



ASIFOOD

សាកលវិទ្យាល័យជាដង្កែសំខាន់សម្រាប់ការប្រឈមជម្ងឺៗចំពោះសុវត្ថិភាព និងគុណភាពអាហារនៅអាស៊ាន



តុលា ២០១៥ - តុលា ២០១៨

គម្រោង លេខ៖ n° 56130-EPP-1-2015-1-FR-EPPKA2-CBHE-JP

Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union





Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union



“គណៈកម្មការសហគមន៍អឺរ៉ុបគាំទ្រចំពោះការផលិតការបោះពុម្ពភាគនេះ មិនមែនជាការយល់ព្រមលើខ្លឹមសារដែលឆ្លុះបញ្ចាំងពីទស្សនៈរបស់អ្នកនិពន្ធជប៉ុណ្ណោះទេ ហើយគណៈកម្មការមិនមានអំណាចទទួលខុសត្រូវចំពោះការប្តូរវិប្បាសផ្សេងៗទៀតដែលអាចត្រូវបានបង្កើតឡើងពីព័ត៌មានដែលមាននៅក្នុងឯកសារនេះទេ។”

# TABLE OF CONTENT

<b>1. បទបង្ហាញពីឥម្បង អាស៊ីហ្វុត(AsiFood)</b>	<b>5</b>
ក. ព័ត៌មានសាវតានគ្រៃម្សៅ	6
ខ. បរិបទនគ្រៃម្សៅ	6
<b>2 បទបង្ហាញពីដៃគូរជា Consortium</b>	<b>9</b>
<b>3. ការគ្រប់គ្រងឥម្បងៈ វិធីសាស្ត្រនិងសកម្មភាពគន្លឹះ</b>	<b>15</b>
ក. ផ្នែកការងារ(WP)និងការទទួលខុសត្រូវ	16
ខ. ការត្រួតពិនិត្យគុណភាពនិងការធ្វើការសម្រេចចិត្ត	17
គ. ការគ្រប់គ្រងហិរញ្ញវត្ថុនគ្រៃម្សៅអាស៊ីហ្វុត	18
៤. គោលបំណងជាក់លាក់នគ្រៃម្សៅ AsiFood	20
<b>4. គោលបំណងជាក់លាក់នគ្រៃម្សៅ AsiFood</b>	<b>23</b>
ក. SO1: អភិវឌ្ឍន៍និងកែលម្អទំនាក់ទំនងរវាង HEIs និងអ្នកពាក់ព័ន្ធដទៃទៀត	25
ខ. SO2: ដើម្បីលើកកម្ពស់សមត្ថភាពនៃស្ថាប័នទូទៅយោងតាមគោលដៅដើម្បីអភិវឌ្ឍន៍សិក្សាស្រាវជ្រាវនិងការងារទាក់ទងនឹងការងារសុខាភិបាលដែលមានជំនាញវិជ្ជាជីវៈនៃក្រុមបរិបទសង្គមកិច្ចបច្ចុប្បន្ន	26
ឃ. SO3: បង្កើតម៉ូឌុលគ្រប់គ្រងបណ្តុះបណ្តាលប្រចាំស្ថាប័នសុខាភិបាលមូលដ្ឋាននិងការគ្រប់គ្រងគុណភាពដោយប្រើប្រាស់ឧបករណ៍ស្រាវជ្រាវ និងការងារសុខាភិបាលទូទៅក្នុងវគ្គបណ្តុះបណ្តាលរបស់គ្រឹះស្ថានឧត្តមសិក្សា (HEI)	29
ឃ. SO4: ដើម្បីលើកកម្ពស់ទំនាក់ទំនងគ្រឹះស្ថានឧត្តមសិក្សានៅអាស៊ីនិងអង្គការគ្រឹះស្ថានឧត្តមសិក្សាអាស៊ីនិងអឺរ៉ុបដើម្បីធ្វើការលើសុខាភិបាលមូលដ្ឋាននិងគុណភាពមូលដ្ឋាន	38
<b>5. សេចក្តីសង្ខេបៈ ក្បួនប្រើប្រាស់ទេនិងព័ត៌មានសំខាន់ៗនៅក្នុងឥម្បង AsiFood និងផែនការសម្រាប់អនាគត</b>	<b>41</b>
ក. ប្រតិទិនគ្រៃម្សៅ AsiFood	42
ខ. លទ្ធផលគន្លឹះ	42
គ. អ្វីបន្ទាប់?	44
<b>Appendixes</b>	<b>49</b>







# ២. បទបង្ហាញពីគម្រោង អាស៊ីហ្គីត







ដុបកិច្ចច កិច្ចព្រមព្រៀងពាណិជ្ជកម្មមនិងសុវត្ថិភាព ម្ហូបអាហារ ការសិក្សាស្រាវជ្រាវអន្តរក្នុងគោល រដ្ឋាភិបាល កម្ពុជាដដែលអនុសាសក្នុងការបង្កើតក្រុងភ្នំពេញជាតិ។ សភាពាណិជ្ជកម្មសហភាពអឺរ៉ុប (Eurocham) បានធ្វើការ ណែនាំដូចគ្នានេះដល់ចំពោះប្រទេសវៀតណាម។ ការនាំចេញ មានការថយចុះទូទាំងតំបន់ទាំងមូល ដោយសារវត្តមានវិបត្តិ ថ្មីជាតិដើមនិងម្ហូបអាហារមិនសមស្របសម្រាប់ការប្រើប្រាស់ របស់មនុស្ស ដូចជាប្រព័ន្ធក្រប់គ្រងគុណភាពមិនគ្រប់ គ្រាន់។ ក្រុមហ៊ុនកម្ពុជាម្ហូបអាហារ ពិសេសក្រុមហ៊ុនដដែល មាន ទំហំតូចនិងមធ្យមបញ្ចូលការយកចិត្តទុកដាក់ ការ តម្រូវសុវត្ថិភាពអាហារនិងប្រព័ន្ធក្រប់គ្រងគុណភាពអាហារ រដ្ឋាភិបាលនាំចេញផលិតផលរបស់ពួកគេ។ ទីផ្សារក្នុងស្រុកដទៃ ទុកខ្លួនដល់ការវិនិយោគនៃកិច្ចការដដែលមិនសម ស្របសម្រាប់ការប្រើប្រាស់របស់មនុស្ស ដដែលបណ្តាលឱ្យមាន បញ្ហាសុខភាពសាធារណៈ។ ជាងនេះទៅទៀត ចំនួនភាគ រយនៃប្រជាពលករក្នុងប្រទេសអាស៊ីដដែលចាកចេញពីការធ្វើក សិកម្មគឺមានចំនួនខ្ពស់។ នេះមានចំនួនជាង៤៩ភាគរយ នៅប្រទេសវៀតណាមនិងទោះជាអភិវឌ្ឍន៍ក្នុងផ្នែក នេះ ចំណូលរបស់កសិករនៅតែទាប និងមិនអាចទោះទាយបាន ដោយសារភាពមិនពិតប្រាកដចំពោះគុណភាពនិងបរិមាណ របស់ផលិតផលរបស់ពួកគេ។

ដូចដែលបានបញ្ជាក់ខាងលើ ភាគច្រើននៃបញ្ហាសុវត្ថិភាព និងគុណភាពអាហារគឺដោយសារការកម្រិតគុណ ភាពនិងបរិមាណចំពោះការគ្រប់គ្រងសុវត្ថិភាពអាហារ។ បញ្ហាចម្បងដដែលកើតមានគឺដោយសារតែ ស្តង់ដារនៃ បុគ្គលិកជំនាញដដែលមានលក្ខណៈខុសៗគ្នា ដោយបុគ្គ លិកភាគច្រើនខ្លះខាតការធ្វើការងារប្រព្រឹត្តិការណ៍កម្រិត ខ្ពស់ដដែលដោយអនុវត្តន៍បណ្តុះបណ្តាលចំពោះ ផ្នែករបស់ពួកគេ និងក្នុងករណីជាច្រើន អនុវត្តន៍ដដែលមិន ធុលាប់មានឱកាសធ្វើការបណ្តុះបណ្តាលជំនាញ។ វាជា រឿងធម្មតាដដែលមនុស្សម្នាក់យល់ពីសារៈសំខាន់នៃការ អនុវត្តការងារដដែលមានការទទួលខុសត្រូវរបស់គាត់ប៉ុន្ត ែមិនមានចក្ខុវិស័យទូទាំងពិភពលោកអំពីខ្លួនស្រេចរាក់ ផ្គត់ផ្គង់អាហារទាំងមូល។ មួយទៀត ជាទូទៅនៅក្នុង ប្រទេសអាស៊ីអាគ្នេយ៍ អាជ្ញាធរអធិការកិច្ចចមានចំនួន មិនទាន់គ្រប់គ្រាន់។ វាចាប់ផ្តើមពីដើម នៅពេលយើងដឹង ថាគោលបំណងក្នុងឆ្នាំ២០១០របស់វៀតណាមចំពោះ អជ្ញាធរអធិការកិច្ចចគឺមានអនុវត្តន៍សុវត្ថិភាពអា ហារមុនគេសម្រាប់អនុវត្ត១០០០០នាក់។ បន្ទាប់មកនេះ៖

ភាគច្រើននៃវិភាគបណ្តុះបណ្តាល ដដែលបានផ្តល់ដល់អនុ វត្តន៍និងក្នុងឧត្តមសិក្សាមិនយកចិត្តទុកដាក់ដើម្បីស ម្រេចបានតាមការគ្រូការ និងការរំពឹងទុកនៃអនុវត្តន៍ជំនាញ។

ការសិក្សារបស់កម្មវិធីអប់រំរបស់DG Sanco ក្រុមហ៊ុនចំណងជើង “ធ្វើឱ្យប្រសើរការបណ្តុះបណ្ត ាលចំពោះអាហារសុវត្ថិភាពជាង” (Better Training for Safer Food) គ្រូហ្វេស៊ីប្រឹក្សាអរម្មណ៍ជាពិសេស និងកម្មវិ ធីនេះបានផ្តល់លទ្ធផលល្អអន្តរៗ។ យ៉ាងណាក៏ដោយ វាមានទិសដៅចំបងលើរោងចក្រកម្រិតទាបដោយ ការទាក់ទងតិចតួចណាស់ក្នុងផ្នែកឧត្តមសិក្សា។ នៅប្រទេសកម្ពុជា ការសិក្សាថ្មីដោយនាយកដ្ឋានឧ ត្តមសិក្សានៅកម្ពុជា បានសំគាល់ពីការខ្វះធនធានមនុ ស្សក្នុងការកំណត់កម្រិតបណ្តុះបណ្តាលនិងការរៀបចំ វគ្គបង្រៀន ពិសេសក្នុងផ្នែកកម្រិតទាបអាហារ កសិកម្ម និងសុវត្ថិភាពអាហារ។ នៅប្រទេសវៀតណាម វាមានការខ្វះ ខាតអនុវត្តន៍បណ្តុះបណ្តាលកម្រិតបរិញ្ញាធាន៍ខ្ពស់។ បរិញ្ញាធាន៍ខ្ពស់ “បច្ចុប្បន្នអាហារ” ជាកម្មវិធីបរិញ្ញ ាធាន៍ខ្ពស់ដំបូងក្នុងផ្នែកនេះគ្រូហ្វេស៊ីប្រឹក្សាបានបង្កើតនៅ ឆ្នាំ២០១៣ នៅVNUA ជាផ្នែកដ៏សំខាន់មួយដដែលផ្តល់ លើការគ្រប់គ្រងសុវត្ថិភាពអាហារនិងគុណភាពអាហារ។

ក្នុងសហគមន៍អាស៊ាន សុវត្ថិភាពអាហារគ្រូហ្វេស៊ីប្រឹក្សា តំណែងបញ្ហាធាន៍ផ្សេងៗ និងជាបញ្ហាមួយមានសារ ៈសំខាន់លើពិភពលោកទាំងមូល។ ទិសដៅសំខាន់ នៃកម្មវិធីអាស៊ីហ្វុត(AsiFood) គឺដើម្បីបង្កើនសុវត្ថិភាព បញ្ហានេះក្នុងពិភពលោក ដោយបណ្តុះបណ្តាលក្រុម គោលដៅចាប់ពីនិស្សិត(បរិញ្ញាបត្រនិងក្រុមហ៊ុនបរិញ្ញ ាបត្រ)រហូតដល់អនុវត្តន៍ជំនាញ និងបុគ្គលិក របស់ពួកគេទាំងសហគ្រាសឯកជននិងស្ថាប័នសាធារណៈ។ កម្មវិធីអាស៊ីហ្វុត ថែទាំដោយបញ្ហាសំខាន់ដដែលមិនគ្រូ ហ្វេស៊ីប្រឹក្សាបញ្ជាក់ ដូចជាការគ្រូការដើម្បីគ្រប់គ្រងសុវត្ថិភា ពអាហារនៅក្នុងក្រុមប័ណ្ណឧបត្ថម្ភសុវត្ថិភាពចំពោះ ខ្លួនស្រេចរាក់ផ្គត់ផ្គង់អាហារ។ ជាមួយគ្នានេះដដែល ដោយ យោងតាមគោលបំណងដដែលបានកំណត់ដោយអាស៊ានក្នុង ឆ្នាំ២០១៥ កម្មវិធីអាស៊ីហ្វុតនឹងលើកកម្ពស់ដោយផ្តល់ ចំពោះការគ្រូការធ្វើឱ្យមានសុខុមាលភាពក្នុងតំបន់ប្រមូល ក្នុងប្រជាជាតិមួយៗ នូវវិធានដើម្បីគ្រប់គ្រងសុវត្ថិភាពអា ហារ ដោយផ្តល់អនុសាសន៍អន្តរក្នុងស្តង់ដារអនុវត្តន៍ ដដែលដោយការអនុវត្តការបណ្តុះបណ្តាលកម្រិតឧត្តមសិ







# 2 បទបង្កហាញពីដៃគូរជា *CONSORTIUM*



# ASIFOOD PARTNERS

Belgium  
France  
Austria  
Italy

កម្ពុជា  
ប្រទេសថៃ  
វៀតណាម

## សហគមន៍អឺរ៉ុប



### វិទ្យាសាស្ត្រចានជាតិអប់រំជូនវិទ្យាសាស្ត្រកសិកម្ម ម៉ុងពីលីយ៉ែ ស៊ុបអាគ្រូ(SupAgro), ម៉ុងពីលីយ៉ែ, ហារាំង

ម៉ុងពីលីយ៉ែ ស៊ុបអាគ្រូ ចូលរួមអភិវឌ្ឍន៍ការស្រាវជ្រាវកសិកម្ម មធ្យមមានគ្រូបង្រៀន-អ្នកស្រាវជ្រាវរបស់ស្ថាប័ននេះដែលជាប់ទាក់ទងក្នុងការស្រាវជ្រាវមកនាចំនួន២២គម្រោង និងបច្ចុប្បន្នភាពនៃគម្រោងទៀត។ ក្រុមអ្នកវិទ្យាសាស្ត្ររបស់ម៉ុងពីលីយ៉ែ ស៊ុបអាគ្រូធ្វើការយ៉ាងជិតស្និទ្ធជាមួយអង្គការស្រាវជ្រាវសំខាន់ៗដែលមានទីតាំងនៅម៉ុងពីលីយ៉ែ(NARI, CIRAD, IRD, IRSTEA ។ល។) និងស្ថាប័នឧត្តមសិក្សាសាកលវិទ្យាល័យម៉ុងពីលីយ៉ែ សាកលវិទ្យាល័យ Paul Valery សាកលវិទ្យាល័យ Via Domitia នៅPerpignan, CIHEAM-IAMM, ។ល។) ម៉ុងពីលីយ៉ែ ស៊ុបអាគ្រូ គ្រប់គ្រងគម្រោងពិសោធន៍កសិកម្មចំនួន២៥ផងដែរ(ជាពិសេសក្នុងវិទ្យាសាស្ត្រ ការបង្កកាត់ពូជចៀម និងការដាំដុះអូរលីវ) ដលៃបញ្ហាជាក់ពីការស្រាវជ្រាវនិងអភិវឌ្ឍន៍(R&D) និងការផ្តល់ប្រឹក្សាបច្ចេកទេសជាមួយអ្នកពាក់ព័ន្ធជាញ៉ាវជ្រាវផ្សេងៗ។ ការផ្តល់និងប្រើប្រាស់ធនធានប្រចាំឆ្នាំតាមរយៈមជ្ឈមណ្ឌលបណ្តុះបណ្តាលជម្រកកសិកម្ម Agro-Valo-Mediterranee ការចែករំលែកសម្រាប់ការបង្កើតនិងគាំទ្រគម្រោងក្នុងភាពជាដៃគូជាមួយNIRA និងINRA ដលៃហៅថា "Transfert" ។

ម៉ុងពីលីយ៉ែ ស៊ុបអាគ្រូ មានទំនាក់ទំនងអន្តរជាតិ ជាយូរលង់មកហើយលើកម្ពុជា ជាមួយបណ្តាស្ថាប័ន និងស្រាវជ្រាវរបស់ខ្លួន។ ម៉ុងពីលីយ៉ែ ស៊ុបអាគ្រូ ទទួលបានសិក្សាសរសេរចំនួន២៧%និង៦០%ពីប្រទេសមិននិយាយភាសាបារាំងមករៀននៅក្នុងវិទ្យាសាស្ត្រ។ កិច្ចព្រមព្រៀងផ្តល់ប្រឹក្សាការសិក្សាសាស្ត្របានចុះហត្ថលេខាស្ថាប័នជាច្រើនដែលមានទីតាំងជាង២០ប្រទេសផ្សេងៗគ្នា បើកឱ្យមានឱកាសសម្រាប់ការផ្តល់ប្រឹក្សានិស្សិតនិងបុគ្គលិកបង្រៀន/បុគ្គលិក/អ្នកស្រាវជ្រាវផងដែរ។ កិច្ចព្រមព្រៀងសម្រាប់សហប្រតិបត្តិការនិងការផ្តល់ប្រឹក្សាសិក្សាសាស្ត្របានចុះហត្ថលេខាជាមួយជាង២០ប្រទេសផ្សេងៗគ្នាដើម្បីបង្កើតប្រព័ន្ធគាំទ្រការបណ្តុះបណ្តាល។ ស្ថាប័ននេះសម្របសម្រួលកម្រិតសមាគមអន្តរជាតិចំនួន២ ដលៃគាំទ្រErasmus Mundus Joint Master's Degrees។

បច្ចុប្បន្នមាននិស្សិតចុះឈ្មោះចូលរៀនចំនួន១៦៥០នាក់មានថ្នាក់បរិញ្ញាបត្រនិងបរិញ្ញាបត្រជាន់ខ្ពស់ដលៃក្នុងនោះមាន២៧%មកពីប្រទេស។ មាននិស្សិតថ្នាក់បណ្ឌិតចំនួន២៤៧នាក់និង៣៧%នៃនិស្សិតរៀននៅម៉ុងពីលីយ៉ែ ស៊ុបអាគ្រូគ្រូប្រឹក្សាសាស្ត្រទទួលបានវាន់ means-tests ។ មានកិច្ចព្រមព្រៀងផ្តល់ប្រឹក្សាការសិក្សាចំនួន៨០គ្រូប្រឹក្សាសាស្ត្របានចុះហត្ថលេខា។





លទ្ធផលយល់ឃើញសក្តិសិទ្ធិបេសេកកម្មរបស់ខ្លួនសម្រាប់ផលចំណេញខ្ពស់បំផុតដល់សង្គម។ វាលើកទឹកចិត្តកុនុងការបញ្ចូលគុណវិធីសាស្ត្របង្កើនផលិតផល(ការដោះស្រាយបញ្ហា, ដឹកនាំគុណវិធីបណ្តុះបណ្តាល, គ្រូសំដង ។ល។) និងការទទួលបាននាពេលវេលាវិជ្ជាជីវៈ។

Gembloux AgroBioTech: [www.ulg.ac.be/cms/c\\_281060/fr/gembloux-agro-bio-tech](http://www.ulg.ac.be/cms/c_281060/fr/gembloux-agro-bio-tech), Faculty of Veterinary Medicine, Department of Food Science: [www.fmv.ulg.ac.be/cms/c\\_1384387/fr/accueil-dda](http://www.fmv.ulg.ac.be/cms/c_1384387/fr/accueil-dda)



UNIVERSITÀ DI PISA

**សាកលវិទ្យាល័យភីសា(UNIP) ទីក្រុងភីសា ប្រទេសអ៊ីតាលី**

សាកលវិទ្យាល័យភីសា គ្រូបង្រៀនបង្កើតឡើងនៅឆ្នាំ១៣៤៣ នៅពេលវាគ្រូបង្រៀនប្រកាសជា“Stidum General” និងគ្រូបង្រៀនផ្តល់ការទុកចិត្តបណ្តុះបណ្តាលសាស្ត្រាចារ្យសាកលវិទ្យាល័យ។ ទោះជាយ៉ាងណាក៏ដោយ មនុស្សមួយចំនួនជឿថាភាពដ៏មហិមាបំផុតរបស់វាបានកើតឡើងដោយចៃដន្យនៃសតវត្សរ៍ ក្នុងចំណោមអតីតនិស្សិតដ៏ល្អបំផុតហ្វែរម៉ូ Galileo ដល់អ្នកកំណើតទឹកដីរ៉ូម រៀននៃទឹកដីនេះនិងជាអ្នកកុលាយជាសាស្ត្រាចារ្យភូមិវិទ្យាកុនុងឆ្នាំ១៥៨៩ វាមានអ្នកឈ្មោះដ៏ល្បីល្បាញដូចជា Giosue Carducci (អក្សរសាស្ត្រ) Enrico Fermi (រូបវិទ្យា) Carlo Rubbia (រូបវិទ្យា)និង Erico Bombieri អ្នកដ៏ល្បីល្បាញប្រកាសសម្រេចផលរដ្ឋានភូមិវិទ្យា។

បច្ចុប្បន្នសាកលវិទ្យាល័យភីសា មជ្ឈមណ្ឌលទំនើបនិងប្រកបដោយកិត្តិយសសម្រាប់បណ្តុះបណ្តាលនិងស្រាវជ្រាវឈានមុខមួយ។ សាកលវិទ្យាល័យនេះបើកកម្មវិធីបរិញ្ញាបត្រចំនួន៦០ និងកម្មវិធីបរិញ្ញាបត្រចំនួន៧៤ នៅគ្រប់ជាន់ក្រសែខនៃវិទ្យាល័យនេះដើម្បីជំរុញការអប់រំជំនាញវិជ្ជាជីវៈដ៏ចម្រើនមួយ។ សាកលវិទ្យាល័យបើកកម្មវិធីបណ្តុះបណ្តាលចំនួន២៨ជំនាញ ជំនាញក្រៅបណ្តុះបណ្តាលចំនួន៦៨ និងកម្មវិធីវេជ្ជសាស្ត្រចំនួន៨៨ ក្នុងក្របខ័ណ្ឌនៃការរៀនរៀនប្រកបដោយកិត្តិយសនៅកម្មវិធីបរិញ្ញាបត្រនិងក្រៅបរិញ្ញាបត្រ។ ព្រមទាំងផ្តល់នូវបរិញ្ញាបត្រខ្ពស់បំផុតបណ្តាញស្រាវជ្រាវនិងអប់រំមានទំនាក់ទំនងជិតស្និទ្ធនៅគ្រប់ជាន់ក្រសែខនិងគ្រប់កម្មវិធី។

**កម្ពុជា**



**វិទ្យាស្ថានបច្ចេកវិទ្យាកម្ពុជា (ITC) ភ្នំពេញ កម្ពុជា**

វិទ្យាស្ថានបច្ចេកវិទ្យាកម្ពុជា(ITC)ជាវិទ្យាស្ថានឧត្តមសិក្សាមួយនៃកម្ពុជាដែលបង្កើតឡើងនៅឆ្នាំ១៩៦៤តាមរយៈការសហការជាមួយសហភាពសូវៀត។ និស្សិតបញ្ចប់ការសិក្សាជាង១០០០០នាក់ពីITCជារៀបរាល់ឆ្នាំដោយពួកគេបានប្រើប្រាស់បច្ចេកវិទ្យាចំពោះការងាររបស់ពួកគេជាអ្នកគ្រប់គ្រងនៃក្រុមហ៊ុនការអភិវឌ្ឍន៍សេដ្ឋកិច្ចកម្ពុជានិងបោះចោលនូវផលប៉ះពាល់ដ៏អាក្រក់នៃបញ្ហាជាសកលបច្ចុប្បន្ននិងការផ្តល់សេវាបច្ចេកវិទ្យាយ៉ាងលឿន ការព្យាយាមប្រកបដោយវិទ្យាស្ថានបច្ចេកវិទ្យាកម្ពុជាក៏ដូចជាវិទ្យាស្ថានប្រសិទ្ធភាពនៃសង្គមកម្ពុជានិងជាអ្នកនាំមុខនៃការអភិវឌ្ឍន៍សេដ្ឋកិច្ចលម្អិតនៃផ្នែកនៃការអប់រំគុណភាពល្អអន្តរជាតិវិទ្យាសាស្ត្រ វិស្វកម្ម បច្ចេកវិទ្យា។ និស្សិតគ្រូបង្រៀនផ្តល់នូវជំនាញបច្ចេកទេសនិងវិភាគដើម្បីជួយសម្រួលដល់ការចូលរួមនិងការអភិវឌ្ឍន៍របស់ពួកគេនៅលើទីផ្សារការងារ។ ក្នុងអំឡុងឆ្នាំសិក្សា២០១៥-២០១៦ ITCបានស្នាក់នៅនិស្សិតបរិញ្ញាបត្រ១០០នាក់ ក្នុងនោះដំណាក់កាល១០០នាក់ក្នុងផ្នែកវិស្វកម្មនិង៥០០នាក់សិក្សាក្នុងផ្នែកបច្ចេកទេស។



**សាកលវិទ្យាល័យភូមិន្ទកសិកម្ម(RUA) ភ្នំពេញ កម្ពុជា**

សាកលវិទ្យាល័យភូមិន្ទកសិកម្ម(RUA)គឺជាវិទ្យាស្ថានសាធារណៈដំបូងមួយនៅកម្ពុជា។ RUA ដើរតួនាទីយ៉ាងសំខាន់ក្នុងការបង្កើតនិងការផ្តល់នូវគុណវិធីបណ្តុះបណ្តាលដល់នាក់ទងនិងកសិកម្មនិងផ្តល់នូវការងារដ៏ល្អនៅកម្ពុជា។ RUAគ្រូបង្រៀនបង្កើតឡើងដោយសម្តេចព្រះនរោត្តមសីហនុ។

បសេកកម្មមធ្យមបឋមសាលាសាកលវិទ្យាល័យភូមិន្ទកសិកម្ម គ្រូមធ្យមបឋមសាលាសាកលវិទ្យាល័យភូមិន្ទកសិកម្មនិងផ្នែកពាក់ព័ន្ធផ្សេងទៀត ទាំងការប្រើប្រាស់ឱ្យមាននិរន្តរភាពនូវបុរាណវត្ថុធានធាន មុមជាតិដោយផ្ទាល់នូវកម្មវិធីបណ្តុះបណ្តាល ស្តារផ្សារ និងផ្តល់ជូនសេវា ដោយផ្តល់វិធានការអភិវឌ្ឍន៍ បញ្ហាប្រឈម និងកម្មវិធីការងាររបស់ជាតិនិងអន្តរជាតិ និង ការរំពឹងទុករបស់ទីផ្សារការងារ។

គោលបំណងរបស់សាកលវិទ្យាល័យភូមិន្ទកសិកម្មគឺជា នាថាគុណភាពនិងចំនួននិស្សិតដែលបញ្ចប់ការសិក្សាពី សាកលវិទ្យាល័យភូមិន្ទកសិកម្មសរុបតាមកម្មវិធីការងារនិងការ រំពឹងទុករបស់ទីផ្សារការងារ។ សាកលវិទ្យាល័យផ្តល់ការប ណ្តុះបណ្តាលនិស្សិតគ្រប់កម្រិតគឺសរុបតាមនិយាមអន្តរ ជាតិ លើកទឹកចិត្តគ្រប់គ្នាមានកម្រិតខ្ពស់ស្តារផ្សារជាមួយអន្ត រជាតិដដែលទីកន្លែងទាំងអស់របស់ប្រទេស/ប្រទេសអន្តរជាតិ ឬដោយក្រុមអន្តរជាតិ និងបោះពុម្ពផ្តល់សេវាអន្តរជាតិ ពាក់ព័ន្ធនឹងបង្កើនការផ្តល់ជូនសេវាដល់ក្រសួងការងារ លទ្ធផលពីការស្តារផ្សារឬស្តារផ្សាររួមគ្នា។

**ប្រទេសថៃ**



**វិទ្យាស្ថានបច្ចេកវិទ្យាអាស៊ី (AIT) ហង់កក ប្រទេសថៃ**

វិទ្យាស្ថានបច្ចេកវិទ្យាអាស៊ី គ្រូបណ្តុះបណ្តាលបង្កើតឡើង នៅឆ្នាំ១៩៥៦ដោយរដ្ឋជាសមាជិកចំនួន៨នៃអង្គការ សេដ្ឋកិច្ចអាស៊ីអាគ្នេយ៍ (SEATO) ដើម្បីបំប៉នផ្នែកបច្ចេក វិទ្យាសាកលវិទ្យាល័យស្តារផ្សាររបស់ SEATO. វិទ្យាស្ថាននេះ គ្រូបណ្តុះបណ្តាលបង្កើតឡើងដើម្បីបណ្តុះបណ្តាលនូវកម្មវិធីការងារ គ្រូបណ្តុះបណ្តាលបង្កើតឡើងនៃកម្រិតខ្ពស់នៃកម្មវិធីការងារ រួមមានវិទ្យាសាស្ត្រ បច្ចេកវិទ្យា និង គ្រូបណ្តុះបណ្តាល ផ្សារផ្សេងៗទៀតនិងបង្កើនសមត្ថភាព។ បសេកកម្មមធ្យមបឋមសាលា ស្ថានគឺដើម្បីបណ្តុះបណ្តាលអន្តរជាតិមានគុណភាព ខ្ពស់និងមានការប្រុងប្រយ័ត្នខ្ពស់ ដល់អន្តរជាតិដោយនឹង ដើរតួនាទីដឹកនាំក្នុងការអភិវឌ្ឍន៍និរន្តរភាពក្នុងកំ ប៉ននិងការចូលរួមរបស់អង្គការនេះទៅក្នុងសង្គមកិច្ច ភាព។ នៅឆ្នាំ១៩៦៧ AITបានក្លាយជាឯករាជ្យនិងវិទ្យា ស្ថាននេះបានគ្រូបណ្តុះបណ្តាលវិទ្យាស្ថានបច្ចេកវិទ្យាអា ស៊ី ស្តារយុទ្ធសាស្ត្របណ្តុះបណ្តាលបង្កើតវិទ្យាស្ថានឧត្ត មសិក្សា។ AIT មានទីតាំងនៅប្រទេសថៃ ប៉ុន្តែមិនស្ថិត នៅក្នុងប្រទេសថៃទេ និងមានអំណោយ សម្រេចបាននូវកម្រិតសញ្ញាបត្រដោយខ្លួនឯងដោយអា ជ្ញាធរទទួលស្គាល់គុណភាពអប់រំរបស់ AIT។ ដូចនេះ AIT វិទ្យា ស្ថានអន្តរជាតិ។

AIT មានលក្ខណៈអន្តរជាតិ ដោយមាននិស្សិតចំនួន២០០០នាក់ ពីបណ្តាប្រទេសនានា អាស៊ីនិងផ្នែកផ្សេងទៀតរបស់ពិភពលោក។ និស្សិត៧០% របស់វិទ្យាស្ថាននេះមកពីប្រទេសផ្សេងៗគ្នានៅប្រទេសថៃ។ នៅឆ្នាំ២០១៥ AIT គ្រូបណ្តុះបណ្តាលស្ថានដោយ EU-Funded U-Multirank វិទ្យាស្ថានលំដាប់វិទ្យាស្ថានឧត្តមសិក្សា "តម្រូវឱ្យលំដាប់អន្តរជាតិ" នៅពិភពលោក.



**សាកលវិទ្យាល័យកាសេតសាត (KU) ហង់កក ថៃ**

សាកលវិទ្យាល័យកាសេតសាតគឺជាសាកលវិទ្យាល័យ លំដាប់ខ្ពស់បំផុតនៃវិទ្យាសាស្ត្រកសិកម្ម។ សាកលវិទ្យាល័យបង្កើតឡើងនៅថ្ងៃទី ២ ខែកុម្ភៈ ឆ្នាំ១៩៤៣ សម្រាប់ផ្តល់ជូនសេវាប្រ ធានាបទដល់ទាក់ទងនឹងវិទ្យាសាស្ត្រកសិកម្ម។ ជាមួយនឹងនិស្សិតជាង៧០០០នាក់ សាកលវិទ្យាល័យកាសេ តសាតគឺជាសាកលវិទ្យាល័យរដ្ឋជាមួយចំនួននិស្សិតច្រើន ជាងគេនៅប្រទេសថៃ។ បច្ចុប្បន្ន វាមានទីតាំងចំនួន៤ ហង់កនេះ ខ័ងនៃសេនេ ស៊ីវិល និងទីតាំងនៅខេត្ត បាណូមបុរាណ សាខន ណាន។ សាកលវិទ្យាល័យកាសេ សាតគ្រូបណ្តុះបណ្តាលលំដាប់ខ្ពស់នៃកម្មវិធីវិទ្យា ស្ថានលំដាប់ប្រទេសថៃ (QS World University Ranking) លំដាប់ប្រទេសថៃលំដាប់ខ្ពស់បំផុត ខ្ពស់ ខ្ពស់ ឆ្នាំ២០១៧ និងគ្រូបណ្តុះបណ្តាលលំដាប់ខ្ពស់នៃកម្មវិធីវិទ្យា ស្ថានលំដាប់ប្រទេសថៃ។

សាកលវិទ្យាល័យបណ្តុះបណ្តាលកម្រិតជាច្រើនក្នុង វិទ្យាសាស្ត្រកសិកម្ម វិទ្យាសាស្ត្រនិងបច្ចេកវិទ្យា និងវិទ្យាសាស្ត្រសង្គម ព្រមទាំងបណ្តុះបណ្តាល លំដាប់ខ្ពស់នៃកម្មវិធីវិទ្យាស្ថាន។ សាកលវិទ្យាល័យកាសេ សាតផ្តល់អាហារូបករណ៍ដល់និស្សិតជាតិនិងអន្តរជាតិចំនួ ន៤៤៧កម្មវិធីសម្រាប់ប្រទេសថៃប្រទេសថៃ និងប្រទេសផ្សេង ទៀត។





# 3. ការគ្រប់គ្រងគម្រោង៖ វិធីសាស្ត្ររកនិងសកម្មភាពគន្លឹះ













ក្នុងដំណាក់កាលរៀបចំគម្រោង វាក្រុមហ៊ុនយល់ព្រម ទៅវិញទៅមកដើម្បីបិទភ្នែកក្នុងចំណោម ១៣ដៃ ដោយយោងតាមការរៀបចំសកម្មភាពនិងការទទួលខុសត្រូវ (ផែនការកម្មសិក្សា បណ្តុះបណ្តាលគ្រូបង្រៀន ការសម្របសម្រួលផ្នែកការងារ ។ល។)។ ថវិកាដំបូងរបស់គ្រូ នីមួយៗក្រុមហ៊ុនបញ្ជាក់និងលម្អិតក្នុងកិច្ចព្រមព្រៀងជាដៃគូដៃគូរហូតដល់ខែខែ Montpelier SupAgroនិងសុចាប់នីមួយៗ នៅពេលគម្រោងអាស៊ីហ្វុត ទទួលបានចាប់ផ្តើម។

វាមានការចាំបាច់លើឱកាសជាច្រើនដើម្បីផ្តល់ឱកាសដល់គ្រូ តន្ត្រីច្បាប់និងទម្រង់ការសម្របការងារការណ៍ហិរញ្ញវត្ថុ ការចំណាយជាក់ស្តែង និងការកំណត់មុនលើការចំណាយមិនប្តូរប្តូរ (ឧទា. ថ្លៃសេវាបំប្រែកុំព្យូទ័រសម្រាប់ផ្ទះ រឿង និងថ្លៃផ្ទះដេរូទៀត)។ ការងារនេះជាការពិបាកដល់សម្រាប់ច្បាប់និងទម្រង់ការសម្របការងារបង្កលើការរៀបរៀងការងារឯកសារគាំទ្រ និងលក្ខខណ្ឌនីតិវិធីនីយ័ត្នដៃអនុវត្ត ដើម្បីកំណត់ការអាចទទួលបាននៃការចំណាយ។ វាក្រុមហ៊ុន ទទួលស្គាល់ថាការកំណត់ទាំងអស់បានផ្តល់ហេតុការណ៍ហិរញ្ញ វត្ថុរបស់ក្រុមហ៊ុនរៀបចំដំបូងនិងបុរាណ។

ដើម្បីជួយដៃគូគ្រប់គ្រងថវិកានិងការអនុវត្តការងារហិរញ្ញ ការណ៍ដោយគ្រឹះស្ថាន សកម្មភាពខាងក្រោមក្រុមហ៊ុនបានផ្តល់ គុណភាពដោយគ្រូគ្រប់គ្រងគម្រោង៖

- សង្កេតឃើញការគាំទ្រដល់សរសេរដោយប្រើការណែនាំ ដល់បោះពុម្ពក្រុមហ៊ុនEACEAក្រុមហ៊ុនចក្រនិងពន្យល់ ទៅគ្រប់ដៃគូនៅពេលលើកសិក្សាសាលានៅខែមីនា ឆ្នាំ២០១៦នៅHUSTប្រទេសវៀតណាម។
- ការងារក្រុមហ៊ុនបង្កើតនៅលើគ្រប់ប្រព័ន្ធប្រតិបត្តិ (Dropbox) ដល់គ្រប់ដៃគូទាំងអស់អាចចែករំលែកឯកសារគាំទ្រចាំបា ច់នៅលើប្រព័ន្ធអ៊ីនធឺណិតជាមួយអ្នកគ្រប់គ្រងគម្រោង។
- អ្នកចូលរួមក្រុមហ៊ុនលើកិច្ចព្រមព្រៀងនិងទម្រង់ការងារនៅឯ កិច្ចព្រមព្រៀងនៃខែមីនាឆ្នាំ២០១៧
- អ្នករំលឹកបន្តផ្ទៃក្នុងនិងទម្រង់ការងារនិងច្បាប់ក្រុមហ៊ុនផ្តល់ ឡើងវិញនៅគ្រប់ដៃគូនៅក្នុងសិក្សាសាលាដល់ផ្ទៃក្នុង នៅITCក្នុងខែតុលាឆ្នាំ២០១៧។
- នៅខែមិថុនាឆ្នាំ២០១៨ សេវាកម្មគាំទ្រក្រុមហ៊ុនផ្តល់ ដល់ដៃគូនៅកម្ពុជានិងវៀតណាម

- នៅខែកក្កដាឆ្នាំ២០១៨ អំឡុងពេលកិច្ចព្រមព្រៀងលើក ទី៤នៅPSU ការប្រជុំពីការងារក្រុមហ៊ុនរៀបចំឡើងជាពិ សសសដោយអ្នកទទួលបន្ទុកការផ្តល់ហេតុការណ៍ហិ រញ្ញវត្ថុនៅPSU។
- ក្រុមហ៊ុននេះនឹងនាំឱកាសជាច្រើនទៀត ក្រុមគ្រប់គ្រង គម្រោងដល់រៀបចំការប្រជុំគាំទ្រតាមរយៈSkypeពីមុ នាក់ទៅមុនាក់ជាមួយសាកលវិទ្យាល័យដៃគូដើម្បីផ្តល់ វិធានការសំណួរនិងតម្រូវការជាក់លាក់របស់ពួកគេ។

បន្តផ្ទៃក្នុងនេះ ក្នុងការប្រព្រឹត្តតាមទម្រង់ការច្បាប់ដល់ លទ្ធផលដោយកម្មវិធី Erasmus+ Programme វាមានឱកាស ជាច្រើនដើម្បីផ្តល់វិធានការតាមរយៈការសន្ទនាតាមប្រ ព័ន្ធអ៊ីមីលនិងSkype និងការងារនេះបានអនុវត្តក្នុងគម្រ ោងអាស៊ីហ្វុតទាំងមូល។ នេះជាការលើកកម្ពស់សម្រាប់ការពិ ភាក្នុងការប្រើថវិកានិងរបៀបរៀបចំគណនីសម្រាប់ការចំ ណាយ។

ការលំហែកជាច្រើនដល់ជួបប្រទះដោយដៃគូក្នុងការគ្រប់គ្រ ងថវិកានិងការសរសេរហេតុការណ៍ហិរញ្ញវត្ថុដោយសារក ត្តាពិសេសមួយចំនួនដូចជា៖

- សាកលវិទ្យាល័យដៃគូមិនមានបទពិសោធន៍របស់Mont pelier SupAgro ក្នុងគម្រោងដៃគូដល់ថវិកាដោយ សហការអឺរ៉ុបនិងគម្រោង Erasmus+ Programme។
- ការលំហែកមួយទៀតកើតឡើងនូវពេលវេលាដៃគូមួយនូវ កម្ពុជាក្រុមហ៊ុនបដិសេធមិនយល់ព្រមលើការចំណាយតា មផ្នែកចំនួន៤លើកជាប់ៗគ្នា
- វាមានការលំហែកក្នុងការគ្រប់គ្រងថ្លៃផ្ទៃក្នុងនៃការងារ លក់ណែនាំជាមុន(ពិសេសដូចជាពួកគេក្រុមហ៊ុនប៉ាន់ស្មាន នៅអត្រាទាបបំផុតនៃទុកនូវកម្រិតយ៉ាងទាបសម្រាប់ ការរៀបចំទស្សនកិច្ចសិក្សានៅប្រទេស) និងការគ្រ ប់គ្រងថ្លៃប្រែក្លាយលើកំណត់ជាមុន(និងនៅតែអា ចផ្តល់ការចូលរួមដល់សកម្មភាពជាមួយដៃគូការអឺរ៉ុប)។

កំណត់ថ្លៃដំបូងក្រុមហ៊ុននៃថវិការបស់ដៃគូនីមួយៗកំពុងក្រុមហ៊ុន បានផ្តល់បច្ចុប្បន្នភាពក្នុងដំណាក់កាលចុងក្រោយនៃគ្រូ គ្រប់គ្រងក្នុងខែកញ្ញា/តុលាឆ្នាំ២០១៨និងវានឹងក្រុមហ៊ុនប ង្កើតឡើងការកំណត់ថ្លៃកិច្ចព្រមព្រៀងដល់បានចុះហត្ថល េខ។

ជួយ ការគ្រប់គ្រងហិរញ្ញវត្ថុថ្មីនៃគម្រោងអាស៊ីហ្សូតក្សរ បានធុរវិធីឡើងក្នុងរបៀបដ៏សមហេតុផលនិងដ៏ឱ្យ ផលល្អ។ តាមពិត របៀបសម្រាប់ការប្រើថវិកាសហគមន៍ អឺរ៉ុបចំពោះគម្រោងនេះមានភាពសាមញ្ញជាងគ្រូ ចមេគូស(Tempus)។ ការងារដ៏រៀងរាល់ទទួលខុសត្រូវចំពោះ ថវិកាក្នុងស្ថាប័ននៃគ្រូមួយៗបានចូលរួមដល់ការគ្រប់គ្រង ហិរញ្ញវត្ថុរបស់គម្រោងអាស៊ីហ្សូតដោយជោគជ័យ។

## ប. ការគ្រប់គ្រងគ្រួសារពិនិត្យគុណភាពនៃគម្រោងអាស៊ីហ្សូត

នៅក្នុងកិច្ចការរបស់WP7 សាកលវិទ្យាល័យBOKUនឹងបង្កើតការគ្រប់គ្រងគ្រួសារពិនិត្យគុណភាពរបស់គម្រោងអាស៊ីហ្សូត។ សមាគមអាហារ ISEKI បានចូលរួមអនុវត្តកម្មវិធីដង្ហែរក្នុងការបណ្តុះបណ្តាលបុគ្គលិក ដើម្បីរៀបចំម៉ូឌុលនិងពិនិត្យថាគម្រោងនេះស្របច្បាប់នៃស្តង់ដារប្រព័ន្ធគុកតាមការតម្រូវរបស់EQAS។

តាមការពិត ប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងគ្រួសារពិនិត្យគុណភាពគ្រួសារ អនុវត្តដោយសាកលវិទ្យាល័យដៃគូក្នុងគម្រោងអាស៊ីហ្សូត។ ទោះជាយ៉ាងណាក៏ដោយ វាក៏ត្រូវតែប្រុងប្រយ័ត្នចំពោះគម្រោងនេះមិនសមស្របសម្រាប់ប្រើជាឧបករណ៍វាស់វែងចំពោះគម្រោងនេះទេ។ ដៃគូអាស៊ីហ្សូតត្រូវតែរៀបចំហេតុការណ៍ក្នុងការប្រើប្រាស់ប្រព័ន្ធនេះ។

នេះជារឿយៗក៏មួយ។ នេះមិនមានការសង្ស័យទេដោយសារពួកគេខ្មែរ៖បទពិសោធន៍ក្នុងការអនុវត្តគ្រួសារច្បាប់និងទម្រង់ការងារអាចអនុវត្តបានចំពោះគម្រោង។ កត្តាសំខាន់ៗសំរេចរៀបចំការពិភាក្សាដល់គម្រោងគម្រោងដែលបានកាន់កាប់ច្បាប់នេះនៅចុងឆ្នាំដំបូង ដោយមិនមានទស្សនៈសកលរបស់គម្រោងដែលគួរការពារណែនាំដ៏មានប្រសិទ្ធភាពទៅដល់គ្រូគម្រោង។ ថ្មីបើការប្រជុំបញ្ជាក់របស់BO KUក្នុងគម្រោងអាស៊ីហ្សូត ការចេញផ្សាយជាប្រចាំនូវការវិភាគនិងឆន្ទៈល្អរបស់គ្រូគម្រោងក៏ដោយ ក៏ប្រព័ន្ធគ្រួសារពិនិត្យគុណភាពនៃគម្រោងអាចមើលទៅស្រស់ស្អាត។ ផ្នែកសំខាន់ៗដល់កំណត់សម្រាប់ការកែលម្អគឺ៖

- ▶ ការបង្កើតតារាងសង្កេតបែបដែលគួរបានយល់ព្រមនិងប្រើដោយគ្រប់ភាគីតាមដានការចម្រើនក្នុងសកម្មភាពការងារនិងផ្តល់នូវទស្សនៈរួមលើរបាយការណ៍ពីគ្រប់គ្រួសារការងារ។

ការវាយតម្លៃផ្ទៃក្នុងគ្រួសារអនុវត្តដោយអនុវត្តទទួលបានពីគម្រោងអាស៊ីហ្សូត។ ក្នុងរយៈពេលនៃការវាយតម្លៃនៃគម្រោងខ្លះរបស់មុខវិជ្ជាគ្រូគ្រូបានអនុវត្តលើនិស្សិតបរិញ្ញាបត្រជាន់ខ្ពស់។ អនុវត្តកម្មវិធីនេះជាជំនាញវិជ្ជាជីវៈដែលបានចូលរួមរៀបចំបណ្តុះបណ្តាលបច្ចេកទេសអនុវត្តការវាយតម្លៃលើជំនាញបង្កើនរបស់អ្នកអប់រំ។ អំឡុងពេលកិច្ចប្រជុំគណៈកម្មការចុងក្រោយ តារាងខាងក្រោមគួរបានបង្កើតឡើង។





**ការវាយតម្លៃដោយខ្លួនឯង**

ភាពទាក់ទង	និយមន័យ	ចំណុចសំខាន់ៗនៃពិភាក្សាអោងអាស៊ីហ្វ	ផ្នែកសម្រាប់ការកែលម្អ
<p><b>ភាពទាក់ទង</b></p>	<p>ទំហំសកម្មភាពកម្មវិធីសិក្សាស្រាវជ្រាវរបស់ស្ថាប័នអភិវឌ្ឍន៍នយោបាយរបស់ក្រុមប្រឹក្សាភិបាលស្ថាប័ន និងមូលដ្ឋាន</p> <p>ចំពោះទំហំការងារគ្រឹះស្ថានបំណងនៃកម្មវិធីសិក្សាស្រាវជ្រាវអ្វី?</p> <p>ចំណុចណាមានឱកាសសម្រាប់កម្មវិធីសិក្សាស្រាវជ្រាវ?</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ស្ថិតិភាពអាហារនិងគុណភាពអាហារជាបញ្ហាដែលទាក់ទងគ្នាយ៉ាងខ្លាំងនៃអាស៊ីហ្វ</li> <li>- ជាមធ្យមនយោបាយដើម្បីបំប្លែងទំនាក់ទំនងរវាងផ្នែកឧត្តមសិក្សានិងអនុវត្តកម្មវិធីសិក្សាស្រាវជ្រាវ</li> <li>- គុណភាពហ្វេស៊ីប៊ីលីតេសិក្សាស្រាវជ្រាវ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ដំណើរការBologna គឺគ្រប់គ្រងមុនសម្រាប់ប្រើប្រាស់អនុវត្តការណ៍ ECTS ចំពោះប្រទេសនីមួយៗ</li> <li>- ការចូលរួមមិនទៀងទាត់របស់សមាជិកខ្លះនៃ Consortium នៅចំណុចខ្លះក្នុងកម្មវិធីសិក្សាស្រាវជ្រាវ</li> </ul>
<p><b>ការឱ្យផល</b></p>	<p>ទិន្នផលដែលប្រើប្រាស់នឹងចំណាយដល់ស្ថាប័ននានាទាំងនោះអាចជាបរិយាយនិងគុណភាព។</p> <p>វាបញ្ជាក់ពីការប្រើប្រាស់ធនធានដើម្បីទទួលបានគុណភាពបំណងកម្មវិធីសិក្សាស្រាវជ្រាវ។</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- កម្មវិធីសិក្សាស្រាវជ្រាវប្រចាំឆ្នាំដ៏ទាក់ទាញសំខាន់ៗរបស់ស្ថាប័នបង្កើនយ៉ាងហោចណាស់មុននឹងទៅក្នុងស្ថាប័នឧត្តមសិក្សាស្រាវជ្រាវ</li> <li>- គ្រប់ដំណាក់កាលសិក្សាស្រាវជ្រាវប្រចាំឆ្នាំនៃបណ្ណុះបណ្ណាល័យបច្ចេកទេសសម្រាប់អនុវត្តកម្មវិធីសិក្សាស្រាវជ្រាវ</li> <li>- សំណើកម្មវិធីសិក្សាស្រាវជ្រាវផ្តល់ដោយក្រុមប្រឹក្សាភិបាលកម្មវិធីសិក្សាស្រាវជ្រាវចំពោះដៃគូ(កម្មវិធីនិងវគ្គសិក្សា) សម្រាប់រៀបចំរបាយការណ៍បច្ចេកទេសនិងហិរញ្ញវត្ថុ។</li> <li>- ឧបករណ៍ចាំបាច់មួយចំនួនសម្រាប់ទិញនិងប្រើប្រាស់។</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ការឆ្លើយតបទៅមុខនៃកម្មវិធីសិក្សាស្រាវជ្រាវសំណើមានបរិច្ឆេទយ៉ាងខ្លាំងនិងទាំងក្នុងផ្នែកគ្រឹះស្ថានបំណងនិងសកម្មភាព</li> </ul>
<p><b>ប្រសិទ្ធភាព</b></p>	<p>ទំហំនៃគុណភាពបំណងសិក្សាស្រាវជ្រាវ</p>	<p>ជាមួយ គុណភាពបំណងទាំងអស់ស្របគ្នា</p>	
<p><b>ផលប៉ះពាល់</b></p>	<p>ឥទ្ធិពលនៃការផ្តល់សេវាសិក្សាស្រាវជ្រាវនិងអភិវឌ្ឍន៍នៃកម្មវិធីសិក្សាស្រាវជ្រាវដោយកម្មវិធីសិក្សាស្រាវជ្រាវលើស្ថាប័នឧត្តមសិក្សាស្រាវជ្រាវ</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ការកែលម្អគុណភាពបង្រៀនដោយការបង្កើនជំនាញវិជ្ជាជីវៈស្របគ្នា-អនុវត្តស្រាវជ្រាវ</li> <li>- ការអភិវឌ្ឍធនធាននិងឧបករណ៍ដើម្បីកែលម្អការសិក្សាស្រាវជ្រាវដោយដៃគូនិងទម្រង់ការសម្របសម្រួលដើម្បីសិក្សាស្រាវជ្រាវលើស្ថាប័នឧត្តមសិក្សាស្រាវជ្រាវ</li> </ul>	
<p><b>និរន្តរភាព</b></p>	<p>សមត្ថភាពរបស់កម្មវិធីសិក្សាស្រាវជ្រាវដើម្បីបន្តនិងយកផលពីលទ្ធផលរបស់កម្មវិធីសិក្សាស្រាវជ្រាវបន្តទៅការបញ្ចប់រយៈពេលដ៏វែងឆ្នាំ</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- សាកលវិទ្យាល័យដៃគូទាំងអស់បានពិនិត្យឡើងវិញប្រុងប្រយ័ត្នចំពោះកម្មវិធីសិក្សាស្រាវជ្រាវដើម្បីអភិវឌ្ឍន៍លើមូលដ្ឋាននៃបណ្ណុះបណ្ណាល័យអនុវត្តកម្មវិធីសិក្សាស្រាវជ្រាវ</li> <li>- ឧបករណ៍គឺអាចរកបាននិងបានដំណើរការសម្រាប់ប្រើប្រាស់ដោយបុគ្គលិកបង្រៀននិងសម្រាប់ការងារនៃអនាគត។ ផែនការនិងការផ្តល់ការថែទាំសម្រាប់កម្មវិធីសិក្សាស្រាវជ្រាវដោយដៃគូ</li> <li>- ផែនការអាជីវកម្មសម្រាប់កម្មវិធីសិក្សាស្រាវជ្រាវបណ្ណុះបណ្ណាល័យបច្ចេកទេសសម្រាប់កម្មវិធីសិក្សាស្រាវជ្រាវសាកលវិទ្យាល័យដៃគូនីមួយៗ</li> <li>- ការងារដ៏ធំដ៏អនុវត្តដោយISEKI ដើម្បីស្រាវជ្រាវគុណភាពម៉ូឌុលបណ្ណុះបណ្ណាល័យដៃគូលើកម្មវិធីសិក្សាស្រាវជ្រាវស្ថាប័នឧត្តមសិក្សាស្រាវជ្រាវអនុវត្តជាតិ។</li> <li>- ឥឡូវមានការផ្តល់សេវាដើម្បីជំនួយដល់ការងារប្រតិបត្តិការរវាងសមាជិក consortium រវាងស្ថាប័នឧត្តមសិក្សាស្រាវជ្រាវអាស៊ី និងរវាងឧត្តមសិក្សាស្រាវជ្រាវអាស៊ីនិងនៃអាស៊ីប្រទេស។</li> <li>- ការសម្របច្រើនកម្មវិធីសិក្សាស្រាវជ្រាវដើម្បីដោយដៃគូទាំងអស់នៃការប្រជុំគ្នា៖ កម្មវិធីសិក្សាស្រាវជ្រាវដើម្បីរៀបចំកម្មវិធីសិក្សាស្រាវជ្រាវដើម្បីសម្រាប់ដាក់ស្នើសុំសំណើ Erasmus +2019</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ខ្វះកិច្ចព្រមព្រៀងទ្រព្យសកម្មនៃលទ្ធផលខាងសមាជិក Consortium។</li> <li>- ការចាប់ផ្តើមវគ្គសិក្សាស្រាវជ្រាវប្រចាំឆ្នាំរបស់ស្ថាប័នឧត្តមសិក្សាស្រាវជ្រាវចំនួន (ពិសេសនៅកម្ពុជា) ដោយមិនមាននិស្សិតចុះឈ្មោះចូលរៀនចុះនាគំរូបញ្ញត្តិប្រចាំឆ្នាំរបស់វា</li> </ul>



# 4. គោលបំណងជាក់លាក់នៃគម្រោង ASIFOOD



គោលបំណងនៃគម្រោង AsiFood គឺដើម្បីជួយដល់គ្រឹះស្ថានអប់រំនៅប្រទេសវៀតណាមថា នឹងកម្រិតជាដើមបីអភិវឌ្ឍន៍នាញរបស់ពួកគេនិងទំនាក់ទំនងរបស់ពួកគេជាមួយនឹងអ្នកដទៃដែលមានជំនាញវិជ្ជាជីវៈដដែលៗធ្វើការលើសុវត្ថិភាពចំណីអាហារនិងការគ្រប់គ្រងគុណភាព។ គម្រោងនេះអនុវត្តកម្មវិធីនៅក្នុងបរិបទនៃបណ្ណាល័យប្រទេសទាំងនេះដដែលកំពុងចូលរួមក្នុងការធ្វើសមាហរណកម្មអាស៊ាន។

វត្ថុបំណងជាក់លាក់របស់គម្រោង AsiFood គឺ:

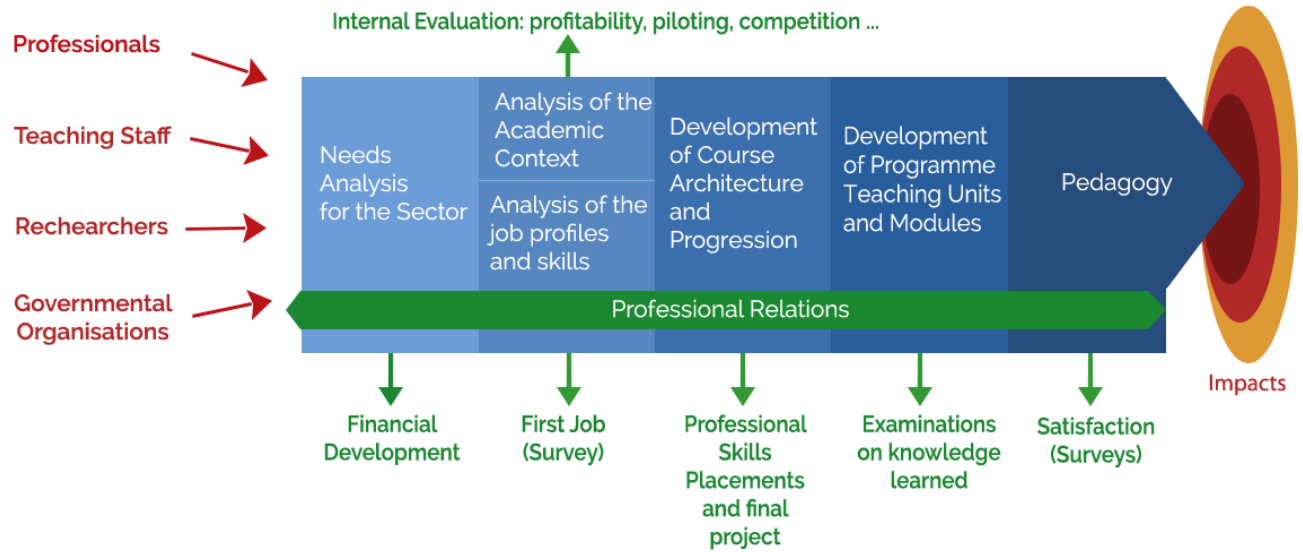
- **SO1:** អភិវឌ្ឍន៍និងកែលម្អទំនាក់ទំនងរវាងគ្រឹះស្ថានឧតុគមសិក្សា (HEIs) និងអ្នកពាក់ព័ន្ធជាជំនាញវិជ្ជាជីវៈក្នុងឧស្សាហកម្មកម្រិតខ្ពស់នៃអាហារ។
- **SO2:** កែលម្អអសមត្ថភាពនៃសាកលវិទ្យាល័យដៃគូដើម្បីអភិវឌ្ឍន៍កម្មវិធីបង្រៀនលម្អិតថ្មីដែលត្រូវបានផ្តល់ឱ្យតបទៅនឹងតម្រូវការនិងការរំពឹងទុករបស់អ្នកដទៃដែលមានជំនាញវិជ្ជាជីវៈនៅក្នុងបរិបទសេដ្ឋកិច្ចបច្ចុប្បន្ន។
- **SO3:** បង្កើតម៉ូឌុលវគ្គបណ្ណាល័យបីស្ថិតិសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារនិងការគ្រប់គ្រងគុណភាពដដែលអាចបន្តការទៅជាសេវាកម្មកម្រិតខ្ពស់ និងត្រូវបានដាក់បញ្ចូល

ទៅក្នុងវគ្គបណ្ណាល័យរបស់គ្រឹះស្ថានឧតុគមសិក្សា (HEI) ។

➤ **SO4:** ដើម្បីបង្កើនទំនាក់ទំនងរវាងគ្រឹះស្ថានឧតុគមសិក្សានៅអាស៊ាននិងរវាងគ្រឹះស្ថានឧតុគមសិក្សាអាស៊ាននិងអឺរ៉ុបដើម្បីធ្វើការលើសុវត្ថិភាពអាហារនិងគុណភាពម្ហូបអាហារ។

គម្រោង AsiFood បានពង្រឹងនូវសមត្ថភាពរបស់គ្រឹះស្ថានអប់រំនៅកម្រិត វៀតណាម និងថៃ ដើម្បីអភិវឌ្ឍន៍កម្មវិធីថ្មីដែលបំពេញតម្រូវការសំខាន់ៗនិងការរំពឹងទុករបស់វិស័យនេះ។ ជាលទ្ធផលនេះបង្កើនឱកាសរបស់និស្សិតថ្មីនាក់អនុបណ្ណឱកក្នុងការស្រាវជ្រាវការងារធ្វើ ដោយធ្វើអោយប្រសើរឡើងនូវទំនាក់ទំនងរវាងគ្រឹះស្ថានឧតុគមសិក្សានិងអ្នកពាក់ព័ន្ធដទៃដែលមានជំនាញវិជ្ជាជីវៈនៅក្នុងឧស្សាហកម្មកម្រិតខ្ពស់នៃចំណីអាហារជាមួយនឹងការបង្កើតជំនាញឯកទេសខាងសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារនិងការគ្រប់គ្រងគុណភាពលើកម្រិតថ្នាក់អនុបណ្ណឱក។

សកម្មភាពរបស់គម្រោង AsiFood ត្រូវបានកំណត់ដោយប្រព័ន្ធការកំណត់អត្តសញ្ញាណតម្រូវការបណ្ណាល័យ «Upstream» និងវិធីសាស្ត្រវិភាគសិក្សាដែលបានបង្ហាញនៅក្នុងដុយក្រាមខាងក្រោម:



លទ្ធផលចំបងនៃសកម្មភាព / របស់គម្រោង AsiFood គឺថាកម្មវិធីសិក្សានិស្សិត (syllabus) នៃម៉ូឌុលត្រូវបានបង្កើតឡើងជាលទ្ធផលដោយផ្ទាល់ពីការកំណត់អត្តសញ្ញាណជាមុននៃតម្រូវការចាំបាច់និងការរំពឹងទុករបស់អ្នកដទៃដែលមានជំនាញវិជ្ជាជីវៈនៅក្នុងវិស័យនេះ។ លទ្ធផលមួយទៀតរបស់គម្រោង AsiFood គឺដើម្បីធានាថា វគ្គសិក្សាជាច្រើនធ្វើបន្តដោយទៀតសម្រាប់សិស្សជាជាងគ្មានតែបង្រៀនមុខវិជ្ជាដោយផ្តល់ឱ្យពួកគេនូវជំនាញគ្រប់គ្រាន់សម្រាប់ទីផ្សារការងារ។





គ្រឹះស្ថានឧតុកមសិក្សាមួយចំនួន (KU, ITC) ចំនួននិស្សិត ដលៃចុះឈ្មោះចូលរៀនកម្មវិធីអនុបណ្ឌិតមានច្រើនជាង ១០០០ អស់រយៈពេលជាច្រើនឆ្នាំ។ វាក៏ដូចជាគ្រួសារដលៃមិនយើ ញចំណុចនៃក្រុមរបស់ពួកគេក៏ដូចជាសិក្សាផ្នែកបច្ចេកទេសជា នៃខ្ពស់រយៈពេល 2 ឆ្នាំបន្តមែនទៀតនោះពេលដលៃសញ្ញា ប័ត្របរិញ្ញាបត្រគឺគ្រប់គ្នាសម្រាប់ពួកគេដើម្បីស្វែងរក ការងារដោយផ្ទាល់។

គ្រឹះស្ថានឧតុកមសិក្សានីមួយៗមានស្ថានីយ៍ស្រុកបណ្តុ ដុះបណ្តុដលៃបច្ចុប្បន្នភាពសេដ្ឋកិច្ច (STTC) ដលៃមានកាល បរិច្ឆេទដលៃដលៃលើនិស្សិតនិងអ្នកពាក់ព័ន្ធជាដ៏ព (យោងតាមតារាងខាងក្រោម) ។ វាក៏សិក្សាទាំងនេះគឺជា មធ្យមហោរាសិក្សាមួយដើម្បីអភិវឌ្ឍន៍នាក់ទំនងរវាងពួ កគេ។

### ក៤. បញ្ហាបុរេលមនិងឱកាស

បញ្ហាបុរេលម	ឱកាស
<ul style="list-style-type: none"> <li>- អ្នកពាក់ព័ន្ធដលៃមានជំនាញវិជ្ជាជីវៈជាច្រើនកង កម្រិតដលៃចំណាយដើម្បីចូលរួមវគ្គបណ្តុះបណ្តុះបណ្តាល។</li> <li>- អ្នកពាក់ព័ន្ធជាច្រើនជំនាញវិជ្ជាជីវៈចង់ចូលរួមវគ្គបណ្តុះ បណ្តុះបណ្តាលដលៃនាំអោយមានការបញ្ជាក់ ក្នុងករណីខុ លៈអ្នកចូលរួមគួរមានផ្តល់វិញ្ញាបនប័ត្រចូលរួម (ជាពិ សសេសម្រាប់វគ្គបណ្តុះបណ្តុះបណ្តាលនៃ HACCP) ដើម្បី គោរពតាមតម្រូវការច្បាប់ជាតិ។</li> </ul>	<p>សហគ្រាសបណ្តុះបណ្តុះពិតប្រាកដយ៉ាងច្បាស់លាស់សម្រាប់វគ្គ បណ្តុះបណ្តុះបណ្តាលបច្ចុប្បន្នភាពសេដ្ឋកិច្ចសម្រាប់បុគ្គ លិករបស់ពួកគេលើផ្នែកសុវត្ថិភាពអាហារនិងគុណភា ពអាហារក៏ដូចជាអាហារូបត្ថម្ភនិងកំនើតទាក់ទងនឹងការ អភិវឌ្ឍន៍បុរេលមដោយចីរភាពនៃវគ្គបណ្តុះបណ្តុះបណ្តាល ក្នុងចំណោមអាហារ។</p>

### ក៥. និរន្តរភាព

មហាវិទ្យាល័យក្នុងនិងវិទ្យាល័យមានរៀបចំផែនការអាជីវកម្មម ម្រាប់វគ្គបណ្តុះបណ្តុះបណ្តាលបច្ចុប្បន្នភាពសេដ្ឋកិច្ចសម្រាប់បុគ្គ លិកដើម្បីបញ្ជាក់ពីការចំណាយនិងប្រាក់ចំណូលដើម្បីធានាថា ការងារនេះមានផលចំណេញនិងមាននិរន្តរភាព។ ក្នុងនោះគួរមាន រក្សាទុកវិញ្ញាបនប័ត្រក្នុងឧបសម្ព័ន្ធទាំង វិធីសាស្ត្រផលិតផលកំណត់ សំគាល់ចំនួនប័ត្រមានរៀបចំនិងបង្កើតឱ្យមានលទ្ធភាព

អាចរកបានក្នុងកិច្ចការយោង HEI ដលៃមានស្តាប់និងលើបណ្ត ដញ្ញតាមគោរពចំពោះរបស់មហាវិទ្យាល័យ។ ពួកគេពិពណ៌នាអំពីដំ ណាក់កាលសំខាន់ៗឬព្រឹត្តិការណ៍សំខាន់ៗដលៃពាក់ព័ន្ធនឹងការ រៀបចំវិទ្យាសាស្ត្រ/ផ្នែកសេវាសេវាសុវត្ថិភាពនិង/ឬពិពណ៌នាស្តី យ៉ាងសកម្មភាពជំនាញវិជ្ជាជីវៈ ការគ្រប់គ្រងនិស្សិតនិងក្រុម លើការងារនិងដំបូន្មានដលៃមានផ្តល់និស្សិតក្នុងការ ស្វែងរកការងារផ្សេងទៀត ការដាក់ពាក្យសុំការងារផ្សេងទៀតនិងការរៀបចំ សម្រាប់ការងារ។

# ខ. SO2 ដើម្បីលើកកម្ពស់សមត្ថភាពនៃស្ថាប័នវិទ្យាល័យជាដី គ្នដើម្បីអភិវឌ្ឍន៍កម្មវិធីសិក្សាសាលាមិត្តមិត្តដលៃកម្រិតមធ្យមការ និងការរៀបចំបុគ្គលិករបស់អ្នកដលៃមានជំនាញវិជ្ជាជីវៈនៅក្នុងបរិបទ សង្គមកិច្ចបច្ចុប្បន្ន

## ខ១. ការពិពណ៌នា

មុនពេលដលៃកម្រិតអាស៊ី AsiFood បានចាប់ផ្តើម KU, AIT, ITC, VNUA និង HUST បានផ្តល់សញ្ញាប័ត្រអនុបណ្ឌិតផ្សេ ងទៀត « កម្រិតអាហារ » ជាមួយជម្រើសជាច្រើនដលៃណែនាំ ពីសញ្ញាបណ្ឌិតវិទ្យាសាស្ត្រសុវត្ថិភាពអាហារនិងការគ្រប់គ្រងគុណ ភាព។ ក្នុងនោះគួរមានសាកលវិទ្យាល័យលីច (Liège) សាកលវិទ្យាល័យVNUAបានផ្តល់វគ្គបណ្តុះបណ្តុះបណ្តាលសុ គីពី «បច្ចុប្បន្នភាពវិទ្យាសាស្ត្រអាហារ - ការគ្រប់គ្រងគុណភាពនិងសុ វត្ថិភាពចំណីអាហារ» ដលៃបានបញ្ចប់នៅឆ្នាំ 2018 ។ សព្វ ថ្ងៃនៃសាកលវិទ្យាល័យVNUAបន្តផ្តល់ជូននាក់អនុបណ្ឌិត អនុបណ្ឌិតជានិមិត្ត «បច្ចុប្បន្នភាពអាហារ» ដោយសហការជា មួយសាកលវិទ្យាល័យហុកនេ(Ghent) នៅប្រទេសប៊ែលហ្សិកនិងជាមួយ

ឧតុកមសិក្សាចំនួន 3 ផ្សេងទៀតនៅប្រទេសវៀតណាម រួមទាំងសាកលវិទ្យាល័យណុងឡាម។

សកម្មភាពទាំងអស់ដលៃទាក់ទងទៅនឹងកាលបរិច្ឆេទ ដលៃមានកម្រិតឡើងដោយសារតែការប្រើប្រាស់ការ កំណត់ពីតម្រូវការនៃការបណ្តុះបណ្តុះបណ្តាល «Upstream» និងវិធីសាស្ត្របច្ចុប្បន្នភាព។

## ខ២. ធនធាននិងឧបករណ៍

ការស្រាវជ្រាវលើកម្រិតវិទ្យាសាស្ត្របានផ្តល់ឱ្យយើងក្នុងចំណោម 134 អ្នកដលៃមានជំនាញវិជ្ជាជីវៈ សហគ្រាស គ្រឹះស្ថានអប់រំសុគីពីត ម្រូវការនិងការរៀបចំបុគ្គលិកទាក់ទងនឹងជំនាញសិក្សា

នោះថ្នាក់អនុបណ្ឌិត។ ការសុទ្ធមតិកនេះត្រូវបានបង្កើតឡើងដោយគ្រូបង្រៀនសហគមន៍(Consortium)។ ពេលវេលានិងថាមពលដ៏អស្ចារ្យមួយត្រូវបានចំណាយផងដែរក្នុងការបង្កើតនិងធ្វើឱ្យមានសុពលភាពសំណួរទាំងនេះដល់ទោះបីជាយ៉ាងហុមភ័យក៏ដោយក៏បុរាណវិទ្យាមាននរយៈពេលយូរដំបូងគាត់ក៏ដោយសំណួរត្រូវបានបង្កើតតាម អ៊ីនធឺណេតដោយប្រើកម្មវិធីស្វែងរកមតិរបស់លីម(Lyme Survey software)ដល់ធ្វើឱ្យងាយស្រួលក្នុងការកត់ត្រាចម្ងល់វិញ។ ទោះជាយ៉ាងណាក៏ដោយគ្រឹះស្ថានឧតុកមសិក្សាសាស្ត្រនិងវិទ្យាសាស្ត្របុរាណវិទ្យាប្រើប្រាស់ប្រព័ន្ធបណ្តាញក្នុងការចូលប្រើកម្មវិធីសំណួរនិងទិន្នន័យ។ ក្នុងករណីជាច្រើនលទ្ធផលនៃការសុទ្ធមតិកត្រូវបានកត់ត្រាដោយប្រើប្រាស់ Google Forms ។ អាស្រ័យលើប្រទេសការសុទ្ធមតិកត្រូវបានធ្វើឡើងដោយផ្ទាល់ទំលាប់មុខដូចជានៅកម្ពុជាដដែលនាំឱ្យមានការធ្វើដំណើរច្រើន។ សម្រាប់ KU នៅប្រទេសថៃការសុទ្ធមតិកត្រូវបានធ្វើឡើងតាមទូរស័ព្ទ (និងប្រព័ន្ធជាពីរដំណាក់កាលគឺ៖ជំហានទី 1: ការបង្កើតប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងអាស៊ីអាស៊ីនិងគោលបំណងនៃការសុទ្ធមតិកនិងការរៀបចំការណែនាំ) ។ គោលបំណងនៃការសុទ្ធមតិកទី 2 នេះគឺ៖

- ទទួលបាននិងវិភាគតម្រូវការនិងការរំពឹងទុករបស់អ្នកពាក់ព័ន្ធជំនាញនិងជំនាញពាក់ព័ន្ធនឹងថ្នាក់អនុបណ្ឌិតនិងថ្នាក់អនុបណ្ឌិតនាពេលអនាគត។
- ទទួលបាននិងវិភាគតម្រូវការនិងការរំពឹងទុករបស់អ្នកពាក់ព័ន្ធដែលមានជំនាញនិងតម្រូវការនិងសក្តានុពលនៃវិស័យធុរកិច្ច។

លើសពីនេះទៀត WP3 បានវិភាគទៅលើការបណ្តុះបណ្តាលដល់មានស្តាប់ (នេះក្នុងវិស័យអប់រំនិងស្រាវជ្រាវ) ហើយបន្ទាប់មកការងារនេះបានអនុញ្ញាតឱ្យ HEI នីមួយៗបង្កើតវគ្គសិក្សាស្រាវជ្រាវដើម្បីបង្កើនចំណេះដឹងក្នុងវគ្គបណ្តុះបណ្តាលដល់មានស្តាប់របស់ពួកគេ។

វគ្គបណ្តុះបណ្តាលនិងសិក្សាសាស្ត្រត្រូវបានរៀបចំឡើងនៅប្រទេសវៀតណាមនៅខែមិថុនា ឆ្នាំ2016 និងសម្របសម្រួលដោយសមាគមអាហារ ISEKI ។ ប្រព័ន្ធទទួលស្គាល់ EQAS និងនីតិវិធីដើម្បីដាក់ពាក្យសុំការទទួលស្គាល់វគ្គបណ្តុះបណ្តាលត្រូវបានបង្កើតឡើងដល់អ្នកចូលរួមទាំងអស់ដោយរួមជាមួយការគាំទ្រសម្រាប់ការរៀបចំម៉ូឌុលបង្រៀនដោយយោងទៅតាមគោលការណ៍ណែនាំទាំងនេះ។

បន្ទាប់ពីនេះ គ្រូបង្រៀន24នាក់ត្រូវបានជ្រើសរើសដើម្បីចូលរួមក្នុងវគ្គបណ្តុះបណ្តាលមួយក្នុងចំណោមវគ្គបណ្តុះបណ្តាលចំនួនបីដដែលបានរៀបចំនៅទ្វីបអឺរ៉ុប។ ជម្រើសនៃការពិតត្រូវបានធ្វើឡើងស្របពេលវេលាដល់គ្រូបង្រៀនអំពីមុខវិជ្ជាសិក្សារបស់ពួកគេដែលជាប្រធានបទនៃវគ្គបណ្តុះបណ្តាលនិងកម្មវិធីសាស្ត្រអង្គការសេ។ នៅខែសីហា/មិថុនាឆ្នាំ 2017 គ្រូបង្រៀនចំនួន 3 ក្រុមបានចូលរួមវគ្គបណ្តុះបណ្តាលដល់មាននរយៈពេលពីរសប្តាហ៍នៅប្រទេសអ៊ីតាលី អូស្ត្រីស្ត្រាលី។

### 2.3 លទ្ធផល

សាក្សីភាពវាយ-អនុសាសន៍រដ្ឋបាលចំនួនបីរូបមកពីសាកលវិទ្យាល័យដៃគូនៅអាស៊ីនីមួយៗពេលក៏គ្រូបង្រៀនចំនួន24នាក់បានចូលរួមវគ្គបណ្តុះបណ្តាលនៅទ្វីបអឺរ៉ុបចាប់ពីថ្ងៃទី 15 ដល់ថ្ងៃទី26 ឧសភា ឆ្នាំ 2017 ។ សិក្សាភាគចំនួន 8 នាក់បានចូលរៀនវគ្គសិក្សាស្រាវជ្រាវលើទី 1 នៅសាកលវិទ្យាល័យលីដ មានសិក្សាភាគចំនួន 8 នាក់បានចូលរៀនវគ្គទី 2 នៅ Montpellier SupAgro ដោយមានការគាំទ្រនិងសហការពីវិទ្យាស្ថាន Agreenium ហើយមានសិក្សាភាគចំនួន8 នាក់ទៀតបានចូលរៀននៅ Module 3 នៅ BOKU នាយកដ្ឋានអាហារវិទ្យាសាស្ត្រនិងបច្ចេកវិទ្យា មុខវិជ្ជាស្រាវជ្រាវនិងការងារមនុស្សពិសោធន៍ត្រូវបានផ្តល់កេរ្តិ៍ឈ្មោះដល់គ្រូបង្រៀនរៀបចំ។ នេះបញ្ចូលទាំងការធ្វើដំណើរទៅតាមវាលដើម្បីទស្សនាមជ្ឈមណ្ឌលស្រាវជ្រាវ មនុស្សពិសោធន៍ស្រាវជ្រាវនិង / ប្រិភាករោងចក្រកែច្នៃអាហារនិងកសិដ្ឋាន។

- ទស្សនកិច្ចទាំងនេះមានគោលបំណងជាច្រើន៖
- បង្កើនចំណេះដឹងរបស់អ្នកចូលរួមលើប្រធានបទដ្ឋានលក្ខណៈបណ្តុះបណ្តាលដល់មាននរយៈពេលម៉ូឌុលបណ្តុះបណ្តាល
  - ដើម្បីរកឱ្យយល់ពីធនធានការងារដែលកំពុងប្រើប្រាស់នៅក្នុងផលិតកម្ម ការគ្រប់គ្រងនិងការផ្តល់បុគ្គលនៅទ្វីបអឺរ៉ុប
  - ដើម្បីបង្កើនបណ្តាញសាកលវិទ្យាល័យដៃគូជាមួយអ្នកស្រាវជ្រាវមកពីមនុស្សពិសោធន៍
  - ពង្រឹងទំនាក់ទំនងរវាងសាកលវិទ្យាល័យដៃគូនិងមនុស្សពិសោធន៍ស្រាវជ្រាវរបស់ HEI ។

អ្នកស្រាវជ្រាវនិងសាក្សីភាពវាយសរុបចំនួន 22 នាក់បានបន្តការហ្វឹកហ្វឺនរបស់ពួកគេនៅសាកលវិទ្យាល័យភីស្តាស៊ីចាប់ពីថ្ងៃទី 29 ខែសីហាដល់ថ្ងៃទី1 ខែមិថុនាឆ្នាំ 2017 លើវគ្គបណ្តុះបណ្តាលជំនាញច្នៃប្រែឱកាសអប់រំ។ ផ្នែកការងារដើម្បីរៀបចំម៉ូឌុលថ្មីត្រូវបានរៀបចំសម្រាប់ក្រុមនីមួយៗ។ និយាយជាទូទៅអ្នកចូលរួមរីករាយនឹងសកម្មភាពដល់គ្រូបង្រៀនរៀបចំ។

លើសពីនេះទៀតគ្រូបង្រៀនស្រាវជ្រាវទាំងអស់បានទិញឧបករណ៍ពិសោធន៍ឬឧបករណ៍កែច្នៃម៉ូឌុលអាហារសម្រាប់វគ្គបណ្តុះបណ្តាល។ បញ្ជីឧបករណ៍អាចរកឃើញនៅក្នុងឧបសម្ព័ន្ធទី 1

សព្វថ្ងៃនៃគ្រូបង្រៀនស្រាវជ្រាវឧតុកមសិក្សាបច្ចុប្បន្នមានក្លានីដ៍គ្រប់គ្រងវគ្គបណ្តុះបណ្តាលបច្ចេកទេសសេដ្ឋកិច្ច (STTCs) សំដៅដល់អ្នកពាក់ព័ន្ធអាជីវិកនិងផ្តល់កេរ្តិ៍ឈ្មោះដល់ដំណើរការបណ្តុះបណ្តាលចំនួនបីដដែលបានរៀបចំនៅទ្វីបអឺរ៉ុប។ ជម្រើសនៃការពិតត្រូវបានធ្វើឡើងស្របពេលវេលាដល់គ្រូបង្រៀនអំពីមុខវិជ្ជាសិក្សារបស់ពួកគេដែលជាប្រធានបទនៃវគ្គបណ្តុះបណ្តាលនិងកម្មវិធីសាស្ត្រអង្គការសេ។ នៅខែសីហា/មិថុនាឆ្នាំ 2017 គ្រូបង្រៀនចំនួន 3 ក្រុមបានចូលរួមវគ្គបណ្តុះបណ្តាលដល់មាននរយៈពេលពីរសប្តាហ៍នៅប្រទេសអ៊ីតាលី អូស្ត្រីស្ត្រាលី។

វគ្គនីមួយៗនៃវគ្គបណ្តុះបណ្តាលសម្រាប់អ្នកដល់មានជំនាញវិជ្ជាជីវៈត្រូវបានធ្វើស្រាវជ្រាវដោយនិងធ្វើនៅ AIT ក្នុងខែសីហាឆ្នាំ 2018 ។ ធនធានសម្រាប់វគ្គសិក្សាស្រាវជ្រាវផ្តល់ឱ្យសាកលវិទ្យាល័យដៃគូដើម្បីប្រើប្រាស់វគ្គអនាគតនៅពេលចាំបាច់។

**វគ្គបណ្តុះបណ្តាលបច្ចេកទេសខ្ពស់ៗ (STTCs) បានបង្រៀនយ៉ាងហោចណាស់ម្នាក់នៅសាកលវិទ្យាល័យដៃគូក្នុងដំណើរការ គម្រោង AsiFood**

វិទ្យាស្ថានឧតុកមសិក្សា	ឈ្មោះ វគ្គបណ្តុះបណ្តាលបច្ចេកទេសខ្ពស់ៗ (STTC) សំដៅទៅលើអ្នកកាត់កំណត់នៃឈ្មោះនៃវគ្គបណ្តុះបណ្តាលបច្ចេកទេសខ្ពស់ៗ: ពេលវេលា ចំនួនអ្នកចូលរួម
វិទ្យាស្ថានបច្ចេកវិទ្យាអាស៊ី (AIT), ថៃ	- គុណភាពមូលហេតុនិងសុវត្ថិភាពនៃក្រុមប្រឹក្សាប្រឹក្សាបង្កើនភាពច្នៃប្រឌិត 20 - 26 ឧសភា 2018 សម្របសម្រួលដោយ Dr Anil Kumar Anal (AIT), Dr Gerhard SCHLEININGG (BOKU) and Dr Nicolas KORSACK (ULg) 88 trainees
សាកលវិទ្យាល័យកាសតេសាត (KU), ថៃ	- គោលការណ៍នៃការកែច្នៃអាហារ ការអនុវត្តអនាម័យក្នុងការកែច្នៃអាហារនិងការអភិវឌ្ឍការចែកចាយសម្រាប់អាជីវកម្មអាហារខេត្តចាន់ថាប៊ូរី (Chanthaburi province) - 60 សិក្សាកាម 1 - 2 សីហា 2018 - ការរួមចំណែកដល់សិក្សាសាលាបង្កើនចំណេះដឹងរបស់អ្នកចូលរួមដោយ KU ក្នុងការផ្តល់ឱ្យប្រសិទ្ធភាពនៃបទដ្ឋានគុណភាពអាហារនិងសុវត្ថិភាពអាហារនៃក្រុមប្រឹក្សាប្រឹក្សាបង្កើនភាពច្នៃប្រឌិត បង្រៀនដោយ Dr. Kullanart រួមជាមួយនិងវគ្គសិក្សាស្ថិតិការអនុវត្តល្អអនាម័យនៃវិស័យអាហារ
សាកលវិទ្យាល័យព្រីនសុងខុល (PSU), ថៃ	សុវត្ថិភាពអាហារសម្រាប់អ្នកកសិកម្មខ្នាតតូច 9 សីហា 2018 500 អ្នកចូលរួម
វិទ្យាស្ថានបច្ចេកវិទ្យា កម្ពុជា (ITC), កម្ពុជា	សិក្សាសាលាបណ្តុះបណ្តាលស្ថិតិសុវត្ថិភាពអាហារនិងគុណភាពអាហារសម្រាប់សហគ្រាសធុនតូចនិងមធ្យម 21 - 22 សីហា 2018 សម្របសម្រួលដោយ Dr. Tan Reasmey and Dr. HasiKa Mith 64 សិក្សាកាម
សាកលវិទ្យាល័យភូមិន្ទកសិកម្ម (RUA), កម្ពុជា	ការគ្រប់គ្រងគុណភាពនិងសុវត្ថិភាពមូលហេតុអាហារ 24 សីហា 2018 50 សិក្សាកាម
វិទ្យាស្ថានកសិកម្មជាតិវៀតណាម (VNUA), វៀតណាម	ការច្នៃប្រឌិតក្នុងការគ្រប់គ្រងសុវត្ថិភាពអាហារ 19-22 មិថុនា 2018 22 សិក្សាកាម ដោយការចូលរួមពីសាស្ត្រាចារ្យ Alessandra Guidi, ជាគ្រូបង្រៀន-អ្នកស្រាវជ្រាវនៃសាកលវិទ្យាល័យ Pisa, Pisa, Italy.
សាកលវិទ្យាល័យវិទ្យាសាស្ត្រនិងបច្ចេកវិទ្យាហាណូយ (HUST), វៀតណាម	ការធានាគុណភាពនិងសុវត្ថិភាពអាហារ 30 មិថុនា 2018 7 សិក្សាកាម
សាកលវិទ្យាល័យណុងឡាម (NLU), វៀតណាម	ការគ្រប់គ្រងគុណភាពអាហារសម្រាប់រោងចក្រកែច្នៃអាហារ 21 - 22 កញ្ញា 2018 29 សិក្សាកាម

លទ្ធផលបន្តថែទាំនៃគម្រោង AsiFood គឺការបង្កើនចំនួនគម្រោងបណ្តុះបណ្តាលនិងការចងចាំវិជ្ជាជីវៈសម្រាប់បណ្តុះបណ្តាលដល់អាចរកបានជាភាសាបារាំងនិងអង់គ្លេស។

វគ្គបណ្តុះបណ្តាលនេះត្រូវបានរៀបចំឡើងជាប្រចាំដោយដំបូង៖

- **លំដាប់ទី 0:** សូមស្វាគមន៍
- **លំដាប់ទី 1:** សចក្តីណែនាំ

- **លំដាប់ទី 2:** ការយល់ដឹងពីបរិបទសង្គមកិច្ច - សង្គម
- **លំដាប់ទី 3:** ការយល់អំពីបរិបទសុចាប់និងបរិបទនៃកសិកម្ម
- **លំដាប់ទី 4:** ការរៀបចំនិស្សិតសម្រាប់ការងារនៃគ្រឹះស្ថានឧតុកមសិក្សា
- **លំដាប់ទី 5:** ការវិភាគអំពីអ្នកជំនាញវិជ្ជាជីវៈខុសៗគ្នានិងជំនាញដល់គ្រូបង្រៀន
- **លំដាប់ទី 6:** ការបង្កើតកម្មវិធីបណ្តុះបណ្តាលលទ្ធផលនិងការកសាងអង្គការបង្រៀន



## ១៤. ការប្រឈមនិងឱកាស

### ការប្រឈម

- ដំបូងវាជាការលំបាកដើម្បីលើកកម្ពស់ការកំណត់តម្រូវការបណ្តុះបណ្តាលនិងវិធីសាស្ត្រការចនាមុខវិជ្ជាបង្ការរៀន។
- វាមានការលំបាកក្នុងការលើកកម្ពស់វគ្គបណ្តុះបណ្តាលនិងបញ្ចុះបញ្ចូលអ្នកពាក់ព័ន្ធដងលើមានផ្ទះ

### ឱកាស

- ទទួលបានអត្ថប្រយោជន៍ពីបទពិសោធន៍ដំបូងនេះ គឺស្រ្តីស្មោះសុខភាពសិក្សាអាចប្រើប្រាស់វិធីសាស្ត្រនេះដើម្បីបង្កើតវគ្គបណ្តុះបណ្តាលថ្មី (វគ្គសិក្សាបរិញ្ញាបត្រ បរិញ្ញាបត្រជាន់ខ្ពស់ឬថ្នាក់បណ្ឌិត) ។

## ១៥. និរន្តរភាព

វាក៏ជាលើកទីមួយហើយដដែលសាកល្បង - អ្នកស្រាវជ្រាវបានគ្រូបង្រៀនសិក្សាស្រាវជ្រាវ។ ម៉ូឌុលរៀនតាមអនឡាញនិងអាចរកបាននៅលើអ៊ីនធឺណិតដដែលផ្ទៃវិធីវាយវាងស្នូល

លក្ខន្តិកៈការបន្តវិធីសាស្ត្រនេះនិង/ឬក៏ស្រាវជ្រាវប្រកបដោយចំនួននៃវគ្គសិក្សាស្រាវជ្រាវលើចំហៀង។ ម៉ូឌុលការកំណត់តម្រូវការបរិក្ខារនិងម៉ូឌុលការចនាវគ្គសិក្សាអាចរកបានទាំងភាសាបារាំងនិងអង់គ្លេស។

# យ. SO3: បង្កើតម៉ូឌុលវគ្គបណ្តុះបណ្តាលបីស៊ីតីពីសុវត្ថិភាពមហាហោរា និងការគ្រប់គ្រងគុណភាពដំបូងអាចបន្តទៅជាសេវាកម្មម្ចាស់ និងគ្រូបង្រៀនបញ្ចូលទៅក្នុងវគ្គបណ្តុះបណ្តាលរបស់គ្រូស្រាវជ្រាវខ្ពស់ (HEI)



### យ. ការពិពណ៌នា

ម៉ូឌុលទាំង៣ខាងក្រោមគ្រូបង្រៀនចនាមុខលើមូលដ្ឋាននៃព័ត៌មានដែលលើកឡើងអំឡុងពេលដំណាក់កាលនៃគម្រោងអាស៊ីហ្ស៊ីកៈ

- សុវត្ថិភាពនិងគុណភាពអាហារនៅក្នុងដំណាក់កាលផលិតកម្មអាហារដំបូង
- សុវត្ថិភាពនិងគុណភាពអាហារ ការគ្រប់គ្រងមនុស្សវិសោធន៍និងបច្ចេកទេសសេរីភាគ
- សុវត្ថិភាពនិងគុណភាពអាហារនៅក្នុងវេយ្យាករណ៍បច្ចេកទេសអាហារ

បំណងដដែលចាប់អារម្មណ៍គឺការសិក្សាពីទស្សនៈសុវត្ថិភាពអាហារនិងគុណភាពអាហារទូទាំងដំណាក់កាលផលិតកម្មអាហារដំបូងពីកសិដ្ឋានរហូតដល់ពេញលេញ។ គ្រូបង្រៀន-អ្នកស្រាវជ្រាវបានអភិវឌ្ឍន៍ម្រង់មរៀនលម្អិតលម្អីម៉ូឌុលនីមួយៗដោយផ្អែកលើលទ្ធផលនៃការសុំដំបូងទាំង២ដដែលសំដៅលើអ្នកពាក់ព័ន្ធដងលើមានផ្ទះនាញវិជ្ជាជីវៈដើម្បីដឹងពីដំណើរការស្រាវជ្រាវបណ្តុះបណ្តាលអនុបណ្ឌិត។ ការសុំដំបូងគ្រូបង្រៀន-អ្នកស្រាវជ្រាវសហគមន៍អឺរ៉ុប។ អាស្រ័យលើស្ថានភាពរបស់គ្រូស្រាវជ្រាវខ្ពស់និងម៉ូឌុលគ្រូបង្រៀនបញ្ចូលជាជូនកែទៅក្នុងវគ្គបណ្តុះបណ្តាលដដែលមានស្រាប់ឬពួកគេប្រើទាំងមូលតម្លៃដង។ ឧទាហរណ៍មួយគឺការចាប់ផ្តើមនៃវគ្គសិក្សាថ្នាក់អនុបណ្ឌិតថ្មីដោយ RUA ។ ដើម្បីផ្តល់នូវសិក្សាសាលាគ្រូបង្រៀនរៀបចំឡើងក៏ដូចជាកិច្ចប្រ



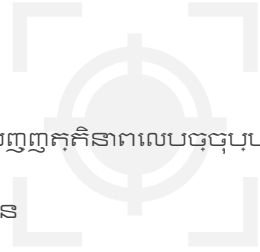


# ម៉ូឌុលទី ១: "សុវត្ថិភាព និងគុណភាពអាហារនៅក្នុង ឯកជនកម្ពុជា"

## គោលបំណងនៃម៉ូឌុលទី 1

គោលបំណងនៃម៉ូឌុលទី 1 គឺដើម្បី:

- យល់ដឹងអំពីកត្តាសំខាន់ៗនៃជម្រកផលិតផលគុណភាពផលិតផលកសិកម្ម។
- ត្រួតពិនិត្យនិងថែទាំសុវត្ថិភាពផលិតផលទាំងនេះដោយអនុលោមតាមបទបញ្ញត្តិគុណភាពលេបចុបុប នន។
- ទទួលស្គាល់និងកំណត់អត្តសញ្ញាណការចម្ងល់នៃអាហារដែលអាចកើតមាន
- ពិនិត្យយល់ដឹងអំពីតម្លៃនៃជម្រកផលិតផលសុវត្ថិភាពផលិតផលកសិកម្ម។



## ១. បញ្ហាសុវត្ថិភាពអាហារនិងប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងសុវត្ថិភាពអាហារក្នុងឯកជនកម្ពុជា (7 ECTS)

1. សចក្កកិច្ចការនិងទិដ្ឋភាពទូទៅនៃបញ្ហាទាក់ទងនឹងសុវត្ថិភាពចំណីអាហារនិងអនាម័យអាហារនៅក្នុងឯកជនកម្ពុជា
2. ការប្រឡាក់ប្រឡូកអាហារក្នុងឯកជនកម្ពុជា
3. ច្បាប់និងបទបញ្ញត្តិក្នុងការផលិតកម្ម
4. ប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងគុណភាពម្ហូបអាហារសម្រាប់ផលិតកម្ម
5. ករណីសិក្សា: ផលិតកម្មដំណាំចិញ្ចឹមជីវិតផលិតកម្មសត្វនិងផលិតកម្មវារីវប្បកម្ម

### លទ្ធផលសិក្សា

នៅពេលបញ្ចប់មេរៀន 1.1 និស្សិតអាច:

- L01: ទទួលស្គាល់និងកំណត់អត្តសញ្ញាណអ្វីដែលបង្កហេតុផលគុណភាពអាហារ។
- L02: ទទួលស្គាល់និងកំណត់កត្តាមុនប្រមូលផលនិងក្រោយប្រមូលផលនៃជម្រកផលិតផលកសិកម្ម។
- L03: វិភាគនិងអនុវត្តវិធានការនានាដើម្បីធានាគុណភាពផលិតផលកសិកម្ម។
- L04: វាយតម្លៃប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងគុណភាពម្ហូបអាហារនិងផ្តល់អនុសាសន៍វិធានការបង្ការ។

## 1.2 គុណភាពអាហារក្នុងឯកជនកម្ពុជា (5 ECTS)

1. កំណត់គុណភាពម្ហូបអាហារ
2. លក្ខខណៈគុណភាពម្ហូបអាហារ
3. ដំណាំសំរាប់ចិញ្ចឹមជីវិត
4. ផលិតកម្មសត្វ
5. ផលិតកម្មវារីវប្បកម្ម
6. ករណីសិក្សា: ផលិតកម្មដំណាំស្រូវផលិតកម្មសត្វនិងផលិតកម្មវារីវប្បកម្ម

### លទ្ធផលសិក្សា

នៅពេលបញ្ចប់ម៉ូឌុល 1.2 និស្សិតអាច:

- L01: ទទួលស្គាល់និងកំណត់អត្តសញ្ញាណការប្រឡាក់ប្រឡូកអាហារដែលមានក្នុងផលិតផលសុវត្ថិភាពផលិតផលកសិកម្ម។
- L02: យល់ដឹងនិងអនុវត្តច្បាប់និងបទបញ្ញត្តិជាតិ និងអន្តរជាតិ។
- L03: អនុវត្តប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងសុវត្ថិភាពអាហារនៅក្នុងឯកជនកម្ពុជា
- L04: វាយតម្លៃប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងសុវត្ថិភាពអាហារនិងផ្តល់អនុសាសន៍វិធានការបង្ការ។
- L05: ធ្វើការសិក្សាស្រាវជ្រាវលើប្រធានបទសង្គមបេតិកភណ្ឌចុងក្រោយនៃអាចរកបាននិងផ្តល់បទបង្ហាញផ្ទាល់មាត់លើសុវត្ថិភាពនិងគុណភាពអាហារ។



## ម៉ូឌុលទី 2 "សុវត្ថិភាពនិងគុណភាពអាហារ - ការគ្រប់គ្រង មនុស្សធម៌និងបច្ចេកវិទ្យា"

### គោលបំណងនៃម៉ូឌុលទី 2

គោលបំណងនៃម៉ូឌុលទី 2 គឺ:

- ទទួលបានចំណេះដឹងពីតម្រូវការសំខាន់ៗសម្រាប់សកម្មភាពមនុស្សធម៌ពិសេសៗមានការគ្រប់គ្រង ការអនុវត្តន៍ស្តង់ដារនិងស្តង់ដារអនុករជាតិនិងច្បាប់។



### 2) ប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងគុណភាពចំណីអាហារ (6 ECTS)

1. សចក្កកិច្ចនៃអំពើច្បាប់ជាតិនិងអន្តរជាតិជាក់លាក់ចំពោះសុវត្ថិភាពនិងគុណភាពអាហារ: Codex, FSMA, EU, GMO, សុលាកសញ្ញាចេញច្បាប់អាហារ, អាឡឺហ្សីស៊ី។
2. ប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងគុណភាពសម្រាប់មនុស្សធម៌ពិសេសៗ
3. សុវត្ថិភាពមនុស្សធម៌ពិសេសៗ

#### លទ្ធផលសិក្សា

នៅពេលបញ្ចប់វគ្គសិក្សា 2 និស្សិតអាច:

- LO1: យល់អំពីច្បាប់និងស្តង់ដារជាក់លាក់ចំពោះសុវត្ថិភាពនិងគុណភាពអាហារ។
- LO2: យល់ដឹងនិងកំណត់អត្តសញ្ញាណគ្រោះថ្នាក់មុហូបអាហារ ការកុលដៃបន្ទុះនិងការគ្រប់គ្រង។
- LO3: យល់ដឹងពីប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងគុណភាពសម្រាប់មនុស្សធម៌ពិសេសៗ។
- LO4: ស្រងៃយល់អំពីវិធីសាស្ត្រផ្តល់សុពលភាពវិធីសាស្ត្រមួយដើម្បីតាមដានអតិសុខុមហ្សណនិង/ឬគ្រោះថ្នាក់អាហារបណ្តាលពីសារធាតុគីមីប្រចាំថ្ងៃនៃវេជ្ជសាស្ត្រមនុស្សធម៌ពិសេសៗនៃទទួលស្គាល់និងស្របតាមច្បាប់និងគោលការណ៍នៃអនុករជាតិ។
- LO5: បង្កើតប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងគុណភាពនៃវេជ្ជសាស្ត្រមនុស្សធម៌ពិសេសៗសកលបង្កើតតាមស្តង់ដារ ISO 17025 ។
- LO6: ការពារធម្មជាតិដោយមានជំនាញចិត្តកុលដៃលទ្ធផលនៃការវិភាគ។
- LO7: សង្កេតឃើញមានចុងក្រោយដល់អាចរកបាននិងលើកកម្ពស់សុវត្ថិភាពមុហូបអាហារ, គុណភាពមុហូបអាហារនិងប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ។

### 22 ការវិភាគអំពីមូលហេតុ (9 ECTS)

1. ការវិភាគមនុស្សធម៌ពិសេសៗដើម្បីកំណត់អត្តសញ្ញាណគ្រោះថ្នាក់មុហូបអាហារ
2. បច្ចេកទេសយកសំណាក
3. ការវិភាគគុណភាពអាហារ
4. ការវិភាគសុចិគ្គិ

#### លទ្ធផលសិក្សា

នៅពេលបញ្ចប់ម៉ូឌុល 2.2 និស្សិតអាច:

- LO1: យល់ដឹងនិងកំណត់អត្តសញ្ញាណគ្រោះថ្នាក់អាហារ ការកុលដៃបន្ទុះនិងការគ្រប់គ្រង។
- LO2: យល់ដឹងអំពីវិធីសាស្ត្រត្រួតពិនិត្យឱ្យមានសុពលភាពចំពោះវិធីសាស្ត្រក្នុងការត្រួតពិនិត្យគ្រោះថ្នាក់នៃអតិសុខុមហ្សណនិង / ឬសារធាតុគីមីដោយអនុលោមតាមច្បាប់និងគោលការណ៍នៃអនុករជាតិ។
- LO3: យល់ដឹងពីរបៀបអនុវត្តវិធីសាស្ត្រវិភាគកម្មវិធីខ្ពស់ដើម្បីកំណត់អត្តសញ្ញាណគ្រោះថ្នាក់អាហារ ការកុលដៃបន្ទុះនិងការគ្រប់គ្រង។
- LO4: អនុវត្តវិធីសាស្ត្រវិភាគមានស្តង់ដារមួយចំនួនដើម្បីតាមដានអតិសុខុមហ្សណ, គីមីនិង/ឬគ្រោះថ្នាក់អាហារប្រកួតប្រជែង។
- LO5: អនុវត្តការវិភាគមនុស្សធម៌ពិសេសៗចំពោះគ្រោះថ្នាក់នៃការធ្វើតេស្តតាមអតិសុខុមហ្សណនិង / ឬសារធាតុគីមីនៃវេជ្ជសាស្ត្រមនុស្សធម៌ពិសេសៗនៃទទួលស្គាល់។
- LO6: អនុវត្តផលនៃការវិស័យសំណាកដើម្បីត្រួតពិនិត្យលើអតិសុខុមហ្សណនិង / ឬគីមី។





### ម៉ូឌុលទី 3 "សុវត្ថិភាពអាហារនិងគុណភាពនៅក្នុង ឧស្សាហកម្មម្មកច្រែងចំណីអាហារ"

#### គោលបំណងនៃម៉ូឌុលទី 3

គោលបំណងនៃម៉ូឌុលទី 3 គឺ:

- ទទួលបានចំណេះដឹងអំពីបញ្ហាភាពសុវត្ថិភាពអាហារ ដល្យែមមានគួរចុះថ្នាក់សុវត្ថិភាពអាហារ បុរាណវិទ្យា និងមធ្យមយោហាយនៃការគ្រប់គ្រងហានិភ័យអន្តរកាលផលិតកម្ម ការចេញចប់និងការស្រុតទុក។

#### 3.1 សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារនៅក្នុងឧស្សាហកម្មកែច្នៃអាហារ (5 ECTS)

1. ជំងឺបង្កកពីអាហារ
2. គួរចុះថ្នាក់សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារនិងការចម្រុះអន្តរកាលផលិតកម្មអន្តរកាលផលិតកម្ម
3. ការរក្សាសុវត្ថិភាពអាហារ
4. ការអនុវត្តអនាម័យល្អ
5. ហិរញ្ញវត្ថុនិងគុណភាពអាហារ
6. ការណែនាំអំពីការគ្រប់គ្រងគុណភាពអាហារ, ការងារបច្ចេកទេសនិងការប្រើប្រាស់បច្ចេកទេសកុំព្យូទ័រសម្រាប់ការគ្រប់គ្រងគុណភាពអាហារ
7. ការណែនាំអំពីការវាស់វែងដុតដីតិ (LCA) នៅក្នុងឧស្សាហកម្មម្ហូបអាហារដើម្បីសម្រេចបាននូវចីរភាព

#### លទ្ធផលសិក្សា

នេះគឺជាលទ្ធផលសិក្សាចំពោះម៉ូឌុលទី 3.1 សិស្សអាច:

- L01: យល់ដឹងអំពីបញ្ហាសំខាន់ៗមួយចំនួនទាក់ទងនឹងសុវត្ថិភាពអាហាររបស់បញ្ហាចូលទាំងគួរចុះថ្នាក់សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារដើមកំណើតនិងមធ្យមយោហាយក្នុងការគ្រប់គ្រងអន្តរកាលផលិតកម្មការចេញចប់និងការស្រុតទុក។
- L02: ដឹងពីផលប៉ះពាល់នៃការចេញចប់និងអនាគតនៃគួរចុះថ្នាក់និងហានិភ័យសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ។
- L03: យល់ដឹងអំពីការគ្រប់គ្រងគុណភាពអាហារដោយប្រើប្រាស់បច្ចេកទេសគ្រប់គ្រងគុណភាពអាហារនិងការគ្រប់គ្រងគុណភាពអាហារដោយប្រើប្រាស់បច្ចេកទេសគ្រប់គ្រងគុណភាពអាហារ។
- L04: យល់ដឹងពីគោលការណ៍ជាមូលដ្ឋាននៃការគ្រប់គ្រងគុណភាពអាហារនិងការគ្រប់គ្រងគុណភាពអាហារ។
- L05: កំណត់អំពីស្ថានភាពអាហារនិងអនុវត្តវិធីសាស្ត្រគ្រប់គ្រងគុណភាពអាហារ។
- L06: យល់ដឹងអំពីគោលការណ៍មូលដ្ឋាននៃការគ្រប់គ្រងគុណភាពអាហារនិងការគ្រប់គ្រងគុណភាពអាហារ។
- L07: កំណត់អត្តសញ្ញាណគួរចុះថ្នាក់នៃអនាម័យនៃគួរចុះថ្នាក់និងអនាម័យនៃគួរចុះថ្នាក់និងអនាម័យនៃគួរចុះថ្នាក់។
- L08: ធ្វើការស្រាវជ្រាវលើប្រធានបទមួយសង្ខេបបេតិកភណ្ឌនៃគួរចុះថ្នាក់និងអនាម័យនៃគួរចុះថ្នាក់និងអនាម័យនៃគួរចុះថ្នាក់។

#### 3.2 ប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងគុណភាព និងសុវត្ថិភាពអាហារក្នុងឧស្សាហកម្មចំណីអាហារ (5 ECTS)

1. សេចក្តីសង្ខេបនៃបញ្ហាពាក់ព័ន្ធនឹងគុណភាព និងសុវត្ថិភាពក្នុងឧស្សាហកម្មម្មកច្រែងចំណីអាហារ
2. ប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងគុណភាពអាហារ និងប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងសុវត្ថិភាពអាហារ
3. ច្បាប់ និងបទបញ្ញត្តិគ្រប់គ្រងគុណភាពអាហារនិងសុវត្ថិភាពអាហារ
4. ប្រព័ន្ធវិភាគគួរចុះថ្នាក់ និងប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងគួរចុះថ្នាក់ក្នុង ឧស្សាហកម្មម្ហូបអាហារ
5. ភាពអាចតាមដាន និងគ្រប់គ្រងបាននៃប្រព័ន្ធចង្វាក់អាហារក្នុងឧស្សាហកម្មម្មកច្រែងចំណីអាហារ
6. ការពិនិត្យបញ្ជីបញ្ញត្តិគ្រប់គ្រងគុណភាពអាហារនិងសុវត្ថិភាពអាហារ

**លទ្ធផលសិក្សា**

ក្នុងរយៈពេលការបញ្ចប់មធ្យមសិក្សាទី៣ ២០១៧ និស្សិតអាច៖

- L01-សម្រាប់ការសិក្សាភាពចាំបាច់នៃហិរញ្ញវត្ថុនិងច្បាប់បញ្ញត្តិរបស់ចំណីអាហារ រួមទាំងការណែនាំដើម្បីសម្រេចនូវការអនុវត្តកិច្ចការរបស់ខ្លួនដោយវិជ្ជាជីវៈនៃក្នុងឧស្សាហកម្មអាហារ។
- L02-យល់ដឹងនូវភាពខុសគ្នារវាងប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងគុណភាព និងប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងសុវត្ថិភាពអាហារ។
- L03-ប្រតិបត្តិប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងគុណភាព និងសុវត្ថិភាពអាហារក្នុងឧស្សាហកម្មអាហារ។
- L04-រួមបញ្ចូល និងដាក់ប្រើប្រាស់នូវច្បាប់ និងស្ថិតិដើម្បីសុវត្ថិភាពអាហារនៃវេជ្ជប្រតិបត្តិ ថ្នាក់តំបន់ និងថ្នាក់អនុករណី។
- L05-យល់ច្បាស់អំពីប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងភាពអាចតាមដានផលិតផល និងឧបករណ៍សម្រាប់ដើម្បីបំពេញតម្រូវការបច្ចុប្បន្នក្នុងឧស្សាហកម្មអាហារ។
- L06-រៀបចំកាលវិភាគ និងអនុវត្តការពិនិត្យបញ្ជីប្រញូត្រីកម្មក្នុងឧស្សាហកម្មអាហារ។
- L07-អនុវត្តកម្មវិធីសុវត្ថិភាពប្រព័ន្ធបច្ចុប្បន្ន សង្គមបេក្សរងពីមានថ្មីៗនៃអាចប្រមូលបាន និងការផ្តល់ជាបន្តបន្ទាប់អំពីការគ្រប់គ្រងគុណភាព និងសុវត្ថិភាពក្នុងឧស្សាហកម្មអាហារ។

គ្រប់សាកលវិទ្យាល័យដទៃទៀតដែលបានពិនិត្យកម្រិតប្រកបដោយសុវត្ថិភាព និងគុណភាព  
 ក្នុងការផ្តល់សេវាសិក្សា និងស្រាវជ្រាវ ឬបង្កើតកម្មវិធីសិក្សា

សាច់ដុះអនុបណ្ឌិតថ្មី។ ការងារនេះត្រូវបានរៀបចំឡើងដោយស្របតាម  
 មូលដ្ឋាននៃប្រព័ន្ធសិក្សា និងស្រាវជ្រាវ របស់ស្ថាប័នស្រាវជ្រាវ និងសិក្សា

**តារាងខាងក្រោមបង្ហាញពីកម្មវិធីសិក្សាសាច់ដុះអនុបណ្ឌិតដែលបានរួមបញ្ចូលគ្នាជាមួយផ្នែកផ្សេងទៀត និងបានកែសម្រួល  
 ឡើងវិញដោយកម្មវិធីអាស៊ីអាគ្នេយ៍**

កម្មវិធីសិក្សា	ឈ្មោះមុខវិជ្ជាសាច់ដុះអនុបណ្ឌិត	កាលបរិច្ឆេទស្ថាប័ន សាច់ដុះមុខវិជ្ជា ដោយកាលបរិច្ឆេទ ចាប់ផ្តើម	ចំនួន ECTS កម្រិត	ប្រភេទមុខវិជ្ជា និងព័ត៌មានលម្អិត
<b>HUST</b>	មុខវិជ្ជាសាច់ដុះអនុបណ្ឌិត បច្ចេកទេសអាហារ ដែលមានស្រាប់	ខម័រ ឆ្នាំ២០១៨	៥ ECTS	មុខវិជ្ជាសាច់ដុះអនុបណ្ឌិត BF៦៨៣១, ប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងគុណភាព ក្នុងដំណើរការប្រតិបត្តិ ប្រតិបត្តិសាហាបកម្មអាហារ
			៥ ECTS	មុខវិជ្ជាសាច់ដុះអនុបណ្ឌិត BF៦៨៣២, ការវិភាគអាហារ
			៥ ECTS	មុខវិជ្ជាសាច់ដុះអនុបណ្ឌិត BF BF ៦៨៣២, ការវិភាគគុណភាព និងសុវត្ថិភាពអាហារក្នុងឧស្សាហកម្មអាហារ
	មុខវិជ្ជាសាច់ដុះអនុបណ្ឌិត ការវិភាគគុណភាព និងសុវត្ថិភាពអាហារ ដែលមានស្រាប់	ខម័រ ឆ្នាំ២០១៨	៥ ECTS	មុខវិជ្ជាសាច់ដុះអនុបណ្ឌិត BF៦៨៣១, ការគ្រប់គ្រងគុណភាពអាហារ និងសុវត្ថិភាពអាហារ ក្នុងឧស្សាហកម្មអាហារ
			៥ ECTS	មុខវិជ្ជាសាច់ដុះអនុបណ្ឌិត BF៦៨៣១, ការវិភាគគុណភាពចំណីអាហារ
			៥ ECTS	មុខវិជ្ជាសាច់ដុះអនុបណ្ឌិត BF៦៨៣១, ការវិភាគគុណភាពចំណីអាហារ
<b>MLU</b>	ការអភិវឌ្ឍកម្មវិធី មុខវិជ្ជាសាច់ដុះអនុបណ្ឌិតថ្មី ផ្តល់បច្ចេកទេសអាហារ	ឆ្នាំ២០១៧	៥ ECTS	មុខវិជ្ជាសាច់ដុះអនុបណ្ឌិត ការគ្រប់គ្រងគុណភាពអាហារនិង សុវត្ថិភាពអាហារ ក្នុងឧស្សាហកម្មអាហារ
			៥ ECTS	មុខវិជ្ជាសាច់ដុះអនុបណ្ឌិត ការវិភាគ ចំណីអាហារ
			៥ ECTS	មុខវិជ្ជាសាច់ដុះអនុបណ្ឌិត ការវិភាគគុណភាពនិងសុវត្ថិភាព អាហារក្នុងឧស្សាហកម្មអាហារ
<b>KU</b>	ការអភិវឌ្ឍកម្មវិធី មុខវិជ្ជាសាច់ដុះអនុបណ្ឌិត ថ្មីផ្តល់បច្ចេកទេសអាហារ	ឆ្នាំ២០១៧	4 ECTS	០១០៥២៥៤២ បញ្ហាអនាម័យចំណីអាហារ
			4 ECTS	០១០៥១៥១៧ បច្ចេកទេសអាហារ និងវិទ្យាសាស្ត្រអាហារជាន់ខ្ពស់
			4 ECTS	០១០៥២៥៤៦ អាហារបំប៉ន និងអាហារសុខភាព
<b>PSU</b>	ការអភិវឌ្ឍកម្មវិធី មុខវិជ្ជាសាច់ដុះអនុបណ្ឌិត ថ្មីផ្តល់បច្ចេកទេសអាហារ ដែលមានស្រាប់	ឆ្នាំ២០១៧	3 ECTS	850-512 Advanced food analysis 857-522 Food Chain Quality and Safety Management System 850-571 Food Safety and Risk Assessment
			3 ECTS	
			3 ECTS	
<b>AIT</b>	ការអភិវឌ្ឍកម្មវិធី មុខវិជ្ជាសាច់ដុះអនុបណ្ឌិត ថ្មីផ្តល់បច្ចេកទេសអាហារ ដែលមានស្រាប់: វិស្វកម្ម អាហារនិងបច្ចេកទេស អាហារច្នៃផល	ឆ្នាំ២០១៨	2 ECTS	មុខវិជ្ជាសាច់ដុះអនុបណ្ឌិត ED៨០,០៤ សុវត្ថិភាពអាហារ និងសុវត្ថិភាពអាហារ
			2 ECTS	មុខវិជ្ជាសាច់ដុះអនុបណ្ឌិត សុវត្ថិភាពអាហារក្នុងប្រព័ន្ធ គ្រប់គ្រងគុណភាពអាហារប្រកបដោយប្រសិទ្ធភាព និងវិស្វកម្ម
			2 ECTS	មុខវិជ្ជាសាច់ដុះអនុបណ្ឌិត ED៨០,០៤ សុវត្ថិភាពអាហារ និងសុវត្ថិភាពអាហារ
			2 ECTS	មុខវិជ្ជាសាច់ដុះអនុបណ្ឌិត ED៨០,០៤ សុវត្ថិភាពអាហារ និងសុវត្ថិភាពអាហារ
<b>ITC</b>	ការអភិវឌ្ឍកម្មវិធី មុខវិជ្ជាសាច់ដុះអនុបណ្ឌិត កសិឧស្សាហកម្ម	ឆ្នាំ២០១៧	៣ ECTS	ប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងគុណភាព និងសុវត្ថិភាពអាហារ
			៥ ECTS	អភិវឌ្ឍន៍បុគ្គលិកអាហារ(ជាន់ខ្ពស់)
	៣ ECTS		គីមីសាស្ត្រអាហារ(ជាន់ខ្ពស់)	
	៣ ECTS		ប្រព័ន្ធវិញ្ញាប័នបក្ស និងច្បាប់បញ្ញត្តិអាហារ	
<b>RUA</b>	ការអភិវឌ្ឍកម្មវិធី មុខវិជ្ជាសាច់ដុះអនុបណ្ឌិតថ្មី បច្ចេកទេសអាហារ និងវិទ្យាសាស្ត្រអាហារ	ឆ្នាំ២០១៧	4 ECTS	មុខវិជ្ជាសាច់ដុះអនុបណ្ឌិត បច្ចេកទេសអាហារប្រកបដោយប្រសិទ្ធភាព
			5 ECTS	មុខវិជ្ជាសាច់ដុះអនុបណ្ឌិត អនាម័យ និងសុវត្ថិភាពអាហារនា ពេលបច្ចុប្បន្ន
			5 ECTS	មុខវិជ្ជាសាច់ដុះអនុបណ្ឌិត ឬមុខវិជ្ជាសុខភាព ការវិភាគអាហារ(ជាន់ខ្ពស់)
			4 ECTS	មុខវិជ្ជាសាច់ដុះអនុបណ្ឌិត ប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងគុណភាព និងសុវត្ថិភាពអាហារ

**ចំនួននិស្សិតក្នុងគ្រឹះស្ថានឧត្តមសិក្សាសាងគ្រូទាំងប្រាំបី(HES)**

សាកលវិទ្យាល័យ	ចំនួននិស្សិតក្នុងឆ្នាំ២០១៧ ឆមាសទី២	ចំនួននិស្សិតក្នុងឆ្នាំ២០១៨ ឆមាសទី១	ចំនួននិស្សិតក្នុងឆ្នាំ២០១៨ ឆមាសទី២	ចំនួននិស្សិតសរុបដែលបានចុះឈ្មោះសិក្សា ចាប់តាំងពីកម្រិតអាស៊ីអាហារូបត្ថម្ភ	ចំនួននិស្សិតសរុបដែលបានចុះឈ្មោះសិក្សា ចាប់តាំងពីកម្រិតអាស៊ីអាហារូបត្ថម្ភ
KU	18	6	0	24	0
AIT	0	21	9	30	0
PSU	15	12	18	45	0
HUST	9	8	8	8	0
NLU	2	2	6	10	0
VNUA	19	9	5	26	9
ITC	0	0	7	7	3
RUA	0	4	0	4	4
<b>សរុប</b>	<b>63</b>	<b>62</b>	<b>54</b>	<b>154</b>	<b>16</b>

ការប្រើប្រាស់បញ្ជីសំណួរសម្រាប់ធ្វើការស្រាវជ្រាវរបស់និស្សិត ដើម្បីងាយស្រួលធ្វើការកត់សម្គាល់ចំនុចដែលត្រូវធ្វើការកែលម្អ និងអភិវឌ្ឍន៍។ គោលបំណងនៃការចងប្រតិបត្តិប្រព័ន្ធនិស្សិត និងសិក្សាខាងលើនេះ គឺដើម្បីវាយតម្លៃអំពីការពង្រឹងគុណភាពនៃគុណភាព និងគុណភាពនៃបណ្ណាល័យដែលបានចូលរួម។ ការស្រាវជ្រាវនេះត្រូវធ្វើឡើងដោយការសរសេរ ឬការពិភាក្សាយោបល់ដោយផ្ទាល់ជាមួយនិស្សិត។

**បញ្ជីសំណួរ**

- ១- តើវិធានសិក្សានៅសាកលវិទ្យាល័យរបស់អ្នកមានឈ្មោះអ្វី?
- ២- តើឈ្មោះវិទ្យាល័យ និងមុខវិជ្ជាដែលបានសិក្សាសរុបតាមការរៀនរបស់អ្នកដំបូង?
- ៣- តើមុខវិជ្ជា និងកម្មវិធីដែលបានសិក្សាមានទំនាក់ទំនងជិតស្និទ្ធជាមួយការងាររបស់អ្នកដំបូង?
- ៤- តើអ្នករាយការណ៍កម្រិតសារៈសំខាន់នៃមុខវិជ្ជានេះពីពិន្ទុ១ ដល់៥ ដោយរបៀបណា?
- ៥- តើអ្វីជាចំណាប់អារម្មណ៍របស់អ្នកចំពោះភាពស្និទ្ធនៃមុខវិជ្ជាដែលបានសិក្សា ដោយផ្អែកលើពិន្ទុពី១ ដល់៥?
- ៦- តើអ្នករាយការណ៍កម្រិតចំណេះដឹងមុន និងក្រោយការសិក្សាមុខវិជ្ជា ដោយផ្អែកលើពិន្ទុពី១ ដល់៥ដោយរបៀបណា?
- ៧- តើមុខវិជ្ជាសិក្សាអ្វីខុសគ្នាពីមុននៃអ្នកផ្ទាល់អនុសាសន៍ដល់អ្នកសិក្សា ឬនិស្សិតអោយសិក្សាមុនការចាប់ផ្តើមសិក្សាមុខវិជ្ជានេះ?
- ៨- តើអ្នកពេញចិត្តនឹងការសិក្សានេះដំបូង?
- ៩- តើអ្នកពេញចិត្តនឹងផ្នែកសិក្សាលើមុខវិជ្ជានេះដំបូង?
- ១០- តើអ្នកគិតថាមានការសិក្សាណាខុសគ្នាដែលមិនបានដាក់បញ្ចូលចូលក្នុងមុខវិជ្ជានេះ?
- ១១- តើអ្នករាយការណ៍បទស្រាវជ្រាវនៃវិទ្យាល័យ និងសម្រាប់បទស្រាវជ្រាវដូចម្តេច? តើអ្នករាយការណ៍ទំនាក់ទំនងរវាងសម្រាប់បទស្រាវជ្រាវ និងបទស្រាវជ្រាវវិទ្យាល័យយ៉ាងម្តេច? ដោយផ្អែកលើពិន្ទុពី១ ដល់៥?
- ១២- តើអ្នករាយការណ៍កម្រិតណាដែលទំនាក់ទំនងរវាងសម្រាប់បទស្រាវជ្រាវ និងនិស្សិតក្នុងអង្គការវិទ្យាល័យយ៉ាងម្តេច ដោយផ្អែកលើពិន្ទុពី១ ដល់៥?
- ១៣- តើអ្នកពេញចិត្តនឹងសម្រាប់បទស្រាវជ្រាវដែលប្រើប្រាស់ដោយសម្រាប់បទស្រាវជ្រាវ ក្នុងមុខវិជ្ជានេះដំបូង?
- ១៤- តើវិធីសាស្ត្រណាមួយដែលបានប្រើប្រាស់នៅក្នុងមុខវិជ្ជានេះ?
  - វិធីសាស្ត្រវិភាគស្ថិតិ
  - វិធីសាស្ត្រអនុវត្តកម្មវិធី
  - វិធីសាស្ត្ររៀនសូត្រ
- ១៥- តើអ្នករាយការណ៍ប្រើប្រាស់បទស្រាវជ្រាវនៃវិទ្យាល័យវិទ្យាល័យយ៉ាងម្តេច ដោយផ្អែកលើពិន្ទុពី១ ដល់៥?
- ១៦- តើអ្នករាយការណ៍ការប្រើប្រាស់និងភាពពាក់ព័ន្ធនៃវិទ្យាល័យវិទ្យាល័យយ៉ាងម្តេច? ប្រើប្រាស់បទស្រាវជ្រាវនៃវិទ្យាល័យវិទ្យាល័យយ៉ាងម្តេច?
- ១៧- ហេតុអ្វីបានជាអ្នកចូលចិត្តវិទ្យាល័យវិទ្យាល័យ?
- ១៨- តើអ្វីដែលអ្នកចង់បាន ដើម្បីកែលម្អវិទ្យាល័យវិទ្យាល័យ?





# យ. ១០៤: ដំបូងបីលើកកម្ពុពស់ទំនាក់ទំនងរវាងគ្រឹះស្ថានឧតុកម្មសិក្សា សាស្ត្រសាស្ត្រនិងរវាងគ្រឹះស្ថានឧតុកម្មសិក្សាសាស្ត្រនិងអរូបដំបូងបី ការលើសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារនិងគុណភាពម្ហូបអាហារ

គ្រឹះស្ថានឧតុកម្មសិក្សាសាស្ត្ររកសាងទំនាក់ទំនងថ្មីជាមួយ គ្រឹះស្ថានឧតុកម្មសិក្សាសាស្ត្រនៅក្នុងប្រទេសរបស់ពួកគេផ្សេង ទៀតនិងជាមួយសាកលវិទ្យាល័យដទៃទៀតដដែលចូល រួមនៅក្នុងកម្មវិធីនេះ។ នេះអាចជួយឱ្យមានការចាត់ ចែងការរៀននិង/ឬការចាត់ចែងការងាររបស់និស្សិតនិង/ ឬបុគ្គលិកយ៉ាងហោចណាស់មួយ ឆមាស។ ការបង្កើត កម្មវិធីសិក្សាអនុបណ្ឌិតថ្មីនិង / ឬការកែប្រែវិធីសិក្សា សាស្ត្រដែលមានស្រាប់ដោយអនុលោមតាមបទដ្ឋាន Bologna អាចជួយសម្របសម្រួលការផ្តល់សេវាប្រចាំប្រទេស។

ព្រលប់ស្រុកកម្ពុជា។ បន្តថែមលើនេះគឺគុណភាពនៃការងារ ខ្មែរស្ថានឧតុកម្មសិក្សាសាស្ត្រ 2017 នៅទីបំផុតបានជួយជ្រុញ អនុកម្មវិធីផ្សេងៗគ្នាជាតិអាស៊ីចំនួន 24 នាក់ទៅរៀនពីឧតុកម្មសិក្សាសាស្ត្រនៅ Liège, Vienna, Pisa, Dijon និង Montpellier ។ នៅចុងក្រោយនេះ ក្នុងឆ្នាំ 2018 សាស្ត្រាចារ្យ-អនុកម្មវិធីផ្សេងៗគ្នាបានកម្រិតសាកលវិទ្យាល័យ ដទៃទៀតទាំងអស់មានឱកាសមកលេងនិងបង្កើតការផ្តល់ សេវាជាមួយសាកលវិទ្យាល័យដទៃទៀតនៅទីបំផុតនូវមួយឬ ពីរសាកលវិទ្យាល័យ។

## ធនធាននិងឧបករណ៍

សិក្សាសាលានិងសិក្សាសាលាដទៃទៀតចំនួនច្រើនក្នុងអំឡុង ពេលនៃកម្មវិធីនេះ AsiFood គឺជាឱកាសដ៏ល្អសម្រាប់អនុកម្ម ល្អប្រសើរការផ្តល់សេវាគ្រប់គ្រងដើម្បីស្រវឹងយល់ពីស្ថានភាព ដីក្រៃនិងអង្កកការរបស់ពួកគេនិងដើម្បីបង្កើតបណ្តា

## លទ្ធផល

១២៣. សាស្ត្រាចារ្យសុវត្ថិភាពទាំងអស់ដដែលបានធ្វើការក្នុង កម្មវិធីនេះ AsiFood អាចធ្វើការសិក្សាអំពីសកម្មភាព និងជំនាញពីគ្នាទៅវិញទៅមក ជាពិសេសទៅពេញគ្រប់ ទទួលបានឱកាសផ្សេងៗទៀតសុវត្ថិភាពចុះពីសាកលវិទ្យាល័យដទៃ ទៀត។

## តារាងបញ្ជីនាមទស្សនកិច្ចសិក្សាសាស្ត្រដែលបានគ្រោង ដំបូងបីអាយប៊ុនស៊ីឡើងនូវសម្រាប់ភាពគ្រប់គ្រងសុវត្ថិភាព និងអភិវឌ្ឍន៍ បណ្តាញគុណភាព និងសុវត្ថិភាពអាហារ។

វិទ្យាស្ថានអប់រំជាតិ	រយៈពេល	សាកលវិទ្យាល័យដទៃទៀត	ប្រធានបទសំខាន់ក្នុងដំណើរទស្សនកិច្ច	សាស្ត្រាចារ្យ
ITC	ខែកក្កដា ឆ្នាំ២០១៨	Agreenium – AgroSup Dijon	ការវិភាគសុវត្ថិភាពអាហារ	Dr Tan Reasmey
AIT	ខែមីនា ឆ្នាំ២០១៨	Montpellier SupAgro	អាហារូបត្ថម្ភ និងគុណភាពអាហារ	Dr Anil Kumar Anal
PSU	ខែមីនា ឆ្នាំ២០១៨	ULg	គ្រឹះស្ថានបង្កើន ដីក្រៃវិទ្យា	Dr. Kitiya Vongkamjan
NLU	ខែសីហា ឆ្នាំ២០១៨	BOKU	ការវិភាគសុវត្ថិភាពអាហារ	Dr Thien
KU	ខែសីហា ឆ្នាំ២០១៨	University of Liege	អភិវឌ្ឍន៍បណ្តាញសុវត្ថិភាព	Dr. Warapa Mahakarnchanakul
		Agreenium – AgroSup Dijon	អភិវឌ្ឍន៍បណ្តាញសុវត្ថិភាព	
RUA	ខែសីហា ឆ្នាំ២០១៨	BOKU	ការវិភាគសុវត្ថិភាពអាហារ	Msc.Rathna Hor
VNUA	ខែកញ្ញា ឆ្នាំ២០១៨	KU	សុវត្ថិភាព និងការចែកចាយអាហារ	MSc.Nguyen Thi Thu Nga
HUST	ខែកញ្ញា ឆ្នាំ២០១៨	ULg	ការខ្វះគុណភាពនៃផលិតផល និងប្រព័ន្ធក្នុងអាហារ	Prof. Chu Ky Son





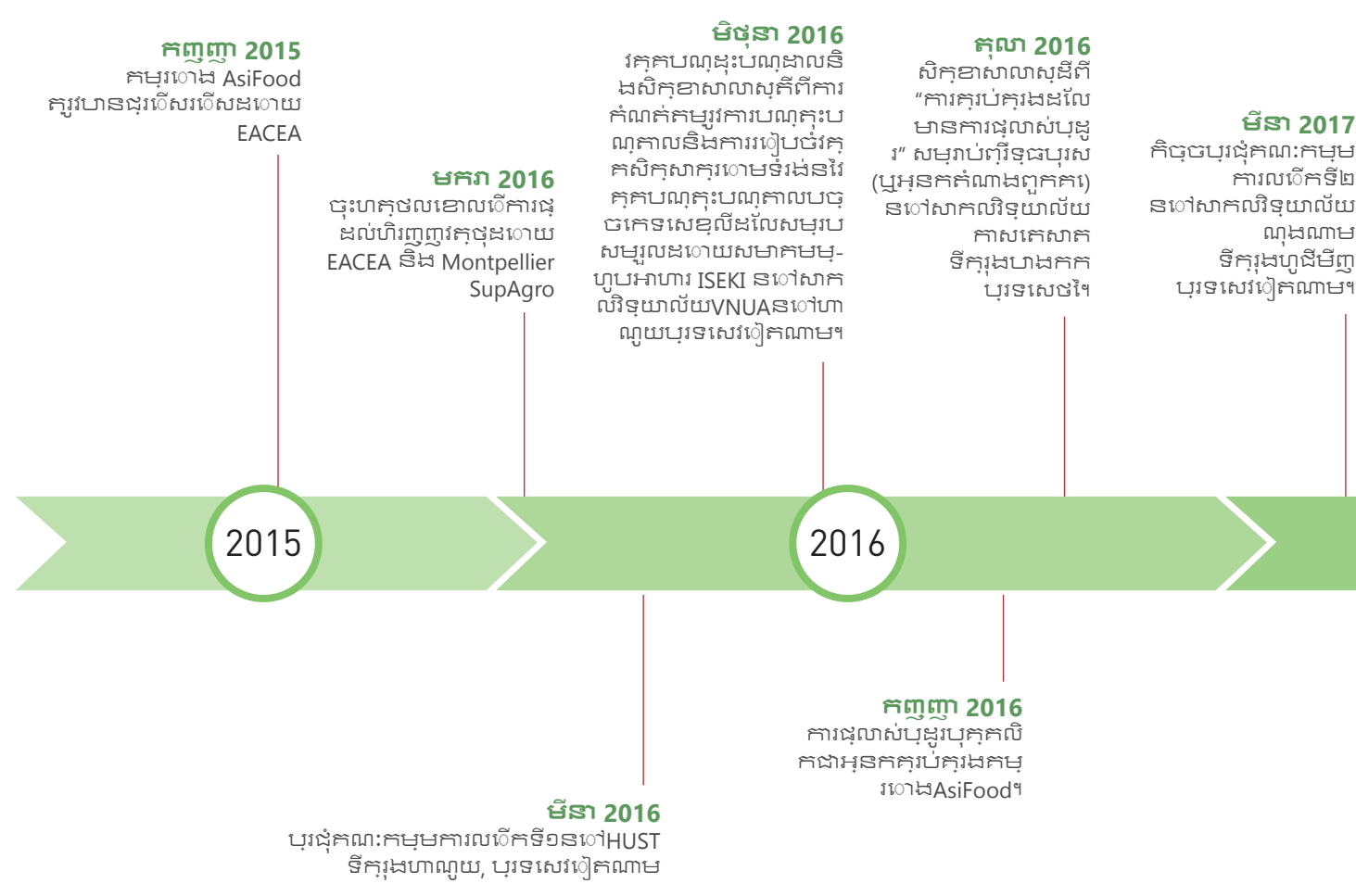


# 5. សេចក្តីសង្ខេប៖ កាលបរិច្ឆេទ និង ព័ត៌មាន សំខាន់ៗ នៅក្នុង គម្រោង ASIFOOD និង ជំនួញការសម្រាប់ អនាគត



# ក. ប្រតិទិនតម្រូវ ASIFOOD

ខាងក្រោមនេះគឺជាទិដ្ឋភាពទូទៅនៃកាលបរិច្ឆេទនិងព្រឹត្តិការណ៍សំខាន់ៗដែលបានកកសម្រាប់តម្រូវ ASIFOOD :



## ខ. លទ្ធផលគន្លឹះ

ក្នុងរយៈពេលបីឆ្នាំចុងក្រោយនេះ សាកលវិទ្យាល័យដៃគូទាំងអស់ដែលចូលរួមក្នុងតម្រូវ ASIFOOD បានដំណើរការលើផ្លូវយ៉ាងរឹងមាំ។ ពួកគេបានប្តូរការប្រឈមជាមួយបញ្ហាផ្សេងៗដោយសារតែកត្តាខាងក្នុងនិងខាងក្រៅ ប៉ុន្តែដោយសារតែការកំណត់ ការបុគ្គលិកជំនាញ និងការខិតខំប្រឹងប្រែងរបស់អ្នកទាំងអស់គ្នា យើងអាចបញ្ជាក់ថា គោលបំណងសំខាន់ៗនៃតម្រូវ ASIFOOD ត្រូវបានសម្រេច ហើយលទ្ធផលវិជ្ជមានគឺជាកត្តាសំខាន់ៗ។

លទ្ធផលមួយចំនួនត្រូវបានកំណត់ទុកនិងពាក់ព័ន្ធដោយផ្ទាល់ទៅនឹងគោលដៅតម្រូវរបស់ ASIFOOD:

- ▶ សាកលវិទ្យាល័យដៃគូទាំងអស់បានកែសម្រួលការរៀបចំមធ្យមសិក្សាស្រាវជ្រាវលើមូលដ្ឋាននៃការស្រាវជ្រាវរបស់ពួកគេនិង/ឬបានបង្កើតវគ្គសិក្សាស្រាវជ្រាវបណ្តុះបណ្តាលផ្សេងៗទៀត។

យុទ្ធសាស្ត្រលើមូលហេតុកំណត់ទាំងបី។

- ▶ នៅដំណាក់កាលនេះមតិយោបល់ពីសាស្ត្រាចារ្យ - អ្នកស្រាវជ្រាវនិងនិស្សិតគឺមានភាពវិជ្ជមាន។ ទោះជាយ៉ាងណាក៏ដោយយើងត្រូវតែជ្រាវដំណើរការផ្តល់យោបល់ពីអ្នកកំណត់តម្រូវ។
- ▶ និស្សិត ៤នាក់ បានទទួលអត្រាប្រយោជន៍រួចហើយពីវគ្គសិក្សាទាំងនេះ។
- ▶ ទំនាក់ទំនងថ្មីត្រូវបានបង្កើតឡើងរវាងសាកលវិទ្យាល័យដៃគូខ្លះៗនៃទំនាក់ទំនងដែលមានស្រាប់ត្រូវបានពង្រឹងរវាងសាកលវិទ្យាល័យអាស៊ីនិងរវាងសាកលវិទ្យាល័យអាស៊ីនិងដៃគូអឺរ៉ុប។
- ▶ ផែនការចល័ត បុគ្គលិកមួយចំនួនត្រូវបានបង្កើតឡើងដើម្បីជួយរវាងសាកលវិទ្យាល័យដៃគូដទៃទៀត។

**មិថុនា 2017**

វគ្គបណ្តុះបណ្តាលគ្រូបង្រៀនបច្ចេកទេសកសិកម្មវិស័យកសិកម្មស្រូវ-អនុវត្តវិធានការកាត់បន្ថយការបាត់បង់ផលិតផលកសិកម្មស្រូវ និងការគ្រប់គ្រងជំងឺសត្វល្អិតស្រូវ និងការគ្រប់គ្រងជំងឺសត្វល្អិតស្រូវ។

**តុលា 2017**

កិច្ចប្រជុំគណៈកម្មការលើកទី៣៧ ប្រចាំឆ្នាំ ២០១៧ របស់អង្គការសហប្រជាជាតិសម្រាប់អាស៊ីអាគ្នេយ៍ (ITC) ក្នុងទីក្រុងភ្នំពេញ ប្រទេសកម្ពុជា។

ការងារនៃទ្រព្យវិស័យកសិកម្មស្រូវ/វិស័យកសិកម្មស្រូវ និងសិក្ខាសាលាអំពីការគ្រប់គ្រងជំងឺសត្វល្អិតស្រូវ និងការគ្រប់គ្រងជំងឺសត្វល្អិតស្រូវ។

**កក្កដា 2017**

របាយការណ៍ពាក់កណ្តាលឆ្នាំរបស់អង្គការសហប្រជាជាតិសម្រាប់អាស៊ីអាគ្នេយ៍ (EACEA) នៅពាក់កណ្តាលឆ្នាំ ២០១៧ ក្នុងទីក្រុង Montpellier ប្រទេសបារាំង។

សាកលវិទ្យាល័យសាកលវិទ្យាល័យម៉ុងប៊ែលឺយ៉ែរ (Montpellier SupAgro) ក្នុងទីក្រុង Montpellier, ប្រទេសបារាំង។

**កុម្ភៈ - កញ្ញា 2018**

ជំនួញសិក្សាស្រាវជ្រាវសម្រាប់គ្រូបង្រៀនអនុវត្តវិធានការកាត់បន្ថយការបាត់បង់ផលិតផលកសិកម្មស្រូវ និងការគ្រប់គ្រងជំងឺសត្វល្អិតស្រូវ។

**ធ្នូ 2017**

ការផ្តល់យោបល់ដល់គ្រូបង្រៀនអនុវត្តវិធានការកាត់បន្ថយការបាត់បង់ផលិតផលកសិកម្មស្រូវ និងការគ្រប់គ្រងជំងឺសត្វល្អិតស្រូវ។

យោបល់នៃការផ្តល់យោបល់ដល់គ្រូបង្រៀនអនុវត្តវិធានការកាត់បន្ថយការបាត់បង់ផលិតផលកសិកម្មស្រូវ និងការគ្រប់គ្រងជំងឺសត្វល្អិតស្រូវ។

**កញ្ញា 2018**

ការរៀបចំរួមគ្នានៃសន្និសីទ IFIFS លើកទី១ រយៈពេល២ថ្ងៃ ដោយ SeaABT និងសមាគមអាហារ ISEKI ប្រទេសថៃ (១២-១៣ កញ្ញា)។



**ឧសភា - មិថុនា 2017**

STTCs ចំនួន៣ បានរៀបចំនៅ ULg, Montpellier SupAgro និង BOKU, សាកលវិទ្យាល័យនីមួយៗដែលមានម៉ូឌុលបណ្តុះបណ្តាលផ្តល់ជូនដល់គ្រូបង្រៀន។

**ឧសភា 2018**

ផ្តល់កិច្ចការបណ្តុះបណ្តាលបច្ចេកទេសសេដ្ឋកិច្ច (STTC) សម្រាប់អនុវត្តវិធានការកាត់បន្ថយការបាត់បង់ផលិតផលកសិកម្មស្រូវ និងការគ្រប់គ្រងជំងឺសត្វល្អិតស្រូវ។

**កក្កដា 2018**

កិច្ចប្រជុំគណៈកម្មការលើកទី៤២ ប្រចាំឆ្នាំ ២០១៨ របស់អង្គការសហប្រជាជាតិសម្រាប់អាស៊ីអាគ្នេយ៍ (ITC) ក្នុងទីក្រុងភ្នំពេញ ប្រទេសកម្ពុជា។

**កក្កដា - សីហា 2017**

ប្រជុំលើកទី៦ របស់ក្រុមការងារនៃវគ្គបណ្តុះបណ្តាលគ្រូបង្រៀនបច្ចេកទេសកសិកម្មស្រូវ និងការគ្រប់គ្រងជំងឺសត្វល្អិតស្រូវ។

- ▶ រហូតមកដល់ពេលនេះយ៉ាងហោចណាស់មានអនុវត្តវិធានការកាត់បន្ថយការបាត់បង់ផលិតផលកសិកម្មស្រូវ និងការគ្រប់គ្រងជំងឺសត្វល្អិតស្រូវ ២ គ្រូបង្រៀនប្រកាសជាផ្លូវការហើយអនុវត្តវិធានការកាត់បន្ថយការបាត់បង់ផលិតផលកសិកម្មស្រូវ និងការគ្រប់គ្រងជំងឺសត្វល្អិតស្រូវ។
- ▶ នាយកសាកលវិទ្យាល័យ (ឬអនុវត្តវិធានការកាត់បន្ថយការបាត់បង់ផលិតផលកសិកម្មស្រូវ និងការគ្រប់គ្រងជំងឺសត្វល្អិតស្រូវ) បានចូលរួមវគ្គបណ្តុះបណ្តាលគ្រូបង្រៀនបច្ចេកទេសកសិកម្មស្រូវ និងការគ្រប់គ្រងជំងឺសត្វល្អិតស្រូវ។
- ▶ ទំនាក់ទំនងរវាង HEIs និងអនុវត្តវិធានការកាត់បន្ថយការបាត់បង់ផលិតផលកសិកម្មស្រូវ និងការគ្រប់គ្រងជំងឺសត្វល្អិតស្រូវ ត្រូវបានកំណត់ឡើង (ការអនុវត្តវិធានការកាត់បន្ថយការបាត់បង់ផលិតផលកសិកម្មស្រូវ និងការគ្រប់គ្រងជំងឺសត្វល្អិតស្រូវ របស់អង្គការសហប្រជាជាតិសម្រាប់អាស៊ីអាគ្នេយ៍ កិច្ចប្រជុំគណៈកម្មការលើកទី៦ របស់ក្រុមការងារវគ្គបណ្តុះបណ្តាលគ្រូបង្រៀនបច្ចេកទេសកសិកម្មស្រូវ និងការគ្រប់គ្រងជំងឺសត្វល្អិតស្រូវ)
- ▶ សាកលវិទ្យាល័យជាង២០ ទាំងអស់នៃអាស៊ីអាគ្នេយ៍បានទិញឧបករណ៍ដើម្បីជំរុញការវិនិយោគក្នុងវិស័យកសិកម្មស្រូវ និងការគ្រប់គ្រងជំងឺសត្វល្អិតស្រូវ។

- ▶ កាសនៃការបណ្តុះបណ្តាលផ្តល់ជូនដល់គ្រូបង្រៀនអនុវត្តវិធានការកាត់បន្ថយការបាត់បង់ផលិតផលកសិកម្មស្រូវ និងការគ្រប់គ្រងជំងឺសត្វល្អិតស្រូវ។
- ▶ វគ្គបណ្តុះបណ្តាលផ្តល់ជូនដល់គ្រូបង្រៀនអនុវត្តវិធានការកាត់បន្ថយការបាត់បង់ផលិតផលកសិកម្មស្រូវ និងការគ្រប់គ្រងជំងឺសត្វល្អិតស្រូវ។







- ▶ ការសុទ្ធជាមតិកម្រៃយកកាត់អាចត្រូវបានប្រើដើម្បីបិទកាត់ តម្រូវការនិងការរំពឹងទុករបស់អ្នកពាក់ព័ន្ធជាមួយនឹងជំនាញ និងលក្ខណៈធម្មជាតិទំនាក់ទំនងដែលមានស្រាប់ជា មួយ HEIs ។
- ▶ ការសុទ្ធជាមតិកម្រៃអាចត្រូវបានប្រើសម្រាប់គោលបំណង ផ្សេងៗទៀតដូចជាទំនាក់ទំនង។
- ▶ ការសុទ្ធជាមតិកម្រៃអាចជួយបង្កើតបញ្ជីដ៏មានតម្លៃនៃ អ្នកពាក់ព័ន្ធជាមួយនឹងជំនាញក្នុងទម្រង់ជាមួយដុល្លារទិ ន្តន័យដដែលអាចត្រូវបានប្រើសម្រាប់ដោះស្រាយស្ថានភាព ជំនាញសិក្សាស្រាវជ្រាវនៃការងារអនុវត្តជាតិកម្មរោង ផ្សាររួមគ្នានិងដើម្បីលើកទឹកចិត្តក្នុងការចាត់ចែង លើស្ថិតិ និង បុគ្គលិក ។
- ▶ ដៃគូកម្រោង AsiFood បានសម្របសម្រួលនូវធនធានក្នុងការ បន្តផ្សព្វផ្សាយជាមួយគ្នាក្នុងនាមជា Consortium នាពេល អនាគត។
- ▶ ទំនាក់ទំនងរវាងសាកលវិទ្យាល័យដៃគូទាំងអស់ត្រូវបាន ពង្រឹង ហើយពួកគេបានទទួលបានពិសោធន៍និងសម ត្ថភាពរបស់ពួកគេក្នុងការចូលរួមក្នុងកម្មវិធីអាស៊ី អាគ្នេយ៍ (កម្មវិធីអាស៊ីអាគ្នេយ៍ កម្មវិធីអាស៊ីអាគ្នេយ៍និងកម្មវិធី កសាងសមត្ថភាពសហប្រតិបត្តិការ) ត្រូវបានលើកមុខ។

**សម្រាប់អ្នកពាក់ព័ន្ធជាមួយនឹងជំនាញវិជ្ជាជីវៈ**

- ▶ មានតម្រូវការដ៏ធំមួយនៃទូទាំងតំបន់អាស៊ានសម្រាប់ គុណភាពបណ្តុះបណ្តាលទាក់ទងនឹងសុវត្ថិភាពនិងគុណភាពអា ហារ។
- ▶ លទ្ធផលនៃការសុទ្ធជាមតិកម្រៃអាចបង្ហាញថាតម្រូវការនិងការ រំពឹងទុករបស់អ្នកពាក់ព័ន្ធជាមួយនឹងជំនាញវិជ្ជាជីវៈ ទាំងអស់មិនថាប្រទេសរបស់ពួកគេទេ មានតម្រូវការវគ្គសិក្សា បច្ចេកទេសខ្ពស់ៗដែលមានទាំងការអប់រំផ្នែកបច្ចេក ទេសនិងជំនាញទូទៅ ។
- ▶ អ្នកពាក់ព័ន្ធជាមួយនឹងជំនាញវិជ្ជាជីវៈអាចបង្ហាញពីតម្រូវការភូមិភាព និងបន្តទាន់របស់ពួកគេសម្រាប់គុណភាពបណ្តុះបណ្តាលបច្ចេក ទេសខ្ពស់ៗដោយមានលក្ខខណ្ឌមិនចូលរួម។
- ▶ អ្នកបង្កើតគោលនយោបាយជាតិនិងអន្តរជាតិក៏ ចូលរួមផងដែរក្នុងការរៀបចំ ការផ្តល់និងការគាំទ្រដល់បា នផ្តល់ជូនដល់ STTC ដល់នេះជាការធានាសម្រាប់និរន្តរភាព ។

**សេចក្តីសន្និដ្ឋាន**

កម្មវិធីនេះយើងឈានដល់ទីបញ្ចប់នៃផ្នែកដំបូងនៃកម្ម វិធីកសាងសមត្ថភាពរបស់យើង។ វាបានទៅដោយគុ មាននិយាយថាអ្វីដែលនឹងកើតឡើងមិនពឹងផ្អែកទាំងស្រ ុំទេទៅលើសមាជិកនៃ Consortium ។ យើងក៏ត្រូវយកចិត្ត ទុកដាក់លើស្ថានភាពនយោបាយនៃក្រុងបណ្តាប្រទេ សនៃសាកលវិទ្យាល័យដៃគូរបស់យើងពេលវេលាគឺប្រទេសទៀត ណាមិនមែនជាមួយ។

កម្មវិធីអាស៊ីអាគ្នេយ៍ AsiFood មានការសម្របសម្រួលខ្ពស់ដោយបានដាក់ គ្រប់ព័ន្ធជាមួយនឹងប្រព័ន្ធនិងបានចាប់ផ្តើមការគ្រប់គ្រង មូលដ្ឋានដើម្បីចំណុះនៃក្រុងបណ្តាប្រទេសទាំងអស់ដែលបានចូលរួម។ អាស៊ីអាគ្នេយ៍ទូទៅជាការផ្តល់នូវការងារចេញពី សាលា PSU-Trang បន្តទៅក្រុមប្រឹក្សាប្រឹក្សាបណ្តុះបណ្តាល យស្រាប់កម្មវិធីនេះមិនត្រូវបំប្លែងទៅទេ វាបានកាត់ សំគាល់ជាផ្លូវការនូវការបញ្ចប់នៃកម្មវិធីអាស៊ីអាគ្នេយ៍ យើងទាំងអស់គ្នាគ្មានការសង្ស័យថាគំនិតទាំងនោះនឹង បន្តទៅមុខទៀត។

អ្វីដែលសំខាន់ជាងនេះទៅទៀត លទ្ធផលជាក់ស្តែងនិង ដំណើរការនៃកម្មវិធីអាស៊ីអាគ្នេយ៍ AsiFood គឺជាការស្ថិតស្ថាននៃភាពជោគជ័យ របស់វាហើយនិងមានទំនាក់ទំនងនឹងមានការអភិវឌ្ឍ ធនធានពេលអនាគត។ វគ្គសិក្សាស្រាវជ្រាវអនុបណ្ឌិតនិងម៉ូឌុល បរិក្ខេបគ្រប់គ្រងការងារហើយបច្ចុប្បន្នកំពុងប្រើ។ ថ្មីបើ មានបញ្ហាមិនអាចប្រកែកបានពីកងរដ្ឋបាលប្រចាំទៅតាម មតិកម្រៃស្ថានភាពសិក្សាមួយចំនួនដោយយើងជឿជាក់ ថាពួកគេនឹងរស់នៅនិងរីករាយ។ ឧបករណ៍បំពាក់បំប៉នត្រូវ បានប្រើប្រាស់រួចហើយនិងដើរតួនាទីយ៉ាងសំខាន់ក្នុងការ ផ្តល់ដល់និស្សិតនូវការបណ្តុះបណ្តាលដល់របៀបចំពួកគេ សម្រាប់តម្រូវការនិងការរំពឹងទុកនៃវិស័យការងារ។

ទោះជាយ៉ាងណាក៏ដោយ កម្មវិធីអាស៊ីអាគ្នេយ៍ AsiFood បានសម្របសម្រួល បានច្រើនជាងការជឿនលឿនខាងបច្ចេកទេសនិងដោយ ជាក់ស្តែង។ ក្នុងរយៈពេលបីឆ្នាំចុងក្រោយនេះកម្មវិធីអាស៊ី អាគ្នេយ៍និងការងារដែលបានអនុវត្តត្រូវបានកំណត់ដោយស្មារតី បើកចំហនិងមានធនធានដោយទាំងអស់គ្នាដើម្បីបិទកែវ លក្ខណៈពិសោធន៍។ ផលប៉ះពាល់ដ៏សំខាន់បំផុតមួយនៃកម្ម វិធីអាស៊ីអាគ្នេយ៍ AsiFood គឺការបង្កើននិរន្តរភាពសហប្រតិបត្តិការរវាង គ្រឹះស្ថានឧត្តមសិក្សាទាំងនេះទៅនឹងគ្នានិងអនុវត្តជាតិ ហើយនេះគឺជាការពិតសម្រាប់សាកលវិទ្យាល័យដៃគូទាំងអស់ នៅក្នុងអាស៊ាននិងអឺរ៉ុប និងការងារនេះសម្រាប់ទាំងការសិ ក្សានិងស្រាវជ្រាវ។ សាកលវិទ្យាល័យ-អនុវត្តស្រាវជ្រាវនិងបុគ្គលិក ទាំងអស់មកពីបណ្តាប្រទេសដែលបានចូលរួមទាំងអស់មានអា ម្មណ៍ថាពួកគេជាសមាជិកសហគមន៍ដ៏មួយនិងខិតខំប្រឹងប្រ ែងរួមគ្នាដើម្បីសម្រេចបាននូវគោលដៅរួម ចំពោះលក្ខណៈ ប្រព័ន្ធនិងចំណេះដឹងដល់ងាយស្រួលចំពោះលក្ខណៈនិងគ្រប់ គ្រងភាពសម្របសម្រួលនៃការងារក្នុងបរិយាកាសបុគ្គលិកអនុ វត្តជាតិនិងអនុវត្តជាតិ។

កម្មវិធីអាស៊ីអាគ្នេយ៍ AsiFood រយៈពេលបីឆ្នាំនេះមានចំណែកនៃប្រព័ន្ធ ហេដ្ឋារចនាសម្ព័ន្ធ លទ្ធផលនិងឱកាសដោយយុត្តិធម៌របស់ខ្លួន នហើយនេះទៅលើការផ្តល់សេវាដល់ប្រទេសបញ្ចប់នៃ





ហើយយើងអាចមានទំនុកចិត្តសម្រាប់អនាគត។ យើងដឹងថាយើងមានទទួលបានជោគជ័យក្នុងការបរិក្ខេបណ្តើរការរួមរងផុសដេញគុណតម្លៃដែលណ្តើរការប្រកបដោយនិរន្តរភាពនិងសម្រាប់រយៈពេលវែងរហូតដល់នាពេលខាងមុខនេះ។ លើសពីនេះទៅទៀតដូចដែលបានប្រកាសនៅក្នុងកិច្ចប្រជុំក្នុងការកម្មាធិការចង្អុលបង្ហាញចុងក្រោយដោយស្របសំបុត្ររបស់ AsiFood ចងបន្តការលើកកម្ពស់សំណើនិងបន្តការងាររបស់ពួកគេម្តងទៀត។ វាក៏គួរឱ្យយល់ស្តីថា Consortium នេះនឹងបង្កើតសំណើគម្រោងថវិកាថវិកាស្រុកស្រុកភាពអាហារប្រចាំថ្ងៃក្នុងវិសាលភាពរបស់ខ្លួនដើម្បីបង្កើនប្រជាជនស្រុកភាពអាហារនិងគុណភាពអាហារអាហារូបត្ថម្ភក្នុងការហាត់បង់អាហារនិងការខ្វះខាតយកការអភិវឌ្ឍន៍ប្រកបដោយចីរភាព។ ល។ ហើយដល់ពេលវេលាបណ្តុះបណ្តាលវិជ្ជាជីវៈ ដល់អាចរកបានសម្រាប់អនុក្រឹត្យព័ន្ធអាជីពក្នុងការលើកកម្ពស់និងតម្រូវការនិងការពឹងទុកគុណតម្លៃនិងបន្ទាន់របស់ពួកគេ។

នេះទើបញ្ចប់យើងសូមគូសរៀនកិច្ចការនេះដើម្បីអរគុណគ្រប់គ្នាដែលបានចូលរួមនៅក្នុងកម្មវិធី AsiFood ។ ការងារដែលសម្រេចបានដោយសកលវិទ្យាល័យជាដើមមានលក្ខខណៈស្មុគស្មាញខ្ពស់ហើយគ្រប់គ្នាអាចមានមោទនភាពចំពោះអ្វីដែលបានសម្រេច។

**យើងទទួលបានដំណើរការ Consortium  
បង្កើតកម្មវិធីអាហារ  
ការស្រាវជ្រាវប្រកាសសមត្ថភាពថវិកា ជាមួយគ្នា  
នាក្នុងពេលអនាគតដ៏ខ្ពស់ខាងមុខ។**





# APPENDIXES





## Appendix 1: List of Asian companies and institutions involved in the AsiFood Project

NO	COUNTRY	COMPANY ORGANIZATION NAME	PRODUCT (MANUFACTURE)	WEBSITE
1	Cambodia	Achinomoto (Cambodia) Co. Ltd	Processed food, seasoning	<a href="http://www.ajinomoto.com">http://www.ajinomoto.com</a>
2	Cambodia	Cambodia Beverage Company. Ltd	Beverage	<a href="http://www.thecoca-colacompany.com">http://www.thecoca-colacompany.com</a>
3	Cambodia	Confirel Co. Ltd	Pepper, Vinegar, Palm Wine, Palm Sugar	<a href="http://www.confirel.com">http://www.confirel.com</a>
4	Cambodia	Ganzberg Co. Ltd	Beverage	<a href="http://www.ganzberg.com">http://www.ganzberg.com</a>
5	Cambodia	Khmer Brewery Co. Ltd	Beverage	<a href="http://www.khmerbrewery.com">http://www.khmerbrewery.com</a>
6	Cambodia	Lyly Food industry Co., Ltd	Crackers	<a href="http://www.lylyfood.com">http://www.lylyfood.com</a>
7	Cambodia	Medical supply Co. Ltd	Finished product	<a href="http://www.cambodiayp.com/company/11629/Medical_Supply_Co_Ltd">http://www.cambodiayp.com/company/11629/Medical_Supply_Co_Ltd</a>
8	Cambodia	Pharmaproduct Manufacturing Co. Ltd	Pharmaceutical products	<a href="http://www.ppmpharma.com">http://www.ppmpharma.com</a>
9	Thailand	AJINOMOTO Co., (THAILAND) Ltd.	Seasoning, instant noodle, beverage, processed food, etc.	<a href="http://www.ajinomoto.co.th">http://www.ajinomoto.co.th</a>
10	Thailand	Ampol Food Processing Co., Ltd.	Coconut, beverage, prepared foods, seasoning, confectionary	<a href="http://www.ampolfood.com">http://www.ampolfood.com</a>
11	Thailand	Belucky	Meat products	<a href="http://www.belucky.co.th">http://www.belucky.co.th</a>
12	Thailand	Betagro Group	Livestock, animal feed, pet food, food, animal health care	<a href="http://www.betagro.com">http://www.betagro.com</a>
13	Thailand	Betagro Science Center Co., Ltd.	Analysis lab.	<a href="http://www.bsc-lab.com">http://www.bsc-lab.com</a>
14	Thailand	Bluefalo Co., Ltd.	Feed mill plant	<a href="http://www.bluefalo.com">http://www.bluefalo.com</a>
15	Thailand	Buono (Thailand) Co., Ltd.	Ready-to-eat, ice dessert, frozen novelties	<a href="http://www.buonothailand.com">http://www.buonothailand.com</a>
16	Thailand	Charoen Pokphand Foods PCL.	Fresh food products, processed food products, cooked food products	<a href="https://www.cpfworldwide.com">https://www.cpfworldwide.com</a>
17	Thailand	Chic Foods (Thailand) Ltd.	Food Safety Service provider	<a href="http://www.chicfoods.com">http://www.chicfoods.com</a>
18	Thailand	Chotiwat Manufacturing Co., Ltd	Frozen seafood	<a href="http://www.chotiwat.com">http://www.chotiwat.com</a>
19	Thailand	CPF (Thailand) Public Company Ltd.	Fresh food products, processed food products, cooked food products	<a href="https://www.cpfworldwide.com">https://www.cpfworldwide.com</a>
20	Thailand	F&N United Ltd.	Ice cream	<a href="http://magnoliaicecreamth.com">http://magnoliaicecreamth.com</a>
21	Thailand	Fonterra Brands Thailand	Finished product	<a href="https://www.fonterra.com">https://www.fonterra.com</a>
22	Thailand	Foodstar co. Ltd.	Fruit juice, yogurt drink	<a href="http://www.foodstar.co.th">http://www.foodstar.co.th</a>
23	Thailand	Fresh From Farm	Organic vegetable	-
24	Thailand	Hat Yai Canning Ltd.	Healthy Beverage	<a href="http://www.hatyaicanning.com">http://www.hatyaicanning.com</a>
25	Thailand	HJ Langdon (Thailand) Ltd.	Food & Health Ingredients	<a href="http://www.hjlangdon.com">http://www.hjlangdon.com</a>
26	Thailand	Kasemchaifarm Group	Egg products	<a href="http://www.kcf.co.th">http://www.kcf.co.th</a>
27	Thailand	Kiang Huat Sea Gull Trading Frozen Food Public Co., Ltd.	Frozen seafood	<a href="http://www.kst-hatyai.com">http://www.kst-hatyai.com</a>
28	Thailand	Kingfisher Holding Ltd	Frozen premium seafood products, canned/pouch seafood-chicken	<a href="http://www.kingfisher.co.th">http://www.kingfisher.co.th</a>
29	Thailand	Kritsamai Plantation	Melon, Organic Vegetable	
30	Thailand	KTY Foods International Co., Ltd.	Instant coffee	<a href="http://www.buddydean.com">http://www.buddydean.com</a>
31	Thailand	Lhian Thai Rice Vermicelli Co., Ltd.	Vermicelli, rice stick, rice paper, rice flour	<a href="http://www.lhianthai.com">http://www.lhianthai.com</a>
32	Thailand	Liquid Purification Engineering International Co., Ltd.	Service provider	<a href="http://lpe.co.th">http://lpe.co.th</a>
33	Thailand	Man A Frozen Foods Co.Ltd.	Seafood processed products	<a href="http://www.manafish.com/">http://www.manafish.com/</a>
34	Thailand	Mit Charoen Farm	Carcass chicken	-
35	Thailand	Mitr Phol Group	Sugar, fertilizer, etc.	<a href="https://www.mitrphol.com">https://www.mitrphol.com</a>

NO	COUNTRY	COMPANY ORGANIZATION NAME	PRODUCT (MANUFACTURE)	WEBSITE
36	Thailand	Nestle Thailand	Coffee, tea, chocolate Beverage, milk Powder, cereal Beverage, etc.	<a href="http://www.nestle.co.th">http://www.nestle.co.th</a>
37	Thailand	Oishi Group Public Co., Ltd.	Beverage, food, restaurant, delivery	<a href="http://www.oishigroup.com">http://www.oishigroup.com</a>
38	Thailand	Pacific Fish Processing Co., Ltd.	Frozen seafood processing	<a href="http://www.pfp-pacific.com">http://www.pfp-pacific.com</a>
39	Thailand	Pathumthani Brewery Co., Ltd.	Beverage	<a href="http://ptb.boonrawd.co.th">http://ptb.boonrawd.co.th</a>
40	Thailand	Pattani Food Industries Co., Ltd.	Regular Tuna Products , Ready - To - Eat Products and Pet Food Products	<a href="http://www.pattanifood.co.th">http://www.pattanifood.co.th</a>
41	Thailand	Prime Product Industry Co., Ltd.	Canned pineapple	<a href="http://www.primeproducts.co.th">http://www.primeproducts.co.th</a>
42	Thailand	Rajburisugar	Sugar	<a href="http://rajburisugar.com">http://rajburisugar.com</a>
43	Thailand	S&P Syndicate Public Co., Ltd.	Food,bakery	<a href="https://www.snpfood.com">https://www.snpfood.com</a>
44	Thailand	S.P.C. Snack Food Co., Ltd.	Food, Beverage, Household products, Personal care	<a href="http://www.sahapat.com">http://www.sahapat.com</a>
45	Thailand	Seafresh Industry Public Co., Ltd.	Raw shrimp products, cooked shrimp products , sushi shrimp products	<a href="http://www.seafresh.com">http://www.seafresh.com</a>
46	Thailand	Seawealth Frozen Food Ltd.	Chilled and processed seafood products	<a href="http://www.seawealth-food.com">http://www.seawealth-food.com</a>
47	Thailand	Siam Makro Public Company Limited	Fresh and finished products	<a href="https://www.siammakro.co.th">https://www.siammakro.co.th</a>
48	Thailand	Siam Oriental Food Co., Ltd.	Fresh fruits and vegetables	<a href="http://www.sofood.co.th">http://www.sofood.co.th</a>
49	Thailand	Siamchai International Food Co., Ltd.	Frozen seafood	<a href="http://www.sifcogroup.com">http://www.sifcogroup.com</a>
50	Thailand	Songkla Canning Public Co. Ltd.	canned seafood	-
51	Thailand	South DC For All Partnership Ltd.	Jelly dessert	-
52	Thailand	Sun Group International	Chicken product	<a href="http://www.sungroup.co.th">http://www.sungroup.co.th</a>
53	Thailand	Tako Foods Industry Co., Ltd.	Juice products	<a href="http://www.takofoods.com">http://www.takofoods.com</a>
54	Thailand	Thai Krub Products Partnership Ltd.	Drinks & Beverages	-
55	Thailand	Thai Ocean Venture Co., Ltd.	Frozen Tuna Loin CO	<a href="http://www.thaiocventure.com">http://www.thaiocventure.com</a>
56	Thailand	Thai Summit Marketing Co., Ltd.	Chicken product	-
57	Thailand	The Union Frozen Product	Frozen, fresh and ready to eat (cooked) seafood	<a href="http://www.ufp.co.th">http://www.ufp.co.th</a>
58	Thailand	Tropical Canning (Thailand) Public Co. Ltd.	Regular Tuna Products,Canned Shellfish Products,Ready-To-Serve Products,Pet Food	<a href="http://www.tropical.co.th">http://www.tropical.co.th</a>
59	Thailand	United Farmer and Industry (Phulung)	Sugar	<a href="https://www.mitrphol.com">https://www.mitrphol.com</a>
60	Thailand	Zuellig Pharma Ltd.	Health care	<a href="http://www.zuelligfirst.com">http://www.zuelligfirst.com</a>
61	Vietnam	Ajinomoto Viet Nam	MSG	<a href="http://www.ajinomoto.com.vn/">http://www.ajinomoto.com.vn/</a>
62	Vietnam	American Feed Co., Ltd	Finished product	-
63	Vietnam	An Dinh Co., Ltd.	Finished product	-
64	Vietnam	An Lac Seafood Company Limited	Seafood	<a href="http://www.anlacseafood.com/">http://www.anlacseafood.com/</a>
65	Vietnam	Asia Foods Corporation	Product from rice and wheat	<a href="https://www.asiafoods.vn/">https://www.asiafoods.vn/</a>
66	Vietnam	Ben Tre Import and Export Joint Stock Corp (BETRIMEX )	Products from coconut	<a href="https://www.betrimex.com.vn">https://www.betrimex.com.vn</a>
67	Vietnam	Bien Bac Import Export Trade Co., Ltd.	Frozen seafood	-
68	Vietnam	Big C Vietnam	Supermarket	<a href="https://www.bigc.vn">https://www.bigc.vn</a>
69	Vietnam	Biolife Joint Stock Company	Finished product	-
70	Vietnam	Cocoland's Brand JSC	Specialty (products from coconut...)	<a href="https://www.xudua.vn">https://www.xudua.vn</a>
71	Vietnam	Công ty c� ph�n ch� bi�n h�ng xuất khẩu C�u Tre	Finished product	-
72	Vietnam	Công ty C� ph�n Th�ng Hi�u X� D�a	Finished product	-



NO	COUNTRY	COMPANY ORGANIZATION NAME	PRODUCT (MANUFACTURE)	WEBSITE
73	Vietnam	Công ty c� ph�n việt nam k� ngh� s�c s�n	Finished product	-
74	Vietnam	Công ty CP XNK B�n Tre	Finished product	-
75	Vietnam	Công ty L�ng th�c Ti�n Giang	Finished product	-
76	Vietnam	Công ty R�ng Đ�	Finished product	-
77	Vietnam	Công ty TNHH Th�c Phẩm Nguyễn Hà	Finished product	-
78	Vietnam	CPCBTPXK G.O.C	Finished product	-
79	Vietnam	Farina Food Company Limited	Flour, baking material,	<a href="http://www.farina.com.vn/">http://www.farina.com.vn/</a>
80	Vietnam	Ha noi - Hai duong Beer Joint Stock Company	Beverage, beer, soft drink	<a href="http://www.hadubeco.com.vn/">http://www.hadubeco.com.vn/</a>
81	Vietnam	Ha noi - Thai Binh Beer Joint Stock Company	Beverage, beer, soft drink	<a href="http://www.tbbeco.com.vn/">http://www.tbbeco.com.vn/</a>
82	Vietnam	Hanoi Beer Joint Stock Company	Beverage, beer, soft drink	<a href="http://www.habeco.com.vn/">http://www.habeco.com.vn/</a>
83	Vietnam	JSC CP Vietnam	Fresh product and cooked food product	<a href="https://www.cp.com.vn/">https://www.cp.com.vn/</a>
84	Vietnam	Kim Anh Tea Joint Stock Company	Black tea, green tea and fragrant tea	<a href="http://www.kimanhtea.com/">http://www.kimanhtea.com/</a>
85	Vietnam	Minh Trung Co., Ltd. Hoa Binh Branch	Supply products	-
86	Vietnam	Natural Fruits Trading Service Co., Ltd	Fresh produce	-
87	Vietnam	Nutricare Nutrition Co., Ltd.	Nutritional products	<a href="http://nutricare.com.vn/">http://nutricare.com.vn/</a>
88	Vietnam	Phu Thai Group Joint Stock Company, Ha Noi	Finished product	<a href="mailto:info@phuthaigroup.com">info@phuthaigroup.com</a>
89	Vietnam	Phuoc An Food Producing and Trading Joint-stock Company	Wheat flour	<a href="https://www.phuocanflourmill.com">https://www.phuocanflourmill.com</a>
90	Vietnam	Red Dragon Co., Ltd	Fresh produce	<a href="https://www.reddragon.vn">https://www.reddragon.vn</a>
91	Vietnam	Saigon-Nghetinh Beer Joint Stock Company	Beverage, beer, soft drink	<a href="http://www.sabeco.com.vn/en-US/home">http://www.sabeco.com.vn/en-US/home</a>
92	Vietnam	Suntory Beverage PepsiCo Vietnam Bac Ninh Branch	Beverage	-
93	Vietnam	Tan Hiep Phat Beverage Company,	Beverage, beer, soft drink	<a href="https://www.thp.com.vn/en/">https://www.thp.com.vn/en/</a>
94	Vietnam	Technical Center for Quality Measurement Standard	Analysis	
95	Vietnam	Tetra Pak Vietnam JSC	Food Package	<a href="https://www.tetrapak.com/vn">https://www.tetrapak.com/vn</a>
96	Vietnam	Tien Giang Food Company	Food products and related services	<a href="https://www.tigifood.com">https://www.tigifood.com</a>
97	Vietnam	Trái Cây Thiên Nhiên	Finished product	-
98	Vietnam	Trang An Joint Stock Company	Confectionery product	<a href="http://www.trangan.com.vn/">http://www.trangan.com.vn/</a>
99	Vietnam	VISSAN Joint Stock Company	Meat product	<a href="https://www.vissan.com.vn">https://www.vissan.com.vn</a>

NO.	COUNTRY	COMPANY NAME	ORGANIZATION	ADDRESS	WEBSITE/E-MAIL	CONTACT PERSON	POSITION
1	Austria	BOKU		1190 Wien, Muthgasse 18	<a href="http://www.dlwt.boku.ac.at">http://www.dlwt.boku.ac.at</a>		
2	Cambodia	University of Heng Samrin Thbongkhmum		Nikum Leu village, (teak plantation area), Sralap commune, Thbongkhmum district, Thbongkhmum province in Cambodia.	<a href="http://www.uhst.edu.kh">http://www.uhst.edu.kh</a>		
3	Bangladesh	Horticulture Research Centre (HRC), Bangladesh Agricultural Research Institute (BARI)		Joydebpur, Gazipur-1701, Bangladesh	<a href="mailto:taanasrin@gmail.com">taanasrin@gmail.com</a>	Dr. Taslima Ayesha Aktar Nasrin	Senior Scientific Officer, Postharvest Technology Section,
4	Cambodia	Institute of Technology of Cambodia		PO Box 86, Russian Conf. Blvd. Phnom Penh, Cambodia.	<a href="http://www.itc.edu.kh">http://www.itc.edu.kh</a>		
5	Cambodia	International University, Cambodia		Sangkat Phnom Penh Thmey, Khan Sen Sok, Phnom Penh, Cambodia.	<a href="http://www.iu.edu.kh">http://www.iu.edu.kh</a>		
6	Cambodia	Royal University of Phnom Penh		Russian Federation Boulevard, Toul Kork, Phnom Penh, Cambodia.	<a href="http://www.rupp.edu.kh">http://www.rupp.edu.kh</a>		
7	Cambodia	Svay Rieng University		National Road No. 1, Phumi Chambak, Sangkat Chek, Svay Rieng City, Svay Rieng Province, Cambodia	<a href="http://www.sru.edu">http://www.sru.edu</a>		
8	Cambodia	University of Battambang		National Road 5, Sangkat Preaek Preah Sdach, Battambang City, Battambang Province, Cambodia	<a href="http://ubb.edu.kh">http://ubb.edu.kh</a>		
9	Indonesia	Faculty of Agricultural Technology, Gadjah Mada University		Yogyakarta, Indonesia	<a href="mailto:pranoto@ugm.ac.id">pranoto@ugm.ac.id</a>	Dr. Yudi Pranoto	Professor, Vice Dean for Academic and Student Affairs
10	Myanmar	Deutsche Gesellschaft für Internationale		Zusammenarbeit (GIZ) GmbH, Yangon, Myanmar	<a href="mailto:may.phyu@giz.de">may.phyu@giz.de</a>	May Pwint Phyu	Jr. Technical Expert (Honey expert)
11	Myanmar	UNIDO (United Nations Industrial Development Organization)		Myanmar	<a href="mailto:hurakyaw06@gmail.com">hurakyaw06@gmail.com</a>	Thura Kyaw	Food Safety Specialist
12	Nepal	Kathmandu University		Department of Biotechnology	<a href="mailto:ktika@ku.edu.np">ktika@ku.edu.np</a>	Prof. Dr. Tika Bahadur Karki	Professor, Department of Biotechnology
13	Nepal	Nepal Agricultural Research Council		Scientists, Food Research Division. Kathmandu, Nepal	<a href="mailto:projha84@gmail.com">projha84@gmail.com</a>	Pravin Ojha	Scientists, Food Research Division
14	Pakistan	University of Balochistan		Saryab Road Quetta 87300, Balochistan Pakistan	<a href="mailto:aliakbar.uob@gmail.com">aliakbar.uob@gmail.com</a>	Dr. Ali Akbar	Assistant Professor Department of Microbiology
15	Thailand	Asian Institute of Technology		P.O. Box 4 58 Moo 9, Km. 42, Paholyothin Highway, Klong Luang, Pathum Thani 12120 Thailand	<a href="mailto:anilkumar@ait.asia">anilkumar@ait.asia</a>	Dr. Anil Kumar Anal	Head and Associate Professor, Department of Food Agriculture and Bioresources
16	Thailand	Asian Institute of Technology		P.O. Box 4 58 Moo 9, Km. 42, Paholyothin Highway, Klong Luang, Pathum Thani 12120 Thailand	<a href="mailto:locnguyen@ait.asia">locnguyen@ait.asia</a>	Dr. Loc Thai Nguyen	Assistant Professor, Department of Food Agriculture and Bioresources
17	Thailand	Asian Institute of Technology		P.O. Box 4 58 Moo 9, Km. 42, Paholyothin Highway, Klong Luang, Pathum Thani 12120 Thailand	<a href="mailto:m.bilalsadiq@hotmail.com">m.bilalsadiq@hotmail.com</a>	Dr. Muhammad Bilal Sadiq	Lecturer, Department of Food, Agriculture and Bioresources
18	Thailand	Asian Institute of Technology		P.O. Box 4 58 Moo 9, Km. 42, Paholyothin Highway, Klong Luang, Pathum Thani 12120 Thailand	<a href="mailto:melada@ait.asia">melada@ait.asia</a>	Melada Supakijno-raset	Lab Supervisor, Department of Food Agriculture and Bioresources

NO.	COUNTRY	COMPANY ORGANIZATION NAME	ADDRESS	WEBSITE/E-MAIL	C O N T A C T PERSON	POSITION
19	Thailand	Asian Institute of Technology	P.O. Box 4 58 Moo 9, Km. 42, Paholyothin Highway, Klong Luang, Pathum Thani 12120 Thailand	<a href="mailto:manisha-s@ait.asia">manisha-s@ait.asia</a>	Manisha Singh	Research Associate, Department of Food Agriculture and Biore-sources
20	Thailand	Asian Institute of Technology	P.O. Box 4 58 Moo 9, Km. 42, Paholyothin Highway, Klong Luang, Pathum Thani 12120 Thailand	<a href="mailto:memostha13@gmail.com">memostha13@gmail.com</a>	Smriti Shres-tha	Research Associate, Department of Food Agriculture and Biore-sources
21	Thailand	Chiang Mai University	239, Huay Kaew Road, Muang District, Chiang Mai 50200 Thailand	<a href="http://www.cmu.ac.th">http://www.cmu.ac.th</a>		
22	Thailand	College of Health Sciences, Christian Univer-sity of Thailand	144 Moo 7, Donyaihom District Nakhonpathom, Thailand 73000 Thailand	<a href="mailto:gard.tabkrich@gmail.com">gard.tabkrich@gmail.com</a>	Tabkrich Khumsap	Instructor, Department of Innovation in Food Technology
23	Thailand	Department of Fisheries, Ministry of Agriculture and Cooperatives	50 Phaholyothin Road, Ladyao Chatuchak Bangkok 10900 Thailand	<a href="http://www.fisheries.go.th">http://www.fisheries.go.th</a>		
24	Thailand	Department of Fisheries, Faculty of Agriculture, Rajamangala University of Technology Srivijaya, Nakhon Si Thammarat Campus	109 M.2 Tham Yai Sub-district, Thung Song Dis-trict, Nakhon Si Tham-marat 80110 Thailand	<a href="http://agr.rmutsv.ac.th">http://agr.rmutsv.ac.th</a>		
25	Thailand	Faculty of Agricultural Technology, Songkhla Rajabhat University	160 Moo 4, Khao Roop Chang sub-district, Muang Songkhla, Songkhla 90000 Thailand	<a href="http://agri.skru.ac.th/">http://agri.skru.ac.th/</a>		
26	Thailand	Faculty of Agro-Industry, Rajamangala University of Technology Srivijaya Nakhon si Thammarat (Thung Yai)	109 M.2 Tham Yai Sub-district, Thung Song Dis-trict, Nakhon Si Tham-marat 80110 Thailand	<a href="http://agro-industry.rmutsv.ac.th">http://agro-industry.rmutsv.ac.th</a>		
27	Thailand	Faculty of Technology and community Development,  Thaksin University, Phat-thalung Campus	222 Moo 2, Ban Phrao Sub-District, Pa Payom District, Phatthalung 93110 Thailand	<a href="http://www2.tsu.ac.th/eng_tcd/contact.php?idm=5&amp;mid=216">http://www2.tsu.ac.th/eng_tcd/contact.php?idm=5&amp;mid=216</a>		
28	Thailand	FAO Regional Office for Asia and the Pacific, Bangkok, Thailand	39 Phra Atit Road, Bangkok 10200, Thailand	<a href="mailto:Anthony.Bennett@fao.org">Anthony.Bennett@fao.org</a>	Dr. Anthony Bennett	Senior Food Systems Officer (Post Produc-tion)
29	Thailand	Food and Drug Adminis-tration	88/24 Tiwanon Road, Nonthaburi, 11000 Thai-land	<a href="http://www.fda.moph.go.th">http://www.fda.moph.go.th</a>		
30	Thailand	Food Biotechnology Research Unit, NSTDA and Adjunct Faculty, AIT.	111 Thailand Science Park, Phahonyothin Road, Khlong Nueng, Khlong Luang, Pathum Thani 12120 Thailand	<a href="mailto:wonnop@biotech.or.th">wonnop@biotech.or.th</a>	Dr. Wonnop Visessanguan	Director
31	Thailand	Institute of Food Research and Product Development	Kasetsart University. P.O. Box 1043, Kasetsart, Chatuchak, Bangkok 10903, Thailand	<a href="http://ifprd.ku.ac.th">http://ifprd.ku.ac.th</a>		
32	Thailand	Kasetsart University	50 Ngamwongwan Road, Ladyao, Chatuchak, Bangkok 10900 Thailand	<a href="mailto:chitsiri.t@ku.ac.th">chitsiri.t@ku.ac.th</a>	Asst. Prof. Dr. Chitsiri Rach-tanapun	Departmnet of Food Science and Techno-logy, Faculty of Agro-Industry
33	Thailand	Kasetsart University	50 Ngamwongwan Road, Ladyao, Chatuchak, Bangkok 10900 Thailand	<a href="mailto:fagikpp@ku.ac.th">fagikpp@ku.ac.th</a>	Dr. Kanitha-porn Vangnai	Departmnet of Food Science and Techno-logy, Faculty of Agro-Industry

NO.	COUNTRY	COMPANY NAME	ORGANIZATION	ADDRESS	WEBSITE/E-MAIL	C O N T A C T PERSON	POSITION
34	Thailand	Kasetsart University		50 Ngamwongwan Road, Ladyao, Chatuchak, Bangkok 10900 Thailand	<a href="mailto:kriskamol.n@ku.ac.th">kriskamol.n@ku.ac.th</a>	Asst. Prof. Dr. Kriskamol Na Jom	Department of Food Science and Technology, Faculty of Agro-Industry
35	Thailand	Kasetsart University		50 Ngamwongwan Road, Ladyao, Chatuchak, Bangkok 10900 Thailand	<a href="mailto:fagiknt@ku.ac.th">fagiknt@ku.ac.th</a>	Dr. Kullanart Tongkhao	Department of Food Science and Technology, Faculty of Agro-Industry
36	Thailand	Kasetsart University		50 Ngamwongwan Road, Ladyao, Chatuchak, Bangkok 10900 Thailand	<a href="mailto:fagipmu@ku.ac.th">fagipmu@ku.ac.th</a>	Dr. Pathima Udornpijitkul	Department of Food Science and Technology, Faculty of Agro-Industry
37	Thailand	Kasetsart University		50 Ngamwongwan Road, Ladyao, Chatuchak, Bangkok 10900 Thailand	<a href="mailto:pitiya.k@ku.ac.th">pitiya.k@ku.ac.th</a>	Asst. Prof. Dr. Pitiya Kamonpatana	Department of Food Science and Technology, Faculty of Agro-Industry
38	Thailand	Kasetsart University		50 Ngamwongwan Road, Ladyao, Chatuchak, Bangkok 10900 Thailand	<a href="mailto:sudsai.t@ku.ac.th">sudsai.t@ku.ac.th</a>	Asst. Prof. Dr. Sudsai Trevanich	Department of Food Science and Technology, Faculty of Agro-Industry
39	Thailand	Kasetsart University		50 Ngamwongwan Road, Ladyao, Chatuchak, Bangkok 10900 Thailand	<a href="mailto:warapa.m@ku.ac.th">warapa.m@ku.ac.th</a>	Asst. Prof. Dr. Warapa Mahakarnchanakul	Department of Food Science and Technology, Faculty of Agro-Industry
40	Thailand	King Mongkut's University of Technology North Bangkok (Prachinburi Campus)		129 Moo 6, Tumbon Noenhom, Amphur Muang, Prachinburi 25230 Thailand	<a href="https://www.kmutnb.ac.th">https://www.kmutnb.ac.th</a>		
41	Thailand	Mahidol University		Division of food Industry, School of Interdisciplinary Studies, Mahidol University, Kanchanaburi 199 Moo 9, Lumsum Sub-district, Sai Yok District, Kanchanaburi Province, 71150 Thailand	<a href="mailto:ronna_y@hotmail.com">ronna_y@hotmail.com</a>	Ronnachai Yoddamnern	Lecturer, Department of Food Technology
42	Thailand	NANOTEC, NSTDA and Adjunct Faculty, AIT		111 Thailand Science Park, Phahonyothin Road, Khlong Nueng, Khlong Luang, Pathum Thani 12120 Thailand	<a href="mailto:rapiwan@nanotec.or.th">rapiwan@nanotec.or.th</a>	Dr. Rapiwan Maniratanchote	Principal Scientist
43	Thailand	NANOTEC, NSTDA and Adjunct Faculty, AIT		111 Thailand Science Park, Phahonyothin Road, Khlong Nueng, Khlong Luang, Pathum Thani 12120 Thailand	<a href="mailto:uracha@nanotec.or.th">uracha@nanotec.or.th</a>	Dr. Uracha Ruktanonchai	Deputy Executive Director
44	Thailand	National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards, Ministry of Agriculture and Cooperatives		50 Phaholyothin Road, Ladyao Chatuchak Bangkok 10900 Thailand	<a href="mailto:kwan64@gmail.com">kwan64@gmail.com</a>	Kwanhatai Thongpalad	Veterinary officer
45	Thailand	National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards, Ministry of Agriculture and Cooperatives		50 Phaholyothin Road, Ladyao Chatuchak Bangkok 10900 Thailand	<a href="mailto:songkhla@gmail.com">songkhla@gmail.com</a>	Dr. Songkhla Chulakasian	Veterinary officer
46	Thailand	National Science and Technology Development Agency		111 Thailand Science Park (TSP), Phahonyothin Road, Khlong Nueng, Khlong Luang, Pathum Thani 12120, Thailand	<a href="https://www.nstda.or.th">https://www.nstda.or.th</a>		



NO.	COUNTRY	COMPANY ORGANIZATION NAME	ADDRESS	WEBSITE/E-MAIL	C O N T A C T PERSON	POSITION
47	Thailand	National Sanitation Foundation International (Thailand)	Bangkok, Thailand	pbracher@nsf.org, foodasia@nsf.org	Peter Bracher	Managing Director, Asia-Pacific
48	Thailand	National Sanitation Foundation International (Thailand)	Bangkok, Thailand	sketudut@nsf.org, foodasia@nsf.org	Sutida Ketudut	Regional Director (Global Food Division) Thailand and SE Asia
49	Thailand	National Sanitation Foundation International (Thailand)	Bangkok, Thailand	lhuang@nsf.org, foodasia@nsf.org	Huang Luying	Project Coordinator
50	Thailand	National Sanitation Foundation International (Thailand)	Bangkok, Thailand	mthapa@nsf.org, foodasia@nsf.org	Mridula Thapa	Project Coordinator
51	Thailand	National Sanitation Foundation International (Thailand)	Bangkok, Thailand	jan011988@gmail.com	Thazin Oo	Project Coordinator and Food Safety Auditor, Food Retail and Supply Chain
52	Thailand	Prince of Songkla University	15 Karnchanavanich Rd., Hat Yai, Songkla, 90110, Thailand	kitiya.v@psu.ac.th	Asst. Prof. Kitiya Vongkamjan	Department of Food Technology, Faculty of Agro-Industry
53	Thailand	Prince of Songkla University	15 Karnchanavanich Rd., Hat Yai, Songkla, 90110, Thailand	punnanee.s@psu.ac.th	Asst. Prof. Dr.Punnanee Sumpavapol	Department of Food Technology, Faculty of Agro-Industry
54	Thailand	Prince of Songkla University	15 Karnchanavanich Rd., Hat Yai, Songkla, 90110, Thailand	teweeem27@gmail.com	Dr. Tewee Maneerat	Department of Pest Management, Faculty of Natural Resources
55	Thailand	Prince of Songkla University	15 Karnchanavanich Rd., Hat Yai, Songkla, 90110, Thailand	saowapa.d@psu.ac.th	Dr. Saowapa Duangpan	Department of Plant Science, Faculty of Natural Resources
56	Thailand	Rajamangala University of Technology Isan (Nakhon Ratchasima Campus)	744 Suranarai Road Muang District Nakhon Ratchasima 30000 Thailand	<a href="https://www.rmuti.ac.th">https://www.rmuti.ac.th</a>		
57	Thailand	Rajamangala University of Technology Krungthep	2 Nanlinji Road, Tungmahamek, Sathorn, Bangkok 10120 Thailand	<a href="http://www.rmutk.ac.th">http://www.rmutk.ac.th</a>		
58	Thailand	Rajamangala University of Technology Krungthep	2 Nanlinji Road, Tungmahamek, Sathorn, Bangkok 10120 Thailand	thatchajaree_m@hotmail.com	Thatchajaree Mala	Instructor, Food product Development Department
59	Thailand	Rajamangala University of Technology Lanna (Phitsanulok Campus)	128 Huay Kaew Road, Muang, Chiang Mai 50300, Thailand	<a href="https://www.rmutl.ac.th">https://www.rmutl.ac.th</a>		
60	Thailand	School of Agricultural technology, Walailak University	222 Thai Buri, Tha Sala District, Nakhon Si Thammarat 80161 Thailand	<a href="http://www.wu.ac.th">http://www.wu.ac.th</a>		
61	Thailand	Songkhla Rajabhat University	160 Moo 4, Tambon Khoa-Roob-Chang, Muang District, Songkhla 90000	<a href="http://www.skru.ac.th">http://www.skru.ac.th</a>		
62	Thailand	Srinakharinwirot University	114 Sukhumvit 23, Bangkok 10110 Thailand	<a href="http://www.swu.ac.th">http://www.swu.ac.th</a>		
63	Thailand	Suan Dusit University	295 Nakhon Ratchasima Road Dusit District, Bangkok 10300 Thailand	<a href="http://www.dusit.ac.th">http://www.dusit.ac.th</a>		
64	Thailand	Suratthani Rajabhat University	272 Moo 9 Surat-Nasan Road, Khun Taleay, Muang Surat Thani 84100 Thailand	<a href="http://www.sru.ac.th">http://www.sru.ac.th</a>		
65	Thailand	Udon Thani Rajabhat University	64 Thaharn Road, Muang, Udon Thani 41000 Thailand	<a href="http://www.udru.ac.th">http://www.udru.ac.th</a>		

NO.	COUNTRY	COMPANY ORGANIZATION NAME	ADDRESS	WEBSITE/E-MAIL	CONTACT PERSON	POSITION
66	Thailand	Winrock International, United States Agency for International Development (USAID) funded project for Agricultural Development called Knowledge-based Integrated Sustainable Agriculture in Nepal (KISAN) II.		<a href="mailto:abiral.pant@winrock.org">abiral.pant@winrock.org</a>	Abiral Pant	Senior Business Opportunities Manager
67	Vietnam	Can Tho University	3-2 street, Ninh Kieu district, Can Tho Province, Vietnam	<a href="https://www.ctu.edu.vn">https://www.ctu.edu.vn</a>		
68	Vietnam	Ho Chi Minh University of Technology	475A Dien Bien Phu street, ward 25, Binh Thanh district, Ho Chi Minh City	<a href="https://www.hutech.edu.vn">https://www.hutech.edu.vn</a>		
69	Vietnam	Lac Hong University	10 Huynh Van Nghe street, Buu Long district, Bien Hoa city, Dong Nai province	<a href="https://www.lhu.edu.vn">https://www.lhu.edu.vn</a>		
70	Vietnam	Nha Trang University	2 Nguyen Dinh Chieu street, Nha Trang city, Khanh Hoa province	<a href="https://www.ntu.edu.vn">https://www.ntu.edu.vn</a>		
71	Vietnam	Nong Lam University HCMC	Linh Trung Ward, Thu Duc district, Ho Chi Minh City	<a href="https://www.hcmuaf.edu.vn">https://www.hcmuaf.edu.vn</a>		
72	Vietnam	Phu Yen College	276 Truong Chinh street, Ward 7, Tuy Hoa city, Phu Yen province	<a href="https://www.cdnpy.edu.vn">https://www.cdnpy.edu.vn</a>		
73	Vietnam	School of Biotechnology and Food Technology, Ha Noi, Viet Nam.	No.1, Dai Co Viet road, Hanoi - Vietnam	<a href="mailto:son.vuhong@hust.edu.vn">son.vuhong@hust.edu.vn</a>	Dr. Vu Hong Son	Head of Department, Department of Quality Management
74	Vietnam	School of Biotechnology and Food Technology, Ha Noi, Viet Nam.	No.1, Dai Co Viet road, Hanoi - Vietnam	<a href="mailto:thao.nguyenthi@hust.edu.vn">thao.nguyenthi@hust.edu.vn</a>	Assoc. Prof. Dr. Nguyen Thi Thao	Deputy Head, Department of Quality Management
75	Vietnam	School of Biotechnology and Food Technology, Ha Noi, Viet Nam.	No.1, Dai Co Viet road, Hanoi - Vietnam	<a href="mailto:tu.nguyenthiminh@hust.edu.vn">tu.nguyenthiminh@hust.edu.vn</a>	Assoc. Prof. Dr. Nguyen Thi Minh Tu	Vice Director, Department of Quality Management
76	Vietnam	School of Biotechnology and Food Technology, Ha Noi, Viet Nam.	No.1, Dai Co Viet road, Hanoi - Vietnam	<a href="mailto:quynh.cungthito@hust.edu.vn">quynh.cungthito@hust.edu.vn</a>	Assoc. Prof. Dr. Cung Thi To Quynh	Lecturer, Department of Quality Management
77	Vietnam	School of Biotechnology and Food Technology, Ha Noi, Viet Nam.	No.1, Dai Co Viet road, Hanoi - Vietnam	<a href="mailto:tuan.hoangquoc@hust.edu.vn">tuan.hoangquoc@hust.edu.vn</a>	Dr. Hoang Quoc Tuan	Lecturer, Department of Quality Management
78	Vietnam	School of Biotechnology and Food Technology, Ha Noi, Viet Nam.	No.1, Dai Co Viet road, Hanoi - Vietnam	<a href="mailto:ha.hophu@hust.edu.vn">ha.hophu@hust.edu.vn</a>	Assoc. Prof. Dr. Ho Phu Ha	Head of Department, Department of Food Technology
79	Vietnam	School of Biotechnology and Food Technology, Ha Noi, Viet Nam.	No.1, Dai Co Viet road, Hanoi - Vietnam	<a href="mailto:trang.vuthu@hust.edu.vn">trang.vuthu@hust.edu.vn</a>	Assoc. Prof. Dr. Vu Thu Trang	Deputy Head, Department of Food Technology
80	Vietnam	School of Biotechnology and Food Technology, Ha Noi, Viet Nam.	No.1, Dai Co Viet road, Hanoi - Vietnam	<a href="mailto:son.chuky@hust.edu.vn">son.chuky@hust.edu.vn</a>	Assoc. Prof. Dr. Chu Ky Son	Vice Director, Department of Food Technology
81	Vietnam	School of Biotechnology and Food Technology, Ha Noi, Viet Nam.	No.1, Dai Co Viet road, Hanoi - Vietnam	<a href="mailto:nga.luonghong@hust.edu.vn">nga.luonghong@hust.edu.vn</a>	Assoc. Prof. Dr. Luong Hong Nga	Lecturer, Department of Food Technology
82	Vietnam	University of Education and Technology	01 Vo Van Ngan street, Linh Chieu ward, Thu Duc district, Ho Chi Minh City	<a href="https://www.hcmute.edu.vn">https://www.hcmute.edu.vn</a>		
83	Vietnam	University of Food Industry	140 Le Trong Tan street, Tay Thanh ward, Tan Phu district, Ho Chi Minh City	<a href="https://www.hufi.edu.vn">https://www.hufi.edu.vn</a>		
84	Vietnam	University of Industry	12 Nguyen Van Bao street, Go Vap, Ho Chi Minh City	<a href="https://www.hui.edu.vn">https://www.hui.edu.vn</a>		
85	Vietnam	University of Technology, Ho Chi Minh National University	268 Ly thuong Kiet, district 10, Ho Chi Minh City	<a href="https://www.hcmut.edu.vn">https://www.hcmut.edu.vn</a>		

Appendix 2: List of equipment purchased with Erasmus+ funds

	UNIVERSITY	TYPE OF EQUIPEMENT AND MATERIALS	SPECIFICATION
1	AIT	Undergrad Stirrer hotplate, ceramic top, digital	UC152D
2	AIT	Colony counter, digital plus	SC6PLUS
3	AIT	x3 magnification magnifier	SC6/1/3
4	AIT	pH/EC Portable 50 with datalogger,	PC50
5	AIT	Nimbus Analytical balance, 0.0001, 210g	NBL214i
6	AIT	Handheld homogeniser, UK plug	SHM1/UK
7	AIT	10mm Stainless steel homogeniser probe	SHM/10
8	AIT	Stand and clamp for Homoginizer	LC-023
9	AIT	Horizontal electrophoresis: Multi Sub Mini, 7 x 7 cm & 10 cm UV tray and 2*8 sample, 1mm thick combs, casting dams	MSMINIDUO
10	AIT	CLEAVER OmniPAC, MINi 300V 400mA 60W	nanoPAC-300
11	AIT	Vortex mixer, variable speed	SA8
12	AIT	Vacuum pump max 650mmHg, 1/6HP, Flow rate 26L/min	LC 024
13	AIT	Waterproof Turbidity Meter, 0-1000 NTU	TN50
14	AIT	Microplate reader	Infinte F50
15	AIT	Computer core i3	LC 0007
16	AIT	Anaerobic jar	LC 025
17	AIT	Densitometer (Mc Farland Meter)	LC 026
18	AIT	A-16 Adapter for diameter 16mm, tube	LC 027
19	AIT	Micropipette	RBO
20	AIT	Smart TV webOS 43LJ55 108cm/43	43LJ55 108cm/43
21	AIT	Apple MacBook Pro 13-inch 3.1GHz 256 GB	
22	AIT	Apple iMac 27-inch 3.5GHz quad-core Intel Core i5	
23	AIT	Logitech ConferenceCam Group	
24	AIT	Dell Notebook	V5471-W56854202TGW-Sr
25	AIT	Epson Projector EB-W41 (3LCD,WXGA/3600 ANSI Lumens)	EB-W41
26	AIT	Brother Laser ColorPrinter	HL-L8260CDN
27	AIT	Apple iPad Wi-Fi 128GB 6th Gen	
28	AIT	Desktop	
29	HUST	Gas chromatograph	GC-2014
30	HUST	Macbook Air 2016 : Intel® Core™ i5-5250U 1.6GHz / 8GB, SSD 128GB / 13.3 / OS X El Capitan	
31	HUST	Macbook Pro 2016 : Intel® Core™ i5-5257U / 8GB / SSD 256GB / 13.3» OS X El Capitan	
32	HUST	Canon Laser Printer Multifunction 27 pages / minute	
33	HUST	Meeting System Polycom - RealPresence Group 310-720p online	
34	HUST	Software bundled software and equipment calibration system setup	
35	HUST	Cable, accessories and Installation of the network service of the equipment and online conferencing system	
36	ITC	Oven (55L, 105°C, Model UN75)	
37	ITC	T25 digital Ultra turrax homogenizer (IKA)	
38	ITC	Refrigerator (4°C)	
39	ITC	Moisture meter (Shimadzu)	
40	ITC	Water activity meter (PAWKIT-DECAZON)	
41	ITC	Color-meter	
42	ITC	Refractometer (ATAGO)	
42	ITC	InertSep™ PLS-3 Cartridge for pesticides by GC-MS	(200mg/6 mL, 30 pcs, Cat. No. 5010-25050)
43	ITC	InertSep™ AC cartridge for pesticides by GC-MS	(InertSep SlimJ AC, 400mg, 50 pcs, Cat. No. 5010)

	UNIVERSITY	TYPE OF EQUIPEMENT AND MATERIALS	SPECIFICATION
44	ITC	Nitrogen gas for GC-MS (gas)	
45	ITC	Acetone for GC-MS (1L)	
46	ITC	n-hexane for GC-MS (2.5L)	
47	ITC	Dichloromethane for GC-MS (2.5L)	
48	ITC	Sodium sulfate for GC-MS (1kg)	
49	ITC	Acetonitrile for GC-MS (2.5L)	
50	ITC	Micropipette 1-5ml	
51	ITC	Micropipette 1000µl	
52	ITC	Micropipette 20-200µl	
53	ITC	Micropipette 1-20µl	
54	ITC	Aflatoxin Elisa test kit in agricultural products	(023G9, 25 tests/box)
55	ITC	Test kits for pesticides in food	( G9 fast-pesticides, 003G9, 10 tests/box))
56	ITC	Test kit for drug residues in meats and seafood	(007G9, 50 tests /box)
57	ITC	Test kit for borax in food	(008G9, 50 tests/box)
58	ITC	Test kit for formalin in food	(009G9, 300 tests/box)
59	ITC	Test kit for sulfite in food	(019G9, 50 tests/box)
60	ITC	Bostwick Consitometer	
61	ITC	Pasteurizer unit	
62	ITC	Sorlex extraction apparatus (500mL)	
63	ITC	MacBook Rpo 13 in, 2,7 GHz, 256 GB (x3) and accessories	
64	ITC	HP LaserJet Pro200 Color MFP M276n	
65	ITC	Microsoft Office Pro 2013 (x3)	
66	ITC	LCD Projector Casio	
67	ITC	Screen projector 2,4m	
68	ITC	Server Synology	
69	ITC	Canon EOS 7D Digital SLR Camera ansd accessories	
70	ITC	Sony TV LCD 50 inc and accessories	
71	KU	Electronic balance (AXA) 2000G	AXA20002
72	KU	Vortex mixer GENIE 2	G650E
73	KU	Autoclave: TOMY	ES-315 (Chamber size: 53lt.)
74	KU	Shaking Incubator: Unimex 1010	HED-1 543-12319-00
75	KU	Dispenser 1.0-10.0 ML	BOECO SA Series dispenser
76	KU	Pipette controller STD. VERS	FALCON, U.S.A.
77	KU	Autopipette research plus 3-Pack	Eppendorf (0.5*10 ul/10-100 ul/100-1000ul)
78	KU	Autoclavable micropiette 0.5-10(ul)	Discovery Comfort 0.5-10 ul
79	KU	Autoclavable micropipette 2-20(ul)	Discovery Comfort 2-20 ul
80	KU	Autoclavable micropipettw 20-200(ul)	Discovery Comfort 20-200 ul
81	KU	Autoclavable micropipette 100-1000(ul)	Discovery Comfort 100-1000 ul
82	KU	Autoclavable micropipette 1-5 ml	Discovery Comfort 1-5 ML
83	KU	Visualizer(portable)	RAZR LX550U
84	KU	LED Projector	Acer (K137i)
85	KU	Colony counter	COLE-PARMER
86	KU	Advanced UV/Visible Spectrophotometer; 90 to 264 VAC	JENWAY/UK, 7315
87	KU	pH/ORP meter	AS ONE/Japan, AS800
88	KU	pH meter ion 6+ meter	Oakton
89	KU	LOGR RH/TMP/DEWHIGH ACU W/LCD	Lascar electronic
90	KU	Anaerobic jar	MERCK
91	KU	MacBook Pro 13" Touch bar and Touch ID 512 GB, mouse, carrier bag, MS Office for Mac	
92	KU	Notebook 15" HP Pavillion + license Window 10 (x2)	
93	KU	MS office 2016: 2 users	



	UNIVERSITY	TYPE OF EQUIPEMENT AND MATERIALS	SPECIFICATION
94	KU	Colored laser printer and scanner (x3)	
95	KU	Antivirus Kaspersky Internet Security for 3 users	
96	KU	Headphone and Bluetooth microphone: Jabra Bluetooth Headset model Motion (x3)	
97	KU	External HD 2TB: Western Digital (x2)	
98	NLU	Suitcase test fast micro Airbacct-quick check food hygiene and safety and accompanied tools	Air BACcT, Nippon Bacterial Test
99	NLU	Water activity analyzer	ClimMate-aw, Novasina – Switzeland
100	NLU	Analytical balance (x2)	PA214, OHAUS – USA
101	NLU	Moisture analyzer and accompanied cups	MB90, OHAUS – USA
102	NLU	Furnace	LE6/11/R7, Nabertherm - Germany
103	NLU	Culture media and chemicals for testing microorganism and analysis	Loc, Cuong Thinh and Kim Hong companies
104	NLU	Labtop Dell Inspiron, 15» i7, 2,5GHz, 256 GB and accessories (x2)	
105	NLU	Labtop Dell InspironN7359, 13» i7, 2,5GHz, 256 GB and accessories (x1)	
106	NLU	Microsoft Office Pro 2016 (x3), Antivirus Kapersky	
107	NLU	Presenter Logitech R 400, mouse Logitech (x3)	
108	NLU	Laser Printer Canon MF226dn and accessories	
109	NLU	Logitech Group HD Video and Audio Conferencing System , Logitech Conference Cam BCC950 (x3) & Cam Portable	(960-001060)
110	NLU	Projector VPL-EW255	
111	NLU	Television LED smart LG 60LX541H	
112	NLU	Electric power sockets (x5) and frames for projector and TV	
113	PSU	Oven Model FD 115 with Forced convection (E3)	
114	PSU	Fat extraction system including Soxtex 8000 ExtractionUnit and control Unit, Cool Ace Model CA-1115	
115	PSU	Notebook ASUS K556UQ-XX688D	
116	PSU	LED TV VIERA TH 55D300T	
117	PSU	UPS ETEC 1200VA	
118	PSU	Video Conference -Video HD2 Endpoint	
119	PSU	InoGeni 4K HDMI USB	
120	PSU	Logitech Group	
121	PSU	TV Stand with wheels	
122	RUA	Spray dryer pilot	
123	VNUA	Chroma Meters Measuring Head including basis accessories	CR-400 Head
124	VNUA	Light Projection Tube for CR -400 ( no disc)	
125	VNUA	Light Projection Tube for CR -400	
126	VNUA	Glass light Projection Tube (for CR-400)	
127	VNUA	Glass light Projection tube (for CR-400)	
128	VNUA	Kit Detector FID including	Gas Chromatography
129	VNUA	ASXL FID Assembly, 230 V	
130	VNUA	RESTRICTOR ASSY-ASXL BLUE 6	
131	VNUA	RESTRICTOR ASSY-ASXL BLACK(4)	
132	VNUA	FID Amplifier	
133	VNUA	Graph/Ves Ferrule 1/8 x 1/16», Pkg. 10	
134	VNUA	XLS+ LTS PIPET 100-1000 uL	Mettler Toledo
135	VNUA	XLS+ LTS PIPET 10-100 uL	Mettler Toledo
136	VNUA	XLS+ LTS PIPET 20-200 uL	Mettler Toledo
137	VNUA	XLS+ LTS PIPET 0.5-10 uL	Mettler Toledo

Appendix 3: List of partners' contact details

Address	Web site	Name	Current Job Position	E-Mail
58 Moo 9, Km. 42, Paholyothin Highway, Khlong Luang, Pathumthani 12120, Thailand	<a href="http://www.ait.ac.th/">http://www.ait.ac.th/</a>	Dr. Anil Kumar	Associate Professor	anilkumar@ait.asia
Gregor Mendel Strasse 33, 1180 Vienna, Austria	<a href="https://www.boku.ac.at/en/">https://www.boku.ac.at/en/</a>	Dr. Gerhard Schleining	Ass.Prof.	gerhard.schleining@boku.ac.at
N <sup>o</sup> 1, Dai Co Viet Road, Hanoi, Vietnam	<a href="http://sbft.hust.edu.vn/en/home.html">http://sbft.hust.edu.vn/en/home.html</a>	Dr. Line Friis Lindner	Project manager	line.lindner@boku.ac.at
42, rue Scheffer 75116 Paris France	<a href="http://www.iavff-agreenium.fr/">http://www.iavff-agreenium.fr/</a>	Dr. Yves Waché	Professor	ywache@u-bourgogne.fr
PO Box86, Boulevard de la confédération russe, Phnom Penh Cambodge	<a href="http://www.itc.edu.kh/en/">http://www.itc.edu.kh/en/</a>	Mrs Cathy Méjean	Project manager	
50 Ngamwongwan Rd., Chatuchak, Bangkok 10900, Thailand	<a href="http://www.ku.ac.th/">http://www.ku.ac.th/</a>	Mrs Linda Ihadjadene	Project manager	lynda.ihadjadene@agreenium.fr
Unh Trung Ward, Thu Duc District Ho Chi Min City, Vietnam	<a href="http://en.hcmuaf.edu.vn/">http://en.hcmuaf.edu.vn/</a>	Dr. Seingheng Hul	Director of Research and Development	hul@itc.edu.kh
15 Kanjanavanich Road, Hat Yai Songkla 90110, Thailand	<a href="http://www.en.psu.ac.th/">http://www.en.psu.ac.th/</a>	Dr. Warapa Mahakarnchanakul	Assistant Professor	fagiwpm@ku.ac.th
Dangkor District, Phnom Penh Cambodia	<a href="http://www.rua.edu.kh/">http://www.rua.edu.kh/</a>	Dr. Pathima Udompitkul	Lecturer	Pathima.u@ku.th
2, place Pierre Viala -34060 Montpellier cedex - France	<a href="https://www.montpellier-supagro.fr/">https://www.montpellier-supagro.fr/</a>	Dr. Hong Minh Xuan Nguyen	Lecturer	nmxhong@hcmuaf.edu.vn
Place du 20 août n <sup>o</sup> 7, 4000 Liège, Belgium	<a href="https://www.unipi.it/index.php/english">https://www.unipi.it/index.php/english</a>	Dr. Chutima Tantikitti	Associate Dean/ Assistant Professor	chutima.t@psu.ac.th
Lungarno Pacinotti 43, 56126 Pisa, Italy	<a href="https://www.vnua.edu.vn/eng/">https://www.vnua.edu.vn/eng/</a>	Narumon	Administrative Assistant	narumonpreuksa@gmail.com
Trau quy, Gia lam, Hanoi, Vietnam	<a href="https://www.ulg.ac.be/cms/c_5000/en/home">https://www.ulg.ac.be/cms/c_5000/en/home</a>	Thong Kong	Dean and Associate Professor	ktkong@rua.edu.kh
		Mr. Laurent ROY	Project manager	laurent.roy@supagro.fr
		Mrs Corinne Pickett	Financial Assistant	corinne.pickett@supagro.fr
		Pr. Sylvie Avallone	Professor	sylvie.avallone@supagro.fr
		Mrs Linda Mrsasilevici	Financial Assistant	linda.mrasilevici@supagro.fr
		Mr. Julien Rose	Professor	julien.rose@supagro.fr
		Dr.Marie- Louise Scippo	Associate Professor	miscippo@ulg.ac.be
		Dr. Alessandra Guidi	Associate Professor	alessandra.guidi@unipi.it
		Dr. Thuy Nguyen Bich	Associate Professor. Director of International Cooperation office	ntbthuy@vnua.edu.vn





