



ប្រសិនបើមានបញ្ហាអ្វីមួយសូមពិគ្រោះ យោបល់ជាមួយសហជីព!!

តើអ្នកមានបានឆ្លើយថា «គ្មានបញ្ហាទេ» ស្របពេលដែលអ្នកកំពុងមានបញ្ហារាល់ពេលដែលសហជីព
ចុះសួរសុខទុក្ខអ្នកទេ? មុននឹងអ្នកគិតថា (ពួកគេមិនបានគិតពីខ្ញុំ) (កើតទុក្ខម្នាក់ឯង) សូមប្រាប់
មកសហជីពជាមុនសិន។

ពួកយើងតែងតែទទួលស្តាប់នូវរាល់ទុក្ខលំបាករបស់បងប្អូនទាំងអស់គ្នា។

ការសម្របខ្លួនតាមបរិបទថ្មីតែងមានគម្លាតតាមបុគ្គលម្នាក់ៗ

សិក្ខាកាមមិនច្រើននោះទេដែលអាចសម្របខ្លួនតាមបរិបទថ្មីនៅក្រៅប្រទេស។ ជាធម្មតាតែងតែប្រើ
ប្រាស់រយៈពេលចាប់ពី៣ខែ ៦ខែ ឬ ១ឆ្នាំ ដើម្បីទម្លាប់ខ្លួន។ ក៏ប៉ុន្តែការសម្របខ្លួនលឿនឬយឺតទៅតាម
មបុគ្គលម្នាក់ៗ។ ការងារក៏ដូចគ្នាដែរដើម្បីទម្លាប់ខ្លួនបានតែងតែប្រើប្រាស់ពេលវេលាតាមបុគ្គលខ្លះ
ការចងចាំលឿន បុគ្គលខ្លះការចងចាំយឺតជាដើម។

បុគ្គលគ្រប់រូបតែងតែជួបទុក្ខលំបាកឬទុក្ខព្រួយ

នៅពេលដែលគ្រប់គ្នាទម្លាប់នឹងការងារថ្មីវិភាគរស់នៅហើយនោះអាចមានការព្រួយចិត្តឬជួបទុក្ខ

លំបាកផ្សេងទៀត។ ជួបបញ្ហាក្នុងការងារដូចជា (ប្រាក់ខែ ការថែមម៉ោង ការបង្រៀនអំពីការងារ ម៉ោង
សម្រាក ជម្លោះការរើសគ្នាជាដើម) ទំនាក់ទំនងជាមួយ អ្នកជុំវិញខ្លួនដូចជា (ប្រធានក្រុមហ៊ុន
សិស្សច្បង សិក្ខាកាមដូចគ្នា គ្រួសារ ជីវភាពរស់នៅ សុខភាពជាដើម)។ ហេតុផលខាងលើនេះអាច

ធ្វើឲ្យមានការប៉ះពាល់ដល់ការងារ ដូចជា មិនអាចធ្វើការបានប្រណាលឲ្យប៉ះពាល់ដល់សុខភាព។
ដូច្នេះមិនត្រូវកើតទុក្ខតែម្នាក់ឯងនោះទេ គួរតែពិគ្រោះយោបល់ជាមួយសហជីព។ ពួកយើងអាចរកវិធីដោះ
ស្រាយបានទាន់វេលា។

សូមពិគ្រោះយោបល់ជាមួយអ្នកទទួលបន្ទុករបស់សហជីព!

ជារៀងរាល់ខែតែងតែមានអ្នកទទួលបន្ទុករបស់អ្នកចុះសួរសុខទុក្ខអ្នកទាំងអស់គ្នាដោយស្មោះថា
(តើទម្លាប់ឬស្តាប់នឹងការងារនោះ ?) (តើជីវភាពរស់នៅយ៉ាងម៉េចដែរ) នៅពេលនោះ ទោះបីជាអ្នកទាំ
ងគ្នាឆ្លើយថា (មិនអីទេ គ្មានបញ្ហាទេ ឬ ខ្ញុំយល់ហើយ) ក៏ដោយ ប្រសិនបើមានបញ្ហាអ្នកទាំងអស់
គ្នាអាចទាក់ទងតាមរយៈអ្នកបកប្រែបាន។ រាល់បញ្ហាប្រព័ន្ធផ្ទាល់ខ្លួនពួកយើងនឹងរក្សាទុកជាសម្ងាត់។ បញ្ហា
ដែលពិបាកពិភាក្សាជាមួយ បុគ្គលិកក្រុមហ៊ុន សិស្សច្បងក៏ដោយ សូមទុក្ខចិត្តមកពិគ្រោះយោបល់ជាមួយ
ពួកយើង។

នៅអង្គការបណ្តុះបណ្តាលបច្ចេកទេសសម្រេស (OTTT) ក៏ទទួលពិគ្រោះយោបល់ជាកាសាខ្មែរដែរលេខ

ទំនាក់ទំនង 0120-250-366 (ឥតគិតថ្លៃសេវាទូរស័ព្ទ) ថ្ងៃព្រហស្បតិ៍ ម៉ោង 11:00~19:00



សូមប្រុងប្រយ័ត្នចំពោះការ ពុលអាហារ!

ការពុលអាហារកើតឡើងជាញឹកញាប់ចាប់ពីខែឧសភា
ដល់ខែតុលា។ ដើម្បីបង្ការពីការពុលអាហារបណ្តាលមកពី
បាក់តេរីមានវិធានការណ៍សំខាន់ៗបីយ៉ាងដូចខាងក្រោមនេះ៖
(១) ការពារកុំឲ្យបាក់តេរីចូលអាហារ (២) ការពារកុំឲ្យបាក់
តេរីកកើតឡើង (៣) ការសម្លាប់បាក់តេរីដែលមានក្នុង
អាហារនិងប្រដាប់ប្រដាប់ម្ហូបអាហារ” ។ នៅការដ្ឋាន ត្រូវ
ឧស្សាហ៍លាងដៃ ត្រូវរកម្សៅបាយខ្ពស់ឬបាយប្រអប់ មុនពេលប
រិភោគ។ មិនត្រូវប៉ះពាល់ចំនីអាហារដោយដៃដែលមានប្រូស
ស្នាម។ ត្រូវប្រុងប្រយ័ត្ន! វេរោគគ្លងមានពេញមួយឆ្នាំ
ទោះបីជាអាកាសធាតុប្រែទៅជាត្រជាក់ក៏ដោយ។

INFORMATION



វគ្គសិក្សាកាសាជប៉ុន

កាលបរិច្ឆេទ ថ្ងៃទី ២០ ខែតុលា (ថ្ងៃអាទិត្យ) ទីស្នាក់
ការកណ្តាល (តូក្យូ)

*ព័ត៌មានលម្អិតដូចបានកំណត់តាមកាលកែតម្រូវខាងលើ



みんなであそぼう!★



箸さに負けず乾杯! / (株)キクチ

ពិធីជួបជុំបុគ្គលិកនៅរដូវក្តៅ
(ដើម្បីបំបាត់ភាពនឿយហត់ពេញមួយថ្ងៃ)

ボウリングでリフレッシュ / (株)朝建



សម្រាកកំសាន្តនិងការបោះប៊ូលីង



2期生を迎えました / (株)有村工業

ពិធីស្នាក់មន្តការមកដល់សិស្សជំនាន់ទី២



បទសម្ភាសន៍នៃការសន្ទនាកាសាជប៉ុន លោក NGUYEN TRUNG HIEU ក្រុមហ៊ុនឧស្សាហកម្ម ហ្វូជីតា / ការពារការជ្រាបទឹក

ស្តាប់ច្រើន និយាយច្រើន

លោក HIEU តែងតែចេញទៅហូបស្រាបៀជាមួយ
លោកប្រធាន។ នៅពេលហូបតែងតែនិយាយពិភាក្សាជា
មួយលោកប្រធានយ៉ាងស្និទ្ធស្នាល។ គាត់តែងតែជួយ
លើកទឹកចិត្តដល់សិក្ខាកាមដូចគ្នាដែលមកពីក្រុមហ៊ុន
ផ្សេងដែលត្រូវថ្នាក់លើស្តីបន្ទោស។ ជាមនុស្សម្នាក់ដែល
គ្រប់គ្នាពេញចិត្តហើយក៏ត្រូវបានលោកប្រធានក្រុមហ៊ុន
ផ្សេងពេញចិត្តផងដែរ។

ដំបូងឡើយលោក HIEU និយាយកាសាជប៉ុន
បានត្រឹមតែ៣០%តែប៉ុណ្ណោះ។ ហើយពេលខ្លះ ក៏
ពិបាកចិត្តព្រោះមិនសូវយល់ពីការងារ។ ប៉ុន្តែ គាត់
មិនចុះចាញ់ហើយខិតខំបន្តរហូតមក។

នៅការដ្ឋានពេលដំបូងពាក្យមិនចេះគាត់តែង
តែកត់ចំណាំចូលក្នុងកូនសៀវភៅរហូត។ ពេលត្រលប់ទៅផ្ទះវិញ គាត់ប្រើកម្មវិធី
Mazii Dict និង Jdict ដើម្បីរៀនរៀន។ គាត់ចូលចិត្តប្រើកម្មវិធី Mazii Dict ជាងព្រោះវាមានប្រ
គាត់តែងតែផ្ដោតទៅលើសំលេងនៃកាសាជប៉ុនរាល់ពេលមើលទូរទស្សន៍។

ម្យ៉ាងវិញទៀតគាត់តែងតែសន្ទនាជាមួយជនជាតិជប៉ុន។ ក្រៅពីមិត្តក្នុងក្រុមហ៊ុនគាត់បាន
ស្គាល់មិត្តរបស់លោកប្រធាននិងមិត្តតាមរយៈហ្វេសប៊ុកឡាញទៀតផង។

គាត់បានផ្តល់ជំនួយថា ដើម្បីមានភាពងាយស្រួលសន្ទនាជាមួយជនជាតិជប៉ុន គួរតែ
ចេះប្រើប្រាស់គ្រាមកាសា ដូចជា

「あのさあ」「なんだろうなあ」 ជាដើម។



(រាប់ពីខាងស្តាំ) លោក ប្រធាន
FUJITA លោក HIEU