

II Ուսումնական գործընթացի պլան

| h/h | Առարկայի անվանումը | Կրեդիտների թիվ | Շաբաթական ժամաքանակ | Ընդհանուր լսարանային ժամաքանակ | անհատական և ինքնուսույն աշխատանք | |
|--------------------------------|--|--------------------|---------------------|--------------------------------|----------------------------------|----|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | |
| 1-ին կիսամյակ, 16 շաբաթ | | | | | | |
| 1 | Ֆիզիկական կուլտուրա – 1* | | 2 | 32 | | |
| 2 | Հայոց լեզու | 2 | 2 | 32 | 28 | |
| 3 | Հայոց պատմություն | 2 | 2 | 32 | 28 | |
| 4 | Օտար լեզու (անգլերեն, ֆրանսերեն, գերմաներեն) | 8 | 8 | 128 | 112 | |
| 5 | Բարձրագույն մաթեմատիկա | 6 | 6 | 96 | 84 | |
| 6 | Ֆիզիկա | 6 | 6 | 96 | 84 | |
| 7 | Ընդհանուր քիմիա | 6 | 6 | 96 | 84 | |
| | Ընդամենը 1-ին կիսամյակում | 30 | 32 | 512 | 420 | |
| 2-րդ կիսամյակ, 16 շաբաթ | | | | | | |
| 1 | Ֆիզիկական կուլտուրա – 2* | | 2 | 32 | | |
| 2 | Օտար լեզու (Ռուսաց լեզու) | 4 | 4 | 64 | 56 | |
| 3 | Հասարակագիտական առարկաների մոդուլ** | Հայոց պատմություն | 6 | 6 | 24 | 21 |
| | | Մշակութաբանություն | | | 24 | 21 |
| | | Քաղաքագիտություն | | | 24 | 21 |
| | | Փիլիսոփայություն | | | 24 | 21 |
| 4 | Հայոց լեզու և խոսքի մշակույթ | 2 | 2 | 32 | 28 | |
| 5 | Կիրառական ինֆորմատիկա | 6 | 6 | 96 | 84 | |
| 6 | Սննդագիտություն | 6 | 6 | 96 | 84 | |
| 7 | Օրգանական և ֆիզկոլոլիդ քիմիա | 6 | 6 | 96 | 84 | |
| | Ընդամենը 2-րդ կիսամյակում | 30 | 32 | 512 | 420 | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|--------------------------------|--|-----------|-----------|------------|------------|
| 3-րդ կիսամյակ, 16 շաբաթ | | | | | |
| 1 | Հումքի ստացման տեխնոլոգիա | 6 | 6 | 96 | 84 |
| 2 | Մասնագիտական ներածություն | | 2 | 32 | |
| 3 | Վիճակագրություն | 6 | 6 | 96 | 84 |
| 4 | Կենսաքիմիա | 6 | 6 | 96 | 84 |
| 5 | Համակարգչային գրաֆիկա | 6 | 6 | 96 | 84 |
| 6 | Զերմային պրոցեսներ | 6 | 6 | 96 | 84 |
| | Ընդամենը 3-րդ կիսամյակում | 30 | 32 | 512 | 420 |
| 4-րդ կիսամյակ, 16 շաբաթ | | | | | |
| 1 | Կենդանական ծագման հումքի վերամշակման տեխնոլոգիա | 5 | 5 | 80 | 70 |
| 2 | Բուսաբուծական ծագման հումքի վերամշակման տեխնոլոգիա | 5 | 5 | 80 | 70 |
| 3 | Մանրէակենսաբանություն | 6 | 6 | 96 | 84 |
| 4 | Կենսագործունեության անվտանգություն և քաղաքաշտպանություն*** | 5 | 5 | 80 | 70 |
| 5 | Արտադրության սանիտարիա և հիգիենա | 5 | 5 | 80 | 70 |
| 6 | Փաթեթավորող նյութեր | 4 | 4 | 64 | 56 |
| | Ընդամենը 4-րդ կիսամյակում | 30 | 30 | 480 | 420 |
| 5-րդ կիսամյակ, 16 շաբաթ | | | | | |
| 1 | Պարենային օրենսդրություն | 4 | 4 | 64 | 56 |
| 2 | Սննդի քիմիա | 6 | 6 | 96 | 84 |
| 3 | Սննդի էկոնոմիկա | 5 | 5 | 80 | 70 |
| 4 | Սննդային հավելումներ | 5 | 5 | 80 | 70 |
| 5 | Զեռներեցություն | 4 | 4 | 64 | 56 |
| 6 | Կամրնտրային առարկա | 6 | 6 | 96 | 84 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|--------------------------------|--|-----------|-----------|------------|------------|
| | Կամրնտրային առարկաներ | | | | |
| 6 | Կաթի արտադրություն | 6 | 6 | 96 | 84 |
| | Մսի արտադրություն | | | | |
| | Հացի և հրուշակեղենի արտադրություն | | | | |
| | Պահածոների և խտանյութերի արտադրություն | | | | |
| | Ձկան արտադրություն | | | | |
| | Ընդամենը 5-րդ կիսամյակում | 30 | 30 | 480 | 420 |
| 6-րդ կիսամյակ, 16 շաբաթ | | | | | |
| 1 | Շրջակա միջավայրի պահպանում | 4 | 4 | 64 | 56 |
| 2 | Սննդի անվտանգություն և փորձաքննություն | 4 | 4 | 64 | 56 |
| 3 | Արտադրական գործընթացների սպասարկում | 5 | 5 | 80 | 70 |
| 4 | Մարկետինգ և բիզնես | 5 | 5 | 80 | 70 |
| 5 | Կամրնտրային առարկա | 6 | 6 | 96 | 84 |
| 6 | Կամրնտրային առարկա | 6 | 6 | 96 | 84 |
| | Կամրնտրային առարկաներ | | | | |
| 5 | Ապուխտների և կիսապատրաստվածքների արտադրություն | 6 | 6 | 96 | 84 |
| | Պանրագործություն, կարագագործություն | | | | |
| | Ձկան մարինացում և պրեսերվների արտադրություն | | | | |
| | Հրուշակեղենի արտադրության տեխնոլոգիա | | | | |
| | Մրգահատապտղային պահածոներ | | | | |
| 6 | Մանկական և ֆունկցիոնալ սննդամթերքի տեխնոլոգիա | 6 | 6 | 96 | 84 |
| | Մակարոններ | | | | |
| | Չրերի, չիպսերի և ձողիկների արտադրություն | | | | |
| | Թեյերի և ջրերի արտադրություն | | | | |
| | Ձկան պահածոների արտադրություն | | | | |
| | Ընդամենը 6-րդ կիսամյակում | 30 | 30 | 480 | 420 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|--------------------------------|---|------------|-----------|-------------|-------------|
| 7-րդ կիսամյակ, 16 շաբաթ | | | | | |
| 1 | Աշխատանքային կիսամյակ (արտադրական պրակտիկա) | 30 | | | |
| | Ընդամենը 7-րդ կիսամյակում | 30 | | | |
| 8-րդ կիսամյակ, 12 շաբաթ | | | | | |
| 1 | Համապատասխանության գնահատում | 4 | 4 | 48 | 72 |
| 2 | Սննդի գործարանների նախագծում | 6 | 6 | 72 | 108 |
| 3 | Օգտահանում | 4 | 4 | 48 | 72 |
| 4 | Կամրնտրային առարկա | 6 | 6 | 72 | 108 |
| | Կամրնտրային առարկաներ | | | | |
| 4 | Սառնարանային մշակում և պահպանում | 6 | 6 | 72 | 108 |
| | Շոկոլադի արտադրություն | | | | |
| | Որակի կառավարման համակարգեր | | | | |
| | Հատիկամթերքների վերամշակում և փաթեթավորում | | | | |
| | Ընդամենը 8-րդ կիսամյակում | 20 | 20 | 240 | 360 |
| | Դիպլոմային աշխատանքի պաշտպանություն | 10 | | | |
| Ընդամենը | | 240 | | 3216 | 2880 |

* Առարկան ավարտվում է ստուգարքով

** Մոդուլի մեջ ներառված յուրաքանչյուր առարկա ավարտվում է գիտելիքի պարտադիր ստուգմամբ

*** Առարկան իր մեջ ներառում է քաղաքացիական պաշտպանության հիմունքներ, արտակարգ իրավիճակներում առաջին բուժ. օգնություն, աղետների բժշկություն, բժշկագիտության և երեխաների առողջապահության բաժինները