

ՀԱՍՏԱՏՎԱԾ Է

ՀԱԱՀ ԳԻՏԱԿԱՆ ԽՈՐՀՐԴՈՒՄ

<<29>> 08 2019թ.

ԱՐՁԱՆԱԳՐՈՒԹՅՈՒՆ N<sub>0</sub> 1

ՀՀ ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ, ԳԻՏՈՒԹՅԱՆ, ՄՇԱԿՈՒՅԹԻ ԵՎ ՍՊՈՐՏԻ ՆԱԽԱՐԱՐՈՒԹՅՈՒՆ

ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ԱԶԳԱՅԻՆ ԱԳՐԱՐԱՅԻՆ ՀԱՄԱԼՍԱՐԱՆ



Վ. ՈՒՈՒՏՅԱՆ  
08 2019թ.

Ընդունված 2019-2020 ուս. տարվանից

### ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ՊԼԱՆ

(բակալավրային կրթության, հեռակա ուսուցում)

Մասնագիտությունը՝ 072101.00.6 Պարենամթերքի տեխնոլոգիա

Կրթական ծրագիրը՝ 072101.03.6 Հացի, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրության տեխնոլոգիա

Որակավորման անվանումը՝ Տեխնոլոգիայի բակալավր

Ուսուցման նորմատիվային ժամկետը՝ 4 տարի 8 ամիս

Կրեդիտների թիվը՝ 240

### I ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ԳՈՐԾԸՆԹԱՅԻ ԳՐԱՖԻԿ

Կուրսը	Ուսում. պարապ. (շաբաթ)		Ժամային ֆոնդը	Անհատական և ինքնուրույն աշխատանք	Քննաշրջան (շաբաթ)
	1-ին կիսամյակ	2-րդ կիսամյակ			
I	3	3	222	1224	8
II	3	3	228	1512	8
III	3	3	192	1248	8
IV	3	3	186	1194	8
V	3				4

## II Ուսումնական գործընթացի պլան

h/h	Առարկայի անվանումը	Կրեդիտների թիվ	Շաբաթական ժամաքանակ	Ընդհանուր լսարանային ժամաքանակ	Անհատական և ինքնուրույն աշխատանք
1	2	3	4	5	6
<b>1-ին կիսամյակ, 3 շաբաթ</b>					
1	Հայոց պատմություն	2	4	12	48
2	Հայոց լեզու	2	4	12	48
3	Օտար լեզու (անգլերեն, ֆրանսերեն, գերմաներեն)	8	12	36	204
4	Բարձրագույն մաթեմատիկա	6	8	24	156
5	Ֆիզիկա	6	8	24	156
<b>Ընդամենը 1-ին կիսամյակում</b>		<b>24</b>	<b>36</b>	<b>108</b>	<b>612</b>
<b>2-րդ կիսամյակ, 3 շաբաթ</b>					
1	Հայոց լեզու և խոսքի մշակույթ	2	4	12	48
2	Օտար լեզու (ռուսաց լեզու)	4	6	24	96
3	Հասարակագիտական առարկաների մոդուլ (Հայոց պատմություն, Մշակութաբանություն, Քաղաքագիտություն, Փիլիսոփայություն)	6	8	24	156
4	Ընդհանուր քիմիա	6	8	24	156
5	Կիրառական ինֆորմատիկա	6	8	24	156
6	Մասնագիտական ներածություն		2	6	
<b>Ընդամենը 2-րդ կիսամյակում</b>		<b>24</b>	<b>34</b>	<b>114</b>	<b>612</b>

1	2	3	4	5	6
<b>3-րդ կիսամյակ, 3 շաբաթ</b>					
1	Սննդագիտություն	6	8	24	156
2	Օրգանական և ֆիզկուլտիք քիմիա	6	8	24	156
3	Հումքի ստացման տեխնոլոգիա	6	8	24	156
4	Համակարգչային գրաֆիկա	6	8	24	156
5	Կենսաքիմիա	6	8	24	156
<b>Ընդամենը 3-րդ կիսամյակում</b>		<b>30</b>	<b>40</b>	<b>120</b>	<b>780</b>
<b>4-րդ կիսամյակ, 3 շաբաթ</b>					
1	Վիճակագրություն	6	8	24	156
2	Զերմային պրոցեսներ	6	8	24	156
3	Կենդանական ծագման հումքի վերամշակման տեխնոլոգիա	5	6	18	132
4	Մանրէակենսաբանություն	6	8	24	156
5	Բուսական ծագման հումքի վերամշակման տեխնոլոգիա	5	6	18	132
<b>Ընդամենը 4-րդ կիսամյակում</b>		<b>28</b>	<b>36</b>	<b>108</b>	<b>732</b>
<b>5-րդ կիսամյակ, 3 շաբաթ</b>					
1	Փաթեթավորող նյութեր	4	6	18	102
2	Սննդի քիմիա	6	8	24	156
3	Սննդային հավելումներ	5	6	18	132
4	Կենսագործունեության անվտանգություն և քաղաքաշտպանություն	5	6	18	132
5	Արտադրության սանիտարիա և հիգիենա	5	6	18	132
6	Պարենային օրենսդրություն	4	6	18	102
<b>Ընդամենը 5-րդ կիսամյակում</b>		<b>29</b>	<b>38</b>	<b>114</b>	<b>756</b>

1	2	3	4	5	6
<b>6-րդ կիսամյակ, 3 շաբաթ</b>					
1	Շրջակա միջավայրի պահպանում	4	6	18	102
2	Սննդի էկոնոմիկա	5	6	18	132
3	Սննդի անվտանգություն և փորձաքննություն	4	6	18	102
4	Կամընտրային առարկա	6	8	24	156
<b>Կամընտրային առարկաներ</b>					
4	Կաթի արտադրություն	6	8	24	156
	Մսի արտադրություն				
	Հացի և հրուշակեղենի արտադրություն				
	Պահածոների խտանյութերի արտադրություն				
	Ձկան արտադրություն				
<b>Ընդամենը 6-րդ կիսամյակում</b>		<b>19</b>	<b>32</b>	<b>78</b>	<b>492</b>
<b>7-րդ կիսամյակ, 3 շաբաթ</b>					
1	Ձեռներեցություն	4	6	18	102
2	Արտադրական գործընթացների սպասարկում	5	6	18	132
3	Մարկետինգ և բիզնես	5	6	18	132
4	Կամընտրային առարկա	6	8	24	156

1	2	3	4	5	6
	<b>Կամընտրային առարկաներ</b>				
4	Ապուխտների և կիսապատրաստվածքների արտադրություն	6	8	24	156
	Պանրագործություն, կարագագործություն				
	Ձկան մարինացում և պրեսերվների արտադրություն				
	Հրուշակեղենի արտադրության տեխնոլոգիա				
	Մրգահատապտղային պահածոներ				
	<b>Ընդամենը 7-րդ կիսամյակում</b>	<b>20</b>	<b>32</b>	<b>78</b>	<b>522</b>
<b>8-րդ կիսամյակ, 3 շաբաթ</b>					
1	Համապատասխանության գնահատում	4	6	18	102
2	Սննդի գործարանների նախագծում	6	8	24	156
3	Օգտահանում	4	6	18	102
4	Կամընտրային առարկա	6	8	24	156
5	Կամընտրային առարկա	6	8	24	156
	<b>Կամընտրային առարկաներ</b>				
4	Մանկական և ֆունկցիոնալ սննդամթերքի տեխնոլոգիա	6	8	24	156
	Մակարոններ				
	Չրերի, Չիպսերի և ձողիկների արտադրություն				
	Թեյերի և ջրերի արտադրություն				
	Ձկան պահածոների արտադրություն				

1	2	3	4	5	6
	<b>Կամընտրային առարկաներ</b>				
5	Սառնարանային մշակում և պահպանում	6	8	24	156
	Շոկոլադի արտադրություն				
	Որակի կառավարման համակարգեր				
	Հատիկամթերքների վերամշակում և փաթեթավորում				
	<b>Ընդամենը 8-րդ կիսամյակում</b>	<b>26</b>	<b>36</b>	<b>108</b>	<b>672</b>
<b>9-րդ կիսամյակ, 3 շաբաթ</b>					
1	Աշխատանքային կիսամյակ (արտադրական պրակտիկա)	30			
	<b>Ընդամենը 9-րդ կիսամյակում</b>	<b>30</b>			
	<b>Դիպլոմային աշխատանքի պաշտպանություն</b>	<b>10</b>			
	<b>Ընդամենը</b>	<b>240</b>		<b>828</b>	<b>5178</b>