



យើងខ្ញុំសូមផ្តល់ជូនអ្នកនៅសកម្មភាពផ្សេងៗដែលត្រូវធ្វើ

ថ្នាក់រៀនចម្អិនម្ហូប

ចេញពីភាពអាចកំបាំងនៃម្ហូបខ្មែរ ចូលដោយវិភាគយនិងភាពក្រអូបនិងកិនឈ្ងុយនៃសជាតិចុងភៅខ្មែរ ពួកយើងផ្តល់ជូននូវថ្នាក់បង្រៀនចម្អិនម្ហូប នៅក្នុងសណ្ឋាគារដោយមេចុងភៅនិងការចេញទៅទិញឥវ៉ាន់នៅទីជនបទ។

ការចតរូបនិងការទស្សនា

ទទួលបានរូបភាពដ៏អស្ចារ្យជាមួយនិងការណែនាំ ការគាំទ្រពីអ្នកជំនាញខាងថត។ ចូលមកទទួលយកវាជាមួយអ្នកជំនាញ។

សិប្បកម្មអង្ករ

សិប្បកម្មអង្ករមានបង្រៀនធ្វើពីឈើ ថ្ម ក្នុងការធ្លាក់ បច្ចេកទេស ប្រពៃណីក្នុងការត្បាញស្រួតនិងទាញយកអំបោះចេញពីដងរនាង ហើយនិង សិប្បកម្មជំនាញផ្សេងៗទៀតដែលជួយពង្រឹងដល់កេរ្តិ៍ឈ្មោះនៅកម្ពុជា។
មានមគ្គុទេសចរជូនដើរមើលទស្សនាដោយឥតគិតថ្លៃ សម្រាប់ម៉ោងថ្ងៃលទស្សនាគឺចាប់ពីម៉ោង៧កន្លះព្រឹករហូតដល់ម៉ោង៦កន្លះល្ងាច។

កសិដ្ឋានស្រួត(សិប្បកម្មអង្ករ)

សិប្បកម្មអង្ករទទួលពីកសិដ្ឋានស្រួតដែលជាផលិតផលដ៏គុណនៅក្នុងស្រុករបបពលទាំងសំលៀកបំពាក់ ការរចនានៅខាងក្នុងនៃផលិតផលនិង គ្រឿងអលីហ្គីឡើងផង។ គ្រប់ផលិតផលនៃបុគ្គលិកទាំងអស់គឺអាចមើលឃើញនៅទីនេះពីការដាំដុះដើមឈើធម្មជាតិនៃដងរនាងស្រួតទៅនិងការលាបពណ៌និងតម្បាញស្រួត។ ការទស្សនាដោយឥតគិតថ្លៃ ចាប់ពីម៉ោង៧កន្លះព្រឹករហូតដល់ម៉ោង៦កន្លះល្ងាច។

ហត្ថកម្មអង្ករ

ហត្ថកម្មអង្ករគឺជារុក្ខសាស្ត្រស្រួតច្បារនៃអារម្មណ៍ ជាកន្លែងដែលគំរូអ្នកអាចច្រលំនិង ហាងកាហ្វេពិសេសៗ។

មជ្ឈមណ្ឌលសិល្បៈស្នូនដីតដុ

មជ្ឈមណ្ឌលស្នូនដីតដុនេះគឺខ្ពស់និងទទួលបានពីប្រពៃណីនៃការធ្វើរក្សាភាពដ៏ជាក់នៃដៃសកសាញនៃសិល្បៈអំលងពេលវេលានៃអង្ករ។ ការទស្សនាដោយសេរីរួមទាំងការផ្តល់ព័ត៌មាននូវបច្ចេកទេសនៃសម័យអង្ករហើយនិងជាសារមន្ទីរមួយ។

ស្រួត

វីទ្យាគូចដ៏ស្រស់ស្អាតនៅក្នុងផ្លូវតូចមួយនៃខេត្តសៀមរាបគឺជាកន្លែងបង្កើតការងារដោយដៃនិងភាពស្រស់ស្អាត។ ការចូលទស្សនាទីនេះមានម្ហូបស្រួតច្បារនិងបទីពិសោធន៍ឱ្យអស្ចារ្យមួយ។

អ្នកគួរតែចាប់អារម្មណ៍នៅសកម្មភាពណាមួយក៏ត្រូវការលក្ខណ៍នៃព័ត៌មាន សូមអញ្ជើញអនុញ្ញាតអោយពួកយើងខ្ញុំដឹងផង យើងខ្ញុំនឹងវិភាគក្នុងការឆ្លើយតបនូវសំណួរហើយរក្សានៅការកក់ទុកផ្សេងៗនូវភាពវិភាគយរបស់អ្នក។