៊ូវែងត្រឹមជង្គង់។ វាមានតួនាទីការពារ ធ្ងន់ដីការចម្លងមេរោគនិងការអិលក្នុងកំឡុងពេលអនុវត្តការងារ។ ស្បែកជើងដែលប្រើប្រាស់រួច ត្រូវធ្វើការលាងសម្អាតនឹងសាប៊ូអោយបានស្អាតរួចទុកដាក់អោយបានត្រឹមត្រូវ។



- **សំណាញ់គ្របសក់/មួក៖** ជាប្រភេទសំណាញ់ ប្លាស្ទិក ឬក្រណាត់ ដែលប្រើប្រាស់ សម្រាប់គ្របលើសក់ដើម្បីការពារការដាច់ជ្រុះសក់ចូលទៅលើសម្ភារឬគ្រឿងផ្សេងៗក្នុង ពេលអនុវត្ត។ ក្រោយពេលបញ្ចប់ការងារត្រូវធ្វើការបោកសម្អាតសំណាញ់គ្របសក់ជាមួយ សាប៊ូ និងទុកដាក់អោយបានត្រឹមត្រូវ។



- **កន្សែងជូត៖** ជាប្រភេទកន្សែងក្រណាត់ដែលមានលក្ខណៈជក់ទឹកបានល្អ។ កន្សែងជូតត្រូវបានប្រើប្រាស់សម្រាប់ជូតសំអាតនៅលើឧបករណ៍ប្រើប្រាស់ក្នុងផលិតកម្ម សំអាតស្នាមប្រឡាក់និងជូតសំអាតដៃមុនពេលចាប់កាន់ឧបករណ៍ឬសម្ភារក្នុងផលិតកម្ម។ កន្សែងដែលប្រើប្រាស់រួចត្រូវធ្វើការបោសសំអាតជាប្រចាំប្លាស់ប្តូរអោយបានញឹកញាប់ជៀសវាង ការទុកចោល ត្រូវសម្អាតអោយរួចរាល់មុនពេលចេញពីបន្ទប់ធ្វើការ។



- **សាប៊ូ៖** ប្រើសម្រាប់លាងសម្អាតដៃ ឧបករណ៍ និងសម្ភារដែលប្រឡាក់។

- **ឧបករណ៍ពាក់ត្រចៀក៖** ជាប្រភេទឧបករណ៍ធ្វើពីជ័រ ប្រើសម្រាប់ការពារ ត្រចៀកពីការរំខានដោយសំឡេង។ ក្រោយពីបញ្ចប់ការកិច្ច ត្រូវសំអាតដោយ សាប៊ូ ឬអាល់កុល និងទុកដាក់អោយបានត្រឹមត្រូវ។



៤. ការទុកដាក់ឧបករណ៍ សម្ភារៈក្រោយពេលអនុវត្ត
គ្រប់ឧបករណ៍ និងសម្ភារដែលបានប្រើប្រាស់រួចត្រូវ៖

- លាងសំអាតអោយបានត្រឹមត្រូវ
- ជូតសំអាតអោយស្ងួតល្អមុនយកទៅទុក
- ទុកដាក់អោយមានរបៀបរៀបរយ
និងតាមទីតាំងកំណត់អោយបានត្រឹមត្រូវ។



មេរៀនទី៣ គោលការណ៍សុវត្ថិភាព ស៥

គោលបំណង

ក្រោយពីសិក្សាមេរៀននេះចប់សិស្សនឹងមានសមត្ថភាព៖

- ទទួលបានចំណេះដឹងពីសារៈសំខាន់នៃ ស៥ និងបង្កើនផលិតភាពការងារ
- បង្កើនចំណេះដឹងទាក់ទងនឹងសុខភាព សុវត្ថិភាពការងារ និងបង្កើនបរិស្ថានការងារល្អ

១. សេចក្តីផ្តើម

ស៥ជាមូលដ្ឋានគ្រឹះនៃការគ្រប់គ្រងហើយក៏ជាអាថ៌កំបាំងនៃភាពជោគជ័យក្នុងការគ្រប់គ្រងការងារផងដែរ។ ស៥ត្រូវបានបង្កើតឡើង និងយកទៅអនុវត្តដំបូងបង្អស់នៅប្រទេសជប៉ុនហើយសហគ្រាសភាគច្រើនត្រូវបានបំផ្លាញក្នុងគោលបំណងសំអាត និងប្រមូលយកនូវរបស់ដែលមិនចាំបាច់ចេញពេលនោះគំនិតស៥ក៏ត្រូវបានបង្កើតឡើងផងដែរ។

ស៥ជាការគិតគូរអំពីគុណភាពនៃផលិតផលសេវាកម្មក៏ដូចជាគុណភាពនៃការងារធ្វើយ៉ាងណាអោយមានភាពប្រសើរឡើងជាដើម្បីបំពេញតម្រូវការរបស់អតិថិជន។

វិធីសាស្ត្រគ្រប់គ្រងតាមបែបស៥អាចយកទៅអនុវត្តបានមិនថានៅរោងចក្រសហគ្រាសជាប្រភេទផលិតកម្មឬសម្រាប់ក្រុមហ៊ុនដែលបម្រើសេវាកម្មឡើយសូម្បីតែក្នុងជីវភាពគ្រួសារក៏អាចយកទ្រឹស្តីនេះមកប្រើបានដែរ។ ស៥ក្លាយមកពីអក្សរកាត់របស់ពាក្យជប៉ុន ដែលសំដៅទៅលើការរៀបចំចាត់ចែងទីកន្លែងធ្វើការអោយមានរបៀបរៀបរយសណ្តាប់ធ្នាប់ល្អដែលជួយអោយប្រតិបត្តិការការបម្រើសេវាឬការធ្វើកិច្ចការបានឆាប់រហ័ស និងគួរជាទីពេញចិត្ត។

លទ្ធផលរបស់ស៥ គឺមានប្រសិទ្ធភាពការងារការកាត់បន្ថយក្នុងបរិស្ថានការងារ ការលុបបំបាត់ភាពខាតបង់ឬភាពខូចខាតដែលចេញពីកំហុសពេលវេលាបង្កើនគុណភាពនិងសុវត្ថិភាពក្នុងការងារ។

២. សារប្រយោជន៍នៃ ស៥

ការរៀបចំចាត់ចែងទីកន្លែងធ្វើការអោយមានសណ្តាប់ធ្នាប់ល្អតាមបែបស៥អាចជួយអោយយើងទទួលបានផលប្រយោជន៍ដូចខាងក្រោម៖

- បង្កើនផលិតភាពការងារ
- បំពេញការងារបានឆាប់រហ័ស
- កាត់បន្ថយការចំណាយពេលវេលា ថវិកា និងធនធាន
- ធានាបាននូវគុណភាពល្អ ជៀសបាននូវការខូចខាត ឬបាត់បង់
- ធ្វើអោយមានភាពរីករាយនៅកន្លែងធ្វើការ កាត់បន្ថយភាពតានតឹងពីការងារ
- មានសុវត្ថិភាពនៅកន្លែងបំពេញការងារជៀសបាននូវគ្រោះថ្នាក់ ឬហានិភ័យផ្សេងៗមកពីការរៀបចំចាត់ចែងការងារមិនបានល្អ។

៣. ការអនុវត្តស្រាវជ្រាវ

ស្រាវជ្រាវ ជាពាក្យទស្សនវិជ្ជា ដែលមានន័យកំណើតមកពីប្រទេសជប៉ុន មានន័យថា សម្រិតសម្រាំង សណ្តាប់ធ្នាប់ សំអាត ស្តង់ដារ ស្ថិតស្ថេរ ដែលពាក្យទាំងនេះផ្ដើមចេញដោយអក្សរ ស ។

៣.១ សម្រិតសម្រាំង

គឺជាការរំលោភ ឬបែងចែករបស់ដែលយើងត្រូវការប្រើប្រាស់ ចេញពីរបស់ដែលយើងមិនត្រូវការ ហើយយើងកំចាត់ចោលនូវរបស់ទាំងនោះចេញអោយឆ្ងាយ។

ការអនុវត្តសម្រិតសម្រាំងត្រូវធ្វើតាមលំដាប់លំដោយដូចខាងក្រោម៖

- ត្រួតពិនិត្យ និងបែងចែកអោយបានច្បាស់លាស់រវាងអ្វីដែលចាំបាច់ និងមិនចាំបាច់
- ធ្វើអោយច្បាស់លាស់នូវលក្ខខណ្ឌដែលត្រូវបោះបង់ចោល
- ប្រើប្រាស់ស្លាកសញ្ញាចំណាំ
- រក្សាទុកសម្ភារ ឬឧបករណ៍ដែលត្រូវប្រើប្រាស់ប្រចាំថ្ងៃអោយនៅជិតកន្លែងធ្វើការ
- បោះចោលសម្ភារៈ និងឧបករណ៍ដែលឈប់ប្រើ ខូចខាត និងលែងចាំបាច់
- រកកន្លែងរក្សាទុក(ឃ្លាំង) ដែលមិនប៉ះពាល់ ឬខានដល់កន្លែងធ្វើការ
- រៀបរយ សម្រាប់វត្ថុដែលត្រូវការ អាចប្រើប្រាស់បានភ្លាមៗ។

*** អត្ថប្រយោជន៍ដែលទទួលបានពីការសម្រិតសម្រាំង**

- កម្ចាត់របស់ដែលយើងមិនត្រូវការ
- ធ្វើឱ្យបរិស្ថានជុំវិញយើងកាន់តែស្អាតឡើង
- កាត់បន្ថយការកំបាំងរបស់ដែលខូច រឺប្រើការមិនកើត
- ជួយអោយយើងងាយស្រួលរកឃើញ របស់ដែលយើងត្រូវការឆាប់រហ័ស

៣.២ សណ្តាប់ធ្នាប់

សំដៅលើការទុកដាក់របស់ដែលយើងត្រូវប្រើប្រាស់ត្រឹមត្រូវនៅកន្លែងដែលអ្នកណាក៏ស្គាល់និងអាចយកមកប្រើប្រាស់បាន។ដំណើរការដើម្បីសណ្តាប់ធ្នាប់មានដូចជា៖

- កម្ចាត់ចោលរបស់មិនត្រូវការ
- រៀបចំអោយមានរបៀបរបស់ដែលត្រូវការ
- កំណត់ទីតាំងទុកដាក់អោយបានច្បាស់លាស់
- ដាក់ស្លាកឈ្មោះ កន្លែងដាក់ឧបករណ៍និងសម្ភារៈប្រើប្រាស់
- ដាក់ស្លាកឈ្មោះ លើឧបករណ៍និងសម្ភារៈអោយបានត្រឹមត្រូវ

*** លក្ខខណ្ឌនៃការរៀបចំ**

- ដាក់របស់ដែលប្រើប្រាស់តាមស្លាក ដែលបញ្ជាក់ប្រាប់
- ពេលយករបស់ទៅប្រើប្រាស់ត្រូវយកទៅទុកនៅកន្លែងដើមវិញ
- ត្រូវទឹកចិត្តខ្លួននូវរបស់ដែលប្រើប្រាស់ជាប្រចាំ

- ត្រូវទុកដាក់អោយបានត្រឹមត្រូវតាមប្រភេទ
- ត្រួតពិនិត្យគ្រប់ពេល និងគ្រប់ចន្លោះទំនេរ

*** អត្ថប្រយោជន៍ដែលបានមកពីសណ្តាប់ធ្នាប់**

- មានសោភ័ណភាព
- ងាយស្រួលយក
- ងាយស្រួលរក
- មើលទៅមានរបៀបរៀបរយ
- ការងារហ័សទាន់ចិត្ត

៣.៣ សម្អាត

ការសម្អាតគឺជាការងារដែលត្រូវធ្វើជាប្រចាំ មិនថាបរិវេណកន្លែងធ្វើការ ឧបករណ៍ សម្ភារ បរិក្ខារ និងគ្រឿងប្រដាប់ប្រើប្រាស់ផ្សេងៗ។ ចំណុចដែលត្រូវចាប់អារម្មណ៍នៅក្នុងការសម្អាតគឺ៖

- ផ្ទៃក្បាល ផ្ទៃជញ្ជាំង ពិដាន និងកែងនៃបន្ទប់
- លើតុ ក្រោមតុ ធ្វើដាក់ឧបករណ៍ និងរបស់ប្រើប្រាស់ផ្ទាល់ខ្លួន
- របស់ដែលនៅជុំវិញខ្លួនយើង

***អត្ថប្រយោជន៍ដែលបានមកពីការសម្អាត**

- មានបរិស្ថានស្អាត អនាម័យល្អ
- កាត់បន្ថយការប្រើប្រាស់បុគ្គលិក
- កាត់បន្ថយ ការប្រើប្រាស់របស់ខូចខាតញឹកញាប់
- បន្ថែមគុណភាព និងអាយុកាលប្រើប្រាស់
- កាត់បន្ថយការចំណាយ

៣.៤ ស្តង់ដារ

ស្តង់ដារ គឺជាការរក្សានូវការអនុវត្តន៍ ស្តង់ដារ ខាងលើគឺ សម្រិតសម្រាំង សណ្តាប់ធ្នាប់សម្អាតអោយបានជាប្រចាំ។

*** អត្ថប្រយោជន៍ដែលបានមកពីស្តង់ដារ**

- សុខភាពរាងកាយ និង សុខភាពផ្លូវចិត្ត
- ឧបករណ៍សម្ភារប្រើប្រាស់មានរបៀបរៀបរយ
- មានសុវត្ថិភាព
- គ្មានឧបទ្វីហេតុ និងការរំខានផ្សេងៗ

៣.៥ ស្ថិតស្ថេរ

ស្ថិតស្ថេរ សំដៅដល់ការគោរព និងអនុវត្តអោយបានត្រឹមត្រូវជាប្រចាំ នូវអ្វីដែលបានកំណត់ឡើង។ ជាទូទៅការគោរពទៅតាមបទដ្ឋានជាប្រចាំអាច និងបន្តអោយការងាររបស់យើង ឬសហគ្រាសនៅតែបន្តបាននូវគុណភាព។

ការអនុវត្តកម្មវិធីស៥កន្លែងធ្វើការក្នុងគោលបំណងកាត់បន្ថយកំហុសដែលបង្កឡើងដោយអ្នកផលិតនិងអ្នកផ្គត់ផ្គង់ ការខាតបង់ពេលវេលាក្នុងការស្វែងរកសម្ភារ ឧបករណ៍ ឬឯកសារផ្សេងៗ។ ដូច្នេះការអនុវត្តកម្មវិធីស៥ កន្លែងធ្វើការ វានឹងជួយបង្កើនការគ្រប់គ្រងកាកសំណល់ ទីតាំងល្អ ហើយកន្លែង ធ្វើការមានសុវត្ថិភាពដល់ក្រុមការងារ។

ដូចនេះ តើ ស៥ មានអ្វីខ្លះ?

ស១ សម្រិតសម្រាំង

ស២ សណ្តាប់ធ្នាប់

ស៣ ស្អាត

ស៤ ស្តង់ដារ

ស៥ ស្ថិតស្ថេរ



មេរៀនទី៤ សុវត្ថិភាពចំណីអាហារ

គោលបំណង

ក្រោយពីសិក្សាមេរៀននេះចប់សិស្សនឹងមានសមត្ថភាព៖

១. កំណត់បានច្បាស់លាស់ពីគុណភាព និងសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ

២. អធិប្បាយពីប្រភេទនៃជាតិពុលក្នុងសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ

១. អ្វីទៅជាសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ

សុវត្ថិភាពចំណីអាហារគឺជាចំណីអាហារទាំងឡាយណាដែលមានគុណភាពអាចទទួលបានដោយមិន គ្រោះថ្នាក់ដល់សុខភាពអ្នកប្រើប្រាស់។ គុណភាពទទួលបានយកបានជាងគ្នាដល់ខ្លួនអំពីបទពិសោធន៍ទទួល ទានដែលអាចរួមបញ្ចូលនូវរូបរាងខាងក្រៅរសជាតិនិងគុណតម្លៃជីវជាតិ។ កត្តាដែលធ្វើឲ្យប៉ះពាល់ដល់សុវត្ថិភាព ចំណីអាហារមានច្រើនតែកត្តាដែលធ្ងន់ធ្ងរជាងគេគឺជាតិពុលដែលមានក្នុងចំណីអាហារដែលយើងបរិភោគ។ ភ្នាក់ងារបង្កធាតុនៅក្នុងចំណីអាហារមានបីសំខាន់គឺ ភ្នាក់ងារ រូបសាស្ត្រ ជីវសាស្ត្រ និងគីមីសាស្ត្រ ដែលបង្ក គ្រោះថ្នាក់ដល់សុខភាពអ្នកប្រើប្រាស់។ ជាតិពុលក្នុងសុវត្ថិភាពចំណីអាហារអាចក្លាយទៅជាធ្ងន់ធ្ងរឆ្លើយតបចំ ពោះសុខភាពក្លាមៗរ៉ាំរ៉ៃ (ប្រើរយៈពេលយូរ រឺមិនឆ្លើយតបក្លាមៗ ចំពោះសុខភាព)។

២. សារៈសំខាន់នៃសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ

សុវត្ថិភាពចំណីអាហារមានសារៈសំខាន់ក្នុងការការពារសុខភាពអ្នកប្រើប្រាស់និងដើម្បីអាចឈានចូល ទៅក្នុងទីផ្សារ ព្រោះអ្នកប្រើប្រាស់តែងរំពឹងថានឹងទទួលបានចំណីអាហារដែលមានសុវត្ថិភាពសម្រាប់បរិភោគ រីឯអ្នកលក់ក៏ត្រូវការផលិតផលដែលបានអនុវត្តប្រព័ន្ធសុវត្ថិភាពសម្រាប់លក់ទៅ អ្នកប្រើប្រាស់ ហើយជាមួយ គ្នានោះដែររដ្ឋាភិបាលក៏កំពុងតែដាក់បញ្ចូលនូវច្បាប់ផ្សេងៗ ដើម្បីកាត់បន្ថយនូវគ្រោះថ្នាក់ដែល បណ្តាល មកពីចំណីអាហារ។ ប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងសុវត្ថិភាពចំណីអាហារត្រូវធានាថា មានសុវត្ថិភាពគ្រប់ដំណាក់កាល នៃសង្វាក់ផលិតកម្មអាហារ។ អាហារដែលមានសុវត្ថិភាពគឺជាប្រភពនៃថាមពល ហើយប្រឆាំងនឹងជំងឺផ្សេងៗ

៣. ភ្នាក់ងារបង្កធាតុក្នុងចំណីអាហារ

ភ្នាក់ងារបង្កជាតិពុលនៅក្នុងសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ ត្រូវបានចែកចេញជា ៣ ប្រភេទ៖

៣.១. ភ្នាក់ងាររូបសាស្ត្រ ៖ ជាកំទេចកំទីធ្ងលី សសៃសក់ រីភាពកខ្វក់ដែលអាចបង្កឲ្យមានជំងឺ រឺបួសស្នាម ដល់អ្នកប្រើប្រាស់។ ភាពកខ្វក់កើតឡើងនៅក្នុងផលិតកម្ម និងការលើកដាក់ក្រោយពេលប្រមូលផល។

៣.២. ភ្នាក់ងារជីវសាស្ត្រ៖ គឺជាពពួកសរីរាង្គតូចៗដែលមិនអាចមើលឃើញដោយភ្នែក ដូច ជាពពួក មីក្រូសរីរាង្គ រឺអតិសុខុមប្រាណ ដែលជាទូទៅពួកនេះមានស្រាប់នៅលើបន្លែ និងផ្លែឈើ។ មីក្រូសរីរាង្គវាបង្កឲ្យ ផលិតផលរលួយ ផុតកំរិត រសជាតិមិនឆ្ងាញ់ និងមួយចំនួនទៀតបង្កធាតុដែលអាចជះឥទ្ធិពលដោយប្រយោល និងដោយផ្ទាល់ចំពោះសុខភាពអ្នកប្រើប្រាស់។

បាក់តេរី៖ ជាសារពាង្គកាយឯកកោសោក និងប្រូការីយ៉ូត ដែលមានតួនាទីបង្កជំងឺដល់មនុស្ស សត្វ។

បាក់តេរីអាចបំបែកខ្លួនបានយ៉ាងឆាប់រហ័ស ពេលដែលពួកវាស្ថិតក្នុងខ្លួនយើងហើយធ្វើអោយអារម្មណ៍មិន ស្រួលខ្លួន។

វិស័យ: ជាអតិសុខុមប្រាណតូចៗដែលយើងមិនអាចមើលឃើញនឹងភ្នែកទទេបាន។

ប៉ារ៉ាស៊ីត: គឺជាសត្វតូចៗ ដែលរស់នៅលើសត្វក្នុងមួយទៀត។

៣.៣.ភ្នាក់ងារគីមីសាស្ត្រ: គឺជាសារធាតុមួយដែលគេកំណត់បានថា ជាធាតុដែលមានកំរិតគ្រោះថ្នាក់ខ្ពស់ វាបង្កការរំលោភបំពានសុខភាពអ្នកប្រើប្រាស់។ សារធាតុគីមីនៅក្នុងផ្លែឈើ និងបន្លែស្រស់ជាធាតុដែលអាចកើតមានដោយធម្មជាតិ វាអាចត្រូវបានគេដាក់បន្ថែមនៅក្នុងផលិតកម្ម និងពេលលើកដាក់ក្រោយពេលប្រមូលផល។ ប្រភេទលោហៈធ្ងន់ត្រូវបានគេចាត់ទុកជាបញ្ហាធ្ងន់ធ្ងរ ដែលបង្កជំងឺដូចជា: មហារីកស្បែក ថ្លើម ខួរក្បាល រឺប្រព័ន្ធសរសៃប្រសាទទារកក្នុងផ្ទៃ ជំងឺស្ដោតឆ្អឹង ខូចក្រលាស។ល។

ភ្នាក់ងាររូបសាស្ត្រ	ភ្នាក់ងារជីវសាស្ត្រ	ភ្នាក់ងារគីមីសាស្ត្រ
- បំណែកលោហៈ - សរសៃលូស សក់ - អំបែងកែវ - ថ្មប្រគោះ - កំទេចឆ្អឹង - បំណែកសត្វល្អិត។ល។	- ការបំបែកចូលនៃធាតុគីមី - ជាតិពុលរបស់បាក់តេរី និងមេរោគផ្សេងទៀត - ប៉ារ៉ាស៊ីត - ផ្សិត - ប្រីយ៉ុង - មេរោគផ្សេងៗទៀត។	- ជាតិពុលធម្មជាតិ - សមាសធាតុបន្ថែមក្នុងអាហារ - សំណល់ឱសថថ្នាំពេទ្យ - សំណល់បរិស្ថាន - សំណល់ចេញពីសមាសធាតុសម្អាត។

៤. តិចនិកចម្អិនអាហារអោយមានសុវត្ថិភាព

- **លាងដៃជាមួយសាប៊ូ និងទឹកស្អាត:** មានបាក់តេរីច្រើនណាស់តោងជាប់ដៃយើង ដូចនេះត្រូវលាងដៃមុនចម្អិន និងមុនពេលរៀបចំអាហារ។ ការលាងដៃត្រូវលាងជាមួយទឹកក្ដៅខ្ពង់ៗ និងសាប៊ូសម្លាប់មេរោគរយៈពេល២០វិនាទី ដុសអោយស្អាត ហើយជូតអោយស្ងួត។

- **កន្លែងធ្វើម្ហូប:** កន្លែងធ្វើម្ហូបត្រូវតែស្អាតជានិច្ច អាចលាយទឹកក្លរ៉ាយចំនួន១ ស្លាបព្រាបាយជាមួយទឹក៣ លីត្រកន្លះ និងលាងសម្អាតកន្លែងចម្អិនអាហារអោយបានសព្វកន្លែង។

- **សម្អាតទូទឹកកកជាញឹកញាប់រាល់សប្តាហ៍:** ទូទឹកកកជាកន្លែងទុកអាហារហេតុនេះយើងគួរ រើសយកអាហារដែលផុតកំណត់ចោល លាងសម្អាត និងវេចខ្ចប់អោយបានត្រឹមត្រូវមុន នឹងយកទៅដាក់ក្លាស។

- **លាងបន្លែឬសាច់ដែលត្រូវយកមកធ្វើម្ហូប:** ត្រូវលាងសម្អាតអាហារអោយបានស្អាតល្អ មុននឹងចម្អិន រឺញ៉ាំ។

- **រៀបចំអាហារផ្សេងៗដាច់ដោយឡែកពីគ្នា:** ត្រូវដាក់អាហារមិនទាន់ឆ្អិននៅឆ្ងាយពីអាហារដែលឆ្អិន ហើយគ្រប អោយបានជិតល្អ។



- ចម្អិនអោយបានឆ្អិនដល់ក្នុង៖ ប្រភេទសាច់នៅត្រូវចម្អិនអោយបានឆ្អិនល្អ ដោយប្រើសីតុណ្ហភាព៦២,៨ អង្សាសេ និងរយៈពេល៣០នាទីទើបឆ្អិនដល់ក្នុង។
- ជៀសវាងញាំអាហារនៅ៖ អាហារនៅធ្វើអោយប៉ះពាល់ដល់សុខភាពយ៉ាងខ្លាំង ព្រោះសម្បូរទៅដោយពូក វីរុស និងបាក់តេរីយ៉ាងច្រើនហេតុនេះគួរគិតឡើងវិញមុននឹងញាំអាហារនៅទាំងនោះ។



មេរៀនទី៥ អនាម័យចំណីអាហារ

គោលបំណង

- កំណត់បានច្បាស់លាស់ពីគោលការណ៍អនាម័យចំណីអាហារ
- អនុវត្តបានត្រឹមត្រូវពីការធ្វើអនាម័យចំណីអាហារ

១. អនាម័យចំណីអាហារគឺជាអ្វី

អ្នកបរិភោគតែងរំពឹងថាអាហារដែលពួកគេជ្រើសរើសយកមកញ៉ាំ គឺមានសុវត្ថិភាពនឹងសមស្របក្នុងការប្រព្រឹត្ត។ អាហារដែលមានមេរោគ និងមានស្លាកស្នាមបួស(ជាំ រលួយ...) អាចធ្វើអោយមានបញ្ហាដល់អ្នកប្រើប្រាស់ដូចច្នេះត្រូវជ្រើសរើស អាហារដែលមានអនាម័យគឺជារឿងសំខាន់។ អនាម័យចំណីអាហារគឺជាលំនាំនៃការអនុវត្តល្អៗ ដែលធ្វើអោយការផលិតអាហារមានសុវត្ថិភាព។ ទីកន្លែង ចម្អិន បុគ្គលិក និងឧបករណ៍ប្រើប្រាស់មានអនាម័យគឺជាផ្នែកមួយនៃអនាម័យអាហារ ព្រោះទីកន្លែងដែលស្អាត ៖

- កាត់បន្ថយហានិភ័យអាហារដែលមានគ្រោះថ្នាក់
- ការពារ ការចម្លងមេរោគពីសត្វល្អិតចង្រៃ
- បង្កើនភាពទាក់ទាញអតិថិជន

២. គោលការណ៍នៃអនាម័យចំណីអាហារ

កន្លែងធ្វើការដែលមានសុវត្ថិភាពនិងអនាម័យជាកត្តាមួយផ្នែកនៃផលិតភាពការងារដូចច្នេះការបង្កើតអោយមានស្រាប់ រឺបទបញ្ញត្តិនៅកន្លែងអនុវត្ត អាចជួយអោយកម្មករ ឬអ្នកផលិតបានដឹងពីរបៀបនៃការធ្វើអោយមានសុវត្ថិភាព និងអនាម័យបានត្រឹមត្រូវ។ គោលការណ៍អនាម័យសំខាន់មានដូចជា ៖

២.១. ការសម្អាតដោយប្រុងប្រយ័ត្ន

កន្លែងរៀបចំនិងចម្អិនអាហារត្រូវតែធ្វើការសំអាតដោយយកចិត្តទុកដាក់ទៅលើសំភារៈ និងឧបករណ៍ប្រើប្រាស់

- ការចម្អិនត្រូវសម្អាតជានិច្ចបែងចែកអោយបានច្បាស់លាស់រវាងសម្ភារៈឧបករណ៍ប្រើប្រាស់សម្រាប់សាច់និងបន្លែដើម្បីបង្កការចម្លងមេរោគពីសាច់ទៅបន្លែ។កន្លែងចម្អិនដាច់ខាតមិនត្រូវអោយមានសត្វល្អិតចង្រៃ។

២.២. អនាម័យផ្ទាល់ខ្លួនអ្នកដែលត្រូវចូលទៅកាន់កាប់សម្ភារៈ ឧបករណ៍តុលាកម្មដើម គ្រឿងផ្សំ នឹងអាហារត្រូវប្រកាន់ភ្ជាប់នូវការធ្វើអនាម័យខ្ពស់។ ដែលរួមបញ្ចូលទាំង ៖

- សក់ ៖ ត្រូវមានរបៀបរៀបរយ ធានាបានថាមិនមានសក់ធ្លាក់ ចូលវត្ថុធាតុដើមគ្រឿងផ្សំ នឹងអាហារ
- លាងដៃ៖ ជាមួយសាប៊ូអោយបានស្អាតជាប្រចាំទាំងមុន និងក្រោយពេលចាប់កាន់គ្រប់យ៉ាងនៅកន្លែងចម្អិនដើម្បីធានាបានថាដៃរបស់យើងមិនបានចម្លងមេរោគ ទៅកាន់អាហារ។

- សំលៀកបំពាក់ ៖ ការពារ ត្រូវតែស្អាត គ្មានមេរោគ និងមានរបៀបរៀបរយជានិច្ច។
- ពាក់ម៉ាស់ ៖ ធ្វើអោយបានជាប្រចាំ រាល់ពេលបំពេញការងារ។

២.៣. ការទុកដាក់បន្លែអោយបានត្រឹមត្រូវ

បន្លែ ត្រី សាច់ វត្ថុធាតុដើមទាំងអស់ត្រូវបែងចែកជាច្រើនប្រភេទ និងទុកត្រឹមត្រូវតាមប្រភេទនីមួយៗ ក្រុមអាហារដែលត្រូវការរក្សាទុកនៅកន្លែងត្រជាក់ គួររក្សាទុកនៅចន្លោះសីតុណ្ហភាពក្រោម ៥អង្សាសេ ចំណែកអាហារដែលរក្សាទុកនៅកន្លែងក្ដៅគួររក្សាទុកនៅចន្លោះក្រោម៦០អង្សាសេសីតុណ្ហភាពទូរទឹកកកត្រឹម១៨អង្សាសេ វាជួយបញ្ឈប់ប្រតិកម្មគីមីដែលកើតឡើងនៅក្នុងអាហារ បញ្ឈប់ការលូតលាស់របស់បាក់តេរី និងជាតិពុល។

២.៤. ការរៀបចំ និងដំណើរការចម្អិនបានត្រឹមត្រូវ

- វត្ថុធាតុដើមត្រូវបានសម្រិតសម្រាំងយ៉ាងពិសេសនិងមានប្រភពច្បាស់លាស់
- ត្រូវធានាបានថា គ្រប់វត្ថុត្រូវមានសុពលភាពប្រើប្រាស់បានត្រឹមត្រូវ
- ការរក្សាទុកដាក់វត្ថុធាតុដើមបានត្រឹមត្រូវទាំងទីកន្លែង និងសីតុណ្ហភាព
- វត្ថុធាតុដើមទាំងអស់ត្រូវលាងសម្អាតជានិច្ចមុនពេលចម្អិន
- ធានាបានថាអ្នកចម្អិនម្ហូប នៅក្នុងសីតុណ្ហភាពបានត្រឹមត្រូវ។



មេរៀនទី៦ សុខភាព និងសុវត្ថិភាពការងារ

១.ការកំណត់អត្តសញ្ញាណគ្រោះថ្នាក់ការងារ

សុវត្ថិភាពការងារ គឺជាការផ្លាស់ប្តូរឥរិយាបថ និងទង្វើ ព្រមទាំងវិធីក្នុងការធ្វើការងារ រីឯសុខភាព គឺជាភាពសុខដុមទាំងរាងកាយ និងផ្លូវចិត្តក្នុងការបំពេញការងារ។ ការកំណត់អត្តសញ្ញាណ នៅកន្លែងធ្វើការ ដោយរួមបញ្ចូលទាំងការរកឃើញ នូវស្ថានភាពដែលបង្កគ្រោះថ្នាក់។ បញ្ហាទូទៅដែលតែងកើតឡើងពីទិដ្ឋភាព ការងាររួមមាន៖

- បរិយាកាសការងារ
- ឧបករណ៍ បរិក្ខារ និងសារធាតុគីមីដែលប្រើប្រាស់
- ស្ថានភាពកន្លែងការងារ

១.១ បរិយាកាសការងារ

បរិយាកាសការងារសំដៅលើបរិស្ថាននៃកន្លែងការងារដែលអាចធានាបាន ជាសុខភាពខ្យល់ចេញចូល និងពន្លឺគ្រប់គ្រាន់ធ្វើអោយការបំពេញការងារដំណើរការទៅបានល្អនៃ ក្រៅពីនោះត្រូវរួមផ្សំដោយកត្តាផ្លូវច្បាប់ និងលក្ខខណ្ឌការងារសមស្រប។

១.២ សុវត្ថិភាព ឧបករណ៍ប្រើប្រាស់

ដើម្បីធានាបាន នូវគ្រោះថ្នាក់ការងារ ដែលបណ្តាលមកពីឧបករណ៍យើងត្រូវ៖

- ត្រួតពិនិត្យ អោយបានម៉ត់ចត់នូវស្ថានភាពឧបករណ៍ ឬសម្ភារៈដែលត្រូវប្រើប្រាស់
- ដាក់ផ្លាកសញ្ញាសម្គាល់ និងរបៀបប្រើប្រាស់អោយបានត្រឹមត្រូវ
- កំណត់សម្គាល់ពីស្ថានភាពគ្រោះថ្នាក់ នៃឧបករណ៍ និងសម្ភារៈទាំងនោះ
- ទីតាំងទុកដាក់ សម្ភារៈឧបករណ៍ត្រូវដាក់ទៅតាមប្រភេទ និងទំហំ

១.៣ ស្ថានភាពកន្លែងការងារ

ស្ថានភាពនៅកន្លែងការងារ ក៏ជាកត្តាកំណត់ពីស្ថានភាពសុវត្ថិភាព និងគ្រោះថ្នាក់ការងារដែរ ហេតុដូច្នេះ យើងត្រូវ ៖

- ចែកដាច់ពីគ្នា នូវស្ថានភាពទីតាំងដែលត្រូវទុកដាក់ ឧបករណ៍ សម្ភារៈទៅតាមប្រភេទ
- ធានាបានថាមិនមានស្ថានភាពអិល ឬគ្រោះថ្នាក់នៅកន្លែងធ្វើការ
- មានដាក់ផ្លាកសញ្ញា ដែលបញ្ជាក់ពីស្ថានភាពគ្រោះថ្នាក់
- មានបំពាក់ឧបករណ៍ សម្ភារៈសម្រាប់សង្គ្រោះបឋម និងគ្រោះអគ្គិភ័យ

២.សញ្ញាគ្រោះថ្នាក់ការងារ

ដោយសារតែឧបករណ៍ សម្ភារៈដែលប្រើប្រាស់ក្នុងការកែច្នៃ មានប្រភេទខ្លះអាចបង្កគ្រោះថ្នាក់ដូចនេះយើងត្រូវដាក់ផ្លាកសញ្ញាផ្សេងៗដូចជា៖

- សញ្ញាក្បាលខ្មៅច្រក៖ បញ្ជាក់ពីភាពគ្រោះថ្នាក់
- កន្លែងអិល៖ បញ្ជាក់ស្ថានភាពសើមនៅលើកម្រាលឥដ្ឋ
- សញ្ញាងាយបែក៖ បញ្ជាក់ស្ថានភាពឧបករណ៍ដែលងាយបែកបាក់
- សញ្ញាហាមចូល៖ បញ្ជាក់ពីភាពសមរម្យ ឬមិនមែនជាដែនសមត្ថកិច្ចរបស់ជនដែលមិនពាក់ព័ន្ធនឹងការងារ។
- សញ្ញាងាយស្រូបតាមផ្លូវដង្ហើម៖ បញ្ជាក់ពីស្ថានភាពនៅក្នុងបន្ទប់មានសារធាតុគីមីឬហ្គាសដែលងាយនឹងស្រូបធ្វើអោយប៉ះពាល់ដល់ផ្លូវដង្ហើម។

មេរៀនទី៧ លក្ខខណ្ឌប្រតិបត្តិការនៅក្នុងសហគ្រាស

គោលបំណង

ក្រោយពេលបញ្ចប់មេរៀននេះ សិស្សមានសមត្ថភាព៖

- បែងចែកការងារ និងទម្រង់រចនាសម្ព័ន្ធក្នុងផលិតកម្ម
- កំណត់គោលបំណង និងសកម្មភាពក្នុងសហគ្រាស/ក្រុមហ៊ុន
- ដឹងពីតួនាទីរបស់ខ្លួន ក្នុងឋានៈជាបុគ្គលិករបស់សហគ្រាស/ក្រុមហ៊ុន

១. ទម្រង់រចនាសម្ព័ន្ធក្នុងផលិតកម្ម និងមុខងារ

រចនាសម្ព័ន្ធផលិតកម្ម គឺជាដ្យាក្រាមដែលបង្ហាញពីទម្រង់របស់សហគ្រាស ទំនាក់ទំនង និងឋានានុក្រមនៃផ្នែកផលិត គ្រប់គ្រងការិយាល័យ ព្រមទាំងលំហូរការងារច្បាស់លាស់នៅក្នុងសហគ្រាស។ រចនាសម្ព័ន្ធជួយយើងក្នុងការបែងចែកតួនាទី នៅក្នុងសហគ្រាស អង្គភាព ក្រសួង មន្ទីរ ហើយវាជួយបង្ហាញអោយយើងឃើញពីកាតព្វកិច្ច ក្នុងការទំនាក់ទំនង និងតួនាទីរបស់សមាជិកនៅក្នុងអង្គភាព។ រចនាសម្ព័ន្ធចែកចេញជា២ប្រភេទគឺ៖ រចនាសម្ព័ន្ធតាមមុខងារ និងរចនាសម្ព័ន្ធតាមកិច្ចការ។

តួនាទីរចនាសម្ព័ន្ធ ជាផ្នែកដែលជួយអោយនិយោជកបានយល់ដឹងពីការទទួលខុសត្រូវ និងសិទ្ធិរបស់ខ្លួននៅកន្លែងធ្វើការ។

១.១ រចនាសម្ព័ន្ធតាមមុខងារ

សម្ព័ន្ធតាមមុខងារ គឺជាការបែងចែកការងាររបស់សហគ្រាសដោយផ្អែកលើជំនាញដូចជា ផ្នែកអភិវឌ្ឍន៍ផ្នែកផលិតកម្ម ផ្នែកលក់ ផ្នែករដ្ឋា ផ្នែកគណនេយ្យ និងផ្នែកទំនាក់ទំនងជាដើម។ គុណសម្បត្តិនៃរចនាសម្ព័ន្ធនេះគឺ ជួយជំរុញទៅតាមផ្នែកការងារ ឲ្យមានសមត្ថភាពជំនាញកម្រិតខ្ពស់ តែទន្ទឹមគ្នានោះ ភាពមិនងាយស្រួល និងសម្របសម្រួលគ្នា រវាងផ្នែកនីមួយៗ គឺជាគុណវិបត្តិរបស់ផ្នែករចនាសម្ព័ន្ធមួយនេះ។

២. រចនាសម្ព័ន្ធតាមកិច្ចការ

រចនាសម្ព័ន្ធតាមកិច្ចការ ជារចនាសម្ព័ន្ធដែលត្រូវប្រើតាមក្រុមហ៊ុន ដែលមានទម្រង់ជាអ្នកដឹកនាំ ទទួលបន្ទុកលើផ្នែកផ្សេងៗដូចជា៖ ផលិតកម្ម គ្រប់គ្រងគុណភាពសេវាកម្មអតិថិជន ឬ គម្រោងជាដើម។

៣. ការបែងចែកការងារ និងតួនាទីលើរចនាសម្ព័ន្ធ

នៅតាមអង្គភាពសាធារណៈឯកជនត្រូវបានបែងចែកទៅតាមផ្នែកផ្សេងៗតាមភាពចាំបាច់ជាក់ស្តែងរបស់អង្គភាពនីមួយៗ ដែលផ្នែកទាំងនោះមានដូចជា ផ្នែកគណនេយ្យ ផ្នែករដ្ឋាល ផ្នែកលក់ ផ្នែកពិនិត្យគុណភាព និងផ្នែកទីផ្សារ។ ហើយផ្នែកនីមួយៗត្រូវទទួលខុសត្រូវលើភារកិច្ចដែលថ្នាក់ដឹកនាំប្រគល់អោយ។ នៅក្នុងរចនាសម្ព័ន្ធក៏បានកំណត់ច្បាស់លាស់ ពីតួនាទីរបស់បុគ្គលិកម្នាក់ៗ ឬ ផ្នែកនីមួយៗច្បាស់លាស់

ដែលការកំណត់របៀបនេះគឺក្នុងគោលបំណងឲ្យបុគ្គលផ្នែកទាំងអស់បានដឹងពីឋានានុក្រមតួនាទីរបស់ខ្លួន បានកាន់តែច្បាស់។

៤. គោលបំណង និងសកម្មភាពរបស់ក្រុមហ៊ុន និងសហគ្រាស

ក្រុមហ៊ុន ឬ សហគ្រាស អង្គភាពមួយដែលបង្កើតឡើង ដើម្បីស្វែងរកប្រាក់ចំណេញ និងផលប្រយោជន៍ផ្សេងៗទៀត ទន្ទឹមនឹងនោះក្រុមហ៊ុន ឬ សហគ្រាសក៏មានកាតព្វកិច្ចទទួលខុសត្រូវចំពោះសង្គម និងចូលរួមបម្រើសេវាសង្គមផងដែរ។

៥. ចំណេះដឹងមូលដ្ឋានក្នុងឋានៈជាបុគ្គលក្នុងរចនាសម្ព័ន្ធ

ប្រសិនបើយើងសម្រេចចិត្ត ធ្វើការអ្វីមួយនោះយើងត្រូវធ្វើដោយមានការប្តេជ្ញាចិត្ត និងការទទួលខុសត្រូវខ្ពស់ ចំពោះការងារនីមួយៗនោះ។ ព្រោះវានឹងជួយអោយយើងសម្រេចតាមផែនការដែលបានកំណត់ទុក ហើយបន្ថែមលើនោះទៀត យើងនឹងទទួលបានប្រាក់ឈ្នួលជាការលើកទឹកចិត្ត។

ក្នុងនាមយើងជាបុគ្គលិក នៅក្នុងរចនាសម្ព័ន្ធយើងត្រូវ៖

- មានស្មារតីទទួលខុសត្រូវខ្ពស់ចំពោះក្រុមហ៊ុន
- យកចិត្តទុកដាក់ចំពោះការថែរក្សា
- ប្រើប្រាស់ទ្រព្យសម្បត្តិក្រុមហ៊ុនដោយសន្សំសំចៃ
- មានសាមគ្គីភាព និងទំនាក់ទំនងល្អជាមួយបុគ្គលិកទូទៅ
- គោរពច្បាប់ និងបទបញ្ញត្តិរបស់ក្រុមហ៊ុន។

មេរៀនទី៨ ចំណីអាហារគ្មានសុវត្ថិភាព

គោលបំណង:

- ស្វែងយល់ពីកត្តាដែលធ្វើអោយអាហារគ្មានសុវត្ថិភាព និងផលប៉ះពាល់របស់វា
- កំណត់ពីវិធានការអនាម័យលើចំណីអាហារ

១. កត្តាដែលធ្វើអោយអាហារគ្មានសុវត្ថិភាព

អាហារគ្មានសុវត្ថិភាពគឺជាអាហារទាំងឡាយណាដែលមិនមានគុណតម្លៃផ្នែកអាហារ ហើយបង្កផលវិបាកដល់អ្នកប្រើប្រាស់។ កត្តាចម្បងដែលធ្វើអោយអាហារគ្មានអនាម័យមានដូចជា៖

- ការធ្វើអនាម័យលើវត្ថុធាតុដើមដែលយកមកផលិតអាហារមិនបានត្រឹមត្រូវ
- ការចម្អិនមិនបានឆ្អិនល្អ
- ឧបករណ៍ សម្ភារៈដែលយកមកប្រើប្រាស់មិនបានលាងសម្អាតបានល្អ
- ទីកន្លែងចម្អិនអាហារមិនមានអនាម័យត្រឹមត្រូវ
- មិនបានលាងសម្អាតដៃមុនពេលចម្អិន និងបរិភោគអាហារ
- ការរក្សាទុកដាក់អាហារមិនបានត្រឹមត្រូវ

២. ផលប៉ះពាល់បណ្តាលមកពីចំណីអាហារគ្មានអនាម័យ

* ផលប៉ះពាល់ដែលបណ្តាលមកពីចំណីអាហារគ្មានអនាម័យមាន៖

- បង្កអោយមានអាការៈពុលអាហារបន្ទាប់បរិភោគរួច
- បាត់បង់ផលិតផល(ខូច)
- បង្កផលប៉ះពាល់ចំពោះសុខភាពរយៈពេលយូរអង្វែង
- បាត់បង់ទំនុកចិត្តពីអតិថិជន។

មេរៀនទី៩ សារៈសំខាន់នៃការវេចខ្ចប់

គោលបំណង៖

- ជម្រុញ និងលើកទឹកចិត្តអ្នកផលិតអោយគិតគូរពីអត្ថប្រយោជន៍នៃការវេចខ្ចប់
- កំណត់នូវផ្លាកសញ្ញាសម្រាប់វេចខ្ចប់
- សិស្សមានសមត្ថភាពវេចខ្ចប់ផលិតផលបានត្រឹមត្រូវ

១. សារៈសំខាន់នៃការវេចខ្ចប់

ការវេចខ្ចប់ផលិតផលផ្តល់នូវការការពារសមស្របដើម្បីការពារពីការបង្ហាញកំឡុងពេលដឹកជញ្ជូននិងដំណើរការលក់។ ក្រៅពីមុខងារការពារ ការវេចខ្ចប់ក៏ដើរតួនាទីសំខាន់ក្នុងការតុបតែងផលិតផល លើកកម្ពស់ម៉ាកយីហោ ដើម្បីបំពេញតម្រូវការផ្លូវចិត្តរបស់អតិថិជន ឬអ្នកប្រើប្រាស់ផងដែរ។



១.១. ការទាក់ទាញចំណាប់អារម្មណ៍

ជាទូទៅអតិថិជន តែងតែចាប់អារម្មណ៍ និងចូលចិត្តទិញផលិតផលណាដែលមើលពីខាងក្រៅទៅមានភាពស្រស់ស្អាត និងមានភាពទាក់ទាញជាមិនខានឡើយ។ បើផលិតផលរបស់យើង អាចទាញចំណាប់អារម្មណ៍របស់អតិថិជនជាងផលិតផលដទៃទៀតនោះ លទ្ធភាពនៃការលក់ក៏បានខ្ពស់ជាងគេដែរ។

១.២. ការបង្កើនតម្លៃទំនិញ

ការវេចខ្ចប់បានល្អ ជួយអោយអ្នកទិញមានអារម្មណ៍ថា ទំនិញនោះមានគុណភាពល្អ និងគួរអោយចង់ទិញជាងទំនិញដទៃទៀត ។ ប្រសិនបើប្រភេទផលិតផលដូចគ្នា តែការវេចខ្ចប់ខុសគ្នាការកំណត់តម្លៃលក់ក៏ខុសគ្នាដែរ។



១.៣. ការបង្កើនទំនុកចិត្ត

ចំពោះទំនិញដែលមានការវេចខ្ចប់បានល្អ ធ្វើអោយអតិថិជនមានទំនុកចិត្តទៅលើផលិតផលនោះ ដោយគេគិតថា អ្នកផលិតមានការយកចិត្តទុកដាក់ខ្ពស់ទៅលើគុណភាពនៃផលិតផល។

សរុបមក បើចង់អោយផលិតផលលក់បានថ្លៃ មានអតិថិជនគាំទ្រច្រើន មានទំនុកចិត្ត អ្នកផលិតគួរតែចំណាយពេលវេលាវិនិយោគសំបកកញ្ចប់ និងផលិតទៅតាមស្តង់ដារអោយបានត្រឹមត្រូវ។

២. ការកំណត់ផ្លាកសញ្ញានៃការវេចខ្ចប់

ផ្តល់សារៈសំខាន់ ក្នុងការទាក់ទាញចំណាប់អារម្មណ៍របស់អ្នកប្រើប្រាស់ អោយឆាប់ស្គាល់ និងមានទំនុកចិត្ត តាមរយៈ ការដាក់QRកូដ អាស័យដ្ឋាន លេខទូរសព្ទ ការប្រើប្រាស់ពណ៌លើសំបកវេចខ្ចប់ និងការក៏បភ្ជាប់...។

២.១. ការដាក់QRកូដ៖

- អ្វីទៅជាQR Code?

QR Code (QuickResponseCode) គឺជាប្រភេទបាតូដ ដែលមានរាង៤ជ្រុង សម្រាប់ប្រើប្រាស់ជាមួយឧបករណ៍ឌីជីថលហើយអាចរក្សាទុកព័ត៌មានបានដោយសេរី។



មេរៀនទី១០ ការគ្រប់គ្រងកាកសំណល់

❖ គោលបំណង៖

ការសិក្សាមានសមត្ថភាព ញែកប្រភេទកាកសំណល់ និងរបៀបទុកដាក់បានត្រឹមត្រូវ។

១.ប្រភេទកាកសំណល់

កាកសំណល់ គឺជាផ្នែកដែលមិនអាចប្រើប្រាស់បាន ឬ សល់ពីតម្រូវការប្រើប្រាស់នៃប្រតិបត្តិការណ៍ប្រចាំថ្ងៃរបស់សហគ្រាស ឬ ផលិតកម្ម។ ការយល់ដឹងពីប្រភេទនៃកាកសំណល់អាចជួយអោយយើងដឹងពីវិធីសាស្ត្រគ្រប់គ្រងប្រកបដោយប្រសិទ្ធភាព និងជួយរក្សាបរិស្ថានបានល្អប្រសើរ។ កាកសំណល់នៅក្នុងផលិតកម្មមាន ៣ ប្រភេទគឺ៖

- កាកសំណល់សរីរាង្គ៖ ជាកាកសំណល់ដែលងាយបំបែកដោយពពួកមីក្រូសារពាង្គកាយពួកនេះមានប្រភេទពី បន្លែ ត្រី សាច់។
- កាកសំណល់ប្លាស្ទិច៖ ជាប្រភេទកាកសំណល់ដែលមានប្រភពពីវត្ថុកែច្នៃដូចជា៖ ថង់ ដប កំប៉ុងដំបូង ប្រអប់ខ្ទប់អាហារ...ល...។
- កាកសំណល់ប្រភេទក្រដាស៖ មានដូចជាសំបក កេះ ក្រដាសកាសែត ក្រដាសខ្ទប់អាហារ...ល។

២.ការកែច្នៃឡើងវិញ

គ្រប់កាកសំណល់នៅក្នុងផលិតកម្ម មិនមែនសុទ្ធតែត្រូវបោះចោលទាំងអស់នោះទេ

ហើយមានកាកសំណល់ខ្លះយើងអាចកែច្នៃបាន មានកាកសំណល់ខ្លះគឺយើងអាចធ្វើការកែច្នៃ

និងប្រើប្រាស់បានច្រើនដងថែមទៀត។

- សកម្មភាពកាកសំណល់ធំៗចំនួន៣គឺ៖ ការកាត់បន្ថយ ការប្រើប្រាស់ឡើងវិញ និងកែច្នៃឡើងវិញ គឺជាវិធានការណ៍ក្នុងការគ្រប់គ្រងកាកសំណល់។
- កាកសំណល់សរីរាង្គ៖ ថ្វីត្បិតតែ បរិមាណដ៏ច្រើនរបស់វា អាចបង្កឲ្យកើតជាឧស្ម័នមេតានដែលអាចធ្វើអោយមានផលប៉ះពាល់ចំពោះការប្រែប្រួលអាកាសធាតុក៏ដោយ តែគេអាចយកមកកែច្នៃនិងប្រើប្រាស់បានច្រើនដងទៀតដូចជា៖ ធ្វើជាជីកប៉ុស ធ្វើជាជីឧស្ម័នដែលអាចទាញយកប្រយោជន៍មកប្រើប្រាស់ឡើងវិញបានច្រើនដង។
- កាកសំណល់ប្លាស្ទិច៖ កាកសំណល់ក្រុមនេះវាចំណាយពេលយូររាប់រយឆ្នាំដើម្បីរលាយ ឬបង្កឲ្យមានបញ្ហាដល់ប្រព័ន្ធបង្ហូរទឹក ប្រសិនបើយើងចោលវាមិនបានត្រឹមត្រូវ ដូច្នេះយើងត្រូវកាត់បន្ថយការប្រើប្រាស់វា ត្រូវញែកវាទៅតាមប្រភេទសំរាប់ប្រើប្រាស់ឲ្យបានច្រើនដង ឬលក់បាន។

- កាកសំណល់ក្រដាស៖ ក្រដាសមិនអាចមានផ្តល់ប៉ះពាល់ដល់សុខភាព ឬ បរិស្ថានទេ តែយើងត្រូវបញ្ជាក់វាដាច់ដោយឡែកពីវត្ថុដែលសើម ដើម្បីងាយស្រួលប្រើប្រាស់ឡើងវិញ ឬ លក់បន្ត។

៣.ការបោះចោលសំរាម

កាកសំណល់នៅក្នុងផលិតកម្មដែលប្រើប្រាស់ច្រើនដង ហើយត្រូវបោះចោល គឺត្រូវធ្វើការបញ្ជាក់ទៅតាមប្រភេទឲ្យបានត្រឹមត្រូវ ដើម្បីងាយស្រួលគ្រប់គ្រង និងយកទៅដាក់នៅតាមទីតាំងត្រឹមត្រូវ ជាពិសេសគឺអាចជួយថែរក្សាបរិស្ថានបានល្អទៀតផង។ សូមធ្វើការបញ្ជាក់កាកសំណល់ដែលប្រើប្រាស់រួច ដាក់ក្នុងថង់ ឬ ធុងសំរាមឲ្យបានត្រឹមត្រូវទៅតាមក្រុមដូចខាងក្រោម៖

- កាកសំណល់សរីរាង្គ
- កាកសំណល់ប្លាស្ទិច
- កាកសំណល់ក្រដាស
- កំប៉ុង ។