សាកលវិទ្យាល័យភូមិន្ទនីតិសាស្ត្រ
និង វិទ្យាសាស្ត្រសេដ្ឋកិច្ច

របាយការណ៍កម្មសិក្សាបញ្ចប់ការសិក្សា

ការគ្រប់គ្រងគុណភាពផលិតកម្ម របស់សិប្បកម្មផលិតកាហ្វេ ចាយម៉ៅ មណ្ឌលគិរី

កម្មសិក្សាចាប់ពីថ្ងៃទី ០២ ខែ មេសា ឆ្នាំ ២០១៨ ដល់ថ្ងៃទី ៣១ ខែ ឧសភា ឆ្នាំ ២០១៨

ឈ្មោះស្ថាប័ន៖ **សិប្បកម្មផលិតកាហ្វេ ចាយម៉ៅ មណ្ឌលគិរី**

តាក់តែងឡើងដោយ

និស្សិតឈ្មោះ៖ **ឡេក ប៊ុនហេង**

រស់ ស្រីនិច្ច

សាស្ត្រាចារ្យណែនាំ

បណ្ឌិត **ខ៉ាន់ ស៊ុនដេត**

ថ្នាក់បរិញ្ញាបត្រ សេដ្ឋកិច្ចអភិវឌ្ឍន៍

ជំនាន់ទី ២

ឆ្នាំចូលសិក្សា ២០១៤

ឆ្នាំសរសេររបាយការណ៍ ២០១៨

សាកលវិទ្យាល័យភូមិន្ទនីតិសាស្ត្រ
និង វិទ្យាសាស្ត្រសេដ្ឋកិច្ច

របាយការណ៍កម្មសិក្សាបញ្ចប់ការសិក្សា

ការគ្រប់គ្រងគុណភាពផលិតកម្ម របស់សិប្បកម្មផលិតកាហ្វេ ចាយម៉ៅ មណ្ឌលគិរី

កម្មសិក្សាចាប់ពីថ្ងៃទី ០២ ខែ មេសា ឆ្នាំ ២០១៨ ដល់ថ្ងៃទី ៣១ ខែ ឧសភា ឆ្នាំ ២០១៨

ឈ្មោះស្ថាប័ន៖ **សិប្បកម្មផលិតកាហ្វេ ចាយម៉ៅ មណ្ឌលគិរី**

តាក់តែងឡើងដោយ

និស្សិតឈ្មោះ **ឡេក ប៊ុនហេង**

រស់ ស្រីនិច្ច

សាស្ត្រាចារ្យណែនាំ

បណ្ឌិត **ង៉ាន់ ស៊ុនដេត**

ថ្នាក់បរិញ្ញាបត្រ សេដ្ឋកិច្ចអភិវឌ្ឍន៍

ជំនាន់ទី ២

ឆ្នាំចូលសិក្សា ២០១៤

ឆ្នាំសរសេររបាយការណ៍ ២០១៨

សេចក្តីថ្លែងអំណរគុណ

យើងខ្ញុំឈ្មោះ ឡេក ប៊ុនហេង និង រស់ ស្រីនិច្ច ជានិស្សិតថ្នាក់បរិញ្ញាបត្រសេដ្ឋកិច្ចអភិវឌ្ឍន៍ ឆ្នាំទី៤ ជំនាន់ទី២ នៃសាកលវិទ្យាល័យភូមិន្ទនីតិសាស្ត្រ និង វិទ្យាសាស្ត្រសេដ្ឋកិច្ច។ តាមរយៈការណែនាំ និងផ្តល់ជាយោបល់យ៉ាងច្រើន របាយការណ៍បញ្ចប់ការសិក្សារបស់ពួកយើងខ្ញុំទទួលបានជោគជ័យជាស្ថាពរ។ សូមថ្លែងនូវសេចក្តីគោរព និងអំណរគុណយ៉ាងជ្រាលជ្រៅចំពោះ៖

- លោកឪពុក អ្នកម្តាយ យើងខ្ញុំទាំងពីរអ្នកដែលបានផ្តល់កំណើត និងតស៊ូចិញ្ចឹមបីបាច់មើលថែរក្សា អប់រំ ទូន្មានប្រៀនប្រដៅ និងជួយជំរុញទាំងកម្លាំងកាយ និងចិត្តឲ្យពួកយើងបានសិក្សារៀនសូត្ររហូតដល់ចប់ថ្នាក់បរិញ្ញាបត្រ ព្រមទាំងទទួលបាននូវចំណេះដឹង និងជោគជ័យក្នុងការសិក្សា។
- ឯកឧត្តមសាកលវិទ្យាធិការ លោកសាកលវិទ្យាធិការរង លោកគ្រូ និងអ្នកគ្រូសាស្ត្រាចារ្យបណ្ណារក្ស ព្រមទាំងបុគ្គលិកគ្រប់ការិយាល័យទាំងអស់នៃសាកលវិទ្យាល័យភូមិន្ទនីតិសាស្ត្រ និង វិទ្យាសាស្ត្រសេដ្ឋកិច្ចដែលបានចំណាយពេលដ៏មានតម្លៃ និងកម្លាំងកាយចិត្តខិតខំពន្យល់ បង្ហាត់បង្រៀន ផ្តល់នូវចំណេះដឹង និងគំនិតថ្មីៗគ្រប់បែបយ៉ាងដល់រូបយើងខ្ញុំ។
- សូមថ្លែងអំណរគុណជាពិសេសដល់ លោកសាស្ត្រាចារ្យបណ្ឌិត **ខ៉ាន់ ស៊ុនដេត** ដែលបានខិតខំផ្តល់ជាមតិយោបល់ ពន្យល់ និងព្រមទាំងចំណាយពេលសម្រាប់ការកែតម្រូវ និងបញ្ចេញគំនិតចំពោះការច្នៃប្រឌិតបន្ថែមទៀត ដើម្បីធ្វើឲ្យការស្រាវជ្រាវរបស់ពួកយើងខ្ញុំកាន់តែប្រសើររហូតដល់បញ្ចប់របាយការណ៍ និងទទួលបានជាលទ្ធផលដ៏ល្អគាប់គួរ។
- សូមថ្លែងអំណរគុណដល់ម្ចាស់សិប្បកម្ម **កាហ្វេ ចាយម៉ៅ មណ្ឌលគិរី** អ្នកគ្រប់គ្រងទូទៅ និងបុគ្គលិកទាំងអស់ដែលបានអនុញ្ញាតឲ្យពួកយើងទាំងពីរចុះកម្មសិក្សា ស្រាវជ្រាវ និងផ្តល់ឱកាសចូលរួមកិច្ចសម្ភាសន៍ ព្រមទាំងសហការណ៍ក្នុងការផ្តល់ព័ត៌មាន និងទិន្នន័យជាច្រើនអនេកដល់ពួកយើងទាំងពីរនាក់។

ជាទីបញ្ចប់ យើងខ្ញុំសូមជូនប្រសិទ្ធពរជ័យ សិរីមង្គលគ្រប់ប្រការ ជូនចំពោះអ្នកមានគុណទាំងអស់ឲ្យទទួលបាននូវពុទ្ធពរទាំងបួនប្រការគឺ អាយុ វណ្ណៈ សុខៈ ពលៈ កុំបីឃ្លាងឃ្លាតឡើយ។

អារម្ភកថា

ក្នុងនាមជានិស្សិតដែលបានសិក្សាលើថ្នាក់បរិញ្ញាបត្រសេដ្ឋកិច្ចអភិវឌ្ឍន៍ ពួកយើងបានឆ្លងកាត់នូវការសិក្សាស្វែងយល់ពីមេរៀន ទ្រឹស្តី និងការស្រាវជ្រាវជាច្រើនដែលបានឆ្លុះបញ្ចាំងពីទិដ្ឋភាពសេដ្ឋកិច្ចជាក់ស្តែង។ ជាហេតុនាំឲ្យយើងទាំងពីរនាក់មានឱកាសដ៏ល្អមួយក្នុងការសរសេររបាយការណ៍បញ្ចប់ការសិក្សា ព្រមទាំងមានចំណាប់អារម្មណ៍លើប្រធានបទមួយដែលមានចំណងជើងថា "**ការគ្រប់គ្រងគុណភាពផលិតកម្មរបស់សិប្បកម្មផលិតកាហ្វេ ចាយម៉ៅ មណ្ឌលគិរី**"។

មូលហេតុដែលពួកយើងជ្រើសរើសយកប្រធានបទនេះឡើង គឺដោយសារតែប្រទេសកម្ពុជាជាប្រទេសកំពុងអភិវឌ្ឍន៍ដែលពឹងផ្អែកលើវិស័យកសិកម្មតាំងពីយូរលង់ណាស់មកហើយ ម៉្យាងវិញទៀតមួយភាគធំនៃផ្ទៃដីប្រទេសទាំងអស់ត្រូវបានដាំដុះដំណាំជាច្រើនប្រភេទ។ ក្នុងនោះដំណាំកាហ្វេជាប្រភេទដំណាំដែលរកប្រាក់ចំណូលបានខ្ពស់ មានតម្រូវការទីផ្សារច្រើន ហើយនាពេលបច្ចុប្បន្ននេះ ប្រទេសកម្ពុជាអាចផលិតកាហ្វេនៅក្នុងស្រុកបានប្រកបដោយគុណភាព និងរសជាតិឈ្ងុយឆ្ងាញ់ថែមទៀត។ ដោយមានការណែនាំ និងពិភាក្សាពីលោកសាស្រ្តាចារ្យបណ្ឌិត **ម៉ាន់ ស៊ុនដេត** ពួកយើងបានជ្រើសរើសយកសិប្បកម្មផលិតកាហ្វេមួយកន្លែងនៅខេត្តមណ្ឌលគិរីឈ្មោះ សិប្បកម្មកាហ្វេ ចាយម៉ៅ មណ្ឌលគិរី ព្រោះសិប្បកម្មនេះផលិតកាហ្វេគ្មានជាតិគីមី និងមានចម្ការដាំដុះដំណាំកាហ្វេដោយផ្ទាល់ ព្រមទាំងជាម៉ាកកាហ្វេមួយមានគុណភាព ផលិតតាមស្តង់ដា និងមានបច្ចេកទេសក្នុងការវេចខ្ចប់មានអនាម័យខ្ពស់។ យើងមានបំណងសរសេររបាយណ៍នេះឡើង ដើម្បីសបញ្ជាក់ថា នៅក្នុងប្រទេសយើងក៏មានសិប្បកម្មដែលមានសមត្ថភាពផលិតកាហ្វេមិនចាញ់បរទេសនោះទេ។ វាបង្ហាញឲ្យឃើញនៅភាពរីកចម្រើននៅប្រទេសកម្ពុជា និងការចូលរួមលើកកម្ពស់មុខមាត់ប្រទេស ព្រមទាំងការជួយជំរុញការបង្កើនផលិតផលជាតិឲ្យកាន់តែមានដំណើរការវិវត្តន៍ឆ្ពោះទៅមុខ និងរីកដុះដាលសុះសាយពេញឆាកអន្តរជាតិ។

របាយការណ៍នេះមានគោលបំណងផ្តល់ចំណេះដឹងថ្មីៗទៅកាន់មិត្តអ្នកអានទាំងអស់ ទៅតាមលទ្ធភាពដែលពួកយើងអាចធ្វើទៅបាន។ យើងទាំងពីរនឹងរង់ចាំទទួលយក នូវការរិះគន់ក្នុងន័យស្ថាបនាពីសំណាក់លោកគ្រូ និងអ្នកគ្រូសាស្ត្រាចារ្យ និស្សិត និងមិត្តរួមជំនាន់ទាំងឡាយ ដើម្បីជួយកែលម្អដល់របាយការណ៍មួយនេះឲ្យកាន់តែមានភាពល្អប្រសើរឡើងថែមទៀត។ បន្ថែមពីនេះរាល់កំហុសឆ្គងដែលបានកើតឡើងដោយអចេតនា ដូចជាពាក្យពេចន៍ វគ្គ ឃ្លា អក្ខរាវិរុទ្ធជាដើម ពួកយើងសូមខន្តីអភ័យទោសទុកជាមុន។

មាតិកា

ទំព័រ

បញ្ជីតារាង v

បញ្ជីរូបភាព vi

បញ្ជីក្រាហ្វិច vii

បញ្ជីឧបសម្ព័ន្ធ viii

សេចក្តីផ្តើម

១. លំនាំបញ្ហា ១

២. ចំណោទបញ្ហា ២

៣. គោលបំណងនៃការស្រាវជ្រាវ ២

៤.ទំហំ និងដែនកំណត់នៃការស្រាវជ្រាវ ២

៥. សារៈសំខាន់នៃការស្រាវជ្រាវ ៣

៦. វិធីសាស្ត្រនៃការស្រាវជ្រាវ ៤

៧. រចនាសម្ព័ន្ធនៃការស្រាវជ្រាវ ៥

ជំពូកទី១

រំលឹកទ្រឹស្តីការគ្រប់គ្រងគុណភាពផលិតកម្ម

១.១. និយមន័យ ៨

១.១.១. ការគ្រប់គ្រងគុណភាព ៨

១.១.២. ផលិតកម្ម ៨

១.២. សារៈសំខាន់នៃការគ្រប់គ្រងគុណភាពផលិតកម្ម ៩

១.៣. ទស្សនៈទាននៃការគ្រប់គ្រងគុណភាព ១០

១.៣.១. ការធ្វើផែនការ(PLAN) ១១

១.៣.២. ការអនុវត្ត(DO) ១២

១.៣.៣. ការត្រួតពិនិត្យ(CHECK) ១២

១.៣.៤. ការកែសម្រួល(ACT) ១៣

១.៤.ការពង្រឹងគុណភាពផលិតកម្ម ១៣

១.៤.១. វិធីសាស្ត្រកៃហ្សិន(Kaizen) ១៣
១.៤.១.១. គោលការណ៍អនុវត្តន៍វិធីសាស្ត្រកៃហ្សិន ១៤
១.៤.២. វិធីសាស្ត្រ5′S ១៥
១.៤.២.១. S1: SEIRI (Sort) ១៦
១.៤.២.២. S2: SEITON (Order) ១៦
១.៤.២.៣. S3: SEISO (Shine) ១៧
១.៤.២.៤. S4: SEIKETSU (Standardize) ១៨
១.៤.២.៥. S5: SHITSUKE (Sustain) ១៨
១.៥. អត្ថប្រយោជន៍នៃការពង្រឹងគុណភាពផលិតកម្ម ១៩

ជំពូកទី២

ស្ថានភាពទូទៅរបស់សិប្បកម្មកាហ្វេ ចាយម៉ៅ មណ្ឌលគិរី

២.១. ប្រវត្តិសង្ខេបរបស់សិប្បកម្មកាហ្វេ ចាយម៉ៅ មណ្ឌលគិរី ២១
២.២. ទីតាំងភូមិសាស្ត្រ និងផ្លាកសញ្ញា (Logo) ២២
២.៣. រចនាសម្ព័ន្ធនៃការគ្រប់គ្រង ២៣
២.៤. ទស្សនៈវិស័យ និងបេសកកម្មរបស់សិប្បកម្មកាហ្វេ ចាយម៉ៅ មណ្ឌលគិរី ២៤
២.៤.១. ទស្សនៈវិស័យ ២៤
២.៤.២. បេសកកម្ម ២៤
២.៥. សកម្មភាពទូទៅនៅក្នុងសិប្បកម្មកាហ្វេ ចាយម៉ៅ មណ្ឌលគិរី ២៥
២.៥.១. ចម្ការកាហ្វេ ២៥
២.៥.២. ចង្វាក់ផលិតកម្មរបស់សិប្បកម្ម ២៦
២.៦. ផលិតផល និងសេវាកម្ម ២៧

ជំពូកទី៣

ការគ្រប់គ្រងគុណភាពផលិតកម្មរបស់សិប្បកម្មកាហ្វេ ចាយម៉ៅ មណ្ឌលគិរី

៣.១. ការចាត់តាំងបុគ្គលិកក្នុងការគ្រប់គ្រងផលិតកម្ម ៣០
៣.២. ការដាំដុះដំណាំកាហ្វេនៅក្នុងចម្ការ ចាយម៉ៅ ៣០
៣.២.១. ការជ្រើសរើសទីតាំង ៣១

៣.២.២.វិធីបណ្តុះកូនកាហ្វេ ៣១
៣.២.៣. វិធីដាំកូនកាហ្វ ៣២
៣.២.៤. ការថែទាំដំណាំកាហ្វេ ៣២
៣.២.៥. ការប្រើប្រាស់ជី ៣៣
៣.២.៦. ការរៀបចំប្រព័ន្ធធារាសាស្ត្រ ៣៤
៣.៣. ការប្រមូលផលដំណាំកាហ្វេរបស់ចម្ការ ចាយម៉ៅ ៣៤
៣.៣.១. របៀបនៃការប្រមូលផលដំណាំកាហ្វេ ៣៥
៣.៣.២. ការសម្អាត និងសម្ងួតគ្រាប់កាហ្វេ ៣៥
៣.៣.៣. ការកិនបំបែកគ្រាប់កាហ្វេឆៅ ៣៦
៣.៣.៤. ការស្តុកទុកគ្រាប់កាហ្វេ ៣៧
៣.៤. ដំណើរការនៃការកែច្នៃកាហ្វេនៅក្នុងសិប្បកម្មកាហ្វេ ចាយម៉ៅ មណ្ឌលគិរី ៣៧
៣.៤.១. ការលីងគ្រាប់កាហ្វេ ៣៨
៣.៤.២. ការកិនគ្រាប់កាហ្វេ ៣៨
៣.៤.៣. ការវេចខ្ចប់ ៣៨
៣.៥. ការថែទាំម៉ាស៊ីន និងបរិក្ខារនៅក្នុងសិប្បកម្មកាហ្វេ ចាយម៉ៅ មណ្ឌលគិរី ៣៩
៣.៦. លិខិត និងវិញ្ញាបនប័ត្ររបស់សិប្បកម្មកាហ្វេ ចាយម៉ៅ មណ្ឌលគិរី ៤០
៣.៧. ការស្រង់មតិពីអតិថិជនចំពោះគុណភាពផលិតផលកាហ្វេ ចាយម៉ៅ មណ្ឌលគិរី ៤២
៣.៧.១. ទិន្នន័យវិភាគពីគុណភាពកាហ្វេ ៤២
៣.៧.២. ទិន្នន័យវិភាគពីរសជាតិកាហ្វេ ៤៣
៣.៧.៣. ទិន្នន័យវិភាគពីអនាម័យកាហ្វេ ៤៣
៣.៨. ការធានាគុណភាពផលិតកម្ម និងផលិតផល ៤៤
៣.៩. ការវិភាគ SWOT ៤៦
៣.៩.១. ការវិភាគលើចំណុចខ្លាំង ៤៦
៣.៩.២. ការវិភាគលើចំណុចខ្សោយ ៤៧
៣.៩.៣. ឱកាស ៤៧
៣.៩.៤. ការគំរាមកំហែង ៤៧

សេចក្ដីសន្និដ្ឋាន និងការផ្ដល់អនុសាសន៍

១. សេចក្ដីសន្និដ្ឋាន ៤៩
២. ការផ្ដល់អនុសាសន៍ ៥១

ឯកសារយោង

ឧបសម្ព័ន្ធ

បញ្ជីតារាង

ទំព័រ

តារាងទី១៖ បង្ហាញអំពីទិន្នន័យដាំដុះ និងផលិតកាហ្វេនៅក្នុងសិប្បកម្ម ៣៤

តារាងទី២៖ បង្ហាញអំពីទិន្នន័យពីគុណភាពកាហ្វេ ៤៣

តារាងទី៣៖ បង្ហាញអំពីទិន្នន័យពីរសជាតិកាហ្វេ ៤៣

តារាងទី៤៖ បង្ហាញអំពីទិន្នន័យអនាម័យកាហ្វេ ៤៣

តារាងទី៥៖ បង្ហាញអំពីទិន្នន័យអត្រាកំហូចគ្រាប់កាហ្វេ ៤៥

បញ្ជីរូបភាព

ទំព័រ

រូបភាពទី១៖ រចនាសម្ព័ន្ធនៃការស្រាវជ្រាវ ៧
រូបភាពទី២៖ ដំណើរការផលិតកម្ម........ ៩
រូបភាពទី៣៖ វដ្តដំណើរការនៃPDCA........ ១១
រូបភាពទី៤៖ ដំណាក់កាលៗនៃវិធីសាស្រ្ត5'S........ ១៦
រូបភាពទី៥៖ ផ្លាកសញ្ញារបស់កាហ្វេចាយមៅមណ្ឌលគិរី........ ២៣
រូបភាពទី៦៖ រចនាសម្ព័ន្ធគ្រប់គ្រងរបស់សិប្បកម្មកាហ្វេ ចាយមៅ មណ្ឌលគិរី........ ២៤
រូបភាពទី៧៖ គ្រាប់កាហ្វេ Arabica និងRobusta........ ២៦
រូបភាពទី៨៖ ប្រភេទកាហ្វេលក្ខណៈជាម្សៅ(Coffee Powder)កញ្ចប់ចំណុះ៥០០ក្រាម ២៧
រូបភាពទី៩៖ ប្រភេទកាហ្វេលក្ខណៈជាគ្រាប់(Coffee Bean)កញ្ចប់ចំណុះ៥០០ក្រាម........ ២៨
រូបភាពទី១០៖ ប្រភេទកាហ្វេលក្ខណៈជាកញ្ចប់(Drip Coffee)កញ្ចប់ចំណុះ២៥០ក្រាម ២៨
រូបភាពទី១១៖ ប្រភេទកាហ្វេលក្ខណៈជាម្សៅ(Coffee Powder)ប្រអប់ចំណុះ២៥០ក្រាម........ ២៨

បញ្ជីក្រាហ្វិច

ទំព័រ

ក្រាហ្វិចទី១៖ បង្ហាញអំពីការវិភាគគុណភាពនៃគ្រាប់កាហ្វ ៤៦

បញ្ជីឧបសម្ព័ន្ធ

ឧបសម្ព័ន្ធទី១៖ កម្រងសំណួរនៃការសម្ភាសន៍ជាមួយម្ចាស់ចម្ការ ចាយម៉ៅ មណ្ឌលគិរី
ឧបសម្ព័ន្ធទី២៖ ការស្ទង់មតិស្តីពីការគ្រប់គ្រងគុណភាពផលិតកម្មរបស់កាហ្វេ ចាយម៉ៅ មណ្ឌលគិរី
ឧបសម្ព័ន្ធទី៣៖ សំណើរសុំឯកសាររបស់សិប្បកម្មកាហ្វេ ចាយម៉ៅ មណ្ឌលគិរី
ឧបសម្ព័ន្ធទី៤៖ ប្លង់ទីតាំងសិប្បកម្មកាហ្វេ ចាយម៉ៅ មណ្ឌលគិរី
ឧបសម្ព័ន្ធទី៥៖ លិខិតបញ្ជាក់ការចុះបញ្ជីបើកសិប្បកម្ម
ឧបសម្ព័ន្ធទី៦៖ វិញ្ញាបនប័ត្រចូលជាសមាជិក GS1 Cambodia
ឧបសម្ព័ន្ធទី៧៖ លិខិតអនុញ្ញាតប្រកបអាជីវកម្ម~សេវាកម្ម
ឧបសម្ព័ន្ធទី៨៖ ប័ណ្ណប៉ាតង់
ឧបសម្ព័ន្ធទី៩៖ ទិដ្ឋភាពចុះកម្មសិក្សានៅចម្ការ និងសិប្បកម្ម

សេចក្តីផ្តើម

សេចក្តីផ្តើម

១. លំនាំបញ្ហា

ប្រទេសកម្ពុជាមានសេដ្ឋកិច្ចពឹងផ្អែកស្ទើរតែទាំងស្រុងទៅលើវិស័យកសិកម្ម ប្រហែល៧០ ភាគរយនៃប្រជាជនរស់នៅជនបទប្រកបរបរប្រភេទនេះ[1] ដោយមានការចូលរួមចំណែកជួយជំរុញយ៉ាងសកម្មពីរាជរដ្ឋាភិបាល នៅក្នុងគោលនយោបាយអភិវឌ្ឍន៍ជាតិទៅលើផលិតផលកសិកម្មទាំងអស់ដែលបានធ្វើការដាំដុះដោយប្រជាកសិករកម្ពុជា[2]។ ដំណាំកសិកម្មចំរុះត្រូវបានដាំដុះឡើងក្នុងគោលបំណងជួយពង្រឹងជីវភាពគ្រួសារកសិករ និងការលើកកម្ពស់សេដ្ឋកិច្ចប្រទេសជាតិតាមរយៈការផ្គត់ផ្គង់នៅក្នុងប្រទេសផ្ទាល់ និងនាំចេញទៅក្រៅប្រទេសផងដែរ។

សព្វថ្ងៃនេះយើងសង្កេតឃើញថា មានការរីកលូតលាស់យ៉ាងឥតឈប់ឈរទៅលើដំណាំកាហ្វេនៅតាមតំបន់ខ្ពង់រាបនៃប្រទេសកម្ពុជា ដោយសារតែសណ្ឋានដីទាំងអស់នោះមានលក្ខណៈអំណោយផលក្នុងការដាំដុះរួមមាន ខេត្តមណ្ឌលគិរី រតនគិរី និងប៉ៃលិន។ បើតាមប្រវត្តិសាស្ត្រកាហ្វេត្រូវបាននាំចូលនៅក្នុងប្រទេសដំបូងបំផុតពីសំណាក់ពួកអាណានិគមនិយមបារាំង ហើយប្រជាជនខ្មែរយើងភាគច្រើនរមែងធ្វើការទទួលទានជាប្រចាំទៅតាមចំណង់ចំណូលចិត្ត និងការស្វែងយល់ពីសារៈសំខាន់ទៅលើការទទួលទានកាហ្វេរៀងៗខ្លួន។ ការដាំដុះដំណាំប្រភេទនេះត្រូវបានធ្វើឡើងទៅតាមទម្រង់ ទំហំខុសៗពីគ្នាដែលខ្លះដាំជាលក្ខណៈគ្រួសារ ខ្លះទៀតដាំដើម្បីយកទៅលក់បន្តឲ្យឈ្មួញកណ្តាល និងមួយចំនួនទៀតដាំសម្រាប់ធ្វើការផ្គត់ផ្គង់ផ្ទាល់នៅក្នុងសិប្បកម្មរបស់ខ្លួនដើម្បីធ្វើការកែច្នៃទៅជាផលិតផលសម្រេចរួមមាន កាហ្វេកញ្ចប់ជាគ្រាប់ ម្សៅ និង3in1 ជាដើម អាស្រ័យទៅតាមបច្ចេកទេសនៃការដាំដុះ ជាមួយនឹងម៉ាស៊ីនផលិតផងដែរ។ ដំណាក់កាលនៃផលិតកម្មកាហ្វេនីមួយៗត្រូវបានធ្វើឡើងយ៉ាងផ្ចិតផ្ចង់ ដើម្បីធានាឲ្យបាននូវលទ្ធផលដូចការរំពឹងទុកសម្រាប់យកទៅធ្វើការប្រកួតប្រជែងទីផ្សារក្នុងស្រុក និងអន្តរជាតិ។ ហេតុដូច្នេះហើយ កាហ្វេដែលមានរសជាតិ និងក្លិនឈ្ងុយឆ្ងាញ់ក៏មិនប្រាកដថាត្រូវបានផលិតឡើងទៅតាមស្តង់ដាដែលប្រកបដោយគុណភាពព្រមទាំងមិនបានរួមផ្សំសារធាតុគីមីនោះទេ។

ស្របពេលនេះផងដែរសិប្បកម្ម **កាហ្វេ ចាយម៉ៅ មណ្ឌលគិរី** គឺជាអ្នកផ្គត់ផ្គង់កាហ្វេដ៏ធំមួយនៅក្នុងខេត្តមណ្ឌលគិរី និងតម្រូវការក្នុងស្រុក។ ទន្ទឹមនឹងការទទួលបានការគាំទ្រ និងពេញចិត្តពីសំណាក់អតិថិជនលើផលិតផលកាហ្វេរបស់ខ្លួនជាច្រើន ម្ចាស់សិប្បកម្មកាហ្វេលោក **ចាយ ម៉ៅ**

[1]របាយការណ៍បូកសរុបការងារកសិកម្ម រុក្ខាប្រមាញ់ និងនេសាទប្រចាំឆ្នាំ២០១១-២០១២, ទំព័រ១៥

[2]សន្ទរកថារបស់សម្តេច ហ៊ុន សែន នាយករដ្ឋមន្ត្រីនៃរាជរដ្ឋាភិបាលកម្ពុជាស្តីពី យុទ្ធសាស្ត្រចតុកោណ ថ្លែងក្នុងអង្គប្រជុំគណៈរដ្ឋមន្ត្រី លើកទី១សម្រាប់នីតិកាលទី៤ នៃរដ្ឋសភា ថ្ងៃទី២៦ ខែកញ្ញា ឆ្នាំ២០០៤។

មិនបានបញ្ឈប់គោលដៅរបស់ខ្លួនក្នុងការពង្រីកសិប្បកម្ម និងផលិតផលឲ្យមានភាពឈានមុខគេនៅលើទីផ្សារក្នុងស្រុក និងសម្រាប់ត្រៀមខ្លួនក្នុងការប្រកួតប្រជែងទីផ្សារបរទេសទៀតផង។ ប៉ុន្តែដើម្បីទទួលបានការជោគជ័យមួយនេះ ការត្រួតពិនិត្យគុណភាពផលិតកម្មត្រូវធ្វើឡើងយ៉ាងតឹងរឹងបន្ថែមទៀត ដើម្បីធានាឲ្យបាននូវគុណភាព ស្តង់ដា និងអនាម័យ។

២. ចំណោទបញ្ហា

ដោយសង្កេតឃើញពីឆន្ទៈដ៏មុះមុតរបស់ម្ចាស់សិប្បកម្មកាហ្វេ ចាយមៅ មណ្ឌលគិរីក្នុងការពង្រីកនូវសក្តានុពលរបស់ខ្លួនបន្ថែមទៀតនោះ កត្តាគុណភាពផលិតកម្មជាចំណុចដ៏សំខាន់មួយដែលលោកគួរគិតពិចារណាយ៉ាងលម្អិតលម្អន់ពីសិប្បកម្មរបស់ខ្លួន ដើម្បីជួយជំរុញឲ្យផលិតផលកាហ្វេមួយនេះកាន់តែមានប្រជាប្រិយភាពក្នុងចំណោមម៉ាកកាហ្វេដ៏ទៃទៀតនៅក្នុងទីផ្សារ។

តើសិប្បកម្មកាហ្វេ ចាយមៅ មណ្ឌលគិរីធ្វើការគ្រប់គ្រង និងពង្រឹងគុណភាពផលិតកម្មរបស់ខ្លួនយ៉ាងដូចម្តេច ដើម្បីទទួលបាននូវលទ្ធផលសម្រេចដ៏ល្អពេញចិត្តមួយពេញគោលបំណងរបស់ខ្លួន?

៣. គោលបំណងនៃការស្រាវជ្រាវ

ការស្រាវជ្រាវទៅលើប្រធានបទរបស់ពួកយើងបង្ហាញឲ្យឃើញពីភាពរីកចម្រើននៃសិប្បកម្មផលិតកាហ្វេនាពេលបច្ចុប្បន្នដែលមានលក្ខណៈខុសប្លែកពីមុនតាមរយៈបច្ចេកទេសថ្មីៗ រួមមានការដាំដុះ ផលិត ការវេចខ្ចប់ ស្តង់ដាគុណភាព និងអនាម័យ។ ក៏ប៉ុន្តែកត្តាផលិតកម្មទាំងនេះនៅមានកម្រិតដែលយើងមិនអាចចាត់ទុកថាជាការទទួលបានជោគជ័យដ៏ធំនោះទេ ស្របជាមួយនឹងការកើនឡើងនូវដៃគូប្រកួតប្រជែងទាំងក្នុងនិងក្រៅប្រទេសផងដែរ។

ដូចនេះដើម្បីស្វែងយល់ការផលិតកាហ្វេឲ្យមានគុណភាព ស្តង់ដា និងរសជាតិឈ្ងុយឆ្ងាញ់គឺត្រូវពិនិត្យមើលលើ៖

- ការផលិតដូចម្តេចដើម្បីទទួលបានគុណភាព តាមស្តង់ដា និងបរិមាណសមស្របទៅតាមតម្រូវការដោយមិនខ្វះខ្នាយវត្ថុធាតុដើម និងដើមទុនឥតប្រយោជន៍
- ផលិតផលដែលសមស្របតាមការចូលចិត្តរបស់អ្នកទទួលទាន និងរសជាតិបែបណាដើម្បីឈរឈ្មោះនៅលើទីផ្សារក្នុង និងក្រៅស្រុកប្រកបទៅដោយនិរន្តរភាព
- ប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងគុណភាពនៃការផលិតកាហ្វេរបស់សិប្បកម្ម។

៤. ទំហំ និងដែនកំណត់នៃការស្រាវជ្រាវ

- ទំហំនៃការស្រាវជ្រាវៈ ការស្រាវជ្រាវនេះផ្តោតទៅលើការបកស្រាយយ៉ាងលម្អិតអំពីសកម្មភាព

នៃដំណើរការផលិតកម្ម ចាប់តាំងពីការដាំដុះរហូតដល់ផលិតផលសម្រេចជាកាហ្វេកញ្ចប់របស់សិប្បកម្មកាហ្វេ ចាយមៅ មណ្ឌលគិរី។

- ដែនកំណត់នៃការស្រាវជ្រាវៈ ការស្រាវជ្រាវធ្វើឡើងនៅសិប្បកម្មកាហ្វេ ចាយមៅ មណ្ឌលគិរី ដែលមានទីតាំងស្ថិតនៅភូមិកណ្តាល ឃុំស្ពានមានជ័យ ស្រុកសែនមនោរម្យ ខេត្តមណ្ឌលគិរី។ ការសិក្សាស្រាវជ្រាវបានរៀបចំសកម្មភាព ចាប់ពីថ្ងៃទី០២ ខែមេសា ឆ្នាំ២០១៨ ដល់ថ្ងៃទី ៣១ ខែ ឧសភា ឆ្នាំ ២០១៨។

៥. សារៈសំខាន់នៃការស្រាវជ្រាវ

យោងតាមគោលបំណងដែលបានបកស្រាយខាងលើ ការស្រាវជ្រាវនេះបានផ្តល់នូវសារៈសំខាន់មួយចំនួនដូចខាងក្រោម៖

- យល់ដឹងពីការរួមចំណែកដំណាំកាហ្វេចំពោះការអភិវឌ្ឍផលិតផលជាតិ
- ទទួលបានចំណេះដឹងថ្មីៗទាក់ទងទៅនឹងការដាំដុះ និងការប្រមូលផលរបស់ដំណាំកាហ្វេ
- យល់ដឹងបន្ថែមពីប្រភេទពូជរបស់កាហ្វេ និងការថែទាំដំណាំកាហ្វេដើម្បីទទួលបានសម្មិផលខ្ពស់ចៀសវាងការខូចខាតជាយថាហេតុ
- បន្ថែមចំណេះដឹងទាក់ទងទៅនឹងវិធីសាស្ត្រនៃការផលិតចេញពីគ្រាប់កាហ្វេ រហូតដល់កាហ្វេម្សៅ និងបច្ចេកទេសនៃការវេចខ្ចប់ឲ្យមានគុណភាពស្របទៅតាមកំរិតស្តង់ដាអនាម័យខ្ពស់
- ការសិក្សាស្រាវជ្រាវនេះធ្វើឲ្យពួកយើងទទួលបានជាគំនិតថ្មីៗ និងអាចយកទៅអនុវត្តក្នុងជីវភាពរស់នៅប្រចាំថ្ងៃ
- បង្កើតឲ្យមានភាពអត់ធ្មត់ ការព្យាយាម និងការសហការណ៍រួបរួមគ្នាក្នុងការធ្វើកិច្ចការមួយរហូតបានសម្រេច
- បង្ហាញអំពីការលើកតម្កើន ការកែច្នៃដំណាំកាហ្វេកម្ពុជាដែលជំរុញឲ្យផលិតផលក្នុងស្រុកមានការកើនឡើង
- បង្ហាញពីបច្ចេកទេសក្នុងការផលិត ទាក់ទងទៅនឹងដំណាំកាហ្វេឲ្យមានគុណភាពអាចផ្គត់ផ្គង់នៅក្នុងស្រុកដែលជាស្នាដៃរបស់ខ្មែរ
- សបញ្ជាក់ឲ្យឃើញពីគោលគំនិតអាជីវកម្មក្នុងស្រុកជួយបង្កើតនូវ ឱកាសការងារ ប្រាក់ចំណូល ដល់ប្រជាជនព្រមទាំងលើកកម្ពស់និងបង្កើនផលិតភាពក្នុងស្រុក
- យល់ដឹងពីសារៈប្រយោជន៍នៃការទទួលទានកាហ្វេចំពោះសុខភាព ដែលអាចទប់ស្កាត់នូវជម្ងឺទឹកនោមផ្អែម មហារីកថ្លើម គាំងបេះដូងជាដើម

- បន្សល់ទុកជាឯកសារដល់និស្សិតជំនាន់ក្រោយឲ្យបានស្វែងយល់ពីចំណេះដឹងថ្មីៗ និងបង្កើតគោលគំនិតអភិវឌ្ឍលើវិស័យកសិកម្មបន្ថែមទៀត ក្នុងការជួយអភិវឌ្ឍសេដ្ឋកិច្ចរបស់ប្រទេសជាតិ។

៦. វិធីសាស្ត្រនៃការស្រាវជ្រាវ

ដើម្បីសរសេរបានជារបាយការណ៍មួយនេះពួកយើងបានសិក្សារៀនសូត្រ និងស្វែងយល់ពីវិធីសាស្ត្រក្នុងការស្រាវជ្រាវជាច្រើន ដើម្បីគួបផ្សំគ្នាបង្កើតបានជាគោលគំនិតដ៏ច្បាស់លាស់មួយសម្រាប់តាក់តែងឲ្យចេញជារូបរាងឡើងមក។ ការស្រាវជ្រាវត្រូវបានរៀបចំជាផ្នែកៗ យ៉ាងល្អិតល្អន់ដែលបង្ហាញចេញជាគោលដៅ និងគម្រោងសមិទ្ធផលដែលពួកយើងចង់បាន។ ប្រធានបទនិងការលើកយកទ្រឹស្តីបានទាញយកប្រភពព័ត៌មានដែលជាក់លាក់មកសរសេរ។

ការស្រាវជ្រាវនេះប្រើវិធីសាស្ត្រ Qualitative Research និងប្រើប្រាស់ទិន្នន័យពីរប្រភេទគឺ ទិន្នន័យចម្បង(Primary Data) និងទិន្នន័យទី២(Secondary Data) សម្រាប់ធ្វើការវិភាគ។

ក. Qualitative Research

Qualitative Research គឺសំដៅទៅលើការចុះសិក្សាវិភាគលើបញ្ហាស្រាវជ្រាវដោយផ្ទាល់។ ពួកយើងបានទាក់ទងទៅម្ចាស់សិប្បកម្មកាហ្វេ ចាយមៅ មណ្ឌលគិរី ដើម្បីសុំការអនុញ្ញាតឲ្យចុះទៅសិក្សានៅចម្ការកាហ្វេ និងរោងចក្រផលិតកាហ្វេផ្ទាល់ក្នុងគោលបំណងស្វែងយល់ពីដំណើរការផលិតកាហ្វេ បញ្ហាប្រឈមព្រមទាំងស្វែងរកនូវវិធីសាស្ត្រ និងការអនុវត្តត្រួតពិនិត្យ គ្រប់គ្រងពីសំណាក់ម្ចាស់សិប្បកម្មផ្ទាល់ទៀតផងដែរ។ យើងបានកំណត់ពេលវេលាក្នុងការចុះស្រាវជ្រាវ និងរុករកដោយផ្ទាល់ភ្នែកព្រមទាំងលម្អិតនៃផ្នែកនីមួយៗយ៉ាងច្បាស់លាស់។

ខ. ទិន្នន័យចម្បង(Primary Data) **និងទិន្នន័យបន្ទាប់បន្សំ**(Secondary Data)

- ទិន្នន័យចម្បង(Primary Data)

ទិន្នន័យចម្បង គឺជាទិន្នន័យទទួលបានដោយផ្ទាល់ពីសិប្បកម្មរួមមានរោងចក្រ ចម្ការដាំកាហ្វេដោយយើងបានអនុវត្តវិធីសាស្ត្រស្រង់យកទិន្នន័យដូចខាងក្រោម៖

- ការធ្វើបទសម្ភាសន៍ជាមួយម្ចាស់សិប្បកម្ម និងបុគ្គលិក
- ការបង្កើតជាកម្រងសំណួរបទសម្ភាសន៍បែងចែកសំណួរជាក្រុមៗ តាំងពីការដាំដំណាំកាហ្វេ រហូតដល់ផលិតផលសម្រេច ដើម្បីងាយស្រួលក្នុងការប្រមូលផ្តុំទិន្នន័យឲ្យបានគ្រប់គ្រាន់ និងច្បាស់លាស់។
- ទិន្នន័យទី២(Secondary Data)

ទិន្នន័យទី២ គឺជាទិន្នន័យដែលគេបានចងក្រងជាសៀវភៅ ឫឯកសាររួចហើយតែមិនទាន់ធ្វើការវិភាគដែលមានខ្លឹមសារ និងព័ត៌មានទាក់ទងនឹងប្រធានបទរបស់យើងដើម្បីជួយបង្គ្រប់បន្ថែមអត្ថន័យយ៉ាងសំខាន់។ ទិន្នន័យនេះត្រូវបានយកមកពីសិប្បកម្មកាហ្វេ ចាយម៉ៅ មណ្ឌលគិរី ដោយផ្ទាល់រួមមាន ទិន្នន័យនៃការដាំដុះ វិញ្ញាបនបត្រ និងឯកសារពាក់ព័ន្ធមួយចំនួន។

៧. រចនាសម្ព័ន្ធនៃការស្រាវជ្រាវ

កិច្ចការស្រាវជ្រាវក្រោមប្រធានបទ "ការគ្រប់គ្រងគុណភាពផលិតកម្មរបស់សិប្បម្មផលិតកាហ្វេចាយម៉ៅមណ្ឌលគិរី" នេះត្រូវបានបែងចែកទៅតាមជំពូកនីមួយៗដូចខាងក្រោម៖

សេចក្តីផ្តើម

ផ្នែកនេះ ណែនាំអំពីលក្ខណៈទូទៅមួយចំនួនដែលផ្តោតទៅលើវិស័យកសិកម្មនៅប្រទេសកម្ពុជា រហូតមកដល់ត្រឹមចំណុចដំណាំកាហ្វេដែលពាក់ព័ន្ធទៅនឹងបញ្ហានៃការគ្រប់គ្រងគុណភាពផលិតកម្មរួមជាមួយចំណោទបញ្ហាតម្រូវឲ្យមានការបកស្រាយ គោលបំណង ទំហំ និងដែនកំណត់ សារៈសំខាន់ វិធីសាស្ត្រ និងរចនាសម្ព័ន្ធនៃការស្រាវជ្រាវ។

ជំពូកទី១៖ ការរំលឹកទ្រឹស្តីនៃការគ្រប់គ្រងគុណភាពផលិតកម្ម

នៅក្នុងជំពូកនេះ ជាជំពូកមួយបង្ហាញអំពីទ្រឹស្តីដែលមានទំនាក់ទំនងជាមួយការគ្រប់គ្រងគុណភាពផលិតកម្មរួមមានវិធីសាស្ត្រកៃស្សិន(Kaizen) និង5'S ដោយមានការរៀបរាប់លម្អិតពីអត្ថន័យរួម តួនាទី ដំណើរការដើម្បីផ្សារភ្ជាប់ជាមួយនឹងប្រធានបទ។

ជំពូកទី២៖ ស្ថានភាពទូទៅរបស់កាហ្វេចាយម៉ៅមណ្ឌលគិរី

បន្ទាប់ពីបានធ្វើការបកស្រាយនូវទ្រឹស្តីមួយចំនួន ជំពូកទី២ និយាយអំពីការកកើតនៃសិប្បកម្ម ទីតាំងភូមិសាស្ត្រ ផ្លាកសញ្ញា ផលិតផល ទស្សនៈវិស័យ និងរចនាសម្ព័ន្ធនៃការគ្រប់គ្រង។

ជំពូកទី៣៖ ការគ្រប់គ្រងគុណភាពផលិតកម្មរបស់សិប្បកម្មកាហ្វេចាយម៉ៅមណ្ឌលគិរី

ជំពូកនេះជា ចំណុចចម្បងនៃកម្មសិក្សានេះដោយបង្ហាញអំពីដំណើរផលិតកម្មរបស់សិប្បកម្មកាហ្វេ ចាយម៉ៅ មណ្ឌលគិរីតាំងពីការចាប់ផ្តើមប្រមូលផល រហូតដល់ផលិតបានជាផលិតផលសម្រេច និងការប្រៀបធៀបផ្សារភ្ជាប់ជាមួយនឹងទ្រឹស្តី។

យោងតាមការបកស្រាយទ្រឹស្តី និងប្រមូលបានព័ត៌មានពីជំពូកខាងលើមកយើងបានធ្វើការវិនិច្ឆ័យរវាងបញ្ហា ទិដ្ឋភាពជាក់ស្តែង និងគោលការណ៍អនុវត្តន៍ថាតើវាមានលក្ខណៈដូចគ្នា និងខុសប្លែកគ្នាយ៉ាងណាខ្លះ?

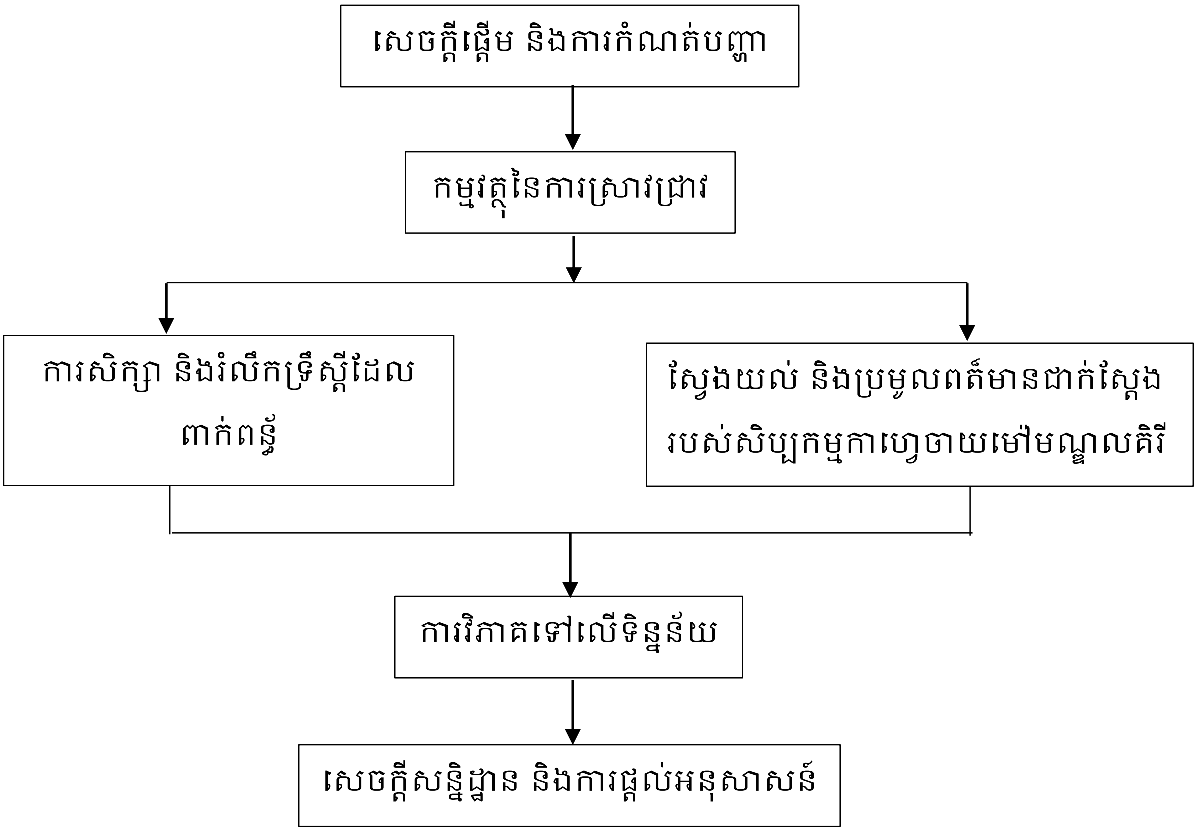
សេចក្តីសន្និដ្ឋាន និងការផ្តល់អនុសាសន៍

តាមលទ្ធផលនៃការស្រាវជ្រាវពួកយើងបានធ្វើការសន្និដ្ឋានជារួម ព្រមទាំងបរិយាយអំពីចំណុចខ្លាំង ចំណុចខ្សោយ និងចំណុចខ្វះខាតរបស់សិប្បកម្មក្នុងន័យស្ថាបនាដើម្បីកែលម្អឲ្យបានកាន់តែប្រសើរថែមមួយកំរិតទៀត។

ឯកសារយោង

ឧបសម្ព័ន្ធ

រូបភាពទី១៖ រចនាសម្ព័ន្ធនៃការស្រាវជ្រាវ



ជំពូកទី១
រំលឹកទ្រឹស្តីការគ្រប់គ្រង
គុណភាពផលិតកម្ម

ជំពូកទី១

រំលឹកទ្រឹស្តីការគ្រប់គ្រងគុណភាពផលិតកម្ម

មុននឹងឈានទៅរកការបកស្រាយ និងសិក្សាលម្អិតអំពីប្រធានបទស្តីពី"ការគ្រប់គ្រងគុណភាពផលិតកម្មកាហ្វេចាយមៅមណ្ឌលគិរី" យើងខ្ញុំបានលើកយកនូវនិយមន័យ និងទស្សនៈទានពាក់ព័ន្ធមួយចំនួនមកពន្យល់បង្ហាញបន្ថែម ដើម្បីឲ្យមានភាពងាយស្រួលក្នុងដំណើរការសិក្សា និងវិភាគរបស់ប្រធានបទមួយនេះ។

១.១. និយមន័យ

១.១.១. ការគ្រប់គ្រងគុណភាព

ការគ្រប់គ្រងគុណភាព បានមកពីការផ្សំនូវពាក្យចំនួនពីរគឺ ពាក្យ "ការគ្រប់គ្រង" និង "គុណភាព"។ ដើម្បីយល់នូវខ្លឹមសារ និងអត្ថន័យរបស់ពាក្យខាងលើនេះឲ្យកាន់តែស៊ីជម្រៅ យើងគួរតែកត់សម្គាល់នូវនិយមន័យរបស់ពាក្យផ្សំទាំងពីររបស់វាឲ្យបានច្បាស់ជាមុនសិន។

ការគ្រប់គ្រង គឺជាការរៀបចំ និងសម្របសម្រួលសកម្មភាពនៃអាជីវកម្មដែលរួមមាន កម្លាំងពលកម្ម ធនធាន វត្ថុធាតុដើម ម៉ាស៊ីន និងយុទ្ធសាស្ត្រទីផ្សារ ដើម្បីសម្រេចនូវគោលបំណងរបស់បុគ្គល ឬអង្គភាពណាមួយ។[3]

គុណភាព គឺជាលក្ខណៈទាំងឡាយនៃផលិតផលដែលបញ្ជាក់ពីសុវត្ថិភាព និងស្តង់ដាដើម្បីបំពេញតម្រូវការ ការពេញចិត្ត និងទំនុកចិត្តដល់អតិថិជនរបស់ខ្លួន។ នៅក្នុងន័យមួយវិញទៀត គុណភាពសំដៅទៅលើប្រសិទ្ធភាពនៃតម្លៃពោលគឺការចំណាយតិច តែទទួលបានលទ្ធផលល្អប្រសើរ។[4]

ដូច្នេះការគ្រប់គ្រងគុណភាពគឺជា ដំណើរការនៃការវាយតម្លៃផលិតផលទាក់ទងទៅនឹងស្តង់ដាហើយចាត់វិធានការកែតម្រូវនៅពេលដែលផលិតផលនោះមិនបំពេញតាមស្តង់ដា។[5] វាក៏ជាវិធីមួយក្នុងការការពារ និងជៀសវាងនូវរាល់កំហុសដែលកើតមានឡើងដែលបណ្តាលឲ្យមានការធ្លាក់ចុះនៃគុណភាពរបស់ផលិតផល។

១.១.២. ផលិតកម្ម

ផលិតកម្ម ត្រូវបានអ្នកប្រាជ្ញកំណត់និយមន័យខុសៗពីគ្នាអាស្រ័យទៅតាមទិដ្ឋភាពជាក់ស្តែងនៃដំណើរវិវត្តន៍ទៅនៃសង្គម ស្របជាមួយនឹងបទពិសោធន៍ដោយផ្ទាល់ និងផ្អែកទៅលើសម័យកាល

[3]Management. In *Business Dictionary*

[4]Joseph M. Juran (1998). *Juran's Quality Handbook (5th Ed.)*. p.2.1

[5]William J. Stevenson (2009). *Operation Management (10th Ed.)*. p.457

នីមួយៗនៃការស្រាវជ្រាវរបស់អ្នកប្រាជ្ញចំពោះនិយមន័យនៃពាក្យនេះផងដែរ។

លោក Jay Heier និងBarry Render បានឲ្យនិយមន័យពាក្យថាផលិតកម្ម គឺជាដំណើរការនៃការរួមបញ្ចូលគ្នារវាងវត្ថុធាតុដើម សមត្ថភាព និងចំណេះដឹងជាច្រើនដើម្បីបង្កើតអ្វីមួយសម្រាប់ការប្រើប្រាស់អាចជា ផលិតផល និងសេវាកម្មផ្សេងៗ។[6]

រូបភាពទី២៖ ដំណើរការផលិតកម្ម

តាមការស្រាវជ្រាវបន្ថែមនូវខ្លឹមសារនិយមន័យនៃពាក្យផលិតកម្ម យើងសង្កេតឃើញថាមានការបកស្រាយផ្សេងៗដូចខាងក្រោម៖

- ផលិតកម្មសំដៅទៅលើប្រតិបត្តិការពាណិជ្ជកម្មទាំងឡាយរួមមាន ការចិញ្ចឹមសត្វ ការយកទឹកដោះសត្វ ការប្រមូលផលដំណាំ ការបេះផ្លែឈើ ការនេសាទ ការផលិត ការកែច្នៃ ការស្តុកទុកកំឡុងពេលផលិត និងក្រោយផលិតដើម្បីទទួលបានផលិតផលសម្រេចមុននឹងឈានទៅរកការធ្វើពាណិជ្ជកម្មនានា។[7]
- ផលិតកម្ម គឺជាសន្ទស្សន៍មួយសម្រាប់វាស់វែងប្រសិទ្ធភាពនៃការប្រើប្រាស់ធនធានដោយធ្វើការប្រៀបធៀបនូវចំនួនធនធាន(Input) និងទិន្នផល(Output) ក្នុងការផលិតទំនិញ និងសេវាកម្ម។[8]

១.២. សារៈសំខាន់នៃការគ្រប់គ្រងគុណភាពផលិតកម្ម

ការគ្រប់គ្រងគុណភាពផលិតកម្មពិតជាមានសារៈប្រយោជន៍ណាស់ ចំពោះអង្គភាពទាំងឡាយ វាបានផ្តល់នូវចំណេះដឹងបន្ថែមដល់ម្ចាស់ផលិតកម្ម និងអ្នកជាប់ពាក់ព័ន្ធនានាក្នុងភារកិច្ចជួយធ្វើឲ្យគុណភាពផលិតកម្ម និងផលិតផលសម្រេចប្រសើរឡើង។ លើសពីនេះផងដែរការយល់ដឹង

[6]Jay Heizer & Barry Render. *Production and Operation Management (10th Ed.).* p.33

[7]ក្រសួងពាណិជ្ជកម្ម និងធនាគារអភិវឌ្ឍន៍អាស៊ី ADB, "ច្បាប់ស្តីពីការគ្រប់គ្រងគុណភាពសុវត្ថិភាពលើផលិតផល ទំនិញ និងសេវាកម្ម", មាត្រា០២

[8]Henry R. Harm & Dennis Kroon (1992). *Production Systems Technology*

បន្ថែមកាន់តែច្បាស់ពីភាពចាំបាច់នៃការគ្រប់គ្រងគុណភាពអាចឲ្យយើងមើលឃើញពីចំណុចខុសឆ្គងមួយចំនួនដូចជាផលប៉ះពាល់នៃកំហុសដែលកើតមានឡើងកំឡុងពេលផលិតនៅលើគុណភាពផ្ទាល់របស់ផលិតផល មូលហេតុបណ្តាលឲ្យកើតមានកំហុស វិធីសាស្ត្រការពារ និងដំណោះស្រាយបង្ការកុំឲ្យកំហុសកើតមាន ឡើងដដែលៗ។

សារៈសំខាន់នៃការគ្រប់គ្រងគុណភាពផលិតកម្មរួមមាន៖

- យល់ដឹងពីប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងផលិតកម្ម
- ស្វែងយល់ពីស្ថានភាពនៃគុណភាពផលិតកម្មក្នុងអង្គភាពរបស់ខ្លួន
- បង្កើនការយកចិត្តទុកដាក់ទៅលើគុណភាព ស្តង់ដា និងការត្រួតពិនិត្យគ្រប់ដំណាក់កាលរបស់ផលិតកម្ម
- ស្គាល់ពីដើមហេតុនៃកំហុសដែលកើតមានឡើង នៅក្នុងការគ្រប់គ្រងគុណភាពផលិតកម្ម និងផលប៉ះពាល់
- យល់ដឹងពីដំណោះស្រាយបញ្ហាគុណភាពផលិតកម្ម និងការការពារកុំឲ្យកើតមានឡើងនូវកំហុសដដែលៗ
- ស្វែងយល់អំពីវិធីសាស្ត្រក្នុងការត្រួតពិនិត្យវត្ថុធាតុដើម និងឧបករណ៍កែច្នៃដើម្បីចៀសវាងភាពអាក់រអួរកើតឡើងជាយថាហេតុ
- ពង្រឹងការអនុវត្តវិធានការត្រួតពិនិត្យ ដើម្បីការពារសុខភាពសាធារណៈ និងបង្កើន ទំនុកចិត្តធានាបានគុណភាព និងសុវត្ថិភាពលើផលិតផលជូនអតិថិជន
- ធានាបាននូវប្រសិទ្ធភាពផលិតកម្ម ចាប់តាំងពីដំណាក់កាលដំបូងរហូតដល់ចុងក្រោយនៃការកែច្នៃបឋម ផលិតផលកែច្នៃ ផលិតផលពាក់កណ្តាលសម្រេច និងផលិតផលសម្រេច។

១.៣. ទស្សនៈទាននៃការគ្រប់គ្រងគុណភាព

តាមរយៈលោក Edwards W. Deming បានបង្កើតទស្សនៈទាន "PDCA" ដែលពេលខ្លះគេស្គាល់ជា "Deming Wheel" "Deming Cycle ឬ "PDSA" នៅក្នុងឆ្នាំ១៩៥៩។ Deming ខ្លួនឯងបានហៅគំរូរបស់គាត់ថា "Shewhart Cycle" ដែលហេតុរូបលោកទទួលបានមូលដ្ឋានគំនិតមួយនេះពីអ្នកណែនាំរបស់គាត់គឺលោក Walter Shewhart។ Deming ចង់បង្កើតវិធីមួយក្នុងការកំណត់នូវបញ្ហាដែលបណ្តាលឲ្យផលិតផលបរាជ័យក្នុងការបំពេញតាមការរំពឹងទុករបស់អតិថិជន។ ដំណោះស្រាយរបស់គាត់អាចជួយឲ្យអាជីវកម្មបង្កើតបាននូវសម្មតិកម្មអំពីអ្វីដែលត្រូវផ្លាស់ប្តូរ ហើយបន្ទាប់មកធ្វើតេស្តទាំងនេះនៅក្នុងវង្វង់ប្រតិកម្មបន្តរបស់គាត់។ ដូច្នេះPDCAមាន៤ដំណាក់កាលសម្រាប់

ដំណើរការកែលម្អជាបន្តបន្ទាប់ ដើម្បីធ្វើឲ្យប្រសើរឡើងក្នុងការគ្រប់គ្រងគុណភាពទៅលើផលិតកម្ម របស់អាជីវកម្មណាមួយ ដែលដំណាក់កាលទាំងអស់នោះរួមមាន៖

- ការធ្វើផែនការ(PLAN)
- ការអនុវត្តន៍(DO)
- ការត្រួតពិនិត្យ(CHECK)
- ការកែសម្រួល(ACT)។

រូបភាពទី៣៖ វដ្តដំណើរការនៃPDCA

១.៣.១. ការធ្វើផែនការ(PLAN)

ការធ្វើផែនការសំដៅទៅលើការបង្កើតគោលដៅ និងដំណើរការផលិតកម្មដែលចាំបាច់ ដើម្បីទទួលបានត្រឡប់មកវិញនូវ លទ្ធផលមួយដែលសមស្របតាមការរំពឹងទុករបស់អង្គភាព។ ចំណុចសំខាន់មួយក្នុងការធ្វើឲ្យផែនការនេះទទួលផលបានល្អគឺ ការស្រាវជ្រាវពីឥរិយាបថរបស់អតិថិជនរបស់ខ្លួនផ្ទាល់មុននឹងកត្តាផ្សេងៗទៀត។ ម៉្យាងវិញទៀតយើងក៏អាចនិយាយបានថាវាជាការកំណត់អត្តសញ្ញាណ និងវិភាគបញ្ហាឬឱកាសដើម្បីបង្កើតនូវសម្មតិកម្មអំពីអ្វីមួយដែលអាចជាបញ្ហា និងសម្រេចចិត្តថានឹងធ្វើយ៉ាងដូចម្តេចក្នុងការដោះស្រាយ។

ដំបូងអ្នកត្រូវកំណត់ និងយល់ពីបញ្ហារបស់អ្នកឬឱកាសដែលអ្នកចង់ទាញយកផលប្រយោជន៍ពីវា។ ដោយការប្រើប្រាស់ជំហានដំបូងទាំង៦នៃដំណើរការSimplex[9]៖

- **ជំហានទី១ ការស្វែងរកបញ្ហា**: ពាក់ព័ន្ធនឹងការស្វែងរកឬមើលឃើញពីបញ្ហា និងឱកាស
- **ជំហានទី២ ការស្វែងរកការពិត**: ពាក់ព័ន្ធនឹងការប្រមូលព័ត៌មានដែលទាក់ទងទៅនឹង

[9]Min Basadur. *The Simplex Process*

ស្ថានភាពបច្ចុប្បន្នដែលមានទំនាក់ទំនងទៅនឹងបញ្ហាដែលបានជ្រើសរើស

- **ជំហានទី៣ កំណត់និយមន័យបញ្ហា**:ពាក់ព័ន្ធនឹងការប្រើប្រាស់ភាពខុសគ្នានៃគំនិត ដើម្បីបកប្រែនូវហេតុការណ៍សំខាន់ៗ និងបង្កើតនិយមន័យសម្រាប់បញ្ហា
- **ជំហានទី៤ ការស្វែងរកគំនិត**: ការឆ្លើយតបនៃភាពខុសគ្នាបានផ្តល់គំនិតដើម្បីរកដំណោះស្រាយដែលអាចទៅរួចសម្រាប់បញ្ហាដែលបានជ្រើសរើស
- **ជំហានទី៥ ការវាយតម្លៃ និងការជ្រើសរើស**: សំដៅទៅលើការវាយតម្លៃដំណោះស្រាយខាងលើដោយឈានទៅរកការជ្រើសយកដំណោះស្រាយដ៏ល្អបំផុត
- **ជំហានទី៦ ការធ្វើផែនការសកម្មភាព**: គឺជាការស្វែងរកតម្រូវការចាំបាច់មុន និងកំឡុងពេលអនុវត្តនៃដំណោះស្រាយចំពោះបញ្ហាខាងលើ។

ជំហានទាំងអស់នេះអាចជួយអ្នកក្នុងការងារនេះ ដោយណែនាំអ្នកតាមរយៈការស្វែងរកព័ត៌មាន កំណត់បញ្ហារបស់អ្នក បង្កើត និងពិនិត្យមើលគំនិត និងបង្កើតផែនការអនុវត្ត។ នៅត្រង់ចំណុចចុងក្រោយនៃដំណើរការSimplexនេះ ចូរកំណត់នូវលទ្ធផលអ្វីដែលអ្នកបានរំពឹងទុក ប្រសិនបើគំនិតទាំងអស់នោះទទួលបានជោគជ័យ ហើយបញ្ហារបស់អ្នកត្រូវបានដោះស្រាយ។

បន្ទាប់មកចូលកត់ត្រានូវចំណុចទាំងអស់នោះទុក ដើម្បីយកទៅអនុវត្តនៅដំណាក់កាលបន្ទាប់ទៀត ក៏ទុកជាឯកសារក្នុងការតម្រង់ទិស ឬការកែប្រែគម្រោងអ្វីមួយនៅក្នុងក្រុមអភិវឌ្ឍន៍របស់អង្គភាពរបស់អ្នក។

១.៣.២. ការអនុវត្តន៍(DO)

ការអនុវត្តន៍ផ្តោតសំខាន់ទៅលើការធ្វើតាមផែនការដែលបានរៀបចំខាងលើ សាកល្បងនូវដំណោះស្រាយដែលមានសក្តានុពល ប្រតិបត្តិដំណើរការនីមួយៗដើម្បីទទួលបាននូវលទ្ធផល ហើយក៏ជាការប្រមូលទិន្នន័យសម្រាប់គូសជាគំនូសតាង និងការវិភាគ។

នៅពេលដែលអ្នកបានកំណត់ដំណោះស្រាយដែលមានសក្តានុពលរួចហើយ ចូរសាកល្បងវាជាមួយនឹងគម្រោងសាកល្បងតូចៗ ដែលវានឹងជួយឲ្យអ្នកអាចវាយតម្លៃថាតើការផ្លាស់ប្តូរដែលអ្នកបានរំពឹងទុកនឹងលទ្ធផលសម្រេចបានតាមអ្វីដែលអ្នកចង់បានដែរឬទេ។ កំឡុងពេលគម្រោងសាកល្បង ការប្រមូលទិន្នន័យដើម្បីបង្ហាញថាតើការផ្លាស់ប្តូរបានដំណើរការ ឬអត់ពិតជាមានសារៈសំខាន់ណាស់ទៅដំណាក់កាលបន្តបន្ទាប់។

១.៣.៣. ការត្រួតពិនិត្យ(CHECK)

ការសិក្សាទៅលើលទ្ធផលដែលទទួលបានបង្ហាញពីលទ្ធផលដែលមានប្រសិទ្ធភាព និងអាច

សម្រេចបានទៅតាមសម្មតិកម្មនៃបញ្ហាដែលតម្រូវឲ្យធ្វើការដោះស្រាយ។

ដំណាក់កាលនេះអ្នកត្រូវវិភាគលទ្ធផលរបស់គម្រោងសាកល្បង ប្រៀបធៀបទៅនឹងការរំពឹងទុកដែលបានកំណត់ក្នុងជំហានទី១ ដើម្បីវាយតម្លៃថាតើគំនិតនេះមានប្រសិទ្ធភាពឬអត់។ ប្រសិនបើវាមិនបានដំណើរការទេ អ្នកត្រូវត្រលប់ទៅជំហានទី១វិញដើម្បីកែប្រែគម្រោងផែនការរបស់អ្នក បើវាដំណើរការអ្នកអាចបន្តទៅជំហានទី៤បាន។

អ្នកអាចសម្រេចចិត្តសាកល្បង និងផ្លាស់ប្តូរម្តងទៀតនូវជំហានការត្រួតពិនិត្យ និងការអនុវត្តន៍។ កុំទទួលយកដំណោះស្រាយបញ្ហាដែលមិនសូវទទួលបានលទ្ធផលល្អតាមដែលអ្នកពេញចិត្តហើយបន្តទៅដំណាក់កាលចុងក្រោយលុះត្រាតែអ្នកមានភាពសប្បាយរីករាយពិតប្រាកដជាមួយនឹងលទ្ធផលនៃគម្រោងសាកល្បងរបស់អ្នក។

១.៣.៤. ការកែសម្រួល(ACT)

ប្រសិនបើដំណោះស្រាយទទួលបានជោគជ័យជាមួយនឹងលទ្ធផលដែលអ្នកពេញចិត្ត អ្នកអាចអនុវត្តវាចំពោះគម្រោងរបស់ខ្លួនអ្នកផ្ទាល់។

ការកែសម្រួលជា ដំណាក់កាលមួយដែលអ្នកអនុវត្តគម្រោងផែនការដំណោះស្រាយរបស់អ្នក។ ប៉ុន្តែត្រូវចាំថា PDCA / PDSA គឺជាវដ្តវង្វិលជុំមិនមែនជាដំណើរការដែលចាប់ផ្តើម និងបញ្ចប់នោះទេ។ វាមានន័យថា ដំណើរការនៃការជំរុញគុណភាពផលិតផលឲ្យប្រសើរឡើងរបស់អ្នករមែងមានការផ្លាស់ប្តូរជានិច្ច ដូច្នេះហើយអ្នកគួរតែបន្តស្វែងរកមធ្យោបាយដើម្បីធ្វើឲ្យវាកាន់តែប្រសើរឡើងថែមទៀតសម្រាប់អង្គភាពឬអតិថិជនរបស់អ្នក។

១.៤.ការពង្រឹងគុណភាពផលិតកម្ម

គុណភាព គឺជាកត្តាចំបាច់មួយនៅក្នុងដំណើរការផលិតកម្មរបស់សិប្បកម្ម ដើម្បីផលិតបាននូវផលិតផលសម្រេចមួយដែលមានស្តង់ដាគ្រប់គ្រាន់សម្រាប់ធ្វើការផ្គត់ផ្គង់នៅក្នុងទីផ្សារ។ បើទោះជាមានការចូលរួមពីទស្សនៈទានរបស់Deming ចំពោះការគ្រប់គ្រងគុណភាពក៏ដោយ ប៉ុន្តែក្នុងលក្ខណ្ឌមួយចំនួនប្រសិនបើ យើងចង់ឲ្យគុណភាពផលិតកម្មមួយកាន់តែល្អប្រសើរឡើងថែមទៀតនោះ គឺយើងត្រូវសិក្សាបន្ថែមពីទស្សនៈទានមួយចំនួនផ្សេងថែមទៀត ដើម្បីយកមកអនុវត្តជាមួយនឹងទ្រឹស្តី ″Deming Cycle″ ឬ″PDCA″ ដែលបានធ្វើការបកស្រាយខាងលើ។

១.៤.១. វិធីសាស្ត្រកៃហ្សិន(Kaizen)

វិធីសាស្ត្រមួយនេះត្រូវបាន គេយកមកប្រើប្រាស់បន្ទាប់ពីសង្គ្រាមលោកលើកទី២ដូចទៅនឹងវិធីសាស្ត្រ5′Sដែរ។ វិធីសាស្ត្រមួយនេះបង្កើតឡើងដោយលោកMasaaki Imai ដែលជាអ្នក

ជំនាញខាងទ្រឹស្តី និងអ្នកប្រឹក្សាយោបល់ខាងផ្នែកគ្រប់គ្រងនៅក្នុងប្រទេសជប៉ុន។ ពាក្យថាKaizen កើតចេញពីតួអក្សរពីរនៅក្នុងភាសាជប៉ុនគឺ ពាក្យថាKai(កៃ) មានន័យជាភាសាអង់គ្លេសថា "Change / Make Better" (ផ្លាស់ប្តូរ ឬធ្វើឲ្យប្រសើរ) និងZen(ហ្សិន) មានន័យថា "Good" (ល្អ)។ ចំពោះអត្ថន័យរួមរបស់វាគឺជាការធ្វើឲ្យល្អប្រសើរឡើងជាបន្តបន្ទាប់ ហើយវិធីសាស្ត្រនេះក៏ត្រូវបានគេស្គាល់ថាជាវិធីសាស្ត្រនិយាយអំពីការគ្រប់គ្រងគុណភាពជាពិសេសផងដែរ។

វិធីសាស្ត្រកៃហ្សិន គឺជាដំណើរការអនុវត្តប្រចាំថ្ងៃដែលគោលបំណងរបស់វាលើសពីការកែលម្អគុណភាពផលិតកម្មធម្មតា។ ដំណើរការនីមួយៗញាំងឱ្យអ្វីៗបានត្រឹមត្រូវនៅកន្លែងធ្វើការ ហើយបង្រៀនមនុស្សអំពីរបៀបអនុវត្ត និងពិសោធការងាររបស់ពួកគេដោយប្រើវិធីសាស្ត្រជាច្រើនរួមមាន បច្ចេកទេសវិទ្យាសាស្ត្រ និងរបៀបកែ ឬលុបបំបាត់កាកសំណល់ក្នុងដំណើរការអាជីវកម្មជាដើម។ សរុបមកវិញកៃហ្សិនបានបង្ហាញនូវគំនិតដើម្បីអប់រំបុគ្គលិករបស់ក្រុមហ៊ុនឱ្យបានច្រើន និងលើកទឹកចិត្តដល់ ពួកគេឲ្យចូលរួមគ្រប់សកម្មភាពទាំងអស់នៅក្នុងដំណើរការផលិតកម្ម"។ ការអនុវត្តនេះទទួលបានជោគជ័យតម្រូវឱ្យមាន ការចូលរួមពីសំណាក់បុគ្គលិកនៅគ្រប់ជាន់ថ្នាក់ទាំងអស់នៃអង្គភាពនីមួយៗ គឺចាប់តាំងពីនាយកប្រតិបត្តិរហូតដល់បុគ្គលិកភ្នាក់ងារ អ្នកផលិត អ្នកបោសសម្អាត និងអ្នកជាប់ពាក់ព័ន្ធផ្សេងៗទៀតផងដែរ។

វិធីសាស្ត្រកៃហ្សិន មានវិសាលភាពទូលំទូលាយនៅក្នុងក្រុមហ៊ុនជាហេតុបង្កើតបានជាការគ្រប់គ្រងគុណភាពសរុប និងជំនួយផ្តល់ទៅឲ្យការខិតខំរបស់មនុស្សទាំងអស់វិញតាមរយៈការបង្កើនផលិតភាពថ្មីៗដោយប្រើប្រាស់ម៉ាស៊ីន និងថាមពលកុំព្យូទ័រ។

១.៤.១.១. គោលការណ៍អនុវត្តរបស់វិធីសាស្ត្រកៃហ្សិន

វិធីសាស្ត្រកៃហ្សិន ត្រូវបានអនុវត្តតាមគោលការណ៍ជាក់លាក់ទាំង១០ដែលត្រូវបានពិពណ៌នាដូចខាងក្រោម:

- ធ្វើឱ្យអ្វីៗគ្រប់យ៉ាងកាន់តែល្អប្រសើរឡើង
- ប្រសិនបើធ្វើអ្វីមួយខុស ត្រូវចេះកែប្រែវាសារជាថ្មី
- ទទួលយកព័ត៌មាន និងមតិយោបល់ពីមនុស្សភាគច្រើន
- ទទួលយករាល់បញ្ហាទាំងអស់ និងដោះស្រាយឲ្យបានសម្រេច
- លុបចោលនូវគំនិតច្នៃប្រឌិតចាស់ៗ បង្កើតអ្វីដែលថ្មីហើយមានភាពទាក់ទាញ
- ផ្តល់អាទិភាពដល់អ្នកគ្រប់គ្នា ដើម្បីចូលរួមក្នុងការដោះស្រាយរាល់បញ្ហាដែលកើតមានឡើង
- មុនពេលធ្វើការសម្រេចចិត្តអ្វីមួយសូមសួរថា "ហេតុអ្វី" ឲ្យបានប្រាំដងដើម្បីរកមូលហេតុនៃបញ្ហាឲ្យបានច្បាស់លាស់ជាមុនសិន

- ត្រួតពិនិត្យឡើងវិញចំពោះស្ថានភាពបច្ចុប្បន្នដែលបានអនុវត្តគម្រោងថ្មី ហើយសន្មត់ថាការអនុវត្តវិធីសាស្ត្រនោះមានប្រសិទ្ធភាពឬទេ
- ត្រូវសន្សំសំចៃដោយប្រើប្រាស់ថវិកាតិចសម្រាប់ការផ្លាស់ប្តូរបន្តិចបន្តួច និងទុកថវិកាសន្សំនោះសម្រាប់ការកែប្រែផ្សេងៗទៀតដែលចាំបាច់
- សូមចងចាំថាការផ្លាស់ប្តូរគ្មានដែនកំណត់ទេ ដូច្នេះកុំឈប់ព្យាយាមក្នុងការស្វែងរកនូវគំនិតថ្មីៗដែលមានផលប្រយោជន៍ព្រោះវានឹងជួយធ្វើឲ្យអ្វីៗគ្រប់យ៉ាងប្រសើរឡើង។

១.៤.២. វិធីសាស្ត្រ5’S

វិធីសាស្ត្រ5’S ជាទស្សនៈមួយដែលបានបង្កើតឡើងក្រោយសម័យសង្គ្រាមលោកលើកទី២ ដោយជនជាតិជប៉ុន៣នាក់គឺលោកSakichi Toyoda និងកូនប្រុសឈ្មោះKiichir ព្រមទាំងលោក Taiichi Ohno ជាវិស្វករម្នាក់នៅក្នុងក្រុមហ៊ុនតូយូតា(Toyota) ដែលត្រូវបានគេយកមកប្រើប្រាស់នៅក្នុងឆ្នាំ១៩៧០។ 5’Sបានមកពីពាក្យទាំងប្រាំនៃភាសាជប៉ុនដែលរៀបរាប់អំពីជំហាននីមួយៗក្នុងការជំរុញគុណភាពដំណើរការផលិតកម្មរួមមានដូចជាៈ

- SEIRI(Sort)
- SEITON(Order)
- SEISO(Shine)
- SEIKETESU(Standardize)
- SHITSUKE(Sustain)។

5’Sជាវិធីសាស្ត្រមួយក្នុងបណ្តាវិធីសាស្ត្រគ្រប់គ្រងមួយចំនួនផ្សេងទៀត សម្រាប់កំណត់ការគ្រប់គ្រងធុរកិច្ចរបស់ខ្លួន ដោយវាមានតួនាទីក្នុងការសម្រាប់វាយតម្លៃសមត្ថភាពក្នុងការរៀបចំកន្លែងធ្វើការនីមួយៗនៅក្នុងដំណើរការផលិតកម្ម និងស្តង់ដាគ្រប់គ្រងដែលអាចមើលឃើញតាមទិដ្ឋភាពជាក់ស្តែង។ ក្នុងន័យសាមញ្ញវិធីសាស្ត្រ5’S គឺជាការចូលរួមផ្សំគ្នានៃអត្ថន័យនូវពាក្យទាំង៥ដែលជួយរៀបចំរាល់សកម្មភាពនៅក្នុងការគ្រប់គ្រងការងារប្រចាំថ្ងៃ។

- 5’S នាំមនុស្សឲ្យចាប់ផ្តើមចូលរួមសកម្មភាពនានាតាមរយៈការប្រើប្រាស់ "ស្តង់ដា និងវិន័យ"
- វាមិនគ្រាន់តែសម្រាប់ការគ្រប់គ្រងនៅក្នុងផ្ទះនោះទេ ប៉ុន្តែវាផ្តោតសំខាន់ទៅលើការរក្សាឲ្យបាននូវស្តង់ដា និងវិន័យសម្រាប់ការគ្រប់គ្រងអង្គភាពទាំងឡាយពីសំណាក់បុគ្គលពាក់ព័ន្ធទាំងអស់ដើម្បីសម្រេចឲ្យបានការគាំទ្រ និងបង្ហាញការគោរពដល់GEMBA (Workplace) ជារៀងរាល់ថ្ងៃ។

សំគាល់៖ GEMBA ជាពាក្យនៃភាសាជប៉ុនដែលមានន័យថា "កន្លែងពិត" ត្រូវបានគេប្រើប្រាស់នៅក្នុងបរិបទកែលម្អគុណភាពដំណើរការអាជីវកម្ម ដែលសំដៅទៅដល់កន្លែងផលិតដោយត្រូវទទួលបាននូវការផ្លាស់ប្តូរ។

រូបភាពទី៤៖ ដំណាក់កាលៗនៃវិធីសាស្ត្រ5'S

១.៤.២.១. S1: SEIRI (Sort)

S1: SEIRI = Tidiness គឺជាការជ្រើសរើសអ្វីៗដាក់ និងរៀបចំដោយឡែកពីគ្នាទៅតាមក្រុម ឬប្រភេទណាមួយដែលជាតម្រូវការ និងមិនមែនជាតម្រូវការនៅក្នុងកន្លែងនីមួយៗ ឬជាការញែករវាងអ្វីដែលចាំបាច់ និងមិនចាំបាច់ព្រមទាំងកម្ចាត់ចោលនូវអ្វីដែលមិនត្រូវការផងដែរ។

- បង្កើតកន្លែងសម្រាប់ដាក់វត្ថុដែលពិបាកក្នុងការចាត់ថ្នាក់ ឬពិបាកផ្លាស់ប្តូរទីតាំង
- ដកចេញនូវវត្ថុមួយចំនួនដែលមិនត្រូវការប្រើប្រាស់នៅក្នុងផលិតកម្មដូចជា សម្ភារៈចាស់ៗ ឧបករណ៍ និងម៉ាស៊ីនខូចជាដើម
- ណែនាំបុគ្គលិកឲ្យកត់ចំណាំកន្លែងទុកដាក់នូវវត្ថុទាំងអស់ដែលពួកគេគិតថាចាំបាច់ និងមិនចាំបាច់ដោយហេតុវាអាចជួយបង្កើនដល់ការយល់ដឹងអំពីតម្រូវការ និងការប្រើប្រាស់នៅក្នុងអង្គភាព
- ចាត់ថ្នាក់ឧបករណ៍ ម៉ាស៊ីន និងសម្ភារៈទាំងអស់ដែលប្រើប្រាស់ញឹកញាប់ ហើយដាក់ "ស្លាកក្រហម" នៅលើវត្ថុដែលឈប់ប្រើឬយកចេញពីកន្លែងផលិតតែម្តងដើម្បីធ្វើឲ្យកន្លែងធ្វើការមានសណ្តាប់ធ្នាប់ និងរបៀបរៀបរយ។

១.៤.២.២. S2: SEITON (Order)

S2: SEITON = Orderliness គឺជាការរៀបចំស្រេចបាច់ និងតាមលំដាប់លំដោយនូវអ្វីៗ

ដែលជាតម្រូវការចាំបាច់ឲ្យបានរួចរាល់ដើម្បីងាយស្រួល ក្នុងការយកមកប្រើប្រាស់នៅពេលត្រូវការ។ ពោលគឺកំណត់កន្លែងសំភារៈនីមួយៗឲ្យច្បាស់លាស់ដែលអាចឲ្យនរណាម្នាក់ក៏ដោយក៏អាចរកឃើញ និងយកវាមកដាក់កន្លែងដើមវិញបន្ទាប់ពីបំពេញកិច្ចការរួច ឬជាការអនុវត្តនៃការទុកដាក់តាមលំដាប់មានសណ្តាប់ធ្នាប់ ដូច្នេះវត្ថុដែលទុកដាក់បានត្រឹមត្រូវអាចជ្រើសរើសយកមកប្រើប្រាស់ឲ្យមានប្រសិទ្ធភាព ហើយក៏ផ្តល់ភាពងាយស្រួលដល់អ្នកផលិតគ្រប់គ្នាដោយមិនចំណាយពេលច្រើនក្នុងការស្វែងរក។

- កំណត់ទីកន្លែង និងបរិមាណដាក់លាក់
- ដាក់វត្ថុធ្ងន់ៗនៅត្រង់កន្លែងដែលងាយស្រួលយកមកប្រើប្រាស់
- ធ្វើការបែងចែកលំដាប់ និងប្រភេទនៃសំភារៈឲ្យបានច្បាស់លាស់
- សម្រេចឲ្យបាននូវលក្ខខណ្ឌដែលតម្រូវឲ្យទុកវត្ថុទាំងអស់តាមលំដាប់ និងទីតាំងកំណត់ ហើយត្រូវគោរពតាមគោលការណ៍ទាំងអស់នោះឲ្យបានជាប់លាប់
- កំណត់អត្តសញ្ញាណ និងបម្រុងទុកទីតាំងសម្រាប់សម្ភារៈ ម៉ាស៊ីន ឬឧបករណ៍ទាំងអស់ដែលត្រូវប្រើប្រាស់សម្រាប់ប្រភេទការងារនីមួយៗនៅក្នុងផលិតកម្ម។

១.៤.២.៣. S3: SEISO (Shine)

S3: SEISO = Cleanliness ជាដំណាក់កាលមួយតម្រូវឲ្យបុគ្គលម្នាក់ៗប្រកាន់ខ្ជាប់នូវអនាម័យជានិច្ច ពោលគឺសម្អាតកន្លែងធ្វើការ និងឧបករណ៍ប្រើប្រាស់របស់ខ្លួនឯងឲ្យបានទៀងទាត់តាមកាលកំណត់ និងយករបស់ទាំងនោះទៅរក្សាទុកតាមលំដាប់លំដោយនៅកន្លែងដើមវិញ។ វាបង្ហាញឲ្យឃើញពីភាពកង្វះខាតអនាម័យជាហេតុនាំឲ្យមានការខូចខាត ឬបាត់បង់គុណភាពប្រើប្រាស់ជាដើមដូចនេះប្រសិនបើមានបញ្ហាអ្វីមួយកើតមានឡើង នោះការដោះយកចេញមកសម្អាត ឬជួសជុលប្រាកដជាធ្វើទៅដោយងាយស្រួលជាមិនខាន។ ការអនុវត្តចំណុចនេះញ៉ាំងឲ្យកន្លែងផលិតរក្សាបាននូវអនាម័យស្អាត មិនមានភាពកខ្វក់ សំរាម ធូលី និងបង្ការការខូចខាតជាដើម។

- កំណត់មូលហេតុ និងឫសគល់នៃភាពកខ្វក់ដើម្បីងាយស្រួលក្នុងការសម្អាត
- ធានាឲ្យមាននូវពន្លឺគ្រប់គ្រាន់នៅកន្លែងផលិត ឬធ្វើការព្រោះវាជាវិធីមួយជួយឲ្យយើងងាយស្រួលមើលឃើញពីភាពកខ្វក់ និងធូលី
- បង្កើតតារាងពេលវេលាសម្រាប់ឲ្យបុគ្គលិកចុះហត្ថលេខានៅពេលដែលគាត់បានសម្អាតរួចរាល់ដើម្បីបង្ហាញពីការសម្អាត និងត្រួតពិនិត្យអនាម័យជាប្រចាំ
- ការថែរក្សាអនាម័យគួរតែធ្វើជាប្រចាំថ្ងៃយ៉ាងហោចណាស់ចំណាយពេលប្រាំនាទីក្នុងមួយថ្ងៃសម្រាប់សម្អាតកន្លែងធ្វើការរបស់ខ្លួនឲ្យបានស្អាត និងមានសណ្តាប់ធ្នាប់ល្អ

- ទុកដាក់វត្ថុសម្រាប់ប្រើប្រាស់ដូចជាម៉ាស៊ីន និងឧបករណ៍ផ្សេងៗទៅតាមកន្លែងរបស់វាឲ្យបានស្អាត ព្រមទាំងត្រៀមរួចជាស្រេចសម្រាប់ការប្រើប្រាស់នាពេលក្រោយទៀត។

១.៤.២.៤. S4: SEIKETSU (Standardize)

S4: SEIKETSU = Standardization គឺជាការធ្វើបមាណីយកម្មពិនិត្យមើលឡើងវិញនូវដំណាក់កាលទាំង៣ដំបូងរបស់5'S និងបញ្ជាក់នូវលក្ខខណ្ឌមួយចំនួនសម្រាប់GEMBA ដើម្បីយកទៅប្រើប្រាស់ឲ្យស្របតាមទម្រង់ស្តង់ដាឬបមាណីយកម្ម ជារួមមានន័យថាគឺជាស្តង់ដានៃការអនុវត្ត3'S ឲ្យល្អបំផុតនៅក្នុងកន្លែងការងារ។ វាជាការថែរក្សា និងជំរុញស្តង់ដាឲ្យកាន់តែល្អប្រសើរឡើងថែមទៀត ដោយមានការចូលរួមចំណែកលើការត្រួតពិនិត្យមើលសណ្តាប់ធ្នាប់ចំពោះរបស់គ្រប់យ៉ាងថា តើវាបានរៀបចំទៅតាមលំដាប់លំដោយរបស់វាឬអត់។ ពោលគឺអ្វីៗគ្រប់យ៉ាងត្រូវតែនៅកន្លែងត្រឹមត្រូវ ហើយរាល់ដំណើរការត្រូវតែមានស្តង់ដាភ្ជាប់មកជាមួយជានិច្ច។

- ធានាឲ្យបាននូវស្តង់ដានូវកូដ និងពណ៌សម្រាប់កំណត់ចំណាំវត្ថុដែលប្រើប្រាស់ជាចាំបាច់
- បង្កើតរចនាសម្ព័ន្ធការងារមួយដែលគាំទ្រដល់ការអនុវត្តថ្មីៗ និងធ្វើឲ្យវាក្លាយជាទម្លាប់មួយនៃសកម្មភាពប្រចាំថ្ងៃ
- បង្ហាញឲ្យឃើញថាគ្រប់គ្នាដឹងពីទំនួលខុសត្រូវរបស់ពួកគេក្នុងការធ្វើការ ការតម្រៀប ការរៀបចំ និងការសម្អាត
- បង្ហាញពីដំណាក់កាលនៃរបៀបរក្សាស្តង់ដាច្បាស់លាស់ជាមួយនឹងការចាត់តាំងតួនាទី និងទទួលខុសត្រូវដែលបានកំណត់ឡើង
- ប្រើរូបភាព ឬវត្ថុអ្វីមួយសម្រាប់ជាជំនួយក្នុងការកត់សម្គាល់កន្លែងដែលត្រូវទុកដាក់ឧបករណ៍ទាំងឡាយដើម្បីជួយរក្សាលំដាប់ថ្នាក់របស់វា។

១.៤.២.៥. S5: SHITSUKE (Sustain)

S5: SHITSUKE = Discipline មានន័យថាការធ្វើឲ្យមាននិវន្តភាព និងបន្តជម្រុញវាជារៀងរាល់ថ្ងៃ រួចរក្សាទុកនូវបទបញ្ជាឬវិធានការទាំងនោះដើម្បីលើកកម្ពស់ស្តង់ដាកុំឲ្យមានឱនភាពនៃគុណភាពចំពោះផលិតកម្មនាពេលក្រោយ។ ដំណាក់កាលចុងក្រោយនេះផ្តោតសំខាន់ចំពោះការអនុវត្តផ្ទាល់ទៅលើអាកប្បកិរិយា និងទម្លាប់នៅក្នុងការរក្សាឲ្យបាននូវស្តង់ដារយៈពេលវែង និងក៏ជាគន្លឹះក្នុងការគ្រប់គ្រងដំណើរការផលិតកម្មនៅក្នុងអង្គភាពណាមួយឲ្យទទួលបានជោគជ័យផងដែរ។

- បុគ្គលពាក់ព័ន្ធត្រូវចូលរួមគ្រប់ៗគ្នាក្នុងការអភិវឌ្ឍទម្លាប់ល្អនៅកន្លែងការងារ

- ត្រូវមានសវនកម្ម និងការត្រួតពិនិត្យជាប្រចាំរាល់សកម្មភាពចម្បងៗដែលមានធ្វើនៅក្នុងអង្គភាព
- រាល់បុគ្គលិកត្រូវប្រកាន់ខ្ជាប់នូវគោលការណ៍ទាំងឡាយ ហើយនឹងអនុវត្តជាប់ជានិច្ចដើម្បីក្លាយជាទម្លាប់ប្រចាំថ្ងៃដ៏ល្អមួយ
- ស្វែងរកមូលហេតុជាក់លាក់នៃបញ្ហា ព្រមទាំងដោះស្រាយវាតាមសន្តិវិធីណាមួយ
- ការទទួលខុសត្រូវទាមទារការប្តេជ្ញាចិត្តខ្ពស់របស់មេដឹកនាំដើម្បីឲ្យបុគ្គលិកក្រោមបង្គាប់អនុវត្តតាម។

១.៥. អត្ថប្រយោជន៍នៃការពង្រឹងគុណភាពផលិតកម្ម

បន្ទាប់ពីបានធ្វើការបកស្រាយនូវទស្សនៈទាន និងវិធីសាស្រ្តទាំងបីខាងលើរួចមក យើងឃើញថាអត្ថន័យនៃទស្សនៈទាននីមួយៗពិតជាមានសារៈសំខាន់ណាស់ចំពោះសកម្មភាពអាជីវកម្មនានាមិនថាក្នុងសណ្ឋានជាផលិតកម្មឬក៏ជាក្រុមហ៊ុនអ្វីឡើយ។ ទំនាក់ទំនងរវាងទស្សនៈទានរបស់លោកDeming វិធីសាស្រ្តកៃហ្សិន និង5'S បានលេចឡើងនូវកត្តាជាច្រើនដែលជួយជំរុញគុណភាពផលិតកម្មរួមមានទាំងដំណាក់កាលបកស្រាយនីមួយៗ ដោយត្រូវបានតភ្ជាប់គ្នាពីមួយទៅមួយយ៉ាងប្រទាក់គ្នាថែមទៀត។ ខាងក្រោមនេះជាការសន្និដ្ឋាន និងលទ្ធផលសម្រេចមួយចំនួនចំពោះការពង្រឹងគុណភាពផលិតកម្ម៖

- **គុណភាពប្រសើរឡើង**

ជាមួយនឹងការប្រកាន់ភ្ជាប់រាល់ដំណាក់កាល និងអនុវត្តតាមគោលការណ៍ដែលបានកត់ត្រាទុកសម្រាប់បុគ្គលិកគ្រប់ជាន់ថ្នាក់នៅក្នុងអង្គភាព នោះដំណើរផលិតកម្មពីមួយដំណាក់កាលទៅមួយដំណាក់កាលនឹងប្រព្រឹត្តទៅយ៉ាងល្អិតល្អន់សម្រិតសម្រាំងជាទីបំផុត។ ទិន្នផល ឫសកម្មភាពទាំងឡាយនឹងទទួលបានមកវិញនូវការកើនឡើងគុណភាពជាបន្តបន្ទាប់។

- **បង្កើនប្រសិទ្ធិភាព និងផលិតភាព**

ការដកយកចេញនូវវត្ថុដែលមិនចាំបាច់ និងការបង្កើនប្រសិទ្ធិភាពនៅកន្លែងការងារតាមរយៈការរៀបចំឲ្យមានរបៀបរៀបរយ បានជួយអភិវឌ្ឍន៍ផលិតភាពឲ្យប្រសើរជាងមុនដោយការខ្ជះខ្ជាយពេលវេលាមានចំនួនតិចតួចបំផុត។ ជាមួយគ្នានេះផងដែរការតំហែទាំរាល់វត្ថុទាំងអស់នៅក្នុងអង្គភាពមានការប្រសើរឡើងជាហេតុនាំឲ្យ ការចំណាយទៅលើការខូតខាតឫបាត់បង់ត្រូវបានកាត់បន្ថយដូចគ្នា។

- **សុវត្ថិភាពប្រសើរឡើង**

សុវត្ថិភាពប្រសើរឡើង គឺជាអត្ថប្រយោជន៍មួយផ្សេងទៀតដោយបានមកពីបរិយាកាសកន្លែងធ្វើការស្អាត មានសណ្តាប់ធ្នាប់ របៀបរៀបរយ សុវត្ថិភាពដែលនាំឲ្យការគ្រប់គ្រង និងប្រើប្រាស់បានល្អទាំងឧបករណ៍សំភារៈទាំងឡាយ ក៏ដូចជាដំណើរការផលិតកម្មទាំងមូលផងដែរ។ ជាពិសេសនៅក្នុងអង្គភាពផលិតកម្ម ដែលអាចធ្វើឱ្យមានការកាត់បន្ថយយ៉ាងច្រើននូវចំនួនអ្នករបួសដែលរងគ្រោះថ្នាក់ជាយថាហេតុរួមមានដូចជាកម្មករជាដើម។

- **ការពេញចិត្តរបស់បុគ្គលិក**

ការបង្កើនការពេញចិត្តរបស់និយោជិតបានមកពី ការអនុញ្ញាតឱ្យកម្មករបានពិនិត្យមើលដំណើរការ និងប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងដើម្បីឱ្យពួកគេអាចមានឱកាសផ្តល់ជាយោបល់គំនិតរិះគន់ដើម្បីស្ថាបនា និងកែលម្អចំពោះអង្គភាព។ ការក្លាយជាអ្នកពាក់ព័ន្ធនឹងបន្ថែមនូវអារម្មណ៍នៃការពេញចិត្តរបស់និយោជិតទៅលើការងាររបស់ខ្លួនខណៈដែលបានជួយអភិវឌ្ឍអង្គភាពជាមួយនឹងគំនិតអនុវត្តន៍ថ្មីៗ។ ការសម្រេចបានការប្តេជ្ញាចិត្តរបស់បុគ្គលិកក៏ជាគោលដៅសំខាន់មួយដែរដោយសារតែកម្មករនិយោជិតមានការទទួលខុសត្រូវច្រើនលើការប្រើប្រាស់បរិក្ខារផ្សេងៗនៅកន្លែងការងារ។ ដូច្នេះបុគ្គលិកបានកម្លាំងកាយចិត្តក្នុងការចូលរួមជួយជំរុញដំណើរការផលិតកម្មយ៉ាងសកម្ម ក៏មានការចេះជួយសហការគ្នានាពេលជួបបញ្ហាផ្សេងៗផងដែរ។

ជំពូកទី២

ស្ថានភាពទូទៅរបស់សិប្បកម្មកាហ្វេ ខេត្តមណ្ឌលគិរី

ជំពូកទី២

ស្ថានភាពទូទៅរបស់សិប្បកម្មកាហ្វេ ចាយម៉ៅ មណ្ឌលគិរី

២.១. ប្រវត្តិសង្ខេបរបស់សិប្បកម្មកាហ្វេ ចាយម៉ៅ មណ្ឌលគិរី

ប្រទេសកម្ពុជាជាប្រទេសពឹងផ្អែកលើវិស័យកសិកម្ម យើងសង្កេតឃើញមានខេត្តមួយចំនួនធ្វើការដាំដុះដំណាំជាច្រើនប្រភេទ ដោយឡែកដំណាំកាហ្វេជាប្រភេទដំណាំមួយដែលមានខេត្តពីរនាភាគឦសាននៃប្រទេសតែប៉ុណ្ណោះដែលអាចដាំដុះបានល្អគឺខេត្តមណ្ឌលគិរី និងរតនៈគិរី។ មូលហេតុបណ្តាលមកពីដំណាំប្រភេទនេះលូតលាស់បានល្អតែនៅតាមតំបន់ភ្នំ ដែលមានអាកាសធាតុត្រជាក់ និងដីក្រហមតែប៉ុណ្ណោះ។ ដំណាំកសិឧស្សាហកម្មកាហ្វេនៅក្នុងខេត្តមណ្ឌលគិរីបានបើកទំព័រប្រវត្តិសាស្ត្រទាំងផ្នែកទីផ្សារ និងការដាំដុះស្របពេលដែលគុណភាពកាហ្វេនៅតំបន់ភូមិភាគឦសានត្រូវបានមហាជនទទួលស្គាល់ កោតសរសើរអំពីផលប្រយោជន៍ និងរសជាតិយ៉ាងឈ្ងុយឆ្ងាញ់។

ដោយឡែកលោកពូ ចាយ ម៉ៅ ជាម្ចាស់ចម្ការ និងសិប្បកម្មផលិតកាហ្វេមួយកន្លែងដែលបានមានកេរ្តិ៍ឈ្មោះល្បីម្នាក់នៅក្នុងខេត្តមណ្ឌលគិរី។ ទាក់ទងទៅនឹងប្រវត្តិសង្ខេបរបស់សិប្បកររូបនេះមានស្រុកកំណើតនៅខេត្តកំពង់ធំ រីឯការសិក្សារបស់គាត់បានបញ្ចប់ត្រឹមតែថ្នាក់មធ្យមសិក្សាទុតិយភូមិតែប៉ុណ្ណោះ។ បន្ទាប់មកលោកពូក៏បានផ្លាស់ប្តូរទីលំនៅពីស្រុកកំណើតរបស់ខ្លួនមកកាន់ខេត្តមណ្ឌលគិរី និងកសាងគ្រួសារមួយដោយប្រកបរបរធ្វើចម្ការកាហ្វេ និងដាំដំណាំភោគផលជាច្រើនមុខទៀតជាដំណាំបន្ទាប់បន្សំ។ ក្រៅពីនេះលោកពូក៏ដើរតួជាពាណិជ្ជករម្នាក់ ក្នុងការកែច្នៃដំណាំកាហ្វេឲ្យទៅជាផលិតផលសម្រេច និងស្វែងរកទីផ្សារដើម្បីលក់ផលិតផលរបស់ខ្លួនផងដែរ។ នៅក្នុងឆ្នាំ១៩៩៥ ការដាំដុះដំណាំកាហ្វេមិនទាន់មានភាពរីកចំរើននៅឡើយទេដោយសារតែលោកពូ ចាយ ម៉ៅ មិនទាន់មានបច្ចេកទេសដាំដុះគ្រប់គ្រាន់ ហើយផ្លូវថ្នល់មានភាពលំបាកក្នុងការធ្វើដំណើរ និងដឹកជញ្ជូន លើសពីនេះថែមទៀតការស្រាវជ្រាវចំណេះដឹងនៃការដាំដុះក៏ពិបាកដោយសារការចែកចាយ និងទទួលព័ត៌មានមានលក្ខណៈតូចចង្អៀត។ នៅជំនាន់នោះម្ចាស់ចម្ការ៥ទៅ៦នាក់ប៉ុណ្ណោះដែលមានចម្ការដាំដំណាំកាហ្វេ ស្របពេលដំណាំកាហ្វេពុំសូវមានទីផ្សារដោយក្នុង១គីឡូក្រាមតម្លៃតែ ០.៥ដុល្លាអាមេរិកប៉ុណ្ណោះបណ្តាលឲ្យម្ចាស់ចម្ការមួយចំនួនបោះបង់ការដាំដំណាំប្រភេទនេះ។ ប៉ុន្តែទោះជាមានឧបសគ្គយ៉ាងណាក៏ដោយលោកពូ ចាយ ម៉ៅ មិនបានបោះបង់ការដាំដំណាំកាហ្វេនោះទេ។ លុះដល់ឆ្នាំ២០០៨ តម្លៃកាហ្វេហាក់ចាប់ផ្តើមមានទីផ្សារឡើងវិញ លោកពូក៏ចាប់ផ្តើមបង្កើនការដាំដុះដំណាំកាហ្វេ និងបានបង្កើតសិប្បកម្មកែច្នៃកាហ្វេដោយខ្លួនឯង ប្រកបជាមួយនឹងឆន្ទៈដ៏មុះមុតដើម្បីព្យាយាមពង្រីកបន្ថែមទៀត។

ក្នុងឆ្នាំ២០១៧ និង២០១៨នេះលោកពូ ចាយ ម៉ៅ មានផ្ទៃដីដាំដុះដំណាំកាហ្វេសរុបជាង ១០ហិចតាជាមួយការគាំទ្រពីសំណាក់ភ្ញៀវជាតិយ៉ាងច្រើនសិប្បកម្មកាហ្វេ ចាយម៉ៅ មណ្ឌលគិរី បានមានឈ្មោះបោះសម្លេងក្នុងប្រទេស និងទទួលបានការពេញចិត្តដោយសារតែវត្ថុធាតុដើម របស់កាហ្វេបានមកពីដំណាំដាំដុះដោយផ្ទាល់នៅក្នុងទឹកដីខេត្តមណ្ឌលគិរី ជាដំណាំធម្មជាតិពិតៗ មិនមានលាយល្បាយផ្សេងៗ ឫសារធាតុគីមីក្នុងការកែច្នៃនាំឲ្យផលិតផលកាហ្វេផលិតបានប្រកប ទៅដោយរសជាតិឈ្ងុយឆ្ងាញ់ មានគុណភាព ស្តង់ដារ និងសុវត្ថិភាពក្នុងការទទួលទាន។

២.២. ទីតាំងភូមិសាស្ត្រ និងឡាកសញ្ញា (Logo)

ទីតាំងផលិតកាហ្វេ ចាយម៉ៅ មណ្ឌលគិរី និងកន្លែងចែកចាយចម្បង បន្ទាប់បន្សំជាច្រើន កន្លែងដែលមានអាស័យដ្ឋានខុសៗពីគ្នាក្នុងនោះរួមមានទីរួមខេត្តមណ្ឌលគិរីផ្ទាល់ រាជធានីភ្នំពេញ នៅតាមផ្សារទំនើបនានា និងព្រលានយន្តហោះអន្តរជាតិភ្នំពេញ។

ខាងក្រោមនេះជាការបង្ហាញពីអាស័យដ្ឋាន និងព័ត៌មានទំនាក់ទំនងលម្អិតជាមួយសិប្បកម្មះ

- **សិប្បកម្ម និងហាងកាហ្វេ**

កន្លែងផលិត និងចាយចែកធំស្ថិតនៅភូមិកណ្តាល ឃុំស្ពានមានជ័យ ក្រុងសែនមនោរម្យ ខេត្តមណ្ឌលគីរី មានចម្ងាយប្រហែលជា២គីឡូម៉ែត្រពីផ្សារសែនមនោរម្យ។

- **ឃ្លាំងស្តុកទុក**

ស្ថិតនៅផ្លូវបំបែកដាក់ដាំ ភូមិអូរស្ពាន ឃុំស្ពានមានជ័យ ស្រុកសែកមនោរម្យ ខេត្ត មណ្ឌលគិរី មានចម្ងាយប្រហែលជា១គីឡូម៉ែត្រពីផ្សារសែនមនោរម្យ។

- **ចម្ការដំណាំកាហ្វេ**

ដំណាំកាហ្វេ ចាយម៉ៅ មណ្ឌលគិរីមានទីតាំងនៅភូមិពូល្វង ឃុំរមនា ក្រុងសែនមនោរម្យ ខេត្តមណ្ឌលគីរី ចម្ងាយប្រហែលជា៥០០ម៉ែត្រពីសាលាបឋមសិក្សាពូល្វង។

- **កន្លែង និងវេបសាយចែកចាយនៅក្នុងរាជធានីភ្នំពេញ**

សិប្បកម្មកាហ្វេ ចាយម៉ៅ មណ្ឌលគីរីមានកន្លែងចែកចាយផលិតផលសម្រេចរបស់ខ្លួននៅ ក្នុង រាជធានីភ្នំពេញដែលមានទីតាំងនៅផ្ទះលេខ៥២B ផ្លូវលេខ១៥០ សង្កាត់ផ្សារដេប៉ូ១ ខណ្ឌ ទួលគោក រាជធានីភ្នំពេញ និងមានទីតាំងដាក់តាំងលក់ផលិតផលកាហ្វេគ្រប់ប្រភេទនៅតាម បណ្តាផ្សារទំនើបធំៗដូចជាះ

- ផ្សារទំនើបអ៊ីអនទី១ និង២ (Aeon Mall)
- ផ្សារម៉ាក្រូភ្នំពេញ (Macro Market Phnom Penh)

- ផ្សារទំនើបបាយ័ន (Bayon Market)
- ផ្សារអេផល (Apple Korean Mart)
- ផ្សារទំនើបស៊ុបភើស្ទ័រ (Super Store)
- ព្រលានយន្តហោះអន្តរជាតិភ្នំពេញ
- វេបសាយ WWW.PHARNET.COM
- វេបសាយ WWW.ANGKORSTORES.COM
- វេបសាយ WWW.NHAM24.COM។

លេខទូរស័ព្ទទំនាក់ទំនង៖ +៨៥៥ ១២ ៩៥៩ ១១០

+៨៥៥ ៩២ ១១១ ១៥០

សារអេឡិចត្រូនិចអ៊ីម៉ែល៖ tan_paris@yahoo.com

រូបភាពទី៥៖ ផ្លាកសញ្ញារបស់កាហ្វេចាយម៉ៅមណ្ឌលគិរី

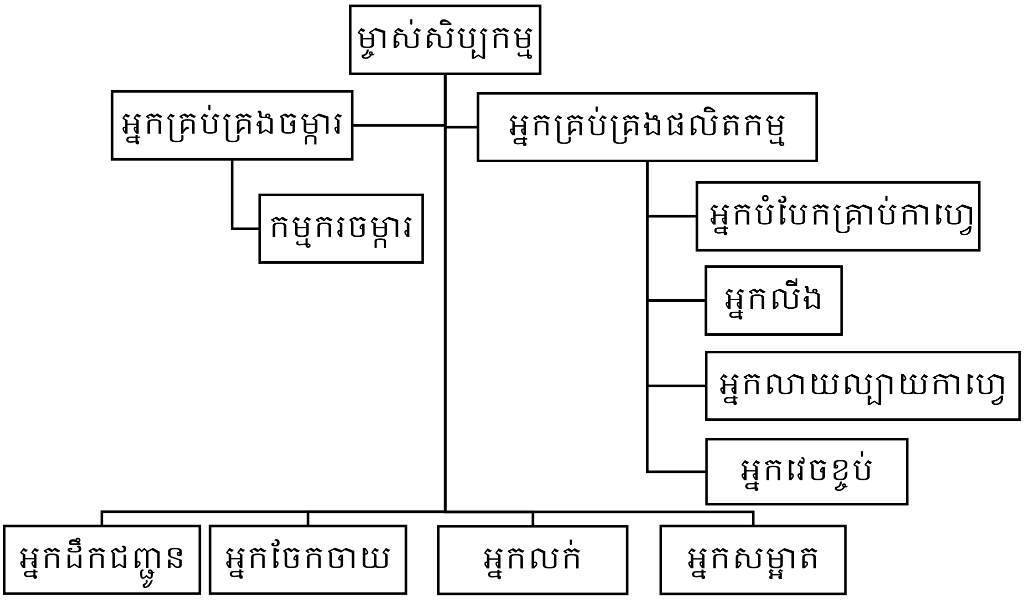
ផ្លាកសញ្ញានេះតំណាងឲ្យសិប្បកម្មកាហ្វេ ចាយម៉ៅ មណ្ឌលគិរីដែលមានផ្ទៃពណ៌ត្នោតប្រដូចទៅនឹងគ្រាប់កាហ្វេដែលលីងរួច។ អក្សរ CM មកពីពាក្យថា Chay Mao បញ្ជាក់ពីឈ្មោះរបស់សិប្បកម្ម និងម្ចាស់ ចំណែកឯពាក្យ Mondulkiri ជាឈ្មោះរបស់ខេត្តមណ្ឌលគិរីសរសេរក្នុងភាសាបរទេសដែលចង់បង្ហាញថាកាហ្វេនេះត្រូវបានដាំដុះ និងផលិតឡើងដោយផ្ទាល់ដៃរបស់កូនខ្មែរនៅខេត្តមណ្ឌលគិរី។

២.៣. រចនាសម្ព័ន្ធនៃការគ្រប់គ្រង

សិប្បកម្មកាហ្វេ ចាយម៉ៅ មណ្ឌលគិរីមានរចនាសម្ព័ន្ធបែងចែកតួនាទី ក៏ដូចជាការទទួលខុសត្រូវសម្រាប់បុគ្គលិក និងកម្មករនីមួយៗក្នុងការគ្រប់គ្រងសិប្បកម្មទាំងមូលឲ្យដំណើរការបាន

ល្អប្រសើរ។ រចនាសម្ព័ន្ធរបស់សិប្បកម្មចែកចេញជាបីផ្នែកធំៗ ដាច់ដោយឡែកពីគ្នាជាមួយនឹងមានកម្រិតនៃស្វ័យភាពគ្រប់គ្រងយ៉ាងច្បាស់លាស់រួមមាន៖ ម្ចាស់សិប្បកម្ម អ្នកគ្រប់គ្រងចម្ការ និងអ្នកគ្រប់គ្រងផលិតកម្ម។

រូបភាពទី៦៖ រចនាសម្ព័ន្ធគ្រប់គ្រងរបស់សិប្បកម្មកាហ្វេចាយម៉ៅមណ្ឌលគិរី



២.៤. ទស្សនៈវិស័យ និងបេសកកម្មរបស់សិប្បកម្មកាហ្វេ ចាយម៉ៅ មណ្ឌលគិរី

២.៤.១. ទស្សនៈវិស័យ

ទស្សនៈវិស័យយ៉ាងមុះមុតរបស់សិប្បកម្មមួយនេះ គឺចង់បង្ហាញឲ្យប្រជាជនខ្មែរបានឃើញ និងជឿជាក់ថាខ្មែរអាចធ្វើបាន កូនខ្មែរអាចដាំដុះដំណាំកាហ្វេ និងផលិតផលិតផលកាហ្វេសម្រេចដែលមានគុណភាពល្អ មិនចាញ់ផលិតផលប្រទេសផ្សេងនោះទេ។ មូលហេតុដែលញ៉ាំងឲ្យសិប្បកម្មមានទស្សនៈវិស័យបែបនេះ ក៏ដោយសារតែបានសង្កេតឃើញថានៅលើទីផ្សារប្រទេសកម្ពុជា ប្រជាជនខ្មែរភាគច្រើនឲ្យតម្លៃតែទៅលើផលិតផលបរទេសជាជាងផលិតផលជាតិរបស់ខ្លួន។ ដូច្នេះហើយទើបសិប្បកម្មចង់ផ្លាស់ប្តូរផ្នត់គំនិតទុតិដ្ឋិនិយមនេះដោយចាប់ផ្តើមមានគំនិតក្នុងការជួយលើកតម្កើន ព្រមទាំងចូលរួមគាំទ្រ និងឲ្យតម្លៃផលិតផលជាតិរបស់ខ្លួនដើម្បីជាកម្លាំងកាយចិត្តសម្រាប់ កសិករ ផលិតករ ពាណិជ្ជករ និងសិប្បកម្មទាំងអស់ក្នុងស្រុក។

២.៤.២. បេសកកម្ម

សិប្បកម្មកាហ្វេ ចាយម៉ៅ មណ្ឌលគិរីជាប្រភេទសិប្បកម្មធុនមធ្យមមួយនៅក្នុងប្រទេសកម្ពុជាដែលផលិតផលកាហ្វេសម្រេចជាមួយគុណភាព ស្តង់ដា និងរសជាតិសមស្រប ក៏ប៉ុន្តែផលិតផល

កាហ្វេមួយនេះនៅពុំទាន់ត្រៀមខ្លួនរួចចំពោះការនាំចេញទៅប្រទេសក្រៅនៅឡើយទេ ដោយហេតុការដាំដុះដំណាំនូវមានកម្រិត ដូចនេះការផ្គត់ផ្គង់ផលិតផលកាហ្វេធ្វើឡើងនៅក្នុងស្រុកតែប៉ុណ្ណោះ។ សម្រាប់បេសកកម្មនាពេលអនាគតសិប្បកម្មមានផែនការក្នុងការនាំចេញផលិតផលរបស់ខ្លួនទៅក្រៅប្រទេស និងសម្រិតសម្រាងផលិតផលរបស់ខ្លួនដើម្បីធ្វើការប្រកួតប្រជែងជាមួយដៃគូផ្គត់ផ្គង់កាហ្វេជាច្រើន។ ឈានដល់ការសម្រេចគោលដៅទាំងអស់នេះបាន សិប្បកម្មគ្រោងនឹងពង្រីកបន្ថែមផ្ទៃដីដាំដុះឲ្យកាន់តែធំ និងច្រើនជាងមុនទៀត។ មិនតែប៉ុណ្ណោះសិប្បកម្មក៏មានបំណងចង់បំផុសបំផុលប្រជាកសិករ នៅក្នុងខេត្តមណ្ឌលគិរីឲ្យដាំដំណាំកាហ្វេកាន់តែច្រើនថែមទៀត ព្រោះកាហ្វេអាចលូតលាស់បានល្អនៅក្នុងតំបន់មួយនេះដែលមានរយៈកម្ពស់ខ្ពស់ អាកាសធាតុត្រជាក់ និងជាប្រភេទដីក្រហម។ ចំពោះតំបន់ទំនាប់ដែលមានអាកាសធាតុក្តៅគឺមិនអាចដាំបានផលល្អនោះឡើយ។ បន្ទាប់ពីពង្រឹងការដាំដុះហើយ សិប្បកម្មនឹងដាក់ដើមទុនបន្ថែមសម្រាប់ទិញម៉ាស៊ីនកែច្នៃទំនើបៗ ដូចជាម៉ាស៊ីនបែងចែកគ្រាប់កាហ្វេ និងបំបែកគ្រាប់កាហ្វេដើម្បីឲ្យការកែច្នៃកាន់តែប្រសើរឡើង និងមានគុណភាពល្អប្រសើរថែមទៀតផងដែរ។

ជាការពិតណាស់សិប្បកម្មក៏មានគម្រោងនឹងស្នើសុំវិញ្ញាបនប័ត្រHACCP និងស្តង់ដាISO ដើម្បីបញ្ជាក់ទៅលើគុណភាពផលិតផលនៃកាហ្វេរបស់ខ្លួនមួយកម្រិតបន្ថែមទៀត ដែលសិប្បកម្មអាចមានឱកាសនាំយកផលិតផល ចេញទៅក្រៅប្រទេសបានតាមដែលបេសកកម្មរបស់ខ្លួនបានត្រៀមទុកនាពេលឆាប់ៗខាងមុខនេះ។

២.៥. សកម្មភាពទូទៅនៅក្នុងសិប្បកម្មកាហ្វេ ចាយម៉ៅ មណ្ឌលគិរី

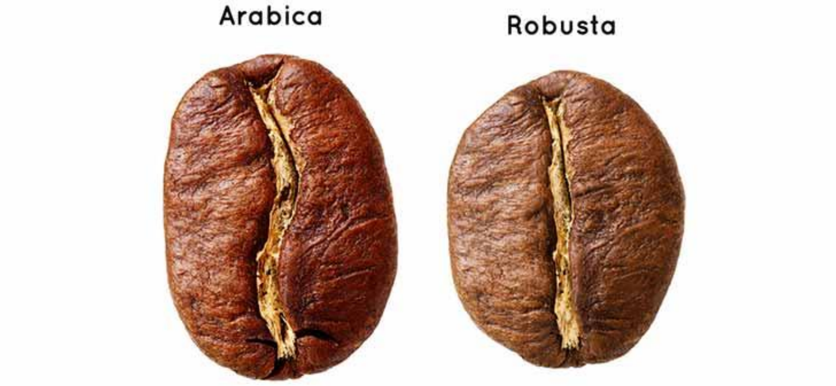
សិប្បកម្មកាហ្វេ ចាយមៅ មណ្ឌលគិរីមានចម្ការដំណាំកាហ្វេមួយកន្លែងដែលបានដាំដំណាំកាហ្វេរាប់រយដើមសម្រាប់ផ្គត់ផ្គង់សិប្បកម្មរបស់ខ្លួនទាំងមូល និងសម្រាប់ទីផ្សារ ហើយព្រមទាំងមានសិប្បកម្មកែច្នៃដោយខ្លួនឯងផ្ទាល់ថែមផងដែរ។ សិប្បកម្មនេះមានបទពិសោធន៍ក្នុងការផលិតផលិតផលកាហ្វេសម្រេចជាច្រើនឆ្នាំមកហើយ និងមានការគ្រប់គ្រងគុណភាពដំណើរការផលិតកម្មយ៉ាងច្បាស់លាស់ដែលជាហេតុនាំឲ្យមានអតិថិជនគាំទ្រជាច្រើននាក់ និងឈរឈ្មោះលើវិស័យសិប្បកម្មផលិតកាហ្វេនេះរហូតមកដល់បច្ចុប្បន្ន។

២.៥.១. ចម្ការកាហ្វេ

ម្ចាស់សិប្បកម្មលោកពូ ចាយ មៅ មានផ្ទៃដីចម្ការសរុបប្រមាណ ២០ហិចតាដែលដាំដុះដំណាំកាហ្វេជាង១០ហិចតា(សរុបប្រមាណ១០០០០ដើមកាហ្វេ) និងដំណាំហូបផ្លែបន្ទាប់បន្សំជាច្រើនមុខទៀតសម្រាប់លក់ដើម្បីបង្កើនប្រាក់ចំណូលបន្ថែម។ កាហ្វេ ចាយមៅ មណ្ឌលគិរីមាន

ផ្គត់ផ្គង់វត្ថុធាតុដើមកាហ្វេចំនួន២ប្រភេទគឺ Arabica និងRobusta។ កាហ្វេទាំងពីរនេះជាប្រភេទកាហ្វេដែលពេញនិយមជាងគេនៅក្នុងប្រទេសកម្ពុជា ហើយវាក៏មានភាពងាយស្រួលក្នុងការដាំដុះជាងពូជដទៃទៀត និងទទួលទិន្នផលបានល្អប្រសើចំពោះសណ្ឋានដីប្រទេសកម្ពុជាយើង ជាហេតុនាំឲ្យ លោកពូ ចាយ ម៉ៅ ធ្វើការសម្រេចចិត្តដាំនូវកាហ្វេទាំងពីរប្រភេទនេះ។

- **កាហ្វេ Arabica៖** កាហ្វេប្រភេទនេះត្រូវបានដាំដុះលើផ្ទៃដីប្រមាណជាងមួយហិចតាដែលជាធម្មតាវាមានកម្ពស់ប្រហែលជា១០ម៉ែត្រ ទម្រង់គ្រាប់រាងមូលទ្រវែងជាងប្រភេទRobusta ចំណែកឯរសជាតិរបស់វាវិញគឺល្វីង ជូរ និងចត់បន្តិច។
- **កាហ្វេ Robusta៖** ពូជកាហ្វេប្រភេទនេះមានការដាំដុះប្រមាណជា៩ហិចតាទៅលើផ្ទៃដីចម្ការសរុប កម្ពស់របស់វាគឺខ្ពស់ជាងប្រភេទArabicaបន្តិច និងមានទម្រង់គ្រាប់រាងមូលខ្លីចំពោះរសជាតិវិញគឺល្វីង ជូរ និងចត់ជាងArabica។



រូបភាពទី៧៖ គ្រាប់កាហ្វេ Arabica និងRobusta

ក្រឡេកមកមើលបរិមាណនៃការដាំដុះពូជកាហ្វេទាំងពីរប្រភេទនេះ យើងសង្កេតឃើញថាវាមានភាពខុសគ្នាយ៉ាងច្រើនដោយកាហ្វេRobusta មានផ្ទៃដីដាំច្រើនហិចតាជាងកាហ្វេArabica អាស្រ័យមកពីការពេញនិយមរបស់វាទាំងក្លិន និងរសជាតិពីសំណាក់ប្រជាជនខ្មែរ ដូច្នេះហើយទើបមានការដាំដុះប្រភេទRobusta ច្រើនជាងនៅក្នុងចម្ការដើម្បីផ្គត់ផ្គង់តាមតម្រូវការ និងចំណង់ចំណូលចិត្តរបស់អតិថិជន។

២.៥.២. ចង្វាក់ផលិតកម្មរបស់សិប្បកម្ម

ផលិតផលកាហ្វេសម្រេចរបស់សិប្បកម្មកាហ្វេ ចាយម៉ៅ មណ្ឌលគិរី ត្រូវបានផលិតឡើងយ៉ាងសម្រិតសម្រាំងតាំងពីការដាំដុះដំណាំកាហ្វេរហូតដល់ការកែច្នៃ និងវេចខ្ចប់ជាមួយនឹងកាលបរិច្ឆេទ សម្គាល់ពីសុពលភាពទទួលទានច្បាស់លាស់។ ដំណើរការនៃផលិតកម្មត្រូវបានចែកចេញ

ជាដំណាក់កាលដាច់ដោយឡែកៗពីគ្នា និងត្រូវប្រើប្រាស់ពេលវេលា ព្រមទាំងកម្លាំងពលកម្មក្នុងការចូលរួមចំណែកផលិតផលិតផលដើម្បីធានាឲ្យបាននូវគុណភាពខ្ពស់។

ចង្វាក់ផលិតកម្មរបស់សិប្បកម្មកាហ្វេ ចាយម៉ៅមណ្ឌលគិរី ត្រូវបានធ្វើឡើងតាមដំណាក់កាលដូចគំនូសបំព្រួញបង្ហាញខាងក្រោមៈ

វត្ថុធាតុដើម → ផ្នែកកិនបំបែកគ្រាប់ឆៅ → ផ្នែកលីង → ផ្នែកកិនជាម្សៅ → ផ្នែកវេចខ្ចប់

ក្រៅពីនេះសិប្បកម្មក៏មានការយកចិត្តទុកដាក់ ក្នុងការតាមដានត្រួតពិនិត្យទៅលើចំណុចផ្សេងៗទៀតផងដែរក្នុងនោះរួមមានបញ្ហាអនាម័យទាំងកន្លែងផលិត និងស្តុកទុក ការបែងចែកចំពោះវត្ថុធាតុដើមរបស់កាហ្វេ និងផលិតផលសម្រេចជាដើមជៀសវាងការខាតបង់ដោយប្រការណាមួយ។

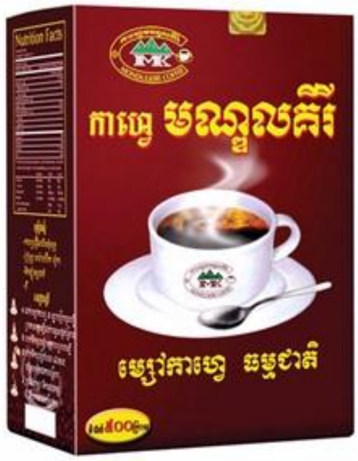
២.៦. ផលិតផល និងសេវាកម្ម

សិប្បកម្មកាហ្វេ ចាយម៉ៅ មណ្ឌលគិរីផ្គត់ផ្គង់កាហ្វេចំនួន២ប្រភេទគឺ ប្រភេទArabica និង Robusta ដែលចែកចេញជាពទម្រង់ជាមួយការវេចខ្ចប់ខុសៗគ្នាដូចជា លក្ខណៈម្សៅ(Coffee Powder) គ្រាប់(Coffee Bean) និងកញ្ចប់(Drip Coffee) ដើម្បីបំពេញតម្រូវការ និងចំណង់ចំណូលចិត្តរបស់អតិថិជន ព្រមទាំងសម្រាប់លក់នៅក្នុងទីផ្សារជាលក្ខណៈដុំ និងរាយថែមទៀតផង។

រូបភាពទី៨៖ ប្រភេទកាហ្វេលក្ខណៈជាម្សៅ(Coffee Powder)កញ្ចប់ចំណុះ៥០០ក្រាម

រូបភាពទី៩៖ ប្រភេទកាហ្វេលក្ខណៈជាគ្រាប់(Coffee Bean)កញ្ចប់ចំណុះ៥០០ក្រាម

រូបភាពទី១០៖ ប្រភេទកាហ្វេលក្ខណៈជាកញ្ចប់(Drip Coffee)កញ្ចប់ចំណុះ២៥០ក្រាម



រូបភាពទី១១៖ ប្រភេទកាហ្វេលក្ខណៈជាម្សៅ(Coffee Powder)ប្រអប់ចំណុះ២៥០ក្រាម

សិប្បកម្មកាហ្វេ ចាយមៅ មណ្ឌលគិរីក៏មានបំរើសេវាកម្មមួយចំនួនសម្រាប់អតិថិជនរួមមានដូចជា៖

- លក់ដុំ និងរាយ ម្សៅ និងគ្រាប់កាហ្វេធម្មជាតិសុទ្ធ
- មានឆុងកាហ្វេលក់នៅហាងផ្ទាល់ និងផ្តល់សេវាកម្មដល់ទីកន្លែង
- មានសេវាកម្មឆុងកាហ្វេ សម្រាប់ពិធីមង្គលការ ភ្ជាប់ពាក្យ បុណ្យ សិក្ខាសាលា និងកម្មវិធីផ្សេងៗទៀត។

ជំពូកទី៣
ការគ្រប់គ្រងគុណភាព
ផលិតកម្មរបស់សិប្បកម្ម
កាហ្វេ ចាយម៉ៅ មណ្ឌលគិរី

ជំពូកទី៣

ការគ្រប់គ្រងគុណភាពផលិតកម្មរបស់សិប្បកម្មកាហ្វេ ចាយម៉ៅ មណ្ឌលគិរី

៣.១. ការចាត់តាំងបុគ្គលិកក្នុងការគ្រប់គ្រងផលិតកម្ម

ការគ្រប់គ្រងគុណភាពចំពោះផលិតកម្ម ពិតជាមានសារៈសំខាន់ណាស់សម្រាប់សិប្បកម្មកាហ្វេ ចាយមៅ មណ្ឌលគិរីដោយលោកពូ ចាយ មៅ បានរិះរកគ្រប់យុទ្ធសាស្ត្រ និងបច្ចេកទេសក្នុងការផលិត និងដាំដុះដំណាំកាហ្វេ។ ដោយហេតុថាគុណភាពនៃផលិតកម្មកាហ្វេនេះមិនអាស្រ័យទៅលើម៉ាស៊ីននៅក្នុងរោងចក្រតែមួយមុខនោះទេ តែវាជាការចូលរួមពីប្រភពនៃវត្ថុធាតុដើម ចំណេះដឹងបុគ្គលិក និងប្រព័ន្ធនៃការគ្រប់គ្រងចាត់ចែងច្បាស់លាស់នៅក្នុងសិប្បកម្មផ្ទាល់ដែលតម្រូវឲ្យគោរព និងអនុវត្តតាមជាប្រចាំ។

ដូច្នេះហើយទើបលោកពូ ចាយ មៅបានបង្កើតការចាត់តាំង និងគ្រប់គ្រងផលិតកម្មទៅតាមផ្នែកនីមួយៗ។ យោងតាមរចនាសម្ព័ន្ធបុគ្គលិកនៃសិប្បកម្មបានបង្ហាញពីដំណាក់កាលនីមួយៗនៃការផលិតកាហ្វេដែលជំហានដំបូងគឺវត្ថុធាតុដើម បានមកពីការដាំដុះដំណាំដោយផ្ទាល់ និងមានដំណាក់កាលផលិតជាច្រើនទៀត ដោយតម្រូវឲ្យមានការចាត់តាំងបុគ្គលិកគ្រប់គ្រងច្បាស់លាស់ទៅតាមផ្នែក។ នៅចម្ការលោកពូ ចាយ មៅបានប្រើប្រាស់បុគ្គលិក ២នាក់ក្នុងការគ្រប់គ្រងលើដំណាំកាហ្វេជាមួយកម្មករចម្ការ៣នាក់តាំងពីការជ្រើសរើសដីរហូតដល់ការប្រមូលផល។ ចំណែកឯនៅក្នុងសិប្បកម្មវិញគាត់បានជ្រើសឲ្យបុគ្គលិក២នាក់ដូចគ្នា គ្រប់គ្រងលើផ្នែកផលិតកម្មរួមមានការសម្អាត ហាល កិនបំបែកគ្រាប់ឆៅ លីងគ្រាប់កាហ្វេ និងវិចខ្ចប់ដែលផ្នែកនីមួយៗមានកម្មករយ៉ាងតិចណាស់មួយនាក់ក្នុងការប្រតិបត្តិមុខងាររបស់ខ្លួន។ លើសពីនេះផងដែរលោកពូក៏បានចាត់តាំងអ្នកថែរក្សា និងសម្អាតចំនួនបីនាក់ក្នុងការថែរក្សាអនាម័យ និងថែទាំម៉ាស៊ីនផលិតកាហ្វេទាំងឡាយ។

៣.២. ការដាំដុះដំណាំកាហ្វេនៅក្នុងចម្ការ ចាយម៉ៅ

ជាទូទៅសិប្បកម្មកាហ្វេមួយ ដែលអាចផលិតផលិតផលសម្រេចរបស់ខ្លួនបានជោគជ័យ និងប្រកបដោយគុណភាពល្អថែមទៀតនោះ រមែងតែមានគន្លឹះសំខាន់ៗក្នុងការផលិតជាមិនខានដែលញ៉ាំងឲ្យអតិថិជនមានការជឿជាក់លើស្តង់ដាគុណភាព និងគាំទ្រផលិតផលរបស់សិប្បកម្មកាហ្វេនោះ។ ដោយឡែកសិប្បកម្មកាហ្វេ ចាយមៅ មណ្ឌលគិរីជាសិប្បកម្មផលិតកាហ្វេមួយដែលគេទទួលស្គាល់ដឹងលឺពីកេរ្តិ៍ឈ្មោះរបស់កាហ្វេមួយនេះជាមួយនឹងរសជាតិដ៏ឈ្ងុយឆ្ងាញ់ និងគុណភាពផងដែរដោយសារតែ សិប្បកម្មមានចម្ការដាំដុះដំណាំកាហ្វេខ្លួនឯងដែលជាវត្ថុធាតុដើម

យ៉ាងសំខាន់សម្រាប់ការផលិតកាហ្វេដើម្បីផ្គត់ផ្គង់លក់ទៅលើទីផ្សារ។ ចម្ការកាហ្វេ ចាយ មៅ បាន ដាំដុះដំណាំកាហ្វេបែបធម្មជាតិ ដោយមិនមានប្រើប្រាស់ជាតិគីមីដែលធ្វើឲ្យប៉ះពាល់ដល់សុខភាព អ្នកទទួលទានដោយម្ចាស់ចម្ការកាហ្វេលោកពូ ចាយ មៅ បានចុះត្រួតពិនិត្យលើបច្ចេកទេសដាំដុះ ដំណាំកាហ្វេដោយផ្ទាល់រួមជាមួយនឹង ការយកចិត្តទុកដាក់ពីសំណាក់បុគ្គលិកទាំងអស់តាំងពីការ ជ្រើសរើសទីតាំងដាំដុះរហូតដល់ការប្រមូលផលដើម្បីឲ្យទទួលបានទិន្នផលល្អប្រសើរជាទីគាប់ចិត្ត។

៣.២.១. ការជ្រើសរើសទីតាំង

ដីដាំដុះដំណាំកាហ្វេដែលផ្តល់នូវទិន្នផលបានល្អប្រកបដោយឱជារសល្អុយឆ្ងាញ់ គឺតម្រូវ ជាប្រភេទដីក្រហម និងលក្ខណៈជាដីស្រស់ទឹកនៅតាមជម្រាលជើងភ្នំ ក្បែរមោត់អូរ និងតំបន់ដែល មានប្រភពទឹកគ្រប់គ្រាន់ក្នុងការផ្គត់ផ្គង់ទើបនាំឲ្យដើមកាហ្វេលូតលាស់បានល្អ និងងាយស្រួលក្នុង ការថែទាំ។ តំបន់ដាំដំណាំកាហ្វេទាំងនោះតម្រូវឲ្យមានអាកាសធាតុត្រជាក់ចន្លោះពី១២អង្សាសេ ទៅ៣០អង្សាសេដែលកត្តាទាំងពីរនេះហើយទើបធ្វើឲ្យគ្រាប់កាហ្វេមានគុណភាពល្អ និងសមស្រប ទៅតាមស្តង់ដា។ តាមរូបភាពបង្ហាញខាងក្រោមបានឲ្យយើងឃើញថាលោក ចាយ មៅ ពិតជាបាន ជ្រើសរើសកន្លែងសម្រាប់ធ្វើជាចម្ការកាហ្វេរបស់ខ្លួនបានដ៏ល្អ និងសមស្របទៅតាមតម្រូវការនានា របស់ដំណាំកាហ្វេថែមទៀតផង។

៣.២.២.វិធីបណ្តុះកូនកាហ្វេ

ក្រោយពីបានស្វែងយល់ពីសារៈសំខាន់នៃតំបន់ ប្រភេទដី និងអាកាសធាតុដែលជាតម្រូវការ ចាំបាច់ក្នុងការដាំដុះដំណាំកាហ្វេរួចហើយ បន្ទាប់មកគឺការបណ្តុះកូនកាហ្វេហើយគេត្រូវយកគ្រាប់ កាហ្វេមកបណ្តុះជាមុនសិន ទើបយកទៅដាំតាមក្រោយ។ កម្មករដែលរស់នៅក្នុងចម្ការផ្ទាល់ជាអ្នក រៀបចម្ការបណ្តុះកូនកាហ្វេ ហើយពួកគាត់ក៏បានរៀបរាប់ប្រាប់ពីដំណាក់កាលនៃការបណ្តុះកូន កាហ្វេនេះយ៉ាងលម្អិតលម្អន់ដែលដំណាក់កាលដំបូងគេជ្រើសយកគ្រាប់កាហ្វេពូជល្អ ធំ និងរលូនៗ មកសាបជាថ្នាលដូចកូនស្លែ បន្ទាប់ពីសាបរួចបានរយៈពេលប្រហែលជាងពីរអាទិត្យ គ្រាប់កាហ្វេ នឹងប្រេះចេញជាត្រួយ។ ដំណាក់កាលបន្ទាប់គេត្រូវជ្រើសយកកូនកាហ្វេដែលមើលទៅរឹងមាំ និង មានការលូតលាស់ល្អ ទើបគេអាចចាប់យកវាទៅផ្សាំនៅក្នុងថង់ប្លាស្ទិកជាមួយល្បាយដីដែលបាន លាយរួចជាស្រេច។

នៅក្នុងល្បាយដីមួយថង់ៗត្រូវលាយដីកំប៉ុស៣០%ឲ្យរួច សិនចាប់ដកកូនកាហ្វេថ្មីៗ ចេញពីថ្នាល ហើយយកចង្អុលដៃចុចដីក្នុងថង់ជម្រៅប្រហែលមួយថ្នាំងដៃរួចកប់កូនកាហ្វេក្នុងដី និងស្រោចទឹកឲ្យសើមដីជាការស្រេច។ ឧទាហរណ៍ថាបើយើងដាក់ដី៧០% និងដីកំប៉ុសឬអាចម៍

គោ៣០% យើងត្រូវលាយច្របល់ល្បាយទាំងពីរនេះឲ្យសប់រួមទាំងការរោយថ្នាំកណ្ដៀររួចសិន មុននឹងច្រកទៅក្នុងកូនថង់ប្លាស្ទិក ទើបអាចដកយកកូនកាហ្វេដែលបានជ្រើសហើយមកបណ្ដុះបាន។

ការដកយកកូនកាហ្វេទៅបណ្ដុះត្រូវមើលឫសរបស់វាឲ្យបានច្បាស់លាស់ បើសិនកូនកាហ្វេណាមានបែកឫសពីរត្រូវកាត់ឫសមួយចេញ។ ពោលគឺកាត់ឫសមួយចេញទុកតែឫសមួយទៀតតែប៉ុណ្ណោះដើម្បីឲ្យដើមកាហ្វេមានការលូតលាស់ល្អ និងធានាបានពីជម្ងឺផ្សេងៗ។ ការដាំកូនកាហ្វេដែលមានឫសតែមួយនៅពេលទទួលផលនោះផ្លែរបស់វានឹងមានគ្រាប់ធំល្អ ហើយងាយស្រួលដល់ការថែទាំថែមទៀតផង តែបើកូនកាហ្វេមានឫសពីរនៅពេលយកវាទៅដាំ នោះវាហ្នឹងដុះធំឡើងល្អតែស្លឹកប៉ុណ្ណោះឯផ្លែរបស់វាវិញមិនសូវផ្ដល់ផលបានល្អ និងច្រើននោះទេ។

៣.២.៣. វិធីដាំកូនកាហ្វេ

កាហ្វេគឺជាដើមឈើដែលមានទំហំ និងកម្ពស់ប្រហាក់ប្រហែលនឹងដើមខ្នុរដែរហើយការដាំដាំណាំប្រភេទនេះមិនចាំបាច់ភ្ជួរដីនោះទេគឺគ្រាន់តែកាប់រណ្ដៅហើយដាក់ដាំតែម្ដង។ ក្នុងការដាក់ដាំ និងផ្សាំកូនកាហ្វេត្រូវរង់ចាំឲ្យកូនកាហ្វេមានអាយុយ៉ាងតិចចាប់ពី១៦ទៅ១៨ខែ កម្ពស់ប្រហែល ៦០ទៅ៧០សង់ទីម៉ែត្រ និងមានសន្លឹកពី៦ទៅ៨គូរ ។ កម្មករនៅក្នុងចម្ការបានដាក់កូនកាហ្វេត្រដាងឫសដើម្បីកុំឲ្យឫសរមូលលើគ្នា រួចលុបដីឲ្យជិតរណ្ដៅ ហើយបង្ហាប់ដីឲ្យណែនកុំឲ្យស្រុត និងមានកម្ពស់ខ្ពស់ជាងផ្ទៃដីប្រហែល២.៥សង់ទីម៉ែត្រដើម្បីកុំឲ្យទឹកដក់នៅពេលស្រោចទឹក។

ក្នុងការដាំដុះកម្មករបាន វាស់ក្រឡារណ្ដៅទុកគម្លាតពីគុម្ពមួយទៅមួយប្រវែង៣ម៉ែត្រទៅ ៣ម៉ែត្រកន្លះបួនជ្រុងស្មើៗគ្នា រួចគេជីករណ្ដៅជម្រៅពី៥តឹកទៅ៦តឹកសម្រាប់ការដាក់ជីថែទាំ និងទុករណ្ដៅឲ្យទំនេររយៈពេល៥-៧ថ្ងៃមុននឹងដាក់ដាំកូនកាហ្វេ។ មូលហេតុនៃការទុកគម្លាតឆ្ងាយពីគ្នានេះ ក៏ព្រោះតែនៅពេលដើមកាហ្វេធំឡើងនឹងមានកម្ពស់ខ្ពស់ និងដើមរបស់វាបែកមែកសាខាដូចនេះហើយបើសិនដាក់ដាំញឹកគ្នាពេកមែករបស់វាអាចនឹងចាក់គ្នា ហើយទទួលបានទិន្នផលពុំសូវល្អនោះទេ។ ការទុកចន្លោះបីម៉ែត្រនៃដើមកាហ្វេនីមួយៗនេះធ្វើឲ្យគេអាចដាំដើមកាហ្វេបានយ៉ាងហោចណាស់ប្រមាណ៩០០ទៅ១០០០ដើមក្នុងដីមួយហិចតា។

៣.២.៤. ការថែទាំដំណាំកាហ្វេ

កម្មករចម្ការបានធ្វើការយ៉ាងស្វាហាប់ក្នុងការមើលថែ និងការពារដើមកាហ្វេទាំងនោះពីការយាយីពីជម្ងឺដើម្បីឲ្យទទួលបាននូវទិន្នផលមួយដែលបានរំពឹងទុក។ នៅពេលយកកូនកាហ្វេដាក់ដាំក្នុងដីចម្ការរួចរាល់ហើយ រយៈពេលបីខែក្រោយមកកូនកាហ្វេវានឹងដុះខ្នែងចេញពីដើម និងមែក។ ខ្នែងដែលដុះចាំបាច់ត្រូវតែកាត់ចេញពីដើម និងមែករបស់វា ដើម្បីឲ្យដើមវាលូតលាស់បានល្អ។

បើសិនជាមិនកាត់ខ្នែងនោះចេញទេវាហ្នឹងស្រូបយកជីអស់ ដែលបណ្តាលឲ្យមែកនោះងាប់ ផ្លែមកមានគ្រាប់តូចមិនល្អ រួមទាំងបណ្តាលឲ្យមានខ្នែងដុះច្រើនថែមទៀតផង ក្នុងករណីនេះធ្វើឲ្យការថែទាំកាន់តែពិបាក។

ការកាត់ខ្នែងចេញពីដើម និងមែករបស់កាហ្វេក៏ត្រូវត្រួតពិនិត្យមើលពីលក្ខណៈជាក់ស្តែងរបស់ដើមរបស់វាផងដែរ បើសិនជាដើមមិនសូវសំបូរមែកនោះគេអាចទុកខ្នែងឲ្យដុះបែកមែកបាន។ ពេលខ្នែងលូតធំទៅអាចនឹងល្អជាងមែកចាស់ៗ។ ប្រសិនបើខ្នែងនោះដុះល្អជាងចាំបាច់ត្រូវតែកាត់មែកចាស់ៗចោល ហើយទុកឲ្យខ្នែងខ្ចីដុះបែកទៅជាមែកវិញ។ ក្រោយពីកាត់មែកចាស់ៗចេញហើយអ្នកត្រួតពិនិត្យនៅចម្ការ ធ្វើការដាក់ជីតាមគុម្ពកូនកាហ្វេនីមួយៗជារៀយៗបន្ថែមទៀតដើម្បីធានាឲ្យបាននូវគុណភាពល្អ។ ការដាំកូនកាហ្វេនៅតូចមិនសូវមានជម្ងឺនោះទេ តែនៅពេលដែលកាហ្វេចាប់ផ្តើមផ្លែផ្កាហុចផលបានវានឹងងាយកើតជម្ងឺបណ្តាលឲ្យងាប់ដើម ឬផ្លែមកមិនល្អជាដើម។

៣.២.៥. ការប្រើប្រាស់ជី

បើតាមការបញ្ជាក់ពីកម្មករនៅក្នុងចម្ការ កាហ្វេដែលមានរសជាតិឈ្ងុយឆ្ងាញ់ខ្លាំងត្រូវប្រើប្រាស់តែជីកំប៉ុស ឬជីអាចម៍គោសុទ្ធតែប៉ុណ្ណោះដោយដាក់តាមគុម្ពនីមួយៗឲ្យបានទៀងទាត់ ដោយក្នុងមួយគុម្ពត្រូវដាក់ជីកំប៉ុសពី២ ទៅ៣គីឡូក្រាមជាការប្រសើរ។ នៅពេលដែលកាហ្វេចាប់ផ្តើមហុចផលចេញផ្លែផ្កាភាគច្រើនមានសត្វ ឬមេរោគមកតាមយាយីនៅដើម និងស្លឹករបស់វាជាពុំខាន។ ទោះបីកម្មករចម្ការព្យាយាមប្រើតែជីធម្មជាតិក៏ដោយ ក៏មិនអាចចៀសផុតពីការប្រើថ្នាំបង្ការលាយបន្តិចបន្តួចនោះទេក្នុងការបង្ស៊ៀសពីបញ្ហាទាំងអស់នេះ។

តាមបទពិសោធន៍នៃការដាំដុះរបស់កម្មករបង្ហាញថា ថ្នាំបង្ការត្រូវប្រើជាចាំបាច់សម្រាប់ការពារ និងព្យាបាលជម្ងឺរួមមានការកម្ចាត់ផ្សិតនៅលើដើម សត្វក្រារោមផ្កា ឬផ្លែកាហ្វេ និងដង្កូវរុំស្លឹកជាដើម ប៉ុន្តែការប្រើប្រាស់ថ្នាំការពារនេះនឹងមិនប៉ះពាល់ដល់ផ្លែកាហ្វេ និងសុខភាពអ្នកទទួលទានកាហ្វេនោះទេ។ ការថែទាំដំណាំកាហ្វេចាំបាច់ត្រូវតែដើរបេះខ្នែងវាដុះចេញពីមែក និងដើម ហើយពួកគាត់បានស្រោចទឹកនៅរដូវប្រាំងយ៉ាងទៀងទាត់ ដោយក្នុងមួយគុម្ពត្រូវស្រោចទឹកឲ្យបានមួយអម្រែកក្នុងមួយថ្ងៃ។ តែបើនៅរដូវវស្សាវិញពួកគាត់មិនចាំបាច់ស្រោចទឹកក៏បាន ព្រោះតែអាកាសធាតុត្រជាក់ និងមានភ្លៀងធ្លាក់ច្រើន។ ក្នុងករណីប្រសិនបើដីស្ងួតកម្មករស្រោចទឹក៣ថ្ងៃម្តង ហើយថែមជីក្នុងមួយគុម្ពពីរបង្គីចំពោះជីកំប៉ុស និងប្រើជីអាចន៍គោរោយដាក់នឹងគុម្ពដើមកាហ្វេ។ បន្ថែមពីនេះកម្មករបានយកទឹកនោមធ្វើជាជីធម្មជាតិទៅចាក់តាម គុម្ពកាហ្វេព្រោះវាមាប្រយោជន៍ដល់ការលូតលាស់របស់ដើមកាហ្វេ។

៣.២.៦. ការរៀបចំប្រព័ន្ធធារាសាស្ត្រ

ការរៀបប្រព័ន្ធធារាសាស្ត្រក្នុងចម្ការពិតជាកត្តាសំខាន់ណាស់ ពីព្រោះតែដំណាំកាហ្វេត្រូវការទឹកជាចាំបាច់ក្នុងការលូតលាស់ ដើម្បីទទួលបានផលល្អនៅពេលដើមធំឡើង។ តាមរយៈការបង្ហាញរបស់កម្មករ ដើមកាហ្វេតូចៗត្រូវការទឹកចាប់ពី៣ទៅ៥លីត្រ ចំណែកឯដើមកាហ្វេធំវិញត្រូវការទឹកចាប់ពី៨ទៅ១៥លីត្រក្នុងមួយដើមជារៀងរាល់ថ្ងៃ។ នារដូវប្រាំងដើមកាហ្វេដែលខ្វះជាតិទឹកបណ្តាលឲ្យប៉ះពាល់ដល់ការលូតលាស់របស់ដើម និងផ្លែផ្ការបស់វាប្រសិនបើយើងមិនបានផ្គត់ផ្គង់ទឹកគ្រប់គ្រាន់។

នៅក្នុងចម្ការ ចាយម៉ៅ គេបានរៀបចំទុយយោទឹកជាជួរៗគ្រប់ចន្លោះដើមនីមួយៗប្រមាណជា៣០មែត្រដាក់បង្គោលទុយោស្រោចទឹកមួយ ដើម្បីធ្វើការស្រោចស្រង់ទៅលើដំណាំកាហ្វេទាំងអស់នោះ ដែលប្រភពទឹកចម្បងបានមកពីការបូមទឹកមកពីស្រះទឹកដ៏ធំមួយនៅក្នុងចម្ការផ្ទាល់។ លោកពូ ចាយ ម៉ៅបានបញ្ជាក់ថែមថាស្រះទឹកមួយនេះលោកបានធ្វើការជីកវាកំឡុងពេលដែលចាប់ផ្តើមធ្វើការដាំដំណាំកាហ្វេនេះតាំងពីដំបូងមក ដោយបានយល់ឃើញថាវាមិនត្រឹមតែជាកន្លែងផ្គត់ផ្គង់ទឹកប៉ុណ្ណោះទេ តែវាក៏ជាកន្លែងស្តុកទឹកដ៏សំខាន់មួយទៀតសម្រាប់ប្រើប្រាស់ថែមទៀតផងដែលជានិច្ចកាលនារដូវប្រាំងយើងធ្វើការបូមទឹកពីអណ្តូងទឹកតែប៉ុណ្ណោះ។

៣.៣. ការប្រមូលផលដំណាំកាហ្វេរបស់ចម្ការចាយម៉ៅ

បន្ទាប់ពីបានបកស្រាយទៅលើវិធីសាស្ត្រក្នុងការដាំដុះរួចមកជំហានបន្ទាប់គឺ ការប្រមូលផលដំណាំកាហ្វេដែលតម្រូវធ្វើឡើងជាដំណាក់កាលនីមួយៗយ៉ាងច្បាស់លាស់ និងក្រោមការត្រួតពិនិត្យលើគុណភាពគ្រាប់កាហ្វេតាំងពីពេលបេះរហូតដឹកជញ្ជូនដល់ សិប្បកម្មដើម្បីធ្វើការកែច្នៃ។ ការប្រមូលផលដំណាំកាហ្វេត្រូវធ្វើឡើងក្នុងមួយឆ្នាំមួយដងចន្លោះខែ១២រហូតដល់ខែ២។ តាមរយៈក្រាបដែលបានបង្ហាញនៅខាងក្រោមយើងសង្កេតឃើញថា ចម្ការកាហ្វេចាយម៉ៅបានធ្វើការពង្រីកទំហំនៃការដាំ និងទិន្នផលដែលទទួលបានពីការប្រមូលផលដំណាំកាហ្វេរបស់ខ្លួនមានការកើនឡើងជាលំដាប់នៅប្រាំឆ្នាំក្រោយនេះ។

តារាងទី១៖ បង្ហាញអំពីទិន្នន័យដាំដុះ និងផលិតកាហ្វេនៅក្នុងសិប្បកម្ម

	២០១៣	២០១៤	២០១៥	២០១៦	២០១៧
ទំហំផ្ទៃដីដាំដុះ	៦	៨	៩	១១	១២ (ហិចតា)
ទិន្នផលដំណាំកាហ្វេ	១៦	២១	២៤	២៩	៣១ (តោន)
ផលិតផលសម្រេច	២៥៦០	៣៣៦០	៣៨៤០	៤៦៤០	៤៩៦០ (គីឡូក្រាម)

៣.៣.១. របៀបនៃការប្រមូលផលដំណាំកាហ្វេ

បើតាមការបញ្ជាក់របស់អ្នកគ្រប់គ្រងចម្ការបានប្រាប់ថាបើសិនជា ការថែទាំដំណាំកាហ្វេ ជិតដល់វាអាចនឹងហុចផលក្នុងរយៈពេល៣ឆ្នាំ តែនៅឆ្នាំទី៤ទើបគេអាចចាប់ផ្ដើមប្រមូលផលបាន ពីដើមកាហ្វេទាំងនោះ។ បើការថែទាំដើមកាហ្វេបានល្អដោយស្រោចទឹក និងដាក់ជីបានគ្រប់គ្រាន់ ដើមកាហ្វេអាចនឹងផ្ដល់ផ្លែបានរហូតដល់ជាង១០ឆ្នាំ។

នៅពេលគ្រាប់កាហ្វេទុំវាមានពណ៌ក្រហមចាស់ ហើយកម្មករចាប់ផ្ដើមធ្វើការប្រមូលផល កាហ្វេបានតាមការពិនិត្យមើលឃើញថាតើវាទុំស្រុះគ្នាឬទេ បើមែកមួយនឹងទុំស្រុះគ្នាគេនឹងចាប់ ប្រលះគ្រាប់កាហ្វេទាំងអស់ ដើម្បីចៀសវាងការទុកចោលយូរដែលធ្វើឲ្យវាជ្រុះចោលបាត់បង់ បរិមាណទិន្នផលសរុប តែប្រសិនបើមានគ្រាប់ខ្លះមិនទាន់ទុំគេទុកមែកនោះប្រមូលផលលើកទី២។ របៀបនៃការបេះផ្លែកាហ្វេដោយដៃនេះ មុនដំបូងកម្មករចាប់ប្រលះមែកវាពីលើមកក្រោម ម្ដងមួយ មែកៗ ប៉ុន្តែគេមិនត្រូវចាប់ទាញវាខ្លាំងពេកនោះទេចៀសវាងការបាក់មែក រួចមកយកបាវមកត្រង នៅខាងក្រោមទៅតាមប្រភេទកាហ្វេនីមួយៗ។

នៅក្នុងចម្ការ ចាយមៅ គេបែងចែកបាវច្រកគ្រាប់កាហ្វេជា២ប្រភេទគឺបាវពណ៌ត្នោតសម្រាប់ ដាក់ពូជកាហ្វេRobusta និងបាវពណ៌បៃតងដាក់ពូជArabica។ ការបែងចែកបែបនេះធ្វើឲ្យមានភាព ងាយស្រួលដល់ការចាត់ថ្នាក់គ្រាប់កាហ្វេតាមប្រភេទ និងយកទៅហាលដោយមិនច្រលូកច្រលំគ្នា ដើម្បីជៀសវាងការបាត់បង់គុណភាពរបស់កាហ្វេ។

៣.៣.២. ការសម្អាត និងសម្ងួតគ្រាប់កាហ្វេ

កាហ្វេទុំដែលត្រូវបានប្រមូលផលបានត្រៀមរួចជាស្រេច ក្នុងការយកទៅផលិតនៅក្នុង សិប្បកម្មកាហ្វេ ចាយមៅ មណ្ឌលគិរីដោយអនុវត្តតាមដំណាក់កាលផលិតនីមួយៗយ៉ាងយកចិត្ត ទុកដាក់ពីសំណាក់បុគ្គលិក និងកម្មករ។ ការលាងសម្អាតគ្រាប់កាហ្វេនៅកម្មករបានចាក់ទឹកលាង វា ហើយដាក់ត្រាំក្នុងធុងរហូតទាល់តែចេញសារធាតុជ័រអស់ដោយប្រើប្រាស់ដៃលាងយ៉ាងយកចិត្ត ទុកដាក់ ហើយលាងសម្អាតយ៉ាងតិចឲ្យបាន២ដងជាមួយទឹកស្អាតទើបគេអាចកំណត់បានថា គ្រាប់កាហ្វេស្អាតល្អ។ គ្រាប់កាហ្វេណាអណ្ដែតនៅគ្រប់ដំណាក់កាលនៃការលាងសម្អាត គេត្រូវ ស្រង់ចោលជាដាច់ខាតដោយសារតែវាមិនមានសាច់ហាប់ណែនល្អ និងអាចស្អុយជាដើម។

គ្រាប់កាហ្វេត្រូវបានកម្មករយកទៅហាលសម្ងួត នៅក្រោមដំបូលសំណាញ់មានចន្លោះបើក ខ្យល់ឲ្យចូលបានហើយត្រូវតែជាកន្លែងស្ងួត និងមិនមានកម្ដៅព្រះអាទិត្យជះមកដោយផ្ទាល់នោះទេ។ បន្ទាប់ពីគ្រាប់កាហ្វេសកសំបកខាងក្រៅ នឹងស្ងួតពី60ទៅ80ភាគរយហើយ គេនឹងប្រមូលដាក់ចូល

បារវិញទៅតាមប្រភេទពូជនីមួយៗ និងយកចូលទៅទុកក្នុងស្តុកកាហ្វេស្ងួត។ បើតាមការកំណត់របស់សិប្បកម្មកាហ្វេស្ងួតល្អ ត្រូវថ្លឹងគ្រាប់កាហ្វេមុននឹងក្រោយពេលហាលដើម្បីធានាថាវាស្ងួតនៅផ្នែកខាងក្រៅ ឬអាចក៏ខាំគ្រាប់កាហ្វេនៅដើម្បីបញ្ជាក់ថាមិនមានសំណើមនៅផ្នែកខាងក្នុង។

ម៉្យាងវិញទៀតក្រៅពីការហាលនៅក្រោមសំណាញ់ កម្មករក៏មានវិធីម៉្យាងទៀតសម្រាប់សម្ងួតគឺការយកគ្រាប់កាហ្វេទៅហាលនៅក្រោមកម្ដៅថ្ងៃដោយផ្ទាល់ ដែលត្រូវចំណាយពេលពី២ទៅ៣អាទិត្យ អាស្រ័យទៅលើអាកាសធាតុដើម្បីឲ្យកាហ្វេស្ងួតល្អមិនដុះផ្សិត និងងាយស្រួលយកទៅកិនបំបែកសំបក។ តាមរយៈបទពិសោធន៍របស់កម្មករហាលបានបញ្ជាក់ថាប្រសិនបើកាហ្វេដែលហាលនោះត្រូវទឹកភ្លៀងវានឹងមិនបាត់បង់ ឬខូចខាតអ្វីនោះទេគ្រាន់តែការសម្ងួតគ្រាប់កាហ្វេត្រូវប្រើរយៈពេលយូរតែប៉ុណ្ណោះ។ ក្រោយពីបានហាលស្ងួតរួចហើយគេកើបវាយកទៅដាក់តាមប្រភេទបារនៃពូជកាហ្វេនីមួយៗ និងយកទៅស្តុកទុកក្នុងឃ្លាំងកាហ្វេជាការរួចរាល់។

៣.៣.៣. ការកិនបំបែកគ្រាប់កាហ្វេនៅ

បន្ទាប់ពីបានលាងសម្អាត និងហាលសម្ងួតរួចមកគ្រាប់កាហ្វេនៅទាំងអស់នោះកម្មករបានយកវាទៅកិនបំបែកសំបកបន្ថែមទៀត មុននឹងយកទៅកែច្នៃជាផលិតផលសម្រេច។ ការធ្វើឡើងនេះតម្រូវឲ្យមាន ការត្រួតពិនិត្យទៅលើគុណភាពរបស់គ្រាប់កាហ្វេនៅម្តងទៀតដើម្បីជ្រើសចេញនូវគ្រាប់កាហ្វេដែលខូច ស្អុយ ឬមិនពេញលក្ខណៈជាដើមដោយក្រុមកម្មករដែលនៅសិប្បកម្មផ្ទាល់យកបារគ្រាប់កាហ្វេនៅតាមប្រភេទនីមួយៗមកចាក់ ហើយធ្វើការត្រួតពិនិត្យមើល។

ដំណាក់កាលបន្ទាប់គ្រាប់កាហ្វេដែលបានចម្រាញ់រួច ត្រូវបានគេធ្វើការបែងចែកសារជាថ្មីក្នុងមាត្រដ្ឋានទំហំនៃគ្រាប់ដើម្បីងាយស្រួលបែងចែកនៅពេលកែច្នៃរួច ដោយគ្រាប់កាហ្វេដែលមានទំហំធំ មូលល្អជាងគ្រាប់តូចនឹងយកទៅផលិតជាផលិតផលសម្រេចប្រភេទគ្រាប់ដែលធំ និងមានតម្លៃលើសគ្រាប់តូចបន្តិច។ ប៉ុន្តែបើតាមការបញ្ជាក់ពីលោក ចាយ មៅបានឲ្យដឹងថាទោះទំហំខុសគ្នាក្តីតែគុណភាព និងរសជាតិស្ទើរតែដូចគ្នាទាំងស្រុង។ គ្រាប់កាហ្វេនៅទាំងនោះនឹងយកទៅកិនបំបែកសំបកក្រៅចេញដោយប្រើប្រាស់ម៉ាស៊ីននៅក្នុងរោងចក្រផ្ទាល់ ដោយកំឡុងពេលកិនបំបែកគ្រាប់កាហ្វេនេះម៉ាស៊ីនបានធ្វើការបែងចែកដោយឡែកពីគ្នារវាងសាច់គ្រាប់កាហ្វេ និងសំបកកាហ្វេ។ សាច់គ្រាប់កាហ្វេត្រូវបានច្រកចូលទៅក្នុងបាវវិញនៅពេលរួចរាល់ និងយកទៅស្តុកទុកនៅឃ្លាំងវិញសម្រាប់ការយកទៅការកែច្នៃបន្ថែមទៀត ចំណែកឯសំបកកាហ្វេនឹងមិនបោះចោលទៅណាទេ គឺគេយកវាទៅចាក់នៅគុម្ពដើមកាហ្វេនីមួយៗធ្វើជាជី ដែលកម្មករបានប្រាប់ថាវាមានផលប្រយោជន៍ក្នុងការផ្តល់ជីវជាតិដល់ដើមកាហ្វេ។

៣.៣.៤. ការស្តុកទុកគ្រាប់កាហ្វេ

សិប្បកម្មកាហ្វេ ចាយ ម៉ៅ មណ្ឌលគិរីផ្តោតសំខាន់ទៅលើគុណភាពជាចម្បងដែលតម្រូវឲ្យសិប្បកម្មត្រូវយកចិត្តទុកដាក់ជាមួយនឹងការគ្រប់គ្រង ចាត់ចែង ចំពោះឃ្លាំងរក្សាទុកកាហ្វេឲ្យមានសណ្តាប់ធ្នាប់ប្រកបដោយអនាម័យស្អាតដែល វាអាចលើកកម្ពស់គុណភាពកាហ្វេបានមួយកម្រិតថែមទៀតផងដែរ។ បុគ្គលដែលពាក់ព័ន្ធនៅក្នុងសិប្បកម្មទាំងអស់បានអនុវត្តតាមគោលការណ៍វិធីសាស្ត្រក្នុងការថែទាំ និងស្តុកទុកកាហ្វេដាក់នៅកន្លែងត្រឹមត្រូវដែលធ្វើឲ្យកាហ្វេមានគុណភាពកាន់តែប្រសើរឡើង។

ការគ្រប់គ្រងលក្ខណៈអាជីបប្ញងកទេសចំពោះការស្តុកទុក គឺជាគន្លឹះដ៏សំខាន់សម្រាប់រក្សាគុណភាពរបស់កាហ្វេនៅក្នុងសិប្បកម្មព្រោះប្រសិនជាគ្មានការកំណត់ជា គោលការណ៍លក្ខណៈស្តង់ដាមួយទេ វាអាចនឹងបណ្តាលឲ្យគុណភាពកាហ្វេធ្លាក់ចុះ។ គ្រាប់កាហ្វេទាំងអស់នៅក្នុងដំណាក់កាលនីមួយៗត្រូវតែច្រកក្នុងបាវឲ្យបានត្រឹមត្រូវ ព្រមទាំងរក្សាទុកក្នុងឃ្លាំងដែលមានសីតុណ្ហភាពពី២០ទៅ៣៥អង្សាសេតែប៉ុណ្ណោះដើម្បីរក្សាគុណភាពកាហ្វេ។ ការរៀបចំបាវកាហ្វេដោយតំរៀបជាជួរៗ និងទៅតាមប្រភេទនៃពូជកាហ្វេនីមួយៗជាកត្តាសំខាន់ណាស់ក្នុងការគ្រប់គ្រងឃ្លាំងស្តុកទុកព្រោះការធ្វើ ដូច្នេះអាចឲ្យកម្មករដឹងថាបាវកាហ្វេណាផ្ទុកប្រភេទពូជអ្វីកាហ្វេប្រភេទណាដែលត្រូវយកទៅកែច្នៃបន្ថែមទៀត ហើយកាហ្វេប្រភេទណាមានចំនួនច្រើនលើសការកំណត់ពីតម្រូវការ និងចាត់ចែងយកគ្រាប់កាហ្វេទៅកែច្នៃបានទាន់ពេលវេលាមិនស្តុកទុកចោលយូរនាំឲ្យបាត់បង់គុណភាព និងរសជាតិរបស់វា។ គ្រាប់កាហ្វេរបស់សិប្បកម្មកាហ្វេចាយម៉ៅ មណ្ឌលគិរីត្រូវបានរក្សាទុក និងគ្រប់គ្រងបានយ៉ាងល្អត្រៀមសម្រាប់ការផលិតកែច្នៃ និងផ្គត់ផ្គង់ជូនអតិថិជនគ្រប់ពេលវេលា។

៣.៤. ដំណើរការនៃការកែច្នៃកាហ្វេនៅក្នុងសិប្បកម្មកាហ្វេ ចាយម៉ៅ មណ្ឌលគិរី

គ្រប់ដំណាក់កាល និងផ្នែកផលិតនីមួយៗរបស់ផលិតកម្មកាហ្វេមានការយកចិត្តទុកដាក់យ៉ាងខ្លាំងពីសំណាក់ម្ចាស់សិប្បកម្ម ព្រោះវាជាកត្តាចម្បងដែលធ្វើឲ្យសិប្បកម្មអាចឈានទៅរកដំណើរការផលិតកម្មមួយដែលមានស្តង់ដា និងគុណភាពបាន។ ការគ្រប់គ្រងគុណភាពផលិតកម្មនៅសិប្បកម្មកាហ្វេ ចាយម៉ៅ មណ្ឌលគិរីមានការត្រួតពិនិត្យ និងគ្រប់គ្រងយ៉ាងម៉ត់ចត់ដោយគោរពទៅតាមគោលការណ៍ដែលបានកំណត់របស់ សិប្បកម្មតាំងពីដំណាល់កាលនៃការលីងគ្រាប់រហូតដល់ការវេចខ្ចប់ដើម្បីទទួលបាននូវផលិតផលសម្រេចដ៏ល្អទាំងគុណភាព និងរសជាតិ។ ក្រៅពីនេះកត្តាអនាម័យក៏ចូលរួមជំរុញកត្តាផលិតកម្មមួយផ្នែកផងដែរ ព្រោះបើសិនជាសិប្បកម្ម

មួយដែលមិនមានអនាម័យ នោះនាំឲ្យគេអាចវាយតម្លៃបានថាផលិតផលសម្រេចដែលផលិតបាន នោះជាផលិតផលដែលគ្មានគុណភាព និងស្តង់ដាគ្រប់គ្រងក្នុងការឈរឈ្មោះលើទីផ្សារថែមទៀតផង។ លោកពូ ចាយ មៅក៏បានបញ្ជាក់ប្រាប់ផងដែរថាលោកបានធ្វើការចុះកម្មសិក្សាទៅកាន់ប្រទេសថៃ វៀតណាម ឡាវ និងកូរ៉េផងដែរក្នុងគោលបំណងស្វែងយល់បន្ថែមពីបច្ចេកទេសថ្មីៗក្នុងការផលិតផលិតផលកាហ្វេឲ្យមានគុណភាពល្អប្រសើរថែមទៀត។

៣.៤.១. ការលីងគ្រាប់កាហ្វេ

អ្នកជំនាញលីងគ្រាប់កាហ្វេ ត្រូវបានបណ្តុះបណ្តាលបច្ចេកទេសនៃការលាយគ្រាប់កាហ្វេ និងលីងគ្រាប់កាហ្វេទៅតាមកម្រិតភាគរយនៃប្រភេទកាហ្វេនីមួយៗ ដែលផ្តល់លទ្ធផលល្បាយកាហ្វេមួយដ៏ល្អប្រសើរបំផុត។ ក្នុងពេលដំណើរការលីងគ្រាប់កាហ្វេ គ្រាប់កាហ្វេដែលបានសម្ងួត និងកិនបំបែកហើយគេធ្វើការលីងក្នុងរយៈពេលពី១៥ទៅ១៨នាទី ហើយវានឹងប្រែពណ៌ពីពណ៌ត្នោតស្រាលទៅជាពណ៌ត្នោតចាស់ ប្រែរូបរាងជាបន្តបន្ទាប់ដោយសារបាត់បង់សំណើម និងទំហំទ្វេដង។ បន្ទាប់ពីការលីងគ្រាប់កាហ្វេរួចភ្លាម ផ្ទៃខាងក្រៅរបស់គ្រាប់កាហ្វេនឹងមានស្រទាប់ប្រេងមួយដែលមានក្លិនភាយចេញមកជាមួយសារធាតុតូចល្អិតៗ។ ជំនាញ និងបទពិសោធន៍របស់អ្នកជំនាញលីងគ្រាប់កាហ្វេរបស់សិប្បកម្មកាហ្វេ ចាយមៅ មណ្ឌលគិរីបានគ្រប់គ្រងរាល់ដំណើរការនៃការលីងគ្រាប់កាហ្វេនេះ ហើយធានាបាននូវរសជាតិដ៏ឈ្ងុយឆ្ងាញ់របស់កាហ្វេ។ លើសពីនេះផងដែរលោកពូ ចាយ មៅក៏បានបង្ហាញរបៀបនៃម៉ាស៊ីនលីងគ្រាប់កាហ្វេដែលមានលក្ខណៈទំនើបនេះថាតើវាដំណើរការយ៉ាងដូចម្តេចចំពោះជំហាននីមួយៗនៃ ការលីងគ្រាប់កាហ្វេឲ្យមានគុណភាពល្អ។

៣.៤.២. ការកិនគ្រាប់កាហ្វេ

ដើម្បីទទួលបានម្សៅកាហ្វេល្អប្រកបទៅដោយគុណភាពស្តង់ដាគ្រប់គ្រាន់ សិប្បកម្មបានប្រើបច្ចេកទេសកិនគ្រាប់កាហ្វេជាម្សៅបានយ៉ាងម៉ត់ល្អ (ម្សៅកាហ្វេដែលបានបំបែកមិនកកដុំៗ) ដោយប្រើប្រាស់ម៉ាស៊ីនកិនគ្រាប់កាហ្វេទំនើប។ ដូច្នេះម្សៅកាហ្វេអាចញែកសប់ដែលជាគន្លឹះក្នុងការទាញយករសជាតិពិតនៃគ្រាប់កាហ្វេ និងរឹតតែធ្វើឲ្យកាហ្វេដែលយកទៅឆុងមានរសជាតិឆ្ងាញ់។

៣.៤.៣. ការវេចខ្ចប់

ជាការពិតណាស់គុណភាពផលិតផល គឺជារឿងដែលចាំបាច់សម្រាប់អតិថិជនម្នាក់ៗគិតពិចារណាក្នុងការជ្រើសរើសផលិតផលណាមួយសម្រាប់យកមកទទួលទាន ប៉ុន្តែបន្ថែមពីលើនេះការវេចខ្ចប់ផលិតផលក៏ជាកត្តាសំខាន់មួយទៀតផង ដែលម្ចាស់សិប្បកម្មមិនដែលមើលរំលងឡើយ។ លោកពូ ចាយ មៅបានបញ្ជាក់ថាការវេចខ្ចប់បង្ហាញពីអត្តសញ្ញាណ និងស្តង់ដារបស់ផលិតផល

ហើយវាក៏មានឥទ្ធិពលផ្ទាល់ទៅលើ ការជ្រើសរើសផលិតផលចំពោះសំណាក់អតិថិជនរបស់គាត់ តាមរយៈភាពលេចធ្លោ និងភាពទាក់ទាញក្នុងការរចនាសំបក និងកញ្ចប់របស់ផលិតផលនីមួយៗ ផងដែរ។

ក្នុងការវេចខ្ចប់របស់សិប្បកម្មមិនបានប្រើប្រាស់សំភារៈដែលប៉ះពាល់ដល់គុណភាពកាហ្វេឡើយដោយដំណាក់កាលនៃការវេចខ្ចប់នៅក្នុងសិប្បកម្មកាហ្វេ ចាយម៉ៅ មណ្ឌលគិរីត្រូវបានត្រួតពិនិត្យទៅលើកត្តាសំខាន់មួយចំនួនរួមមាន៖

- ការវេចខ្ចប់ធានាឲ្យបាននូវអនាម័យ និងកាលបរិច្ឆេទច្បាស់លាស់ដែលបញ្ជាក់ពីថ្ងៃផលិត និងថ្ងៃផុតកំណត់របស់ផលិតផលនីមួយៗ
- សិប្បកម្មបានបង្ហាញបញ្ជាក់ជាភាសាខ្មែរ និងអក្សរឡាតាំងលើផលិតផល ទំនិញ និងសេវាកម្មរបស់ខ្លួនអំពីធាតុផ្សំ វិធីប្រើប្រាស់ផ្សេងៗ
- ការវេចខ្ចប់ធ្វើឡើងដោយគិតគូរពីបរិស្ថាន ដោយពិចារណាទៅដល់ប្រភេទសំបកវេចខ្ចប់ និងធ្វើការសន្សំសំចៃកញ្ចប់ផ្លាស្ទិច
- ការប្រើប្រាស់ម៉ាស៊ីនស្វ័យប្រវត្តិសម្រាប់វេចខ្ចប់ផលិតផល រួមមានការវេចខ្ចប់ជាទម្រង់ប្រអប់ កញ្ចប់ ក្រដាសទៅតាមចំណុះនីមួយៗដែលបានកំណត់ទុក។

បន្ទាប់ពីបានយល់ពីកត្តាសំខាន់ៗនៃការវេចខ្ចប់របស់សិប្បកម្មរួច ផលិតផលសម្រេចទាំងអស់នឹងត្រូវបានមានការរៀបចំទុកដាក់ទៅតាមប្រភេទ និងទំហំកញ្ចប់ដោយឡែកៗនៅក្នុងកេសរួចផ្ទុកនៅក្នុងឃ្លាំងផ្ទុកផលិតផលសម្រេចដែលមានអនាម័យ និងមិនត្រូវពន្លឺថ្ងៃដែលជាកត្តាធ្វើឲ្យកាហ្វេខូចគុណភាពមុនពេលធ្វើការផ្គត់ផ្គង់ទៅលើទីផ្សារ និងតម្រូវការអតិថិជន។

៣.៥. ការថែទាំម៉ាស៊ីន បរិក្ខារ និងអនាម័យនៅក្នុងសិប្បកម្មកាហ្វេ ចាយម៉ៅ មណ្ឌលគិរី

ការថែទាំសម្រាប់ម៉ាស៊ីន និងសំភារៈនៅក្នុងសិប្បកម្មកាហ្វេ ចាយម៉ៅ មណ្ឌលគិរីជាកត្តាដែលគួរតែយកចិត្តទុកដាក់ជាទីបំផុតពីព្រោះការថែរក្សាបានល្អនាំឲ្យថយចុះនូវការខូចខាត និងអាចស្វែងរកបញ្ហាដោយងាយសម្រាប់ធ្វើការដោះស្រាយ ខណៈពេលដែលបញ្ហានៅតូចនៅឡើយ ហើយការជួសជុលវិញក៏មានភាពងាយស្រួល ដោយមិនត្រូវចំណាយថវិកាច្រើន និងមិនខាតបង់ពេលវេលា ឬអាក់ខានក្នុងការផលិតនៅក្នុងផលិតកម្មយូរ។ អនាម័យជាកត្តាចាំបាច់ដែលសិប្បកម្មមិនដែលមើលរំលង និងមានការយកចិត្តទុកដាក់ធ្វើការត្រួតពិនិត្យ និងសម្អាតជាប់ជានិច្ច។

ជំហ៊ានទាំង៤នៃការថែទាំដែលសិប្បកម្មកាហ្វេ ចាយម៉ៅ មណ្ឌលគិរីបានអនុវត្តន៍ជាប្រចាំមានដូចតទៅ៖

- **ជំហ៊ានទី១ ការជួសជុល**: សិប្បកម្មបានជួលជាងដែលមានជំនាញមកជួសជុលម៉ាស៊ីន និងបណ្តុះបណ្តាលដល់កម្មករនៅក្នុងសិប្បកម្មនូវជំនាញជុសជុលបន្ថែមទៀត ដើម្បីធ្វើនៅពេលម៉ាស៊ីនមានបញ្ហាបន្តិចបន្តួច។
- **ជំហ៊ានទី២ ការត្រួតពិនិត្យ**: សិប្បកម្មមានកម្មករជំនាញខាងត្រួតពិនិត្យម៉ាស៊ីននីមួយៗជាប្រចាំយ៉ាងយកចិត្តទុកដាក់ដើម្បីធានាថាម៉ាស៊ីនដំណើរការបានល្អ មិនមានភាពរអាក់រអួលដែលបណ្តាលឲ្យឈានទៅរកការខូតខាតនានា។
- **ជំហ៊ានទី៣ ថែរក្សា**: កម្មករនៅក្នុងសិប្បកម្មតែងតែចំណាយពេលថែរក្សាម៉ាស៊ីន សំភារៈគ្រប់ប្រភេទដែលសកម្មភាពថែរក្សាទាំងនោះរួមមានការសម្អាត ពិនិត្យប្រេង ត្រួតពិនិត្យប្តូរគ្រឿងបន្លាស់ថ្មីៗ។ ចំណែកឯរយៈពេលនៃការផ្លាស់ប្តូរគ្រឿងបន្លាស់ និងឧបករណ៍ចាស់ៗនៅក្នុងសិប្បកម្ម គឺកំណត់តាមបទពិសោធន៍ដែលធ្លាប់ផ្លាស់ប្តូរ និងរយៈពេលដែលធ្លាប់ប្រើប្រាស់ចំពោះប្រភេទម៉ាស៊ីនឧបករណ៍ផលិតនីមួយៗ។
- **ជំហ៊ានទី៤ អនាម័យ**: នៅក្នុងដំណើរការផលិតកម្ម បុគ្គលិកទាំងអស់តម្រូវមានបំពាក់ម៉ាសមួក និងស្រោមដៃនៅក្នុងពេលធ្វើការងារ។ សិប្បកម្មបានចាត់តាំងបុគ្គលិកភេទស្រី២នាក់សម្រាប់សម្អាត បោស ជូតជាប្រចាំថ្ងៃនៅក្នុងសិប្បកម្មដែលពួកគេមានទទួលខុសត្រូវថានឹងមិនមានភាពកង្វក់ មិនមានជាតិប្រេងនៅលើឥដ្ឋ ម៉ាស៊ីន និងសំភារៈ បន្ទាប់ពីការប្រើប្រាស់រួច។

៣.៦. លិខិត និងវិញ្ញាបនប័ត្ររបស់សិប្បកម្មកាហ្វេ ចាយម៉ៅ មណ្ឌលគិរី

ដើម្បីចរាចរណ៍ផលិតផលសម្រេចរបស់ខ្លួនបានសិប្បកម្មកាហ្វេ ចាយម៉ៅ មណ្ឌលគិរីបានធ្វើការចុះបញ្ជីជាមួយក្រសួង និងស្ថាប័ននានាដើម្បីទទួលបានសិទ្ធិក្នុងការចែកចាយ និងក៏បញ្ជាក់បន្ថែមពីគុណភាពរបស់កាហ្វេផ្ទាល់ផងដែរ។ លិខិត និងវិញ្ញាបនប័ត្រទាំងនោះរួមមានដូចខាងក្រោមៈ

- **លិខិតបញ្ជាក់ការចុះបញ្ជីបើកសិប្បកម្ម**

សិប្បកម្មមួយកន្លែងដំណើរការទៅបានមិនត្រឹមតែមានឧបករណ៍ និងទីកន្លែងផលិតនោះទេ តែតម្រូវឲ្យមានការសុំចុះបញ្ជីបើកសិប្បកម្មពីក្រសួងពាក់ព័ន្ធទាំងឡាយ។ លិខិតបញ្ជាក់ពីការសុំចុះបញ្ជីសិប្បកម្មនេះពិតជាមានសារៈសំខាន់ណាស់ក្នុងការប្រកបរបរនានា ជាពិសេសសិប្បកម្មកាហ្វេជាដើម។ សិប្បកម្មកាហ្វេ ចាយម៉ៅ មណ្ឌលគិរីបានសុំការចុះបញ្ជីបាននាថ្ងៃទី០២ ខែកុម្ភៈ ឆ្នាំ២០១៥។ លិខិតមួយសន្លឹកនេះបានបង្ហាញថាសិប្បកម្មពិតជាមានលក្ខណៈគ្រប់គ្រាន់ក្នុងការធ្វើ

ប្រតិបត្តិការផលិតផលិតផលកាហ្វេ ដោយមិនមានការប៉ះពាល់ដល់បរិស្ថានឬ រំលោភបំពានច្បាប់អ្វីមួយនោះឡើយ។

ការទទួលបាននូវលិខិតមួយនេះទាមទារឲ្យមានការចុះត្រួតពិនិត្យពីមន្ទីរឧស្សាហកម្ម និងសិប្បកម្មខេត្តដោយផ្ទាល់ដើម្បីបញ្ជាក់ថាតើសិប្បកម្មកាហ្វេ ចាយម៉ៅ មណ្ឌលគិរីពិតជាមានរោងចក្រ ម៉ាស៊ីន វត្ថុធាតុដើម និងបុគ្គលិកគ្រប់គ្រងគ្រប់ជាន់ថ្នាក់ពេញលក្ខណៈដែរឬទេ។ មន្ទីរបានវាយតម្លៃថាផលិតផលសម្រេចរបស់សិប្បកម្មកាហ្វេ ចាយម៉ៅ មណ្ឌលគិរីគោរពតាមស្តង់ដាគុណភាព និងមិនប៉ះពាល់ដល់សុខភាពនោះទេ។

- **វិញ្ញាបនប័ត្រចូលជាសមាជិក GS1 Cambodia**

ជាទូទៅរាល់ផលិតផលទាំងអស់ ចាំបាច់តម្រូវឲ្យមានការចុះបាកូដត្រឹមត្រូវដើម្បីសម្គាល់ពីអត្តសញ្ញាណ និងប្រភពដើមមុននឹងអាចលក់នៅលើទីផ្សារបាន។ យ៉ាងណាមិញនៅក្នុងប្រទេសកម្ពុជាមានតែស្ថាប័នជីអេស១កម្ពុជា (GS1 Cambodia) មួយប៉ុណ្ណោះដែលអាចចេញបាកូដសម្រាប់ផលិតផល ឬទំនិញបាន ដែលស្ថាប័ននេះគឺស្ថិតនៅក្រោមការគ្រប់គ្រងរបស់សភាពាណិជ្ជកម្មកម្ពុជា។ ចំណែកសិប្បកម្មកាហ្វេ ចាយម៉ៅ មណ្ឌលគិរីបានចូលជាសមាជិកនៃជីអេស១កម្ពុជា នៅថ្ងៃទី៣១ ខែធ្នូ ឆ្នាំ២០១២ ដែលទទួលបានបាកូដផលិតផលលេខ ៨៨៤ ៦៦០០១៦ ដោយតាមរយៈវិញ្ញាបនប័ត្រនេះសបញ្ជាក់ពីគុណភាព និងសេវាកម្មពិតប្រាកដមួយសម្រាប់ធ្វើការផ្គត់ផ្គង់នៅលើទីផ្សារ។ ជារួមការចុះបាកូដនេះសម្រាប់ផលិតផល គឺជាទឡ្ហីករមួយដែលអនុទ្បោមទៅតាមនិន្នាការនៃបណ្តាប្រទេសអភិវឌ្ឍន៍មួយចំនួននៅក្នុងពិភពលោក ម្យ៉ាងវិញទៀតវាក៏ជាផ្នែកមួយជួយឲ្យផលិតផលកាហ្វេ ចាយម៉ៅ មណ្ឌលគិរីត្រូវបានទទួលស្គាល់ និងស្របតាមគោលការណ៍ច្បាប់ផងដែរ។

- **លិខិតអនុញ្ញាតប្រកបអាជីវកម្ម~សេវាកម្ម**

លិខិតនេះមានសារៈសំខាន់ណាស់ចំពោះការប្រកបអាជីវកម្មនានា ដោយសិប្បកម្មកាហ្វេ ចាយម៉ៅ បានស្នើសុំសិទ្ធិក្នុងការប្រកបរបរពីមន្ទីរពាណិជ្ជកម្មកាលពីថ្ងៃទី២៩ ខែឧសភា ឆ្នាំ២០១៣។ មន្ទីរមានភារកិច្ចគ្រប់គ្រងលើការចុះបញ្ជីធ្វើអាជីវកម្មថ្មីគ្រប់ប្រភេទ នៅក្នុងព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា ទាំងអាជីវកម្មខ្នាតតូច មធ្យម និងធំ។ បើខកខានមិនបានចុះបញ្ជីពាណិជ្ជកម្មនោះទេ អាជីវកម្មរបស់លោកពូ ចាយ ម៉ៅ ក៏នឹងមិនអាចដំណើរការដោយស្របច្បាប់ ហើយអគ្គនាយកដ្ឋានពន្ធដារក៏មិនទទួលការចុះបញ្ជីពន្ធដារ និងផ្តល់ប័ណ្ណប៉ាតង់ជូនគាត់ដែរ។

- **ប័ណ្ណប៉ាតង់**

បន្ទាប់ពីទទួលបានការអនុញ្ញាតប្រកបអាជីវកម្មរួចមក សិប្បកម្មក៏បានស្នើធ្វើប័ណ្ណប៉ាតង់ពីអគ្គនាយកដ្ឋានពន្ធដារដែលជាកន្លែងស្នើសុំចុះបញ្ជីពន្ធដារ ប៉ាតង់ និងប្រថាប់ត្រាហើយការចុះបញ្ជីរបស់សិប្បកម្មប្រព្រឹត្តទៅកាលពីថ្ងៃទី០៥ ខែកញ្ញា ឆ្នាំ២០១៥។ ស្ថាប័នមួយនេះជាអ្នកតាមដានត្រួតពិនិត្យរាល់ការបង់ពន្ធពីអាជីវកម្មដើម្បីដាក់ចូលថវិការជាតិ។ ក្រោយពេលចុះបញ្ជីរួចរាល់ហើយសិប្បកម្មរបស់លោកពូ ចាយ ម៉ៅ បានបង់ពន្ធប្រចាំខែ និងប្រចាំឆ្នាំនៅឯសាខាពន្ធដារខេត្ត។

៣.៧. ការស្រង់មតិពីអតិថិជនចំពោះគុណភាពផលិតផលកាហ្វេចាយម៉ៅមណ្ឌលគិរី

ការស្រង់មតិពីអតិថិជនត្រូវបានធ្វើឡើងក្នុងគោលបំណងវាស់វែង និងពង្រឹងគុណភាពផលិតកម្ម និងផលិតផលសម្រេចរបស់សិប្បកម្មកាហ្វេ ចាយម៉ៅ មណ្ឌលគិរីដែលទិន្នន័យដែលយើងទទួលបានជាប្រភពដ៏ល្អបំផុតសម្រាប់យកទៅបញ្ចូលបន្ថែមនៅក្នុងសកម្មភាពកែហ្សិនដើម្បីធ្វើការកត់ត្រា និងវិភាគលើការតវ៉ាផ្សេងៗ។ ការវិភាគនេះមានសារៈសំខាន់ណាស់ក្នុងការបកស្រាយបង្ហាញពីការឆ្លើយតបរបស់អតិថិជនចំពោះផលិតផលរបស់សិប្បកម្ម និងវាយតម្លៃពីសកម្មភាពផលិតកម្មទាំងមូលរបស់សិប្បកម្មថាតើបុគ្គលិក បានប្រតិបត្តិតាមគោលការណ៍របស់ខ្លួនគ្រប់ជ្រុងជ្រោយដែរឬទេ ឬក៏មានចំណុចណាមួយដែលត្រូវកែប្រែក្នុងគោលបំណងការលម្អជាប្រចាំ។

ការវិភាគនូវទិន្នន័យដែលទទួលបានត្រូវបានធ្វើការគណនាតាមកម្មវិធីវិភាគស្ថិតិ IBM SPSS ដោយទិន្នន័យសរុបមានអ្នកចូលរួមចំនួន ១០០នាក់។ យើងបានទាមទារឲ្យមានប្រភពនៃអ្នកចូលរួមច្បាស់លាស់ដែលក្នុងនោះយើងបានសួរពីលំនៅដ្ឋាន(ខេត្ត និងរាជធានីភ្នំពេញ) ភេទ និងអាយុផងដែរដើម្បីឲ្យការវិភាគប្រព្រឹត្តិទៅតាមការចង់បានរបស់ម្ចាស់សិប្បកម្ម និងយុទ្ធសាស្ត្រទីផ្សារផងដែរ។ ទិន្នន័យវិភាគរួចត្រូវបានចែកចេញជា ៣ផ្នែកផ្សេងៗពីគ្នាក្នុងនោះរួមមានទិន្នន័យវិភាគពី គុណភាព រសជាតិ និងអនាម័យរបស់កាហ្វេ។

៣.៧.១. ទិន្នន័យវិភាគពីគុណភាពកាហ្វេ

តាមតារាងទិន្នន័យវិភាគ យើងសង្កេតឃើញថាក្នុងអ្នកចូលរួមស្រង់មតិទាំង១០០នាក់ អត្រានៃអ្នកពេញចិត្តជាមួយនឹងគុណភាពនៃកាហ្វេ ចាយម៉ៅ មណ្ឌលគិរីមានចំនួនរហូតដល់ ៩៦ ភាគរយ ស្របពេលដែលអ្នកមិនពេញចិត្តជាមួយនឹងគុណភាពកាហ្វេចាយម៉ៅមណ្ឌលគិរីមានតិចបំផុតត្រឹមតែ៤ភាគរយតែប៉ុណ្ណោះ។

តារាងទី២៖ បង្ហាញអំពីទិន្នន័យពីគុណភាពកាហ្វេ

គុណភាពនៃកាហ្វេ			
	ប្រេកង់ហ៍	ភាគរយ	ភាគរយកើនឡើង
ខ្សោយ	4	4.0	4.0
មធ្យម	8	8.0	12.0
ល្អ	72	72.0	84.0
ល្អណាស់	16	16.0	**100.0%**
សរុប	**100នាក់**	**100.0%**	

៣.៧.២. ទិន្នន័យវិភាគពីរសជាតិកាហ្វេ

តារាងទី៣៖ បង្ហាញអំពីទិន្នន័យពីរសជាតិកាហ្វេ

រសជាតិនៃកាហ្វេ			
	ប្រេកង់ហ៍	ភាគរយ	ភាគរយកើនឡើង
ខ្សោយ	2	2.0	2.0
មធ្យម	8	8.0	10.0
ល្អ	66	66.0	76.0
ល្អណាស់	24	24.0	**100.0%**
សរុប	**100នាក់**	**100.0%**	

ក៏ដូចគ្នាទៅនឹងគុណភាពកាហ្វេផងដែរ រសជាតិនៃកាហ្វេ ចាយម៉ៅ មណ្ឌលគិរីមានការពេញនិយមគ្រប់វ័យ និងមានឈ្មោះបោះសម្លេងទាំងនៅរាជធានី និងបណ្តាខេត្តផងដែរ។ អ្នកចូលចិត្តរសជាតិកាហ្វេរបស់សិប្បកម្មមួយនេះមានចំនួនរហូតដល់៩៨ភាគរយ បើធៀបជាមួយនឹងអ្នកមិនចូលចិត្តត្រឹមតែ២ភាគរយដែលជាទិន្នន័យល្អមួយសម្រាប់សិប្បកម្មកាហ្វេ។

៣.៧.៣. ទិន្នន័យវិភាគពីអនាម័យកាហ្វេ

តារាងទី៤៖ បង្ហាញអំពីទិន្នន័យអនាម័យកាហ្វេ

អនាម័យនៃកាហ្វេ			
	ប្រេកង់ហ៍	ភាគរយ	ភាគរយកើនឡើង
ខ្សោយ	3	3.0	3.0
មធ្យម	9	9.0	12.0
ល្អ	80	80.0	92.0
ល្អណាស់	8	8.0	**100.0%**
សរុប	**100នាក់**	**100.0%**	

បញ្ហាអនាម័យកាហ្វេត្រូវបានគិតគូរយ៉ាងសំខាន់ពីសំណាក់ម្ចាស់សិប្បកម្មកាហ្វេ និង បុគ្គលិកគ្រប់ជាន់ថ្នាក់ តាមរយៈការឆ្លើយតបមកវិញពីអតិថិជនបានបង្ហាញថាពួកគេបានពេញចិត្ត ជាមួយនឹងអនាម័យនៃផលិតផល និងការរៀបចំសណ្តាប់ធ្នាប់នៅក្នុងហាង។ អនាម័យត្រូវបានគេ វាយតម្លៃថាល្អរហូតដល់៩៧ភាគរយ ដែលជាតួលេខមួយដ៏ល្អបញ្ជាក់ពីការធានាបាននូវបញ្ហា អនាម័យនេះ តែសិប្បកម្មក៏មិនឈប់ប្រឹងប្រែងក្នុងការពង្រឹងនូវកត្តាមួយនេះឲ្យកាន់តែល្អប្រសើរ ថែមទៀតសម្រាប់បំពេញចិត្តអតិថិជន ទន្ទឹមនឹងការមិនពេញចិត្តនឹងបញ្ហាអនាម័យនេះមានចំនួន ៣ភាគរយ។

យោងតាមការបកស្រាយទិន្នន័យវិភាគខាងលើរួចមក យើងសង្កេតឃើញថាកត្តាចម្បងទាំងបី បញ្ជាក់ពីគុណភាព ស្តង់ដា និងអនាម័យរបស់កាហ្វេ ចាយម៉ៅ មណ្ឌលគិរីពីសំណាក់អតិថិជន របស់ខ្លួនផ្ទាល់ពិតជាមានលក្ខណៈល្អប្រសើរពិតមែន ដោយមិនមានអត្រាមួយណាឡើយដែល បង្ហាញពីភាពអវិជ្ជមានចំពោះការឆ្លើយតបលើការមិនពេញចិត្តរបស់អតិថិជន ក៏ប៉ុន្តែសិប្បកម្មក៏ ត្រូវខិតខំរិះរកបច្ចេកទេស និងវិធីសាស្ត្របន្ថែមទៀតដើម្បីពង្រឹងសកម្មភាពផលិតកម្ម និងផលិតផល សម្រេចរបស់ខ្លួន។

៣.៨. ការធានាគុណភាពផលិតកម្ម និងផលិតផល

យោងតាមការបកស្រាយបង្ហាញខាងលើរួចមកនៃ ដំណាក់កាលនីមួយរបស់ផលិតកម្ម កាហ្វេដែលបញ្ជាក់ពីការគ្រប់គ្រងគុណភាព។ កត្តាកំណត់ដែលអាចវាយតម្លៃពីគុណភាពផលិតកម្ម និងផលិតផលរបស់សិប្បកម្មកាហ្វេ ចាយម៉ៅ មណ្ឌលគិរីបន្ថែមទៀតនោះគឺការស្រង់មតិពីអតិថិជន និងធ្វើការសាកល្បងតេស្តទៅលើ ការចាប់គ្រាប់កាហ្វេដែលមានកំហូចតាមរយៈទិន្នន័យកំហូចនៃ គ្រាប់កាហ្វេស្រស់នៅត្រង់ដំណាក់កាលការរើសគ្រាប់កាហ្វេខូចចេញពេលលាងសម្អាត និងហាល រួចក្នុងរយៈពេល ១០ថ្ងៃមកធ្វើការវិភាគ។

តារាងទី៥៖ បង្ហាញអំពីទិន្នន័យអត្រាកំហូចគ្រាប់កាហ្វេ

Day	n_j	np	p	p_bar	LCL	UCL
1	20	1	0.05	0.04	0	0.187
2	20	0.9	0.045	0.04	0	0.187
3	20	0.7	0.035	0.04	0	0.187
4	20	0.5	0.025	0.04	0	0.187
5	20	0.9	0.045	0.04	0	0.187
6	20	0.8	0.04	0.04	0	0.187
7	20	0.7	0.035	0.04	0	0.187
8	20	0.9	0.045	0.04	0	0.187
9	20	0.8	0.04	0.04	0	0.187
10	20	0.8	0.04	0.04	0	0.187
Total	**200kg**	**8kg**	**0.4**	**0.4**	**0**	**1.87**

តាង: n_j ជាប៉ានគំរូនៃចំនួនគ្រាប់កាហ្វេសរុបដែលយកមកធ្វើការវិភាគ

np ជាបរិមាណគ្រាប់កាហ្វេដែលខូចដែលចាប់យកចេញ

p ជាប្រូបាបនៃអត្រាខូចខាតរបស់គ្រាប់កាហ្វេ

p_bar ជាមធ្យមនៃ p

UCL, LCL ជាដែនកំណត់ត្រួតពិនិត្យខាងលើ និងក្រោម

តាមរយៈតារាងខាងលើ យើងយល់ឃើញថាអត្រាកំហូចនៃគ្រាប់កាហ្វេចន្លោះពេល ១០ថ្ងៃនេះ មានភាពល្អៀងគ្នាតិចតួចតែប៉ុណ្ណោះគឺត្រង់ទិន្នន័យ np ចន្លោះពី 0.5 – 1kgនៃការចាប់យកគ្រាប់កាហ្វេខូចចេញពីគ្រាប់កាហ្វេសរុប n_j = 20kg ជារៀងរាល់ថ្ងៃ។

យើងធ្វើការគណនារក Upper Control Limits(UCL) និង Lower Control Limits(LCL) តាមរយៈរូបមន្ត[10]ដូចខាងក្រោម៖

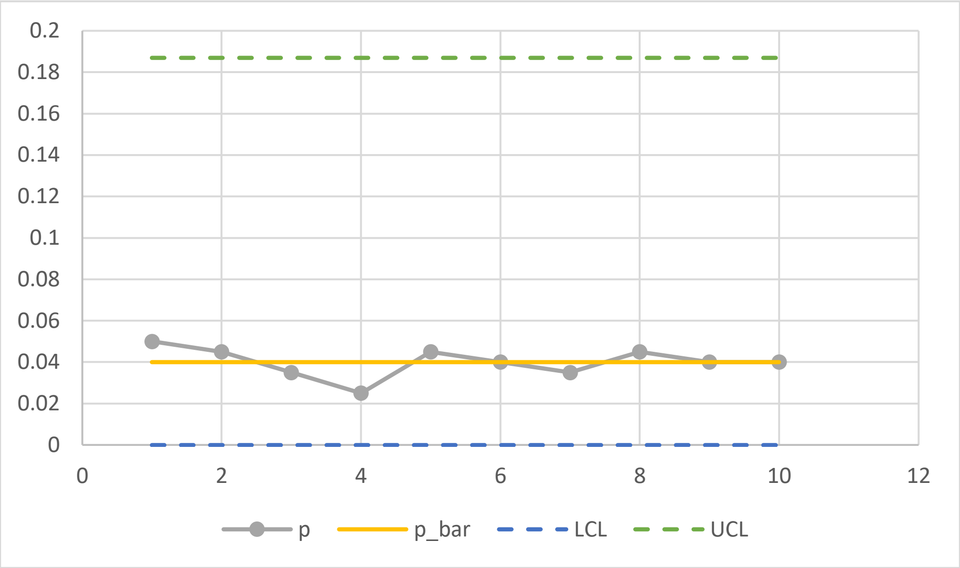
$$\mathrm{UCL} = \bar{p} + 3\sqrt{\frac{\bar{p}(1-\bar{p})}{n_j}}$$

$$\mathrm{LCL} = \max\left[0,\ \bar{p} - 3\sqrt{\frac{\bar{p}(1-\bar{p})}{n_j}}\right]$$

ទិន្នន័យ p_bar បានមកពីការចែកគ្នារវាងទិន្នន័យកំហូច និងគ្រាប់កាហ្វេដែលត្រូវចាប់យកទាំង១០ថ្ងៃទាំងអស់។ ក្នុងករណីវិភាគរបស់យើង p_bar = 0.04។ បន្ទាប់ពីបានគណនាទិន្នន័យទាំងអស់នេះហើយយើងបានសង់ក្រាបបង្ហាញពីខ្សែរត់ចន្លោះនៃការវាស់វែងគុណភាពមួយនេះ។

[10]Christopher J. Wild & George A. F. Seber (2000). *CHANCE ENCOUNTER*. ch.13, p.15.

ក្រាហ្វិចទី១៖ បង្ហាញអំពីការវិភាគគុណភាពនៃគ្រាប់កាហ្វេ



យោងតាមក្រាហ្វិចខាងលើនេះ ខ្សែដែលមានពណ៌ប្រផេះរត់នៅចន្លោះខ្សែ LCL និងUCLដែលមានពណ៌ខៀវ និងបៃតងបញ្ជាក់ឲ្យឃើញថាពីគុណភាពនៃគ្រាប់កាហ្វេរបស់សិប្បកម្មកាហ្វេ ចាយម៉ៅ មណ្ឌលគិរីពិតជាមានគុណភាពល្អមែនដោយសារតែវាមិនមានចេញពីបន្ទាត់LCL និងUCL។ កាលណាប្រសិនបើខ្សែ p នេះរត់ចេញនូវចំណុចណាមួយនោះយើងត្រូវសិក្សាពីបញ្ហារបស់វា។

ទិន្នន័យខាងលើនេះមិនត្រឹមតែបញ្ជាក់ពី គុណភាពនៃគ្រាប់កាហ្វេតែមួយមុខប៉ុណ្ណោះទេ តែវាជាការបង្ហាញឲ្យយើងឃើញពីការគ្រប់គ្រងគុណភាពផលិតកម្មកាហ្វេ ចាយម៉ៅ មណ្ឌលគិរីជារួមដែលបានខិតខំសម្រិតសម្រាំងតាំងពីការដាំដុះរហូតមកដល់ការកែច្នៃផលិតដែលភាពសម្រេចបានទាំងអស់នេះហើយដែលជួយជម្រុញក្នុងការធានាគុណភាពនៃផលិតកម្ម និងផលិតផលសម្រេចរបស់សិប្បកម្ម។

៣.៩. ការវិភាគ SWOT

ដើម្បីឲ្យការសិក្សាលើករណីការគ្រប់គ្រងគុណភាពផលិតកម្មរបស់សិប្បកម្មកាហ្វេ ចាយម៉ៅ មណ្ឌលគិរីឲ្យកាន់តែស៊ីជម្រៅ ក្រុមយើងខ្ញុំនឹងធ្វើការបកស្រាយតាមរយៈការវិភាគលើចំណុចខ្លាំង ចំណុចខ្សោយ ឱកាសនិងការគំរាមកំហែងរបស់សិប្បកម្មដូចខាងក្រោម៖

៣.៩.១. ការវិភាគលើចំណុចខ្លាំង

- លោកពូ ចាយ ម៉ៅមានជំនាញ និងបទពិសោធន៍ច្រើនឆ្នាំក្នុងការដាំដុះដំណាំកាហ្វេ(ឆ្នាំ១៩៩៥) និងផលិតកាហ្វេ ដូចនេះគាត់អាចគ្រប់គ្រងសិប្បកម្មឲ្យសម្រេចបាននូវគោលដៅ និងអភិវឌ្ឍគុណភាពផលិតផលឲ្យកាន់តែល្អប្រសើរឡើងថែមទៀត

- ការប្រើប្រាស់រូបមន្តធម្មជាតិសម្រាប់ការដាំដុះដំណាំកាហ្វេ រក្សាទុកវត្ថុធាតុដើម និងរក្សាគុណភាពរបស់កាហ្វេ
- សិប្បកម្មកាហ្វេ ចាយមៅ មណ្ឌលគិរីមានចម្ការដាំដុះដំណាំកាហ្វេ កន្លែងផលិតកាហ្វេ ម៉ាស៊ីន សំភារៈ និងហាងកាហ្វេផ្ទាល់ខ្លួន
- ផលិតផលសម្រេចមានតម្លៃសមរម្យ
- សិប្បកម្មមានវិធីសាស្ត្រក្នុងការប្រើប្រាស់ ការថែរក្សា សម្អាត ព្រមទាំងការត្រួតពិនិត្យតាំងពីដើមរហូតដល់ជំហ៊ានចុងក្រោយនៃផលិតកម្ម
- ច្រកបែងចែកមានច្រើនក្នុងការចែកចាយ និងលក់ផលិតផលកាហ្វេគ្រប់ទម្រង់ ដូចនេះមិនព្រួយបារម្ភក្នុងការស្វែងរកទីផ្សារ
- បុគ្គលិកសហការគ្នាក្នុងការបែងចែក និងទទួលរ៉ាប់រងការងារក្នុងសិប្បកម្ម
- ម្ចាស់សិប្បកម្មមានឆន្ទៈ និងស្មារតីសហគ្រិនភាពក្នុងការផ្គត់ផ្គង់កាហ្វេដែលមានគុណភាព។

៣.៩.២. ការវិភាគលើចំណុចខ្សោយ

- ការខ្វះខាតម៉ាស៊ីនបែងចែកគ្រាប់កាហ្វេ និងម៉ាស៊ីនសម្ងួតកាហ្វេដើម្បីប្រើប្រាស់នៅក្នុងផលិតកម្ម
- ការខ្វះខាតបច្ចេកវិទ្យាក្នុងការគ្រប់គ្រងទិន្នន័យ
- ពុំមានវិញ្ញាបនប័ត្រHACCP និងស្តង់ដាISO ដើម្បីបញ្ជាក់ពីគុណភាពបន្ថែមទៀត
- ការដាំដុះដំណាំកាហ្វេពឹងផ្អែកទៅលើអាកាសធាតុភាគច្រើន

៣.៩.៣. ឱកាស

- ការប្រកួតប្រជែងក្នុងស្រុកជាមួយរសជាតិដ៏ឈ្ងុយឆ្ងាញ់របស់កាហ្វេដើម្បីបានកេរ្តិ៍ឈ្មោះដល់សិប្បកម្ម
- ការទទួលបានទំនុកចិត្តពីអតិថិជន ចំពោះផលិតផលទាំងគុណភាព និងរសជាតិកាហ្វេ
- ការពង្រីកទីតាំងសិប្បកម្ម និងចម្ការដាំដុះឲ្យកាន់តែធំដើម្បីផ្គត់ផ្គង់តាមតម្រូវការទីផ្សារ
- ការពង្រីកចំណែកទីផ្សារ និងទាក់ទាញអតិថិជនបានកាន់តែច្រើន ដោយសារតែកំណើនតម្រូវការកាហ្វេ និងចំនួនអ្នកចូលចិត្តទទួលទានកាហ្វេមានច្រើន។

៣.៩.៤. ការគំរាមកំហែង

- ពិបាកក្នុងការប្រកួតប្រជែងជាមួយកាហ្វេស្តង់ដាអន្តរជាតិ
- បាត់បង់ទិន្នន័យបញ្ជាក់ពីប្រភពចំណូលច្បាស់លាស់ និងចំណាយចាំបាច់

- ការប្រែប្រួលអាកាសធាតុធ្វើឲ្យមានការអន់ថយលើការដាំដុះដំណាំកាហ្វេ ដែលធ្វើឲ្យទិន្នផលទទួលបានមានចំនួនតិច ឬក៏គុណភាពធ្លាក់ចុះ។ ផលិតផលសម្រេចនឹងធ្លាក់ចុះ ដែលបណ្តាលឲ្យការផ្គត់ផ្គង់មិនគ្រប់តាមតម្រូវការ និងទាន់ពេលវេលា។

សេចក្ដីសន្និដ្ឋាន
និងការផ្ដល់អនុសាសន៍

សេចក្តីសន្និដ្ឋាន និងការផ្តល់អនុសាសន៍

១. សេចក្តីសន្និដ្ឋាន

គុណភាពនៃផលិតផលពិតជាមានសារៈសំខាន់ណាស់ សម្រាប់សិប្បកម្មផលិតកាហ្វេទាំងឡាយ វាជាកត្តាចម្បងមួយដែលជួយជំរុញឲ្យផលិតផលសម្រេចរបស់សិប្បកម្មអាចឈរ និងប្រកួតប្រជែងនៅលើទីផ្សារបាន។ ប៉ុន្តែមុននឹងឈានទៅដល់ការផលិតបានជោគជ័យ ការគ្រប់គ្រងគុណភាពផលិតកម្មទាំងមូលជាចំណុចចាំបាច់សម្រាប់សិប្បកម្មគ្រប់ៗផ្នែក ដែលវាបានជួយជម្រុញយ៉ាងខ្លាំងដើម្បីឲ្យសិប្បកម្មទាំងមូល និងផលិតផលរឹតតែមានសក្តានុពលភាពទៅលើស្តង់ដា គុណភាព និងរសជាតិនៃកាហ្វេថែមទៀត។

តាមរយៈការចុះកម្មសិក្សាស្រាវជ្រាវទៅលើសិប្បកម្មកាហ្វេ ចាយម៉ៅ មណ្ឌលគិរីអស់រយៈពេល២ខែដោយផ្តោតទៅលើចំណុចមួយចំនួនដូចជា៖

- ការចុះសម្ភាសន៍ផ្ទាល់ជាមួយម្ចាស់ចម្ការកាហ្វេ ចាយម៉ៅ មណ្ឌលគិរី
- ការចុះសម្ភាសន៍ជាមួយកម្មករនៅចម្ការ និងសិប្បកម្ម
- ការចុះសង្កេតមើលលើការដាំដុះដំណាំកាហ្វេនៅក្នុងចម្ការ និងផលិតកម្មទាំងមូល
- ការពិនិត្យមើលលើការអនុវត្តការងារនៅក្នុងសិប្បកម្ម
- ការប្រមូលទិន្នន័យពីអតិថិជន១០០នាក់ និងទិន្នន័យសំខាន់ៗនៅក្នុងសិប្បកម្ម

យើងខ្ញុំសង្កេតឃើញថា ការគ្រប់គ្រងគុណភាពផលិតកម្មកាហ្វេ ចាយម៉ៅ មណ្ឌលគិរីពុំសូវមានលក្ខណៈទូលំទូលាយដូចជាទ្រឹស្តីនោះទេ ប៉ុន្តែវាជាការគ្រប់គ្រងមួយដែលនាំឲ្យសិប្បកម្មកាហ្វេមួយនោះកាន់តែរីកចំរើនលូតលាស់ទៅមុខជាបន្តបន្ទាប់។

នៅក្នុងដំណើរការផលិតកម្មរបស់សិប្បកម្មកាហ្វេ ចាយម៉ៅ មណ្ឌលគិរី មានការបែងចែកជាផ្នែកៗច្បាស់លាស់ ប្រកបដោយសណ្តាប់ធ្នាប់ជាមួយការដាក់តាងស្លាកនៅតាមផ្នែកនីមួយៗរួមមាន ការិយាល័យ ឃ្លាំងផ្ទុកវត្ថុធាតុដើម ផ្នែកកិនបំបែកគ្រាប់នៅ ផ្នែកលីង ផ្នែកកៃច្នៃ ឃ្លាំងស្តុកផលិតផលសម្រេច បន្ទប់ប្តូរសំលៀកបំពាក់ និងបន្ទប់ទឹកជាដើម។ ចំណែកឯការរៀបចំរបៀបរៀបរយនៅតាមផ្នែករបស់ផលិតកម្មក៏មានការចាត់ចំណាត់ថ្នាក់ទៅតាមការណែនាំរបស់ម្ចាស់សិប្បកម្ម និងអ្នកគ្រប់គ្រងតាមផ្នែកផងដែរ។ បន្ថែមពីនេះបុគ្គលិកក្នុងផ្នែកនីមួយៗបានរៀបចំឧបករណ៍ និងសំភារៈដែលប្រើប្រាស់ហើយទៅតាមប្រភេទ និងលំដាប់លំដោយរបស់វា។ បើតាមរយៈការសង្កេតរបស់ក្រុមយើងខ្ញុំសិប្បកម្មកាហ្វេ ចាយម៉ៅ មណ្ឌលគិរីមានការយកចិត្តទុកដាក់ទៅលើអនាម័យជាចម្បងក្នុងការផលិតផលិតផលកាហ្វេនេះ ព្រោះវាជាកត្តាសំខាន់ដែលទាក់ទងទៅ

នឹងគុណភាពរបស់កាហ្វេ និងផលិតកម្មផងដែរ។ បន្ថែមពីនេះទៀតនៅក្នុងផលិតកម្មអ្នកអនាម័យតែងធ្វើការជូត បោស សម្អាតគ្រប់ផ្នែកនៃសិប្បកម្មទាំងមូល និងប្រមូលបោះចោលនូវរបស់ដែលមិនមែនជាតម្រូវការដូចជាវត្ថុចាស់ៗ ឬរបស់របរដែលខូចខាតលែងប្រើប្រាស់បានជាដើម។ បន្ទាប់ពីបានធ្វើការសម្អាតអនាម័យហើយចំណុចបន្ទាប់ ដែលបុគ្គលិកនៅក្នុងសិប្បកម្មបានអនុវត្តន៍នោះគឺជាវិធីសាស្ត្រថែរក្សា និងត្រួតពិនិត្យរាល់បញ្ហាដែលកើតមានលើម៉ាស៊ីន ឬគ្រឿងបរិក្ខារដែលពួកគេបានប្រើប្រាស់ក្នុងការផលិតផលិតផលកាហ្វេជាប្រចាំផងដែរ។ ពួកគេមានបទពិសោធន៍លើការគ្រប់គ្រងម៉ាស៊ីននៅក្នុងផលិតកម្មកាហ្វេនេះច្រើនឆ្នាំ ដូចនេះពួកគេយល់ដឹងពីគន្លឹះ និងរង្វាស់នៃការប្រើប្រាស់បានច្បាស់លាស់។ ជារួមការគោរព និងអនុវត្តន៍តាមវិធីសាស្ត្រទាំងអស់នេះនៅក្នុងសិប្បកម្មបានខ្ជាប់ខ្ជួន គឺដោយសារតែការយកចិត្តទុកដាក់ណែនាំពីម្ចាស់សិប្បកម្ម និងមានការបណ្តុះបណ្តាលដល់បុគ្គលិកយ៉ាងមុះមុតផងដែរ ហើយគោលការណ៍នេះនឹងធ្វើឲ្យគុណភាពនៃផលិតកម្មរបស់សិប្បកម្មកាហ្វេ ចាយមៅ មណ្ឌលគិរីកាន់តែល្អប្រសើរ និងជានិរន្តភាព។

នៅក្នុងការគ្រប់គ្រងគុណភាពផលិតកម្ម យើងសង្កេតឃើញថាកាហ្វេ ចាយមៅ មណ្ឌលគិរីពិតសក្តិសមជាសិប្បកម្មផលិតកាហ្វេមួយដែលមានទាំងគុណភាព និងរសជាតិឈ្ងុយឆ្ងាញ់ពិតមែន។ រាល់វត្ថុធាតុដើមដែលបានដាំដុះដោយសិប្បកម្មផ្ទាល់តែងតែមានការសម្រិតសម្រាំង និងលាងសម្អាតយ៉ាងល្អមុននឹងយកទៅកែច្នៃ និងផលិតជាផលិតផលសម្រេច ហើយធ្វើការចែកចាយទៅលើទីផ្សារ។ បន្ថែមពីនេះនៅក្នុងដំណាក់កាលរបស់ផលិតកម្មគ្រប់ៗផ្នែក មានការគ្រប់គ្រង និងយកចិត្តយ៉ាងល្អិតល្អន់ជាមួយការត្រួតពិនិត្យគ្រប់ផ្នែក នៅក្នុងផលិតកម្មតាមផ្នែកទាំងអស់ដែលជាកត្តាសំខាន់មួយដែលសិប្បកម្មតែងតែអនុវត្តន៍ ដើម្បីធានាថាផលិតផលសម្រេចទាំងអស់សុទ្ធតែមានគុណភាព និងគ្មានការខូចខាតឡើយនាពេលខាងមុខ។

បើតាមការបកស្រាយខាងលើនៅត្រង់ចំណុចវិភាគSWOT ថ្វីត្បិតតែផលិតផលដែលសិប្បកម្មផលិតបានមានគុណភាពមែន ក៏ប៉ុន្តែការខ្វះខាតម៉ាស៊ីនសម្ងួត និងម៉ាស៊ីនបែងចែកគ្រាប់កាហ្វេធ្វើឲ្យសិប្បកម្មប្រើប្រាស់ពេលវេលាក្នុងការផលិត និងចំណាយកម្លាំងកម្មករច្រើនផងដែរ។ កត្តាទាំងនេះជាចំណុចជះឥទ្ធិពលទៅលើកត្តាផលិតកម្ម ដែលបណ្តាលឲ្យដំណើរការផលិតមានភាពយឺតយាវ ឬអាចនឹងមានការរាំងស្ទះដល់ការផ្គត់ផ្គង់ទៅថ្ងៃអនាគតទៀតផង។ ប៉ុន្តែសិប្បកម្មក៏ប្រកាន់ខ្ជាប់នូវគោលជំហាររបស់ខ្លួន និងខិតខំពង្រីកបន្ថែមដើម្បីបំពេញនូវអ្វីដែលខ្លួនកំពុងខ្វះខាតផងដែរ។

២. ការផ្តល់អនុសាសន៍

តាមរយៈការសិក្សាស្រាវជ្រាវរវាងទ្រឹស្តី និងការអនុវត្តជាក់ស្តែងរបស់សិប្បកម្មកាហ្វេចាយមៅ មណ្ឌលគិរីរួចមកយើងសង្កេតឃើញថាសិប្បកម្មពិតជាមានការគ្រប់គ្រងទៅលើគុណភាពផលិតកម្មមួយដ៏ល្អ ក៏ប៉ុន្តែទោះជាយ៉ាងណាក្តី សិប្បកម្មនៅតែមានចំណុចខ្វះខាតមួយចំនួនក្នុងការគ្រប់គ្រងផងដែរ។ ដូចនេះហើយយើងខ្ញុំ សូមធ្វើការបញ្ចេញមតិ និងយោបល់ក្នុងគោលបំណងចូលរួមកែលម្អនូវចំណុចខ្វះខាតទាំងឡាយ ដើម្បីជួយសម្រួលដល់ការគ្រប់គ្រងគុណភាពផលិតកម្មកាហ្វេឲ្យមានភាពកាន់តែរីកចំរើន។

ចំណុចដែលសិប្បកម្មគួរកែតម្រូវរួមមាន៖

- សិប្បកម្មគួរតែប្រើប្រាស់បច្ចេកវិទ្យាឲ្យបានច្រើននៅក្នុងផលិតកម្មរបស់ខ្លួន ដូចជាការគ្រប់គ្រងទិន្នន័យផលិតផល និងទិន្នន័យលក់ជាដើម
- សិប្បកម្មគួរតែធ្វើការវាយតម្លៃប្រព័ន្ធផលិតកម្មរបស់ខ្លួន ដូចនេះអ្នកគ្រប់គ្រងអាចដឹងពីបញ្ហាដែលពាក់ព័ន្ធនឹងផលិតកម្មច្បាស់លាស់ ហើយជំហ៊ាននីមួយៗនៃផលិតកម្ម នឹងត្រូវត្រួតពិនិត្យដោយមិនរំលងនៅផ្នែកណាមួយឡើយ
- សិប្បកម្មគួរតែបង្កើតតារាងសម្អាតជាប្រចាំថ្ងៃ ដើម្បីបញ្ជាក់ថាការសម្អាតបានធ្វើឡើងជាប្រចាំ និងប្រកបដោយប្រសិទ្ធភាព
- នៅក្នុងសិប្បកម្មគួរតែមានឯកសណ្ឋានគ្រប់ៗគ្នា ហើយត្រូវផ្លាស់ប្តូរជាដាច់ខាតមុនពេលចូលធ្វើការងារ
- គួរតែបញ្ជូនបុគ្គលិក ឬអ្នកគ្រប់គ្រងរូបណាដែលអាចទុកចិត្តបានទៅសិក្សា ឬស្រាវជ្រាវបន្ថែមនៅបរទេស ដើម្បីយកមកអភិវឌ្ឍនៅក្នុងផលិតកម្មកាហ្វេរបស់ខ្លួនឲ្យមានការរីកលូតលាស់ថែមទៀត
- សិប្បកម្មគួរតែឆ្លៀតឱកាសនិងត្រៀមខ្លួនឲ្យបានលឿនក្នុង ការរៀបចំស្នើសុំលិខិតបញ្ជាក់ពីគុណភាពពីវិទ្យាស្ថានស្តង់ដាកម្ពុជា(Institute of Standards of Cambodia) និង HACCP ជាដើម។

ឯកសារយោង

ឯកសារយោង

ឯកសារយោងជាភាសាខ្មែរ

១. សាស្ត្រាចារ្យបណ្ឌិត ងាន់ ស៊ុនដេត, វិធីគ្រប់គ្រងគុណភាព, (មេរៀនសម្រាប់ថ្នាក់បរិញ្ញាបត្រ, សាកលវិទ្យាល័យភូមិន្ទនីតិសាស្ត្រ និងវិទ្យាសាស្ត្រសេដ្ឋកិច្ច), ២០១៧។

២. សាស្ត្រាចារ្យ ប្រាក់ នរិន្ទដេត, ការគ្រប់គ្រងគុណភាពសរុប, សាកលវិទ្យាល័យជាតិគ្រប់គ្រង ,២០១៨។

៣. របាយការណ៍កម្មសិក្សាបញ្ចប់ការសិក្សា, ការធានាគុណភាពផលិតផលរបស់សហគ្រាសផលិតឱសថ ប៉េប៉េអិម។

៤. មជ្ឈមណ្ឌលផលិតភាពជាតិនៃកម្ពុជា, សៀវភៅណែនាំអំពីការគ្រប់គ្រងផលិតកម្ម និងការត្រួតពិនិត្យគុណភាព, ២០០៩។

ឯកសារយោងជាភាសាបរទេស

1. Henry R. Harm & Dennis Kroon (1992). *Production Systems Technology*
2. Jay Heizer & Barry Render. *Production and Operation Management (10th Ed.)*
3. Joseph M. Juran (1998). *Juran's Quality Handbook (5th Ed.)*
4. Nahmias Steven (2009). *Production and Operation Analysis*
5. William J. Stevenson (2009). *Operation Management (10th Ed.)*

ឯកសារយោងដកស្រង់ពីគេហទំព័រ

1. *5S and Kaizen for Process Improvement*, http://enfocussolutions.com/5s-and-kaizen-for-process-improvement/
2. *Basic Concepts of 5S-KAIZEN-TQM Approach*, https://www.jica.go.jp/activities/issues/health/5S-KAIZEN-TQM-02/ku57pq00001pi3y4-att/KAIZEN_02.pdf
3. *KAIZEN METHOD IN PRODUCTION MANAGEMENT*, http://www3.ekf.tuke.sk/mladivedci2011/herlany_zbornik2011/boca.pdf
4. *Relation between 5S and Kaizen*, https://www.6sigma.us/six-sigma-articles/relation -between-5s-and-kaizen/

ឧបសម្ព័ន្ធ

ឧបសម្ព័ន្ធទី១

កម្រងសំណួរ

ការសម្ភាសន៍ជាមួយម្ចាស់ចម្ការ ចាយម៉ៅ មណ្ឌលគិរី

យើងខ្ញុំទាំងពីរនាក់ជានិស្សិតនៃសាកលវិទ្យាល័យភូមិន្ទនីតិសាស្ត្រ និងវិទ្យាសាស្ត្រសេដ្ឋកិច្ច ថ្នាក់បរិញ្ញាបត្រសេដ្ឋកិច្ចអភិវឌ្ឍន៍ ជំនាន់ទី០២ ឆ្នាំសិក្សា២០១៧-២០១៨។ យើងខ្ញុំសូមចុះធ្វើការសម្ភាសន៍ដោយផ្ទាល់ជាមួយម្ចាស់សិប្បកម្ម "កាហ្វេ ចាយម៉ៅ មណ្ឌលគិរី" ក្នុងគោលបំណងសិក្សាពីដំណើរការការងារជាក់ស្តែងនៃការគ្រប់គ្រងគុណភាពផលិតកម្មរបស់សិប្បកម្ម ក្នុងគោលបំណងដើម្បីសរសេររបាយការណ៍បញ្ចប់ការសិក្សានេះ។ ហេតុដូច្នេះយើងទាំងពីរសូមអនុញ្ញាតពី លោក ចាយ ម៉ៅ ដែលជាម្ចាស់ចម្ការ និងសិប្បកម្មមេត្តាចំណាយពេលដ៏មានតម្លៃដើម្បីឆ្លើយតបនឹងកម្រងសំណួរបទសម្ភាសន៍ និងយល់ស្របតាមគោលបំណងរបស់យើងទាំងពីរនាក់ដោយអនុគ្រោះ។ សូមអរគុណ!

១. សូមរៀបរាប់ពីប្រវត្តិសង្ខេបរបស់សិប្បកម្មកាហ្វេ ចាយម៉ៅ មណ្ឌលគិរី។

២. តើចម្ការ ចាយម៉ៅ មណ្ឌលគិរីមានដាំដុះពូជកាហ្វេប៉ុន្មានប្រភេទ? អ្វីខ្លះ? សូមធ្វើការរៀបរាប់។

៣. តើការដាំដុះដំណាំកាហ្វេត្រូវការសណ្ឋានដីយ៉ាងដូចម្តេចខ្លះ?

៤. តើការដាំដុះដំណាំកាហ្វេមានលក្ខណៈយ៉ាងដូចម្តេច និងត្រូវប្រើប្រាស់រយៈពេលប៉ុន្មានដើម្បីទទួលបានទិន្នផល?

៥. តើដំណាំកាហ្វេត្រូវមានការថែទាំយ៉ាងដូចម្តេច និងប្រើប្រាស់ថ្នាំបំប៉ន ឬថ្នាំបាញ់សត្វល្អិតដែរឬទេ ហើយគេប្រើប្រាស់វាយ៉ាងដូចម្តេច?

៦. តើគេប្រមូលផលគ្រាប់កាហ្វេនៅពីដើមវាយ៉ាងដូចម្តេច ហើយក្នុងមួយឆ្នាំគេអាចប្រមូលបានទិន្នផលប៉ុន្មានដង? តើបរិមាណទិន្នផលកាហ្វេដែលទទួលបានជាមធ្យមប៉ុន្មានគីឡូក្រាម?

៧. តើការហាលគ្រាប់កាហ្វេមានលក្ខណៈយ៉ាងដូចម្តេច ហើយមានរយៈពេលប៉ុន្មានថ្ងៃ? ប្រសិនបើករណីមានភ្លៀងធ្លាក់ តើវាបណ្តាលឲ្យប៉ះពាល់ដល់គ្រាប់កាហ្វេនៅដែលបានដាក់ហាលដែរឬទេ?

៨. តើការដាំដុះដំណាំកាហ្វេត្រូវប្រឈមនឹងបញ្ហាអ្វីខ្លះ? តើម្ចាស់ចម្ការផ្ទាល់មានវិធានការព្រមទាំងដំណោះស្រាយយ៉ាងដូចម្តេចចំពោះបញ្ហាដែលកើតមានឡើង?

៩. តើផលិតផលសម្រេចដែលសិប្បកម្មផលិតបានមានប៉ុន្មានប្រភេទ? អ្វីខ្លះ? សូមធ្វើការរៀបរាប់?

១០. តើលោកពូ ចាយមៅ មានបេសកកម្មយ៉ាងដូចម្តេចខ្លះនៅលើទីផ្សារ?

១១. តើលោកពូ ចាយ មៅ មានទស្សនៈវិស័យយ៉ាងដូចម្តេចចំពោះផលិតផលកាហ្វេ និងអាជីវកម្មរបស់ខ្លួន?

១២. តើសិប្បកម្ម ចាយមៅ មណ្ឌលគិរី រោងចក្រ ហាងកាហ្វេ ចម្ការ ឃ្លាំងស្តុកកាហ្វេ កន្លែងវេចខ្ចប់ និងកន្លែងចែកចាយមានទីតាំងនៅទីណាខ្លះ?

១៣. តើការលីងគ្រាប់កាហ្វេឆៅត្រូវប្រើរយៈពេលប៉ុន្មានម៉ោង និងប្រើប្រាស់សីតុណ្ហភាពប៉ុន្មាន?

១៤. តើគេកិនគ្រាប់កាហ្វេឆៅ និងធ្វើការបែងចែកវាយ៉ាងដូចម្តេចខ្លះ? សូមធ្វើការរៀបរាប់?

១៥. តើសិប្បកម្មមានដំណើរការវេចខ្ចប់យ៉ាងដូចម្តេច? សូមធ្វើការរៀបរាប់?

១៦. តើសិប្បកម្មធ្វើយ៉ាងដូចម្តេច ដើម្បីធានាបាននូវគុណភាពកាហ្វេល្អ ឈ្ងុយឆ្ងាញ់ មានស្តង់ដាប្រកបដោយគុណភាព និងសុវត្ថិភាពក្នុងការទទួលទាន?

១៧. តើសិប្បកម្មកាហ្វេ ចាយមៅ មណ្ឌលគិរី រៀបចំផលិតផល និងរបៀបរៀបរយយ៉ាងដូចម្តេចខ្លះនៅក្នុងសិប្បកម្មរបស់ខ្លួន?

១៨. តើផលិតផលកាហ្វេសម្រេចអាចរក្សាទុកបានរយៈពេលប៉ុន្មានឆ្នាំ ហើយគេធ្វើការរក្សាទុកយ៉ាងដូចម្តេចដើម្បីកុំឲ្យបាត់បង់គុណភាព?

១៩. តើសិប្បកម្មកាហ្វេ ចាយមៅ មណ្ឌលគិរីមានវិធានការចាត់ថ្នាក់ និងសម្អាតនៅក្នុងសិប្បកម្មយ៉ាងដូចម្តេចខ្លះ?

២០. តើសិប្បកម្មកាហ្វេ ចាយមៅ មណ្ឌលគិរី មានវិធីសាស្រ្តយ៉ាងដូចម្តេចទៅលើការគ្រប់គ្រងគុណភាពផលិតកម្មរបស់ខ្លួន?

ឧបសម្ព័ន្ធទី២

សាកលវិទ្យាល័យភូមិន្ទនីតិសាស្រ្ត និងវិទ្យាសាស្រ្តសេដ្ឋកិច្ច

ការស្ទង់មតិស្តីពី

«ការគ្រប់គ្រងគុណភាពផលិតកម្មរបស់កាហ្វេ ចាយមៅ មណ្ឌលគិរី»

សារតានៃការស្រាវជ្រាវ៖ ពួកយើងជានិស្សិតឆ្នាំទី៤ នៃសាកលវិទ្យាល័យភូមិន្ទនីតិសាស្រ្ត និង វិទ្យាសាស្រ្តសេដ្ឋកិច្ច ថ្នាក់បរិញ្ញាបត្រ**សេដ្ឋកិច្ចអភិវឌ្ឍន៍**។ ក្នុងការសិក្សាឆ្នាំទី៤នេះតម្រូវឲ្យ ពួកយើងប្រមូលទិន្នន័យដំបូង(Primary Data) ដើម្បីបញ្ចូលទៅក្នុងរបាយការណ៍សារណាបញ្ចប់ការសិក្សា និងវិភាគទៅលើគុណភាពផលិតកម្មរបស់កាហ្វេ ចាយមៅ មណ្ឌលគិរី។ ពួកយើងសង្ឃឹមថាអ្នកទាំងអស់គ្នានឹងចូលរួមសហការផ្តល់នូវព័ត៌មានពិតដើម្បីជាប្រយោជន៍ក្នុងការស្រាវជ្រាវ ហើយក៏សូមអរគុណទុកជាមុនក្នុងការចំណាយពេលវេលាទៅលើការស្ទង់មតិឲ្យពួកយើងទាំងពីរនាក់។

I. ផ្នែកទី១ - ព័ត៌មានទូទៅ មកពីខេត្ត ឬក្រុង:

១. ភេទ

☐ ប្រុស ☐ ស្រី

២. អាយុ

☐ ១៨-២៥ឆ្នាំ ☐ ២៦-៣៥ឆ្នាំ ☐ ៣៥ឆ្នាំឡើងទៅ

II. ផ្នែកទី២ - ការទទួលទានកាហ្វេ

១. តើអ្នកយល់យ៉ាងណាចំពោះរសជាតិរបស់កាហ្វេ ចាយមៅ មណ្ឌលគិរី?

☐ ល្អណាស់ ☐ ល្អ ☐ មធ្យម ☐ ខ្សោយ

២. តើអ្នកយល់យ៉ាងណាចំពោះអនាម័យរបស់កាហ្វេ ចាយមៅ មណ្ឌលគិរី?

☐ ល្អណាស់ ☐ ល្អ ☐ មធ្យម ☐ ខ្សោយ

៣. តើអ្នកយល់យ៉ាងណាចំពោះគុណភាព និងស្តង់ដារបស់កាហ្វេ ចាយម៉ៅ មណ្ឌលគិរី?

☐ ល្អណាស់ ☐ ល្អ ☐ មធ្យម ☐ ខ្សោយ

៤. តើអ្នកយល់យ៉ាងណាចំពោះការរៀបចំរបៀបរៀបរយនៅក្នុងហាងកាហ្វេ ចាយម៉ៅ មណ្ឌលគិរី?

☐ ល្អណាស់ ☐ ល្អ ☐ មធ្យម ☐ ខ្សោយ

ឧបសម្ព័ន្ធទី៣

សាកលវិទ្យាល័យភូមិន្ទនីតិសាស្រ្ត និងវិទ្យាសាស្រ្តសេដ្ឋកិច្ច
«សំណើរសុំឯកសាររបស់សិប្បកម្មកាហ្វេ ចាយមៅ មណ្ឌលគិរី»

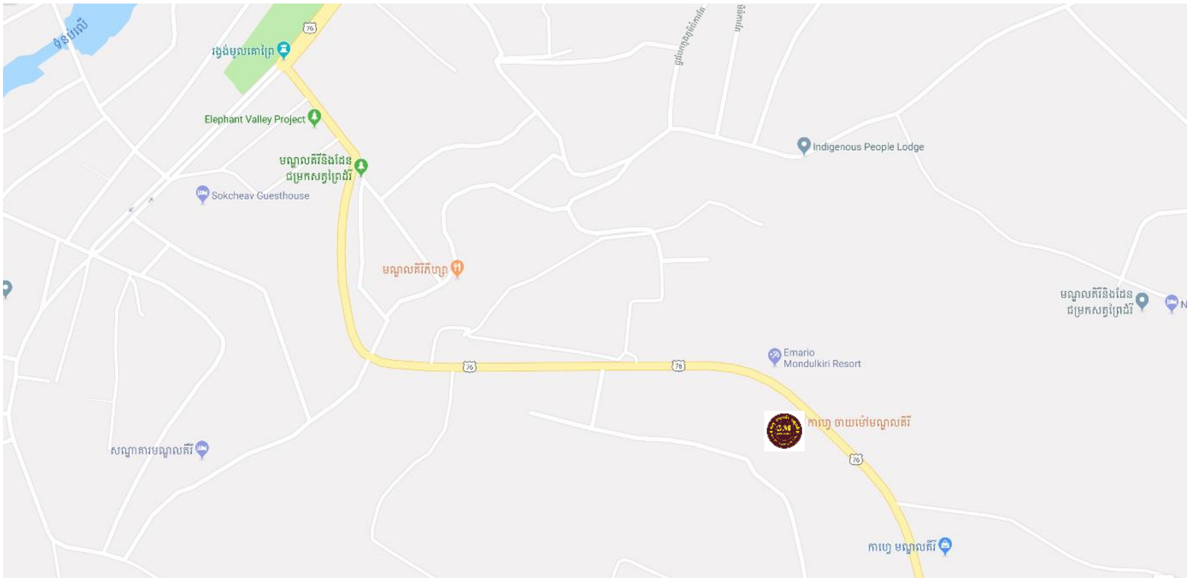
យើងខ្ញុំទាំងពីរនាក់ជានិស្សិតឆ្នាំទី៤ នៃសកលវិទ្យាល័យភូមិន្ទនីតិសាស្រ្ត និងវិទ្យាសាស្រ្តសេដ្ឋកិច្ច ថ្នាក់បរិញ្ញាបត្រសេដ្ឋកិច្ចអភិវឌ្ឍន៍។ ពួកយើងបានចុះទៅសំភាសន៍ជាមួយលោកពូ ចាយ មៅ នៅទីតាំងសិប្បកម្ម ចាយមៅ មណ្ឌលគិរីដោយផ្ទាល់កាលពីថ្ងៃទី ០២ ខែ មេសា ឆ្នាំ ២០១៨។ បន្ថែមពីនេះយើងទាំងពីរសូមស្នើសុំឯកសារមួយចំនួន ក្នុងគោលបំណងបន្ថែមជាឯកសារយោង ដើម្បីឲ្យរបាយការណ៍សារណាបញ្ចប់ការសិក្សារបស់ពួកយើងកាន់តែល្អប្រសើរថែមទៀត។

ឯកសារដែលពួកយើងទាំងពីរស្នើសុំពីសិប្បកម្មកាហ្វេ ចាយមៅ មណ្ឌលគិរីរួមមាន៖

- ប័ណ្ណបាតង់ពីក្រសួងសេដ្ឋកិច្ច និងហរិញ្ញវត្ថុ
- លិខិតបញ្ជាក់អំពីការចុះលេខកូដផលិតផលពីស្ថាប័ន GSI CAMBODIA
- លិខិតបញ្ជាក់អំពីការចុះបញ្ជីបើកសិប្បកម្មពីក្រសួងឧស្សាហកម្ម និងសិប្បកម្មជាមួយនឹង លិខិតផ្សេងៗទៀតដែលទាក់ទងទៅនឹងគុណភាពរបស់សិប្បកម្មកាហ្វេ ចាយមៅ មណ្ឌលគិរី។

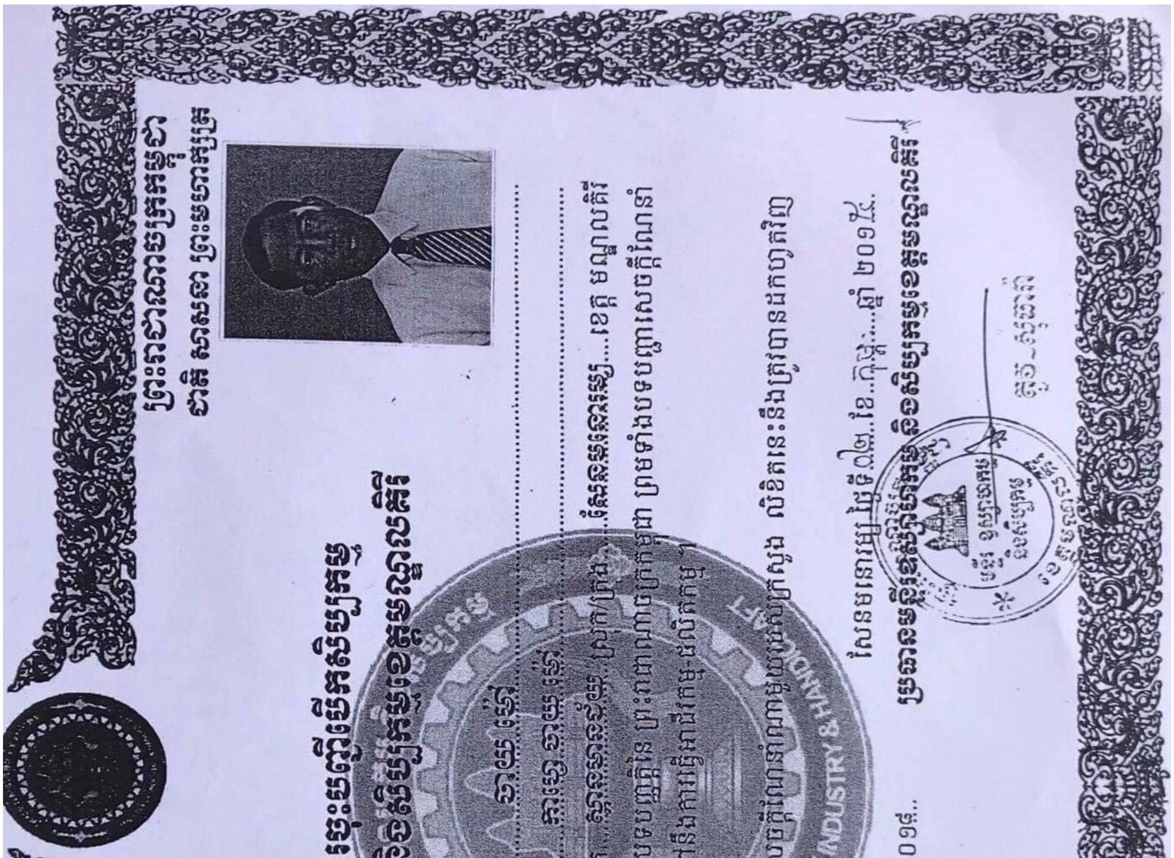
ជាចុងក្រោយយើងខ្ញុំសូមអរគុណដល់លោកពូ ចាយ មៅ ទុកជាមុនដែលបានចំណាយពេលដ៏មានតម្លៃដើម្បីផ្តល់ឯកសារ និងសហការណ៍ជាមួយពួកយើងទាំងពីរ។

ឧបសម្ព័ន្ធទី៤
ប្លង់ទីតាំងសិប្បកម្មកាហ្វេ ចាយម៉ៅ មណ្ឌលគិរី



ឧបសម្ព័ន្ធទី៥

លិខិតបញ្ជាក់ការចុះបញ្ជីបើកសិប្បកម្ម



ក្រសួងឧស្សាហកម្ម និងសិប្បកម្ម
មន្ទីរឧស្សាហកម្ម និងសិប្បកម្ម
ខេត្តមណ្ឌលគិរី
លេខ:...០២៤.../១៥...ឧ.ស.មគ

ព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា
ជាតិ សាសនា ព្រះមហាក្សត្រ

លិខិតបញ្ជាក់ការចុះបញ្ជីបើកសិប្បកម្ម
មន្ទីរឧស្សាហកម្ម និងសិប្បកម្មខេត្តមណ្ឌលគិរី

- អនុញ្ញាតិអោយលោក-លោកស្រី:............ចាយ ម៉ៅ............
- បើកសិប្បកម្មផលិត ឬ ជួសជុល:............ការ៉េ ចាយ ម៉ៅ............
- អាស័យដ្ឋាន ៖ ភូមិ......កណ្តាល......ឃុំ/សង្កាត់.....ស្ពានមានជ័យ.....ស្រុក/ក្រុង.....សែនមនោរម្យ.....ខេត្ត មណ្ឌលគិរី
- ម្ចាស់សិប្បកម្មត្រូវគោរពតាមច្បាប់ លិខិតបទដ្ឋាន និងបទបញ្ញត្តិនៃ ព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា ព្រមទាំងបទបញ្ជាសេចក្តីណែនាំរបស់ក្រសួងឧស្សាហកម្ម និងសិប្បកម្ម ដែលពាក់ព័ន្ធទៅនឹងការធ្វើអាជីវកម្ម-ផលិតកម្ម ។
- លិខិតនេះមានតម្លៃប្រើប្រាស់ក្នុងរយៈពេល....៣..ឆ្នាំ ។
- ក្នុងករណីប្រព្រឹត្ត ល្មើសច្បាប់ ឬ ផ្ទុយនឹងបទបញ្ជា សេចក្តីណែនាំណាមួយរបស់ក្រសួង លិខិតនេះនឹងត្រូវបានដកហូតវិញ ដោយគ្មានសំណង ឬ ការតវ៉ាឡើយ ។
- លិខិតនេះមានប្រសិទ្ធភាពចាប់ពី:

ថ្ងៃទី០២.ខែ..កុម្ភៈ..ឆ្នាំ២០១៥... ដល់ ថ្ងៃទី០២.ខែ..កុម្ភៈ..ឆ្នាំ២០១៨..

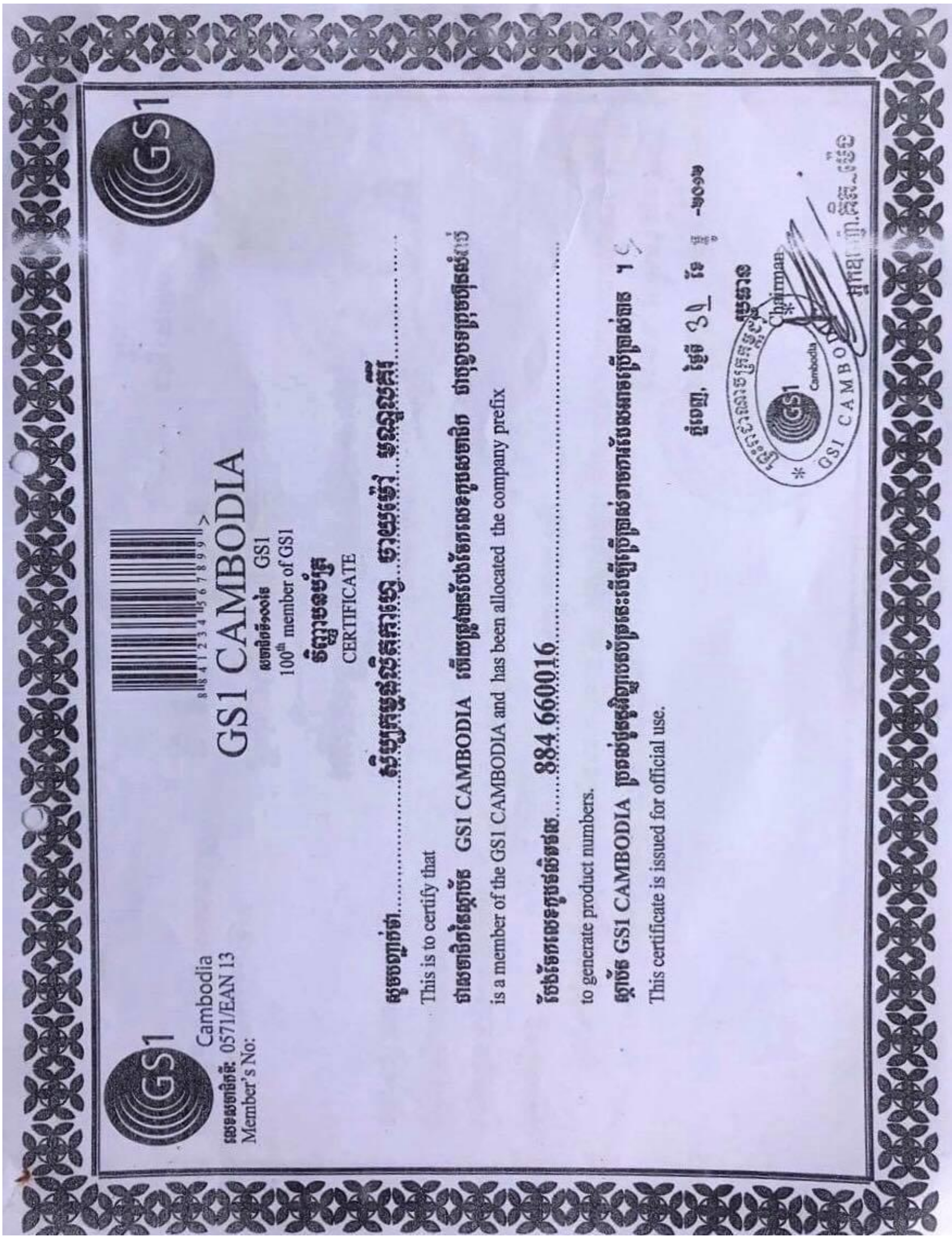
សែនមនោរម្យ ថ្ងៃទី០២..ខែ..កុម្ភៈ....ឆ្នាំ ២០១៥.
ប្រធានមន្ទីរឧស្សាហកម្ម និងសិប្បកម្មខេត្តមណ្ឌលគិរី

មន្ទីរ ឧស្សាហកម្ម និងសិប្បកម្ម ខេត្តមណ្ឌលគិរី

គួង_សុធារ៉ា

ឧបសម្ព័ន្ធទី៦

វិញ្ញាបនប័ត្រចូលជាសមាជិក GS1 Cambodia



លេខសមាជិកទី: 0571/EAN 13
Member's No:

GS1 CAMBODIA

សមាជិកទី១០០នៃ GS1
100th member of GS1

វិញ្ញាបនបត្រ
CERTIFICATE

សូមបញ្ជាក់ថា............សិប្បកម្មផលិតការ៉េ ចាយម៉ៅ មណ្ឌលគិរី..............
This is to certify that

ជាសមាជិកនៃស្ថាប័ន GS1 CAMBODIA ហើយត្រូវបានបែងចែកលេខកូដសមាជិក ជាបុព្វបទក្រុមហ៊ុនសំរាប់
is a member of the GS1 CAMBODIA and has been allocated the company prefix

បែងចែកលេខកូដផលិតផល.......884 660016..............
to generate product numbers.

ស្ថាប័ន GS1 CAMBODIA ប្រគល់ជូនវិញ្ញាបនបត្រនេះដើម្បីប្រើប្រាស់តាមការដែលអាចប្រើប្រាស់បាន ។
This certificate is issued for official use.

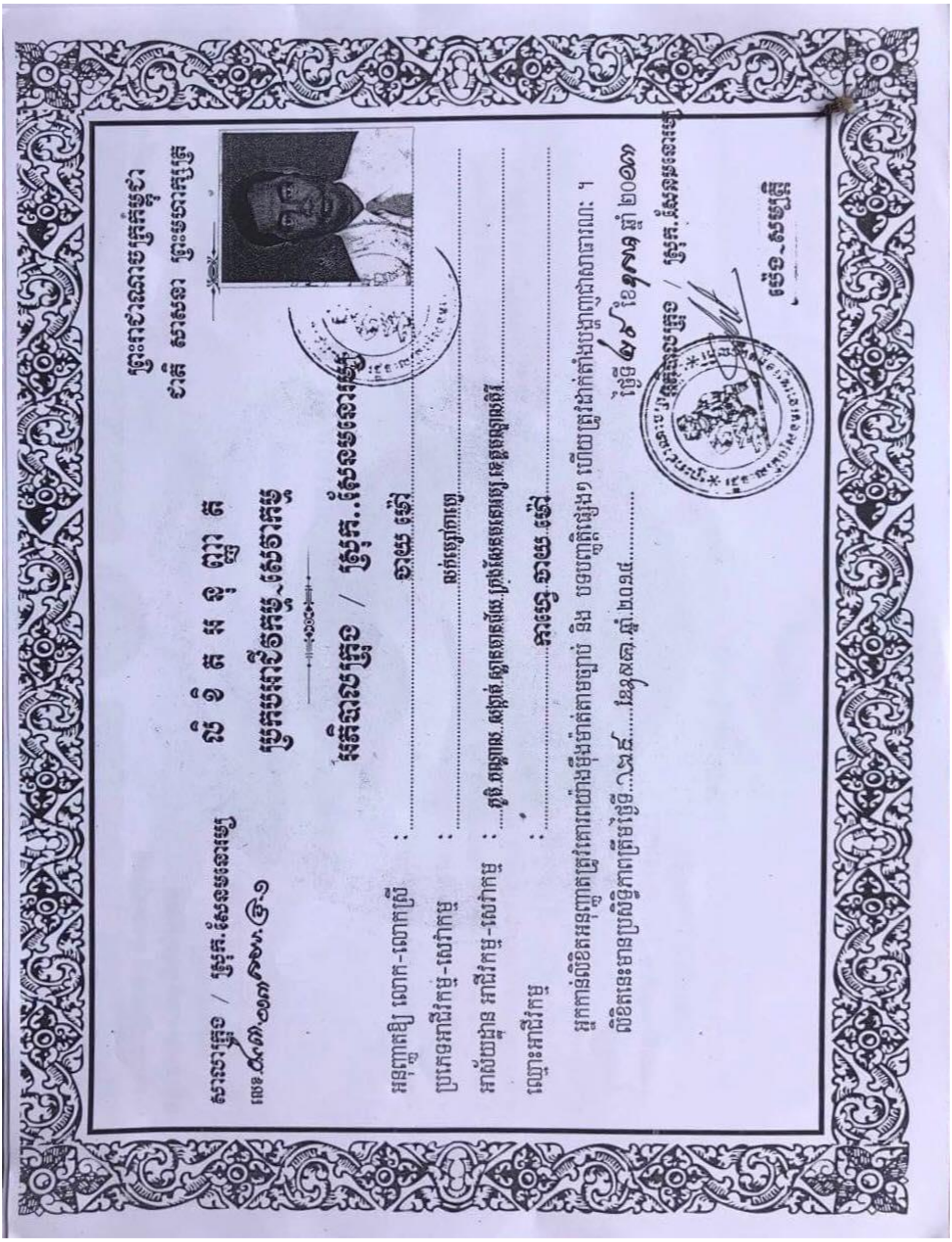
ភ្នំពេញ, ថ្ងៃទី 31 ខែ [illegible] -២០១៧

ប្រធាន
Chairman

អ្នកឧកញ៉ា.គិត.ម៉េង

ឧបសម្ព័ន្ធទី៧

លិខិតអនុញ្ញាតប្រកបអាជីវកម្ម-សេវាកម្ម



ព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា
ជាតិ សាសនា ព្រះមហាក្សត្រ

សាលាក្រុង / ស្រុក.សែនមនោរម្យ
លេខ............

លិខិតអនុញ្ញាត
ប្រកបអាជីវកម្ម-សេវាកម្ម

អភិបាលក្រុង / ស្រុក..សែនមនោរម្យ

អនុញ្ញាតឱ្យ លោក-លោកស្រី : ....
ប្រភេទអាជីវកម្ម-សេវាកម្ម : ....
អាស័យដ្ឋាន អាជីវកម្ម-សេវាកម្ម : ....
ឈ្មោះអាជីវកម្ម : ....

អ្នកកាន់លិខិតអនុញ្ញាតត្រូវគោរពយ៉ាងម៉ឺងម៉ាត់តាមច្បាប់ និង បទបញ្ញត្តិផ្សេងៗ ហើយត្រូវដាក់តាំងបង្ហាញជាសាធារណៈ ។

លិខិតនេះមានប្រសិទ្ធិភាពត្រឹមថ្ងៃទី............ខែ............ឆ្នាំ............

ថ្ងៃទី............ខែ............ឆ្នាំ ២០១៧

អភិបាលក្រុង / ស្រុក.សែនមនោរម្យ

ឧបសម្ព័ន្ធទី៨

ប័ណ្ណប៉ាតង់

ក្រសួងសេដ្ឋកិច្ចនិងហិរញ្ញវត្ថុ
MINISTRY OF ECONOMY AND FINANCE
អគ្គនាយកដ្ឋានពន្ធដារ
GENERAL DEPARTMENT OF TAXATION

លេខ / N° 16861/2015 ម/អពដ

ព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា
KINGDOM OF CAMBODIA
ជាតិ សាសនា ព្រះមហាក្សត្រ
NATION RELIGION KING

ប័ណ្ណពន្ធប៉ាតង់
របបម៉ៅការ
ឆ្នាំ ២០១៥

ឈ្មោះអាជីវកម្មដ្ឋាន ៖ **កាហ្វេ ចាយ ម៉ៅ**
លេខសម្គាល់អាជីវកម្ម ៖ E111-1500000597
ចុះបញ្ជីនៅ ៖ អគ្គនាយកដ្ឋានពន្ធដារ ស្ថិតនៅក្រោមការគ្រប់គ្រង ៖ សាខាពន្ធដារខេត្តមណ្ឌលគិរី
សកម្មភាពអាជីវកម្ម ៖ លក់ម្សៅកាហ្វេ
អាសយដ្ឋានអាជីវកម្ម ៖ # ភូមិ កណ្ដាល ឃុំ ស្ពានមានជ័យ ស្រុក សែនមនោរម្យ ខេត្ត មណ្ឌលគិរី
ឈ្មោះម្ចាស់អាជីវកម្ម ៖ ចាយ ម៉ៅ សញ្ជាតិ៖ ខ្មែរ

PATENT TAX
Estimated Regime – 2015

Name of business : **CHAY MAO CAFE**
Business Identification Number (BIN) : E111-1500000597
Registered at : General Department of Taxation Under : Mondulkiri Tax Branch
Business owner's name : **CHAY MAO** Nationality: Cambodian

ទឹកប្រាក់ពន្ធប៉ាតង់ ២០១៥
៩០,០០០ រៀល

អគ្គនាយកដ្ឋានពន្ធដារ
General Department of Taxation

រាជធានីភ្នំពេញ ថ្ងៃទី ០៥ ខែ កញ្ញា ឆ្នាំ ២០១៥
Phnom Penh, 05 September 2015

ឧបសម្ព័ន្ធទី៩

ទិដ្ឋភាពចុះកម្មសិក្សានៅចម្ការ និងសិប្បកម្ម

លោកពូ ចាយ ម៉ៅ (កណ្ដាល)

ទីតាំងរោងចក្រ និងឃ្លាំងទុកកាហ្វេ

ម៉ាស៊ីនកិនបំបែកគ្រាប់កាហ្វេនៅ

ម៉ាស៊ីនលីងគ្រាប់កាហ្វេ

ម៉ាស៊ីនកិន និងលាយល្បាយគ្រាប់កាហ្វេ

ម៉ាស៊ីនវិចខ្ចប់

សកម្មភាពវិចខ្ចប់ និងការស្តុកទុក