ព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា

ជាតិ សាសនា ព្រះមហាក្សត្រ

ក្រសួងកសិកម្ម រុក្ខាប្រមាញ់ និង នេសាទ

បទដ្ឋានអនុវត្តបច្ចេកវិទ្យា

បច្ចេកទេសធ្វើមេស្ព័រផ្សិត

រៀបចំដោយ នាយកដ្ឋានផ្សព្វផ្សាយកសិកម្ម

សហការជាមួយ មន្ទីរកសិកម្ម ខេត្តបាត់ដំបង

ឧបត្ថម្ភដោយ គំរោងការផ្សព្វផ្សាយកសិកម្មកម្ពុជា-អូស្ត្រាលី

រៀបរៀងដោយៈ លោក ប៉ុញ ឧត្តម
មន្ទីរកសិកម្ម ខេត្តបាត់ដំបង
ទូរស័ព្ទៈ ០៩២៧៤២៤៧៩
អ៊ីម៉ែលៈ oteebtb@online.com.kh

កាលបរិច្ឆេទៈ ខែ កក្កដា ឆ្នាំ ២០០៦

© រក្សាសិទ្ធិគ្រប់យ៉ាងៈ គ្រប់បទដ្ឋានអនុវត្តបច្ចេកវិទ្យា (បអប) ទាំងអស់រួមទាំងឯកសារនេះជាកម្មសិទ្ធិរបស់ក្រសួងកសិកម្ម រុក្ខាប្រមាញ់ និងនេសាទ ហើយសំរេចផ្តល់អោយនាយកដ្ឋានផ្សព្វផ្សាយកសិកម្មធ្វើជាម្ចាស់កម្មសិទ្ធិ ។ រាល់សំណើសុំផលិតបន្ថែមត្រូវសុំការអនុញ្ញាតសិទ្ធិជាមុន ពីនាយកដ្ឋានផ្សព្វផ្សាយកសិកម្ម ។

បុព្វកថា

ក្រសួងកសិកម្ម រុក្ខាប្រមាញ់ និង នេសាទ ក្រោមកិច្ចសហការគាំទ្រពីទីភ្នាក់ងារអូស្ត្រាលីសម្រាប់ការអភិវឌ្ឍន៍អន្តរជាតិ (AusAID) តាមរយៈគំរោងការផ្សព្វផ្សាយកសិកម្ម កម្ពុជា-អូស្ត្រាលី ជំហានទី២ (២០០១-២០០៦) ដែល មានគោលដៅពង្រឹងស្ថាប័ន និងប្រព័ន្ធផ្សព្វផ្សាយកសិកម្មនៅកម្ពុជា បានខិតខំយ៉ាងពេញទំហឹងដើម្បីធ្វើការពង្រឹងសមត្ថភាពមន្ត្រីផ្សព្វផ្សាយកសិកម្ម ការរៀបចំកសាងផែនការផ្សព្វផ្សាយកសិកម្មស្របតាមគោលនយោបាយវិមជ្ឈការ និងវិសហមជ្ឈការរបស់រាជរដ្ឋាភិបាលតាមរយៈការវិភាគប្រព័ន្ធកៀត្រ-បរិស្ថានថ្នាក់ឃុំសង្កាត់ និងបានចងក្រងជាបទដ្ឋានអនុវត្តបច្ចេកវិទ្យានេះឡើង។

បទដ្ឋានអនុវត្តបច្ចេកវិទ្យានេះបានចងក្រងដោយអ្នកជំនាញឯកទេស (Subject Matter Specialist) នឹងត្រូវបានឆ្លងការពិនិត្យ ពិគ្រោះយោបល់ និងឯកភាពយល់ព្រមពីគណៈកម្មការបច្ចេកទេសដែលមានសមាសភាពមកពីនាយកដ្ឋានជំនាញនានា នៃក្រសួងកសិកម្ម រុក្ខាប្រមាញ់ និង នេសាទ និងអ្នកពាក់ពន្ធ័ផ្សេងៗទៀត។ ឯកសារដ៏មានសារៈសំខាន់នេះគឺជាឯកសារគោលដែលពិពណ៌នាអំពី ព័ត៌មាន បច្ចេកទេស វិធីសាស្ត្រ នីតិវិធី និងផែនការថវិកាចំណាយសម្រាប់ជួយដល់មន្ត្រីកសិកម្មស្រុក និងភ្នាក់ងារប្រតិបត្តិនៅមូលដ្ឋាននានាយកទៅប្រើប្រាស់ក្នុងការបណ្តុះបណ្តាល និងផ្សព្វផ្សាយបច្ចេកទេស ថ្មីៗក្នុងបំណងផ្ទេរចំណេះដឹង ព័ត៌មាន និងបច្ចេកវិទ្យាកសិកម្មតាមគ្រប់រូបភាពឱ្យបានជ្រួតជ្រាបដល់ប្រជាកសិករ និង ផលិតករដែលរស់នៅក្នុងតំបន់មានសក្តានុពលភាពស្របតាមលក្ខខណ្ឌភូមិសាស្ត្រ សេដ្ឋកិច្ចសង្គម និងតម្រូវការចាំបាច់ជាក់លាក់នៅមូលដ្ឋាន ។

ដូច្នេះបទដ្ឋានអនុវត្តបច្ចេកវិទ្យានេះ មានសារៈប្រយោជន៍ជារួមសម្រាប់មន្ត្រីកសិកម្មខេត្ត-ក្រុង យកទៅប្រើប្រាស់ក្នុងការចូលរួមដោះស្រាយបញ្ហាចំពោះមុខ ដែលប្រជាកសិករយើងកំពុងប្រឈមមុខនៅក្នុងការធ្វើផលិតកម្មកសិកម្ម ពិពិធកម្មកសិកម្ម ដើម្បីធានាសន្តិសុខស្បៀង និងបង្កើនប្រាក់ចំណូលគ្រួសារ ជាពិសេសរួមចំណែកកាត់បន្ថយភាពក្រីក្រ ស្របតាមយុទ្ធសាស្ត្រចតុកោណរបស់រាជរដ្ឋាភិបាល ។

ក្រសួងកសិកម្ម រុក្ខាប្រមាញ់ និងនេសាទ គាំទ្រនូវឯកសារបទដ្ឋានអនុវត្តបច្ចេកវិទ្យានេះ ដែលជាឯកសារគោលសម្រាប់មន្ត្រីកសិកម្មស្រុក ខេត្ត-ក្រុង អង្គការក្រៅរដ្ឋាភិបាល ភ្នាក់ងារប្រតិបត្តិនានានៅមូលដ្ឋាន និងអ្នកពាក់ព័ន្ធទាំងអស់យកទៅអនុវត្តក្នុងការផ្ទេរបច្ចេកវិទ្យាដល់ប្រជាកសិករនៅជនបទឱ្យទូលំទូលាយនិងទទួលបានផ្លែផ្កាល្អប្រសើរប្រកបដោយក្តីសង្ឃឹម។

រដ្ឋមន្ត្រី

អារម្ភកថា

ពាក្យពេញនៃ បអប គឺ “បទដ្ឋានអនុវត្តបច្ចេកវិទ្យា”។ បអប ពន្យល់ពីរបៀបអនុវត្តបច្ចេកវិទ្យា ដើម្បីជួយដោះស្រាយបញ្ហាផ្នែកកសិកម្មរបស់កសិករ។ បអប ផ្ទុកនូវព័ត៌មានបទដ្ឋាន និងសំភារៈសម្រាប់ឱ្យមន្ត្រីផ្សព្វផ្សាយផ្ទេរបច្ចេកវិទ្យានេះទៅកសិករ។ គោលគំនិតនៃបអប គឺដើម្បីផ្សព្វផ្សាយដល់ឃុំ ស្រុក និងខេត្តនៅទូទាំងព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា។ បអប ត្រូវបានគេសរសេរសម្រាប់អោយមន្ត្រីផ្សព្វផ្សាយ អង្គការក្រៅរដ្ឋាភិបាល និងផ្នែកផ្សេងៗទៀត ដែលបំរើការនៅក្នុងវិស័យអភិវឌ្ឍន៏កសិកម្ម នៅតាមមូលដ្ឋានប្រើប្រាស់។ បអប មានលក្ខណៈដូចខាងក្រោមនេះ ៖

- អាចបត់បែនបាន-បអប អាចយកទៅអនុវត្តបាននៅគ្រប់ទីកន្លែងក្នុងព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា
- សាមញ្ញ-បអប អាចប្រើប្រាស់បានដោយគ្រប់ផ្នែកដែលបំរើការនៅតាមមូលដ្ឋាន
- ងាយយល់-ងាយស្រួលក្នុងការផ្តល់នូវព័ត៌មានសំខាន់ៗ

បអប ត្រូវបានកំណត់អាទិភាពដោយផ្អែកទៅតាមបញ្ហាផ្នែកកសិកម្មសំខាន់ៗរបស់កសិករតាមរយៈប្រភពជាច្រើន ដូចជា ប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងព័ត៌មានរបស់នាយកដ្ឋានផ្សព្វផ្សាយកសិកម្ម (FSMIS) ដែលផ្ទុកនូវព័ត៌មានសំខាន់ៗ របស់កសិករ។ បញ្ហាផ្នែកកសិកម្មរបស់កសិករត្រូវបានគេវិភាគតាមរយៈការវិភាគប្រព័ន្ធកេ្សត្រ-បរិស្ថាន ថ្នាក់ឃុំ (AEA) នៅទូទាំងព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា។ បអប មាននៅតាមស្ថាប័ននានា ដូចខាងក្រោមៈ

- វិទ្យាស្ថានស្រាវជ្រាវជាតិ
- ក្រុមកសិករ
- អង្គការក្រៅរដ្ឋាភិបាល
- ទីភ្នាក់ងារស្រាវជ្រាវអន្តរជាតិ
- កម្មវិធីផ្សព្វផ្សាយ
- ម្ចាស់ជំនួយ
- ផ្នែកឯកជន

បអប ត្រូវបានគ្រប់គ្រងដោយនាយកដ្ឋានផ្សព្វផ្សាយកសិកម្មនៃក្រសួងកសិកម្ម រុក្ខាប្រមាញ់ និងនេសាទ។ បអប ត្រូវបានសរសេរដោយអ្នកឯកទេសដែលមានបទពិសោធន៍នៅក្នុងព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា ។ ដូច្នេះ បអប ផ្ទុកនូវបទពិសោធន៍ល្អៗសម្រាប់អនុវត្តបច្ចេកវិទ្យា។ បអប ត្រូវបានឆ្លងកាត់ការត្រួត ពិនិត្យរបស់ក្រុមការងារ បអប បន្ទាប់មកអនុម័ត និងអនុញ្ញាតដោយក្រសួងកសិកម្ម រុក្ខាប្រមាញ់ និងនេសាទ សម្រាប់ប្រើប្រាស់នៅតាមមូលដ្ឋាន។

បច្ចេកទេសធ្វើមេស្ល័រផ្សិត

១.សេចក្តីផ្តើម .... Error! Bookmark not defined.

១.១ ទិសដៅ .... **Error! Bookmark not defined.**

១.២ តម្រូវការបរិស្ថាន .... **Error! Bookmark not defined.**

២. គោលការណ៍បច្ចេកទេស 3

២.១ ការជ្រើសរើសពូជផ្សិតចំលង (បន្ទាត់) ធ្វើមេស្ល័រ 3

២.១.១ របៀបផ្សំល្បាយសារាយពីដំឡូងបារាំង : 3

២.២.២ វិធីផ្សំល្បាយសារាយពីការ៉ុត: 4

២.២.៣ របៀបធ្វើល្បាយ 4

២.២.៤ របៀបចំហុយដបឬបំពង់កែវល្បាយសារាយ 6

២.២.៥ របៀបធ្វើ ឆ្នុកសំឡី 7

២.២ របៀបចំលងជាលិកាផ្សិតនៅក្នុងល្បាយសារាយ 7

២.៣ វិធីធ្វើកំប៉ុស្តិ៍មេផ្សិតចំបើង 11

២.៣.១ ល្បាយមេពីជញ្ជ្រាំង 11

*២.៣.២ -ល្បាយមេពីស្នូលគ .... **Error! Bookmark not defined.***

២.៣.៣ ល្បាយមេពីអង្កាម 12

២.៣.៤ វិធីធ្វើល្បាយកំប៉ុស្តិ៍ ផ្សិតអំបោះ 13

២.៣.៥ របៀបចំហុយកំប៉ុស្តិ៍ 14

២.៣.៦ វិធីបញ្ចូលមេស្ល័រផ្សិតចំបើងទៅក្នុងកំប៉ុស្តិ៍ 16

២.៣.៧ វិធីបញ្ចូលមេស្ល័រផ្សិតអំបោះទៅក្នុងកំប៉ុស្តិ៍ 17

២.៣.៨ ការថែទាំ 18

២.៣.៩ ការប្រមូលផល 19

២.៤ លក្ខណៈវិនិច្ឆ័យសម្រាប់ធ្វើការជ្រើសរើស 19

២.៥ ការវិភាគសេដ្ឋកិច្ច 20

ថ្លៃដើមថេរ (ចំណាយថេរ) 20

ថ្លៃដើមអថេរ ចំណាយអថេរ) 20

ការវិភាគសេដ្ឋកិច្ចទៅលើកំប៉ុស្តិ៍ផ្សិតអំបោះ ១២០ កញ្ចប់ 21

៣.វិធីសាស្ត្រផ្សព្វផ្សាយ .... Error! Bookmark not defined.

៣.១ ការចូលរួមរបស់ស្ត្រីក្នុងការផលិតមេស្ល័រផ្សិត 25

ឯកសារយោង .... Error! Bookmark not defined.

បច្ចេកទេសផលិតមេស្ព័រផ្សិតចំបើង និងមេស្ព័រផ្សិតអំបោះ

១-សេចក្តីផ្តើម

ទោះបីជាផលិតកម្មផ្សិតត្រូវបានអនុវត្តន៍តាំងពីបូរាណកាលមកក៏ដោយ តែលទ្ធផលដែលទទួលបានពុំត្រូវបានបំពេញតម្រូវការសម្រាប់ពេលបច្ចុប្បន្ននេះឡើយ ។ ការអនុវត្តន៍ជាលក្ខណៈបែបបូរាណដែលភាគច្រើនបានពឹងទៅលើធម្មជាតិធ្វើអោយផលិតកម្មផ្សិតទទួលបាននូវទិន្នផលទាបនិងពុំមានស្ថេរភាព ។

ផ្សិតជាប្រភេទរុក្ខជាតិម្យ៉ាងដែលមានអាហាររូបត្ថម្ភខ្ពស់ ហើយព្រមទាំងផ្តល់ផលប្រយោជន៍យ៉ាងច្រើនដល់មនុស្ស។ ផ្សិតផ្សំឡើងដោយសារធាតុរ៉ែសំខាន់ៗជាងសាច់ពណ៌ក្រហម មានសារធាតុខ្លាញ់តិចព្រមទាំងជាប្រភពមួយនៃ ប្រូតេអ៊ីន ។ តាមការស្រាវជ្រាវនៃវេជ្ជសាស្រ្តបានបង្ហាញអោយឃើញថា ផ្សិតមានសារធាតុសំខាន់ៗដូចជា Eritadenine, ជាដើមដែលជួយការពារការបង្កើនជាតិខ្លាញ់នៅក្នុងសរសៃឈាម។

ផ្សិតដុះលូតលាស់នៅក្នុងបរិស្ថានធម្មជាតិសើម, មិនស្ងួតឬក្រៀម។ កត្តាដទៃទៀតដូចជា សីតុណ្ហភាព, ពន្លឺ, ប្រភេទពូជនិងវិធីសាស្រ្តនៃការដាំដុះក៏មានសារៈសំខាន់ណាស់ដែរ ក្នុងការធ្វើអោយប្រែប្រួលកំរិតនៃការលូតលាស់របស់ផ្សិត។ ឧទាហរណ៍ ផ្សិតអំបោះដុះក្នុងលក្ខខណ្ឌអាកាសធាតុក្តៅល្មមនិងសើម, ផ្សិតត្រចៀកកណ្តុរត្រូវការអាកាសធាតុក្តៅ ចំណែកឯផ្សិតចំបើងត្រូវការលក្ខខណ្ឌសីរាង្គកំប៉ុស្តិ៍ពុកផុយព្រមទាំងមិនត្រូវការលក្ខខណ្ឌងងឹតឡើយដើម្បីលូតលាស់បានប្រសើរ។

តម្លៃទីផ្សារនៃផលិតផលផ្សិតគឺប្រែប្រួលទៅតាមរដូវ ជាពិសេសនៅក្នុងរដូវភ្លៀងធ្លាក់នៅពេលដែលលក្ខខណ្ឌធម្មជាតិមិនអំណោយផលនិងការដាំដុះមានលក្ខណៈពិបាក ជាទូទៅតម្លៃនៃផលិតផលផ្សិតកើនឡើង។ ដូចនេះដើម្បីឆ្លើយតបទៅនឹងតម្រូវការទីផ្សារ និងទទួលបាននូវប្រាក់កំរៃខ្ពស់ អ្នកដាំទាំងឡាយគួរតែផ្លាស់ប្តូរនូវវិធីសាស្រ្តក្នុងការដាំដុះផ្សិត និងធ្វើការជ្រើសរើសនូវប្រភេទផ្សិតដែលអាចងាយស្រួលនិងសមស្របទៅនឹងរដូវកាលការដាំដុះ។

លទ្ធផលនៃការធ្វើបង្ហាញថ្មីៗនេះស្តីពីបច្ចេកទេសនិង វិធីសាស្រ្ត ដែលផ្តោតទៅលើផលិតកម្មមេស្ព័រនិងផលិតកម្មផ្សិតបានបង្ហាញអោយឃើញថា ការដាំដុះផ្សិតដើម្បីទទួលបានប្រាក់កំរៃខ្ពស់ហើយកាត់បន្ថយការពឹងផ្អែកទាំងស្រុងទៅលើធម្មជាតិនោះ ជាពិសេសបើចង់បានផលិតផលផ្សិតជាដំបូងគេត្រូវផលិតមេស្ព័រជាមុនដែលផ្សំពីសារធាតុផ្សេងៗសម្រាប់ធ្វើសំយោគទៅជាល្បាយមួយពេញលេញ។

និសដៅ

- ដើម្បីផលិតមេស្ព័រផ្សិតចំបើង និង មេស្ព័រផ្សិតអំបោះសមស្របទៅនឹងបរិស្ថានជនបទ
- ដើម្បីបង្កើតឱកាសការងារក្រៅកសិដ្ឋានសម្រាប់កសិករ
- ដើម្បីបង្កើនប្រភពប្រាក់ចំណូលបន្ថែមសម្រាប់កសិករ

តម្រូវការបរិស្ថាន

- **ប៉េហាស pH**

ផ្សិតត្រូវការកំរិតប៉េហាសផះផ្សេងៗគ្នាភាគច្រើនដែលផ្សិតដុះលូតលាស់ល្អគឺនៅក្នុងកំរិតប៉េហាសពី៣-៧

- **សីតុណ្ហភាព**

លក្ខខណ្ឌប្រសើរបំផុតសម្រាប់ផ្សិត គឺវីសូហ្វីលិក ដែលដុះលូតលាស់ក្នុងសីតុណ្ហភាពជាមធ្យមពី ២០-២៥ ។

- **ពន្លឺ**

គ្មានផ្សិតណាដែលអាចផលិតចំណីអាហារបានដោយខ្លួនវាទេ ដូចនេះ វាត្រូវពឹងផ្អែកទៅលើរុក្ខជាតិដែលងាប់ ។ ដូច្នេះហើយវាមិនត្រូវការពន្លឺសម្រាប់ធ្វើរស្មីសំយោគឡើយ ជាពិសេសក្នុងដំណាក់កាលដុះលូត លាស់នៃសរសៃស័្ពរផ្សិតនៅពេលដែលពន្លឺទាំងនោះមានដំណើរការតិចទៅៗ។ ភាគច្រើនប្រការដែលសម ស្របបំផុតសម្រាប់ការលូតលាស់នៃផ្សិត គឺក្នុងស្ថានភាព ឬលក្ខខណ្ឌងងឹតប៉ុន្តែពន្លឺដែលវាត្រូវការចាំបាច់ គឺនៅក្នុងដំណាក់កាលដុះចេញរូបរាងជាផ្សិត ។

- **ខ្យល់អាកាស**

ខ្យល់អាកាសមានសារៈសំខាន់ចំពោះផ្សិតទាំងអស់ នៅក្នុងពេលដែលវាដុះលូតលាស់ក្នុងបំពង់សាក ដប ឬថង់ប្លាស្ទិក ដែលអាចទទួលអុកស៊ីហ្សែនបានគ្រប់គ្រាន់តាមរយៈឆ្នុកសំឡី ឆ្នុកដបធូរ ឬ ថង់ប្លាស្ទិក ។

- **ការស្រោចស្រព**

ក្នុងដំណាក់កាលនៃផលិតកម្មមេស័្ពរផ្សិត បរិមាណនៃទឹក គឺ ត្រូវការតិចតួច ។ ជាទូទៅគឺត្រូវការទឹក (ទឹកបរិសុទ្ធ) ចំនួន ១ លីត្រ សម្រាប់ផ្សំល្បាយដំឡូងបារាំងជាមួយនឹងសារាយ ជាជំហានដំបូងក្នុងការ កាត់ជាលិកាផ្ទៃកខាងក្នុងនៃផ្សិត សម្រាប់ការចំលងស័្ពរផ្សិត។ ប៉ុន្តែចំពោះការស្រោចស្រពផ្សិតដែលស្ថិត ក្នុងដំណាក់កាលផលិតកម្មផ្សិតនោះ គឺត្រូវការប្រើប្រាស់ប្រដាប់បាញ់ទឹក ។ ការស្រោចស្រពត្រូវបានធ្វើឡើងអាស្រ័យទៅនឹងស្ថានភាពសំណើមបរិយាកាសជុំវិញ ។ ប្រសិនបើសំណើមទាបនោះ ការស្រោចស្រព គួរតែធ្វើការស្រោចស្រពឱ្យបានញឹកញាប់ ប៉ុន្តែចំពោះសំណើមដែលខ្ពស់ជាង ៨០% នោះ មិនត្រូវធ្វើការស្រោចស្រពទឹកញឹកញាប់ឡើយ ។

ជាងនេះទៅទៀត ទឹកត្រូវការចាំបាច់បំផុត សម្រាប់លាយល្បាយកំប៉ុស្តិ៍ផ្សិត ។ ទឹកដែលមានគុណភាពល្អប្រសើរគឺទឹកដែលស្ថិតក្នុងកំរឹតប៉េហាស់ណឺត វាគួរតែមិនមែនជាអាស៊ីដ ឬ បាសខ្លាំង ហើយក៏ពុំមានសារធាតុអំបិលខនិជ ឬ សារធាតុដែលធ្វើឱ្យមានការប៉ះពាល់ដល់ជំរកនៃការដុះលូតលាស់របស់ផ្សិតនៅពេលដែលយើងធ្វើការរៀបចំកំប៉ុស្តិ៍ផ្សិត (ទឹកត្រូវបានប្រើប្រហែល ៦០-៧០%)។

- **រោងផ្សិត**

  រោងផ្សិតពុំត្រូវធ្វើធំពេកទេ ឬ ខ្យល់បក់ខ្លាំងអាចធ្វើឱ្យប៉ះពាល់ដល់ការដុះលូតលាស់នៃផ្សិត ។ រោងផ្សិតធំពេកអាចធ្វើឱ្យលំបាកក្នុងការសំអាត ព្រមទាំងពាក់ព័ន្ធយ៉ាងខ្លាំងទៅនឹងការកើតមានឡើងនូវជម្ងឺ ដែលអាចបំផ្លាញដល់ការលូតលាស់របស់ផ្សិត ។ ចំពោះផលិតកម្មមេស្ព័រផ្សិត មិនត្រូវការរោងធំឡើយ គឺយើងត្រូវការទីកន្លែងដែលមានខ្យល់គ្រប់គ្រាន់ និង មិនប៉ះពាល់ពន្លឺថ្ងៃ ។

២. គោលការណ៍បច្ចេកទេស

២.១ ការជ្រើសរើសពូជផ្សិតចំលង (បង្កាត់) ធ្វើមេស្ព័រ

ការជ្រើសរើសពូជផ្សិតចំបើងសម្រាប់ធ្វើការផ្សាំគឺគេយកពូជក្រពុំ (ដុះកងពំនូកចំបើងដែលដុះពីធម្មជាតិឬពូជផ្សិតចេញការបណ្តុះ។ ពូជផ្សិតដែលជ្រើសរើសយក គឺគេកំណត់យកទម្ងន់ចាប់ពី៣០ ទៅ ៥០ក្រាម ផ្ទៃកនៃកំពូលមួកផ្សិតមានពណ៌ប្រផេះ រលោង គ្មានជាំឬស្រាំ គ្មានប្រេះមាត់ចាប ។ បើពូជផ្សិតនោះមានលក្ខណៈពុំសមស្របគេមិនយកទៅធ្វើការចំលងទេ គេយកពូជណាដែលល្អ ស្អាត និងគុណភាពខ្ពស់។

ចំពោះផ្សិតអំបោះ ត្រូវជ្រើសរើសយកពូជណាដែលមានទំហំធំល្អ (ថ្លោស១ល្អ) មិនជាំ ឬ បាក់ ស្រស់ៗ ដែលមានគុណភាពខ្ពស់ (មើលរូបភាពទី១) ។

រូបទី១ ពូជផ្សិតចំបើងដែលបានជ្រើសរើសសម្រាប់យកទៅបង្កាត់ ពូជផ្សិតអំបោះដែលត្រូវយកទៅធ្វើការបង្កាត់

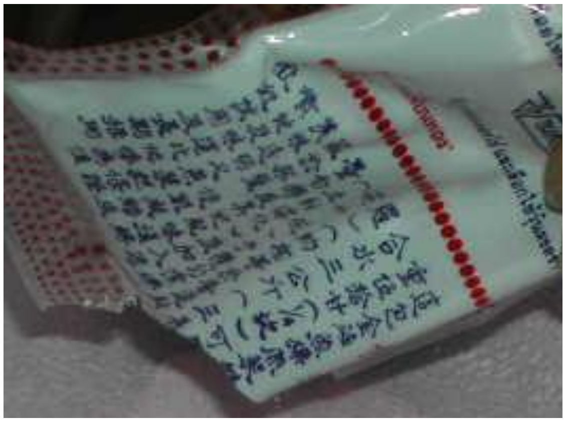
២.១.១ របៀបផ្សំល្បាយសារាយពីដំឡូងបារាំង

ក្នុងដំណើរការផលិតមេផ្សិតជាបឋមយើងត្រូវដឹងថា “ មេផ្សិតក៏មានតម្រូវការសារធាតុចិញ្ចឹមសម្រាប់ការរីកលូតលាស់ដែរ ។ ដូច្នេះយើងត្រូវធ្វើការផលិតនូវសារាយចិញ្ចឹមជាមុនសិនពីព្រោះសារាយនេះគឺជាសារធាតុចិញ្ចឹមយ៉ាងសំខាន់សម្រាប់ធ្វើអោយមេផ្សិតដុះលូតលាស់។

រូបមន្តនិងវត្ថុធាតុផ្សំសម្រាប់ផលិតល្បាយសារាយរួមមាន(សម្រាប់ចំនួនន ១៨ ដប)

- ដំឡូងបារាំង = ២០០ ក្រាម
- ម្សៅសារាយឬចាហួយកញ្ចប់ = ១០ ក្រាម
- ត្លុយកូស = ២០ ក្រាម
- ទឹកស្អាត (ទឹកបរិសុទ្ធ) = ១ លីត្រ

ម្សៅគ្លុយកូស



ម្សៅសារាយឬចាហួយ(រូបត្រី)

ដំឡូងបារាំងដែលចិតរួច

២.២.២ វិធីផ្សំល្បាយសារាយពីការ៉ុត

រូបមន្តនិងវត្ថុធាតុផ្សំសម្រាប់ផលិតល្បាយសារាយរួមមាន(សម្រាប់ចំនួន ១៨ ដប)

- មើមការ៉ុត = ២០០ ក្រាម
- ម្សៅសារាយឬចាហួយកញ្ចប់ = ១០ ក្រាម
- ត្លុយកូស = ២០ ក្រាម
- ទឹកស្អាត (ទឹកបរិសុទ្ធ) = ១០០០ មីលីលីត្រ ឬ ១ លីត្រ

២.២.៣ របៀបធ្វើល្បាយ

ការ៉ុតឬដំឡូងបារាំងត្រូវយកទៅចិតសំបកឱ្យស្អាតរួចលាងទឹកហើយចិតជារាងចង្វារមូល(ទំហំ២ខ៥ស.ម)រួចយកទៅដាក់ក្នុងឆ្នាំងដោយចាក់ទឹកស្អាតចំនួន១លីត្រ។ បន្ទាប់មកយកទៅចំអិនលើចង្ក្រានរយៈពេល១ម៉ោង(ឬពិនិត្យមើលដំឡូង នោះឆ្អិនហើយឬនៅ) ទើបស្រង់យកដំឡូងចេញពីឆ្នាំង រួចហើយត្រូវទុកឱ្យទឹកដំឡូងនោះត្រជាក់ និងកករដំឡូងរងធ្លាក់ទៅក្រោមសិនទើបធ្វើការត្រងច្រោះទឹកដំឡូងនោះដោយស្បៃស្អាត (មិនឱ្យមានដោយកាកដំឡូងឡើយ)។ ពេលនោះយើង ពិនិត្យឃើញបរិមាណទឹកនោះពុំគ្រប់ ១ លីត្រឡើយ ដូច្នេះយើងត្រូវបន្ថែមបរិមាណទឹកបង្គ្រប់១លីត្រវិញ ។

បន្ទាប់មកទៀតចាក់ទឹកដំឡូងនោះទៅក្នុងឆ្នាំងវិញ និងចាក់ម្សៅសារ៉ាយ,ម្សៅគ្លុយកូសចូលបន្ថែមទៀតដោយធ្វើការ កូរឱ្យរលាយសព្វល្អនៅលើភ្លើងរយៈពេល ១៥-២០នាទី (គឺជាការកូរតាំងតែពីពេលចាក់សារាយចូលក្នុងទឹកដំឡូងបារាំងដោយ

មិនរង់ចាំឱ្យទឹកដំឡូងនោះក្តៅជាមុនទើបយើងចាប់ផ្តើមកូរនោះឡើយ ។ បើយើងរង់ចាំទម្រាំទឹកឡើងក្តៅ នោះវាអាចធ្វើអោយសារាយឬចាហួយយើងឡើងកកដុំៗ ដែលបណ្តាលេអោយល្បាយសារាយមានគុណភាពមិនល្អឡើយ ។

ការច្រោះទឹកដំឡូងបារាំង

ការចាក់ម្សៅសារាយនិងគ្លុយកូសលាយជាមួយទឹកដំឡូងបារាំង

ការកូរទឹកដំឡូងបារាំងជាមួយម្សៅសារាយ

ក្រោយពីការកូរសារាយ(ដាច់ទឹក)រួចរាល់ហើយ យើងត្រូវចាក់ច្រោះសារាយនោះដោយសៃ្បម្តងទៀតទើបយើងចាក់ផ្ទេរចូលទៅក្នុងដបសំប៉ែត ឬ បំពង់កែវ ឱ្យបានយ៉ាងរហ័សបំផុត (កំរាស់ប្រហែល ២-៣ សង្ទីម៉ែត្រ ពីបាតដបសំប៉ែត) បន្ទាប់មកទៀតត្រូវញាត់សំឡីក្នុងមាត់ដបឱ្យណែន (ទង្វើនេះបើសិនជា យឺតយ៉ាវនោះ អាចធ្វើឱ្យសារ៉ាយរបស់យើងកក)។ ក្នុងការចាក់សារាយចូលទៅក្នុងដបនោះ យើងត្រូវជៀសវាងកុំឱ្យសារ៉ាយប្រឡាក់មាត់ដបដើម្បីការពារការឆ្លងមេរោគពីខាងក្រៅដបចូលទៅក្នុងដបបាន។

ក្នុងករណីដែលសារាយនោះកកយើងពិបាកក្នុងការចាក់បញ្ចូលទៅក្នុងដបយើងអាចធ្វើចិតកាត់សារាយ នោះជាដុំ តូចៗ ហើយចាប់យកទៅដាក់ក្នុងដបដោយញាត់ឆ្នុកសំឡីឱ្យជិតទើបយើងយកទៅចំហុយក្នុងឆ្នាំងអូតូក្លាវ ពេលនោះ សារាយដែលកកនឹងរលាយវិញក្រោមសីតុណ្ហភាពដ៏ខ្ពស់នៅក្នុងឆ្នាំងចំហុយ ។

ការច្រោះល្បាយសារាយ

ការរៀបចំល្បាយសារាយ

ការរៀបចំល្បាយសារាយចូលទៅក្នុងដប

២.២.៤ របៀបចំហុយដបឬចំពង់កែវល្បាយសារាយ

ក្រោយពីការចាក់បញ្ចូលសារាយទៅក្នុងដបរួចរាល់ហើយនោះ យើងត្រូវយកឆ្នុកសំឡីញាត់អោយបានតឹងល្អ ហើយយកដបសារាយទាំងនោះទៅតំរៀបនៅក្នុងឆ្នាំងអូតូក្លាវក្នុងលក្ខខណ្ឌបញ្ឈរដោយដាក់ឆ្នុងសំឡីឡើងលើ។ ក្នុងករណី ដែលយើងប្រើបំពង់កែវ(កែវប៉េទ្រី) យើងត្រូវធ្វើការចងផ្គោបបំពង់កែវនោះរួចព្យួរបញ្ឈរក្នុងឆ្នាំងអូតូក្លាវ ជៀសវាងការ ដួលរលំ ។ ដុតភ្លើងចង្ក្រានឱ្យឆេះជាមុនសិន ទើបលើកឆ្នាំងអូតូក្លាវដាក់លើចង្ក្រានតាមក្រោយ (ក្នុងករណីពុំមានភ្លើងអគ្គិសនី) ។ រយៈពេលចំហុយ ចំនួន ៤៥ នាទី ដោយចែកចេញជា ៥ ដំណាក់កាល គឺ៖

- ដំណាក់កាលទី១ ចាប់តាំងពីពេលដុតភ្លើងចំហុយឆ្នាំងអូតូក្លាវ ជាដំបូងយើងត្រូវបើកចំហរវ៉ូប៊ីណេ (Exhaust Valve) នៃគំរបឆ្នាំងអូតូក្លាវរយៈពេល ១០-១៥ នាទី ។
- ដំណាក់កាលទី ២ បន្ទាប់ពី១៥ នាទី ក្រោយមកយើងឃើញមានចំហាយទឹកចេញពីឆ្នាំងតាមរន្ធនៃវ៉ូប៊ីណេនោះ ទុករយៈពេល ៥ - ៧ នាទី ថែមទៀត ដើម្បីឱ្យបាក់តេរី ឬ មេរោគផ្សេងៗដទៃទៀត ចេញពីក្នុងឆ្នាំងចំហុយ ទើបយើងចាប់ផ្តើមបិទវ៉ូប៊ីណេវិញ។
- ដំណាក់កាលទី ៣ បន្ទាប់ពីបិទវ៉ូប៊ីណេហើយនោះ យើងត្រូវធ្វើការត្រួតពិនិត្យនាឡិកាក្រិតដោយទុកឱ្យឡើងដល់កំរិត ០,១ គឺបានន័យថា យើងបង្កើនសីតុណ្ហភាពក្នុងឆ្នាំងចំហុយ។
- ដំណាក់កាលទី ៤ ក្នុងកំរឹតនាឡិកាឆ្នាំងចំហុយស្មើនឹង០,១នេះយើងពិនិត្យឃើញមានបន្ទះចំហាយទឹក តាមវ៉ូប៊ីណេសុវត្ថិភាព (Safety Valve) នៃឆ្នាំងអូតូក្លាវ ប៉ុន្តែយើងត្រូវទុកឱ្យផ្ទុះចំនួន ៣ ដង សិនទើបយើងធ្វើការបន្ថយភ្លើងចង្ក្រាន ដើម្បីបន្ថយកំរិតកំដៅក្នុងឆ្នាំងដោយទុកឱ្យក្រិតនៃនាឡិកាធ្លាក់នៅ ថេរ ត្រឹម ០,១ ហើយទុករយៈពេល ១៥ នាទី ទើបយើងពន្លត់ភ្លើងចង្ក្រាន។

ការតំរៀបដបល្បាយសារាយក្នុងឆ្នាំងអូតូក្លាវ

វ៉ូប៊ីណេបញ្ចេញចំហាយ

វ៉ូប៊ីណេសុវត្ថិភាព

- ដំណាក់កាលទី ៥ ក្រោយពេលពន្លត់ភ្លើងចង្ក្រានរួចទ្រនិចនាឡិកាចាប់ផ្តើមធ្លាក់ចុះសន្សឹមៗ រហូត ដល់លេខ ០ នៅពេលនោះយើងត្រូវបើកវ៉ូប៊ីណេ និង បើកគំរបឆ្នាំងអូតូក្លាវ រួចលើកដបចេញពីក្នុង ឆ្នាំងចំហុយយកមកដាក់តំរៀបដោយប្រើស្រោមដៃក្រណាត់ព្រោះដបឬបំពង់សារាយក្តៅយ៉ាងណាវិញ បើសិនជាយើងមិនបានប្រយ័ត្នអាចបណ្តាយអោយធ្លាក់បែកដបឬកែវល្បាយសារាយ។

- ការដាក់តំរៀបដបឬកែវល្បាយសារាយ គឺត្រូវធ្វើដោយប្រុងប្រយ័ត្នដោយដាក់ផ្តេកដប (មុំ២០ដឺក្រេ) ហើយកល់កដបកំពស់ ២-៣ សង្ទីម៉ែត្រ ទុករយៈ ពេល ១២ ម៉ោងសិនឬមួយយប់ទើបយើងអាចយកដប ឬបំពង់ល្បាយសារាយទាំងនោះទៅធ្វើការបង្កាត់ជាមួយនឹងជាលិកាផ្សិតបានដើម្បីផលិតជាមេស្ត័រ ។

២.២.៥ របៀបធ្វើ ឆ្នុកសំឡី

លាតដុំសំឡី រួចបេះយកតែមួយស្រទាប់ ទំហំប៉ុនបាតដៃ កាន់ទ្រូបន្ទះសំឡីនោះនៅដៃម្ខាង ដោយប្រើមេដៃសង្កត់ចំកណ្តាលបន្ទះសំឡីប្រើដៃម្ខាងទៀតបេះជាយសំឡីម្តងបន្តិច១ ជុំវិញមេដៃ សំឡីដែលបេះបាននោះត្រូវយកមកដាក់ចំចំណុចកណ្តាល (ពីក្រោមមេដៃ) នៃបន្ទះសំឡីនោះវិញរហូត ដល់បន្ទះសំឡីនោះនៅសល់ ២ ធ្នាប់ជុំវិញមេដៃយើង ។ បន្ទាប់មកទៀតយើងផ្គុំចង្អុលដៃនិងមេដៃជារង្វង់ (ប៉ាន់ប្រមាណមាត់ដបឬមាត់បំពង់ដែលយើងចង់ចុក) ។ យកបន្ទះសំឡីបានបេះរួចមកដាក់ពីលើរង្វង់នៃម្រាមដៃរបស់យើង រួចរុកបញ្ចូលសំឡីទៅក្នុងរង្វង់នោះ (ធ្វើរបៀបនេះ ដើម្បីឱ្យដុំសំឡីដែលយើងបេះបាននោះក្លាយជាស្នូលនៃបន្ទះសំឡី) ។

ប្រើមេដៃរុកស្នូលនោះណែន និងបត់ជាយបន្ទះសំឡីដែលនៅសល់ពីរង្វង់ម្រាមដៃយើងគ្របពីលើឱ្យជិតពេលនេះយើងបានរាងជាឆ្នុកហើយ ប៉ុន្តែនៅពេលយើងចុកមាត់ដប ឬ បំពង់នោះយើងត្រូវយកចុងម្ខាងដែលយើងបានបត់ជាយសំឡី ចូលគ្នានោះបញ្ចូលទៅខាងក្នុងមាត់ដប ឬ បំពង់សាក ឯម្ខាងទៀតដែលនៅ ខាងលើមានរាងមូលល្អ និង រឹងណែនដែលអាចជួយទប់ស្កាត់រំហួត ឬជប់សំណើម និងបាក់តេរីពី ក្រៅបានល្អប្រសើរ ។

ប្រសិនបើឆ្នុកនោះមានទំហំធំជាងមាត់ដប ឬ បំពង់នោះ យើងត្រូវធ្វើការច្របាច់ឆ្នុកផង រុញបញ្ចូលផងព្រមគ្នារហូតទាល់តែឆ្នុកនោះអាចចូលក្នុងដបឬបំពង់បានណែនល្អ ។

ប្រសិនបើឆ្នុកសំឡីនេះយើងធ្វើបានល្អ នោះការបង្កាត់មេស្ត័រផ្សិតអាចទទួលបានជោគជ័យច្រើន ហើយឆ្នុកសំឡីទាំងនោះអាចយកទៅប្រើបានច្រើនដងក្នុងដំណើរការផលិតនេះ ។

២.២ របៀបចំលងជាលិកាផ្សិតនៅក្នុងល្បាយសារាយ

ក.. សំភារះប្រើប្រាស់

- ទូរចំលង (បង្កាត់)
- ពូជផ្សិតល្អ (ក្រពុំ ស្រស់ ទំហំធំ)
- ចង្កៀងអាល់កុល
- កាំបិត , ឡាម
- ដង្កៀប
- កង្វារ
- ដបដាក់អាល់កុល
- ដែកកេះ
- ដបឬបំពង់សាក

សំភារៈខាងលើទាំងអស់ត្រូវយកទៅតំរៀបក្នុងទូរបង្កាត់រួចបាញ់អាល់កុលចូលក្នុងទូរ ហើយបិទទ្វារទូរឱ្យជិតទុករយៈ ពេល ៣-៥ នាទី ដើម្បីសំលាប់មេរោគផ្សេងៗដែលមាននៅក្នុងទូរបង្កាត់។

ខ. របៀបពុះជាលិកាផ្សិត និង របៀបបញ្ចូលក្នុងដប ឬបំពង់សាក

យកកាំបិត ឬឡាម ជ្រលក់អាល់កុល រួចដុតរោលភ្លើងនឹងចង្កៀងអាល់កុល រួចទុកវាអោយត្រជាក់បន្តិច ហើយពុះផ្សិតពីលើចុះក្រោម ជា២ចំណែក។

កាត់ផ្សិតត្រង់ចំណុចក ផ្សិតជា ៣ជ្រុង (ចំណុចកផ្សិតនេះមានអត្រាដំណុះខ្ពស់)យកដង្កៀបឬកង្វារជ្រលក់ អាល់កុល រួចដុតរោលភ្លើងជាមុនទើបអាចយកមក ចាប់ចំណិតផ្សិតដែលកាត់រួច នោះញ្ចូលទៅក្នុងដបសារាយភ្លាម ។ ដុតរោលឆ្នុកដបសារាយដើម្បីសំលាប់មេរោគ និងជាតិទឹកដែលជាប់នឹងឆ្នុកដប រួចចុកឆ្នុកនោះចូលមាត់ដបសារាយវិញឱ្យណែន ទុកមួយអន្លើ ។

អនុវត្តន៏របៀបនេះរហូតដល់អស់ដបសារាយដែលមានក្នុងទូរបង្កាត់។ ដបសារាយដែលបានកាត់ជាលិកាផ្សិតដាក់រួចរាល់ហើយនោះ ត្រូវយកចេញពីទូរ រក្សាទុកក្នុងកន្លែងដែលមាន សុវត្ថិភាព និង ហាមប៉ះពាល់ ។

គ. ជំហានសំខាន់ៗនៃវដ្តជីវិតមេស្ព័រផ្សិត

<u>ជំហានទី ១</u> មេទី១ ឬ មេទន់ គឺជាមេដែលគេបានកាត់ពីផ្សិតទៅដាក់ក្នុងដបសារាយ ។ មេទន់នេះគេមិនអាចយកទៅប្រើប្រាស់បានទេ ពីព្រោះវាងាយទទួលរងនូវការបំផ្លាញពីមេរោគផ្សេងៗទៀត។ មេទន់នេះគេរក្សាទុករយៈពេល ១៤ថ្ងៃ ដើម្បីទុកឱ្យស្ព័រផ្សិតដុះរាលដាលពេញពីលើសារាយក្នុងដបនិងអាចយកទៅប្រើបន្តធ្វើជាមេទី២ ទៀត ។

<u>ជំហានទី ២</u> ការកាត់សារាយដែលមានស្ព័រផ្សិត ពីមេទី១ ឬមេទន់ ជាដុំតូចៗ ទំហំ ១-២ ស.ម បញ្ចូលទៅក្នុងដប សារាយថ្មីមួយផ្សេងទៀត ហៅថា មេទី២ ។ ស្ព័រផ្សិតនឹងអាចដុះរាលដាលពេញលើផ្ទៃ សារាយថ្មីក្នុងរយៈពេល ១៣ ថ្ងៃដូចគ្នានឹងការធ្វើមេទន់ដែរ ។ មេទន់ ១ ដប គេអាចកាត់បំបែកចំលងទៅមេទី ២ បានចំនួន ២០ ដបយ៉ាងតិច ។

<u>ជំហានទី ៣</u> គឺជាការកាត់បំបែកសារាយដែលមានស្ព័រផ្សិតដុះរីករាលដាលហើយនោះជាដុំតូចៗ ពីមេ ទី២ ទំហំ ១-២ ស.ម ទៅដាក់ក្នុងដបសារាយថ្មីមួយទៀតនោះ ហៅថាមេទី៣ ហើយរក្សាទុករយៈពេល ១៣ថ្ងៃ ដូចមេទី២ ដែរ។

<u>ជំហានទី ៤</u> ការអនុវត្តន៏ដូចការធ្វើមេទី ២ - មេទី ៣ ដែរ ប៉ុន្តែមេទី ៤ នេះ គេអាចយកទៅបន្តជាមួយកំប៉ុស្តិ៍ មេផ្សិតបានពីព្រោះ មេទី៤ នេះ មានកំលាំងមាំមួនល្អ អាចធ្វើឱ្យផ្សិតដុះលូតលាស់បានច្រើន ។

<u>ជំហានទី ៥</u> គឺការយកសារាយពីមេទី៤ មកដាក់បញ្ចូលក្នុងដបសារាយថ្មីមួយទៀត គេហៅថា មេទី៥ ។ ការបំបែកផ្សិតពីមេទី៤ នេះមួយដប អាចដាក់បញ្ចូលក្នុងដបសារាយថ្មីបានចំនួន ២០ដប ហើយយកទៅតំរៀបរក្សាទុកក្នុង កន្លែងសុវត្ថិភាព និង ពុំមានការប៉ះពាល់ ក្នុងរយៈពេល ១៣ ថ្ងៃ ។

<u>ជំហានទី ៦</u> មេទី ៦ គឺយើងមិនអាចយកមេទី ៥ ទៅបំបែកចេញ ជាមេទី ៦ បានឡើយ ព្រោះស្ព័រផ្សិតនៃមេទី ៥ នោះមានអត្រាដំណុះទាប មិនដូចជាមេទី ៣ និង មេទី ៤ នោះទេ ។

បញ្ចាក់

យើងអាចសំគាល់មេទី ១ បានដោយសារយើងមើលទៅឃើញ មានដុំ ស្ព័រផ្សិតតូចដែលយើងបានចិតយកទៅដាក់ ។ ចំណែកមេទី ២ វិញនោះ គឺយើងសំគាល់បានដោយឃើញដុំស្ព័រសារាយមានទំហំធំជាងដុំស្ព័រផ្សិតមេទី១ ។ ក្នុងលក្ខណៈបន្ទាន់យើងអាចកាត់យកស្ព័រសារាយនៃដបណាមួយទៅបន្តទៅជំនាន់មួយទៀតនោះ យើងធ្វើបានដោយគ្រាន់តែយើងកាត់យកត្រង់ចំណុចដែលដុះស្ព័រពណ៌ស រីឯសារាយដែលពុំទាន់ដុះស្ព័រពណ៌សទេនោះយើងពុំអាចកាត់យកទៅបន្តបានឡើយ ។

ឃ. លក្ខណៈសំគាល់ស្ព័រផ្សិតចំបើង ឬ ផ្សិតអំបោះ

ស្ព័រផ្សិតចំបើង	ស្ព័រផ្សិតអំបោះ
សរសៃស្ព័រពណ៌ស ហើយស្តើង	សរសៃស្ព័រស ហើយក្រាស់
ស្ព័រមានរាងក្រហមព្រឿងៗ	ស្ព័រមានរាងជាស្រទាប់ ៗ ដូចរង្វង់ឥន្ទធនូ

ង. ស្ព័រផ្សិតដែលខូច

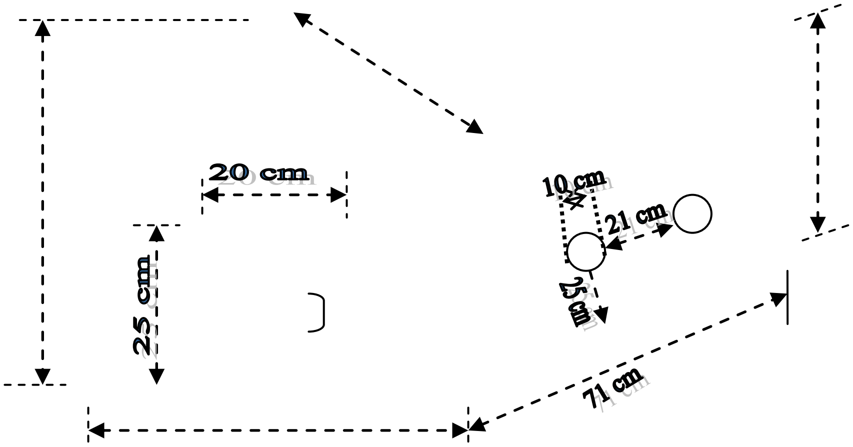
-ពណ៌ល្អក់ នៅលើសារាយក្នុងដប

-សរសៃស្ព័រពុំមានការរីករាលដាលនៅលើសារាយក្នុងដប (មិនដើរ)

-មានពណ៌ពព្លឹកពព្លាក់

ច.. ប្លង់ធ្វើទូរចំលង (ទូបង្កាត់)

សំភារៈធ្វើទូរបង្កាត់ស្ព័រ



១- ក្តារបន្ទះកុងប្លាកេ (ទំហំ ១,២ ម x ២,៤ម x 0,0១ម) ចំនួន ១ សន្លឹក

២- កញ្ចក់ (ទំហំ 0,៤ ម x 0,៧ ម) ចំនួន ២ សន្លឹក

៣-- ត្រចៀកទ្វារ (ខ្នាតតូច) ២

៤- ដៃទ្វារ ទូរ ៣ បន្ទះ

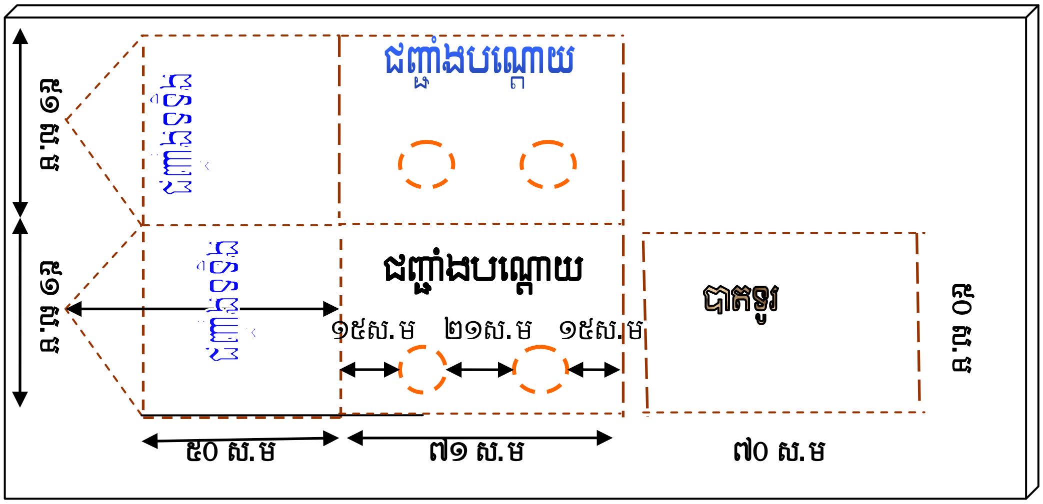
៥- បន្ទះកែងអាលុយមីញ៉ូម (ខ្នាត ២ ហ៊ុន) ១ ដើម

៦-បន្ទះកែងអាលុយមីញ៉ូម (ខ្នាត ១ ហ៊ុន) ១ ដើម

៧- វីស កន្លះគីឡូក្រាម

៨- ឈើជ្រុង (០,៣ x ០,៣ x ០,៧ ស.ម) ១ដើម (សម្រាប់ទ្រកញ្ចក់)

៩- ក្រណាត់ដេររាងបំពង់ (មុខកាត់ ០,១៥ម ប្រវែង ០,៤ ម)   ដំបូងធ្វើការគូសវាស់វែងតាមខ្នាតនីមួយៗ នៃទូរ (តាមប្លង់ខាងលើនៅលើក្តារបន្ទះកុងប្លាកេ។



បន្ទាប់ពីគូសវាស់វែងរួចមក យើងត្រូវធ្វើការអារច្រៀកតាមផ្នែកនីមួយៗ នៃប្លង់

ឆ. របៀបប្រើប្រាស់ឆ្នាំងអូតូក្លាវ

ដាក់គំរៀបរបស់ដែលរង់ចាំសម្រាប់រំងាប់មេរោគចូលទៅក្នុងឡាំងស៊ីងនៃធុងឆ្នាំងអូតូក្លាវ ដែលបានរៀបចំយ៉ាងល្អជាលំដាប់ដោយដាក់គំរៀបគ្នាធ្វើយ៉ាងណាអោយមានគំលាតតិចតួចពីរបស់មួយទៅរបស់មួយទៀត ដែលងាយស្រួលចំហាយអាចឆ្លងកាត់បាន។ ចំពោះឆ្នាំងអូតូក្លាវដែលមានម៉ាក YXQ.SG41.280 ចាក់ទឹកចូលទៅក្នុងតួឆ្នាំងចំនួន ៣ លីត្រ ហើយរាល់ក្រោយពេលចំហុយត្រូវថែមទឹកអោយគ្រប់ចំនួន៣លីត្រ ក្នុងករណីដែលទឹកនៅក្នុងតួឆ្នាំងហួតអស់មួយចំនួន។ បន្ទាប់ពីគំរៀបរបស់នៅក្នុងឡាំងស៊ីងរួចហើយ យកឡាំងស៊ីងនោះដាក់បញ្ចូលទៅក្នុងតួឆ្នាំងអូតូក្លាវដោយដាក់ទុយោនៃ គំរបអោយចូលទៅក្នុងបំពង់ទុយោផ្នែកខាងក្នុងឡាំងស៊ីង ហើយពិនិត្យមើលគំរបដោយដាក់អោយត្រូវនឹងរន្ធខ្ចៅ (ប៊ូឡុង) នៃតួឆ្នាំង រួចមួលខ្ចៅតាមលំដាប់លំដោយអោយតឹងភ្ជាប់ទៅនឹងតួឆ្នាំង ។ យកឆ្នាំងអូតូក្លាវនោះទៅដាក់នៅលើភ្លើងចង្រ្កានហ្គាស ឬដោតភ្លើងអគ្គិសនី។ នៅពេលដែលឆ្នាំងចាប់ផ្តើមក្តៅ បើករូប៊ីណេចំហរ (មានលក្ខណៈកែងបញ្ឈរ) ក្នុងគោលបំណងអោយខ្យល់នៅក្នុងឆ្នាំង និងមេរោគ ចេញមកក្រៅក្នុងរយៈពេល ពី ១០នាទី ទៅ ១៥ នាទី។ ចំពោះ រូប៊ីណេសុវត្ថិភាពគឺយើងមិនត្រូវប៉ះពាល់វាឡើយ។

បន្ទាប់មកត្រូវបិតរូប៊ីណេបញ្ចេញខ្យល់នោះវិញ ពេលនោះយើងឃើញកំដៅកើនឡើងនៅលើទ្រនិចនាឡិកា សំពាធនៅក្នុងឆ្នាំងកើនឡើងក្នុងពេលដំណាលគ្នានឹងសីតុណ្ហភាព ។ នៅពេលដែលកើនឡើងដល់កំរិតដែលត្រូវការ ត្រូវបន្ថយភ្លើងហ្គាស ក្នុងករណីយើងប្រើចង្រ្កានហ្គាស តែចំពោះការប្រើប្រាស់អគ្គីសនី ត្រូវដកខ្សែភ្លើងចេញដើម្បីអោយកំដៅធ្លាក់ចុះរហូតដល់ទ្រនិចនាឡិកាចង្អុលចំណុចសូន្យ ។ កុំបើករូប៊ីណេអោយខ្យល់ចេញឆាប់ពេកចេញពីឆ្នាំង នៅពេលដែលមេរោគមិនទាន់រិងាប់អស់ បើមិនដូច្នេះទេវាធ្វើអោយវត្ថុរាវនៅក្នុងនោះពុះខ្លាំងហើយបែកដប ។ ដូច្នេះដើម្បីទុកឆ្នាំងចំហុយអោយត្រជាក់តាមធម្មតាដោយដាក់អោយចុះ ឬផ្តាច់ពីប្រភពភ្លើង រហូតដល់ទ្រនិចនាឡិកាធ្លាក់ដល់ចំណុចសូន្យ ត្រូវទុករយៈពេល ពី២ ទៅ ៣នាទី ទើបបើករូប៊ីណេបញ្ចេញចំហាយមុននឹងមួលខ្ចៅ នៃគំរបឆ្នាំងអូតូក្លាវដើម្បីយករបស់របរចេញពីឡាំងស៊ីង ។ ត្រូវរក្សាឆ្នាំងអូតូក្លាវអោយស្អាតនិងស្ងួតជានិច្ច បើសិនជាមិនបានត្រូវប្រើវាដើម្បីទទួលបាននូវការប្រើប្រាស់ក្នុងរយៈពេលយូរ ។

កំណត់ចំណាំ

- សម្រាប់ការចំហុយដបសារាយគឺយើងទុករហូតដល់រូប៊ីណេធ្វើការលើកទីមួយ (ផ្ទុះលើកទីមួយ) តែប៉ុណ្ណោះហើយត្រូវផ្តាច់ភ្លើង បើសិនជាក្នុងករណីប្រើថាមពលអគ្គីសនី ។
- សម្រាប់ការចំហុយដបស្រូវ ត្រូវទុករហូតដល់រូប៊ីណេសុវត្ថិភាពធ្វើការបីដង (ផ្ទុះបីដង) ទើបផ្តាច់ភ្លើងចេញ ។

២.៣ វិធីធ្វើកំប៉ុស្តិ៍មេផ្សិតចំបើង

២.៣.១ ល្បាយមេពីជញ្រ្ជាំង

យកជញ្រ្ជាំងពីស្រែមកត្រាំជាមួយទឹកកំបោររយៈពេល១២ម៉ោង (ទឹក២០លីត្រ,កំបោរ ១០ក្រាម)

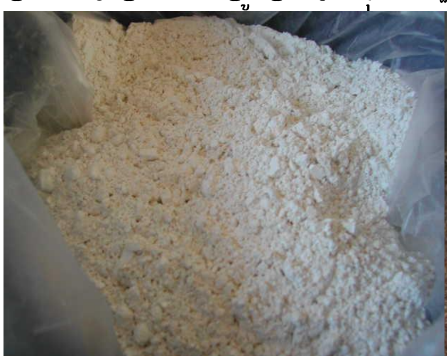
ពូតទឹកចេញ (អត្រាសំណើម ពី ២០% - ៣០%)

ចិញ្រ្ចាំជាកំណាត់តូច ៗ ប្រវែង ២ - ៣ សង្ទីម៉ែត្រ

យកកំណាត់ជញ្រ្ជាំងនោះចំនួន១០០គក្រ ទៅលាយជាមួយកន្ទក់ឬម្សៅពោតចំនួន១០គ.ក្រ និងម្សៅអង្ករដំណើប ចំនួន ១០ក្រាម ច្របល់ឱ្យសព្វចូលគ្នា ។

ផ្អាប់ក្នុងកំរិតសីតុណ្ហភាព៣២អង្សារសេ ទុករយៈពេល៧ថ្ងៃដោយគ្របឱ្យជិត ប៉ុន្តែត្រូវធ្វើការជ្រោយរាល់៣ថ្ងៃម្តង ។

គ្រប់៧ថ្ងៃក្រោយមកត្រូវច្រកចូលក្នុងថង់ រួចញាត់សំឡីឱ្យជិត ។



កំបោររស់ | កំប៉ុស្តិ៍ចំបើងផ្អាប់ | កំប៉ុស្តិ៍ចំបើងច្រកក្នុងថង់ប្លាស្ទិក

២.៣.២-ល្បាយមេពីស្គូលគ

-យកស្គូល គ មកត្រាំជាមួយទឹកកំបោរ រយៈពេល ១២ ម៉ោង (ទឹក ២០ លីត្រ ,កំបោរ ១០ ក្រាម)

-ពូតទឹកចេញ (អត្រាសំណើម ពី ២០% - ៣០%)

-យកស្គូលគនោះចំនួន ១០០ គក្រ ទៅលាយជាមួយកន្ទក់ឬម្សៅពោត ចំនួន ១០ គ.ក្រ និង ម្សៅអង្ករដំណើបចំនួន ១០ ក្រាម ច្របល់ឱ្យសព្វចូលគ្នា។

-ផ្អាប់ក្នុងកំរិតសីតុណ្ហភាព៣២អង្សារសេ ទុករយៈពេល៧ថ្ងៃដោយគ្របឱ្យជិត ប៉ុន្តែត្រូវធ្វើការជ្រោយរាល់៣ថ្ងៃម្តង

-៧ថ្ងៃក្រោយមកត្រូវច្រកចូលក្នុងថង់ (មិនណែនពេក ឬ ធូរពេក)។

២.៣.៣ ល្បាយមេពីអង្កាម

-យកអង្កាមមកត្រាំជាមួយទឹកកំបោរ រយៈពេល ១២ម៉ោង (ទឹក ២០លីត្រ ,កំបោរ ១០ក្រាម) ឬកំបោររស់ ១% ។

-រួចយកមកលាងជំរះកំបោរជាមួយទឹកស្អាតម្តងទៀត

-សំរោះទឹកដោយទុករយៈពេល ១២ ម៉ោងទៀត

-យកអង្កាមនោះចំនួន ១០០គក្រ ទៅលាយជាមួយកន្ទក់ឬម្សៅពោត ចំនួន ១០គ.ក្រ និង ម្សៅអង្ករដំណើប ចំនួន ១០ ក្រាម ច្របល់ឱ្យសព្វចូលគ្នា។

-ផ្អាប់ក្នុងកំរិតសីតុណ្ហភាព៣២អង្សារសេ ទុករយៈពេល៧ថ្ងៃដោយគ្របឱ្យជិត ប៉ុន្តែត្រូវធ្វើការជ្រោយរាល់៣ថ្ងៃម្តង

-៧ថ្ងៃក្រោយមកត្រូវច្រកចូលក្នុងថង់ (មិនណែនពេក មិនធូរពេក)។

ម្សៅអង្ករដំណើប

ម្សៅពោត

ល្បាយកំប៉ុស្តិ៍អង្កាម

២.៣.៤ វិធីធ្វើល្បាយកំប៉ុស្ដិ៍ផ្សិតអំបោះ

ក. សំភារៈ

- សំពត់តង់ប្លាស្ទិកសម្រាប់គ្របផ្អាប់
- អាចម៍រណារដើមកៅស៊ូ ១០០ គីឡូក្រាម
- កំបោរស (កំបោររស់) ១ គីឡូក្រាម
- កន្ទក់ ឬម្សៅពោត ៨ ទៅ ១០ គីឡូក្រាម
- ទឹក ៦០%
- ធុងទឹកចំពួយផ្កាឈូក
- ជញ្ជីងសម្រាប់ថ្លឹងល្បាយកំប៉ុស្តិ៍

ខ. របៀបផ្សំល្បាយ

-វែងអាចម៍រណាជាមុនសិនដើម្បីកុំអោយដោយកំទេចឈើលាយចូលអាចពិបាកក្នុងការច្រកឬចាក់ធ្លាយថង់ប្លាស្ទិក
- ពង្រាយអាចម៍រណាអោយបានស្មើល្អ
- រោយកំបោរពីលើអាចម៍រណាដែលបានពង្រាយរួច
- រោយកន្ទក់ ឬម្សៅពោតអោយសព្វ
- ច្របល់លាយអោយសព្វល្អដោយចលនាពីលើចុះក្រោម និងបញ្ច្រាស់មកវិញ
-ស្រោចទឹកលាយច្របល់អោយសព្វក្នុងសំណើម៦០%
- ផ្អាប់ទុករយៈពេល៧ថ្ងៃដោយធ្វើការគ្របស្បោងប្លាស្ទិក ឬសំពត់តង់អោយជិតហើយជ្រោយក្នុងរយៈ ៣ថ្ងៃម្តង។

គ. របៀបច្រកកំប៉ុស្តិ៍សម្រាប់ចំហុយ

សំភារៈត្រូវការ

- ស្បោងប្លាស្ទិក (ទំហំ ១០ ស.ម x ២០ ស.ម)
- ខ្សែ ឬ កៅស៊ូកង

របៀបច្រក

-មុននឹងច្រកកំប៉ុស្តិ៍អាចម៍រណារដែលបានផ្អាប់រួច ត្រូវច្របល់អាចម៍រណារឱ្យសព្វមុននឹងច្រកក្នុងថង់ប្លាស្ទិកជៀសវាងសំណើមខុសគ្នាជាពិសេសនៅបាតក្រោមនៃអាចម៍រណារផ្អាប់ ពីព្រោះទឹកអាចជប់នៅផ្នែកខាងក្រោមច្រើនជាង។

-ច្រកក្នុងថង់ផ្លាស្ទិក(ថង់សម្រាប់បណ្តុះផ្សិត)ញាត់អោយណែនដោយទុកពីមាត់ថង់ប្រហែល៣ស.មសម្រាប់ចងកងជ័រ

-ចងមាត់ថង់ឱ្យជិតដោយខ្សែ ឬ កៅស៊ូកង ដើម្បីកំអោយទឹកចូលនៅពេលចំហុយ។

២.៣.៥ របៀបចំហុយកំប៉ុស្តិ៍

សំភារៈត្រូវការ

- ធុងចំហុយ (ធុងសាំង , ខ្ទះគ្នោត) រៀបចំជាឡាំងស៊ឹងសម្រាប់ទ្រ
- អុស
- ឡ ឬ ចង្ក្រាន

ធុងសាំងសម្រាប់ចំហុយកំប៉ុស្តិ៍អាចម៍រណារ

ចោះគំរបធុងសាំងធ្វើឡាំងស៊ឹងសម្រាប់ចំហុយកំប៉ុស្តិ៍អាចម៍រណារ

របៀបចំហុយកំប៉ុស្តិ៍មានរបៀប ២ យ៉ាង គឺការចំហុយក្នុងឆ្នាំងអូតូក្លាវ, ការចំហុយក្នុងធុងធម្មតា:

ក. ការចំហុយក្នុងឆ្នាំងអូតូក្លាវ

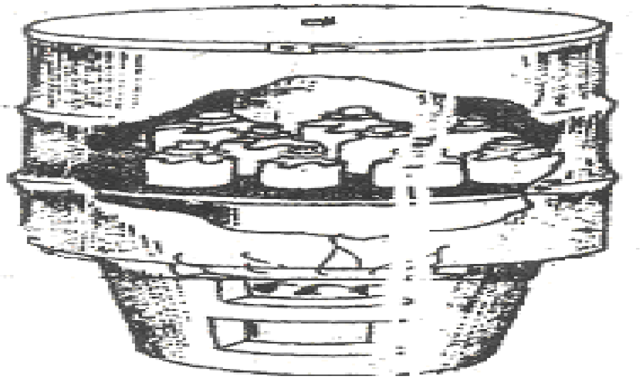
រៀបកញ្ចប់កំប៉ុស្តិ៍ដាក់បញ្ឈរតំរៀបឱ្យពេញក្នុងឆ្នាំង អូតូក្លាវ បិទគំរបឆ្នាំងដោយបើកចំហររ៉ូប៊ីណេ បន្ទាប់មកទើប យើងដោតភ្លើងអគ្គិសនី (ឬ ដុតនៅលើចង្ក្រានហ្គាស)រយៈពេល ១០-១៥នាទី ដើម្បីទុកឱ្យចំហាយទឹកចេញពីរ៉ូប៊ីណេនោះ ក្នុងរយៈពេល ៥-៧ នាទី ទើប យើងអាចបិទ រ៉ូប៊ីណេនោះវិញបាន ។

បន្ទាប់ពីការបិទរ៉ូប៊ីណេនោះរួចមកយើងសង្កេតឃើញទ្រនិចនាឡិកា ចាប់ផ្តើមឡើងពីគំនូសក្រិត 0 ទៅដល់ 0,១ នោះបញ្ជាក់ឱ្យយើងដឹងថា មានសម្ពាធនៃចំហាយទឹកពេញកំរិតនៅក្នុងឆ្នាំងអូតូក្លាវ ។ យើងនៅតែបន្តទុករហូតដល់មានបន្ទុះចំហាយទឹកពីក្នុងឆ្នាំង ចំនួន ៣ លើក ទើបយើងធ្វើការបន្ថយភ្លើង ឬ ដកខ្សែភ្លើង។
រក្សាទុកឱ្យទ្រនិចនាឡិកាធ្លាក់នៅត្រឹមកំរិត 0,១ ជាចំណុចថេរ ទុករយៈពេល ១ ម៉ោង ។ បន្ទាប់ពីការរក្សាទុកសម្ពាធក្នុងឆ្នាំងត្រឹមកំរិត0,១រយៈពេល១ម៉ោងរួចមក ទើបយើងអាចពន្លត់ភ្លើងបានដើម្បីទុកឱ្យទ្រនិចនាឡិកាធ្លាក់ចុះដល់ កំរិត 0។
-រយៈពេល១៥នាទីក្រោយពីទ្រនិចនាឡិកាធ្លាក់ដល់0 ទើបយើងអាចបើកគំរបឆ្នាំងអូតូក្លាវនោះបាន ។

ខ. វិធីចំហុយក្នុងធុងឬឆ្នាំងធម្មតា

ការចំហុយក្នុងធុង ឬឆ្នាំងធម្មតានេះគឺយើងធ្វើការ តំរៀបថង់កំប៉ុស្តិ៍ឱ្យ ពេញនិងបិទគំរបឱ្យជិតទើបយើងធ្វើការដុតភ្លើងដើម្បីឱ្យទឹកក្នុងឆ្នាំង ឬធុងនោះពុះ ។ យើងត្រូវទុកឱ្យទឹកក្នុងឆ្នាំងពុះរយៈពេល ៦ម៉ោង (យើងត្រូវធ្វើការថែមទឹកជៀសវាងការស្រកទឹកអស់បណ្តាលឱ្យឆេះឆ្នាំង) ទើបយើងអាច ពន្លត់ភ្លើង និង ដកយកថង់កំប៉ុស្តិ៍ចេញពីក្នុងឆ្នាំងបាន ។

កំប៉ុស្តិ៍អាចម៍រណារៀបចំចំហុយ



ឆ្នាំងចំហុយកំប៉ុស្តិ៍អាចម៍រណា

២.៣.៦ វិធីបញ្ចូលមេស្ព័រផ្សិតចំបើងទៅក្នុងកំប៉ុស្តិ៍

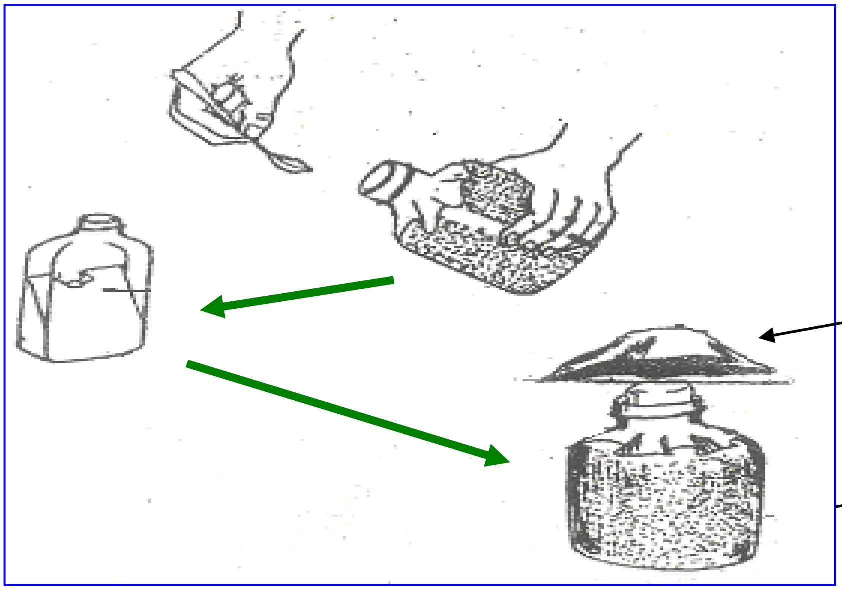
វិធីនេះរៀបចំអនុវត្តន៍នៅក្នុងទូរបញ្ចូលដែលបានរៀបចំសំភារៈសម្រាប់បញ្ចូលជាមុនរួចជាស្រេច និងធ្វើការសំលាប់ មេរោគ ដោយការបាញ់អាល់កុល បញ្ចូលទៅក្នុងទូរនោះទុករយៈ ពេល៥-៧ នាទី ។

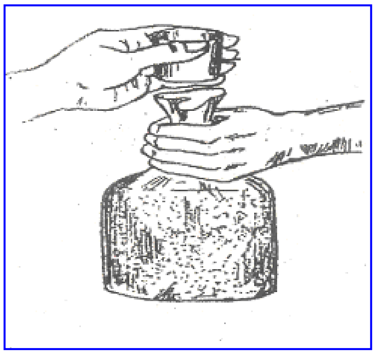
អ្នកបញ្ចូលក៏ត្រូវតែធ្វើការសំអាតដៃដោយអាល់កុល និងត្រូវទុកឱ្យស្ងួតសិនទើបអាចលូកចូលទៅក្នុងទូរ ដើម្បីប្រតិបត្តិការរបាន ។

សំភារៈដែលកាត់សារាយ ត្រូវដុតសំអាតជាមុន ទើបអាចកាត់ យកសារាយពីក្នុងដបសារាយ ។

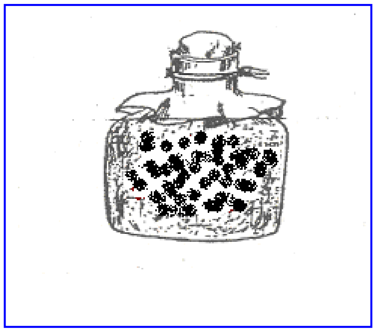
ការកាត់សារាយត្រូវកាត់យកតែផ្នែកណាដែលមានស្ព័រផ្សិតប៉ុណ្ណោះ ហើយដាក់បញ្ចូលទៅក្នុងថង់កំប៉ុស្តិ៍ភ្លាមនិងបិទថង់ឱ្យជិតវិញ។

ចប់ការបញ្ចូលស្ព័រផ្សិតរួចរាល់ហើយនោះ ត្រូវរក្សាទុកថង់កំប៉ុស្តិ៍ នៅកន្លែងម្លប់រយៈពេល ២៥ថ្ងៃ ដើម្បីឱ្យមេស្ព័រផ្សិតរីកដុះរាលពេញក្នុងថង់ ទើបយើងអាចប្រើប្រាស់សម្រាប់ផលិតកម្មបាន ។





រៀបចំស៊ិកកងពីលើបន្ទាប់ពីដាក់មេស្ល័ររួច



កំប៉ុស្តិ៍ដែលរៀបចំដាក់មេស្ល័ររួច

២.៣.៧ វិធីបញ្ចូលមេស្ល័រផ្សិតអំបោះនៅក្នុងកំប៉ុស្តិ៍

វិធីនេះរៀបចំអនុវត្តន៍នៅក្នុងទីវាលដែលបានរៀបចំសំភារៈសម្រាប់បញ្ចូលជាមុនរួចជាស្រេចដូចជា ដបមេស្ល័រផ្សិត, កង្វារ, ក្រដាស, កៅស៊ូកង ។ជ្រើសរើសយកដបមេស្ល័រផ្សិតណាដែលដុះល្អ (មានអាយុពី ២៥ថ្ងៃទៅ៣០ថ្ងៃ)ដកឆ្នុកសំឡី និងក្រដាសរុំពីលើចេញ ផងកំប៉ុស្តិ៍ដែលចំហុយរួចព្រមទាំងត្រូវបានទុកអោយត្រជាក់រយៈពេល១២ម៉ោង ហើយនោះ ត្រូវស្រាយកៅស៊ូកងចេញពីមាត់ថង់ ហើយបើកចំហរ ។

យកកង្វារឆ្កឹះមេស្ល័រផ្សិតដាក់ចូលទៅក្នុងថង់កំប៉ុស្តិ៍ស៊ិកកងជ័រដែលបានកាត់ប្រវែង ២ ស.ម x ៣.៧ ស.ម ពីលើមាត់ស្បោងទាញមាត់ថង់ប្លាស្ទិកដោយចលនាចុះក្រោមអោយតឹងព្រមទាំងយកដៃម្ខាងទប់អោយជាប់ចងកៅស៊ូនៅខាងក្រោមកងជ័រអោយជាប់ (ក្នុងករណីកងមានប្រវែង២.៥ ស.ម យើងអាចចងកៅស៊ូនៅពីលើកង)យកក្រដាសទំហំប៉ុននឹងក្រដាសមេតាកាតចងពីលើមាត់កងដើម្បីកុំអោយមេស្ល័រផ្សិតដទៃចូល ។

បន្ទាប់ពីរៀបចំថង់ផ្សិតសព្វគ្រប់ហើយ ត្រូវយកថង់ផ្សិតទាំងនោះដាក់ក្នុងទីកន្លែងសុវត្ថិភាពទុកថង់ផ្សិតទាំងនោះរយៈពេលពី ២៥ថ្ងៃទៅ ៣០ថ្ងៃនៅពេលឃើញមេសេល្យូមផ្សិតដុះបានពាក់កណ្តាលថង់ យើងអាចយកវាទៅតំរៀបនៅក្នុងរោងផ្សិត ។

របៀបចងកងជ័រមាត់ថង់កំប៉ុស្ត៍

សសៃមីសេល្យូមចាប់ផ្តើមដុះក្នុងថង់កំប៉ុស្ដិ៍

២.៣.៨ ការថែទាំ

បន្ទាប់ពីដាក់បញ្ចូលមីសេល្យូមទៅក្នុងកំប៉ុស្ត៍ចំហុយរួច ហើយទុករយៈពេលពី ២៥ថ្ងៃទៅ ៣០ថ្ងៃ ឬយើងអាចពិនិត្យមើលមេសេល្យូមក្នុងថង់ បើសិនជាវាដុះបានពាក់កណ្តាលត្រូវយកថង់ផ្សិតទាំងនោះទៅរក្សាទុកក្នុងរោងផ្សិត ។
គេអាចបណ្តុះផ្សិតអំបោះដោយយកថង់ផ្សិតទាំងនោះទៅតំរៀបលើគ្នា ។
ស្រោចទឹកព្រឹក ល្ងាច ដើម្បីរក្សាសីតុណ្ហភាពពី ២៥-២៨អង្សារសេ ចំពោះផ្សិតអំបោះ ។ គេអាចចងព្យួរថង់ផ្សិតអំបោះ ក៏ប៉ុន្តែត្រូវធ្វើការបាញ់ចំហាយទឹកនៅលើថង់ផ្សិត ជៀសវាងកុំអោយទឹកចូលច្រើនពេកដែលបណ្តាលអោយរលួយ ។
ឧបករណ៍ដែលត្រូវយកដាក់ទឹកបាញ់គឺប្រដាប់បាញ់ទឹកផ្កាឬបាញ់ទឹកនៅក្នុងរោងជាងកាត់សក់ ។
បើពិនិត្យឃើញមានក្រម៉ារីងនៅមាត់ថង់យើងឆ្កេសវាចោលដើម្បីឱ្យផ្សិតងាយស្រួលដុះ ។ត្រូវប្រុងប្រយ័ត្នកុំឱ្យទឹកចូលមាត់ថង់បាន នៅពេលបាញ់ឬស្រោចទឹក (ការពាររលួយ) ។ការពារសត្វបំផ្លាញដូចជាកណ្តុរ ចង្រិត កណ្តៀរ ស្រមោច.. ។ល ។

ការតំរៀបថង់ផ្សិតអំបោះលើធ្នើ

២.៣.៩ ការប្រមូលផល

ក្រោយពេលយកទៅដាក់ក្នុងរោងរយៈពេល៥-៧ថ្ងៃផ្សិតចាប់ផ្តើមដុះទុកពេលរយៈពេល២៣ថ្ងៃទើបយើងអាចប្រមូលផលបាន នៅពេលដែលប្រមូលផលផ្សិត ត្រូវដកអោយដោយទាំងគល់ផ្សិត ។បើសិនជាដកដាច់គល់នៅក្នុងស្បោង ត្រូវគល់កូនស្លាបព្រាកាហ្វេឆ្កឹះវាចេញ ។

ធ្វើយ៉ាងនេះ គឺដើម្បីជៀសវាងកុំអោយគល់ផ្សិតទាំងនោះរលួយអាចបំផ្លាញដល់សរសៃស្ព័រនៅក្នុងថង់ផ្សិតព្រោះផ្សិតពុំមានគល់ឬសដូចបន្លែដំទៃទៀតឡើយ ។បន្ទាប់ពីនោះយើងអាចប្រមូលផលជារៀងរាល់ថ្ងៃជាបន្តបន្ទាប់ រយៈពេលប្រមូលផលផ្សិតបានរហូតដល់ ៥-៦ ខែ ទើបអស់ ។ទិន្នផលទទួលបានប្រមាណ ១-១,២គ.ក្រ.ថង់ ។

២.៤ លក្ខណៈវិនិច្ឆ័យសម្រាប់ធ្វើការជ្រើសរើស

- គួរតែជ្រើសរើសកសិករមកពីទីកន្លែងខុសៗគ្នា
- មានចិត្តនិងចំណាប់អារម្មណ៍នៅក្នុងកិច្ចការងារអភិវឌ្ឍន៍នៅក្នុងសហគមន៍
- អាចមានចំណេះមូលដ្ឋានអាននិងសរសេរបាន
- មានការទំនាក់ទំនងល្អ
- បង្ហាញពីចំណាប់អារម្មណ៍ខ្លួនឯងក្នុងការសិក្សាស្រាវជ្រាវ
- មានកាយសម្បទាគ្រប់គ្រាន់

២.៥ ការវិភាគសេដ្ឋកិច្ច

ថ្លៃដើមថេរ (ចំណាយថេរ)

-ឆ្នាំងអូតូក្លាវម៉ាក PORTABLE PRESSURE STEAM STERILIZER ELECTROCLORIC TYPE

Type: YXQ.SG41.280

Pressure: 0.14 - 0.165 MPa តម្លៃ ៣00000៛

-ទូចំលង (បង្កាត់) ១ ទំហំ ប = ៧១ ស.ម x ទ = ៥0 ស.ម x កំពស់ = ៨0 ស.ម

តម្លៃ ១៦0000៛

-ឆ្នាំងសម្ល២ តម្លៃ ២0000៛

-ចង្កៀងអាល់កុល១តម្លៃ ៥00៛

-ចង្រ្កានហ្គាស តម្លៃ ៤0000៛

-ដបសូដា ឬដបស្រាសំប៉ែត ១ តម្លៃ ១00៛

-កង្ហារ ២, កំបិតពុះមេផ្សិត ២ និង តំបៀត ២ តម្លៃ ២0000៛

-ប្រដាប់បាញ់អាល់កុល១ តម្លៃ ៣000៛

-ជីឡាវដ័រ១ តម្លៃ ៥00៛

-ជ្រុញឈើ ១ តម្លៃ ១000៛

-កូនកាំបិតចិតបន្លែ ១ តម្លៃ ១២00៛

-ស្រោមដៃក្រណាត់មួយគូរ តម្លៃ ១៥00៛

-ស្បៃច្រោះ ១ ម៉ែត្រ តម្លៃ ១000៛

-ធុងសាំងសម្រាប់ចំហុយកំប៉ុស្ត៍ ១ តម្លៃ ៧0000៛

-រណារអាដែក ១ តម្លៃ ៧000៛ ទាំងផ្លែ

-តង់ប្លាស្ទិច (តង់) ១ ទំហំ ៤ ម x ៨ ម តម្លៃ ៦0000៛

ថ្លៃដើមអថេរ (ចំណាយអថេរ)

-សំឡីមួយដុំ តម្លៃ ៤000៛

-អាល់កុលមួយលីត្រ តម្លៃ ៤000៛

-កៅស៊ូកង ១គីឡូក្រាម តម្លៃ ៦000៛

-ថង់ប្លាស្ទិច ១គីឡូក្រាម តម្លៃ ១២000៛

-អាចម៍រណាមួយការ៉ុង (ទម្ងន់ ៤៥ គីឡូក្រាម) តម្លៃ ៤000៛

-កន្ទក់លេខមួយ ១គីឡូ តម្លៃ ៦00៛

-កំបោររស់ ១គីឡូ ៥00៛

-ទុយោជ័រ ៤ ម x 0.៣៧ ម តម្លៃ ៥000៛

-គ្លុយកូស ១ កំប៉ុង តម្លៃ ៤៥00៛
-ម្សៅសាវាយ/ចាហួយរូបត្រី ១ កញ្ចប់ តម្លៃ ៤៥00៛
-ដំឡូងបារាំង ១គីឡូក្រាម តម្លៃ ៥000៛
-ការ៉ុត ១គីឡូក្រាម តម្លៃ ៤៥00៛

ការវិភាគសេដ្ឋកិច្ចនៅលើកំប៉ុស្តិ៍ផ្សិតអំបោះ ១២០ កញ្ចប់

ក. ថ្លៃដើម (ចំណាយ)

-ថង់ប្លាស្ទិក ១ គីឡូក្រាម តម្លៃ ១២000៛
-មេស្ព័រផ្សិត ១១ ដប x ១២00៛ = ១៣000៛
-កៅស៊ូកង 0,៣ គ.ក្រ x ៩000៛ = ២៧00៛
-ទុយោជ័រ (ដ្យាម៉ែត្រ ៣៨ ម.ម) ១ ម៉ែត្រ x ១៥00៛ = ១៥00៛
-អាចម៍រណា ៤ ការ៉ុង x ៤000៛ = ១២000៛
-កន្ទក់លេខមួយ ៧ គីឡូក្រាម x ៦00៛ = ៤២00៛
-កំបោររស់ ១ គីឡូក្រាម x ៥00៛ = ៥00៛
-អុស 0,១ ស្ទែ x ៣៥000៛ = ៣៥00៛
-កំលាំងពលកម្ម ៤ ថ្ងៃ x ៥000៛ = ២0000៛

សរុបៈ ៦៩៩00៛

ខ.ចំណូល

- ១២០ កញ្ចប់ x ១000៛ = ១២0000៛ ឬ
- ១២០ គីឡូក្រាមផលិតផលផ្សិត x ៤000៛ = ៤៨0000៛

គ.ចំណេញសុទ្ធ

ចំណូល — ថ្លៃដើមសរុប = ចំណេញ

- ១២0000៛ — ៦៩៩00៛ = ៥0១00៛ ឬ

ឃ.ចំណេញដុល

- ៤៨0000៛ — ៦៩៩00៛ = ៤១0១00៛

៣. វិធីសាស្ត្រផ្សព្វផ្សាយ

- កម្មវិធីសិក្សាគឺផ្អែកទៅលើការអនុវត្តន៍ជាក់ស្តែង
- ៣០% ទ្រឹស្តីនិង ៧០% ផ្តោតទៅលើការអនុវត្តន៍
- ប្រធានបទនិមួយ២ផ្អែកទៅលើរូបភាពនិងការបង្ហាញ
- រយៈពេលនៃការសិក្សាគឺអាស្រ័យទៅលើវដ្ដជីវិតរបស់មីសេល្យូមផ្សិត
- វគ្គសិក្សាគឺមានរយៈពេលមួយថ្ងៃក្នុងរយៈពេលពីរសប្តាហ៍
- ប្រធានបទសម្រាប់វគ្គនិមួយៗគឺអាស្រ័យទៅលើតម្រូវការរបស់អ្នកចូលរួម
- អ្នកចូលរួមមិនគិតពីចំណេះដឹង បទពិសោធន៍ ភេទ អាយុ ឬទីកន្លែងឡើយ

ក. តារាងពេលវេលា

សកម្មភាព	ខែទី១				ខែទី២			
	សប្តាហ៍				សប្តាហ៍			
	១	២	៣	៤	១	២	៣	៤
សិក្សាទ្រឹស្តី: -សារៈប្រយោជន៍នៃការផលិតមេស្ព័រផ្សិត -សំភារៈត្រូវការ -គ្រឿងផ្សំសម្រាប់ផលិតមេស្ព័រផ្សិត -របៀបផ្សំល្បាយសារាយជំឡូងបារាំងនិងការ៉ុត អនុវត្តន៍: -ការរៀបចំធ្វើឆ្នុកសំឡី -ការអនុវត្តធ្វើល្បាយជំឡូងបារាំង,ការ៉ុតសម្រាប់បង្កាត់ -អនុវត្តន៍ចំហុយដបល្បាយសារាយ -កាត់ជាលិកាផ្សិតបញ្ចូលក្នុងដបល្បាយសារាយ(ជំនាន់ទី១) -ការកាត់សារ៉ាយបញ្ចូលក្នុងដបល្បាយសារ៉ាយ(ជំនាន់ទី២)								
សិក្សាទ្រឹស្តី -របៀបស្ងោរស្រូវសម្រាប់បញ្ចូលមីសេល្យូមផ្សិតអំបោះ -របៀបបន្តល្បាយសារ៉ាយបញ្ចូលស្រូវ(ជំនាន់ទី១) -របៀបបញ្ចូលស្រូវ(ជំនាន់ទី១)ទៅស្រូវ(ជំនាន់ទី២) -របៀបផ្សំកំប៉ុស្ត៍សម្រាប់មេផ្សិតចំបើង -របៀបផ្សំកំប៉ុស្ត៍សម្រាប់ផ្សិតអំបោះ អនុវត្តន៍ -ការស្ងោរស្រូវសម្រាប់បន្តសារាយនិងច្រកបញ្ចូលក្នុងដប -ការចំហុយដបស្រូវដោយឆ្នាំងអូតូក្លាវ -ការបញ្ចូលសារាយក្នុងស្រូវ(ជំនាន់ទី១) និង(ជំនាន់ទី២) -ការរៀបចំកំប៉ុស្តិ៍អាចម៍រណារដើមកៅស៊ូ(ផ្សិតអំបោះ) -ការរៀបចំកំប៉ុស្តិ៍អង្កាមនិងជញ្ជ្រាំស្រូវធ្វើកំប៉ុស្តិ៍ផ្សិតចំបើង								
សិក្សាទ្រឹស្តី -របៀបច្រកកំប៉ុស្តិ៍បញ្ចូលក្នុងថង់ និង ចំហុយ -របៀបបញ្ចូលស្ព័រផ្សិតក្នុងកំប៉ុស្តិ៍								

-ការថែរក្សាទុកដាក់ និង ការស្រោចទឹក ការអនុវត្តន៍ - ការច្រកកំប៉ុស្តិ៍អាចម៍រណាដើមកៅស៊ូ - ការច្រកកំប៉ុស្តិ៍អង្កាម និង ជញ្ជ្រាំង - ការចំហុយកំប៉ុស្តិ៍ - ការបញ្ចូលស្ព័រផ្សិតក្នុងថង់កំប៉ុស្តិ៍								

ខ. កម្មវិធីសិក្សា

ចំនួនថ្ងៃ	ប្រធានបទ	អ្នកទទួលខុសត្រូវ
ថ្ងៃទី១	ជួបជុំសិក្ខាកាមនិងចែកឯកសារ	SMS និង អ្នកសម្របសម្រួលអនុវត្តន៍
	សារៈប្រយោជន៍នៃការផលិតមេស្ព័រផ្សិត	SMS
	សំភារៈត្រូវការ	SMS
	គ្រឿងផ្សំសម្រាប់ផលិតមេស្ព័រផ្សិត	SMS
	របៀបផ្សំល្បាយសារាយដំឡូងបារាំងនិងការ៉ុត	SMS
	ការរៀបចំធ្វើឆ្នុកសំឡី	SMS
	ការអនុវត្តធ្វើល្បាយដំឡូងបារាំង,ការ៉ុតសម្រាប់បង្កាត់	SMS និង អ្នកសម្របសម្រួលអនុវត្តន៍
	អនុវត្តន៍ចំហុយដបល្បាយសារាយ	SMS និង អ្នកសម្របសម្រួលអនុវត្តន៍
	កាត់ជាលិកាផ្សិតបញ្ចូលក្នុងដបល្បាយសារាយ(ជំនាន់ទី១)	SMS និង អ្នកសម្របសម្រួលអនុវត្តន៍
	ការកាត់សារ៉ាយបញ្ចូលក្នុងដបល្បាយសារ៉ាយ(ជំនាន់ទី២)	SMS និង អ្នកសម្របសម្រួលអនុវត្តន៍
ថ្ងៃទី២	របៀបស្ងោរស្រូវសម្រាប់បញ្ចូលមីសេល្យូមផ្សិតអំបោះ	SMS
	របៀបបន្តល្បាយសារ៉ាយបញ្ចូលស្រូវ(ជំនាន់ទី១)	SMS
	របៀបបញ្ចូលស្រូវ(ជំនាន់ទី១)ទៅស្រូវ(ជំនាន់ទី២)	SMS
	របៀបផ្សំកំប៉ុស្តិ៍សម្រាប់មេផ្សិតចំបើង	SMS
	របៀបផ្សំកំប៉ុស្តិ៍សម្រាប់ផ្សិតអំបោះ	SMS
	ការស្ងោរស្រូវសម្រាប់បន្តសារាយនិងច្រកបញ្ចូលក្នុងដប	SMS និង អ្នកសម្របសម្រួលអនុវត្តន៍
	ការចំហុយដបស្រូវដោយឆ្នាំងអូតូក្លាវ	SMS និង អ្នកសម្របសម្រួលអនុវត្តន៍
	ការបញ្ចូលសារាយក្នុងស្រូវ(ជំនាន់ទី១) និង(ជំនាន់ទី២)	SMS និង អ្នកសម្របសម្រួលអនុវត្តន៍
	ការរៀបចំកំប៉ុស្តអាចម៍រណាដើមកៅស៊ូ (ផ្សិតអំបោះ)	SMS និង អ្នកសម្របសម្រួលអនុវត្តន៍
	ការរៀបចំកំប៉ុស្តអង្កាមនិងជញ្ជ្រាំស្រូវធ្វើកំប៉ុស្តផ្សិតចំបើង	SMS និង អ្នកសម្របសម្រួលអនុវត្តន៍

ថ្ងៃទី៣	របៀបច្រកកំប៉ុស្តបញ្ចូលក្នុងថង់ និង ចំហុយ	SMS
	របៀបបញ្ចូលស្ព័រផ្សិតក្នុងកំប៉ុស្តិ៍	SMS
	ការថែទាំ, ការស្រោចទឹកនិងការប្រមូលផល	SMS
	ការច្រកកំប៉ុស្តិ៍អាចម៍រណាដើមកៅស៊ូ	SMS និង អ្នកសម្របសម្រួលអនុវត្តន៍
	ការច្រកកំប៉ុស្តិ៍អង្កាម និង ជញ្ជ្រាំង	SMS និង អ្នកសម្របសម្រួលអនុវត្តន៍
	ការចំហុយកំប៉ុស្តិ៍	SMS និង អ្នកសម្របសម្រួលអនុវត្តន៍
	ការបញ្ចូលស្ព័រផ្សិតក្នុងថង់កំប៉ុស្តិ៍	SMS និង អ្នកសម្របសម្រួលអនុវត្តន៍

គ. តម្លៃប៉ាន់ប្រមាណតម្រូវការសំភារៈបណ្តុះបណ្តាល

ល.រ	បរិយាយ	ឯកត្តា	តម្លៃ		
			បរិមាណ	តម្លៃរាយ	តម្លៃសរុប
១	អាចម៍រណាដើមកៅស៊ូ	ការ៉ុង	១២	៤០០០	៤៨០០០០
២	ថង់ប្លាស្ទិក	គ.ក្រ	៥	១២០០០	៦០០០០
៣	កន្ទក់	គ.ក្រ	៣០	៦៥០	១៩៥០០
៤	កំបោរស់	គ.ក្រ	១២	៥០០	៦០០០
៥	កៅស៊ូកង	គ.ក្រ	០,៦	៩០០០	៥៤០០
៦	សំពត់កៅស៊ូតង់	តង់	៣	៦០០០០	១៨០០០០
៧	ទុយោជ័រទំហំ ៣៨មម	ដើម	២	៦០០០	១២០០០
៨	ឧសដុត	ស្ទែរ	០,៣	៣៥០០០	១០៥០០
៩	សំពត់កៅស៊ូប្លាស្ទិក	គ.ក្រ	៣	៨០០០	២៤០០០
	សរុប				៣៦៥៤០០

៣.១ ការចូលរួមរបស់ស្ត្រីក្នុងការផលិតមេស្ព័រផ្សិត

ផលិតផលបណ្តុះមេផ្សិត គឺជាប្រភេទការងារមួយដែលត្រូវបានចាត់ទុកថា កសិកម្មភូមិដ្ឋាន ហើយការងារនេះមិនតម្រូវអោយធ្វើការនៅឆ្ងាយផ្ទះឡើយ ។ ស្ត្រីភាគច្រើនដែលជាធម្មតា ចំណាយពេលវេលាធ្វើការងារនៅផ្ទះច្រើន នឹងមានសារប្រយោជន៍យ៉ាងច្រើនពីផលិតផលនេះ ព្រោះថាផលិតផលនេះតម្រូវអោយធ្វើការអនុវត្តនៅផ្ទះ ។

ការផលិតមេផ្សិតគឺជាទូទៅ វាជាយុទ្ធសាស្ត្រដ៏ល្អមួយសម្រាប់ស្ត្រី ដើម្បីរកប្រភពប្រាក់ចំណូលបន្ថែមសម្រាប់គ្រួសារក្រីក្រ ដែលការងារនេះអាចផ្តួចផ្តើមដោយកំរិតថវិកាទាប បើប្រៀបធៀបទៅនឹងការផលិត ផលិតផលអាហារ ផ្សេងៗ ។

ជាធម្មតាស្ត្រីអាចគួបផ្សំពេលវេលារបស់ការងារនៅផ្ទះជាមួយនឹងការផលិតនេះ ។ ហើយវាជាមធ្យោបាយដ៏ល្អ មួយសម្រាប់ស្ត្រី ដើម្បីរកប្រាក់ចំណូលបន្ថែមសម្រាប់គ្រួសារ ។ លើសពីនេះទៅទៀត វាជាការអនុវត្តន៍ដ៏ប្រសើរ បំផុតសម្រាប់ផ្តល់នូវការធានា អោយបាននូវសន្តិសុខស្បៀងសម្រាប់ពួកគេ និង គ្រួសាររបស់ពួកគេ ដែលធ្លាប់មានការ ប៉ះពាល់អត្ថប្រយោជន៍លើអាហារូបត្ថម្ភសម្រាប់កូនចៅនៅក្នុងក្រុមគ្រួសារ ដែលមានប្រាក់កំរៃ ចំណូលទាប ។ នេះអាចបញ្ជាក់អោយបានច្បាស់ថា ផលិតផលមេផ្សិតអាចបង្កើនអោយស្ត្រីអាចរួមចំណែក ឧបត្ថម្ភក្រុមគ្រួសាររបស់ពួកគេដែលជា ការបង្ហាញអោយឃើញពីសេដ្ឋកិច្ចសង្គមគ្រួសាររបស់ពួកគេ ។ វាជាគុណធម៌ ប្រសើរបំផុតក្នុងការផ្តល់អោយស្ត្រី នូវសមត្ថភាពផ្នែកផលិតផលនេះ ហើយក៏ជាយុទ្ធសាស្ត្រយ៉ាងសំខាន់ ដើម្បីលើកដំកើងស្ត្រីនៅក្នុងសង្គម ។

ដូចបានដឹងហើយថា ផលិតផលបណ្តុះមេផ្សិត មានតួនាទីយ៉ាងសំខាន់ក្នុងការបង្កើនប្រាក់ចំណូលនៅក្រុមគ្រួសារ ក៏ដូចជាការផ្គត់ផ្គង់អាហារូបត្ថម ដល់ក្រុមគ្រួសារ និង សម្រាប់គ្រួសារក្រីក្រដើម្បីអាចពឹងផ្អែកជាមូលដ្ឋាន ។ ផលិតផលនេះផងដែរ វាអាចសន្សំនូវថវិកា ដែលធ្លាប់តែចាយលើការទិញម្ហូបអាហារ ដូចជាថវិកាដែលប្រើប្រាស់ សម្រាប់តម្រូវការក្នុងគ្រួសារ ពិសេសនោះគឺនៅក្នុងចំណោម ឈ្នួលកំលាំងពលកម្មដែលទំនងនឹងមានទ្រង់ទ្រាយ ចំណាយក្នុងក្រុមគ្រួសារធំដូចជាការចាយលើឈ្នួលសាលារៀន និង ការចាយវាយដទៃទៀត ។ ដូច្នេះ សម្រាប់ក្រុមគ្រួសារក្រីក្រអាចនឹងសន្សំបានយ៉ាងប្រសើរ នូវសាច់ប្រាក់ចំណូលប្រចាំក្នុងគ្រួសារក្រោយពីទូទាត់ចំណាយ ។

លើពីនេះទៅទៀត ផលិតផលមេផ្សិត គឺជាសកម្មភាពសេដ្ឋកិច្ចសង្គមមួយក្នុងន័យជាការងារមួយក្នុងសង្គម ។ ការងារនេះអាចកាត់បន្ថយការចំណាយពេលវេលារបស់ស្ត្រីក្នុងការទៅប្រមូលម្ហូបអាហារ ពីក្នុងព្រៃហើយ ក៏ជួយផងដែរ ក្នុងការការត់បន្ថយ ផលប៉ះពាល់ដល់បរិស្ថានធម្មជាតិ ។

លក្ខណៈរួញខ្លីនៃឱកាសការងារនៅក្នុងប្រទេសកំពុងអភិវឌ្ឍន៍ គឺភាគច្រើនមានចំពោះស្ត្រី ព្រោះមិនអាចឈានទៅដល់ដោយពួកគេខ្វះនូវសមត្ថភាពប្រកួតប្រជែង, ជំនាញ និង ព័ត៌មាន ។ លក្ខណៈនេះវាទាក់ទងទៅនឹង ការស៊ូបាននូវអតិផរណាផ្សេងៗក្នុងគ្រួសារ ហើយអាចឆ្លើយតបទៅនឹងការបរាជ័យពីការងារខាងក្រៅ ដើម្បីទទួលបាននូវកំរិតជីវភាពសមល្មមសម្រាប់ក្រុមគ្រួសាររបស់ស្ត្រី និងអាចរួចផុតពីខាងក្រៅ ដូចជា ដុតធ្យូង ធ្វើឥដ្ឋ បរបាញ់ ការលក់ដូរតាមផ្លូវ ដែលត្រូវបានគេយល់ថា ជាការងារដែលអាចប៉ះពាល់ដល់តួនាទីក្នុងគ្រួសារ ។

ការងារផលិតមេផ្សិត ស្ត្រីអាចអនុវត្តរួមផ្សំជាមួយតួនាទីការងារក្នុងផ្ទះ ក៏ដូចជាការងាររកស៊ីដែរ ហើយអាចលើកដំកើងស្ត្រីនៅក្នុងសង្គម និង សេដ្ឋកិច្ច ។

ភាពទំនាក់ទំនងទៅនឹងផលប៉ះពាល់ដល់បរិស្ថាន ផលិតមេស្ព័រផ្សិតមិនបង្កើតកាកសំណល់ដែលធ្វើឱ្យប៉ះពាល់ដល់បរិស្ថានឡើយ តាមរយៈនៃដំណើរការនៃសំភារៈផលិតកម្មដែលបានប្រើប្រាស់សម្រាប់ផលិតមេស្ព័រផ្សិតគឺត្រូវបានប្រើអស់ដូចជា ដំឡូងបារាំង មើមការ៉ុត អង្កាម ចំបើង កន្ទក់ ។ល។ ក៏ប៉ុន្តែចំពោះផលិតកម្មផ្សិតវិញ គឺក្នុងខណៈដែលចំលងពីមេស្ព័រ

ទៅកំប៉ុស្តិ៍ ដែលផ្សំឡើងពីអាចម៍រណារ ឬចំបើង ប្រាំមួយខែក្រោយមកត្រូវយកថង់ប្លាស្ទិកកំប៉ុស្តិ៍ចេញពីក្នុងរោងផ្សិត ពីព្រោះកំរិតនៃដំណុះរបស់ផ្សិតទាប។ គេអាចចាក់យកថង់ប្លាស្ទិកដែលបានច្រកអាចម៍រណារ ឬចំបើងចេញហើយជីកកប់ ឯអាចម៍រណារ ឬចំបើងអាចយកវាទៅលាយជាមួយលាមកមាន់ ឬលាមកគោធ្វើជាជីធម្មជាតិសម្រាប់ច្បារដំណាំជិតផ្ទះ។ ចំណែកឯកងជ័រអាចប្រមូល សម្រាប់ទុកប្រើបានច្រើនដងនៅក្នុងផលិតកម្មបន្តទៀត ។

ឯកសារយោង

- ការដាំដុះផ្សិត (ការិយាល័យប្រចាំតំបន់ អាស៊ី-ប៉ាស៊ីហ្វិក ទីក្រុងបាងកក ឆ្នាំ ១៩៨៣)
- Peace Corps (បច្ចេកទេសសមស្របសម្រាប់ការអភិវឌ្ឍន៍)
- មជ្ឈមណ្ឌលបណ្តុះបណ្តាលកសិកម្ម ការិយាល័យផ្សព្វផ្សាយកសិកម្មខេត្តបាត់ដំបង ឆ្នាំ ២០០៦
- មជ្ឈមណ្ឌលបណ្តុះបណ្តាលវិជ្ជាជីវៈព្រៃកូនខ្លាខេត្តបាត់ដំបង

សម្រាប់ព័ត៌មានបន្ថែម សូមទំនាក់ទំនង:

នាយកដ្ឋានផ្សព្វផ្សាយកសិកម្ម នៃក្រសួងកសិកម្ម រុក្ខាប្រមាញ់ និងនេសាទ

២០០ វិថីព្រះនរោត្តម ភ្នំពេញ

ព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា

ទូរស័ព្ទ: ០១២ ៨៣៣ ៧៧៧ ឬ ០១២ ៨២៦ ៦១៧

ទូរសារ: ៨៥៥ ២៣ ២១០ ៩៤៨ ឬ ៨៥៥ ២៣ ២១៣ ០១១

អ៊ីម៉ែល: kunso@camnet.com.kh b¤ mak_soeun@camnet.com.kh