

បដិសណ្ឋារកិច្ចកម្ពុជា

ការបណ្តុះបណ្តាលដែលឆ្លើយតបតាមតម្រូវការអាជីវកម្ម

គម្រោងរស់៖

កម្មវិធីបណ្តុះបណ្តាលបដិសណ្ឋារកិច្ចកម្ពុជា (ហូកា)

កម្មវិធីបណ្តុះបណ្តាលបដិសណ្ឋារកិច្ចកម្ពុជា (ហូកា) គឺជាគំរូបណ្តុះបណ្តាលដែលឆ្លើយតបទៅនឹងតម្រូវការអាជីវកម្មដែលផ្តល់ការបណ្តុះបណ្តាលប្រកបដោយគុណភាពខ្ពស់លើវិស័យបដិសណ្ឋារកិច្ចដល់បុគ្គលិកដែលមានជំនាញទាប។

កម្មវិធីបណ្តុះបណ្តាលហូកាត្រូវបានរៀបចំឡើងផងដែរសម្រាប់អ្នកគ្រប់គ្រង និងម្ចាស់អាជីវកម្មក្នុងវិស័យបដិសណ្ឋារកិច្ចដើម្បីពង្រឹងអាជីវកម្មរបស់ខ្លួនឱ្យមានភាពរីកចម្រើន។ ហូកាក៏ចូលរួមចំណែកកសាងសមត្ថភាពគ្រូបង្គោលនៃមន្ទីរទេសចរណ៍ខេត្តគោលដៅឱ្យមានលទ្ធភាពផ្តល់ការបណ្តុះបណ្តាលបន្តដល់អ្នកជំនាញទេសចរណ៍ក្នុងខេត្ត និងខេត្តជុំវិញ។

កម្មវិធីនេះត្រូវបានអនុវត្តក្រោមកិច្ចសហការរវាងក្រសួងទេសចរណ៍ និងកម្មវិធីអភិវឌ្ឍន៍ជំនាញ ដែលជាគម្រោងរបស់ទីភ្នាក់ងារស្វីសសម្រាប់ការអភិវឌ្ឍ និងកិច្ចសហប្រតិបត្តិការក្នុងខេត្តគោលដៅចំនួនដប់។

ចំនាញសំខាន់ៗរបស់ ហូកា រួមមាន

ការិយាល័យថ្មីបុទ

សេវាកម្មម្ហូបអាហារ និងភេសជ្ជៈ

ចុងភៅ

គេហកិច្ច

ចំនាញក្នុងការច្នៃផលិតផល **មត្តស្តេស័កទេសចរណ៍សំខាន់ៗ**

អត្ថប្រយោជន៍ទទួលបាន

កម្មវិធីបណ្តុះបណ្តាលហូកា មានរយៈពេលបណ្តុះបណ្តាលចំនួន ៦ ថ្ងៃ ដោយប្រើប្រាស់វិធីសាស្ត្របង្រៀនទាំងទ្រឹស្តី និងការអនុវត្តផ្ទាល់។ សិក្ខាកាមទាំងអស់នឹងទទួលបានអត្ថប្រយោជន៍ដូចខាងក្រោម៖

បុគ្គលិកដែលមានចំនាញទាប

- បង្កើនប្រាក់ចំណូល និងការងារសមរម្យ
- ពង្រឹងជំនាញជាក់លាក់
- មានសមត្ថភាពផ្តល់សេវាកម្មកាន់តែប្រសើរ
- ទទួលបានវិញ្ញាបនបត្រទទួលស្គាល់ដោយក្រសួងទេសចរណ៍។

គ្រូបង្គោលហូកា

- ទទួលបានវិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់សមត្ថភាពជាគ្រូបង្គោល ហូកា ពីក្រសួងទេសចរណ៍
- ទទួលបានការបណ្តុះបណ្តាលផ្ទាល់ពីគ្រូបង្គោលអាស៊ាន
- ក្លាយជាគ្រូបង្គោលហូកាដែលមានឱកាសផ្តល់ការបណ្តុះបណ្តាលបន្តដល់អ្នកជំនាញទេសចរណ៍ក្នុងខេត្ត និងខេត្តជុំវិញ
- ចូលរួមវគ្គបណ្តុះបណ្តាលដោយឥតគិតថ្លៃ និងផ្តល់ជូនអាហារផងដែរ។

ការិយាល័យថ្មីបុទ

- ការងារនៅក្នុងផ្នែកទទួលភ្ញៀវ
- ការប្រាស្រ័យទាក់ទងក្នុងវិស័យបដិសណ្ឋារកិច្ច
- សេវាកម្មប្រណីត
- ជំនាញទាក់ទងតាមទូរសព្ទ
- ចំណេះដឹងផ្នែកទទួលភ្ញៀវ
- នីតិវិធីនៃការកក់
- នីតិវិធីនៃការកក់កម្រិតខ្ពស់
- វដ្តនៃភ្ញៀវ
- នីតិវិធីនៃការបង់ប្រាក់
- នីតិវិធីវេនការងារពេលបើក
- នីតិវិធីវេនការងារពេលបិទ
- សុវត្ថិភាព និងសន្តិសុខ។

គេហកិច្ច

- ការងារនៅក្នុងផ្នែកគេហកិច្ច
- ការប្រាស្រ័យទាក់ទងក្នុងវិស័យបដិសណ្ឋារកិច្ច
- សេវាកម្មប្រណីត
- ការប្រើប្រាស់ឧបករណ៍ និងសម្ភារគេហកិច្ច
- ការរៀបចំក្រណាត់ និងពួក
- សម្អាត និងបម្រើសេវាកម្មបន្ទប់ភ្ញៀវ
- ការរៀបចំសម្រាប់វេនបន្ទាប់
- ប្រព័ន្ធរាយការណ៍
- ការផ្តល់សេវាកម្មគេហកិច្ចបន្ថែម
- សម្អាតទីសាលាណា
- នីតិវិធីបោកគក់
- ការផ្តល់សេវាកម្មបោកគក់សំលៀកបំពាក់ជូនភ្ញៀវ។

សេវាកម្មម្ហូបអាហារ និងភេសជ្ជៈ

- ការងារនៅក្នុងផ្នែកសេវាកម្មម្ហូបអាហារ និងភេសជ្ជៈ
- ការប្រាស្រ័យទាក់ទងក្នុងវិស័យបដិសណ្ឋារកិច្ច
- សេវាកម្មប្រណីត
- ការរៀបចំសម្ភារបរិក្ខារនៅក្នុងភោជនីយដ្ឋាន
- ចំណេះដឹងលើបញ្ជីមុខម្ហូប
- ចំណេះដឹងលើភេសជ្ជៈ
- ជំនាញលក់
- ជំនាញផ្តល់សេវាកម្ម
- សេវាកម្មភេសជ្ជៈ
- លំដាប់លំដោយក្នុងការផ្តល់សេវាកម្ម
- នីតិវិធីក្នុងភោជនីយដ្ឋាន
- អនាម័យ សន្តិសុខ និងសុវត្ថិភាពក្នុងហាង។

ចុងភៅ

- ការងារនៅក្នុងផ្នែកចុងភៅ
- ការប្រាស្រ័យទាក់ទងក្នុងវិស័យបដិសណ្ឋារកិច្ច
- សេវាកម្មប្រណីត
- ការប្រើប្រាស់សម្ភារបរិក្ខារក្នុងចង្ហាន់
- ជំនាញប្រើកាំបិត និងរបៀបកាត់
- ចំណេះដឹងលើមុខម្ហូប
- ការរៀបចំអាហារត្រជាក់
- ការរៀបចំអាហារក្តៅ
- ជំនាញកាត់សាច់
- ជំនាញលាងសម្អាត
- របៀបធ្វើស៊ុប និងស្តុក
- អនាម័យ សន្តិសុខ និងសុវត្ថិភាពក្នុងហាង។

ចំនាញក្នុងការច្នៃផលិតផល

- តួនាទីជាអ្នកផ្សព្វផ្សាយ
- ការប្រើប្រាស់ឧបករណ៍ និងសម្ភារផ្សព្វផ្សាយ
- ប្រភព និងប្រភេទគ្រាប់កាហ្វេ
- ចំណេះដឹងអំពីគ្រឿងផ្សំ
- រូបមន្ត និងរបៀបនៃការផ្សព្វផ្សាយ
- ការបម្រើសេវាកម្មកាហ្វេ
- ការថែទាំបរិក្ខារ ម៉ាស៊ីនកាហ្វេ និងឧបករណ៍ផ្សេងៗ
- ដំណើរការបើក និងបិទហាងកាហ្វេ។

លក្ខខណ្ឌជ្រើសរើសសិក្ខាកាម៖

- មានអាយុចាប់ពី១៦ឆ្នាំឡើងទៅ
- បុគ្គលិកដែលខ្វះជំនាញ និងកំពុងបម្រើការងារតាមសណ្ឋាគារ និងភោជនីយដ្ឋាន
- មកពីគ្រួសារដែលមានស្ថានភាពក្រីក្រ
- មានទីកន្លែងកំណើតនៅក្នុងខេត្តគោលដៅ
- ចេះអាន និងសរសេរភាសាខ្មែរ
- អាចចូលរួមវគ្គបណ្តុះបណ្តាលពេញលេញទៅតាមចំនួនថ្ងៃដែលបានកំណត់។

កម្មវិធីអភិវឌ្ឍន៍ចំនាញ

ទំនាក់ទំនងតាមបណ្តាញទូរស័ព្ទ

ស្នូលនៅទីនេះ៖

www.swisscontact.org

Swisscontact Cambodia

លេខព្រឹត្តិការណ៍លើកទី២៖ វ៉ៃវ៉ៃកា ឆ្នាំ២០២២