

ព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា
ជាតិ សាសនា ព្រះមហាក្សត្រ



ក្រសួងទេសចរណ៍
អគ្គនាយកដ្ឋានគ្រប់គ្រងឧស្សាហកម្មទេសចរណ៍
នាយកដ្ឋានគ្រប់គ្រងសេវាកម្មស្ត្រីនៅទេសចរណ៍ និងម្ហូបអាហារ



សេចក្តីចង្អុលណែនាំ
សម្រាប់ការបណ្តុះបណ្តាល

“ការវាយតម្លៃ
ស្តង់ដារសណ្ឋាគារបែកកម្ពុជា”

ឆ្នាំ ២០២១

រៀបចំដោយ៖ នាយកដ្ឋានផែនការអភិវឌ្ឍន៍ទេសចរណ៍
គាំទ្រដោយ៖ គម្រោងទេសចរណ៍ GMS TIIG II No. 3701-CAM (COL)



កម្មវិធីបណ្តុះបណ្តាល

សម្រាប់ការបណ្តុះបណ្តាលជំនាញវាយតម្លៃ “ស្តង់ដារសណ្ឋាគារបែតឯកម្ពុជា”

ល.រ.	ចំណងជើងជំនាញ	រយៈពេលសិក្សា (នាទី)		
		ទ្រឹស្តី	អនុវត្ត	សរុប
១	ការលើកកម្ពស់គុណភាពបរិស្ថានសម្រាប់ប្រតិបត្តិការអាជីវកម្មសណ្ឋាគារ	៥០	១៥	៦៥
២	ការប្រើប្រាស់ផលិតផលបៃតង	៤០	៥	៤៥
៣	ការចូលរួមការអភិវឌ្ឍសហគមន៍	៤០	១០	៥០
៤	កម្មវិធីអភិវឌ្ឍន៍ធនធានមនុស្ស	៣០	១០	៤០
៥	ការគ្រប់គ្រងសំណល់រឹង	៤០	១៥	៥៥
៦	ការប្រើប្រាស់ថាមពលប្រកបដោយប្រសិទ្ធភាព	៣០	១០	៤០
៧	ប្រសិទ្ធភាពក្នុងការប្រើប្រាស់ទឹក និងគុណភាពទឹក	៣០	១០	៤០
៨	ការគ្រប់គ្រងគុណភាពខ្យល់	៣០	៥	៣៥
៩	ការគ្រប់គ្រងការបំពុលបរិស្ថានដោយសម្លេង	២០	៥	២៥
១០	ការគ្រប់គ្រង និងការធ្វើប្រព្រឹត្តកម្មសំណល់រាវ	២០	១០	៣០
១១	ការគ្រប់គ្រងផលិតផល និងសំណល់ ដែលមានសារធាតុគីមី និងជាតិពុល	៣០	៥	៣៥
សរុប		៣៦០	១០០	៤៦០

មាតិកា

សេចក្តីផ្តើម		១
ជំពូកទី១៖	ការលើកកម្ពស់គុណភាពបរិស្ថានសម្រាប់ប្រតិបត្តិការអាជីវកម្មសណ្ឋាគារ	៣
មេរៀនទី១៖	អំពីការផ្សព្វផ្សាយគោលការណ៍លើកកម្ពស់គុណភាពបរិស្ថាន	៤
មេរៀនទី២៖	អំពីការរៀបចំកម្មវិធី និងផែនការលើកកម្ពស់ការយល់ដឹងរបស់បុគ្គលិកសណ្ឋាគារ ស្តីពីបញ្ហាបរិស្ថាន	៦
មេរៀនទី៣៖	អំពីកម្មវិធីតាមដាន និងត្រួតពិនិត្យក្នុងការគ្រប់គ្រងបរិស្ថានសម្រាប់ដំណើរការ អាជីវកម្មសណ្ឋាគារ	៧
ជំពូកទី២	ការធ្វើប្រុងប្រយ័ត្នផលប៉ះពាល់	៨
មេរៀនទី៤៖	អំពីការជម្រុញនិងលើកទឹកចិត្តឱ្យប្រើប្រាស់ផលិតផលក្នុងស្រុកសម្រាប់ ប្រតិបត្តិការអាជីវកម្មសណ្ឋាគារ	៩
មេរៀនទី៥៖	អំពីការជម្រុញនិងលើកទឹកចិត្តឱ្យប្រើប្រាស់ផលិតផលដែលមិនប៉ះពាល់ធ្ងន់ធ្ងរ ដល់បរិស្ថានសម្រាប់ប្រតិបត្តិការអាជីវកម្ម	១០
មេរៀនទី៦៖	អំពីកម្មវិធី និងសកម្មភាពលើកកម្ពស់ការអភិវឌ្ឍសហគមន៍	១២
មេរៀនទី៧៖	អំពីការចូលរួមលើកកម្ពស់វប្បធម៌ ប្រពៃណី ទំនៀមទម្លាប់របស់ប្រជាពលរដ្ឋ ក្នុងសហគមន៍	១៣
ជំពូកទី៤	កម្មវិធីអភិវឌ្ឍន៍ដំណើរការសុទ្ធស្រូវ	១៤
មេរៀនទី៨៖	ការរៀបចំកម្មវិធីបណ្តុះបណ្តាលបុគ្គលិក	១៥
មេរៀនទី៩៖	កម្មវិធីផ្សព្វផ្សាយបណ្តុះបណ្តាលបន្តអំពីសង្គម	១៦
ជំពូកទី៥	ការគ្រប់គ្រងសំណល់រឹង	១៧
មេរៀនទី១០៖	ការគ្រប់គ្រងសំណល់រឹង	១៨
មេរៀនទី១១៖	ការលើកទឹកចិត្តបុគ្គលិក និងភ្ញៀវចូលរួមគ្រប់គ្រងសំណល់រឹង	១៩
ជំពូកទី៦	ការធ្វើប្រុងប្រយ័ត្នផលប៉ះពាល់ប្រកបដោយប្រសិទ្ធភាព	២០
មេរៀនទី១២៖	ការណែនាំបុគ្គលិកអំពីបច្ចេកទេស និងការប្រើប្រាស់ឧបករណ៍	២១
មេរៀនទី១៣៖	ការលើកទឹកចិត្តភ្ញៀវប្រើប្រាស់ថាមពលដោយសន្សំសំចៃ	២២
ជំពូកទី៧	ប្រសិទ្ធភាពក្នុងការធ្វើប្រុងប្រយ័ត្ន និងគុណភាពទឹក	២៣
មេរៀនទី១៤៖	ការណែនាំបុគ្គលិកអំពីបច្ចេកទេស និងការប្រើប្រាស់ឧបករណ៍	២៤
មេរៀនទី១៥៖	ការលើកទឹកចិត្តភ្ញៀវប្រើប្រាស់ទឹកដោយសន្សំសំចៃ	២៥
ជំពូកទី៨	ការគ្រប់គ្រងគុណភាពខ្យល់	២៦

មេរៀនទី១៦៖	ការណែនាំអំពីការដក់បារីនៅក្នុងសណ្ឋាគារ	២៧
មេរៀនទី១៧៖	ការត្រួតពិនិត្យ និងតាមដានការបំពុលខ្យល់.....	២៨
ជំពូកទី៩	ការគ្រប់គ្រងការបំពុលបរិស្ថានដោយសម្លេង	២៩
មេរៀនទី១៨៖	ការគ្រប់គ្រងការបំពុលដោយសម្លេង.....	៣០
ជំពូកទី១០	ការគ្រប់គ្រង និងការធ្វើប្រព្រឹត្តកម្មសំណល់រាវ.....	៣១
មេរៀនទី១៩៖	ការការពារ និងការកាត់បន្ថយការបំពុលទឹក	៣២
មេរៀនទី២០៖	ការលើកទឹកចិត្តការគ្រប់គ្រង និងការធ្វើប្រព្រឹត្តកម្មសំណល់រាវ.....	៣៣
ជំពូកទី១១	ការគ្រប់គ្រងផលិតផល និងសំណល់ ដែលមានសារធាតុគីមី និងជាតិពុល	៣៤
មេរៀនទី២១៖	ការគ្រប់គ្រងផលិតផល និងសំណល់ដែលមានសារធាតុគីមី និងជាតិពុល	៣៥
មេរៀនទី២២៖	ការលើកទឹកចិត្តការគ្រប់គ្រង និងការធ្វើប្រព្រឹត្តកម្មសំណល់រាវ.....	៣៦
វាក្យសព្ទ	៣៧

សេចក្តីផ្តើម

ក្នុងរយៈពេលមួយទសវត្សរ៍ចុងក្រោយនេះ វិស័យទេសចរណ៍កម្ពុជា ដែលជាទេសចរណ៍ “វប្បធម៌ និងធម្មជាតិ” មានសក្តានុពលច្រើនដើម្បីជំរុញការអភិវឌ្ឍសង្គម-សេដ្ឋកិច្ចជាតិ ដោយឈរលើលក្ខណៈពិសេសនៃភាពអច្ឆរិយគ្មានពីរនៃអង្គរ ប្រាសាទបុរាណរាប់ពាន់ សម្បត្តិបេតិកភណ្ឌអរូបីនានា ម្ហូបអាហារដ៏មានឱជារស ឆ្ងាញ់ពិសារបស់ប្រជាជនខ្មែរ ភាពស្អាតនៃតំបន់ឆ្នេរសមុទ្រកម្ពុជា ភាពបៃតងនិងធម្មជាតិព្រៃឈើ ដែលធ្វើឱ្យកម្ពុជាក្លាយជាគោលដៅទេសចរណ៍មួយប្រកបដោយសក្តានុពលខ្ពស់ និងចូលរួមចំណែកយ៉ាងសំខាន់ក្នុងការទ្រទ្រង់កំណើនសេដ្ឋកិច្ចអភិវឌ្ឍជាតិ។ ជាក់ស្តែង ក្នុងឆ្នាំ២០១៩ ការមកដល់នៃភ្ញៀវទេសចរណ៍អន្តរជាតិមានចំនួនស្មើនឹង **៦,៦លាននាក់** កើនឡើង **៣ដង** ប្រៀបធៀបនឹង ១០ឆ្នាំមុន ដែលមានចំនួនត្រឹមតែ **២,១៦លាននាក់**ប៉ុណ្ណោះ។ ការកើនឡើងគួរឱ្យកត់សម្គាល់នេះ អាចធ្វើទៅបានដោយផ្អែកលើសុខសន្តិភាពទូទាំងប្រទេសក្នុងកំឡុងពេលជាង ២ទសវត្សរ៍មកនេះ ដែលយើងទាំងអស់គ្នាសូមសម្តែងនូវការដឹងគុណយ៉ាងជ្រាលជ្រៅជូនចំពោះ **សម្តេចអគ្គមហាសេនាបតីតេជោ ហ៊ុន សែន នាយករដ្ឋមន្ត្រីនៃព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា** ដែលបាននាំមកនូវសុខសន្តិភាពពេញលេញជូនប្រជាពលរដ្ឋកម្ពុជាទូទាំងប្រទេស។ វិស័យទេសចរណ៍កម្ពុជា បានក្លាយជាសសរស្តម្ភមួយនៃខ្សែសេដ្ឋកិច្ចកម្ពុជា ដែលរាជរដ្ឋាភិបាលបានចាត់ទុកជា “**មាសបៃតង**” ដោយបានបង្កើតមុខរបរ និងការងារទេសចរណ៍ដោយផ្ទាល់ និងដោយប្រយោលរាប់សិបម៉ឺននាក់ សំដៅកាត់បន្ថយភាពក្រីក្រប្រកបដោយប្រសិទ្ធភាព ពិសេសជំរុញការអភិវឌ្ឍហេដ្ឋារចនាសម្ព័ន្ធផ្លូវថ្នល់ ស្ពាន កំពង់ផែ អាកាសយានដ្ឋាន ការផ្គត់ផ្គង់អគ្គិសនី ទឹកស្អាត នៅតាមខេត្ត ឬតំបន់គោលដៅទេសចរណ៍។

ជាក់ស្តែងក្នុងឆ្នាំ២០១៩ ចំណូលដុល្លារពីទេសចរណ៍អន្តរជាតិមានទំហំស្មើនឹង **៤៩១៩លានដុល្លារអាមេរិក** ឬស្មើនឹងជិត **១៣%** នៃ **ផលស** របស់ប្រទេសកម្ពុជា។ បើគិតជាតម្លៃបន្ថែមវិញ វិស័យទេសចរណ៍បានចូលរួមចំណែកប្រមាណ **៤.៤%** នៃ **ផលស** កម្ពុជា ក្នុងឆ្នាំ២០១៩ និងជាអនុវិស័យធំជាងគេទី៤ នៅក្នុងវិស័យសេវាកម្មបន្ទាប់ពីអនុវិស័យពាណិជ្ជកម្ម ដឹកជញ្ជូន និងទូរគមនាគមន៍ និងអចលនទ្រព្យ។

ដើម្បីឆ្លើយតបនឹងកំណើននៃភ្ញៀវទេសចរណ៍ និងអន្តរជាតិចូលមកទស្សនាព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា ក៏ដូចជាឆ្លើយតបនឹងនិន្នាការនៃការអភិវឌ្ឍទេសចរណ៍បៃតង កម្ពុជាបានដាក់ចេញនូវទស្សនាទានបៃតងក្នុងវិស័យទេសចរណ៍ដែលក្នុងនោះរួមមាន៖ **ការអភិវឌ្ឍវិស័យអេកូទេសចរណ៍ ចលនាប្រឡងប្រណាំង “ទីក្រុងស្អាត រមណីយដ្ឋានស្អាត សេវាល្អ បដិសណ្ឋារកិច្ចល្អ”** យុទ្ធនាការ “**ទីក្រុងស្អាត ជាទីក្រុងដែលគ្មានសំរាមជាថង់ប្លាស្ទិកហើរតាមខ្យល់**” និងយុទ្ធនាការ “**ទេសចរម្នាក់ ដើមឈើមួយដើម**”។ ជាមួយគ្នានេះ កម្ពុជាក៏បានរៀបចំចងក្រងនិងដាក់ចេញឱ្យអនុវត្ត “**ស្តង់ដារសណ្ឋាគារបៃតងកម្ពុជា**” ក្នុងគោលបំណងជំរុញ និងលើកទឹកចិត្តមូលដ្ឋានអាជីវកម្មសេវាកម្មស្នាក់នៅទេសចរណ៍ក្នុងព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា ឱ្យយកចិត្តទុកដាក់អនាម័យបរិស្ថានដែលជាបញ្ហាប្រឈមជាសកល។ ស្តង់ដារសណ្ឋាគារបៃតងកម្ពុជា គឺជាឯកសារដ៏មានសារៈសំខាន់សម្រាប់ការអភិវឌ្ឍ និងដំណើរការអាជីវកម្មសេវាកម្មស្នាក់នៅទេសចរណ៍ប្រកបដោយគុណភាព និងការទទួលខុសត្រូវ សំដៅឆ្ពោះទៅរកអាជីវកម្មបៃតង។

ស្តង់ដារសណ្ឋាគារបៃតងកម្ពុជានឹងជួយធ្វើឱ្យប្រសើរឡើងនូវដំណើរការអាជីវកម្មសណ្ឋាគារបៃតងប្រកបដោយប្រសិទ្ធភាពតាមរយៈការរៀបចំផែនការគ្រប់គ្រងបរិស្ថាន ការប្រើប្រាស់ផលិតផលបៃតង ការ

គ្រប់គ្រងធនធានមនុស្ស និងការចូលរួមអភិរក្សធនធានធម្មជាតិ ព្រមទាំងការផ្តល់ផលប្រយោជន៍ដល់សហគមន៍ មូលដ្ឋាន តាមរយៈការប្រមូលផ្តុំយុទ្ធសាស្ត្រ និងវិធីសាស្ត្រក្នុងដំណើរការអាជីវកម្មសណ្ឋាគារបែតងកម្ពុជា។

ការអភិវឌ្ឍទេសចរណ៍បែតង គឺទាមទារឱ្យមានការចូលរួមពីគ្រប់ភាគីពាក់ព័ន្ធ ទាំងផ្នែកឯកជន និង ផ្នែកសាធារណៈ ជាពិសេសអាជីវកម្មឧស្សាហកម្មទេសចរណ៍និងបដិសណ្ឋារកិច្ច ដែលមានតួនាទីសំខាន់ដើម្បី ចូលរួមដល់កិច្ចអភិវឌ្ឍន៍ និងអភិរក្សសម្បត្តិវប្បធម៌ ប្រវត្តិសាស្ត្រ ធនធានធម្មជាតិ និងបរិស្ថាន។ អាជីវកម្ម សណ្ឋាគារបែតង គឺជាផ្នែកមួយដ៏សំខាន់ក្នុងការគាំទ្រការអភិវឌ្ឍទេសចរណ៍បែតងនៅកម្ពុជា និងចូលរួម ចំណែកយ៉ាងសកម្មដើម្បីជំរុញចលនាប្រលងប្រណាំង “ទីក្រុងស្អាត រមណីយដ្ឋានស្អាត សេវាល្អ បដិសណ្ឋារ កិច្ចល្អ”។ អាជីវកម្មសណ្ឋាគារបែតងកម្ពុជា ត្រូវបានជំរុញ និងលើកទឹកចិត្តដោយផ្តល់អាទិភាពក្នុងការអភិវឌ្ឍ ឧស្សាហកម្មទេសចរណ៍ និងបដិសណ្ឋារកិច្ច ព្រមជាមួយនឹងការធ្វើឱ្យប្រសើរឡើងនូវគោលដៅទេសចរណ៍ កម្ពុជា ដែលចូលរួមចំណែកដល់ការទប់ទល់បម្រែបម្រួលអាកាសធាតុសកលផង និងរួមចំណែកដល់ការ អភិវឌ្ឍសេដ្ឋកិច្ចបែតងនៅកម្ពុជាផង។

ដើម្បីចូលរួមអភិវឌ្ឍទេសចរណ៍បែតងក្រសួងទេសចរណ៍ បានរៀបចំការវាយតម្លៃស្តង់ដារសណ្ឋាគារ បែតងអាស៊ានភ្ជាប់ជាមួយនិងការវាយតម្លៃផ្តល់ចំណាត់ថ្នាក់ដល់សណ្ឋាគារ និងសេវាកម្មស្នាក់នៅទេសចរណ៍ ដោយអនុលោមតាមស្តង់ដារសណ្ឋាគារបែតងអាស៊ាន (ASEAN GREEN HOTEL STANDARD) និង មានក្រុមការងារ គ.រ.ច. ជាអ្នកចុះវាយតម្លៃស្តង់ដារសណ្ឋាគារបែតងអាស៊ាន។

ស្តង់ដារសណ្ឋាគារបែតងអាស៊ាន មានសូចនាករគោលដូចខាងក្រោម៖

- ១. ផ្សព្វផ្សាយគោលនយោបាយការពារបរិស្ថាន និងអនុវត្តសកម្មភាពជាក់ស្តែងសម្រាប់ប្រតិបត្តិ ការអាជីវកម្មសណ្ឋាគារ
- ២. ជំរុញការប្រើប្រាស់ផលិតផលបែតង
- ៣. សហការជាមួយសហគមន៍មូលដ្ឋាន និងអង្គការក្នុងស្រុក
- ៤. មានកម្មវិធីអភិវឌ្ឍន៍ធនធានមនុស្ស
- ៥. ការគ្រប់គ្រងសំណល់រឹង
- ៦. ប្រសិទ្ធភាពក្នុងការប្រើប្រាស់ថាមពល
- ៧. ប្រសិទ្ធភាពក្នុងការប្រើប្រាស់ទឹក និងគុណភាពទឹក
- ៨. ការគ្រប់គ្រងគុណភាពខ្យល់ (ផ្នែកខាងក្នុង និងបរិវេណខាងក្រៅ)
- ៩. ការគ្រប់គ្រងការបំពុលបរិស្ថានសំលេង
- ១០. ការគ្រប់គ្រង និងការធ្វើប្រព្រឹត្តិកម្មសំណល់រាវ
- ១១. ការគ្រប់គ្រងកាកសំណល់ដែលមានសារធាតុគីមី និងជាតិពុល

ចាប់ពីឆ្នាំ២០០៧ ដល់ឆ្នាំ២០២២ ក្រសួងទេសចរណ៍ បានចុះវាយតម្លៃ និងផ្តល់ស្តង់ដារសណ្ឋាគារ បែតងអាស៊ានដល់សណ្ឋាគារចំនួន ៦៥ដើមលាក់ (ស្មើនឹង ៥២ទីតាំង) ក្នុង ០៨រាជធានី-ខេត្ត រួមមាន រាជធានី ភ្នំពេញចំនួន ១៣, ខេត្តសៀមរាបចំនួន ៣៧, ខេត្តព្រះសីហនុចំនួន ០៧, ខេត្តកោះកុងចំនួន ០១, ខេត្តបាត់ដំបង ចំនួន ០១, ខេត្តកំពតចំនួន ០៤, ខេត្តកែបចំនួន ០១, និងខេត្តក្រចេះចំនួន ០១។

ជំពូកទី១៖ ការលើកកម្ពស់គុណភាពបរិស្ថានសម្រាប់ប្រតិបត្តិការអាជីវកម្មសណ្ឋាគារ

❖ ចំនួនម៉ោង និងវិធីសាស្ត្របង្រៀន៖

- មេរៀនទ្រឹស្តី រយៈពេល ៥០នាទី
- ពន្យល់អំពីការតម្រូវដើម្បីឆ្លើយតបទៅនឹងលក្ខណវិនិច្ឆ័យនីមួយៗនៃសូចនាករគោលដៅលើគុណភាពបរិស្ថានសម្រាប់ប្រតិបត្តិការអាជីវកម្មសណ្ឋាគារ
- ពន្យល់អំពីពាក្យគន្លឹះ និងលើកជាឧទាហរណ៍
- សំណួរល្បួងសមត្ថភាព បន្ទាប់ពីបញ្ចប់មេរៀន

❖ គោលបំណងនៃមេរៀន៖

- បានយល់ដឹងអំពីទិដ្ឋភាពទូទៅនៃការរៀបចំអាជីវកម្មស្របតាមបរិបទ “ស្អាត និងបៃតង”
- មានចំណេះដឹងអំពីសកម្មភាពដែលជាប្រយោជន៍ដល់បរិស្ថានជុំវិញ និងការរៀបចំប្រតិបត្តិការអាជីវកម្មប្រកបដោយស្មារតីទទួលខុសត្រូវ
- កាត់បន្ថយ ឬមិនធ្វើសកម្មភាពដែលនាំឱ្យប៉ះពាល់ដល់បរិស្ថាន

❖ កម្មវត្ថុមេរៀន៖

- មានសមត្ថភាពក្នុងការចងក្រងរៀបចំឯកសារដែលជាការលើកកម្ពស់គុណភាពបរិស្ថាន
- អាចកំណត់អំពីសកម្មភាពដែលត្រូវអនុវត្តជាប្រចាំ ដោយបានគិតគូរច្បាស់លាស់អំពីផលប៉ះពាល់ដល់បរិស្ថាន និងមានសមត្ថភាពអាចរៀបចំជាឯកសារជាក់លាក់ទុកសម្រាប់ប្រើប្រាស់
- ស្វែងយល់អំពីចំណេះដឹងអនាម័យបរិស្ថាន ត្រូវអនុវត្តផ្សារភ្ជាប់ជាមួយគោលដៅទេសចរណ៍

❖ អំពីមេរៀន៖

- មេរៀនទី១ ការផ្សព្វផ្សាយគោលការណ៍លើកកម្ពស់គុណភាពបរិស្ថាន
- តើអ្វីទៅជា “ឯកសារគោលការណ៍របស់សណ្ឋាគារសម្រាប់ការលើកកម្ពស់គុណភាពបរិស្ថាន”?
 - របៀបផ្សព្វផ្សាយនិងបញ្ជាក់ការអនុវត្ត គោលការណ៍អនុវត្តរបស់សណ្ឋាគារ
- មេរៀនទី២ ការរៀបចំកម្មវិធី និងផែនការលើកកម្ពស់ការយល់ដឹងរបស់បុគ្គលិកសណ្ឋាគារស្តីពីបញ្ហាបរិស្ថាន
- ចំណេះដឹងក្នុងការរៀបចំកម្មវិធីបណ្តុះបណ្តាលប្រចាំខែ ត្រីមាស ឆមាស នព្វមាស និងប្រចាំឆ្នាំ
 - ចំណេះដឹងអំពីរបៀបលើកទឹកចិត្តឱ្យមានការចូលរួមអនុវត្ត “គោលការណ៍បរិស្ថាន”
- មេរៀនទី៣ កម្មវិធីតាមដាន និងត្រួតពិនិត្យក្នុងការគ្រប់គ្រងបរិស្ថានសម្រាប់ដំណើរការអាជីវកម្មសណ្ឋាគារ
- ចំណេះដឹងរៀបចំយន្តការតាមដាន និងត្រួតពិនិត្យប្រសិទ្ធភាពអនុវត្ត “គោលការណ៍បរិស្ថាន”

មេរៀនទី១៖ អំពីការផ្សព្វផ្សាយគោលការណ៍លើកកម្ពស់គុណភាពបរិស្ថាន

១. សំនួរចូលរួម៖ តើអ្វីទៅជា “បរិស្ថាន”?

- **បរិស្ថាន (Environment) ៖** អ្វីៗនៅជុំវិញប្រតិបត្តិការអាជីវកម្មដែលក្នុងនោះរួមមាន ខ្យល់ ទឹក ដី ធនធានធម្មជាតិ ពពួករុក្ខជាតិ ពពួកសត្វ មនុស្ស និងអន្តរសកម្មភាពរបស់សភាវៈទាំងឡាយនេះ។ និយមន័យនេះឆ្លុះបញ្ចាំងអំពីចក្ខុវិស័យរបស់អាជីវកម្ម ដែលផ្ដោតលើបរិស្ថានជាសកល។

២. ចុះអ្នកយល់យ៉ាងណាចំពោះពាក្យ “គោលការណ៍លើកកម្ពស់គុណភាពបរិស្ថាន”?

- ក្នុងន័យទូលាយ គឺសំដៅដល់ រាល់បណ្តុំនៃវិធានកំណត់ក្នុងគោលបំណងធ្វើឱ្យប្រសើរឡើងនូវប្រព័ន្ធអេកូឡូស៊ី របស់សភាវៈ ធម្មជាតិជុំវិញ។
- ក្នុងន័យ “ស្តង់ដារសណ្ឋាគារបៃតង” គឺសំដៅដល់បណ្តុំនៃវិធានកំណត់ក្នុងគោលបំណងធ្វើឱ្យប្រសើរឡើងនូវការចូលរួមរបស់សកម្មភាពអាជីវកម្មទៅក្នុងកិច្ចគាំពារ ថែរក្សា ធនធានធម្មជាតិ និងសហគមន៍ដែលអាជីវកម្មនោះតាំងនៅ ឬអាចនិយាយម៉្យាងទៀតថាកាត់បន្ថយផលប៉ះពាល់ឱ្យនៅត្រឹមកម្រិតអប្បបរមា។

៣. របៀបផ្សព្វផ្សាយទៅភ្ញៀវស្នាក់នៅ

- អាជីវកម្មត្រូវដើរតួបន្ថែមជាអ្នកផ្សព្វផ្សាយបន្តនូវការអនុវត្តល្អៗរបស់ខ្លួនទៅដល់គ្រប់ភ្ញៀវទាំងអស់ដែលបានមកស្នាក់នៅក្នុងសណ្ឋាគាររបស់ខ្លួន។ និងត្រូវដើរតួជាគំរូក្នុងការអនុវត្តថែមទៀតផង។
- ការផ្សព្វផ្សាយត្រូវធ្វើតាមគ្រប់មធ្យោបាយ និងរូបភាព ទាំងដោយផ្ទាល់ និងដោយប្រយោល។
ឧទាហរណ៍៖ ការផ្សព្វផ្សាយក្នុងគេហទំព័រ ក្នុងបណ្តាញផ្សព្វផ្សាយ ក្នុងវីគីយបត្រ ក្នុងបណ្តាសេវាកម្ម។ល។
- ការផ្សព្វផ្សាយត្រូវផ្សារភ្ជាប់នឹងការជម្រុញលើកទឹកចិត្តឱ្យចូលរួម។
ឧទាហរណ៍៖ ដាក់ជាលក្ខខណ្ឌទទួលបានការបញ្ចុះតម្លៃភ្លាមៗ ឬសម្រាប់ការជ្រើសរើសក្រោយ។ល។

៤. របៀបផ្សព្វផ្សាយទៅមជ្ឈដ្ឋានជុំវិញ

- អាជីវកម្ម ត្រូវដើរតួបន្ថែមជាអ្នកផ្សព្វផ្សាយបន្តនូវការអនុវត្តល្អៗរបស់ខ្លួនទៅដល់គ្រប់មជ្ឈដ្ឋានជុំវិញផងដែរ និងត្រូវដើរតួជាគំរូក្នុងការអនុវត្តថែមទៀតផង។ គួររំលឹកផងដែរថា មជ្ឈដ្ឋានជុំវិញពេលខ្លះក៏ជាឧបសគ្គក្នុងការអនុវត្តរបស់អាជីវកម្មស្របតាមស្តង់ដារសណ្ឋាគារបៃតងផងដែរ។ ឧទាហរណ៍៖ ទម្លាប់របស់សហគមន៍រស់នៅជុំវិញ ប្រភេទទំនិញដែលអ្នកផ្គត់ផ្គង់ផ្តល់ឱ្យ។ល។
- អាជីវកម្មត្រូវឈរលើគោលការណ៍វិធាន និងហ៊ានដាក់លក្ខខណ្ឌដើម្បីជ្រើសរើសដៃគូប្រតិបត្តិការដែលស្របនឹង គោលការណ៍លើកកម្ពស់បរិស្ថានដែលខ្លួនបានដាក់ចេញ។

ចំណុចត្រូវចងចាំ៖

- មិនតម្រូវថា ត្រូវរំលេចគ្រប់ចំណុចពាក់ព័ន្ធនឹងគ្រប់សមាសភាពនៃបរិស្ថានជុំវិញនោះទេ។
ឧទាហរណ៍៖ មិនតម្រូវថារំលេចឱ្យឃើញទាំងកិច្ចការពារ ធនធានទឹកផង ដីផង មច្ឆជាតិផង ខ្យល់ផង - ល- នោះទេ
- ជាឯកសារ ដែលបានរំលេចចំណុចជាសកម្មភាពអនុវត្តជាក់ស្តែង ដោយមិនកម្រិតត្រឹមវត្ថុបំណង។
ឧទាហរណ៍៖ បានកំណត់ថា ជាគោលដៅគឺ ត្រូវចូលរួមសន្សំសំចៃទឹកប្រើប្រាស់ និងមានរំលេចជាទង្វើជាក់ស្តែង ដូចជា៖ មិនត្រូវបើកទឹកចោល ត្រូវជ្រើសតែសម្ភារៈ ឬឧបករណ៍ណាដែលប្រើប្រាស់ទឹកកម្រិតតិច ។ល។

សំណួរត្រិះរិះ៖

- ប្រសិនបើអ្នក ត្រូវមានតួនាទីផ្តល់យោបល់ជូនអាជីវកម្មសណ្ឋាគារមួយ ដែលនឹងត្រូវរៀបចំឯកសារ “គោលការណ៍របស់សណ្ឋាគារសម្រាប់ការលើកកម្ពស់គុណភាពបរិស្ថាន” តើអ្នកនឹងណែនាំដល់អាជីវកម្មនោះរៀបចំដូចម្តេចខ្លះ?
 - ចម្លើយ៖ រៀបចំទៅតាមសូចនាករគោលទាំង១១ នៃស្តង់ដារសណ្ឋាគារបៃតងកម្ពុជា ដោយរំលេចអាទិភាពយោងតាមស្ថានភាពជាក់ស្តែងរបស់អាជីវកម្ម។
- តើអ្នកគិតថា ឯកសារ “គោលការណ៍របស់សណ្ឋាគារសម្រាប់ការលើកកម្ពស់គុណភាពបរិស្ថាន” មានសារសំខាន់កម្រិតណាសម្រាប់អាជីវកម្មដើម្បីប្រែក្លាយខ្លួនស្របតាមស្តង់ដារបៃតង? ចូរពន្យល់?
 - ចម្លើយ៖ សំខាន់បំផុត ព្រោះជាគោលដំបូងរឹងមាំដើម្បីកំណត់គោលដៅអនុវត្តរបស់អាជីវកម្ម។

-ចប់មេរៀនទី១-

**មេរៀនទី២៖ អំពីការរៀបចំកម្មវិធី និងផែនការលើកកម្ពស់ការយល់ដឹងរបស់បុគ្គលិកសណ្ឋាគារ
ស្តីពីបញ្ហាបរិស្ថាន**

១. សំនួរចូលរួម៖ តើអ្នកយល់ថា ក្នុងដំណើរប្រតិបត្តិការនៅក្នុងអាជីវកម្មសណ្ឋាគារមួយ តួអង្គមួយណា ដែលដើរតួនាទីសំខាន់ជាងគេ? ហេតុអ្វី?

- គឺបុគ្គលិក ដែលមានជំនាញច្បាស់លាស់ និងយល់ដឹងពីគោលការណ៍អនុវត្តរបស់អាជីវកម្ម ហើយប្រតិបត្តិតាមរាល់ការណែនាំ។ ព្រោះពួកគាត់ជាអ្នកប្រតិបត្តិផ្ទាល់ ជាអ្នកសម្រេចរាល់ទម្រង់សេវាកម្មជូនអតិថិជន និងជាអ្នកធ្វើទំនាក់ទំនងដោយផ្ទាល់ជាមួយមជ្ឈដ្ឋានខាងក្រៅអាជីវកម្ម។

២. រាល់សកម្មភាព ឬកម្មវិធីទាំងការបញ្ជ្រាបការយល់ដឹង ត្រូវរៀបចំក្នុងកម្មវិធីច្បាស់លាស់

- ត្រូវមានកម្មវិធីបណ្តុះបណ្តាលច្បាស់លាស់ លម្អិត និងទៅតាមផ្នែកជំនាញប្រតិបត្តិការរបស់អាជីវកម្ម។ ឧទាហរណ៍៖ កម្មវិធីបណ្តុះបណ្តាលសម្រាប់ផ្នែកបុគ្គលិកជួរមុខ ផ្នែកម្ហូបអាហារ ផ្នែកគេហកិច្ច ផ្នែករោងជាង។ល។
- រាល់កម្មវិធីបណ្តុះបណ្តាលដែលបានដាក់ចិត្ត ត្រូវប្រាកដថា បុគ្គលិកពាក់ព័ន្ធសុទ្ធសឹងតែបានឆ្លងកាត់ និងធ្វើតែស្ថាប័ន។
- ការលើកទឹកចិត្តជាផ្នែកមួយ សម្រាប់ការជម្រុញការបណ្តុះបណ្តាល ដូចជា៖ ការចាត់ទុកម៉ោងសិក្សា ដូចម៉ោងធ្វើការ(ទទួលបានកម្រៃដូចគ្នា), ការបណ្តុះបណ្តាលផ្សារភ្ជាប់នឹងដំណើរកម្សាន្ត។ល។

ចំណុចត្រូវចងចាំ៖

- កម្មវិធី ផែនការ បណ្តុះបណ្តាលដែលទាមទារនៅទីនេះ ជាឯកសារដែលមានខ្លឹមសារពាក់ព័ន្ធនឹងសកម្មភាពគាំទ្រដល់បរិស្ថាន
- កម្មវិធី ផែនការ ទាំងនេះ មិនតម្រូវត្រូវតែមានការបញ្ជាក់ទទួលស្គាល់នោះទេ។ ផ្ទុយទៅវិញ ផ្តោតជាសំខាន់លើលទ្ធផលដែលទទួលបាន ថាតើឆ្លើយតបនឹងគោលបំណងដែលមានកំណត់ក្នុង “គោលការណ៍របស់សណ្ឋាគារសម្រាប់ការលើកកម្ពស់គុណភាពបរិស្ថាន” ដែរឬយ៉ាងណា។

សំនួរត្រិះរិះ៖

- ប្រសិនបើអ្នកជាម្ចាស់អាជីវកម្ម តើអ្នកនឹងប្រើវិធីសាស្ត្របែបណាដើម្បីឱ្យបុគ្គលិករបស់អ្នកចូលរួមក្នុងកម្មវិធីបណ្តុះបណ្តាល? ហើយចូលរួមដោយពេញចិត្ត?
 - ចម្លើយ៖ ប្រែប្រួលតាមការពិភាក្សា

**មេរៀនទី៣៖ អំពីកម្មវិធីតាមដាន និងត្រួតពិនិត្យក្នុងការគ្រប់គ្រងបរិស្ថានសម្រាប់ដំណើរការ
អាជីវកម្មសណ្ឋាគារ**

១. សំនួរចូលរួម៖ ឧបមាថា យើងបានប្រគល់កិច្ចការមួយឱ្យអ្នកណាម្នាក់ធ្វើ តើយើងត្រូវធ្វើយ៉ាងណាដើម្បី
ប្រាកដថា កិច្ចការនោះត្រូវបានអនុវត្តដោយត្រឹមត្រូវ?

- សាកសួរពីបច្ចុប្បន្នភាព ចែករំលែកបទពិសោធអនុវត្តពីមុនរបស់យើង សាកសួរពីការលំបាកនិងពី
មូលហេតុ និងបង្កលក្ខណៈជាដំណោះស្រាយបន្ថែម។

២. តើយន្តការតាមដានការអនុវត្តអាចស្ថិតក្រោមទម្រង់ណាខ្លះ?

- ការតាមដានជាប្រព័ន្ធ ឬក្រោមទម្រង់ជារបបរបាយការណ៍
- ការវាយតម្លៃលើលទ្ធផល
- ការសាកសួរពីអ្នកពាក់ព័ន្ធ

ចំណុចត្រូវចងចាំ៖

- យន្តការតាមដានត្រូវស្ថិតក្រោមទម្រង់ច្បាស់លាស់ និងមានកំណត់អំពីលក្ខខណ្ឌ ឬអាចឈានដល់
ទណ្ឌកម្មក្នុងករណីចាំបាច់។
- យន្តការតាមដានត្រូវមានក្បាលម៉ាស៊ីនដឹកនាំ និងមានអ្នកទទួលខុសត្រូវក្នុងភារកិច្ចជាអ្នកតាមដាន ឬ
វាយតម្លៃ។

សំនួរត្រិះរិះ៖

- ប្រសិនបើអ្នកជាបុគ្គលដែលទទួលបានសមាសភាពជាអ្នកតាមដានការអនុវត្តរបស់បុគ្គលិក និងបានរក
ឃើញការប្រព្រឹត្តកំហុសរបស់បុគ្គលិក តើអ្នកនឹងធ្វើអ្វីមុនគេ?
 - ចម្លើយ៖ វាយតម្លៃលើកម្រិតហានិភ័យនៃកំហុស និងរាយការណ៍ ដើម្បីស្នើសុំការសម្រេច
អនុវត្តទណ្ឌកម្មតាមការកំណត់របស់វិធានការដែលមាន។

-ចប់មេរៀនទី៣-

ជំពូកទី២ ការប្រើប្រាស់ផលិតផលបែតង

❖ ចំណុចដោង និងវិធីសាស្ត្រប្រើប្រាស់៖

- បង្រៀនមេរៀនទ្រឹស្តី រយៈពេល ៤០នាទី
- ពន្យល់អំពីការតម្រូវដើម្បីឆ្លើយតបទៅនឹងលក្ខណវិនិច្ឆ័យនីមួយៗនៃសូចនាករគោលផ្ដោតលើការប្រើប្រាស់ផលិតផលបែតង
- ពន្យល់អំពីពាក្យគន្លឹះ និងដោយមានភ្ជាប់រូបភាពនៃការអនុវត្តរបស់សណ្ឋាគារ
- មានសំណួរល្អឯងសមត្ថភាព បន្ទាប់ពីបញ្ចប់មេរៀន

❖ គោលបំណងនៃមេរៀន៖

- បានយល់ដឹងអំពីទិដ្ឋភាពទូទៅនៃការរៀបចំអាជីវកម្មស្របតាមបរិបទ “ស្អាត និងបែតង”
- មានសមត្ថភាពជ្រើសរើស និងប្រើប្រាស់ផលិតផលដែលមិនប៉ះពាល់ដល់បរិស្ថាន
- មានចំណេះដឹងអំពីសកម្មភាពដែលជាប្រយោជន៍ដល់បរិស្ថានជុំវិញ និងការរៀបចំប្រតិបត្តិការអាជីវកម្មប្រកបដោយស្មារតីទទួលខុសត្រូវ
- កាត់បន្ថយ ឬមិនធ្វើសកម្មភាពដែលនាំឱ្យប៉ះពាល់ដល់បរិស្ថាន

❖ កម្មវត្ថុមេរៀន៖

- មានសមត្ថភាពក្នុងការចងក្រងរៀបចំឯកសារដែលជាការលើកកម្ពស់គុណភាពបរិស្ថាន និងប្រើប្រាស់ផលិតផលមិនប៉ះពាល់ដល់បរិស្ថាន
- អាចកំណត់អំពីសកម្មភាពដែលត្រូវអនុវត្តជាប្រចាំ ដោយបានគិតគូរច្បាស់លាស់អំពីផលប៉ះពាល់ដល់បរិស្ថាន និងមានសមត្ថភាពអាចរៀបចំជាឯកសារជាក់លាក់ទុកសម្រាប់ប្រើប្រាស់
- ស្វែងយល់អំពីចំណេះដឹងដើម្បីលើកកម្ពស់ដល់ការប្រើប្រាស់ផលិតផលក្នុងស្រុក

❖ ខ្លឹមសារមេរៀន៖

មេរៀនទី៤ ការប្រើប្រាស់ផលិតផលក្នុងស្រុក

- ស្វែងយល់អំពីវត្ថុ ឬសម្ភារៈដែលជាផលិតផលក្នុងស្រុក ឬផលិតដោយសហគមន៍ផ្ទាល់
- ផ្គត់ផ្គង់ (Concept) សម្រាប់ការចូលរួមផ្សព្វផ្សាយ និងលើកកម្ពស់ការប្រើប្រាស់ផលិតផលក្នុងស្រុក
- ការលើកកម្ពស់បរិស្ថានតាមរយៈការប្រើប្រាស់ផលិតផលក្នុងស្រុក

មេរៀនទី៥ ការជំរុញ និងលើកទឹកចិត្តដល់ការប្រើប្រាស់ផលិតផលដែលមិនប៉ះពាល់បរិស្ថាន

- រៀបចំជាមេរៀនសម្រាប់ការបណ្តុះបណ្តាលបន្តទៅកាន់អ្នកពាក់ព័ន្ធ
- សមត្ថភាពរៀបចំកម្មវិធីអនុវត្តការងារបន្តសម្រាប់ការងារដែលអនុវត្តពុំទាន់បានសម្រេច។

**មេរៀនទី៤៖ អំពីការជម្រុញនិងលើកទឹកចិត្តឱ្យប្រើប្រាស់ផលិតផលក្នុងស្រុក
សម្រាប់ប្រតិបត្តិការអាជីវកម្មសណ្ឋាគារ**

១. សំនួរចូលរួម៖ តើអ្វីទៅជា “ផលិតផលក្នុងស្រុក”?

- ជាផលិតផលទាំងឡាយណា ដែលបានឆ្លងកាត់សង្វាក់ផលិតកម្មដែលមានប្រតិបត្តិការក្នុងស្រុក និងបានប្រែក្លាយជាផលិតផលសម្រេចចុងក្រោយ។

សំនួរចូលរួម៖ តើយើងអាចសម្គាល់ “ផលិតផលក្នុងស្រុក” បានតាមរបៀបណា?

- ចម្លើយពិភាក្សា។

២. តើអាជីវកម្មគួរជម្រុញការប្រើប្រាស់ “ផលិតផលក្នុងស្រុក” តាមរបៀបណា?

- ត្រូវមានជំហរច្បាស់លាស់គាំទ្រដល់ការប្រើប្រាស់ផលិតផលក្នុងស្រុក។ គួរមានបញ្ជាក់ច្បាស់នៅក្នុងគោលការណ៍ប្រតិបត្តិអាជីវកម្មរបស់ខ្លួន។
- គិត និងជ្រើសរើសដៃផ្គត់ផ្គង់ផលិតផលក្នុងស្រុក ដែលជឿជាក់។
- ណែនាំ និងលើកទឹកចិត្តដល់បុគ្គលិកចូលរួមប្រើប្រាស់ផលិតផលក្នុងស្រុក។
- ជូនព័ត៌មាន និងលើកទឹកចិត្តដល់ភ្ញៀវចូលរួមប្រើប្រាស់ផលិតផលក្នុងស្រុក។

៣. របៀបផ្សព្វផ្សាយទៅភ្ញៀវស្នាក់នៅ

- ការផ្សព្វផ្សាយត្រូវធ្វើតាមគ្រប់មធ្យោបាយ និងរូបភាព ទាំងដោយផ្ទាល់ និងដោយប្រយោល។ ឧទាហរណ៍៖ ការផ្សព្វផ្សាយក្នុងគេហទំព័រ ក្នុងបណ្ណាផ្សព្វផ្សាយ ក្នុងវិក័យបត្រ ក្នុងបណ្ណសេវាកម្ម។ល។
- ការផ្សព្វផ្សាយត្រូវផ្សារភ្ជាប់នឹងការជម្រុញលើកទឹកចិត្តឱ្យចូលរួម។ ឧទាហរណ៍៖ ដាក់ជាលក្ខខណ្ឌទទួលបានការបញ្ជុះតម្លៃភ្លាមៗ ឬសម្រាប់ការដាវលើកក្រោយ។ល។

ចំណុចត្រូវចងចាំ៖

- ផលិតផលក្នុងស្រុក មិនសំដៅត្រឹមតែផលិតផលដែលបានវេចខ្ចប់ដោយសំបកដែលមានសរសេរជា “ខេមរភាសា” នោះទេ។
- ការប្រើប្រាស់ ផលិតផលក្នុងស្រុក មិនមានន័យថា គ្រប់សម្ភារៈ បរិក្ខារ ផលិតផល ក្នុងអាជីវកម្ម ត្រូវតែជាផលិតផលក្នុងស្រុក នោះទេ។

សំនួរត្រិះរិះ៖

- តាមយោបល់របស់អ្នក អាជីវកម្មសណ្ឋាគារមួយកន្លែងដែលសក្តិសមជា សណ្ឋាគារបែតងកម្ពុជា គួរមានប្រើប្រាស់ ផលិតផលក្នុងស្រុក ជាអ្វីខ្លះ?
 - ចម្លើយ៖ ពិភាក្សា។

មេរៀនទី៥៖ អំពីការជម្រុញនិងលើកទឹកចិត្តឱ្យប្រើប្រាស់ផលិតផលដែលមិនប៉ះពាល់ដល់បរិស្ថាន

១. សំនួរចូលរួម៖ តើអ្វីទៅជា “ផលិតផលដែលមិនប៉ះពាល់ដល់បរិស្ថាន”?

- ផលិតផលដែលមិនប៉ះពាល់បរិស្ថាន (Environmentally friendly product) ៖ ផលិតផលទាំងឡាយដែលមានលក្ខណៈធម្មជាតិ (ឬផលិតផលបៃតង) អាចជាផលិតផល ឬសេវាដែលមិនមានផលប៉ះពាល់គិតប្រយោជន៍កាត់បន្ថយផលប៉ះពាល់បរិស្ថាន និងសហគមន៍មូលដ្ឋាន។ និយមន័យនេះ មិនទាមទារបែងចែកលក្ខណៈសម្បត្តិរវាងផលិតផល ឬសេវាកម្មដែលអំណោយផលដល់បរិស្ថាន ឬគិតគូរដល់បរិស្ថាន។

២. តើអាជីវកម្មគួរជម្រុញការប្រើប្រាស់ “ផលិតផលដែលមិនប៉ះពាល់បរិស្ថាន” តាមរបៀបណា?

- ត្រូវមានជំហរច្បាស់លាស់គាំទ្រដល់ការប្រើប្រាស់ផលិតផលដែលមិនប៉ះពាល់បរិស្ថាន។ គួរមានបញ្ជាក់ច្បាស់នៅក្នុង គោលការណ៍ប្រតិបត្តិអាជីវកម្មរបស់ខ្លួន។
- គិត និងជ្រើសរើសដៃផ្គត់ផ្គង់ផលិតផលមិនប៉ះពាល់បរិស្ថាន ដែលជឿជាក់។
- ណែនាំ និងលើកទឹកចិត្តដល់បុគ្គលិកចូលរួមប្រើប្រាស់ផលិតផលមិនប៉ះពាល់បរិស្ថាន។
- ជូនព័ត៌មាន និងលើកទឹកចិត្តដល់ភ្ញៀវចូលរួមប្រើប្រាស់ផលិតផលមិនប៉ះពាល់បរិស្ថាន។

៣. របៀបផ្សព្វផ្សាយទៅភ្ញៀវស្នាក់នៅ

- ការផ្សព្វផ្សាយត្រូវធ្វើតាមគ្រប់មធ្យោបាយ និងរូបភាព ទាំងដោយផ្ទាល់ និងដោយប្រយោល។ ឧទាហរណ៍៖ ការផ្សព្វផ្សាយក្នុងគេហទំព័រ ក្នុងបណ្តាផ្សព្វផ្សាយ ក្នុងវិក័យបត្រ ក្នុងបណ្តាសេវាកម្ម។ល។
- ការផ្សព្វផ្សាយត្រូវផ្សារភ្ជាប់នឹងការជម្រុញលើកទឹកចិត្តឱ្យចូលរួម។

ចំណុចត្រូវចងចាំ៖

- ការប្រើប្រាស់ ផលិតផលមិនប៉ះពាល់បរិស្ថាន មិនមានន័យថា គ្រប់សម្ភារៈ បរិក្ខារ ផលិតផល ក្នុងអាជីវកម្ម ត្រូវតែជា ផលិតផលមិនប៉ះពាល់បរិស្ថាន នោះទេ។

សំនួរត្រិះរិះ៖

- តាមយោបល់របស់អ្នក អាជីវកម្មសណ្ឋាគារមួយកន្លែងដែលសក្តិសមជា សណ្ឋាគារបៃតងកម្ពុជា គួរមានប្រើប្រាស់ ផលិតផលមិនប៉ះពាល់បរិស្ថាន ជាអ្វីខ្លះ?
 - ចម្លើយ៖ ពិភាក្សា។

-ចប់មេរៀនទី៥-

ជំពូកទី៣ ការចូលរួមការអភិវឌ្ឍសហគមន៍

❖ ចំណុចដើម និងវិធីសាស្ត្របង្រៀន៖

- បង្រៀនមេរៀនទ្រឹស្តី រយៈពេល ៤០នាទី
- ពន្យល់អំពីការតម្រូវដើម្បីឆ្លើយតបទៅនឹងលក្ខណវិនិច្ឆ័យនីមួយៗនៃសូចនាករគោលដៅការចូលរួមអភិវឌ្ឍសហគមន៍
- ពន្យល់អំពីពាក្យគន្លឹះ និងដោយមានភ្ជាប់រូបភាពនៃការអនុវត្តរបស់សណ្ឋាគារ
- មានសំណួរល្បួងសមត្ថភាព បន្ទាប់ពីបញ្ចប់មេរៀន

❖ គោលបំណងនៃមេរៀន៖

- បានយល់ដឹងអំពីទិដ្ឋភាពទូទៅនៃការចូលរួមអភិវឌ្ឍសហគមន៍របស់សណ្ឋាគារតាមតំបន់ដែលអាជីវកម្មតាំងនៅ
- មានសមត្ថភាពកំណត់ និងអនុវត្តសកម្មភាពដែលជាផ្នែកមួយក្នុងប្រតិបត្តិការអាជីវកម្មដើម្បីជាប្រយោជន៍ដល់សហគមន៍ជុំវិញ
- មានចំណេះដឹងអំពីសកម្មភាពដែលជាប្រយោជន៍ដល់សហគមន៍ជុំវិញ និងការរៀបចំប្រតិបត្តិការអាជីវកម្មប្រកបដោយស្មារតីទទួលខុសត្រូវ
- កាត់បន្ថយ ឬមិនធ្វើសកម្មភាពដែលនាំឱ្យខានដល់សហគមន៍ជុំវិញ

❖ កម្មវត្ថុមេរៀន៖

- មានសមត្ថភាពក្នុងការចងក្រងរៀបចំឯកសារដែលជាការទិសដៅក្នុងការចូលរួមលើកកម្ពស់សហគមន៍ជុំវិញ
- អាចកំណត់អំពីសកម្មភាពដែលត្រូវអនុវត្តជាប្រចាំ ដើម្បីចូលរួមជាប្រជាពលរដ្ឋក្នុងសហគមន៍
- ស្វែងយល់អំពីចំណេះដឹងដើម្បីលើកកម្ពស់ដល់ការរស់នៅរបស់ប្រជាពលរដ្ឋក្នុងសហគមន៍

❖ ខ្លឹមសារមេរៀន៖

- មេរៀនទី៦ សកម្មភាព និងកម្មវិធីលើកកម្ពស់ការអភិវឌ្ឍសហគមន៍
- រៀបចំផែនការ ឬគម្រោងសកម្មភាពនានាសម្រាប់ការអភិវឌ្ឍសហគមន៍
 - ផ្គត់គំនិត (Concept) សម្រាប់ការបង្កើតសកម្មភាពជាការចូលរួមអភិវឌ្ឍន៍សហគមន៍មូលដ្ឋានផ្ទាល់
 - ការលើកកម្ពស់សហគមន៍តាមរយៈកម្មវិធីនានាដែលផ្តល់ប្រយោជន៍ដោយផ្ទាល់ដល់ប្រជាពលរដ្ឋក្នុងមូលដ្ឋាន
 - ការលើកកម្ពស់ការយល់ដឹងរបស់ប្រជាសហគមន៍អំពីបរិស្ថាន
- មេរៀនទី៧ ការលើកកម្ពស់ប្រពៃណី ទំនៀមទម្លាប់របស់សហគមន៍
- រៀបចំជាមេរៀនសម្រាប់ការបណ្តុះបណ្តាលបន្តទៅកាន់ប្រជាពលរដ្ឋក្នុងសហគមន៍
 - រៀបចំកម្មវិធីសម្រាប់ការចូលរួមលើកកម្ពស់ប្រពៃណី ដែលសហការជាមួយសហគមន៍។

មេរៀនទី៦៖ អំពីកម្មវិធី និងសកម្មភាពលើកកម្ពស់ការអភិវឌ្ឍសហគមន៍

១. សំនួរចូលរួម៖ តើអ្វីខ្លះជា “សកម្មភាពលើកកម្ពស់ការអភិវឌ្ឍសហគមន៍”?

- ចម្លើយពិភាក្សា។

២. តើអាជីវកម្មមានកម្មវិធី ឬសកម្មភាព “លើកកម្ពស់ការអភិវឌ្ឍសហគមន៍” របៀបណា?

- ត្រូវយល់ដឹងជាមុនអំពីតម្រូវការ បញ្ហាប្រឈម របស់សហគមន៍។
- ត្រូវយល់ដឹងអំពីប្រភេទសកម្មភាពដែលអាចធ្វើបាន ឬធ្វើមិនបាន និងឆ្លើយតបនឹងតម្រូវការ ឬបញ្ហាប្រឈមនោះ។
- សកម្មភាពអាចអនុវត្តដោយផ្ទាល់ដោយបញ្ចេញទៅក្នុងកម្មវិធីប្រចាំរបស់អាជីវកម្ម ឬបុគ្គលិក។ ឧទាហរណ៍៖ សកម្មភាពសប្បុរស ចែកសម្ភារៈ អាហារ ឬការចូលរួមធ្វើពលកម្មសម្អាត ឬសាងសង់អ្វីមួយរួមគ្នាជាមួយសហគមន៍។
- សកម្មភាពអាចអនុវត្តដោយប្រយោលតាមរយៈកម្មវិធីរបស់ភាគីទី៣ណាមួយ។

៣. របៀបជម្រុញលើកទឹកចិត្តការចូលរួមរបស់បុគ្គលិក

- បង្កើតជាកម្មវិធីដែលទទួលស្គាល់ និងរៀបចំដោយអាជីវកម្មផ្ទាល់។
- បណ្តុះស្មារតី បណ្តុះទម្លាប់ដល់បុគ្គលិក ដោយផ្ដើមចេញពីថ្នាក់គ្រប់គ្រងជាន់ខ្ពស់។

ចំណុចត្រូវចងចាំ៖

- កម្មវិធី ឬសកម្មភាពលើកកម្ពស់ការអភិវឌ្ឍសហគមន៍ មិនសំដៅតែចំពោះការផ្តល់ជូនជាថវិកា សម្ភារៈនោះទេ ការផ្តល់ជូនជំនាញ ឬចំណេះដឹងទូទៅណាមួយដែលឱ្យជាប្រយោជន៍ដល់សហគមន៍នោះចាត់ទុកជាការចូលរួមដល់ការអភិវឌ្ឍសហគមន៍ដូចគ្នា។
- សហគមន៍ ក្នុងន័យនេះ សំដៅត្រឹមតំបន់ជុំវិញដែលអាជីវកម្មនោះតាំងនៅ។

សំនួរត្រិះរិះ៖

- ប្រសិនបើអាជីវកម្មបានចោទជាសំនួរមកអ្នកថា តើអាចចាត់ទុកជា “សកម្មភាពលើកកម្ពស់ការអភិវឌ្ឍសហគមន៍បានដែរឬទេ?” ចំពោះករណីដែល ម្ចាស់សណ្ឋាគារផ្ទាល់គាត់បានទំនុកបម្រុងដោយថវិកាគាត់ផ្ទាល់ទៅយុវជនម្នាក់ដែលជាប្រជាសហគមន៍និងកំពុងបំពេញការងារជាបុគ្គលិកផ្នែកជាងជួសជុលក្នុងសណ្ឋាគារ ក្រោយបានដឹងថា យុវជននោះជាប្រជាសហគមន៍មួយរូបដែលក្រីក្រ?
 - ចម្លើយ៖ ពិភាក្សា។

**មេរៀនទី៧៖ អំពីការចូលរួមលើកកម្ពស់វប្បធម៌ ប្រពៃណី ទំនៀមទម្លាប់
របស់ប្រជាពលរដ្ឋក្នុងសហគមន៍**

១. សំនួរចូលរួម៖ តើអ្វីខ្លះជា “ការចូលរួមលើកកម្ពស់វប្បធម៌ ប្រពៃណី ទំនៀមទម្លាប់របស់ប្រជាពលរដ្ឋក្នុងសហគមន៍”?

- ចម្លើយពិភាក្សា។

២. តើអាជីវកម្មមានកម្មវិធី ឬសកម្មភាព “លើកកម្ពស់វប្បធម៌ ប្រពៃណី ទំនៀមទម្លាប់របស់ប្រជាពលរដ្ឋក្នុងសហគមន៍” របៀបណា?

- ចូលរួមថែរក្សា ដោយចាប់យក វប្បធម៌ ប្រពៃណី ទំនៀមទម្លាប់នោះមកអនុវត្តក្នុងប្រតិបត្តិការប្រចាំថ្ងៃតែម្តង បង្កើតជាភាពខុសប្លែកសម្រាប់សេវាកម្មខ្លួន។
- ចូលរួមគាំទ្រ និងរក្សា ដោយប្រែក្លាយ វប្បធម៌ ប្រពៃណី ទំនៀមទម្លាប់ ទាំងនោះទៅជាផលិតផលទេសចរណ៍ដែលភ្ញៀវអាចចូលរួមបាន។
- សកម្មភាពអាចអនុវត្តដោយប្រយោលតាមរយៈកម្មវិធីរបស់ភាគីទី៣ណាមួយ។

៣. របៀបជម្រុញលើកទឹកចិត្តការចូលរួមរបស់បុគ្គលិក

- បង្កើតជាកម្មវិធីដែលទទួលស្គាល់ និងរៀបចំដោយអាជីវកម្មផ្ទាល់។
- បណ្តុះស្មារតី បណ្តុះទម្លាប់ដល់បុគ្គលិក ដោយផ្តើមចេញពីថ្នាក់គ្រប់គ្រងជាន់ខ្ពស់។

ចំណុចត្រូវចងចាំ៖

- សហគមន៍ ក្នុងន័យនេះ សំដៅត្រឹមតំបន់ជុំវិញដែលអាជីវកម្មនោះតាំងនៅ។

- ចប់មេរៀនទី៧ -

ជំពូកទី៤ កម្មវិធីអភិវឌ្ឍន៍ធនធានមនុស្ស

❖ ចំណុចម៉ោង និងវិធីសាស្ត្របង្រៀន៖

- បង្រៀនមេរៀនទ្រឹស្តី រយៈពេល ៣០នាទី
- ពន្យល់អំពីការតម្រូវដើម្បីឆ្លើយតបទៅនឹងលក្ខណវិនិច្ឆ័យនីមួយៗនៃសូចនាករគោលផ្ដោតលើការចូលរួមអភិវឌ្ឍធនធានមនុស្ស
- ពន្យល់អំពីពាក្យគន្លឹះ និងដោយមានភ្ជាប់រូបភាពនៃការអនុវត្តរបស់សណ្ឋាគារ
- មានសំណួរល្អៗសមត្ថភាព បន្ទាប់ពីបញ្ចប់មេរៀន

❖ គោលបំណងនៃមេរៀន៖

- បានយល់ដឹងអំពីទិដ្ឋភាពទូទៅនៃការចូលរួមអភិវឌ្ឍធនធានមនុស្សរបស់សណ្ឋាគារតាមតំបន់ដែលអាជីវកម្មតាំងនៅ
- មានសមត្ថភាពកំណត់ និងអនុវត្តសកម្មភាពដែលជាផ្នែកមួយក្នុងប្រតិបត្តិការអាជីវកម្មដើម្បីជាប្រយោជន៍ដល់សហគមន៍ជុំវិញ
- មានចំណេះដឹងអំពីសកម្មភាពដែលជាប្រយោជន៍ដល់សហគមន៍ជុំវិញ និងការរៀបចំប្រតិបត្តិការអាជីវកម្មប្រកបដោយស្មារតីទទួលខុសត្រូវ

❖ កម្មវត្ថុមេរៀន៖

- មានសមត្ថភាពក្នុងការចងក្រងរៀបចំឯកសារដែលជាការទិសដៅក្នុងការចូលរួមលើកកម្ពស់សមត្ថភាពធនធានមនុស្សរបស់សណ្ឋាគារ
- អាចកំណត់អំពីសកម្មភាពដែលត្រូវអនុវត្តជាប្រចាំ ដើម្បីចូលរួមអភិវឌ្ឍន៍ធនធានមនុស្ស
- ស្វែងយល់អំពីចំណេះដឹងដើម្បីលើកកម្ពស់ការប្រាស្រ័យទាក់ទងក្នុងកន្លែងការងារ

❖ ខ្លឹមសារមេរៀន៖

មេរៀនទី៨ កម្មវិធីបណ្តុះបណ្តាលបុគ្គលិក

- រៀបចំផែនការ ឬគម្រោងសកម្មភាពនានាសម្រាប់បណ្តុះបណ្តាលជំនាញដល់បុគ្គលិក
- ផ្គត់ផ្គង់ (Concept) សម្រាប់ការបង្កើតសកម្មភាពដល់ការអភិវឌ្ឍសមត្ថភាពបុគ្គលិក
- ការលើកកម្ពស់សមត្ថភាពជំនាញដល់បុគ្គលិកគ្រប់រូបតាមតម្រូវការជាក់ស្តែង

មេរៀនទី៩ ការបណ្តុះបណ្តាលបន្តបុគ្គលិកទៅកាន់សហគមន៍

- ការលើកទឹកចិត្តដល់បុគ្គលិកបំពេញតួនាទីជាអ្នកបណ្តុះបណ្តាលបន្ត

មេរៀនទី៨៖ ការរៀបចំកម្មវិធីបណ្តុះបណ្តាលបុគ្គលិក

១. សំនួរចូលរួម៖ ប្រសិនបើអ្នកជាម្ចាស់សណ្ឋាគារ តើអ្នកនឹងបណ្តុះបណ្តាលដល់បុគ្គលិករបស់អ្នកអំពីអ្វីខ្លះ? ឬអាចគិតបញ្ជ្រាសមកវិញថា “តើអ្នកពិតជាចាំបាច់ត្រូវគិតគូរបណ្តុះបណ្តាលបុគ្គលិករបស់អ្នកឬយ៉ាងណា” ?

- ចម្លើយពិភាក្សា។

២. តើអាជីវកម្មគួរគិតគូរបញ្ចូលកម្មវិធីបណ្តុះបណ្តាលសំខាន់ៗអ្វីខ្លះ?

- ការបណ្តុះបណ្តាលជំនាញដែលពួកគាត់ត្រូវធ្វើប្រតិបត្តិការប្រចាំថ្ងៃ និងត្រូវរំលឹកជាប្រចាំ។
- ការបណ្តុះបណ្តាលអំពីចំណេះដឹងទូទៅ ដែលពាក់ព័ន្ធនឹងមុខជំនាញរបស់ខ្លួន។
ឧទាហរណ៍៖ ស្ថានភាពទេសចរណ៍បច្ចុប្បន្ន និងនីតិវិធីទេសចរណ៍បច្ចុប្បន្ន គោលដៅទេសចរណ៍ថ្មីៗ។ល។
- ការបណ្តុះបណ្តាលអំពីភាសាបរទេសដែលចាំបាច់។
- ការបណ្តុះបណ្តាលអំពីចំណេះដឹងឌីជីថលថ្មីៗដែលពាក់ព័ន្ធនឹងប្រតិបត្តិការប្រចាំថ្ងៃ។

៣. តើការបណ្តុះបណ្តាលគួរធ្វើនៅពេលណា? និងដោយរបៀបណា?

- ការបណ្តុះបណ្តាលគួរធ្វើច្រើនដង និងជាប្រចាំ។ និងជាពិសេសនៅមុនពេលដាក់បុគ្គលិកឱ្យបំពេញការងារណាមួយ។
- ការបណ្តុះបណ្តាលមួយផ្នែកគួរបញ្ជ្រាតចូលទៅក្នុងម៉ោងបំពេញការងារ និងគួរធ្វើជាក្រុម។

ចំណុចត្រូវចងចាំ៖

- បុគ្គលិកប្រៀបបាននឹងដង្ហើមអាជីវកម្មរបស់អ្នក ប្រសិនបើគាត់ពុំមានជំនាញ ឬជំនាញពុំមានការអភិវឌ្ឍទៅមុខ ស្មើនឹងផលចំណេញពីអាជីវកម្មក៏មិនវិវឌ្ឍទៅមុខដូចគ្នា។

សំនួរត្រិះរិះ៖

- ប្រសិនបើអ្នកជាបុគ្គលិកម្នាក់ តើអ្នករំពឹងចង់ឱ្យម្ចាស់អាជីវកម្មយកចិត្តទុកដាក់អំពីការបណ្តុះបណ្តាលថ្មីដល់អ្នក ឬការតម្លើងបៀវត្សបន្ថែមដល់អ្នក?
 - ចម្លើយ៖ ពិភាក្សា។

មេរៀនទី៩៖ កម្មវិធីផ្សព្វផ្សាយបណ្តុះបណ្តាលបន្តអំពីសង្គម

១. សំណួរចូលរួម៖ តើអ្វីខ្លះជា “ការបណ្តុះបណ្តាលបន្តអំពីសង្គម”?

- ចម្លើយ៖ សំដៅការបណ្តុះបណ្តាលនូវចំណេះដឹងពាក់ព័ន្ធនឹងសង្គម បរិស្ថានជុំវិញ រួមទាំងធម្មជាតិ និងការចូលរួមខុសត្រូវក្នុងការងារសង្គម។

២. តើអាជីវកម្មមានកម្មវិធីបណ្តុះបណ្តាលរបៀបណា?

- > ត្រូវយល់ដឹងជាមុនអំពីតម្រូវការ និងចំណុចដែលត្រូវចូលរួមកែលម្អ ឬលើកកម្ពស់ទាក់ទងនឹងសង្គម បរិស្ថាន ក្នុងមជ្ឈដ្ឋានដែលអាជីវកម្មតាំងនៅ
- > ត្រូវយល់ដឹងអំពីប្រភេទកម្មភាពដែលអាចធ្វើបាន ឬធ្វើមិនបាន និងឆ្លើយតបនឹងតម្រូវការ ទាំងនោះ។

៣. របៀបជម្រុញលើកទឹកចិត្តការចូលរួមរបស់បុគ្គលិក

- > បង្កើតជាកម្មវិធីដែលទទួលស្គាល់ និងរៀបចំដោយអាជីវកម្មផ្ទាល់។
- > បណ្តុះស្មារតី បណ្តុះទម្លាប់ដល់បុគ្គលិក ដោយផ្តើមចេញពីថ្នាក់គ្រប់គ្រងជាន់ខ្ពស់។

ចំណុចត្រូវចងចាំ៖

- > សង្គម បរិស្ថាន ក្នុងមជ្ឈដ្ឋានដែលអាជីវកម្មតាំងនៅ ជាភាពទាក់ទាញមួយសម្រាប់ភ្ញៀវដែលមកប្រើប្រាស់សេវាកម្មរបស់យើង បើមជ្ឈដ្ឋាននោះអាចអ្នក បរិយាកាសអាជីវកម្មរបស់យើងក៏អាចអ្នកដូចគ្នា។

-ចប់មេរៀនទី៩-

ជំពូកទី៥ ការគ្រប់គ្រងសំណល់រឹង

❖ ចំណូលម៉ោង និងវិធីសាស្ត្របង្រៀន៖

- បង្រៀនមេរៀនទ្រឹស្តី រយៈពេល ៤០នាទី
- ពន្យល់អំពីការតម្រូវដើម្បីឆ្លើយតបទៅនឹងលក្ខណវិនិច្ឆ័យនីមួយៗនៃសូចនាករគោលផ្ដោតលើការគ្រប់គ្រងសំណល់រឹង
- ពន្យល់អំពីពាក្យគន្លឹះ និងដោយមានភ្ជាប់រូបភាពនៃការអនុវត្តរបស់សណ្ឋាគារ
- មានសំណួរល្អៗសមគ្នាភាព បន្ទាប់ពីបញ្ចប់មេរៀន

❖ គោលបំណងនៃមេរៀន៖

- បានយល់ដឹងអំពីទិដ្ឋភាពទូទៅនៃការទុកដាក់ និងវេចខ្ចប់ ព្រមទាំងទុកដាក់សំណល់រឹងតាមប្រភេទនីមួយៗ
- មានសមត្ថភាពកំណត់ និងអនុវត្តសកម្មភាពដែលជាផ្នែកមួយក្នុងប្រតិបត្តិការអាជីវកម្មដើម្បីជាប្រយោជន៍ដល់សហគមន៍ជុំវិញ
- មានចំណេះដឹងអំពីសកម្មភាពដែលជាប្រយោជន៍ដល់សហគមន៍ជុំវិញ និងការរៀបចំប្រតិបត្តិការអាជីវកម្មប្រកបដោយស្មារតីទទួលខុសត្រូវ

❖ កម្មវត្ថុមេរៀន៖

- មានសមត្ថភាពក្នុងការចងក្រងរៀបចំឯកសារដែលជាការទិសដៅដើម្បីគ្រប់គ្រងសំណល់រឹង និងមិនធ្វើឱ្យប៉ះពាល់ដល់បរិស្ថានជុំវិញ
- អាចកំណត់អំពីសកម្មភាពដែលត្រូវអនុវត្តជាប្រចាំ ដើម្បីគ្រប់គ្រងសំណល់រឹងបានត្រឹមត្រូវ
- ស្វែងយល់អំពីចំណេះដឹងដើម្បីបន្ស៊ីគ្នាឱ្យការគ្រប់គ្រងសំណល់រឹងសមស្របទៅនឹងតម្រូវការនៃប្រើប្រាស់របស់អាជីវកម្ម

❖ ខ្លឹមសារមេរៀន៖

មេរៀនទី១០ ការគ្រប់គ្រងសំណល់រឹង

- រៀបចំផែនការ ឬគោលការណ៍ណែនាំសម្រាប់ប្រើប្រាស់ផ្ទៃក្នុងអាជីវកម្ម
- វិធីសាស្ត្រកាត់បន្ថយសំណល់រឹង
- ការលើកកម្ពស់ស្មារតីបុគ្គលិកឱ្យគិតគូរអំពីការគ្រប់គ្រងសំណល់រឹង

មេរៀនទី១១ ការលើកទឹកចិត្តបុគ្គលិក និងភ្ញៀវក្នុងការគ្រប់គ្រងសំណល់រឹង

- រៀបចំជាមេរៀនសម្រាប់ការបណ្តុះបណ្តាលបុគ្គលិកបម្រើការងារក្នុងអាជីវកម្ម
- មធ្យោបាយ ឬវិធីសាស្ត្រនានាដើម្បីឱ្យភ្ញៀវបានដឹង និងចូលរួមក្នុងការគ្រប់គ្រងសំណល់រឹងជាមួយនឹងសណ្ឋាគារ។

មេរៀនទី១០៖ ការគ្រប់គ្រងសំណល់រឹង

១. សំនួរចូលរួម៖ តើអ្វីទៅជាសំណល់រឹង?

- ចម្លើយ៖ សំដៅលើផលិតផលរឹង ឬសម្ភារៈដែលបោះចោល កប់ចោល ដុតចោល ឬធ្វើកំប៉ុសកម្ម។

២. តើអាជីវកម្មត្រូវគិតគូរគ្រប់គ្រងសំណល់រឹងរបស់ខ្លួនតាមវិធីសាស្ត្រណាខ្លះ?

- ត្រូវកំណត់ឱ្យបានច្បាស់លាស់នូវកន្លែងដែលត្រូវមានធុងសំរាម កន្លែងស្តុកសំណល់រឹងទៅតាមប្រភេទផ្សេងៗ។
- ត្រូវមានដៃគូជាភ្នាក់ងារប្រមូលសំណល់រឹងទៅបោះចោលនៅកន្លែងដែលត្រឹមត្រូវតាមបច្ចេកទេស។
- ត្រូវកំណត់ពេលវេលាប្រមូលសំណល់រឹងពីកន្លែងនីមួយៗឱ្យបានច្បាស់លាស់យោងតាមកម្រិតនៃការប្រើប្រាស់(កម្រិតបញ្ចេញសំណល់រឹង)។
- ត្រូវមានការណែនាំច្បាស់លាស់ មានវិន័យ ឬវិធានការចាំបាច់ទប់ស្កាត់រាល់សកម្មភាពដែលនាំឱ្យខ្វះចន្លោះចំពោះការគ្រប់គ្រងសំណល់រឹង។

៣. តើក្រៅអំពីការគ្រប់គ្រង យើងអាចធ្វើអ្វីបានទៀត?

- ចំនួនសំណល់កាន់តែច្រើនការគ្រប់គ្រងកាន់តែធំ និងសំខាន់ យើងអាចកាត់បន្ថយការចំណាយលើការគ្រប់គ្រងដោយការកាត់បន្ថយសំណល់រឹង
- អនុវត្តគោលការណ៍ 3Rs (Reuse Reduce Recycle) ទាំងសម្រាប់ថ្នាក់គ្រប់គ្រងជាន់ខ្ពស់ បុគ្គលិក និងបញ្ឈប់ដល់ការអនុវត្តរបស់ភ្ញៀវ
- ជ្រើសរើសវត្ថុជំនួសដែលប្រើប្រាស់បានច្រើនដងជាង។

ចំណុចត្រូវចងចាំ៖

- គោលការណ៍ 3Rs អាចនឹងមិនសមស្របក្នុងបរិបទមួយចំនួន ឧទាហរណ៍ អំលុងពេលការរាតត្បាតជំងឺឆ្លង ជំងឺកូវីដ-១៩។
- គោលការណ៍ 3Rs មិនចាត់ទុកជាមូលហេតុនៃការទាញទម្លាក់ចុះនៃគុណភាពសេវាកម្មនោះទេ ព្រោះដើរស្របនឹងនិន្នាការទេសចរណ៍បច្ចុប្បន្ន និងរមែងដាក់ឱ្យអនុវត្តជាជម្រើសប៉ុណ្ណោះ។

សំនួរគ្រិះរិះ៖

- ប្រសិនបើអ្នកជាម្ចាស់សណ្ឋាគារតើអ្នកនឹងយកវិធីសាស្ត្រ Reuse, Reduce, Recycle ណាមួយមកប្រើ? និងដោយរបៀបណា?
 - ចម្លើយ៖ ពិភាក្សា។

មេរៀនទី១១៖ ការលើកទឹកចិត្តបុគ្គលិក និងស្ម័គ្រចូលរួមគ្រប់គ្រងសំណល់រឹង

១. សំនួរចូលរួម៖ តាមយោបល់របស់អ្នក តើអ្នកណា ជាអ្នកទទួលខុសត្រូវលើសំណល់រឹង? ម្ចាស់អាជីវកម្ម បុគ្គលិក ឬភ្ញៀវ? ហេតុអ្វី?

- ចម្លើយពិភាក្សា។

២. តើអាជីវកម្មត្រូវប្រើវិធីសាស្ត្របែបណាដើម្បីលើកទឹកចិត្តការចូលរួមរបស់បុគ្គលិក?

- ត្រូវកំណត់ជាវិធានការវិន័យចំពោះការមិនអនុវត្ត និងត្រូវឱ្យមកវិញនូវការលើកទឹកចិត្តចំពោះការខិតខំចូលរួមអនុវត្ត។ ឧទាហរណ៍៖ ផ្តល់ងារជាបុគ្គលិកគំរូ ផ្តល់រង្វាន់លើកទឹកចិត្ត ចាត់បញ្ចូលជាលក្ខខណ្ឌនៃការទទួលបានប្រាក់លើកទឹកចិត្តជាដើម។
- ត្រូវឧស្សាហ៍ក្រើនរំលឹកដល់បុគ្គលិក គ្រប់ឱកាសជួបជុំ ឬតាមមធ្យោបាយផ្សេងៗ
- ត្រូវបំពាក់សម្ភារៈ និងបង្កលក្ខណៈងាយស្រួលដល់បុគ្គលិកចូលរួមអនុវត្ត
- ថ្នាក់គ្រប់គ្រងជាន់ខ្ពស់ត្រូវធ្វើជាគំរូអនុវត្តដល់បុគ្គលិក។

៣. តើអាជីវកម្មត្រូវប្រើវិធីសាស្ត្របែបណាដើម្បីលើកទឹកចិត្តការចូលរួមរបស់ភ្ញៀវ?

- ត្រូវកំណត់ជាការលើកទឹកចិត្តចំពោះការខិតខំចូលរួមអនុវត្តរបស់ភ្ញៀវ។ ឧទាហរណ៍៖ ផ្តល់តម្លៃពិសេសលើសេវាកម្ម ផ្តល់ជំរុំអនុស្សាវរីយ៍ ជាដើម។
- ត្រូវផ្សព្វផ្សាយក្រើនរំលឹកដល់ភ្ញៀវ តាមមធ្យោបាយផ្សេងៗ
- ត្រូវបំពាក់សម្ភារៈ និងបង្កលក្ខណៈងាយស្រួលដល់ភ្ញៀវចូលរួមអនុវត្ត
- ថ្នាក់គ្រប់គ្រងជាន់ខ្ពស់ បុគ្គលិកត្រូវធ្វើជាគំរូអនុវត្តសម្រាប់ភ្ញៀវ។

សំនួរត្រិះរិះ៖

- ប្រសិនបើអ្នកជាម្ចាស់សណ្ឋាគារ តើអ្នកនឹងយកវិធីសាស្ត្រអ្វីមកជម្រុញការអនុវត្តរបស់បុគ្គលិក និងភ្ញៀវ?
 - ចម្លើយ៖ ពិភាក្សា។

-ចប់មេរៀនទី១១-

ជំពូកទី៦ ការប្រើប្រាស់ថាមពលប្រកបដោយប្រសិទ្ធភាព

❖ ចំណុចដោង និងវិធីសាស្ត្របង្រៀន៖

- បង្រៀនមេរៀនទ្រឹស្តី រយៈពេល ៣០នាទី
- ពន្យល់អំពីការតម្រូវដើម្បីឆ្លើយតបទៅនឹងលក្ខណវិនិច្ឆ័យនីមួយៗនៃសូចនាករគោលផ្ដោតលើការប្រើប្រាស់ថាមពលប្រកបដោយប្រសិទ្ធភាព
- ពន្យល់អំពីពាក្យគន្លឹះ និងដោយមានភ្ជាប់រូបភាពនៃការអនុវត្តរបស់សណ្ឋាគារ
- មានសំណួរល្អឯសមត្ថភាព បន្ទាប់ពីបញ្ចប់មេរៀន

❖ គោលបំណងនៃមេរៀន៖

- បានយល់ដឹងអំពីទិដ្ឋភាពទូទៅនៃការគ្រប់គ្រង និងប្រើប្រាស់ថាមពលប្រកបដោយប្រសិទ្ធភាព
- មានសមត្ថភាពកំណត់ និងអនុវត្តសកម្មភាពដែលជាផ្នែកមួយក្នុងប្រតិបត្តិការអាជីវកម្មក្នុងការសន្សំសំចៃថាមពលប្រកបដោយស្មារតីទទួលខុសត្រូវ
- មានចំណេះដឹងអំពីសកម្មភាពដែលជាប្រយោជន៍ និងការរៀបចំប្រតិបត្តិការអាជីវកម្មដោយសន្សំសំចៃការប្រើប្រាស់ថាមពលឱ្យបានជាអតិបរមា

❖ កម្មវត្ថុមេរៀន៖

- មានសមត្ថភាពក្នុងការចងក្រងរៀបចំឯកសារដែលជាការទិសដៅដើម្បីគ្រប់គ្រង និងសន្សំសំចៃការប្រើប្រាស់ថាមពលប្រកបដោយប្រសិទ្ធភាព
- អាចកំណត់អំពីសកម្មភាពដែលត្រូវអនុវត្តជាប្រចាំ ដើម្បីគ្រប់គ្រងការប្រើប្រាស់ថាមពល
- ស្វែងយល់អំពីចំណេះដឹងដើម្បីបន្ស៊ីគ្នាឱ្យការប្រើប្រាស់ថាមពលសមស្របទៅនឹងតម្រូវការនៃប្រើប្រាស់របស់អាជីវកម្ម

❖ ខ្លឹមសារមេរៀន៖

មេរៀនទី១២ ការណែនាំបុគ្គលិក

- រៀបចំផែនការ ឬគោលការណ៍ណែនាំសម្រាប់ប្រើប្រាស់ផ្ទៃក្នុងអាជីវកម្ម
- វិធីសាស្ត្រកាត់បន្ថយការប្រើប្រាស់ថាមពល
- ការលើកកម្ពស់ស្មារតីបុគ្គលិកឱ្យគិតគូរអំពីការប្រើប្រាស់ថាមពលដោយសន្សំសំចៃ

មេរៀនទី១៣ ការលើកទឹកភ្លៀវឱ្យប្រើប្រាស់ថាមពលដោយសន្សំសំចៃ

- មធ្យោបាយ ឬវិធីសាស្ត្រនានាដើម្បីឱ្យភ្លៀវបានដឹង និងចូលរួមក្នុងការគ្រប់គ្រងថាមពលជាមួយនឹងសណ្ឋាគារ។

មេរៀនទី១២៖ ការណែនាំបុគ្គលិកអំពីបច្ចេកទេស និងការប្រើប្រាស់ឧបករណ៍

១. សំនួរចូលរួម៖ តើអ្វីទៅជា “ឧបករណ៍ដែលជួយសន្សំសំចៃថាមពល”?

- **ចម្លើយ៖** ជាឧបករណ៍អគ្គិសនីទាំងឡាយណា ដែលនៅតែរក្សាបាននូវការសម្រេចបាននូវសមិទ្ធផលកំរិតខ្ពស់ ឬសកម្មភាព និងស្រូបប្រើប្រាស់បរិមាណថាមពលតិចជាងមុន។

២. តើអាជីវកម្មត្រូវណែនាំបុគ្គលិករបស់ខ្លួនអំពីអ្វីខ្លះ?

- ចំពោះបុគ្គលិកជំនាញ (ជាងជួសជុល)៖ ត្រូវជៀសវាងលិចផលគុណភាពស្តង់ដារ និងស្នើសុំការបណ្តុះបណ្តាលអំពីរបៀបប្រើប្រាស់ ទុកដាក់ ថែទាំ ដល់បុគ្គលិកជំនាញ។
- ចំពោះបុគ្គលិកទូទៅ៖ ត្រូវមានការណែនាំទូទៅអំពីរបៀបប្រើប្រាស់ របៀបសង្កេតលើករណីមិនប្រក្រតី និងអ្វីដែលត្រូវធ្វើ និងមិនត្រូវធ្វើចំពោះឧបករណ៍ទាំងនោះ។

៣. ជាធម្មតាសណ្តាគារត្រូវការភ្លើងលម្អ និងប្រើប្រាស់ថាមពលច្រើន តើចំណុចណាខ្លះដែលត្រូវចាប់អារម្មណ៍ប្រើប្រាស់ឧបករណ៍ជំនួយទាំងនោះ?

- ជាទូទៅគួរបំពាក់គ្រប់ទីកន្លែង ប៉ុន្តែក្នុងករណីខ្លះដើមទុន គួរតម្រង់ទៅកន្លែងដែលប្រើប្រាស់ច្រើននិងជាប់ជាប្រចាំ ដូចជា៖ កន្លែងទទួលភ្ញៀវ ផ្នែកខាងក្រៅសណ្តាគារ និងបន្ទប់ស្នាក់នៅ។
- ត្រូវមានយន្តការតាមដានច្បាស់លាស់ ដើម្បីកំណត់បានកម្រិតនៃការសន្សំសំចៃ មុន និងក្រោយប្រើឧបករណ៍ជំនួយ។

ចំណុចត្រូវចងចាំ៖

- ការសន្សំសំចៃមិនផ្តោតចំពោះតែការផ្លាស់ប្តូរមកប្រើឧបករណ៍ជំនួយនោះទេ តែអាចកើតចេញពីការបណ្តុះស្មារតីចូលរួមអនុវត្តរបស់បុគ្គលិកផ្ទាល់តែម្តង។ ករណីនេះ អាជីវកម្មត្រូវមានវិធានការវិន័យ និងការលើកទឹកចិត្តឱ្យបុគ្គលិកចូលរួមអនុវត្ត។

-ចប់មេរៀនទី១២-

មេរៀនទី១៣៖ ការលើកទឹកចិត្តភ្ញៀវប្រើប្រាស់ថាមពលដោយសន្សំសំចៃ

១. សំនួរចូលរួម៖ តាមយោបល់របស់អ្នក តើអ្នកណា ជាអ្នកទទួលខុសត្រូវលើការសន្សំសំចៃថាមពល? ជាភ្ញៀវ? ទាំងដែលគាត់អ្នកបង់ថ្លៃប្រើប្រាស់ពេញថ្លៃ?

- ចម្លើយពិភាក្សា។

២. តើអាជីវកម្មត្រូវប្រើវិធីសាស្ត្របែបណាដើម្បីលើកទឹកចិត្តការចូលរួមរបស់ភ្ញៀវ?

- ត្រូវកំណត់ជាការលើកទឹកចិត្តចំពោះការខិតខំចូលរួមអនុវត្តរបស់ភ្ញៀវ។
ឧទាហរណ៍៖ ផ្តល់តម្លៃពិសេសលើសេវាកម្ម ផ្តល់ជាការកោតសរសើរចំពោះការចូលរួមជាមួយកម្មវិធីរបស់សណ្ឋាគារ ផ្តល់ជានូវអនុស្សាវរីយ៍ ជាដើម។
- ត្រូវផ្សព្វផ្សាយក្រើនរំលឹកដល់ភ្ញៀវ តាមមធ្យោបាយផ្សេងៗ។
- ត្រូវបង្កលក្ខណៈងាយស្រួលដល់ភ្ញៀវចូលរួមអនុវត្ត។
- ផ្ទាក់គ្រប់គ្រងជាន់ខ្ពស់ បុគ្គលិកត្រូវធ្វើជាគំរូអនុវត្តសម្រាប់ភ្ញៀវ។

សំនួរត្រិះរិះ៖

- ប្រសិនបើអ្នកជាម្ចាស់សណ្ឋាគារតើអ្នកនឹងយកវិធីសាស្ត្រអ្វីមកជម្រុញការអនុវត្តរបស់ភ្ញៀវ?
 - ចម្លើយ៖ ពិភាក្សា។

-ចប់មេរៀនទី១៣-

ជំពូកទី៧ ប្រសិទ្ធភាពក្នុងការប្រើប្រាស់ទឹក និងគុណភាពទឹក

❖ ចំណុចដោង និងវិធីសាស្ត្របង្រៀន៖

- បង្រៀនមេរៀនទ្រឹស្តី រយៈពេល ៣០នាទី
- ពន្យល់អំពីការតម្រូវដើម្បីឆ្លើយតបទៅនឹងលក្ខណវិនិច្ឆ័យនីមួយៗនៃសូចនាករគោលដៅការប្រើប្រាស់ទឹក និងគុណភាពទឹក
- ពន្យល់អំពីពាក្យគន្លឹះ និងដោយមានភ្ជាប់រូបភាពនៃការអនុវត្តរបស់សណ្ឋាគារ
- មានសំណួរល្បួងសមត្ថភាព បន្ទាប់ពីបញ្ចប់មេរៀន

❖ គោលបំណងនៃមេរៀន៖

- បានយល់ដឹងអំពីទិដ្ឋភាពទូទៅនៃការគ្រប់គ្រង និងប្រើប្រាស់ទឹកប្រកបដោយប្រសិទ្ធភាព
- មានសមត្ថភាពកំណត់ និងអនុវត្តសកម្មភាពដែលជាផ្នែកមួយក្នុងប្រតិបត្តិការអាជីវកម្មក្នុងការសន្សំសំចៃទឹកប្រកបដោយស្មារតីទទួលខុសត្រូវ
- មានចំណេះដឹងអំពីសកម្មភាពដែលជាប្រយោជន៍ និងការរៀបចំប្រតិបត្តិការអាជីវកម្មដោយសន្សំសំចៃការប្រើប្រាស់ទឹកឱ្យបានជាអតិបរមា

❖ កម្មវត្ថុមេរៀន៖

- មានសមត្ថភាពក្នុងការចងក្រងរៀបចំឯកសារដែលជាការទិសដៅដើម្បីគ្រប់គ្រង និងសន្សំសំចៃការប្រើប្រាស់ទឹកប្រកបដោយប្រសិទ្ធភាព
- អាចកំណត់អំពីសកម្មភាពដែលត្រូវអនុវត្តជាប្រចាំ ដើម្បីគ្រប់គ្រងការប្រើប្រាស់ទឹក
- ស្វែងយល់អំពីចំណេះដឹងដើម្បីបន្ស៊ីគ្នាឱ្យការប្រើប្រាស់ទឹកសមស្របទៅនឹងតម្រូវការនៃប្រើប្រាស់របស់អាជីវកម្ម

❖ ខ្លឹមសារមេរៀន៖

មេរៀនទី១៤ ការណែនាំបុគ្គលិក

- រៀបចំផែនការ ឬគោលការណ៍ណែនាំសម្រាប់ប្រើប្រាស់ផ្ទៃក្នុងអាជីវកម្ម
- វិធីសាស្ត្រកាត់បន្ថយការប្រើប្រាស់ទឹក
- ការលើកកម្ពស់ស្មារតីបុគ្គលិកឱ្យគិតគូរអំពីការប្រើប្រាស់ទឹកដោយសន្សំសំចៃ

មេរៀនទី១៥ ការលើកទឹកភ្លៀវឱ្យប្រើប្រាស់ទឹកដោយសន្សំសំចៃ

- មធ្យោបាយ ឬវិធីសាស្ត្រនានាដើម្បីឱ្យភ្លៀវបានដឹង និងចូលរួមក្នុងការគ្រប់គ្រងការប្រើប្រាស់ទឹកជាមួយនឹងសណ្ឋាគារ។

មេរៀនទី១៤៖ ការណែនាំបុគ្គលិកអំពីបច្ចេកទេស និងការប្រើប្រាស់ឧបករណ៍

១. សំនួរចូលរួម៖ តើអ្វីទៅជា “ឧបករណ៍ដែលជួយសន្សំសំចៃទឹក”?

- **ចម្លើយ៖** ជាឧបករណ៍ទាំងឡាយណាដែលនៅតែរក្សាបាននូវការសម្រេចបាននូវសមិទ្ធផលកំរិតខ្ពស់ ឬសកម្មភាព និងស្រូបឬប្រើប្រាស់បរិមាណទឹកតិចជាងមុន។

២. តើអាជីវកម្មត្រូវណែនាំបុគ្គលិករបស់ខ្លួនអំពីអ្វីខ្លះ?

- ចំពោះបុគ្គលិកជំនាញ (ជាងជួសជុល)៖ ត្រូវជៀសវាងផលិតផលគុណភាពស្តង់ដារ និងស្នើសុំការបណ្តុះបណ្តាលអំពីរបៀបប្រើប្រាស់ ទុកដាក់ ថែទាំ ដល់បុគ្គលិកជំនាញ។
- ចំពោះបុគ្គលិកទូទៅ៖ ត្រូវមានការណែនាំទូទៅអំពីរបៀបប្រើប្រាស់ របៀបសង្កេតលើករណីមិនប្រក្រតី និងអ្វីដែលត្រូវធ្វើ និងមិនត្រូវធ្វើចំពោះឧបករណ៍ទាំងនោះ។

៣. ជាធម្មតាសណ្ឋាគារត្រូវការប្រើប្រាស់ទឹកច្រើន តើចំណុចណាខ្លះដែលត្រូវចាប់អារម្មណ៍ប្រើប្រាស់ឧបករណ៍ជំនួយទាំងនោះ?

- ជាទូទៅគួរបំពាក់គ្រប់ទីកន្លែង ប៉ុន្តែក្នុងករណីខ្លះដើមទុន គួរតម្រង់ទៅកន្លែងដែលប្រើប្រាស់ច្រើននិងជាប់ជាប្រចាំ ដូចជា៖ បន្ទប់ទឹក និងផ្នែកថែរក្សាសួន។
- ត្រូវមានយន្តការតាមដានច្បាស់លាស់ ដើម្បីកំណត់បានកម្រិតនៃការសន្សំសំចៃ មុន និងក្រោយប្រើឧបករណ៍ជំនួយ។

ចំណុចត្រូវចងចាំ៖

- ការសន្សំសំចៃមិនផ្តោតចំពោះតែការផ្លាស់ប្តូរមកប្រើឧបករណ៍ជំនួយនោះទេ តែអាចកើតចេញពីការបណ្តុះស្មារតីចូលរួមអនុវត្តរបស់បុគ្គលិកផ្ទាល់តែម្តង។ ករណីនេះ អាជីវកម្មត្រូវមានវិធានការវិន័យ និងការលើកទឹកចិត្តឱ្យបុគ្គលិកចូលរួមអនុវត្ត។
- ការសន្សំសំចៃមួយប្រភេទទៀតគឺការប្រើប្រាស់ទឹកឡើងវិញ។

- ចប់មេរៀនទី១៤ -

មេរៀនទី១៥៖ ការលើកទឹកចិត្តភ្ញៀវប្រើប្រាស់ទឹកដោយសន្សំសំចៃ

១. សំនួរចូលរួម៖ តាមយោបល់របស់អ្នក តើអ្នកណា ជាអ្នកទទួលខុសត្រូវលើការសន្សំសំចៃទឹក? ជាភ្ញៀវ? ទាំងដែលគាត់អ្នកបង់ថ្លៃប្រើប្រាស់ពេញថ្លៃ?

- ចម្លើយពិភាក្សា។

២. តើអាជីវកម្មត្រូវប្រើវិធីសាស្ត្របែបណាដើម្បីលើកទឹកចិត្តការចូលរួមរបស់ភ្ញៀវ?

- ត្រូវកំណត់ជាការលើកទឹកចិត្តចំពោះការខិតខំចូលរួមអនុវត្តរបស់ភ្ញៀវ។
ឧទាហរណ៍៖ ផ្តល់តម្លៃពិសេសលើសេវាកម្ម ផ្តល់ជាការកោតសរសើរចំពោះការចូលរួមជាមួយកម្មវិធីរបស់សណ្ឋាគារ ផ្តល់ជានូវអនុស្សាវរីយ៍ ជាដើម។
- ត្រូវផ្សព្វផ្សាយក្រើនរំលឹកដល់ភ្ញៀវ តាមមធ្យោបាយផ្សេងៗ។
- ត្រូវបង្កលក្ខណៈងាយស្រួលដល់ភ្ញៀវចូលរួមអនុវត្ត។
- ថ្នាក់គ្រប់គ្រងជាន់ខ្ពស់ បុគ្គលិកត្រូវធ្វើជាកំរូអនុវត្តសម្រាប់ភ្ញៀវ។

សំនួរត្រិះរិះ៖

- ប្រសិនបើអ្នកជាម្ចាស់សណ្ឋាគារតើអ្នកនឹងយកវិធីសាស្ត្រអ្វីមកជម្រុញការអនុវត្តរបស់ភ្ញៀវ?
 - ចម្លើយ៖ ពិភាក្សា។

-ចប់មេរៀនទី១៥-

ជំពូកទី៨ ការគ្រប់គ្រងគុណភាពខ្យល់

❖ ចំនួនម៉ោង និងវិធីសាស្ត្របង្រៀន៖

- បង្រៀនមេរៀនទ្រឹស្តី រយៈពេល ៣០នាទី
- ពន្យល់អំពីការតម្រូវដើម្បីឆ្លើយតបទៅនឹងលក្ខណវិនិច្ឆ័យនីមួយៗនៃសូចនាករគោលដៅការគ្រប់គ្រងគុណភាពខ្យល់
- ពន្យល់អំពីពាក្យគន្លឹះ និងដោយមានភ្ជាប់រូបភាពនៃការអនុវត្តរបស់សណ្ឋាគារ
- មានសំណួរល្បួងសមត្ថភាព បន្ទាប់ពីបញ្ចប់មេរៀន

❖ គោលបំណងនៃមេរៀន៖

- បានយល់ដឹងអំពីទិដ្ឋភាពទូទៅនៃការគ្រប់គ្រង និងថែរក្សាគុណភាពខ្យល់
- មានសមត្ថភាពកំណត់ និងអនុវត្តសកម្មភាពដែលជាផ្នែកមួយក្នុងប្រតិបត្តិការអាជីវកម្មក្នុងការសំដៅថែរក្សាគុណភាពខ្យល់
- មានចំណេះដឹងអំពីសកម្មភាពដែលជាប្រយោជន៍ និងការរៀបចំប្រតិបត្តិការអាជីវកម្មជៀសវាងការបំពុលគុណភាពខ្យល់

❖ កម្មវត្ថុមេរៀន៖

- មានសមត្ថភាពក្នុងការចងក្រងរៀបចំឯកសារដែលជាការទិសដៅដើម្បីគ្រប់គ្រង និងថែរក្សាគុណភាពខ្យល់ប្រកបដោយប្រសិទ្ធភាព
- អាចកំណត់អំពីសកម្មភាពដែលត្រូវអនុវត្តជាប្រចាំ ដើម្បីគ្រប់គ្រងគុណភាពខ្យល់
- ស្វែងយល់អំពីចំណេះដឹងដើម្បីគ្រប់គ្រង និងថែរក្សាគុណភាពខ្យល់បានសមស្របទៅនឹងតម្រូវការរបស់អាជីវកម្ម

❖ ខ្លឹមសារមេរៀន៖

មេរៀនទី១៦ ការណែនាំអំពីការជក់បារីនៅក្នុងសណ្ឋាគារ

- ការរៀបចំ និងកំណត់ទីតាំងអនុញ្ញាតឱ្យជក់បារី
- ការរៀបចំ និងកំណត់ចំនួនបន្ទប់អនុញ្ញាតឱ្យជក់បារីក្នុងអំឡុងពេលស្នាក់នៅ
- ការលើកកម្ពស់ស្មារតីបុគ្គលិកឱ្យគិតគូរអំពីការគ្រប់គ្រងគុណភាពខ្យល់

មេរៀនទី១៧ ការត្រួតពិនិត្យ និងតាមដានការបំពុលខ្យល់

- មានគោលការណ៍ណែនាំសម្រាប់អនុវត្តក្នុងអាជីវកម្ម
- រៀបចំជាមេរៀនសម្រាប់ការបណ្តុះបណ្តាលបុគ្គលិកបម្រើការងារក្នុងអាជីវកម្ម
- មធ្យោបាយ ឬវិធីសាស្ត្រនានាដើម្បីឱ្យភ្ញៀវបានដឹង និងចូលរួមក្នុងការគ្រប់គ្រងគុណភាពខ្យល់ជាមួយនឹងសណ្ឋាគារ។

មេរៀនទី១៦៖ ការណែនាំអំពីការជក់បារីនៅក្នុងសណ្ឋាគារ

១. សំនួរចូលរួម៖ តើអ្នកធ្លាប់ដឹងទេថា “សកម្មភាពទូទៅណាខ្លះ ដែលបែរជាត្រូវបានហាមឃាត់នៅក្នុងសណ្ឋាគារ”?

- ចម្លើយ៖ ធុរកិច្ច មង្គុត ការហាមជក់បារីនៅកន្លែងសាធារណៈ។

២. ចូលរួមដល់យុទ្ធនាការប្រយុទ្ធប្រឆាំងនឹងផ្សែងបារី សណ្ឋាគារត្រូវ

- បិទផ្សាយ ឬដាក់បំរាមអំពីការហាមជក់ ឬការបង្កុយផ្សែងផលិតផលថ្នាំជក់នៅតាមផ្លូវចូល និងកន្លែងសមស្របផ្សេងទៀតនៃកន្លែងសាធារណៈ
- មិនត្រូវដាក់តាំង ឬបង្ហាញប្រដាប់គោះបារី ឬរូបភាពប្រដាប់គោះបារីទោះនៅក្នុងទម្រង់ ទំហំ និងប្រភេទណាក៏ដោយ នៅកន្លែងធ្វើការ កន្លែងសាធារណៈ និងកន្លែងផ្សេងៗទៀតដែលត្រូវបានហាមឃាត់មិនឱ្យជក់ និងបង្កុយផ្សែងផលិតផលថ្នាំជក់
- មិនត្រូវផ្សាយពាណិជ្ជកម្មផលិតផលថ្នាំជក់ក្នុងបរិវេណមូលដ្ឋានរបស់ខ្លួន ទោះក្នុងទម្រង់ណាក៏ដោយ រួមមានផ្ទាំងរូបភាព ផ្ទាំងប៉ាណូ ផ្ទាំងបដា ផ្ទាំងគំនូរ ឬបណ្តាផ្សព្វផ្សាយផលិតផលថ្នាំជក់ផ្សេងៗទៀត ឬតាមរយៈរូបភាពចល័តនៅលើជញ្ជាំងរថយន្ត ឬលើយានជំនិះ និងមធ្យោបាយដឹកជញ្ជូនគ្រប់ប្រភេទ។

- ចប់មេរៀនទី១៦ -

មេរៀនទី១៧- ការត្រួតពិនិត្យ និងតាមដានការបំពុលខ្យល់

១. សំនួរចូលរួម៖ តើអ្វីទៅជា “ការគ្រប់គ្រងគុណភាពខ្យល់”?

- ចម្លើយ៖ ការយកចិត្តទុកដាក់លើបរិយាកាសផ្នែកខាងក្នុងអាគារ ក៏ដូចជាការកាត់បន្ថយផលប៉ះពាល់ដែលកើតឡើងពីសកម្មភាពទាំងឡាយដែលធ្វើឱ្យប៉ះពាល់ដល់បរិយាកាសទូទៅ និងការរំខានដល់អ្នកជិតខាងនៅជុំវិញបរិវេណអាជីវកម្ម។

២. តើអាជីវកម្មគួរគិតគូរគ្រប់គ្រងគុណភាពខ្យល់ក្នុងអាជីវកម្មរបស់ខ្លួនតាមវិធីសាស្ត្រណាខ្លះ?

- ត្រូវកំណត់អ្វីដែលគួរធ្វើ និងអ្វីមិនគួរធ្វើ ក្នុងគោលដៅរក្សាបាននូវគុណភាពខ្យល់
- ត្រូវជៀសវាងប្រើប្រាស់សម្ភារៈបរិក្ខារទាំងឡាយណាដែលជះផលដល់ការបំពុលខ្យល់
- ត្រូវមានការណែនាំច្បាស់លាស់ មានវិន័យ ឬវិធានការចាំបាច់ទប់ស្កាត់រាល់សកម្មភាពដែលនាំឱ្យខ្លះចន្លោះចំពោះការគ្រប់គ្រងសំណល់រឹង។

៣. តើក្រៅអំពីការគ្រប់គ្រង យើងអាចធ្វើអ្វីបានទៀត?

- រក្សាបាននូវតំបន់បៃតងក្នុងសណ្ឋាគារឱ្យបានច្រើនជាអតិបរមា។
- ចូលរួមដាំដើមឈើ និងរក្សាតំបន់បៃតងក្នុងសហគមន៍ឱ្យបានប្រសើរ។

ចំណុចត្រូវចងចាំ៖

- គុណភាពខ្យល់ ជារបស់ដែលមិនអាចមើលឃើញ និងពិបាកវាស់ស្ទង់។ សណ្ឋាគារ គួរចាប់យកសកម្មភាពងាយៗដែលសាធារណជន ជឿជាក់ និងឱ្យតម្លៃថា ជាទីកន្លែងដែលមានបរិស្ថានបរិសុទ្ធ។

សំនួរត្រិះរិះ៖

- ប្រសិនបើអ្នកជាម្ចាស់សណ្ឋាគារតើអ្នកនឹងយកវិធីសាស្ត្រអ្វីដើម្បីរក្សាគុណភាពខ្យល់ក្នុងអាជីវកម្មរបស់ខ្លួន?
 - ចម្លើយ៖ ពិភាក្សា។

-ចប់មេរៀនទី១៧-

ជំពូកទី៩ ការគ្រប់គ្រងការបំពុលបរិស្ថានដោយសម្លេង

❖ ចំណុចដោង និងវិធីសាស្ត្របង្រៀន៖

- បង្រៀនមេរៀនទ្រឹស្តី រយៈពេល ២០នាទី
- ពន្យល់អំពីការតម្រូវដើម្បីឆ្លើយតបទៅនឹងលក្ខណវិនិច្ឆ័យនីមួយៗនៃសូចនាករគោលផ្ដោតលើការគ្រប់គ្រងការបំពុលដោយសម្លេង
- ពន្យល់អំពីពាក្យគន្លឹះ និងដោយមានភ្ជាប់រូបភាពនៃការអនុវត្តរបស់សណ្ឋាគារ
- មានសំណួរល្អៗសមត្ថភាព បន្ទាប់ពីបញ្ចប់មេរៀន

❖ គោលបំណងនៃមេរៀន៖

- បានយល់ដឹងអំពីទិដ្ឋភាពទូទៅនៃការគ្រប់គ្រងការបំពុលដោយសម្លេង
- មានសមត្ថភាពកំណត់ និងអនុវត្តសកម្មភាពដែលជាផ្នែកមួយក្នុងប្រតិបត្តិការអាជីវកម្មក្នុងការគ្រប់គ្រងការបំពុលដោយសម្លេង
- មានចំណេះដឹងអំពីសកម្មភាពដែលជាប្រយោជន៍ និងការរៀបចំប្រតិបត្តិការអាជីវកម្មជៀសវាងការបំពុលដោយសម្លេង

❖ កម្មវត្ថុមេរៀន៖

- មានសមត្ថភាពក្នុងការចងក្រងរៀបចំឯកសារដែលជាការទិសដៅដើម្បីគ្រប់គ្រងការបំពុលដោយសម្លេងប្រកបដោយប្រសិទ្ធភាព
- អាចកំណត់អំពីសកម្មភាពដែលត្រូវអនុវត្តជាប្រចាំ ដើម្បីគ្រប់គ្រងការបំពុលដោយសម្លេង
- ស្វែងយល់អំពីចំណេះដឹងដើម្បីគ្រប់គ្រង និងថែរក្សាមិនឱ្យមានការបំពុលដោយសម្លេង

❖ ខ្លឹមសារមេរៀន៖

- មេរៀនទី១៨ ការគ្រប់គ្រងការបំពុលដោយសម្លេង
- មានគោលការណ៍ណែនាំសម្រាប់អនុវត្តក្នុងអាជីវកម្ម
 - ការលើកទឹកចិត្តបុគ្គលិកបម្រើការងារក្នុងអាជីវកម្មឱ្យចូលរួមអនុវត្ត
 - មធ្យោបាយ ឬវិធីសាស្ត្រនានាដើម្បីឱ្យភ្ញៀវបានដឹង និងចូលរួមក្នុងការគ្រប់គ្រងការបំពុលដោយសម្លេងជាមួយនឹងសណ្ឋាគារ។

មេរៀនទី១៨៖ ការគ្រប់គ្រងការបំពុលដោយសម្លេង

១. សំនួរចូលរួម៖ តើអ្វីខ្លះទៅជា “ការបំពុលដោយសម្លេង”?

- ចម្លើយពិភាក្សា។

២. តើអាជីវកម្មគួរគិតគូរគ្រប់គ្រងការបំពុលដោយសម្លេងតាមវិធីសាស្ត្រណាខ្លះ?

- ត្រូវកំណត់អ្វីដែលគួរធ្វើ និងអ្វីមិនគួរធ្វើ ក្នុងគោលដៅរក្សាបាននូវបរិស្ថានសម្លេងល្អ
- ត្រូវជៀសវាងប្រើប្រាស់សម្ភារៈបរិក្ខាទាំងឡាយណាដែលជះផលដល់ការបំពុលដោយសម្លេង
- ត្រូវមានការណែនាំច្បាស់លាស់ មានវិន័យ ឬវិធានការចាំបាច់ទប់ស្កាត់រាល់សកម្មភាពដែលនាំឱ្យខ្វះចន្លោះចំពោះការគ្រប់គ្រងសំណល់រឹង។

៣. តើក្រៅអំពីការគ្រប់គ្រង យើងអាចធ្វើអ្វីបានទៀត?

- ការបង្កើតនិងរក្សាឱ្យបាននូវបរិយាកាសស្និទ្ធស្នាល យោគយល់ ជាមួយសហគមន៍ក៏ជាមធ្យោបាយទប់ស្កាត់ការរំខានដោយសម្លេងផងដែរ។

-ចប់មេរៀនទី១៨-

ជំពូកទី១០ ការគ្រប់គ្រង និងការធ្វើប្រព្រឹត្តកម្មសំណល់រាវ

❖ ចំណុចដើម និងវិធីសាស្ត្របង្រៀន៖

- បង្រៀនមេរៀនទ្រឹស្តី រយៈពេល ២០នាទី
- ពន្យល់អំពីការតម្រូវដើម្បីឆ្លើយតបទៅនឹងលក្ខណវិនិច្ឆ័យនីមួយៗនៃសូចនាករគោលផ្ដោតលើការគ្រប់គ្រង និងការធ្វើប្រព្រឹត្តកម្មសំណល់រាវ
- ពន្យល់អំពីពាក្យគន្លឹះ និងដោយមានភ្ជាប់រូបភាពនៃការអនុវត្តរបស់សណ្ឋាគារ
- មានសំណួរល្បួងសមត្ថភាព បន្ទាប់ពីបញ្ចប់មេរៀន

❖ គោលបំណងនៃមេរៀន៖

- បានយល់ដឹងអំពីទិដ្ឋភាពទូទៅនៃការគ្រប់គ្រង និងការធ្វើប្រព្រឹត្តកម្មសំណល់រាវ
- មានសមត្ថភាពកំណត់ និងអនុវត្តសកម្មភាពដែលជាផ្នែកមួយក្នុងប្រតិបត្តិការអាជីវកម្មក្នុងការគ្រប់គ្រង និងការធ្វើប្រព្រឹត្តកម្មសំណល់រាវ
- មានចំណេះដឹងអំពីសកម្មភាពដែលជាប្រយោជន៍ និងការរៀបចំប្រតិបត្តិការអាជីវកម្មដោយផ្ដោតលើការគ្រប់គ្រង និងការធ្វើប្រព្រឹត្តកម្មសំណល់រាវ

❖ កម្មវិធីមេរៀន៖

- មានសមត្ថភាពក្នុងការចងក្រងរៀបចំឯកសារដែលជាការទិសដៅដើម្បីគ្រប់គ្រង និងការធ្វើប្រព្រឹត្តកម្មសំណល់រាវ
- អាចកំណត់អំពីសកម្មភាពដែលត្រូវអនុវត្តជាប្រចាំ ដើម្បីការគ្រប់គ្រង និងការធ្វើប្រព្រឹត្តកម្មសំណល់រាវ
- ស្វែងយល់អំពីចំណេះដឹងដើម្បីបន្ស៊ីគ្នាឱ្យការប្រើប្រាស់ទៅនឹងការគ្រប់គ្រង និងការធ្វើប្រព្រឹត្តកម្មសំណល់រាវសមស្របទៅនឹងតម្រូវការនៃប្រើប្រាស់របស់អាជីវកម្ម

❖ ខ្លឹមសារមេរៀន៖

មេរៀនទី១៩ ការការពារ និងកាត់បន្ថយការបំពុលទឹក

- រៀបចំផែនការ ឬគោលការណ៍ណែនាំសម្រាប់ប្រើប្រាស់ផ្ទៃក្នុងអាជីវកម្ម
- មានចំណេះដឹងក្នុងការរៀបចំអាងស្តុកសំណល់រាវ ឬប្រព័ន្ធប្រព្រឹត្តកម្មសំណល់រាវ
- វិធីសាស្ត្រកាត់បន្ថយការបំពុលទឹក
- ការលើកកម្ពស់ស្មារតីបុគ្គលិកឱ្យគិតគូរអំពីការប្រើប្រាស់ទឹកដោយសន្សំសំចៃ

មេរៀនទី២០ ការលើកទឹកចិត្តការគ្រប់គ្រង និងការធ្វើប្រព្រឹត្តកម្មសំណល់រាវ

- រៀបចំជាមេរៀនសម្រាប់ការបណ្តុះបណ្តាលបុគ្គលិកបម្រើការងារក្នុងអាជីវកម្ម
- មធ្យោបាយ ឬវិធីសាស្ត្រនានាដើម្បីឱ្យភ្ញៀវបានដឹង និងចូលរួមក្នុងការគ្រប់គ្រងការប្រើប្រាស់ទឹកជាមួយនឹងសណ្ឋាគារ។

មេរៀនទី១៩៖ ការការពារ និងការកាត់បន្ថយការបំពុលទឹក

១. សំនួរចូលរួម៖ តើអ្វីទៅជា “អាងសិបទឹក”?

- **ចម្លើយ៖** សំដៅដល់អាងទទួលទឹកកខ្វក់ពីបង្គន់អនាម័យ និងបន្ទប់ទឹក ដើម្បីស្តុក និងបំបែកសំណល់សរីរាង្គក្នុងទឹកកខ្វក់ មុនការហូរចេញទៅក្នុងប្រព័ន្ធលូសាធារណៈ។

២. តើអាជីវកម្មត្រូវណែនាំបុគ្គលិករបស់ខ្លួនអំពីអ្វីខ្លះ?

- ចំពោះបុគ្គលិកជំនាញ (ជាងជួសជុល)៖ ត្រូវជៀសវាងផលិតផលគុណភាពស្តង់ដារ និងស្នើសុំការបណ្តុះបណ្តាលអំពីរបៀបប្រើប្រាស់ ទុកដាក់ ថែទាំ ដល់បុគ្គលិកជំនាញ។
- ចំពោះបុគ្គលិកទូទៅ៖ ត្រូវមានការណែនាំទូទៅអំពីរបៀបប្រើប្រាស់ របៀបសង្កេតលើករណីមិនប្រក្រតី និងអ្វីដែលត្រូវធ្វើ និងមិនត្រូវធ្វើចំពោះឧបករណ៍ទាំងនោះ។
- មានស្មារតីភ្ញាក់រំលឹកជៀសវាងការប្រើប្រាស់ទឹកលើសពីបរិមាណតម្រូវការជាក់ស្តែង។

៣. ជាធម្មតាសណ្តាតការត្រូវការប្រើប្រាស់ទឹកច្រើន តើចំណុចណាខ្លះដែលត្រូវចាប់អារម្មណ៍ដើម្បីកាត់បន្ថយការបំពុលទឹក?

- ត្រូវប្រើប្រាស់បរិមាណទឹកឱ្យបានសមស្របតាមលក្ខណៈបច្ចេកទេសដែលបានកំណត់នៃឧបករណ៍ ឬសម្ភារៈនីមួយៗ។
- ជៀសវាងការប្រើប្រាស់សារធាតុគីមីលើសពីការកម្រិត ដែលជាតម្រូវការក្នុងដំណើរអាជីវកម្ម។ ឧទាហរណ៍៖ ការបោកគក់ ការសម្អាតបន្ទប់ ឬបន្ទប់ទឹក និងសកម្មភាពនានាដែលប្រើសារធាតុគីមី។

ចំណុចត្រូវចងចាំ៖

- ការសន្សំសំចៃមិនផ្តោតចំពោះតែការផ្លាស់ប្តូរមកប្រើឧបករណ៍ជំនួយនោះទេ តែអាចកើតចេញពីការបណ្តុះស្មារតីចូលរួមអនុវត្តរបស់បុគ្គលិកផ្ទាល់តែម្តង។ ករណីនេះ អាជីវកម្មត្រូវមានវិធានការវិន័យ និងការលើកទឹកចិត្តឱ្យបុគ្គលិកចូលរួមអនុវត្ត។
- ការសន្សំសំចៃមួយប្រភេទទៀតគឺការប្រើប្រាស់ទឹកឡើងវិញ។

-ចប់មេរៀនទី១៩-

មេរៀនទី២០៖ ការលើកទឹកចិត្តការគ្រប់គ្រង និងការធ្វើប្រព្រឹត្តិកម្មសំណល់រាវ

១. សំណួរចូលរួម៖ តើអ្វីទៅជា “ទឹកខ្វក់”? អ្វីទៅជា “សំណល់រាវ”?

- **ចម្លើយ៖** ទឹកខ្វក់ សំដៅដល់ទឹកដែលប្រែប្រួលចរិតលក្ខណៈដើមរបស់វា ក្រោយពីការប្រើប្រាស់រួច មានដូចជា ទឹកសំណល់ពីផ្ទះបាយ បន្ទប់ទឹក ការបោកគក់ ឬការលាងសម្អាតនានា និងទឹកសំណល់ពី បង្គន់អនាម័យរួមទាំងទឹកនោម និងលាមកដែលបញ្ចេញមកពីលំនៅដ្ឋាន បុរីលំនៅដ្ឋាន ទីក្រុងរណប អាគារអាជីវកម្ម អាគារពាណិជ្ជកម្ម សេវាកម្ម និងតំបន់ទីរួមនិយមដ្ឋាន ឬមណ្ឌលកំសាន្ត។
- **សំណល់រាវ** សំដៅដល់ទឹកសំណល់មានផ្ទុកសារធាតុបំពុលបរិស្ថានដែលបញ្ចេញមកពីសកម្មភាព ឬ ដំណើរការផ្ទាល់នៃផលិតកម្ម អាជីវកម្ម ឬសេវាកម្ម។

២. តើអាជីវកម្មត្រូវណែនាំបុគ្គលិករបស់ខ្លួនអំពីអ្វីខ្លះ?

- ចំពោះបុគ្គលិកជំនាញ (ជាងជួសជុល)៖ ត្រូវជៀសវាងផលិតផលគុណភាពស្តង់ដារ និងស្នើសុំការបណ្តុះបណ្តាលអំពីរបៀបប្រើប្រាស់ ទុកដាក់ ថែទាំ ដល់បុគ្គលិកជំនាញ។
- ចំពោះបុគ្គលិកទូទៅ៖ ត្រូវមានការណែនាំទូទៅអំពីរបៀបប្រើប្រាស់ របៀបសង្កេតលើករណីមិនប្រក្រតី និងអ្វីដែលត្រូវធ្វើ និងមិនត្រូវធ្វើចំពោះឧបករណ៍ទាំងនោះ។

៣. ជាធម្មតាសណ្តាត្រូវការប្រើប្រាស់ទឹកច្រើន តើចំណុចណាខ្លះដែលត្រូវចាប់អារម្មណ៍ដើម្បីកែច្នៃទឹកដែលប្រើប្រាស់រួចអាចប្រើបានម្តងទៀត?

- ចម្លើយ៖ ពិភាក្សា។

ចំណុចត្រូវចងចាំ៖

- ការកាត់បន្ថយការប្រើប្រាស់ទឹក មិនផ្តោតចំពោះតែការផ្លាស់ប្តូរមកប្រើឧបករណ៍ជំនួយនោះទេ តែអាចកើតចេញពីការបណ្តុះស្មារតីចូលរួមអនុវត្តរបស់បុគ្គលិកផ្ទាល់តែម្តង។ ករណីនេះ អាជីវកម្មត្រូវមានវិធានការវិន័យ និងការលើកទឹកចិត្តឱ្យបុគ្គលិកចូលរួមអនុវត្ត។
- ការកាត់បន្ថយការប្រើប្រាស់ទឹកមួយប្រភេទទៀត គឺការកែច្នៃ និងប្រើប្រាស់ទឹកឡើងវិញ។

- ចប់ មេរៀនទី២០ -

ជំពូកទី១១ ការគ្រប់គ្រងផលិតផល និងសំណល់ ដែលមានសារធាតុគីមី និងជាតិពុល

❖ ចំនួនម៉ោង និងវិធីសាស្ត្របង្រៀន៖

- បង្រៀនមេរៀនទ្រឹស្តី រយៈពេល ៣០នាទី
- ពន្យល់អំពីការតម្រូវដើម្បីឆ្លើយតបទៅនឹងលក្ខណវិនិច្ឆ័យនីមួយៗនៃសូចនាករគោលផ្ដោតលើការគ្រប់គ្រងផលិតផល និងសំណល់ដែលមានសារធាតុគីមី និងជាតិពុល
- ពន្យល់អំពីពាក្យគន្លឹះ និងដោយមានភ្ជាប់រូបភាពនៃការអនុវត្តរបស់សណ្ឋាគារ
- មានសំណួរល្បួងសមត្ថភាព បន្ទាប់ពីបញ្ចប់មេរៀន

❖ គោលបំណងនៃមេរៀន៖

- បានយល់ដឹងអំពីទិដ្ឋភាពទូទៅនៃការគ្រប់គ្រងផលិតផល និងសំណល់ដែលមានសារធាតុគីមី និងជាតិពុល
- មានសមត្ថភាពកំណត់ និងអនុវត្តសកម្មភាពដែលជាផ្នែកមួយក្នុងប្រតិបត្តិការអាជីវកម្មក្នុងការគ្រប់គ្រងផលិតផល និងសំណល់ដែលមានសារធាតុគីមី និងជាតិពុល
- មានចំណេះដឹងអំពីសកម្មភាពដែលជាប្រយោជន៍ និងការរៀបចំប្រតិបត្តិការអាជីវកម្មដើម្បីគ្រប់គ្រងផលិតផល និងសំណល់ដែលមានសារធាតុគីមី និងជាតិពុល

❖ កម្មវត្ថុមេរៀន៖

- មានសមត្ថភាពក្នុងការចងក្រងរៀបចំឯកសារដែលជាការទិសដៅដើម្បីគ្រប់គ្រងផលិតផល និងសំណល់ដែលមានសារធាតុគីមី និងជាតិពុល
- អាចកំណត់អំពីសកម្មភាពដែលត្រូវអនុវត្តជាប្រចាំ ដើម្បីគ្រប់គ្រងផលិតផល និងសំណល់ដែលមានសារធាតុគីមី និងជាតិពុល
- ស្វែងយល់អំពីចំណេះដឹងដើម្បីបន្ស៊ីគ្នាឱ្យការប្រើប្រាស់ទៅនឹងការគ្រប់គ្រងផលិតផល និងសំណល់ដែលមានសារធាតុគីមី និងជាតិពុលសមស្របទៅនឹងតម្រូវការនៃប្រើប្រាស់របស់អាជីវកម្ម

❖ ខ្លឹមសារមេរៀន៖

- មេរៀនទី១១ ការគ្រប់គ្រងផលិតផល និងសំណល់ដែលមានសារធាតុគីមី និងជាតិពុល
- រៀបចំផែនការ ឬគោលការណ៍ណែនាំសម្រាប់ប្រើប្រាស់ផ្ទៃក្នុងអាជីវកម្ម
 - ការគ្រប់គ្រងផលិតផល និងសំណល់ដែលមានសារធាតុគីមី និងជាតិពុលនៅតាមផ្នែកទាំងអស់នៃអាជីវកម្ម
 - ការលើកកម្ពស់ស្មារតីបុគ្គលិកឱ្យគិតគូរអំពីការគ្រប់គ្រងផលិតផល និងសំណល់ដែលមានសារធាតុគីមី និងជាតិពុល
- មេរៀនទី១២ ការលើកទឹកចិត្តការគ្រប់គ្រង និងការធ្វើប្រតិបត្តិកម្មសំណល់រាវ
- រៀបចំជាមេរៀនសម្រាប់ការបណ្តុះបណ្តាលបុគ្គលិកបម្រើការងារក្នុងអាជីវកម្ម
 - មធ្យោបាយ ឬវិធីសាស្ត្រនានាដើម្បីឱ្យភ្ញៀវបានដឹង និងចូលរួមក្នុងការគ្រប់គ្រងផលិតផល និងសំណល់ដែលមានសារធាតុគីមី និងជាតិពុលជា មួយនឹងសណ្ឋាគារ។

មេរៀនទី២១៖ ការគ្រប់គ្រងផលិតផល និងសំណល់ដែលមានសារធាតុគីមី និងជាតិ

១. សំនួរចូលរួម៖ តើអ្វីទៅជា “ផលិតផលដែលមិនប៉ះពាល់ដល់បរិស្ថាន”?

- ចម្លើយពិភាក្សា

២. តើអាជីវកម្មក្នុងជម្រុញការប្រើប្រាស់ “ផលិតផលដែលមិនប៉ះពាល់ដល់បរិស្ថាន” តាមរបៀបណា?

- ត្រូវមានជំហរច្បាស់លាស់គាំទ្រដល់ការប្រើប្រាស់ផលិតផលដែលមិនប៉ះពាល់ដល់បរិស្ថាន។ ក្នុងមានបញ្ជាក់ច្បាស់នៅក្នុង គោលការណ៍ប្រតិបត្តិអាជីវកម្មរបស់ខ្លួន។
- គិត និងជ្រើសរើសដៃផ្គត់ផ្គង់ផលិតផលមិនប៉ះពាល់ដល់បរិស្ថាន ដែលជឿជាក់។
- ណែនាំ និងលើកទឹកចិត្តដល់បុគ្គលិកចូលរួមប្រើប្រាស់ផលិតផលមិនប៉ះពាល់ដល់បរិស្ថាន។
- ជូនព័ត៌មាន និងលើកទឹកចិត្តដល់ភ្ញៀវចូលរួមប្រើប្រាស់ផលិតផលមិនប៉ះពាល់ដល់បរិស្ថាន។

ចំណុចត្រូវចងចាំ៖

- ការប្រើប្រាស់ផលិតផលមិនប៉ះពាល់ដល់បរិស្ថាន មិនមានន័យថា គ្រប់សម្ភារៈ បរិក្ខារ ផលិតផល ក្នុងអាជីវកម្ម ត្រូវតែជា ផលិតផលមិនប៉ះពាល់ដល់បរិស្ថាននោះទេ។

សំនួរត្រិះរិះ៖

- តាមយោបល់របស់អ្នក អាជីវកម្មសណ្ឋាគារមួយកន្លែងដែលសក្តិសមជា សណ្ឋាគារបែតងកម្ពុជា ត្រូវមានប្រើប្រាស់ ផលិតផលមិនប៉ះពាល់ដល់បរិស្ថាន ជាអ្វីខ្លះ? និងត្រូវទុកដាក់សំណល់ដែលប្រើប្រាស់រួចដូចម្តេចខ្លះ?
 - ចម្លើយ៖ ពិភាក្សា។

-ចប់មេរៀនទី២១-

មេរៀនទី២២៖ ការលើកទឹកចិត្តការគ្រប់គ្រង និងការធ្វើប្រព្រឹត្តិកម្មសំណង់រាជ

១. សំនួរចូលរួម៖ តើអ្វីទៅជា “ផលិតផលដែលមានសារធាតុគីមី”?

- ចម្លើយពិភាក្សា

២. តើអាជីវកម្មត្រូវប្រើប្រាស់ “ផលិតផលដែលមានសារធាតុគីមី” តាមរបៀបណា?

- ត្រូវមានជំហរច្បាស់លាស់ដល់ការប្រើប្រាស់សារធាតុគីមីដែលបានកំណត់តាមលក្ខខណ្ឌត្រឹមត្រូវ។ ក្នុងនោះមានបញ្ជាក់ច្បាស់នៅក្នុងគោលការណ៍ប្រតិបត្តិអាជីវកម្មរបស់ខ្លួន។
- គិត និងជ្រើសរើសដៃផ្គត់ផ្គង់ផលិតផលសុចរិត និងមិនក្លែងបន្លំ។
- ណែនាំ និងលើកទឹកចិត្តដល់បុគ្គលិកចូលរួមប្រើប្រាស់ដោយសន្សំសំចៃ។
- ជូនព័ត៌មាន និងលើកទឹកចិត្តដល់ភ្ញៀវចូលរួមប្រើប្រាស់ផលិតផលមិនប៉ះពាល់បរិស្ថាន។

ចំណុចត្រូវចងចាំ៖

- ការប្រើប្រាស់ ផលិតផលមានសារធាតុគីមី ត្រូវអនុវត្តឱ្យបានត្រឹមត្រូវស្របតាមកំណត់ដែលមានបញ្ជាក់តាមប្រភេទផលិតផលនីមួយៗ និងត្រូវណែនាំបុគ្គលិកឱ្យបានដឹង និងយល់ពីរបៀបប្រើប្រាស់។

សំនួរគ្រិះរិះ៖

- តាមយោបល់របស់អ្នក អាជីវកម្មសណ្ឋាគារមួយកន្លែងដែលសក្តិសមជា សណ្ឋាគារបែតឯកម្មជា ត្រូវមានប្រើប្រាស់ ផលិតផលមានសារធាតុគីមីយ៉ាងដូចម្តេចខ្លះ?
 - ចម្លើយ៖ ពិភាក្សា។

-ចប់មេរៀនទី២២-

វាក្យសព្ទ

- **បរិស្ថាន (Environment)**៖ អ្វីៗនៅជុំវិញប្រតិបត្តិការអាជីវកម្មដែលក្នុងនោះរួមមាន ខ្យល់ ទឹក ដី ធនធានធម្មជាតិ ពពួករុក្ខជាតិ ពពួកសត្វ មនុស្ស និងអន្តរសកម្មភាពរបស់សភាវៈទាំងឡាយនេះ។ និយមន័យនេះផ្តុះបញ្ចាំងអំពីចក្ខុវិស័យរបស់អាជីវកម្ម ដែលផ្តោតលើបរិស្ថានជាសកល។
- **ផលិតផលដែលមិនប៉ះពាល់បរិស្ថាន (Environmentally friendly product)**៖ ផលិតផលទាំងឡាយដែលមានលក្ខណៈធម្មជាតិ (ឬផលិតផលបៃតង) អាចជាផលិតផល ឬសេវាដែលមិនមានផលប៉ះពាល់ តិចឬជួយកាត់បន្ថយផលប៉ះពាល់បរិស្ថាន និងសហគមន៍មូលដ្ឋាន។ និយមន័យនេះ មិនទាមទារបែងចែកលក្ខណៈសម្បត្តិរវាងផលិតផល ឬសេវាកម្មដែលអំណោយផលដល់បរិស្ថាន ឬគិតគូរដល់បរិស្ថាន។
- **ការគ្រប់គ្រងគុណភាពខ្យល់ (Air quality management)**៖ ផ្តោតការយកចិត្តទុកដាក់លើបរិយាកាសផ្នែកខាងក្នុងអាគារ ក៏ដូចជាការកាត់បន្ថយផលប៉ះពាល់ដែលកើតឡើងពីសកម្មភាពទាំងឡាយដែលធ្វើឱ្យប៉ះពាល់ដល់បរិយាកាសទូទៅ និងការរំខានដល់អ្នកជិតខាងនៅជុំវិញបរិវេណអាជីវកម្ម។
- **ផលិតផលបៃតង (Green product)**៖ គឺជាផលិតផលទាំងឡាយ ដែលមិនប្រើប្រាស់សារធាតុគីមីនៅពេលដាំ ឬផលិត ដែលគ្មាន ឬមានផលប៉ះពាល់បរិស្ថានតិចតួចបំផុត ឬមិនធ្វើឱ្យមានផលប៉ះពាល់ដល់សុខភាពរបស់អ្នកប្រើប្រាស់។ ផលិតផលបៃតងអាចនឹងត្រូវបានផលិតឡើងដោយមានផ្នែកណាមួយ ឬទាំងស្រុងនៃសមាសធាតុកែច្នៃផ្សេងៗ តាមរយៈការសន្សំថាមពលកំរិតខ្ពស់ និងកាត់បន្ថយសំបកវេចខ្ចប់នៅពេលផ្គត់ផ្គង់ទៅលើទីផ្សារ។
- **សហគមន៍មូលដ្ឋាន (Local community)**៖ សំដៅប្រជាពលរដ្ឋដែលរស់នៅក្នុងតំបន់ដែលងាយរងផលប៉ះពាល់ផ្នែកសង្គម សេដ្ឋកិច្ច និងបរិស្ថានដែលបង្កឡើងដោយអាជីវកម្មសណ្ឋាគារ។
- **ការកែច្នៃ (Recycling)**៖ គឺជាប្រព័ន្ធនៃការប្រមូលផ្តុំ ការបែងចែក និងកិច្ចដំណើរការជាថ្មីឡើងវិញនូវសម្ភារៈចាស់ៗឱ្យក្លាយទៅជាវត្ថុធាតុដើម ឬសម្ភារៈដែលអាចប្រើប្រាស់បាន។
- **ការកាត់បន្ថយ (Reduce)**៖ ការទិញទំនិញ ឬការប្រើប្រាស់វត្ថុធាតុដើមប្រកបដោយប្រសិទ្ធភាព ដោយមិនចាំបាច់មានការកែច្នៃ ឬការប្រើប្រាស់ឡើងវិញ។
- **ការប្រើប្រាស់ឡើងវិញ (Reuse)**៖ ការសំអាត ឬការរៀបចំផលិតផលចាស់ៗ ឬផលិតផលដែលប្រើរួចហើយសារជាថ្មី ដើម្បីប្រើប្រាស់ឡើងវិញម្តងទៀត ។
- **អ្នកផ្គត់ផ្គង់ (Supplier)**៖ បុគ្គល ឬក្រុមហ៊ុនក្នុងវិស័យទេសចរណ៍ ដែលផ្គត់ផ្គង់ទំនិញ ឬសេវាកម្មសម្រាប់ឧស្សាហកម្មទេសចរណ៍ និងបដិសណ្ឋារកិច្ច។
- **កាកសំណល់ (Waste)**៖ ទិន្នផលដែលគ្មានសារៈប្រយោជន៍ដែលអាចបង្កផលប៉ះពាល់ដល់បរិស្ថាន។ ជាទូទៅពាក្យ “កាកសំណល់” សំដៅលើសម្ភារៈជាសំណល់រឹង និងសំណល់រាវ។
- **ការគ្រប់គ្រងកាកសំណល់ (Waste management)**៖ គឺជាការប្រមូល ការដឹកជញ្ជូន ការកែច្នៃ ឬការបោះចោល ការគ្រប់គ្រង និងការត្រួតពិនិត្យ សម្ភារៈទាំងឡាយដែលចាត់ទុកជាកាកសំណល់។ ពាក្យ “ការគ្រប់គ្រងកាកសំណល់” គឺផ្តោតទៅលើសម្ភារៈទាំងឡាយដែលបង្កើតឡើងដោយសកម្មភាពមនុស្ស ហើយ

ដំណើរការក្នុងការផលិត គឺមានការទទួលខុសត្រូវ ដើម្បីកាត់បន្ថយផលប៉ះពាល់ទៅលើសុខភាព បរិស្ថាន និងសោភ័ណភាព។ ការគ្រប់គ្រងកាកសំណល់ គឺយកចិត្តទុកដាក់ទៅលើការគ្រប់គ្រងសារធាតុនីមួយៗ ដាច់ដោយឡែកពីគ្នាដូចជា សារធាតុរឹង រាវ ឧស្ម័ន សារធាតុគីមី និងសារធាតុវិទ្យុសកម្មដោយព្យាយាមកាត់បន្ថយផលប៉ះពាល់ដល់បរិស្ថានតាមវិធីសាស្ត្រផ្សេងៗ។

- **សំណល់រឹង (Solid waste)៖** សំដៅលើផលិតផលរឹង ឬសម្ភារៈដែលបោះចោល កប់ចោល ដុតចោល ឬធ្វើកំប៉ុសកម្ម។
- **ការគ្រប់គ្រងសំណល់រឹង (Solid waste management)៖** សកម្មភាពក្នុងការត្រួតពិនិត្យ ឬគ្រប់គ្រង ដើម្បីកាត់បន្ថយបរិមាណកាកសំណល់រឹងដែលបោះចោល កប់ចោល ដុតចោល ឬធ្វើកំប៉ុស តាមរយៈ កាត់បន្ថយប្រភពកាកសំណល់ ការប្រើប្រាស់ឡើងវិញ ការកែច្នៃ តាមលទ្ធភាពដែលអាចធ្វើទៅបាន។
- **ការបែងចែកកាកសំណល់ (Waste separation)៖** ការញែកចេញនូវប្រភព និងប្រភេទកាកសំណល់ រឹង ទៅតាមប្រភេទកាកសំណល់រឹងនីមួយៗ។
- **សំណល់រាវ (Waste water)៖** ទឹកដែលបានប្រើប្រាស់រួច ដែលបង្ហូរចូលទៅក្នុងប្រព័ន្ធលូដែលមានផ្ទុកមេរោគច្រើនប្រភេទ។
- **សំណល់រាវដែលអាចប្រើប្រាស់បាន (Grey water)៖** សំណល់រាវដែលបានធ្វើការចម្រោះរួច ដោយគ្មានកាកសំណល់ ឬមេរោគចំលង គ្មានក្លិន ដែលត្រូវបានយកមកប្រើប្រាស់ដើម្បីស្រោចសួនរុក្ខជាតិ ឬសំរាប់បង្កន់អនាម័យ។
- **ប្រសិទ្ធភាពក្នុងការប្រើប្រាស់ថាមពល (Energy efficiency)៖** ការសម្រេចបាននូវសមិទ្ធផលកំរិតខ្ពស់ ឬសកម្មភាព ដែលទាក់ទងទៅនឹងបរិមាណនៃការប្រើប្រាស់ថាមពល ។
- **ប្រសិទ្ធភាពក្នុងការប្រើប្រាស់ទឹក (Water efficiency)៖** គឺផ្ដោតទៅលើការកាត់បន្ថយសំណល់រាវ។ គោលបំណងសំខាន់ គឺវិធីសាស្ត្រដែលមានប្រសិទ្ធភាពក្នុងការកាត់បន្ថយសំណល់រាវ គឺមិនមែនហាមឃាត់ក្នុងការប្រើប្រាស់ទឹកទេ។ វិធីសាស្ត្រទាំងឡាយ គឺជំរុញ និងលើកទឹកចិត្តភ្ញៀវឱ្យចូលរួមគាំទ្រកម្មវិធី និងយុទ្ធសាស្ត្រក្នុងការកាត់បន្ថយសំណល់រាវ និងជ្រើសរើសប្រើប្រាស់ផលិតផលទាំងឡាយណាដែលកាត់បន្ថយការប្រើប្រាស់ទឹកសម្រាប់ដំណើរការអាជីវកម្ម។
- **គុណភាពទឹក (Water quality)៖** សំដៅលើទឹកស្អាត ទឹកដែលគ្មានសារធាតុមេរោគចំលង។

