



**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
<b>1-ին կիսամյակ, 16 շաբաթ</b>					
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
	<b>Ընդամենը 1-ին կիսամյակում</b>	<b>30</b>	<b>32</b>	<b>512</b>	<b>420</b>
<b>2-րդ կիսամյակ, 16 շաբաթ</b>					
1	Ֆիզիկական կուլտուրա – 2*		2	32	
2	Օտար լեզու (Ռուսաց լեզու)	4	4	64	56
3	Հասարակագիտության մոդուլներ (Հայոց պատմություն, Մշակութաբանություն, Քաղաքագիտություն, Փիլիսոփայություն)	6	6	96	84
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 ֆիզկոլոգիա քիմիա	6	6	96	84
	<b>Ընդամենը 2-րդ կիսամյակում</b>	<b>30</b>	<b>32</b>	<b>512</b>	<b>420</b>

1	2	3	4	5	6
<b>3-րդ կիսամյակ, 16 շաբաթ</b>					
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
	<b>Ընդամենը 3-րդ կիսամյակում</b>	<b>30</b>	<b>32</b>	<b>512</b>	<b>420</b>
<b>4-րդ կիսամյակ, 16 շաբաթ</b>					
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
	<b>Ընդամենը 4-րդ կիսամյակում</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>480</b>	<b>420</b>
<b>5-րդ կիսամյակ, 16 շաբաթ</b>					
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	Ձեռներեցություն	4	4	64	56
6	Կամրնտրային առարկա	6	6	96	84

1	2	3	4	5	6
	<b>Կամրնտրային առարկաներ</b>				
6	Կաթի արտադրություն	6	6	96	84
	Մսի արտադրություն				
	Հացի և հրուշակեղենի արտադրություն				
	Պահածոների և խտանյութերի արտադրություն				
	Ձկան արտադրություն				
	<b>Ընդամենը 5-րդ կիսամյակում</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>480</b>	<b>420</b>
<b>6-րդ կիսամյակ, 16 շաբաթ</b>					
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
	<b>Կամրնտրային առարկաներ</b>				
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				
	<b>Ընդամենը 6-րդ կիսամյակում</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>480</b>	<b>420</b>

1	2	3	4	5	6
<b>7-րդ կիսամյակ, 16 շաբաթ</b>					
1	Աշխատանքային կիսամյակ (արտադրական պրակտիկա)	30			
	<b>Ընդամենը 7-րդ կիսամյակում</b>	<b>30</b>			
<b>8-րդ կիսամյակ, 12 շաբաթ</b>					
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
	<b>Կամրնտրային առարկաներ</b>				
4	Սառնարանային մշակում և պահպանում	6	6	72	108
	Շոկոլադի արտադրություն				
	Որակի կառավարման համակարգեր				
	Հատիկամթերքների վերամշակում և փաթեթավորում				
	<b>Ընդամենը 8-րդ կիսամյակում</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>240</b>	<b>360</b>
	<b>Դիպլոմային աշխատանքի պաշտպանություն</b>	10			
	<b>Ընդամենը</b>	<b>240</b>		<b>3216</b>	<b>2880</b>

\* Առարկան ավարտվում է ստուգարքով