



វិញ្ញាបនបត្រមូលដ្ឋានគ្រឹះភាសាអង់គ្លេស ការពិពណ៌នានៃវគ្គសិក្សា





វិញ្ញាបនបត្រមូលដ្ឋានគ្រឹះភាសាអង់គ្លេស

ជាវគ្គតភ្ជាប់ឆ្ពោះទៅការសិក្សាសញ្ញាបត្រឌីផ្ទូម៉ាផ្នែកសិល្បៈចម្អិនម្ហូបអាហារ និង ការគ្រប់គ្រងម្ហូបអាហារ និងភេសជ្ជៈ

ថ្នាក់ត្រៀមភាសាអង់គ្លេស គឺជាវគ្គសិក្សាពេញម៉ោងរយៈពេល ២១ សប្តាហ៍ ដែលត្រូវបានរៀបចំឡើងសម្រាប់និស្សិតដែលត្រូវការពង្រឹងជំនាញភាសាអង់គ្លេស មុនពេលចូលសិក្សាក្នុងកម្មវិធីសញ្ញាបត្រឌីផ្ទូម៉ាផ្នែកសិល្បៈចម្អិនម្ហូប ឬសញ្ញាបត្រឌីផ្ទូម៉ាផ្នែកគ្រប់គ្រងអាហារ និងភេសជ្ជៈ។

តាមរយៈមេរៀនដែលមានរចនាសម្ព័ន្ធច្បាស់លាស់ និងសកម្មភាពសិក្សាជាក់ស្តែង និស្សិតនឹងអភិវឌ្ឍន៍ទំនុកចិត្តក្នុងការនិយាយ ស្តាប់ អាន និងសរសេរភាសាអង់គ្លេសព្រមទាំងស្គាល់ពាក្យបច្ចេកទេសនិងស្តង់ដារដែលប្រើប្រាស់ក្នុងផ្ទះបាយភោជនីយដ្ឋាននិងប្រតិបត្តិការឧស្សាហកម្មបដិសណ្ឋារកិច្ច។



បរិយាកាសសិក្សា និងវិធីសាស្ត្របង្រៀនបែបស្តង់ដាស្វីស

ថ្នាក់ត្រៀមភាសាអង់គ្លេសអនុវត្តតាមវិធីសាស្ត្របង្រៀនដែលបានបំផុសគំនិតពីប្រព័ន្ធអប់រំបែបស្វីសដោយផ្ដោតលើការអភិវឌ្ឍសមត្ថភាពការអនុវត្តជាក់ស្តែង ការអភិវឌ្ឍជាប្រព័ន្ធ និងការផ្តល់មតិយោបល់ជាបន្តបន្ទាប់។

និស្សិតរៀនភាសាអង់គ្លេសតាមរយៈស្ថានភាពពិតក្នុងវិស័យបដិសណ្ឋារកិច្ចរួមមានការប្រាស្រ័យទាក់ទងក្នុងផ្ទះបាយ ពាក្យបច្ចេកទេសក្នុងការរៀបចំអាហារ នីតិវិធីសុវត្ថិភាព ការទិញទំនិញ និងការទំនាក់ទំនងជាមួយអតិថិជន។ មេរៀនត្រូវបានរួមបញ្ចូលគ្នារវាងការអភិវឌ្ឍភាសា និងចំណេះដឹងវិជ្ជាជីវៈ ដើម្បីត្រៀមនិស្សិតសម្រាប់ការសិក្សាកម្រិតអប់រំ និងបរិស្ថានការងារពិតប្រាកដ។

កម្មវិធីនេះត្រូវបានបង្រៀនក្រោមក្របខណ្ឌសិក្សារបស់វិទ្យាស្ថានដើម្បីឧត្តមភាពអប់រំបច្ចេកទេស (PIE) ដោយអនុវត្តតាមស្តង់ដារការអប់រំបដិសណ្ឋារកិច្ចអន្តរជាតិ និងគាំទ្រការផ្លាស់ប្តូរយ៉ាងរលូនទៅកាន់កម្មវិធីសញ្ញាបត្រឌីផ្ទូម៉ា។



ឆមាសត្រៀមភាសាអង់គ្លេស

រចនាសម្ព័ន្ធកម្មវិធី – ២១ សប្តាហ៍

ឆមាសត្រៀមនេះរួមបញ្ចូលការអភិវឌ្ឍជំនាញភាសាអង់គ្លេស និងមុខវិជ្ជាមូលដ្ឋានផ្នែកបដិសណ្ឋារកិច្ចដើម្បីរៀនសូត្រចំណេះដឹងដែលចាំបាច់សម្រាប់ការស័ក្តិកម្មតាមប្រព័ន្ធនានា។

ភាសាអង់គ្លេសកម្រិតមូលដ្ឋានសម្រាប់វិស័យបដិសណ្ឋារកិច្ច

និស្សិតអភិវឌ្ឍជំនាញភាសាអង់គ្លេសសំខាន់ៗ រួមមាន ការស្តាប់ ការនិយាយ ការអាន និងការសរសេរ។ វគ្គសិក្សានេះផ្តោតលើវាក្យសព្ទ និងការប្រាស្រ័យទាក់ទងដែលប្រើប្រាស់ក្នុងជួរការងារ ភោជនីយដ្ឋាន និងបរិស្ថានបដិសណ្ឋារកិច្ច។ និស្សិតអនុវត្តការសន្ទនាប្រចាំថ្ងៃ ការទទួល និងអនុវត្តការណែនាំ ព្រមទាំងការសរសេរសាមញ្ញដែលចាំបាច់សម្រាប់ការបណ្តុះបណ្តាលវិជ្ជាជីវៈ។

ទ្រឹស្តីសិល្បៈចម្អិនម្ហូបអាហារ – ការណែនាំមូលដ្ឋាន

វគ្គសិក្សានេះណែនាំអំពីការប្រើប្រាស់ឧបករណ៍ចម្អិនម្ហូបអាហារជាភាសាអង់គ្លេស រួមមាន គ្រឿងផ្សំ វិធីសាស្ត្រចម្អិនម្ហូប ឧបករណ៍ផ្ទះបាយ និងរចនាសម្ព័ន្ធរូបមន្តម្ហូប។ និស្សិតរៀនយល់ និងពិពណ៌នាអំពីដំណើរការរៀបចំអាហារ ខណៈពេលដែលពង្រឹងជំនាញភាសាបស់ខ្លួនតាមរយៈឧទាហរណ៍ជាក់ស្តែង។

ចំណេះដឹងមូលដ្ឋានអំពីម្ហូបអាហារ និងភេសជ្ជៈ

និស្សិតរៀនអំពីការបែងចែកមូលដ្ឋាននៃផលិតផលអាហារ និងភេសជ្ជៈ ដូចជា សាច់ បន្លែ ផ្លែឈើ ផលិតផលទឹកដោះគោ និងគ្រាប់ធញ្ញជាតិ។ វគ្គសិក្សានេះអភិវឌ្ឍវាក្យសព្ទដែលពាក់ព័ន្ធនឹងគ្រឿងផ្សំ ការរក្សាទុក គុណភាព និងអាហារូបត្ថម្ភ ព្រមទាំងពង្រឹងជំនាញអាន និងនិយាយភាសាអង់គ្លេស។

សុវត្ថិភាពចំណីអាហារ និង អនាម័យ

វគ្គសិក្សានេះបង្រៀនអំពីច្បាប់អនាម័យសំខាន់ៗ និងការអនុវត្តវិធីសាស្ត្ររក្សាអាហារ និងភេសជ្ជៈដោយសុវត្ថិភាពដោយប្រើភាសាអង់គ្លេស និងអនុវត្តបានជាក់ស្តែង។ និស្សិតរៀនពីវិធីការពារការបំពុលអាហារ រក្សាអនាម័យបំពេញតាមនីតិវិធីសុវត្ថិភាព និងយល់ដឹងអំពីបទប្បញ្ញត្តិក្នុងផ្ទះបាយ និងបន្ទប់ទទួលទានអាហារ ដែលអនុវត្តក្នុងបែបបទវិជ្ជាជីវៈ។

ការបញ្ជាទិញ និងមូលដ្ឋាននៃការគ្រប់គ្រង អាហារ និងភេសជ្ជៈ

និស្សិតរៀនអំពីការប្រាស្រ័យទាក់ទងជាភាសាអង់គ្លេសមូលដ្ឋាន ដែលប្រើប្រាស់ក្នុងការបញ្ជាទិញ និងប្រតិបត្តិការក្នុងផ្ទះបាយ។ ប្រធានបទរួមមាន អ្នកផ្គត់ផ្គង់ វិក្កយបត្រ ការបញ្ជាទិញ បរិមាណ តម្លៃ និងការដឹកជញ្ជូន។ វគ្គសិក្សានេះរួមបញ្ចូលសកម្មភាពសម្តែងតួនាទី (role-play) និងលំហាត់អនុវត្តជាក់ស្តែងដើម្បីត្រៀមនិស្សិតសម្រាប់បរិបទការងារពិតក្នុងវិស័យបដិសណ្ឋារកិច្ច។

ការណែនាំអំពីការចុះអនុវត្តចម្អិនម្ហូបអាហារ

និស្សិតត្រូវបានណែនាំអំពីមូលដ្ឋាននៃបច្ចេកទេសចម្អិនម្ហូបអាហារ ការរៀបចំផ្ទះបាយ និងវិន័យវិជ្ជាជីវៈ។ វគ្គសិក្សានេះជួយឱ្យនិស្សិតយល់ដឹងអំពីការណែនាំជាភាសាអង់គ្លេស ខណៈពេលអនុវត្តការរៀបចំម្ហូបបែបសាមញ្ញនៅក្នុងបរិយាកាសសិក្សាដែលមានរចនាសម្ព័ន្ធច្បាស់លាស់។

ការណែនាំអំពីសេវាកម្មម្ហូបអាហារ និងភេសជ្ជៈ

វគ្គសិក្សានេះណែនាំនិស្សិតអំពីគ្រឹះមូលដ្ឋាននៃសេវាកម្មភោជនីយដ្ឋាន ការទំនាក់ទំនងជាមួយអតិថិជន និងការប្រាស្រ័យទាក់ទងក្នុងវិស័យបដិសណ្ឋារកិច្ច។ និស្សិតរៀនវាក្យសព្ទសេវាកម្មកម្រិតមូលដ្ឋានការរៀបចំតុនិងឥរិយាបថវិជ្ជាជីវៈ ខណៈពេលអនុវត្តការប្រើប្រាស់ភាសាអង់គ្លេសក្នុងស្ថានភាពផ្តល់សេវាកម្ម។