

ՀՀ ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ, ԳԻՏՈՒԹՅԱՆ, ՄՇԱԿՈՒՅԹԻ ԵՎ ՍՊՈՐՏԻ ՆԱԽԱՐԱՐՈՒԹՅՈՒՆ

ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ԱԶԳԱՅԻՆ ԱԳՐԱՐԱՅԻՆ ՀԱՄԱԼՍԱՐԱՆ

ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ՊԼԱՆ

(բակալավրային կրթության, առկա ուսուցում)

Մասնագիտությունը՝ 072101.00.6 Պարենամթերքի տեխնոլոգիա

Կրթական ծրագիրը՝ 072101.01.6 Պարենամթերքի տեխնոլոգիա

Որակավորման անվանումը՝ Տեխնոլոգիայի բակալավր

Ուսուցման նորմատիվային ժամկետը՝ 4 տարի

Կրեդիտների թիվը՝ 240

h/h	Առարկայի անվանումը	Կրեդիտներ
1-ին կիսամյակ, 16 շաբաթ		
1	Ֆիզիկական կուլտուրա – 1*	
2	Հայոց լեզու	2
3	Հայոց պատմություն	2
4	Օտար լեզու (անգլերեն, ֆրանսերեն, գերմաներեն)	8
5	Բարձրագույն մաթեմատիկա	6
6	Ֆիզիկա	6
7	Ընդհանուր քիմիա	6
	Ընդամենը 1-ին կիսամյակում	30

2-րդ կիսամյակ, 16 շաբաթ		
1	Ֆիզիկական կուլտուրա – 2*	
2	Օտար լեզու (Ռուսաց լեզու)	4
3	Հասարակագիտության մոդուլներ (Հայոց պատմություն, Մշակութաբանություն, Քաղաքագիտություն, Փիլիսոփայություն)	6
4	Հայոց լեզու և խոսքի մշակույթ	2
5	Կիրառական ինֆորմատիկա	6
6	Սննդագիտություն	6
7	Օրգանական և ֆիզկոլոգիոյ քիմիա	6
	Ընդամենը 2-րդ կիսամյակում	30
3-րդ կիսամյակ, 16 շաբաթ		
1	Հումքի ստացման տեխնոլոգիա	6
2	Մասնագիտական ներածություն	
3	Վիճակագրություն	6
4	Կենսաքիմիա	6
5	Համակարգչային գրաֆիկա	6
6	Զերմային պրոցեսներ	6
	Ընդամենը 3-րդ կիսամյակում	30
4-րդ կիսամյակ, 16 շաբաթ		
1	Կենդանական ծագման հումքի վերամշակման տեխնոլոգիա	5
2	Բուսաբուծական ծագման հումքի վերամշակման տեխնոլոգիա	5
3	Մանրէակենսաբանություն	6
4	Կենսագործունեության անվտանգություն և քաղաքաշտպանություն	5
5	Արտադրության սանիտարիա և հիգիենա	5
6	Փաթեթավորող նյութեր	4
	Ընդամենը 4-րդ կիսամյակում	30

5-րդ կիսամյակ, 16 շաբաթ		
1	Պարենային օրենսդրություն	4
2	Սննդի քիմիա	6
3	Սննդի էկոնոմիկա	5
4	Սննդային հավելումներ	5
5	Ձեռներեցություն	4
6	Կամրնտրային առարկա	6
	Կամրնտրային առարկաներ	
6	Կաթի արտադրություն	6
	Մսի արտադրություն	
	Հացի և հրուշակեղենի արտադրություն	
	Պահածոների և խտանյութերի արտադրություն	
	Ձկան արտադրություն	
	Ընդամենը 5-րդ կիսամյակում	30
6-րդ կիսամյակ, 16 շաբաթ		
1	Շրջակա միջավայրի պահպանում	4
2	Սննդի անվտանգություն և փորձաքննություն	4
3	Արտադրական գործընթացների սպասարկում	5
4	Մարկետինգ և բիզնես	5
5	Կամրնտրային առարկա	6
6	Կամրնտրային առարկա	6
	Կամրնտրային առարկաներ	
5	Ապուխտների և կիսապատրաստվածքների արտադրություն	6
	Պանրագործություն, կարագագործություն	
	Ձկան մարինացում և պրեսերվների արտադրություն	
	Հրուշակեղենի արտադրության տեխնոլոգիա	
	Մրգահատապտղային պահածոներ	

6	Մանկական և ֆունկցիոնալ սննդամթերքի տեխնոլոգիա	6
	Մակարոններ	
	Չրերի, չիպսերի և ձողիկների արտադրություն	
	Թեյերի և ջրերի արտադրություն	
	Ձկան պահածոների արտադրություն	
Ընդամենը 6-րդ կիսամյակում		30
7-րդ կիսամյակ, 16 շաբաթ		
1	Աշխատանքային կիսամյակ (արտադրական պրակտիկա)	30
Ընդամենը 7-րդ կիսամյակում		30
8-րդ կիսամյակ, 16 շաբաթ		
1	Համապատասխանության գնահատում	4
2	Սննդի գործարանների նախագծում	6
3	Օգտահանում	4
4	Կամընտրային առարկա	6
Կամընտրային առարկաներ		
4	Սառնարանային մշակում և պահպանում	6
	Շոկոլադի արտադրություն	
	Որակի կառավարման համակարգեր	
	Հատիկամթերքների վերամշակում և փաթեթավորում	
Ընդամենը 8-րդ կիսամյակում		20
Դիպլոմային աշխատանքի պաշտպանություն		10
Ընդամենը		240

* Առարկան ավարտվում է ստուգարքով