



ՀՀ ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ, ԳԻՏՈՒԹՅԱՆ, ՍՊՈՐՏԻ ԵՎ ՄՇԱԿՈՒՅԹԻ ՆԱԽԱՐԱՐՈՒԹՅՈՒՆ

ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ԱԶԳԱՅԻՆ ԱԳՐԱՐԱՅԻՆ ՀԱՄԱԼՍԱՐՈՒՄ

ՀԱՍՏԱՏՎԱԾ Է՝

ՀԱԱՀ ԳԻՏԱԿԱՆ ԽՈՐՀՐԴՈՒՄ

ԱՐՁԱՆԱԳՐՈՒԹՅՈՒՆ Թ. 9

«28» 04 2023 թ.

ՎԱՎԵՐԱՑՆՈՒՄ ԵՄ

ՌԵԿՏՈՐ Ա. ՈՒՐՈՒՏՅԱՆ

«28» 04 2023 թ.



ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ԾՐԱԳԻՐ

Մասնագիտություն՝ 072101.00.6 Պարենամթերքի տեխնոլոգիա

Կրթական ծրագիր՝ 072101.01.6 Պարենամթերքի տեխնոլոգիա

Որակավորում՝ տեխնոլոգիայի բակալավր

Երևան 2023

Բովանդակություն		
1.	Ծրագրի ընդհանուր բնութագիրը	
2.	Ծրագրի նպատակը	
3.	Ծրագրի տարբերակիչ առանձնահատկությունները և մրցակցային առավելությունները	
4.	Շրջանավարտի ընդհանրական կոմպետենցիաները	
5.	Շրջանավարտի մասնագիտական կոմպետենցիաները և անկալվող կրթական վերջնարդյունքները	
6.	Ծրագրի կառուցվածքը	
7.	Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները	
8.	Գնահատման մեթոդները	
9.	Կրթական ծրագրի շրջանակներում իրականացվող պրակտիկական	
10.	Մասնագիտական գործունեության ոլորտը և ապագա կարիերայի հնարավորությունները	
11.	ՄԿԾ իրականացման համար անհրաժեշտ նյութատեխնիկական ռեսուրսներ	
12.	ՄԿԾ իրականացման համար պրոֆեսորադասախոսական և ուսումնառության կազմին ներկայացվող պահանջներ	
	Հավելվածներ	
	Հավելված 1. Մասնագիտության կրթական ծրագրի ուսումնական պլան	
	Հավելված 2. Մասնագիտության կրթական ծրագրի բաղադրիչների և շրջանավարտի կոմպետենցիաների համապատասխանության կառուցվածքային մատրից	
	Հավելված 3. Բենչմարքինգ (ՄԿԾ-ի համահունչությունը նմանատիպ այլ ճանաչված ՄԿԾ-ների հետ)	
	Հավելված 4. Բենչմարքինգի հաշվետվություն	

1. Ծրագրի ընդհանուր բնութագիրը	
Ֆակուլտետ	Պարենամթերքի տեխնոլոգիաների
Ամբիոն	Անասնաբուժական մթերքների վերամշակման տեխնոլոգիաների

Ոլորտ/ Միջոլորտային բնագավառ	Սննդամթերքի արտադրություն
Մասնագիտության (մասնագիտացման) անվանումը և դասիչը	072101.00.6 Պարենամթերքի տեխնոլոգիա
Մասնագիտության կրթական ծրագիր	072101.01.6 Պարենամթերքի տեխնոլոգիա
ՄԿԾ թիմի ղեկավար	Դաշտոյան Աննա
Ուսուցման ձևը (առկա, հեռակա, հեռավար)	Առկա
Շնորհվող որակավորումը (բակալավր, մագիստրոս)	Տեխնոլոգիայի բակալավր
Ուսուցման լեզուն	Հայերեն
Ծրագրի մուտքի ընդհանուր պահանջներ	Միջնակարգ կրթություն, միջին մասնագիտական կրթություն
Ուսուցման ընդհանուր տևողություն/ կրեդիտ	4 տարի, 240 կրեդիտ
Որից՝ Լսարանային ուսուցում (ա.թ.՝ տեսական, գործնական, լաբորատոր)	3120 ժամ Տեսական՝ 1396 ժամ Գործնական՝ 684 ժամ Լաբորատոր՝ 1040 ժամ
Ինքնուրույն աշխատանք	2880 ժամ
Քննաշրջան	21 շաբաթ
Պրակտիկա	16 շաբաթ /16 կրեդիտ/
Ամփոփիչ ատեստավորում	4 շաբաթ
Արձակուրդ	46 շաբաթ

2. Ծրագրի նպատակը

Ծրագրի նպատակն է պատրաստել սննդի արտադրության ոլորտում տարածաշրջանում մրցունակ, մասնագիտական հմտություններով ազդոտեխնոլոգիական ուղղվածությամբ մասնագետներ, որոնք կկարողանան ոլորտի արտադրություններում իրականացնել և վերահսկել տեխնոլոգիական տարբեր գործընթացներ, ապահովել արտադրության անվտանգ և անխափան գործունեությունը, ընդլայնել արտադրվող տեսականին՝ մշակելով նոր տեխնոլոգիական գործընթացներ և բաղադրագրեր, նախագծել նորարարական մոտեցումներով նոր արտադրամասեր, վերահսկել հումքի և պատրաստի մթերքի որակը, հայտնաբերել և վերացնել արտադրության ընթացքում առաջացած արատները, պահպանել և վերահսկել արտադրության սանիտարահիգիենիկ նորմերը, կազմակերպել անթափոն արտադրություն և մշակել բիզնես ծրագրեր:

3. Ծրագրի տարբերակիչ առանձնահատկությունները և մրցակցային առավելությունները

- Հայաստանն ունի լուրջ պոտենցիալ գյուղատնտեսական հումքի ստացման և վերամշակման ոլորտում, որն ունի անընդհատ զարգացման հեռանկարներ
- Ուսանողները հնարավորություն կունենան արդեն ուսումնառության ընթացքում կիրառել ստացած գիտելիքները սննդի արտադրության գործարաններում և ժամանակակից լաբորատորիաներում
- Դասավանդողները ոլորտի ճանաչված մասնագետներ են, գիտնականներ, հետազոտողներ

Ծրագիրն ունի պարենային մթերքների արտադրության տարբեր ոլորտներին վերաբերող կամընտրական առարկաներ, որոնք հնարավորություն են տալիս արդեն ավարտած շրջանավարտներին լրացուցիչ կրեդիտ կուտակելով ստանալ նեղ մասնագիտացում: Դրանով ապահովվում է ծրագրի շարունակականությունը:

3. Շրջանավարտի ընդհանրական կոմպետենցիաներ (ԸԿ)

Ակնկալվում է, որ ՄԿԾ հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա.

- ԸԿ 1. քննադատորեն վերլուծել հասարակական գործընթացներին վերաբերվող տեղեկատվությունը,
- ԸԿ 2. բանավիճել՝ պահպանելով փաստարկման էթիկայի կանոնները,
- ԸԿ 3. օգտագործել ստացած տնտեսագիտական գիտելիքները մասնագիտական ոլորտում անհրաժեշտ գործունեություն իրականացնելու համար
- ԸԿ 4. հաղորդակցվել՝ գրավոր և բանավոր, փոխհամագործության պայմաններում տարբեր միջոցներով /ԶԼՄ, ամսագրեր/ հանրությանը ներկայացնելու

մասնագիտական խնդիրները, առաջարկվող լուծումները ԸԿ 5. կիրառել տեղեկատվական տեխնոլոգիաները մասնագիտական գործունեության մեջ ԸԿ 6. աշխատել թիմով՝ արդյունավետ շփվելով գործընկերների, ղեկավարության և սպառողների հետ ԸԿ 7. օգտագործել իրավաբանական գիտելիքները գործունեության տարբեր բնագավառներում կողմնորոշվելու համար ԸԿ 8. օգտագործել գիտելիքները առաջին օգնության արտակարգ իրավիճակներում արագ կողմնորոշվելու համար:	
4. ՄԿԾ շրջանավարտի մասնագիտական կոմպետենցիաներ (ՄԿ)	
ՄԿԾ ավարտին ակնկալվում է, որ շրջանավարտը կկարողանա. ՄԿ 1. տիրապետել գյուղատնտեսական հումքի և պատրաստի արտադրանքի ֆիզիկաքիմիական կազմին և հատկություններին ՄԿ 2. տիրապետել սննդամթերքի կենսատեխնոլոգիական հիմունքներին և արտադրության ողջ տեխնոլոգիական գործընթացներին ՄԿ 3. տիրապետել տեխնոլոգիական սարքավորումների դասակարգմանը, ընտրությանն ու աշխատանքի սկզբունքին ՄԿ 4. ներկայացնել գյուղատնտեսական հումքի և պատրաստի արտադրանքի պահպանման առանձնահատկությունները ՄԿ 5. ներկայացնել HACCAP համակարգի սկզբունքներով հիմնված որակի և անվտանգության սերտիֆիկացված համակարգը ՄԿ 6. իրականացնել սննդարդյունաբերության վերամշակման գործարանների նախագծում, տիրապետել բիզնեսի և նախագծերի կառավարման հիմունքներին ՄԿ 7. Ապահովել շրջակա միջավայրի էկոլոգիական անվտանգությունը:	
ՄԿԾ վերջնարդյունքներ՝ ըստ կոմպետենցիաների խմբերի	
ՄԿ 1 «Տիրապետել գյուղատնտեսական հումքի և պատրաստի արտադրանքի ֆիզիկաքիմիական կազմին և հատկություններին» ՄԿԾ ավարտին ուսանողը կկարողանա.	
1.1	ներկայացնել գյուղատնտեսական հումքի և պատրաստի արտադրանքի ֆիզիկաքիմիական կազմը և հատկությունները
1.2	ներկայացնել գյուղատնտեսական հումքի և պատրաստի արտադրանքի

	բաղադրիչների դերը, ֆունկցիոնալ նշանակությունը մարդու օրգանիզմում
1.3	որոշել գյուղատնտեսական հումքի և պատրաստի արտադրանքի զգայաբանական, ֆիզիկաքիմիական և մանրէաբանական ցուցանիշները
1.4	որոշել գյուղատնտեսական հումքի օգտագործման նպատակահարմարությունը սննդամթերքի տարբեր արտադրատեսակների արտադրությունում՝ կախված ֆիզիկաքիմիական կազմից և հատկություններից
1.5	վերլուծել հումքի բաղադրիչ մասերի կրած փոփոխություններին մեխանիկական և ջերմային մշակման ժամանակ
ՄԿ 2 վերջնարդյունքներ «Տիրապետել սննդամթերքի կենսատեխնոլոգիական հիմունքներին և արտադրության ողջ տեխնոլոգիական գործընթացներին» ՄԿԾ ավարտին ուսանողը կկարողանա.	
2.1	թվարկել սննդամթերքների հիմնական դասերը, առանձնահատկությունները
2.2	ներկայացնել սննդամթերքների արտադրության տեխնոլոգիական փուլերը
2.3	վերահսկել սննդամթերքի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացները և պարամետրերը
2.4	մշակել սննդամթերքի արտադրության նոր բաղադրագրեր
2.5	վերահսկել պատրաստի արտադրանքի որակը
2.6	հայտնաբերել արտադրության ժամանակ առաջացող արատները՝ մշակելով դրանց վերացման ուղիներ
2.7	վերահսկել սննդամթերքի արտադրության սանիտարահիգիենիկ նորմերը
ՄԿ 3 վերջնարդյունքներ «Տիրապետել տեխնոլոգիական սարքավորումների դասակարգմանը, ընտրությանն ու աշխատանքի սկզբունքին» ՄԿԾ ավարտին ուսանողը կկարողանա.	
3.1	ճանաչել սննդամթերքի արտադրությունում օգտագործվող տեխնոլոգիական սարքավորումները
3.2	ներկայացնել տեխնոլոգիական սարքավորումների կառուցվածքը և աշխատանքային սկզբունքը
3.3	ներկայացնել սարքավորումների շահագործման անվտանգության կանոնները
3.4	կատարել տեխնոլոգիական սարքավորումների ընտրություն և հաշվարկ
3.5	վերացնել տեխնոլոգիական սարքավորումների թերթև անսարքությունները
3.6	իրականացնել տեխնոլոգիական սարքավորումների անվտանգ շահագործումը :
ՄԿ 4 վերջնարդյունքներ «Ներկայացնել գյուղատնտեսական հումքի և պատրաստի արտադրանքի պահպանման առանձնահատկությունները» ՄԿԾ ավարտին ուսանողը կկարողանա.	

4.1	ներկայացնել գյուղատնտեսական հումքի և պատրաստի արտադրանքի որակի փոփոխությունները պահպանման ժամանակ
4.2	իրականացնել պահպանման խցերի շահագործումն և ապահովել սանիտարահիգիենիկ պայմանները
4.3	վերահսկել գյուղատնտեսական հումքի և պատրաստի արտադրանքի պահպանման ռեժիմները և պարամետրերը
4.4	վերացնել պահպանման ժամանակ գյուղատնտեսական հումքում և սննդամթերքում տեղի ունեցող անցանկալի փոփոխությունները
4.5	ընտրել փաթեթավորող նյութեր՝ մշակելով փաթեթներ սննդամթերքի անվտանգ պահպանման համար
4.6	որոշել սննդամթերքների պահպանման ժամկետները լաբորատոր փորձարկումների միջոցով
ՄԿ 5 վերջնարդյունքներ « Ներկայացնել HACCAP համակարգի սկզբունքներով հիմնված որակի և անվտանգության սերտիֆիկացված համակարգը ՄԿԾ ավարտին ուսանողը կկարողանա.	
5.1	ներկայացնել գյուղատնտեսական հումքի և պատրաստի արտադրանքի անվտանգության ցուցանիշները և դրանց ներկայացվող պահանջները
5.2	ներկայացնել սննդային հավելումների դասակարգումը և դրանց ազդեցությունը սննդամթերքի որակի վրա
5.3	մշակել HACCP համակարգի սկզբունքներին համապատասխան ընթացակարգեր
5.4	հաշվարկել սննդային հավելումների և ԿԱՀ-երի (կեմսաբանական ակտիվ հավելումների) ավելացման օպտիմալ չափաքանակները
5.5	որոշել սննդային հավելումների ավելացման եղանակները և մեթոդները
5.6	թվարկել նորմատիվ փաստաթղթերի և տեխնիկական կանոնակարգերի ձևավորմանը ներկայացվող պահանջները՝ մշակելով սննդամթերքի արտադրության նորմատիվ փաստաթղթերը
ՄԿ 6 վերջնարդյունքներ «Իրականացնել սննդարդյունաբերության վերամշակման գործարանների նախագծում, տիրապետել բիզնեսի և նախագծերի կառավարման հիմունքներին» ՄԿԾ ավարտին ուսանողը կկարողանա.	
6.1	ներկայացնել սննդարդյունաբերության ձեռնարկությունների դասակարգումը և տեսակները
6.2	թվարկել սննդարդյունաբերության ձեռնարկությունների տեղակայմանը ներկայացվող պահանջները
6.3	իրականացնել սննդարդյունաբերության ձեռնարկությունների տեխնոլոգիական հաշվարկներ
6.4	կատարել տեխնոլոգիական սարքվորումների, հոսքագծերի տեղաբաշխում արտադրական տարածքներում
6.5	կատարել արտադրական տարածքների մակերեսների հաշվարկներ և տեղաբաշխում
6.6	իրականացնել սննդարդյունաբերության ձեռնարկությունների

	հատակագծի նախագծում
6.7	կատարել տեխնիկատնտեսական ցուցանիշների հաշվարկներ
6.8	կատարել սննդարդյունաբերության ձեռնարկությունների բիզնես նախագծում և կառավարում
ՄԿԾ 7 վերջնարդյունքներ «Ապահովել շրջակա միջավայրի էկոլոգիական անվտանգությունը» ՄԿԾ ավարտին ուսանողը կկարողանա.	
7.1	ներկայացնել սննդարդյունաբերության ձեռնարկություններից առաջացած թափոնների և մնացորդների վնասակար ազդեցությունը շրջակա միջավայրի վրա
7.2	մշակել անթափոն արտադրություն կազմակերպելու եղանակներ
7.3	իրականացնել թափոնների վերամշակում
7.4	մշակել թափոնների օգտահանման օպտիմալ եղանակներ
7.5	վերահսկել թափոնների օգտահանումը
7.6	դասակարգել գյուղատնտեսական հումքի վերամշակման թափոնների օգտահանման տեխնոլոգիաները, տեխնիկական միջոցները, գործընթացները:

6. Ծրագրի կառուցվածքը	
6.1. Ուսումնական պլան (Հավելված 1)	
6.2. Մասնագիտության կրթական ծրագրի բաղադրիչների և շրջանավարտի կոմպետենցիաների համապատասխանության կառուցվածքային մատրից (Հավելված 2)	
6.3. Բենչմարքինգ (ՄԿԾ-ի համահունչությունը նմանատիպ այլ ճանաչված ՄԿԾ-ների հետ (Հավելված 3)	
6.4. Ծրագրի առարկաների համառոտ նկարագիրը	
Մասնագիտական կրթական ծրագիրը (անվանումը)	Պարենամթերքի տեխնոլոգիա
Դասընթացի ծածկագիրը (պարտադիր չէ)	
Դասընթացի անվանումը	Օտար լեզու (անգլերեն, ֆրանսերեն, գերմաներեն)
Դասընթացի տեսակը	Պարտադիր
Դասավանդման լեզուն	անգլերեն, ֆրանսերեն, գերմաներեն

Կրեդիտները (ECTS)	8
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	2-րդ
Մուտքային պահանջներ	-
Դասընթացի նպատակը	Դասընթացի նպատակն է՝ բարձրացնել ուսանողների օտար լեզվի իմացության մակարդակը, զարգացնել հաղորդակցական կարողությունը:
Դասընթացի վերջնարդյունքները	Ակնկալվում է, որ դասընթացի ավարտին ուսանողը կկարողանա • թարգմանել տեքստեր, • վերարտադրել կարդացած տեքստը, • վերլուծել ընթերցած տեքստը օտար լեզվով, • գործածել բավականաչափ քերականական կառույցներ, • գործածել առօրյա կարիքների հետ կապված մտապահմանափակ բառապաշար, • հաղորդակցվել անցած թեմաների շուրջ:
Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները	Դասավանդման մեթոդներ՝ «Մտագրոհ», խճանկարի մեթոդ, անհատական աշխատանք, բանավեճ, ֆիլմերի դիտում, լսողական վարժություններ, երկխոսություն, քննարկումներ, թիմային աշխատանքներ, տեսասահիկներով ներկայացում: Ուսումնառության մեթոդներ՝ տեքստերի թարգմանություն, զրույց:
Գնահատման մեթոդները	Գնահատման նախատեսվող ձևն ըստ ուսումնական պլանի՝ քննություն:
Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ	
Մասնագիտական կրթական ծրագիրը	Պարենամբերքի տեխնոլոգիա
Դասընթացի ծածկագիրը	
Դասընթացի անվանումը	Բարձրագույն մաթեմատիկա
Դասընթացի տեսակը	Պարտադիր
Դասավանդման լեզուն	Հայերեն
Կրեդիտները (ECTS)	6 կրեդիտ

Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	1-ին կիսամյակ
Մուտքային պահանջներ	Մուտքային պահանջներ չկան
Դասընթացի նպատակը	Դասընթացը նպատակ ունի զարգացնելու ապագա տեխնոլոգի տրամաբանական և վերլուծական մտածողությունը, սովորեցնելու ուսման և աշխատանքի հետ առնչվող կիրառական բազմաբնույթ խնդիրների լուծման մեթոդները:
Դասընթացի վերջնարդյունքներ	Ակնկալվում է, որ դասընթացի ավարտին ուսանողը կկարողանա. 1. լուծել բարձրագույն մաթեմատիկայի պարզագույն խնդիրներ, 2. կատարել մաթեմատիկական գործողություններ, տիրապետելով ածանցման և ինտեգրման գործողություններին: 3. կիրառել գծային հանրահաշվի, մաթեմատիկական անալիզի և հավանականությունների տեսության բաժիններից ստացած գիտելիքները կիրառական խնդիրներում, 4. վերլուծել կիրառական խնդիրները և դրանց լուծման հնարավոր ուղիները: 5. կիրառել հիմնական մեթոդները գործնական խնդիրներ լուծելիս:
Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները	Դասավանդման մեթոդներ՝ դասախոսություն, լաբորատոր պարապմունքներ, տեսական նյութի մատուցում և համապատասխան խնդիրների քննարկում, գործնական խնդիրների լուծում: Ուսումնառության մեթոդներ՝ կատարել համապատասխան հանձնարարությունները, կիրառական խնդիրների ուսումնասիրություն, ինքնուրույն վերլուծել համապատասխան խնդիրները, գտնել տվյալ խնդրի կիրառական նշանակությունը:
Գնահատման մեթոդները	Առարկան գնահատվում է ընթացիկ և վերջնական ստուգումների միջոցով, որոնք իրականացվում են հաճախումների և ինքնուրույն աշխատանքների, միջանկյալ և ամփոփիչ քննությունների արդյունքներով: Միջանկյալ և ամփոփիչ քննությունները անցկացվում են թեստային տարբերակով:
Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ	

Մասնագիտական կրթական ծրագիրը	Պարենամթերքի տեխնոլոգիա
Դասընթացի ծածկագիրը	
Դասընթացի անվանումը	Հայոց պատմություն
Դասընթացի տեսակը	Պարտադիր
Անցկացման լեզուն	Հայերեն
Կրեդիտները (ECTS)	2 կրեդիտ
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	1-ին
Մուտքային պահանջներ	Մուտքային պահանջներ չկան
Դասընթացի նպատակը	Դասընթացը նպատակ ունի խորացնել ուսանողների գիտելիքները պատմության վերաբերյալ, զարգացնել պատմատրամաբանական մտածողությունը և հնարավոր բարդ իրադրություններում ճիշտ կողմնորոշվելու կարողություն
Դասընթացի վերջնարդյունքներ	Ակնկալվում է, որ դասընթացի ավարտին ուսանողը կկարողանա. 1. կիրառել քննադատական մտածողություն անցյալի և ներկայի պատմական դեպքերը գնահատելիս, 2. հենվել պատմական փաստերի քննական վերլուծության վրա՝ ներկայիս քաղաքական գործընթացները գնահատելիս, 3. ներկայացնել իրադարձությունները ժամանակի և տարածության մեջ (աշխարհագրական դիրք, բնական ռեսուրսներ և այլն), 4. գնահատել աշխարհաքաղաքական իրողության հաշվառմամբ զարգացման ժամանակակից միտումները:
Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները	Դասավանդման մեթոդներ՝ ինտերակտիվ դասախոսություն, նյութի վերլուծություն, քննարկումների, բանավեճերի վարում, սահիկահանդեսի ցուցադրում, ուսուցողական ֆիլմերի, տեսանյութերի դիտում բացատրական-ցուցադրական, արտալսարանային դասախոսություններ, կլոր սեղան, թիմային աշխատանք, մտազրոհ:

	Ուսումնառության մեթոդներ՝ դասախոսության ունկնդրում, ուսումնամեթոդական և էլեկտրոնային գրականության ուսումնասիրություն, մասնագիտական տեսանյութերի և հեռուստահաղորդումների դիտում, ինքնուրույն աշխատանքների կատարում:
Գնահատման մեթոդներ	Թեստային աշխատանք, ինքնուրույն աշխատանք
Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ	
Մասնագիտական կրթական ծրագիրը	Պարենամթերքի տեխնոլոգիա
Դասընթացի ծածկագիր	
Դասընթացի անվանումը	Ֆիզիկա
Դասընթացի տեսակը	Պարտադիր
Դասավանդման լեզուն	Հայերեն
Կրեդիտները (ECTS)	6 կրեդիտ
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	1-ին կիսամյակ
Մուտքային պահանջներ	Մուտքային պահանջներ չկան
Դասընթացի նպատակը	Դասընթացը նպատակ ունի ծանոթացնել ուսանողներին հիմնական ֆիզիկական երևույթների, տեխնիկական և տեխնոլոգիական տարբեր բնագավառներում և խնդիրներում նրանց կիրառությունների հետ, զարգացնել նյութի կառույցի, տարբեր նյութերում և միջավայրերում ընթացող մեխանիկական, ջերմային, ճառագայթային և այլ ֆիզիկական պրոցեսների վերաբերյալ պատկերացումները:
Դասընթացի վերջնարդյունքներ	Ակնկալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա. 1. ներկայացնել յուրաքանչյուր արտադրատեսակի

	տեխնոլոգիական սխեմաներում, առանձին տեխնոլոգիական սարքավորումներում և հոսքագծերի աշխատանքային սկզբունքներում ֆիզիկական պրոցեսների կիրառման մեխանիզմը: 2. կիրառել ֆիզիկայի փորձնական եղանակները տեխնոլոգիական պրոցեսների արդյունքում ստացված արտադրանքի որակի հետազոտություններում 3. կիրառել ստացած գիտելիքները արտադրամասերի նախագծման, անհրաժեշտ սարքավորումների, դրանց քանակությունների ընտրության, հիմնական և օժանդակ շինությունների մակերեսների, էներգիական հզորությունների, ֆիզիկատեխնիկական խնդիրները լուծելիս: 4. կիրառել ֆիզիկայի բնագավառի տեսական գիտելիքները արտադրական գործընթացներում, նոր տեխնոլոգիաների ներդրման և զարգացման նպատակով: 5. ապահովել տեխնոլոգիական սարքավորումների անխափան աշխատանքը՝ կիրառելով ֆիզիկայից ստացած գիտելիքները և հմտությունները 6. կատարել տեխնոլոգիական սարքավորումների, տարողությունների և հզորությունների ընթացիկ հաշվարկ:
Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները	Դասավանդման մեթոդներ՝ դասախոսություն, լաբորատոր պարապմունքներ, անիմացիոն նյութերի ցուցադրում և մեկնաբանում: Ուսումնառության մեթոդներ՝ տեսական նյութի յուրացում, լաբորատոր աշխատանքների կատարում, ինքնուրույն աշխատանքների պատրաստում:
Գնահատման մեթոդները	Առարկան գնահատվում է ընթացիկ և վերջնական ստուգումների միջոցով, որոնք իրականացվում են հաճախումների և ինքնուրույն աշխատանքների, միջանկյալ և ամփոփիչ քննությունների արդյունքներով:
Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ	
Մասնագիտական կրթական ծրագիրը	Պարենամթերքի տեխնոլոգիա
Դասընթացի ծածկագիր	
Դասընթացի անվանումը	Ընդհանուր քիմիա

Դասընթացի տեսակը	Պարտադիր
Դասավանդման լեզուն	Հայերեն
Կրեդիտները (ECTS)	6
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	1-ին
Մուտքային պահանջներ	Մուտքային պահանջներ չկան
Դասընթացի նպատակը	Դասընթացի նպատակն է ուսանողներին ծանոթացնել բուսական և կենդանական ծագման հումքից պարենամթերքի ստացման տեխնոլոգիաներն ուղեկցող քիմիական պրոցեսներին, խորացնել քիմիական մտածողությունը հաշվարկներ և վերլուծություններ կատարելու, քիմիական հավասարումներ և բանաձևեր կազմելու գործընթացում, զարգացնել քիմիական փորձեր կատարելու հմտություններ:
Դասընթացի վերջնարդյունքներ	Ակնկալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա. 1. Բացատրել լուծույթներում ընթացող ֆիզիկաքիմիական պրոցեսների առանձնահատկությունները և դրանց կիրառությունը տարբեր սննդանյութերի մշակման գործընթացներում, 2. ներկայացնել քիմիական պրոցեսների հիմնական օրինաչափությունները, համասեռ և անհամասեռ համակարգերին բնորոշ հատկությունները, հավասարակշռական պրոցեսների իրականացման մեխանիզմները, 3. վերլուծել դրանց կիրառումը սննդանյութերի ստացման տեխնոլոգիաներում; 4. կիրառել հետազոտման ժամանակակից մեթոդները և սարքավորումներ:
Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները	Դասավանդման մեթոդներ՝ դասախոսություններ (ա.թ. PPT ծրագրով, տեսաերիզների ցուցադրում, SMART կամ սովորական գրատախտակի կիրառությամբ), սեմինար-քննարկումներ (ինքնուրույն առաջադրանքներ՝ զեկուցումներ, լաբորատոր

	աշխատանքներ, ստուգողական աշխատանքներ) և փորձարարական աշխատանքներ : Ուսումնառության մեթոդներ՝ ռեֆերատների պատրաստում, լաբորատոր փորձերի կատարում, խնդիրների լուծում և հաշվարկներ, տեսական հարցերի քննարկում, քիմիական վարժությունների կատարում
Գնահատման մեթոդները	Առարկան գնահատվում է բանավոր հարցումներով, ինքնուրույն, անհատական և խմբակային աշխատանքներով, լաբորատոր աշխատանքների հանձնումով, ընթացիկ ստուգումներով, ամփոփիչ ստուգմամբ:
Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ	
Մասնագիտական կրթական ծրագիրը	Պարենամթերքի տեխնոլոգիա
Դասընթացի ծածկագիրը	
Դասընթացի անվանումը	Հայոց լեզու
Դասընթացի տեսակը	Պարտադիր
Դասավանդման լեզուն	Հայերեն
Կրեդիտները (ECTS)	2
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	1-ին կիսամյակ
Մուտքային պահանջներ	Մուտքային պահանջ չկա
Դասընթացի նպատակը	Դասընթացի նպատակն է՝ ամրապնդել լեզվական համակարգի վերաբերյալ նախնական գիտելիքները և իմացության շրջանակը, զարգացնել ուսանողների լեզվամտածողությունը, հարստացնել գործուն բառապաշարը, սովորեցնել ընտրել բանավոր և գրավոր խոսքում բազմիմաստ բառեր, հոմանիշներ, հականիշներ, համանուններ, դարձվածքներ ,վերլուծել մասնագիտական տեքստերը:
Դասընթացի վերջնարդյունքները	Ակնկալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա. 1) Արտահայտել սեփական մտքերն անկաշկանդ բանավոր և գրավոր կապակցված խոսքով՝ ապահովելով գրական հայերեն խոսքին

	ներկայացվող բոլոր պահանջները՝ ուղղախոսական, ուղղագրական, բառապաշարային, քերականական, ոճական, տրամաբանական: 2) Բանավոր և գրավոր խոսքում տարբերել բազմիմաստ բառերի նշանակությունները՝ ելնելով տեքստի բովանդակությունից, ընկալելով հոմանիշների և հականիշների ոճական արժեքը, բառերի ու դարձվածքների փոխաբերական իմաստները, 3) Կազմել տեխնիկական բնույթի տեքստեր կամ գործնական գրություններ դրանք լեզվական ընդունված կադապարներով ներկայացնելու, զեկուցումներով հանդես գալու: 4) օգտագործել դասագրքերը, բառարանները, տեղեկատվական տեխնոլոգիաները, համացանցը՝ գիտելիքները հարստացնելով լեզվին, խոսքին և հաղորդակցությանը վերաբերող այլ նյութերով:
Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները	Դասավանդման մեթոդներ՝ Կիրառվում է ԽԻԿ համակարգը (խթանում, իմաստավորում, կշռադատում): Օգտագործվում է մտագրող, ձնագնդի մեթոդ, զրույց և այլն: Ուսումնառության մեթոդներ՝ ուսումնա-մեթոդական գրականության օգտագործում, գործնական աշխատանքների կատարում, ինքնուրույն աշխատանքների կատարում:
Գնահատման մեթոդները	Թեստեր, ինքնուրույն աշխատանք
Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ	
Մասնագիտական կրթական ծրագիրը	Պարենամթերքի տեխնոլոգիա
Դասընթացի ծածկագիրը	
Դասընթացի անվանումը	Կիրառական ինֆորմատիկա
Դասընթացի տեսակը	Պարտադիր

Դասավանդման լեզուն	Հայերեն
Կրեդիտները (ECTS)	6
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	2-րդ
Մուտքային պահանջներ	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է «Բարձրագույն մաթեմատիկա» առարկայի հետ:
Դասընթացի նպատակը	Դասընթացի նպատակն է՝ ներկայացնել ինֆորմացիայի մշակման և վերլուծության եղանակներն ու մեթոդները, տեղեկատվական տեխնոլոգիաների կիրառման առանձնահատկությունները ոլորտային խնդիրները լուծելիս և ուսանողի մոտ ձևավորել բազային գիտելիքներ, հմտություններ ու կարողություններ՝ օֆիսային և մասնագիտական ծրագրային միջոցների կիրառման համար:
Դասընթացի վերջնարդյունքները	Ակնկալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա. 1. ներկայացնել տվյալների հավաքագրման, մշակման և վերլուծության մեթոդներն ու գործիքակազմը՝ համակարգչային տեխնոլոգիաներով, 2. ներկայացնել համակարգչի տեխնիկական և ծրագրային միջոցների դերակատարությունը, մասնավորապես՝ ժամանակակից կիրառական ծրագրային միջոցների հնարավորությունները: 3. մշակել մասնագիտական ոլորտին վերաբերող էլեկտրոնային փաստաթղթեր և շնորհանդեսներ, օգտագործելով համակարգչային բազային և մասնագիտական ծրագրային միջոցները՝ մասնագիտական ոլորտի հաշվարկներ իրականացնելու և պարզ տվյալների բազաներ

	մշակելու համար, 4. վերլուծել տվյալներ՝ օֆիսային և մասնագիտական ծրագրային միջոցների գործիքակազմի կիրառմամբ: 5. միավորել համակարգչային ծրագրային ապահովման գիտելիքներն ու հմտությունները՝ մասնագիտական ոլորտի խնդիրներ լուծելու և ստացված արդյունքները մեկնաբանելու համար, 6. գնահատել մասնագիտական գործունեության արդյունավետությունը համակարգչային ծրագրերի գործիքախմբի օգտագործման միջոցով:
Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները	Դասավանդման մեթոդներ՝ Ներկայացում-վիզուալիզացիա, երկխոսություն, խմբակային քննարկում Ուսումնառության մեթոդներ՝ համակարգչային խնդիրների լուծում ուսումնամեթոդական գրականության և այլ նյութերի ուսումնասիրում, առաջադրանքների կատարում՝ կիրառելով MS Office փաթեթի ծրագրակազմը, կիրառելով MS Office փաթեթի ծրագրակազմը,
Գնահատման մեթոդներ	Ինքնուրույն աշխատանքի պատրաստում և ներկայացում, միջանկյալ և ամփոփ քննություններ
Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ	
Մասնագիտական կրթական ծրագիրը	Պարենամթերքի տեխնոլոգիա
Դասընթացի ծածկագիրը	
Դասընթացի անվանումը	Օտար լեզու (ռուսերեն)
Դասընթացի տեսակը	Պարտադիր
Անցկացման լեզուն	Ռուսերեն

Կրեդիտները (ECTS)	4
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	2-րդ կիսամյակ
Մուտքային պահանջներ	Ա 1 մակարդակ. մուտքային պահանջ չկա Ա 2 մակարդակ. ուսանողը պետք է ունենա Ա 1 մակարդակով նախատեսված գիտելիքներ, կարողություններ և հմտություններ /ստուգվում է թեստով/:
Դասընթացի նպատակը	Ա 1 մակարդակի նպատակն է՝ ձևավորել/զարգացնել ռուսաց լեզվով առօրյայում, հանրային, կրթական, սոցիալական, մշակութային ոլորտներում հաղորդակցվելու կարողությունը: Ա 2 մակարդակի նպատակն է՝ բառապաշարի ընդլայնում առօրյա, սոցիալական, մշակութային, կրթական, գիտահանրամատչելի ոլորտներում, ռուսերեն գիտահանրամատչելի և ուսումնական գրականության հետ ինքնուրույն աշխատանքի հմտության զարգացում:
Դասընթացի վերջնարդյունքներ	Ա 1 մակարդակ. ակնկալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա. 1. կիրառել հաղորդակցության նպատակին համապատասխանող լեզվական միջոցներ, տեղեկատվության կանոններ և սկզբունքներ 2. օգտագործել ռուսաց լեզուն միջանձնային հաղորդակցության մեջ, 3. դուրս բերել ռուսերեն բնօրինակ պարզ տեքստերից անհրաժեշտ տեղեկատվությունը: Ա 2 մակարդակ. ակնկալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա. 1. կիրառել մասնագիտական, կրթական ոլորտում հաղորդակցության համար անհրաժեշտ լեզվական միջոցներ, տեղեկատվության կանոններ և սկզբունքներ, 2. օգտագործել ռուսաց լեզուն միջանձնային հաղորդակցության ընթացքում մասնագիտական խնդիրները լուծելիս, 3. դուրս բերել ռուսերեն բնօրինակ մասնագիտական տեքստերից անհրաժեշտ

	տեղեկատվություն:
Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները	Դասավանդման մեթոդներ՝ բացատրություն, զրույց, իրավիճակային մեթոդ, աշխատանք զույգերով և խմբերով: Ուսումնառության մեթոդներ՝ բառային աշխատանք, աղյուսակի ստեղծում, ուսուցողական խաղեր, վարժություններ, դերային խաղ:
Գնահատման մեթոդներ	Թեստեր, ինքնուրույն աշխատանք

Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ	
Մասնագիտական կրթական ծրագիրը	Պարենամբերքի տեխնոլոգիա
Դասընթացի ծածկագիրը	
Դասընթացի անվանումը	Հայոց լեզու և խոսքի մշակույթ
Դասընթացի տեսակը	Պարտադիր
Անցկացման լեզուն	Հայերեն
Կրեդիտները (ECTS)	2
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	2-րդ կիսամյակ
Մուտքային պահանջներ	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է «Հայոց լեզու», 1-ին մակարդակ առարկայի հետ
Դասընթացի նպատակը	Դասընթացի նպատակն է ձևավորել գրագետ և տրամաբանված բանավիճելու կարողության զարգացում, քննադատական մտածողության ձևավորում, ինչը կնպաստի ուսանողի ինքնադրսևորմանը ոչ միայն մասնագիտության մեջ, այլև հասարակական կյանքի տարբեր ոլորտներում:
Դասընթացի վերջնարդյունքները	Ակնկալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա. 1) Սահմանել լեզվական և խոսքային կաղապարների ընդհանրություններն ու տարբերությունները: 2) Օգտագործել ստացած գիտելիքները բանավոր և գրավոր խոսք կազմելիս: 3) իրականացնել հաղորդակցում տարբեր իրադրություններում: 4) Կատարել լեզվական տարաբնույթ վարժություններ՝ բառամբերքը վերցնելով

	տեխնիկական, պաշտոնական կամ գիտական ոլորտներից: 5) Օգտագործել տեղեկատվական տեխնոլոգիաները, համացանցը՝ գիտելիքները հարստացնելով լեզվին, խոսքին և հաղորդակցությանը վերաբերող այլ նյութերով:
Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները	Դասավանդման մեթոդներ՝ ակտիվ և ինտերակտիվ մեթոդներ. մտազրոհ, ձնագնդի մեթոդ, բանավեճ-քննարկում, «Կլոր սեղան» մեթոդ» (որևէ հարցի քննարկում, կարծիքների համեմատություն, մտքերի, գաղափարների ձևավորում, արտահայտում), «Ուղեղի փոթորիկ» (լուծումների, մտքերի հավաք, բոլոր առաջարկների վերլուծություն և ամենահետաքրքիր տարբերակի ընտրություն): Ուսումնառության մեթոդներ՝ երկխոսություն, քննարկումներ, ինքնուրույն, թիմային աշխատանքներ, գեկուցումներ, ելույթներ, բանավեճեր:
Գնահատման մեթոդներ	Թեստեր, ինքնուրույն աշխատանք

Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ	
Մասնագիտական կրթական ծրագիրը	Պարենամթերքի տեխնոլոգիա
Դասընթացի ծածկագիր	
Դասընթացի անվանումը	Հասարակագիտական առարկաների մոդուլ (Հայոց պատմություն, մշակութաբանություն, քաղաքագիտություն, փիլիսոփայություն)
Դասընթացի տեսակը	Պարտադիր
Անցկացման լեզուն	հայերեն
Կրեդիտները (ECTS)	6 կրեդիտ
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	2-րդ կիսամյակ
Մուտքային պահանջներ	Մուտքային պահանջներ չկան
Դասընթացի նպատակը	Դասընթացի նպատակն է՝ նպաստել ուսանողների աշխարհայացքի ընդլայնմանը, քաղաքացիական դիրքորոշում ունենալու կարողության ձևավորմանը, ուսանողների մոտ հետաքրքրություն արթնացնել հումանի-

	տար գիտությունների և արվեստի նկատմամբ, ձևավորել հասարակությանն առնչվող խնդիրների նկատմամբ այլընտրանքային մոտեցումներ ցուցաբերելու կարողություն, նպաստել համամարդկային արժեքների համատեքստում ազգային պատմության և մշակույթի արժևորմանը, ուսանողների մշակութային ճաշակի զարգացմանը:
Դասընթացի վերջնարդյունքներ	Ակնկալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա. 1. հիմնավորել սեփական տեսակետներն ու դիրքորոշումները հասարակական երևույթները գնահատելիս, 2. քննադատորեն վերլուծել հասարակական գործընթացներին վերաբերվող տեղեկատվությունը, 3. բանավիճել՝ պահպանելով փաստարկման կանոնները (այդ թվում՝ էթիկական), 4. ներկայացնել գաղափարների ազդեցությունը հասարակության զարգացման վրա (փիլիսոփայական միտք, քաղաքական գաղափարներ, մշակութային ձեռքբերումներ), 5. բնութագրել ազգային յուրահատկությունները մշակութային բազմազանության համատեքստում:
Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները	Դասավանդման մեթոդներ՝ տեղեկատվական և ակնարկային դասախոսություններ, տեսական նյութի ներկայացում և բացատրություն, զննական, ճանաչողական-ստեղծագործական, համագործակցային ուսուցման մեթոդներ, թեմատիկ քննարկումներ և բանավեճեր, հարց և պատասխան, կլոր սեղան, թիմային աշխատանք: Ուսումնառության մեթոդներ՝ դասախոսության ունկնդրում, ուսումնամեթոդական, էլեկտրոնային գրականության ուսումնասիրում, մասնագիտական տեսանյութերի և հեռուստահաղորդումների դիտում, ինքնուրույն աշխատանքների կատարում, ինտերակտիվ քննարկումներ:
Գնահատման մեթոդներ	Թեստեր, ինքնուրույն աշխատանք

Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ

Մասնագիտական կրթական ծրագիրը (անվանումը)	Պարենամթերքի տեխնոլոգիա
Դասընթացի ծածկագիրը	
Դասընթացի անվանումը	Սննդագիտություն
Դասընթացի տեսակը	Պարտադիր
Դասավանդման լեզուն	Հայերեն
Կրեդիտները (ECTS)	6
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	2-րդ կիսամյակ
Մուտքային պահանջներ	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է Ընդհանուր քիմիա առարկայի հետ
Դասընթացի նպատակը	Դասընթացի նպատակն է՝ ուսանողներին ծանոթացնել սննդագիտության հիմունքներին, առողջ կենսակերպի բաղադրիչներին և կյանքի որակի պահպանման հարցերին, մարսողական համակարգի առանձնահատկություններին, սննդատեսակների համակցմանն ու համատեղելիության հարցերին, ճիշտ սննդակարգի կանոններին:
Դասընթացի վերջնարդյունքները	Ակնկալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա. 1. ներկայացնել սննդառության տեսական միջուկը, մակրո- և միկրոսնուցիչների բնութագիրը, դասակարգումը և պարունակությունը սննդամթերքներում, 2. մեկնաբանել մարսողության առանձնահատկությունները ըստ մարսողական համակարգի բաժինների 3. թվարկել նյութափոխանակության մեխանիզմներն ու մետաբոլիզմը արագացնելու միջոցները և օրգանիզմի մաքրման մեթոդները, 4. ներկայացնել սննդատեսակների կազմը, մթերքների էներգետիկ և սննդային արժեքները, գլիկեմիկ ինդեքսի գնահատականը, 5. հաշվարկել մարմնի զանգվածի ինդեքսը, մակրոսնուցիչների օրական անհրաժեշտ անհատական քանակը, 6. կիրառել առողջ ապրելակերպի և

	սննդագիտության տարրերը գործնականում՝ կյանքի որակի փոփոխման և բարելավման, ինչպես նաև հիվանդությունների և վաղաժամ ծերության կանխարգելման նպատակով:
Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները	Դասավանդման մեթոդներ՝ տեղեկատվական դասախոսություններ, տեսական նյութի ներկայացում և բացատրություն, թեմատիկ քննարկումներ և բանավեճեր, հարց և պատասխան, կլոր սեղան, թիմային աշխատանք: Ուսումնառության մեթոդներ՝ դասախոսության ունկնդրում, ուսումնամեթոդական, էլեկտրոնային գրականության ուսումնասիրում, ինքնուրույն աշխատանքների կատարում, ինտերակտիվ քննարկումներ:
Գնահատման մեթոդները	Բանավոր հարցումներ, միջանկյալ ստուգում՝ բանավոր և գրավոր, ամփոփիչ ստուգում:
Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ	
Մասնագիտական կրթական ծրագիրը	Պարենամթերքի տեխնոլոգիա
Դասընթացի ծածկագիրը	
Դասընթացի անվանումը	Օրգանական և ֆիզիոլոգի քիմիա
Դասընթացի տեսակը	Պարտադիր
Դասավանդման լեզուն	Հայերեն
Կրեդիտները (ECTS)	6
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	2-րդ կիսամյակ
Մուտքային պահանջներ	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է Ընդհանուր քիմիա առարկայի հետ
Դասընթացի նպատակը	Դասընթացի նպատակն է. ձևավորել պատկերացում սննդարդյունաբերության մեջ օրգանական միացությունների տարածվածության և նշանակության վերաբերյալ, բացահայտել և ուսումնասիրել սննդամթերքների քիմիական բաղադրությունը, օրգանական տարրեր նյութերի կառուցվածքները,

	քիմիական հատկությունները, ուսանողներին ծանոթացնել ֆիզկուլտիք քիմիայի ընդհանուր դրույթներին, բացահայտելով կոլոիդային համակարգերի շատ հատկություններ և երևույթներ՝ կինետիկական և ագրեգատիվ կայունությունը, կոագուլման երևույթը, տիկսոտրոպիան, սիներգիսը և այլն, հնարավորություն տալ դրանք օգտագործել սննդի տեխնոլոգիական պրոցեսների և սննդարդյունաբերության մեջ:
Դասընթացի վերջնարդյունքները	Ակնկալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա. 1. օգտագործել ձեռք բերած տեսական գիտելիքներն օրգանական և կենսաօրգանական նյութերի կառուցվածքային առանձնահատկությունների, քիմիական հատկություններով պայմանավորված՝ տեխնոլոգիական տարբեր պրոցեսներում որպես սննդային համային և բուրավետ հավելանյութեր, հումքի մշակման, սննդամթերքի որակի պահպանման, տարափաթեթավորման միջոցներ կիրառելու համար: 2. տրված մեթոդներով լաբորատորիայում ինքնուրույն իրականացնել փորձեր, 3. գրել ընթացող քիմիական ռեակցիաների հավասարումներ, 4. վերլուծել դրանց արդյունքները, 5. ստացած գիտելիքները օգտագործել տեխնոլոգիական և սննդարդյունաբերական պրոցեսները կազմակերպելու համար, 6. փորձնական հմտությունների և տեսական գիտելիքների հիման վրա կազմել իրականացվող հետազոտության նկարագիրը՝ ձևակերպելով հետազոտման նպատակը:
Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները	Դասավանդման մեթոդներ՝ նյութի բացատրություն տարբեր ցուցադրական նյութերի կիրառմամբ՝ համակարգչային ցուցադրում, ցուցանմուշներ, լաբորատոր և գործնական պարապմունքների անցկացում, Ուսումնառության մեթոդ՝ գրականության օգտագործում, էլեկտրոնային ուսուցում, մեթոդական ցուցումներ:
Գնահատման մեթոդները	բանավոր հարցումներ, լաբորատոր աշխատանքների հանձնում, ընթացիկ և ամփոփիչ ստուգումներ թեստերով:

Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ

Մասնագիտական կրթական ծրագիրը	Պարենամթերքի տեխնոլոգիա
Դասընթացի ծածկագիրը	
Դասընթացի անվանումը	Հումքի ստացման տեխնոլոգիա
Դասընթացի տեսակը	Պարտադիր
Դասավանդման լեզուն	Հայերեն
Կրեդիտները (ECTS)	6
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	3-րդ
Մուտքային պահանջներ	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է Ընդհանուր քիմիա առարկայի հետ:
Դասընթացի նպատակը	Դասընթացի նպատակն է ուսանողներին հաղորդել հիմնարար գիտելիքներ բուսաբուծական, բանջարաբուծական, պտղահատապտղային և անասնաբուծական ծագման հումքի ստացման տեխնոլոգիական հարցերի վերաբերյալ, ուսուցանել բուսաբուծական և անասնաբուծական որակյալ հումքի ստացման տեխնոլոգիական առանձնահատկությունները և հումքի որակի կառավարումը մշակության և պահվածքի տեխնոլոգիական տարբեր օղակներում, ինչպես նաև նվազագույն ծախսումների կիրառմամբ բարձր քանակի և որակի բուսաբուծական և անասնաբուծական հումքի ստացման տեսական միջոցառումներն ու գործնական քայլերը:
Դասընթացի վերջնարդյունքներ	Ակնկալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա. 1. դասակարգել բուսաբուծական ծագման հումքային բազա ձևավորող միամյա և բազմամյա մշակաբույսերի հիմնական խմբերը, 2. ներկայացնել տարբեր մշակաբույսերի ընդհանրական բնութագրերը, ստացվող բերքի՝ հումքի օգտագործման ուղղությունները, 3. կազմակերպել դաշտային, բանջարային և պտղահատապտղային մշակաբույսերի

	մշակությամբ բուսաբուծական հումքի ստացումը ինչպես բաց դաշտում, այնպես էլ պաշտպանված գրունտի պայմաններում: 4. որոշել միամյա և բազմամյա մշակաբույսեր պտղաբերման անցնելու և բերքատվության ճիշտ ժամկետները, 5. վերլուծել սերմերի, պտուղների, տերևային և համեմունքային բանջարեղենների հասունացման և բերքահավաքի առանձնահատկություններն ըստ օգտագործման եղանակի և նպատակի, 6. հիմնավորել կենդանական ծագման մթերքների ու հումքի արտադրության տեխնոլոգիաներն ու նրանց ստացման վրա ազդող գործոնները:
Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները	Դասավանդման մեթոդներ՝ դասախոսություն, տեսական նյութի ներկայացում և բացատրություն, համակարգչային power point ցուցադրություն, «ֆորմատիվ հարցումներ», գործնական պարապմունքներ: Ուսումնառության մեթոդներ՝ դասախոսությունների ունկնդրում, գործնական աշխատանքների մասնակցություն, ուսումնամեթոդական գրականության ուսումնասիրում: Ինքնուրույն կամ անհատա կան աշխատանքների կատարում:
Գնահատման մեթոդները	Ընթացիկ, միջանկյալ և վերջնական ստուգումներն անցկացվում են բանավոր, գրավոր քննությունների և թեստերի միջոցով: Ինքնուրույն աշխատանքների գնահատումը իրականացվում է լսարանային ցուցադրությունների և զեկույցների միջոցով:
Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ	
Մասնագիտական կրթական ծրագիրը	Պարենամբերքի տեխնոլոգիա
Դասընթացի ծածկագիրը	
Դասընթացի անվանումը	Վիճակագրություն
Դասընթացի տեսակը	Պարտադիր
Դասավանդման լեզուն	Հայերեն
Կրեդիտները (ECTS)	6
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	3-րդ

Մուտքային պահանջներ	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է բարձրագույն Բարձրագույն մաթեմատիկա և Կիրառական ինֆորմատիկա առարկաների հետ:
Դասընթացի նպատակը	Դասընթացի նպատակն է՝ ուսանողների մոտ ձևավորել ամբողջական պատկերացում վիճակագրության որպես գիտական դասընթացի բովանդակության մասին, ծանոթացնել վիճակագրական հիմնական հասկացությունների, մեթոդաբանության և կարևորագույն ցուցանիշների հաշվարկման մեթոդների հետ, տիրապետել էմպիրիկ տվյալների վիճակագրական վերլուծությունների իրականացման ժամանակակից վիճակագրական ծրագրերը:
Դասընթացի վերջնարդյունքներ	Ակնկալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա. 1. հավաքագրել գյուղատնտեսության ճյուղի վիճակագրության հիմնական ցուցանիշները 2. իրականացնել հավաքագրված տվյալների ամփոփում և խմբավորում, վիճակագրական հիմնական ցուցանիշների փոփոխությունների ուսումնասիրում, 3. կազմել վիճակագրական տվյալները վիզուալացնող աղյուսակներ և գրաֆիկներ, բաշխման վարիացիոն շարքեր, 4. իրականացնել գործոնային վերլուծություն՝ կիրառելով ռեգրեսիոն-կոռելյացիոն և ինդեքսային մեթոդներ, 5. համեմատական վերլուծություններ կատարելու նպատակով ներկայացնել սոցիալ-տնտեսական երևույթների ու գործընթացների վերաբերյալ հայրենական և արտասահմանյան պաշտոնական վիճակագրական աղբյուրները, բացահայտելով սոցիալ-տնտեսական երևույթների միջև գոյություն ունեցող զարգացման օրինաչափությունները, 6. գործածել վիճակագրական վերլուծության մեթոդներն մասնագիտական գործունեության շրջանակներում՝ կիրառելով վիճակագրական ծրագրեր:
Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները	Դասավանդման մեթոդներ՝ դասախոսություններ, գործնական պարապմունքներ, քննարկումներ, խմբային աշխատանքներ և այլն, Ուսումնառության մեթոդներ՝ ունկնդրում, մասնակցություն քննարկումներին, տնային առաջադրանքների կատարում, տարբեր խնդիրների լուծում, դիտարկումների իրականացում և

	մեկնաբանում, ինքնուրույն հետազոտություն, խմբային աշխատանքներ, խնդիրների առաջադրում և լուծում, ինքնուրույն/հետազոտական աշխատանք, վերլուծությունների և հաշվետվությունների պատրաստում, զեկույցների, լսարանային ցուցադրությունների և այլ աշխատանքների պատրաստում և ներկայացում (այդ թվում՝ թիմային կատարմամբ), դասընկերների աշխատանքի կառուցողական քննադատություն և այլն:
Գնահատման մեթոդները	Ընթացիկ թեստավորում (Progress Quize), համակարգչային թեստավորում: Աջադրանքների գրավոր կամ բանավոր ներկայացում, խմբային աշխատանքների քննարկում (բանավեճ) դերախաղ, հետազոտությունների արդյունքների ինտերակտիվ ներկայացում:
Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ	
Մասնագիտական կրթական ծրագիրը	Պարենամթերքի տեխնոլոգիա
Դասընթացի ծածկագիրը	
Դասընթացի անվանումը	Ջերմային պրացեսներ
Դասընթացի տեսակը	Պարտադիր
Դասավանդման լեզուն	Հայերեն
Կրեդիտները (ECTS)	6
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	3-րդ կիսամյակում
Մուտքային պահանջներ	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է ֆիզիկա, քիմիա առարկաների հետ:
Դասընթացի նպատակը	Դասընթացի նպատակն է փոխանցել ուսանողին հիմնարար գիտելիքներ, որոնք թույլ կտան ճիշտ գնահատել հիմնական ապարատների, սարքավորումների և օգտագործվող ջերմակիրների տեխնիկատնտեսական բնութագրերը, կազմակերպել նրանց ռացիոնալ օգտագործումը, կատարել գործնական հաշվարկներ և կիրառել դրանք արտադրությունում:
Դասընթացի վերջնարդյունքները	Ակնկալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին

	ուսանողը կկարողանա. 1. նկարագրել սննդարդյունաբերության ճյուղերում կիրառվող ջերմային պրոցեսների տեսական հիմունքները, ջերմային պրոցեսների իրականացման եղանակները, 2. բացատրել համապատասխան ապարատների կառուցվածքը, 3. ներկայացնել ապարատների աշխատանքի սկզբունքները, 4. մեկնաբանել ջերմային պրոցեսների տեսական մեթոդների հիմնարար դրույթները, ջերմային պրոցեսների կառավարման մեթոդները, ապարատների հնարավոր անսարքություններն ու թերությունները, 5. հայտնաբերել ջերմային պրոցեսների սխալ ընթացքը, 6. կատարել ջերմային պրոցեսների և ապարատների անհրաժեշտ հաշվարկներ,										
Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները	Դասավանդման մեթոդներ՝ նյութի բացատրություն տարբեր ցուցադրական նյութերի կիրառմամբ՝ համակարգչային ցուցադրում, ցուցանմուշներ: Ուսումնառության մեթոդ՝ ուսումնամեթոդական և էլեկտրոնային գրականության ուսումնասիրում, ինքնուրույն՝ անհատական կամ խմբակային, աշխատանքների կատարում										
Գնահատման մեթոդները	Բանավոր հարցումներ, միջանկյալ ստուգում՝ բանավոր և գրավոր, ամփոփիչ ստուգում										
Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ <table> <tr> <td>Մասնագիտական կրթական ծրագիրը (անվանումը)</td><td>Պարենամթերքի տեխնոլոգիա</td></tr> <tr> <td>Դասընթացի ծածկագիրը</td><td></td></tr> <tr> <td>Դասընթացի անվանումը</td><td>Կենսաքիմիա</td></tr> <tr> <td>Դասընթացի տեսակը</td><td>Պարտադիր</td></tr> <tr> <td>Դասավանդման լեզուն</td><td>Հայերեն</td></tr> </table>		Մասնագիտական կրթական ծրագիրը (անվանումը)	Պարենամթերքի տեխնոլոգիա	Դասընթացի ծածկագիրը		Դասընթացի անվանումը	Կենսաքիմիա	Դասընթացի տեսակը	Պարտադիր	Դասավանդման լեզուն	Հայերեն
Մասնագիտական կրթական ծրագիրը (անվանումը)	Պարենամթերքի տեխնոլոգիա										
Դասընթացի ծածկագիրը											
Դասընթացի անվանումը	Կենսաքիմիա										
Դասընթացի տեսակը	Պարտադիր										
Դասավանդման լեզուն	Հայերեն										

Կրեդիտները (ECTS)	6
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	3-րդ կիսամյակ
Մուտքային պահանջներ	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է Օրգանական և ֆիզկոլոգի քիմիա առարկայի հետ:
Դասընթացի նպատակը	Դասընթացի նպատակն է՝ ուսանողի մոտ ձևավորել հիմնարար գիտելիքներ պարենամթերքի, օրգանիզմի կազմի մեջ մտնող կենսամոլեկուլների կառուցվածքային բնութագրերի, ֆունկցիաների, և փոխազդեցությունները պայմանավորող համակարգերի վերաբերյալ, պարենամթերքի տեխնոլոգիական մշակման, պահպանման ընթացքում տեղի ունեցող կենսաքիմիական փոխարկումների և համային նյութերի առաջացման վերաբերյալ, օրգանիզմի հյուսվածքային մակարդակում ընթացող մետաբոլիկ պրոցեսների, սննդամթերքից էներգիայի օգտագործման հիմնական սկզբունքների վերաբերյալ, ձևավորել հումքը և պարենամթերքը կենսաքիմիական փորձաքննության ենթարկելու կարողություններ:
Դասընթացի վերջնարդյունքները	Ակնկալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա. 1. ներկայացնել գյուղատնտեսական հումքի, օրգանիզմի կենսամոլեկուլների կազմն ու կառուցվածքային բնութագիրը, հատկություններն ու առանցքային ներկայացուցիչները, 2. մեկնաբանել պարենամթերքի արտադրության հիմքում ընկած կենսաքիմիական գործընթացների տեսությունը, տեխնոլոգիական մշակման, հասունացման, համային որակի ձևավորման, խմորման ժամանակ ընթացող կենսաքիմիական փոխարկումները, 3. բացատրել կենսապոլիմերների մետաբոլիկ փոխարկումների միջոցով օրգանիզմի կենսական գործընթացները ապահովումը, 4. ներկայացնել կենսաքիմիական հանգուցային գաղափարները մասնագիտական և ոչ մասնագիտական հանրությանը,

	5. կիրառել արդի սարքավորումները՝ գյուղատնտեսական հումքը և մթերքը կենսաքիմիական փորձաքննության ենթարկելու համար:
Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները	Դասավանդման մեթոդներ՝ ինտերակտիվ գործիքների և ԽԻԿ համակարգի կիրառմամբ. թեմատիկ ինտերակտիվ քննարկում, դերային խաղ, մտազրոհ, ՀևՊ սեսիա, գործնական (լաբորատորիայում): Ուսումնառության մեթոդներ՝ Էլեկտրոնային, միկրոուսումնառություն, գործընկերային ուսումնառություն, հետադարձ կապ՝ ուժեղ և թույլ կողմերի վերհանմամբ, գործնական (լաբորատոր փորձերի իրականացում), թիմային ինքնուրույն աշխատանք:
Գնահատման մեթոդները	Լաբորատոր փորձերի հանձնում, թեստերի կիրառում, միջանկյալ քննություն, ամփոփ քննություն

Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ

Մասնագիտական կրթական ծրագիրը	Պարենամթերքի տեխնոլոգիա
Դասընթացի ծածկագիրը	
Դասընթացի անվանումը	Համակարգչային գրաֆիկա
Դասընթացի տեսակը	Պարտադիր
Դասավանդման լեզուն	Հայերեն
Կրեդիտները (ECTS)	6
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	3-րդ
Մուտքային պահանջներ	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է «Կիրառական ինֆորմատիկա» առարկայի հետ
Դասընթացի նպատակը	Դասընթացի նպատակն է հաղորդել ուսանողներին պարենամթերքի տեխնոլոգիաների ոլորտում կիրառվող մեքենաների և սարքավորումների, դրանց հանգույցների և մեքենամասերի, վերջիններիս

	հավաքական գծագրերում դրանց երկրաչափական մոդելավորման և համակարգչային նախագծման մեթոդները, սովորեցնել իրագործել համակարգչային վերծանում, ծանոթացնել տարածության և նրա տարրերի գրաֆիկական համակարգչային մոդելավորման օրինաչափություններին, օգտվել գործող ստանդարտների ու նախագծային փաստաթղթերի միացյալ համակարգից, տեխնիկական տեղեկագրքերից ու գրականությունից, ժամանակակից հաշվողական տեխնիկայից, ինչպես նաև ձևավորել ներկա պայմաններում ճարտարագետին անհրաժեշտ ունիվերսալ ու մասնագիտական կոմպետենցիաներ:
Դասընթացի վերջնարդյունքները	Ակնկալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա. 1. AutoCAD ծրագրով կազմել մեքենամասերի մոդելները՝ չափանիշներին համապատասխան, 2. վերլուծել ընդունված որոշումների հետևանքով ստացված արդյունքները, 3. հետևել տեխնիկական փաստաթղթերի ձևակերպմանը, գործող ստանդարտներին, տեխնիկական պայմաններին, դրույթներին ու հրահանգներին, 4. օգտագործել տեխնիկական տեղեկատվական գրականությունը, 5. կիրառել մեքենաների, մեքենամասերի, դրանց հանգույցների համակարգչային նախագծման մեթոդները, կիրառելով դրանք գյուղատնտեսության ոլորտում օգտագործվող մեքենաների կառուցվածքների բանվորական գծագրերի կազմման նպատակով, 6. կիրառել մեքենաների, դրանց հանգույցների, մեխանիզմների կառուցվածքային և կինեմատիկական սխեմաների պատկերման կանոնները:
Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները	Դասավանդման մեթոդներ՝ բացատրական մեթոդ, էլեկտրոնային ուսուցում, ցուցադրական մեթոդ, հեռավար ուսուցում: Ուսումնառության մեթոդներ՝ համագործակցային աշխատանք, համատեղ ուսուցում, քննարկում-բանավեճ:
Գնահատման մեթոդներ	խմբային աշխատանք, թեստային առաջադրանքներ, գործնական առաջադրանքներ
Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ	

Մասնագիտական կրթական ծրագիրը	Պարենամթերքի տեխնոլոգիա
Դասընթացի ծածկագիրը	
Դասընթացի անվանումը	Կենդանական ծագման հումքի վերամշակման տեխնոլոգիա
Դասընթացի տեսակը	Պարտադիր
Դասավանդման լեզուն	Հայերեն
Կրեդիտները (ECTS)	5
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	4-րդ
Մուտքային պահանջներ	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է՝ Կենսաքիմիա, Մանրէակենսաբանություն, Ջերմային պրոցեսներ առարկաների հետ:
Դասընթացի նպատակը	Դասընթացի նպատակն է ծանոթացնել ուսանողներին կենդանական ծագման հումքի քիմիական և ֆիզիկական կազմին, հատկություններին, կենդանական ծագման հումքի փոփոխություններին ջերմային գործընթացների ժամանակ, գիտելիքներ հաղորդել կենդանական ծագման հումքի մշակման տեխնոլոգիական գործընթացների, դրանց ընթացքում տեղի ունեցող ֆիզիկաքիմիական փոփոխությունների վերաբերյալ:
Դասընթացի վերջնարդյունքները	Ակնկալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա. 1. ներկայացնել կենդանական ծագման հումքի հիմնական բնութագրերը, 2. ներկայացնել կենդանական ծագման հումքի մշակման տեխնիկական և տեխնոլոգիան, 3. բնութագրել կենդանական ծագման հումքի արատները և վերացման ուղիներին 4. իրականացնել կենդանական ծագման հումքի լաբորատոր հետազոտություններ 5. գնահատել կենդանական ծագման հումքի որակը, առանձնահատկությունները, 6. իրականացնել մշակված հումքի պահպանման գործընթացները:

Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները	Դասավանդման մեթոդներ՝ էլեկտրոնային ուսումնառություն, ուժեղ և թույլ կողմերի վերհանում, արտադրության փորձի ուսումնասիրում Ուսումնառության մեթոդներ՝ քննարկում, թիմային աշխատանքի միջոցով լաբորատոր փորձերի կատարում
Գնահատման մեթոդները	Բանավոր հարցումներ, խմբային աշխատանք, բանավոր քննություն, թեստային առաջադրանքներ, լաբորատոր փորձերի կատարում
Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ	
Մասնագիտական կրթական ծրագիրը	Պարենամթերքի տեխնոլոգիա
Դասընթացի ծածկագիրը	
Դասընթացի անվանումը	Բուսաբուծական ծագման հումքի վերամշակման տեխնոլոգիա
Դասընթացի տեսակը	Պարտադիր
Դասավանդման լեզուն	Հայերեն
Կրեդիտները (ECTS)	5
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	4-րդ
Մուտքային պահանջներ	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է Ֆիզիկայի, կենսաքիմիայի և այլ հիմնարար գիտությունների հետ:
Դասընթացի նպատակը	Դասընթացի նպատակն է ուսանողներին ծանոթացնել արտադրությունում օգտագործվող բուսական ծագման մթերքների արտադրության հիմնական սկզբունքներին, պահպանման և վերամշակման գործընթացներին, զինել ուսանողին սննդի արտադրություններում կիրառվող տեխնոլոգիաների վերաբերյալ տեսական գիտելիքներով, այդ պրոցեսների իրականացման լաբորատոր աշխատանքների ու ձևերի կիրառական

	գիտելիքներով ու կարողություններով:
Դասընթացի վերջնարդյունքները	Ակնկալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա. 1. ներկայացնել բուսական հումքատեսակների վերամշակման սկզբունքները և քիմիական կազմը, պատրաստի մթերքների պահպանման եղանակները, 2. ներկայացնել օգտագործվող հումքատեսակների որակին և պահպանմանը ներկայացվող պահանջները, 3. թվարկել հումքի վերամշակման գործընթացներն ըստ հաջորդականության, 4. ղեկավարել հումքից մթերքի վերամշակելու տեխնոլոգիական գործընթացները, 5. վերահսկել գործընթացներում ընթացող փոփոխությունները, 6. իրականացնել հումքատեսակների որակի զգայորոշման և ֆիզիկաքիմիական ցուցանիշների որոշում:
Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները	Դասավանդման մեթոդներ՝ ուսումնամեթոդական և էլեկտրոնային գրականության ուսումնասիրում, Ուսումնառության մեթոդներ՝ քննարկում, թիմային աշխատանքի միջոցով լաբորատոր փորձերի կատարում
Գնահատման մեթոդները	Բանավոր հարցումներ, միջանկյալ ստուգում՝ բանավոր և գրավոր, ամփոփիչ ստուգում, Ինքնուրույն անհատական կամ խմբակային աշխատանքի բանավոր հարցում, ռեֆերատների պատրաստում և գնահատում
Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ	
Մասնագիտական կրթական ծրագիրը (անվանումը)	Պարենամթերքի տեխնոլոգիա
Դասընթացի ծածկագիրը	
Դասընթացի անվանումը	Մանրէակենսաբանություն
Դասընթացի տեսակը	Պարտադիր
Դասավանդման լեզուն	Հայերեն

Կրեդիտները (ECTS)	6 կրեդիտ
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	4-րդ կիսամյակ
Մուտքային պահանջներ	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է կենսաքիմիա առարկայի հետ:
Դասընթացի նպատակը	Դասընթացի նպատակն է՝ ծանոթացնել կենդանական և բուսական ծագման մթերքների մանրէակենսաբանությանը, դրանցում տեղի ունեցող մանրէակենսաբանական գործընթացներին, մանրէների լաբորատոր հետազոտման և ախտորոշման եղանակներին, սովորեցնել կենդանական և բուսական ծագման մթերքների միկրոֆլորայի աղբյուրները, արատավորման և փչացման պատճառները, տեսակները ու դրանց դեմ պայքարի միջոցները, տրամադրել խոր գիտելիքներ մանրէների միջոցով ածխածնային (ածխաջրեր) և ազոտային (սպիտակուցներ) միացությունների փոխակերպումներին՝ խմորումներ, նեխում:
Դասընթացի վերջնարդյունքները	Ակնկալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա. 1. կատարել կենդանական և բուսական ծագման մթերքների միկրոֆլորայի հետազոտություն՝ լաբորատոր հետազոտման ուղղակի և անուղղակի եղանակների կիրառմամբ, 2. վերլուծել հետազոտությունների արդյունքում ստացված տվյալները, 3. կիրառել ստացված տվյալները պրակտիկայում, 4. ենթարկել գյուղատնտեսական հումքը մանրէաբանական փորձաքննության՝ օգտագործելով արդի սարքավորումները 5. օգտագործել տեխնիկատեղեկատվական գրականություն:
Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները	Դասավանդման մեթոդներ՝ տեսական նյութի բացատրություն, տեղեկատվական կոմունիկացիոն տեխնոլոգիաների կիրառմամբ Power point համակարգչային ցուցադրում, ինտերակտիվ քննարկումներ, երկխոսություն, Ուսումնառության մեթոդներ՝ ուսումնամեթոդական և էլեկտրոնային գրականության կիրառում, ինքնուրույն թեմատիկ աշխատանքների պատրաստում և Power point ներկայացում, լաբորատոր փորձերի կատարում, անհատական

	աշխատանք, թիմային փորձերի կատարում, գործընկերային ուսումնառություն:
Գնահատման մեթոդները	Լաբորատոր փորձերի հանձնում ,թեստերի կիրառում,միջանկյալ քննություն,ամփոփ քննություն
Տեղեկատվություն դասընթացի(առարկայի)վերաբերյալ	
Մասնագիտական կրթական ծրագիրը	Պարենամթերքի տեխնոլոգիա
Դասընթացի ծածկագիրը	
Դասընթացի անվանումը	Կենսագործունեության անվտանգություն և քաղաքաշտպանություն
Դասընթացի տեսակը	Պարտադիր
Դասավանդման լեզուն	Հայերեն
Կրեդիտները(ECTS)	5
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	4-րդ
Մուտքային պահանջներ	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է Ֆիզիկա, Ընդհանուր քիմիա առարկաների հետ:
Դասընթացի նպատակը	Դասընթացի նպատակն է ուսանողներին ծանոթացնել արտադրական անվտանգության և քաղաքացիական պաշտպանության բնագավառին վերաբերվող օրենսդրական և իրավական նորմերին ու դրույթներին, արտադրական վնասվածության և մասնագիտական հիվանդությունների նվազեցմանն ու կանխմանն ուղղված տեխնիկական, տեխնոլոգիական, կազմակերպչական, սանիտարա-հիգիենիկ և հակահրդեհային միջոցառումներին, օգտագործվող տեխնիկական միջոցների անվտանգ շահագործման, միջուկային և քիմիական զենքից ու հակառակորդի հարձակման այլ ժամանակակից միջոցներից, տարերային և տեխնաժին աղետներից բնակչության պաշտպանության կազմակերպման հարցերին, ինչպես նաև արտակարգ իրավիճակներում գյուղատնտեսական արտադրության վարման առանձնահատկություններին:

Դասընթացի վերջնարդյունքները	Ակնկալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա՝ 1. ներկայացնել արտադրական վնասվածքների տեսակները, վնասվածության հիմնական պատճառները, զանգվածային ոչնչացման միջոցների, տարերային և տեխնաժին աղետների տեսակներն ու բնութագրերը, 2. ընտրել արտադրական դժբախտ դեպքերի, մասնագիտական հիվանդությունների նվազեցման ու կանխման, արտակարգ իրավիճակներում պաշտպանության կազմակերպման արդյունավետ եղանակները, օգտագործվող տեխնիկական և անհատական ու կոլեկտիվ պաշտպանության միջոցների տեսակները, 3. վերլուծել իրականացվող տեխնոլոգիական գործընթացների անվտանգության աստիճանը, ստեղծված ռադիացիոն և քիմիական իրադրությունները, 4. առաջարկել տեխնոլոգիական գործընթացներում օգտագործվող մեքենասարքավորումների շահագործման անվտանգության, էլեկտրաանվտանգության, ամպրոպապաշտպանության, հրդեհային անվտանգության մակարդակի բարձրացման արդյունավետ տեխնիկական ու կազմակերպչական միջոցառումներ, 5. գնահատել ագրոարդյունաբերական ոլորտում իրականացվող տեխնոլոգիական գործընթացների ռիսկերը, 6. կատարել չափումներ աշխատատեղերում միկրոկլիմայական պարամետրերի որոշման, ռադիացիոն և քիմիական հետախուզության սարքերի միջոցով:
Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները	Դասավանդման մեթոդներ՝ Տեսական նյութի բացատրություն, ցուցադրական նյութերի ներկայացում և բացատրում, երկխոսություն, քննարկում: Ուսումնառության մեթոդներ՝ գործնական ուսուցողական խաղերի կազմակերպում, ճանաչողական այցերի կազմակերպում,
Գնահատման մեթոդները	Համապատասխան փաստաթղթերի և ընդունված ձևաչափերի լրացում, թեստերի կիրառում, գրավոր գնահատում, բանավոր գնահատում:

Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ	
Մասնագիտական կրթական ծրագիրը	Պարենամթերքի տեխնոլոգիա
Դասընթացի ծածկագիրը	
Դասընթացի անվանումը	Արտադրության սանիտարիա և հիգիենա
Դասընթացի տեսակը	Պարտադիր
Դասավանդման լեզուն	Հայերեն
Կրեդիտները (ECTS)	5
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	4-րդ
Մուտքային պահանջներ	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է «Կենսաքիմիա», «Մանրէակենսաբանություն» առարկաների հետ
Դասընթացի նպատակը	Դասընթացի նպատակն է՝ ուսանողներին ծանոթացնել կենդանական և բուսական ծագման մթերքների արտադրությանը ներկայացվող հիգիենիկ պահանջներին, սննդամթերքի սանիտարամանրէաբանական հետազոտության ընդհանուր սկզբունքներին, գիտելիքներ հաղորդել կենդանական և բուսական ծագման հումքի ստացման հիգիենայի, կենդանական ծագման մթերքների միջոցով անցնող սննդային թունավորումներին և աղիքային վարակներին, GMP-ի լավ արտադրական պրակտիկային, կիրառել ՎՎՀԿ համակարգը արտադրությունում:
Դասընթացի վերջնարդյունքները	Ակնկալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա. 1. ներկայացնել կենդանական և բուսական ծագման մթերքների արտադրության հիգիենիկ միջոցառումները, 2. ներկայացնել անձնակազմի հիգիենիկ միջոցառումների վերահսկումը, տեխնոլոգիական սարքավորումների սանիտարահիգիենիկ

	միջոցառումների ապահովումը, 3. թվարկել սննդային թունավորումները և վարակները, 4. ներկայացնել կենդանական ծագման մթերքների տեխնոլոգիական գործընթացներին և փոխադրմանը ներկայացվող պահանջները, 5. ներկայացնել GMP-ի համակարգի հիմնական սկզբունքները և առավելությունները, ՎՎՀԿԿ համակարգի հիմնական դրույթները սննդամթերքի արտադրության շղթայում, 6. հիմնավորել արտադրանքի անվտանգության վրա որևէ ազդեցություն ունեցող վտանգավոր գործոնները:										
Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները	Դասավանդման մեթոդներն՝ դասախոսություններ տեսասահիկներով և այլ տեղեկատվական գործիքներով, տեսահոլովակների ցուցադրում Ուսումնառության մեթոդներն՝ խմբային աշխատանքներ, քննարկումներ, թեստեր										
Գնահատման մեթոդները	Բանավոր հարցումներ և սեմինար, ինքնուրույն անհատական կամ խմբակային աշխատանք,										
<table border="1"> <tr> <th colspan="2">Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ</th></tr> <tr> <td>Մասնագիտական կրթական ծրագիրը</td><td>Պարենամթերքի տեխնոլոգիա</td></tr> <tr> <td>Դասընթացի ծածկագիրը</td><td></td></tr> <tr> <td>Դասընթացի անվանումը</td><td>Փաթեթավորող նյութեր</td></tr> <tr> <td>Դասընթացի տեսակը</td><td>Պարտադիր</td></tr> </table>		Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ		Մասնագիտական կրթական ծրագիրը	Պարենամթերքի տեխնոլոգիա	Դասընթացի ծածկագիրը		Դասընթացի անվանումը	Փաթեթավորող նյութեր	Դասընթացի տեսակը	Պարտադիր
Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ											
Մասնագիտական կրթական ծրագիրը	Պարենամթերքի տեխնոլոգիա										
Դասընթացի ծածկագիրը											
Դասընթացի անվանումը	Փաթեթավորող նյութեր										
Դասընթացի տեսակը	Պարտադիր										

Դասավանդման լեզուն	Հայերեն
Կրեդիտները (ECTS)	4
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	4-րդ
Մուտքային պահանջներ	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է Օրգանական և ֆիզիկոլոգի քիմիա առարկայի հետ
Դասընթացի նպատակը	Դասընթացի նպատակն է՝ ուսանողներին հաղորդել հիմնարար գիտելիքներ տարբեր պոլիմերային նյութերի և փաթեթների մասին, ծանոթացնել պոլիմերային նյութերի օգտագործմանը, փաթեթավորման համար տարբեր թաղանթանյութերի արտադրության տեսական և կիրառական տեխնոլոգիական գործընթացներին, կիրառելով ժամանակակից տեխնոլոգիաները և տեխնիկան այդ փաթեթավորման գործընթացները ռացիոնալ և ճիշտ օգտագործելու համար:
Դասընթացի վերջնարդյունքները	Ակնկալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա՝ 1. դասակարգել փաթեթի համար պոլիմերային նյութերը, 2. ընտրել սննդամթերքի տվյալ տեսակի համար այն փաթեթները, որոնք օգտագործման համար անվնաս են, 3. հիմնավորել փաթեթի նյութի ֆիզիկամեխանիկական, քիմիական և ֆիզիկական հատկությունները, 4. բնորոշել համակցված պոլիմերային թաղանթների որ խմբին է պատկանում տվյալ փաթեթը 5. գնահատել տարայի և փաթեթի որակը, 6. զանազանել սննդի և կենցաղային, արտադրական նյութերի տարաները:
Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները	Դասավանդման մեթոդներ՝ նյութի բացատրություն տարբեր ցուցադրական նյութերի կիրառմամբ՝ համակարգչային ցուցադրում, ցուցանմուշներ, համապատասխան և լրացուցիչ գրականության մշակված նյութերի օգտագործումով Ուսումնառության մեթոդներ՝ ուսումնամեթոդական, գրականության օգտագործում, տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով ծանոթանալ պոլիմերային թաղանթների տարբեր եղանակներով ստացմանը,

	տեսանյութերի դիտման միջոցով օգտագործելով զարգացած երկրների փորձը կիրառել դա Հայաստանում:
Գնահատման մեթոդները	Բանավոր հարցումներ, միջանկյալ ստուգում՝ բանավոր և գրավոր, ամփոփիչ ստուգում, թեստային աշխատանք
Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ	
Մասնագիտական կրթական ծրագիրը	Պարենամթերքի տեխնոլոգիա
Դասընթացի ծածկագիրը	
Դասընթացի անվանումը	Պարենային օրենսդրություն
Դասընթացի տեսակը	Պարտադիր
Դասավանդման լեզուն	Հայերեն
Կրեդիտները (ECTS)	4
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	5
Մուտքային պահանջներ	Դասընթացը փոխկապակցված է Արտադրության սանիտարիայի և հիգիենայի առարկայի հետ:
Դասընթացի նպատակը	Դասընթացի նպատակն է՝ ուսանողներին ծանոթացնել ԵԱՏՄ պայմանագրերին, տեխնիկական կանոնակարգման կարգին, կանոններին և ընթացակարգերին, ԵԱՏՄ և ՀՀ տեխնիկական կանոնակարգման սկզբունքներին և նպատակներին, ներկայացնել ԵԱՏՄ տարածքներում գործող տեխնիկական կանոնակարգերը և ՀՀ - ում գործող սննդամթերքի անվտանգության մասին օրենքը :
Դասընթացի վերջնարդյունքները	Ակնկալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա՝ 1. ներկայացնել մարդու և քաղաքացու հիմնական իրավունքները, ազատություններն ու պարտականությունները, 2. մեկնաբանել պարենային ոլորտը կարգավորող օրենսդրական հիմնարար ակտերը և դրանց կիրառման առանձնահատկությունները, 3. առաջարկել դրանց շրջանցման ու լուծման առավել արդյունավետ ուղիներ՝ խուսափելու համար իրավախախտումներից և դրանց համար սահմանված պատասխանատվությունից, 4. օգտվել իրավական բնույթի տարատեսակ աղբյուրներից,

	5. ներկայացնել ԵՏՄ տարածքում կիրառվող իրավական ակտերը և դրանց յուրաքանչյուրի կիրառման մակարդակը, 6. մեկնաբանել սպառողների իրավունքների պաշտպանության ոլորտում իրականացվող քաղաքականությունը:
Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները	Դասավանդման մեթոդներ՝ տեսասահիկներով դասախոսություններ, դերային խաղեր, պիտակների ուսումնասիրում, գործնական պարապմունքներ, քննարկումներ Ուսումնառության մեթոդներ՝ ուսումնամեթոդական գրականության և տեխնիկական կանոնակարգերի ուսումնասիրում, վերլուծություն:
Գնահատման մեթոդները	Թեստի հանձնում, ինքնուրույն աշխատանքների կատարում

Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ

Մասնագիտական կրթական ծրագիրը	Պարենամթերքի տեխնոլոգիա
Դասընթացի ծածկագիրը	
Դասընթացի անվանումը	Սննդի քիմիա
Դասընթացի տեսակը	Պարտադիր
Դասավանդման լեզուն	Հայերեն
Կրեդիտները (ECTS)	6
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	5-րդ կիսամյակ
Մուտքային պահանջներ	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է Կենդանական ծագման հումքի վերամշակման տեխնոլոգիա, Բուսաբուծական ծագման հումքի վերամշակման տեխնոլոգիա առարկաների հետ
Դասընթացի նպատակը	Դասընթացի նպատակն է՝ ծանոթացնել կենդանական և բուսական ծագման հումքի քիմիական կազմին և հատկություններին, կենդանական և բուսական ծագման հումքում առկա ջրի, սպիտակուցների, ճարպերի, ածխաջրատների, ֆերմենտների, վիտամինների հատկություններին, սովորեցնել ինչպես հետազոտության միջոցով վերհանել կենդանական և բուսական ծագման հումքի ֆիզիկաքիմիական

	հատկությունները, ինչպես վերահսկել կենդանական և բուսական ծագման հումքից պատրաստված մթերքներում տեղի ունեցող կենսաքիմիական և ֆիզիկաքիմիական գործընթացները:
Դասընթացի վերջնարդյունքները	Ակնկալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա. 1. ներկայացնել կենդանական և բուսական ծագման հումքի քիմիական կազմը, 2. թվարկել կենդանական և բուսական ծագման հումքի ֆիզիկաքիմիական հատկությունները, 3. հետազոտել կենդանական և բուսական ծագման հումքում ջրի, սպիտակուցների, ճարպերի, ածխաջրատների, ֆերմենտների, վիտամինների առանձնահատկությունները, 4. կատարել կենդանական և բուսական ծագման հումքի և պատրաստի մթերքի ֆիզիկաքիմիական հատկությունների լաբորատոր հետազոտություններ:
Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները	Դասավանդման մեթոդներ՝ դասախոսություններ տեսասահիկների միջոցով, հետազոտական աշխատանքներ, տեսանյութերի դիտում Ուսումնառության մեթոդներ՝ խմբային աշխատանք, գործնական պարապմունքների կատարում, լաբորատոր փորձերի արդյունքների վերլուծություն:
Գնահատման մեթոդները	Բանավոր հարցում, թեստային աշխատանք, լաբորատոր փորձերի կատարում
Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ	
Մասնագիտական կրթական ծրագիրը (անվանումը)	Պարենամթերքի տեխնոլոգիա
Դասընթացի ծածկագիրը	
Դասընթացի անվանումը	Սննդի էկոնոմիկա
Դասընթացի տեսակը	Պարտադիր
Դասավանդման լեզուն	Հայերեն

Կրեդիտները (ECTS)	5 կրեդիտ
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	5-րդ կիսամյակ
Մուտքային պահանջներ	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է Վիճակագրություն առարկայի հետ
Դասընթացի նպատակը	Դասընթացի նպատակն է՝ ժամանակակից կրթական տեխնոլոգիաների կիրառմամբ ուսանողների մոտ ձևավորել համակարգված մասնագիտական գիտելիքներ և տնտեսագիտական մտածելակերպ, կարողություններ և հմտություններ, կապված սննդարդյունաբերության ոլորտի տնտեսավարողների և ոլորտի ռեսուրսային ներուժի արդյունավետ օգտագործման հետ, ինչպես նաև կազմակերպություններում առաջացած խնդիրները օպերատիվ լուծելու ունակություններ:
Դասընթացի վերջնարդյունքները	Ակնկալվում է, որ դասընթացի ավարտին ուսանողը կկարողանա. 1. սահմանել ՀՀ պարենային անվտանգության ապահովման ոլորտում առկա խնդիրները 2. նկարագրել սննդարդյունաբերության ոլորտում ծառացած հիմնախնդիրները 3. առաջարկել (ստեղծված) կոնկրետ իրավիճակային խնդրի լուծումներ 4. կիրառել ձեռք բերված տեսական գիտելիքները գործնականում 5. կանխատեսել ոլորտի հետագա զարգացման ուղղությունները:
Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները	Դասավանդման մեթոդներ՝ դասախոսություններ տեսասահիկների միջոցով, տեսանյութերի դիտում, ինտերակտիվ քննարկումներ, գործնական

	պարապմունքներ Ուսումնառության մեթոդներ՝ խմբային աշխատանք, գործնական պարապմունքների կատարում, խնդիրների լուծում և արդյունքների վերլուծություն
Գնահատման մեթոդները	Ընթացիկ և ամփոփիչ ատեստավորումները գնահատվում են հարցադրումներին կամ թեստին գրավոր պատասխանելու և/կամ բանավոր հարցումների մեթոդով: Ինքնուրույն և խմբային աշխատանքները գնահատվում են հանձնարարված թեմայի գրավոր նյութի և բանավոր ներկայացման մեթոդով:

Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ	
Մասնագիտական կրթական ծրագիրը	Պարենամթերքի տեխնոլոգիա
Դասընթացի ծածկագիրը	
Դասընթացի անվանումը	Սննդային հավելումներ
Դասընթացի տեսակը	Պարտադիր
Դասավանդման լեզուն	Հայերեն
Կրեդիտները (ECTS)	5
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	5-րդ
Մուտքային պահանջներ	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է Կենդանական ծագման հումքի վերամշակման տեխնոլոգիա, Բուսաբուծական ծագման հումքի վերամշակման տեխնոլոգիա առարկաների հետ

Դասընթացի նպատակը	Դասընթացի նպատակն է՝ ծանոթացնել կենդանական և բուսական ծագման հումքից պատրաստվող մթերքների արտադրությունում օգտագործվող սննդային հավելումների տեսակներին, կազմին և հիմնական խմբերի կիրառման առանձնահատկություններին, ցույց տալ սննդային հավելումների ազդեցությունը բուսական և կենդանական ծագման մթերքների տեխնոլոգիական գործընթացների վրա, սովորեցնել որոշել կենդանական և բուսական ծագման հումքում օգտագործվող սննդային հավելումների առկայությունը:
Դասընթացի վերջնարդյունքները	Ակնկալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարադանա՝ 1. տարբերակել կենդանական և բուսական ծագման հումքից պատրաստվող մթերքների արտադրությունում կիրառվող վտանգավոր և անվտանգ սննդային հավելումները 2. թվարկել կենդանական և բուսական ծագման հումքից պատրաստվող մթերքների արտադրությունում օգտագործվող սննդային հավելումների առանձնահատկությունները, 3. կատարել կենդանական և բուսական ծագման հումքից պատրաստվող մթերքների արտադրությունում օգտագործվող սննդային հավելումների ավելացման օպտիմալ չափաքանակների հաշվարկները 4. օգտագործել սննդային հավելումների ճիշտ չափաքանակները արտադրությունում:
Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները	Դասավանդման մեթոդներ՝ տեսասահիկների և այլ ցուցադրական նյութերի միջոցով դասախոսություններ,

	Ուսումնառության մեթոդներ՝ հաշվարկների կատարում, քննարկում, թիմային աշխատանք
Գնահատման մեթոդները	Բանավոր հարցումներ, խմբային աշխատանք, թեստային քննություն, թեստային աշխատանք, գործնական աշխատանք
Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ	
Մասնագիտական կրթական ծրագիրը (անվանումը)	Պարենամթերքի տեխնոլոգիա
Դասընթացի ծածկագիրը	
Դասընթացի անվանումը	Ձեռներեցություն
Դասընթացի տեսակը	Պարտադիր
Անցկացման լեզուն	Հայերեն
Կրեդիտները (ECTS)	4
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	5-րդ
Մուտքային պահանջներ	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է Սննդի էկոնոմիկա առարկայի հետ
Դասընթացի նպատակը	Դասընթացի նպատակն է՝ ուսանողների մոտ ձևավորել ձեռներեցության ունակություններ և մտածողություն, որը կապահովի մասնագիտական գիտելիքների հետ ինքնուրույն բիզնեսի գաղափարի ձևավորման, դրա իրականացման կարիքների գնահատման, գործունեության արդյունավետության և հեռանկարային պլանավորման նախագծման կարողություններ և հմտություններ:
Դասընթացի վերջնարդյունքները	Ակնկալվում է, որ դասընթացի ավարտին ուսանողը կկարողանա՝ 1. գտնել ձեռնարկատիրական կարողությունների ներդրման ոլորտը 2. պարզաբանել բիզնեսի նյութատեխնիկական զինվածության պահանջը 3. ներկայացնել ձեռնարկատիրական գործունեության զարգացման ճկունությունը, 4. մշակել բիզնես պլան,

	5. առաջարկել բիզնեսի զարգացման արդյունավետ ուղիներ:
Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները	Դասավանդման մեթոդներ՝ շրջված լսարան, զրույց, քննարկումներ, թեստեր, մտագրոհ, Ուսումնառության մեթոդներ՝ խնդիրներ, վարժություններ, անհատական աշխատանք, ինքնուրույն աշխատանք:
Գնահատման մեթոդները	քննություն, թեստային աշխատանք, գործնական աշխատանք

Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ

Մասնագիտական կրթական ծրագիրը	Պարենամթերքի տեխնոլոգիա
Դասընթացի ծածկագիրը	
Դասընթացի անվանումը	Թթու կաթնամթերքների արտադրության տեխնոլոգիա
Դասընթացի տեսակը	Կամընտրային
Դասավանդման լեզուն	Հայերեն
Կրեդիտները (ECTS)	6
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	5-րդ
Մուտքային պահանջներ	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է Կենդանական ծագման հումքի վերամշակման տեխնոլոգիա առարկայի հետ
Դասընթացի նպատակը	Դասընթացի նպատանքն է՝ ծանոթացնել ուսանողներին թթու կաթնամթերքների և պաղպաղակի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացների տեսական և կիրառական հիմունքներին, արտադրության ժամանակակից տեխնոլոգիաներին, դրանց արտադրության տեխնոլոգիական առանձնահատկություններին, արտադրանքի արատների վերացման ուղիներին, հումքի և պատրաստի արտադրանքի որակի վերահսկման և գնահատման հիմնական մեթոդներին:

Դասընթացի վերջնարդյունքները	Ակնկալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա. 1. ներկայացնել հումքին, նյութերին և պատրաստի արտադրանքին ներկայացվող հիմնական պահանջները, տեխնոլոգիական մշակման ժամանակ հումքի և նյութերի կառուցվածքային փոփոխությունների տեսական հիմունքները, 2. ընտրել կաթնային հումքի և այլ բաղադրիչների տեխնոլոգիական մշակման պարամետրերը, 3. հիմնավորել հումքի և օժանդակ նյութերի ծախսի նորմերը թթու կաթնամթերքների և պաղպաղակի արտադրությունում, 4. ներկայացնել թթու կաթնամթերքների և պաղպաղակի արտադրության տեխնոլոգիական առանձնահատկությունները 5. կատարել թթու կաթնամթերքների և պաղպաղակի արտադրության հաշվարկներ, 6. իրականացնել հումքի, կիսապատրաստվածքների և պատրաստի արտադրանքի որակի գնահատում,
Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները	Դասավանդման մեթոդներ՝ Տեսական պարապմունքներ տեսասահիկների և տեսահոլովակների միջոցով, արտադրական փորձի օրինակների ներկայացում, գործնական , լաբորատոր պարապմունքներ Ուսումնառության մեթոդներ՝ քննարկումների իրականացում, բաղադրագրերի հաշվարկ, նյութածախսի հաշվարկ, լաբորատոր փորձերի կատարում
Գնահատման մեթոդները	Բանավոր հարցում, թեստեր, գործնական աշխատանք՝ խնդիրների լուծում, բաղադրագրի կազմում, իրավիճակային խնդիրների լուծում, փորձի կատարում:

Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ

Մասնագիտական կրթական ծրագիրը	Պարենամթերքի տեխնոլոգիա
Դասընթացի ծածկագիրը	
Դասընթացի անվանումը	Երշիկեղենի և հումադադրված մթերքների արտադրության տեխնոլոգիա
Դասընթացի տեսակը	Կամընտրային
Դասավանդման լեզուն	Հայերեն
Կրեդիտները (ECTS)	6
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	5-րդ
Մուտքային պահանջներ	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է Սննդի քիմիա, Արտադրության սանիտարիա և հիգիենա, Մանրէակենսաբանություն առարկաների հետ:
Դասընթացի նպատակը	Դասընթացի նպատակն է՝ ծանոթացնել երշիկեղենի և հումադադրված մթերքի տեսականուն, արտադրության առանձնահատկություններին, երշիկեղենի և հումադադրված մթերքների արտադրության բոլոր տեխնոլոգիական փուլերին և ռեժիմներին, սովորեցնել իրականացնել երշիկեղենի և հումադադրված մթերքների բաղադրագրերի կազմում, տեխնոլոգիական ռեժիմների հստակեցում և վերահսկում, արտադրության ընթացքում օգտագործվող սննդային հավելումների և պատրաստի մթերքի ելքը բարձրացնող երկրորդային հումքի տեսականուն և առանձնահատկություններին, որոշել ավելացվող չափաքանակները ըստ անհրաժեշտության, իրականացնել տեխնոլոգիական գործընթացների վերահսկում, արատների առաջացման պատճառների վերլուծություն, սովորեցնել իրականացնել հումքի և պատրաստի մթերքի զգայաբանական և ֆիզիկաքիմիական կազմի լաբորատոր որոշում:
Դասընթացի վերջնարդյունքները	Ակնկալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա՝ 1. ներկայացնել երշիկների և հումադադրված

	մթերքների դասակարգումը, արտադրության առանձնահատկությունները, 2.իրականացնել հումքի ընդունում, որակի որոշում 3.մշակել բաղադրագրեր, հաշվարկել պատրաստի մթերքի ելքը 4.գնահատել պատրաստի մթերքի որակը, որոշել արատները 5.ներկայացնել պատրաստի մթերքի պահպանման գործընթացները 6. պատրաստել մթերք լաբորատոր պայմաններում:
Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները	Դասավանդման մեթոդներ՝ էլեկտրոնային ուսումնառություն, արտադրության փորձի ներկայացում, ուժեղ և թույլ կողմերի վերհանում, խմբային աշխատանք, Ուսումնառության մեթոդներ՝ քննարկում, վերլուծություն, լաբորատոր փորձերի կատարում, գործնական պարապմունքների միջոցով բաղադրագրերի մշակում, հաշվարկների կատարում
Գնահատման մեթոդները	Բանավոր հարցումներ, , բանավոր քննություն, թեստային առաջադրանքներ, լաբորատոր փորձերի կատարում
Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ	
Մասնագիտական կրթական ծրագիրը	Պարենամթերքի տեխնոլոգիա
Դասընթացի ծածկագիրը	
Դասընթացի անվանումը	Ծխեցված և չորացված ձկնամթերքի արտադրություն
Դասընթացի տեսակը	Կամընտրային
Դասավանդման լեզուն	Հայերեն
Կրեդիտները (ECTS)	6
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	5-րդ
Մուտքային պահանջներ	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է Կենդանական ծագման հումքի վերամշակման տեխնոլոգիա առարկայի հետ:

Դասընթացի նպատակը	Դասընթացի նպատակն է՝ ծանոթացնել ուսանողներին հումքի ընդունման և վերամշակման գործընթացներին, չորացված ձկնամթերքի արտադրության տեխնոլոգիան գործընթացներին, ծխեցված ձկնամթերքի արտադրության տեխնոլոգիան գործընթացներին:
Դասընթացի վերջնարդյունքները	Ակնկալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա՝ 1.Ներկայացնել հումքի ընդունման, որակի որոշման և մասնատման, ձկնահումքի չորացման գործընթացները, 2.վերահսկել ձկնահումքի ծխեցման գործընթացը, 3.իրականացնել արդի տեխնոլոգիաների կիրառում, 4.գնահատել պատրաստի մթերքի որակը, 5.որոշել արատները
Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները	Դասավանդման մեթոդներ՝ էլեկտրոնային ուսումնառություն, ուժեղ և թույլ կողմերի վերհանում, թիմային աշխատանք Ուսումնառության մեթոդներ՝ լաբորատոր փորձերի կատարում, արդյունքների վերլուծություն
Գնահատման մեթոդները	Բանավոր հարցումներ, բանավոր քննություն, թեստային առաջադրանքներ, լաբորատոր փորձերի կատարում

Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ	
Մասնագիտական կրթական ծրագիրը (անվանումը)	Պարենամթերքի տեխնոլոգիա
Դասընթացի ծածկագիրը	
Դասընթացի անվանումը	Հացի և մակարոնի արտադրություն
Դասընթացի տեսակը	Կամընտրային

Դասավանդման լեզուն	Հայերեն
Կրեդիտները (ECTS)	6
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	5-րդ
Մուտքային պահանջներ	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է Բուսական ծագման հումքի վերամշակման տեխնոլոգիա առարկայի հետ:
Դասընթացի նպատակը	Դասընթացի նպատակն է ծանոթացնել հացաթխման և մակարոնային արտադրանքի պատրաստման տեխնոլոգիական առանձնահատկություններին՝ ըստ դրանց դասակարգման, ուսանողների մոտ ձևավորել հացաբուլկեղենի և մակարոնեղենի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացների կառավարման, արդի տեխնոլոգիական լուծումներին ուղղված հումքի ռացիոնալ օգտագործման և որակյալ արտադրանքի ստացման համար անհրաժեշտ տեսական գիտելիքներ և գործնական հմտություններ:
Դասընթացի վերջնարդյունքները	Ակնկալվում է, որ դասընթացի ավարտին ուսանողը կակարողանա. 1. նկարագրել օգտագործվող հումքատեսակներից տեխնոլոգիական հատկությունները և կիրառման հնարավորությունները, յուրաքանչյուր արտադրատեսակի տեխնոլոգիական սխեմաները, առանձին տեսականիների պատրաստման պարամետրերը և առանձնահատկությունները, 2. ներկայացնել հացի և մակարոնի արտադրության ժամանակ ընթացող կենսաքիմիական, ֆիզիկական, կոլոիդ և մանրէաբանական պրոցեսները, այդ թվում խմորման պրոցեսի էությունը և դրա կառավարման մեխանիզմները, 3. թվարկել հացի և մակարոնի հումքի և պատրաստի արտադրանքի պահպանմանը ներկայացվող պահանջները, տեխնոլոգիական կորուստների առաջացման պատճառները, որակի ապահովման փորձնական անալիզի մեթոդները (զգայորոշման և ֆիզիկաքիմիական): 4. կատարել հումքատեսակների և պատրաստի արտադրանքի որակի որոշում, 5. ստանալ պատրաստի արտադրանք՝ վերահսկելով տեխնոլոգիական

	գործընթացները և դրանցում ընթացող փոփոխությունները, 6. կատարել անհրաժեշտ տեխնոլոգիական հաշվարկներ :
Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները	Դասավանդման մեթոդներ՝ տեսասահիկների և տեսահոլովակների միջոցով տեսական և գործնական պարապմունքներ, բանավեճեր, քննարկումներ, խմբակային աշխատանքի Ուսումնառության մեթոդներ՝ լաբորատոր փորձերի կատարում, խնդիրների լուծում, բաղադրագրերի հաշվարկ, տեխնոլոգիական սխեմաների կազմում
Գնահատման մեթոդները	Բանավոր հարցումներ, միջանկյալ ստուգում՝ բանավոր և գրավոր, ամփոփիչ ստուգում, ռեֆերատների պատրաստում և գնահատում
Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ	
Մասնագիտական կրթական ծրագիրը	Պարենամթերքի տեխնոլոգիա
Դասընթացի ծածկագիրը	
Դասընթացի անվանումը	Պահածոների և խտանյութերի տեխնոլոգիա
Դասընթացի տեսակը	Կամընտրային
Դասավանդման լեզուն	Հայերեն
Կրեդիտները (ECTS)	6
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	5-րդ
Մուտքային պահանջներ	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է Բուսաբուծական ծագման հումքի վերամշակման տեխնոլոգիա դասընթացի հետ:
Դասընթացի նպատակը	Դասընթացի նպատակն է՝ փոխանցել գիտելիքներ սննդամթերքի պահածոյացման հիմքում ընկած քիմիական և ֆիզիկական պրոցեսների վերաբերյալ

	տեսական և գործնական բնագավառներում, տալ տեղեկություն բուսական ծագման հումքի կառուցվածքի վերաբերյալ, բացատրել մթերքի փչացման հիմքում ընկած պրոցեսները, տալ գիտելիքներ բանջարեղենային պահածոների հիմնական արտադրատեսակների տեխնոլոգիայի վերաբերյալ, բացատրել բանջարեղենային պահածոների տեխնոլոգիական պրոցեսների և սարքավորումների փոխկապվածությունը, ներկայացնել հիմնադիր և կիրառական գիտությունների հիմքի վրա պահածոյացման տեխնոլոգիայի զարգացման, պահածոյացման եղանակների մշակման հեռանկարները:
Դասընթացի վերջնարդյունքները	Ակնկալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա՝ 1. դասակարգել բանջարեղենային հումքը, 2. նկարագրել հումքի մեջ տեղի ունեցող փոփոխությունները պահպանման ժամանակ, 3. նկարագրել առանձին բանջարեղենային պահածոների արտադրատեսակների արտադրության տեխնոլոգիական ուրվագծերը և գործընթացների նկարագրությունը, 4. բացատրել ստերիլիզացիայի ռեժիմի վրա ազդող գործոնները բանջարեղենային պահածոների արտադրության ժամանակ, 5. կատարել լաբորատոր հետազոտություն հումքի և պատրաստի արտադրանքի որակի որոշման նպատակով, 6. հաշվել միավոր արտադրանքի համար պահանջվող հումքի և օժանդակ նյութերի անհրաժեշտ քանակները,
Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները	Դասավանդման մեթոդներ՝ դասախոսություններ, լաբորատոր և գործնական պարապմունքներ, էլեկտրոնային ուսուցում Ուսումնառության մեթոդներ՝ ուսումնամեթոդական և էլեկտրոնային գրականության ուսումնասիրում, ինքնուրույն, անհատական կամ խմբակային լաբորատոր աշխատանքների կատարում
Գնահատման մեթոդները	Բանավոր հարցումներ, միջանկյալ ստուգում՝ բանավոր և գրավոր, ամփոփիչ ստուգում, ինքնուրույն անհատական կամ խմբակային աշխատանքի բանավոր հարցում, ռեֆերատների պատրաստում և

	գնահատում
--	-----------

Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ	
Մասնագիտական կրթական ծրագիրը	Պարենամթերքի տեխնոլոգիա
Դասընթացի ծածկագիր	
Դասընթացի անվանումը	Սննդի անվտանգություն և փորձաքննություն
Դասընթացի տեսակը	Պարտադիր
Դասավանդման լեզուն	Հայերեն
Կրեդիտները (ECTS)	4 կրեդիտ
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	6 -րդ կիսամյակ
Մուտքային պահանջներ	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է Կենդանական ծագման հումքի վերամշակման տեխնոլոգիա, Բուսաբուծական ծագման հումքի վերամշակման տեխնոլոգիա, Պարենային օրենսդրություն առարկաների հետ
Դասընթացի նպատակը	Դասընթացի նպատակն է՝ ուսանողի մոտ ձևավորել սննդամթերքի անվտանգության և դրա ապահովման վերաբերյալ համապատասխան գիտելիքներ և հմտություններ, ինչպես նաև դրա հիման վրա դիսկերի գնահատման հիմունքներ: Ձևավորել համապատասխան գիտելիքներ և հմտություններ բուսական և կենդանական ծագման մթերքների փորձաքննության եղանակների, մեթոդների, փորձաքննության արդյունքների հիման վրա ուսումնասիրվող մթերքի վտանգավորության աստիճանի որոշման և դրա հիման վրա՝ տվյալ մթերքի հետագա օգտագործման ձևերի ու եղանակների վերաբերյալ:
Դասընթացի վերջնարդյունքները	Ակնկալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին

	ուսանողը կկարողանա. 1. բացատրել սննդամթերքի անվտանգության տերմիններն ու ցուցանիշները, 2. նկարագրել սննդի շղթայի տարբեր օղակներում իրականացվող անվտանգային միջոցառումները: 3. բացատրել ռիսկերի գնահատման հիմունքները, ընդհանուր սննդաբաժնի ուսումնասիրման մեթոդաբանությունը: 4. թվարկել բուսական և կենդանական ծագում ունեցող մթերքների ընդհանուր բնութագիրը և նկարագրել դրանց ապրանքագիտությունը: 5. օգտվել նորմատիվ փաստաթղթերից՝ կատարելով ճիշտ նմուշառում և փորձաքննության ենթարկելով պարենամթերքը: 6. վերլուծել փորձաքննության արդյունքների հիման վրա ուսումնասիրվող մթերքի որակը, անվտանգությունն ու հետագա օգտագործման եղանակը:
Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները	Դասավանդման մեթոդներ՝ տեղեկատվական և ակնարկային դասախոսությունները, թեմատիկ քննարկումները, թիմային աշխատանքը, բանավոր և գրավոր ներկայացումները և այլ մեթոդներ՝ կախված քննարկվող թեմայի առանձնահատկություններից: Ուսումնառության մեթոդներ՝ ուսումնամեթոդական և էլեկտրոնային գրականության ուսումնասիրումը, ինքուրույն աշխատանքների կատարում, ինտերակտիվ քննարկումները:
Գնահատման մեթոդները	Բանավոր և գրավոր գնահատում, թիմային հետազոտություն, լաբորատոր աշխատանքի գնահատում լաբորատորիայում:
Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ	
Մասնագիտական կրթական ծրագիրը	Պարենամթերքի տեխնոլոգիա
Դասընթացի ծածկագիրը	
Դասընթացի անվանումը	Շրջակա միջավայրի պահպանություն
Դասընթացի տեսակը	Պարտադիր
Դասավանդման լեզուն	Հայերեն

Կրեդիտները (ECTS)	4
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	6-րդ կիսամյակ
Մուտքային պահանջներ	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է Ընդհանուր քիմիա առարկայի հետ
Դասընթացի նպատակը	Առարկայի նպատակն է՝ ուսանողներին հաղորդել հիմնավոր գիտելիքներ գյուղատնտեսական արտադրության կայուն զարգացման և շրջակա միջավայրի էկոլոգիական վիճակի պահպանման նպատակով՝ գյուղատնտեսական արտադրության միջավայրի մարդածին ծանրաբեռնվածության կարգավորման և օպտիմալ կառավարման հիմնախնդիրների լուծման վերաբերյալ:
Դասընթացի վերջնարդյունքները	Ակնկալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա՝ 1. դասակարգել շրջակա միջավայրին և դրա առանձին բաղադրիչներին առնչվող էկոլոգիական խնդիրները, դրանց սկզբնավորման պատճառները և հետևանքները, 2. ներկայացնել շրջակա միջավայրի էկոլոգիական վիճակի գնահատականը, էկոլոգիական խնդիրների լուծման սկզբունքները, ուղիները և հնարավորությունները, 3. հիմնավորել շրջակա միջավայրի և դրա առանձին բաղադրիչների բնականոն վիճակի փոփոխության միտումները, 4. վերլուծել շրջակա միջավայրի և էկոլոգիական վիճակի և խնդիրների մասին տեղեկատվությունը, 5. կիրառել տեղեկատվական տեխնոլոգիաները, տեխնիկական միջոցները :
Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները	Դասավանդման մեթոդներ՝ դասախոսություն, տեսական նյութի ներկայացում և բացատրություն, գործնական աշխատանքներ, ֆորմատիվ հարցումներ, «Հարց ու պատասխան»: Ուսումնառության մեթոդներ՝ դասախոսությունների ունկնդրում, գործնական աշխատանքների մասնակցություն, ինքնուրույն կամ անհատական աշխատանքների կատարումը, ուսումնամեթոդական գրականության ուսումնասիրում:
Գնահատման մեթոդները	Ընթացիկ, միջանկյալ և վերջնական ստուգումներն անցկացվում են թեստերի, բանավոր և գրավոր քննությունների միջոցով: Ինքնուրույն աշխատանքների գնահատումը իրականացվում է լսարանային ցուցադրությունների, զեկույցների միջոցով:

Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ	
Մասնագիտական կրթական ծրագիրը	Պարենամթերքի տեխնոլոգիա
Դասընթացի ծածկագիրը	
Դասընթացի անվանումը	Մարքեթինգ և մենեջմենթ
Դասընթացի տեսակը	Պարտադիր
Դասավանդման լեզուն	Հայերեն
Կրեդիտները (ECTS)	5 կրեդիտ
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	6-րդ կիսամյակ
Մուտքային պահանջներ	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է ՍՆՆդի էկոնոմիկա, Հասարակագիտական մոդուլներ առարկաների հետ
Դասընթացի նպատակը	Դասընթացի նպատակն է ուսանողներին տալ գիտելիքներ անհրաժեշտ կոմպետենցիաների ձեռքբերման նպատակով, որոնց շնորհիվ ուսանողը՝ կարևորելով մարքեթինգի դերը կազմակերպության գործունեության մեջ, կկիրառի այն որպես կազմակերպության առջև դրված նպատակների նվաճման գործիք՝ առաջնորդվելով մրցակցային միջավայրի պայմաններում սպառողների պահանջմունքների բավարարման հարցերով:
Դասընթացի վերջնարդյունքները	Ակնկալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա՝ 1. ներկայացնել կազմակերպության մարքեթինգային ռազմավարությունը, 2. իրականացնել շուկայի ուսումնասիրություն, 3. գնատահել շուկայի առևտրային իրավիճակը, 4. կանխատեսել շուկայի զարգացման միտումները

	5. նախագծել մարքեթինգի համալիրի տարրերը կազմակերպության համար, 6. իրականացնել կազմակերպության մարքեթինգային գործունեության կազմակերպումն և կառավարումը:
Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները	Դասավանդման մեթոդներ՝ տեսասահիկներով դասախոսությունների անցկացում, նյութերի պարզաբանում, գործնական պարապմունքներ թիմային աշխատանքներով, դերային խաղեր, սեմինարներ Ուսումնառության մեթոդներ՝ մասնակցություն քննարկումներին, հանձնարարված գրականության ընթերցում, հոդվածների ընթերցում, դասընթացին առնչվող նյութերի որոնումը գրադարանում և համացանցում, հոդվածների ընթերցում, իրավիճակների առաջադրում և լուծում, նախագծային աշխատանքների կատարում:
Գնահատման մեթոդները	Հարցում, թեստեր, գործնական աշխատանքների կատարում, ինքնուրույն աշխատանքների պաշտպանություն

Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ

Մասնագիտական կրթական ծրագիրը (անվանումը)	Պարենամթերքի տեխնոլոգիա
Դասընթացի ծածկագիրը	
Դասընթացի անվանումը	Արտադրական գործընթացների սպասարկում
Դասընթացի տեսակը	Պարտադիր
Դասավանդման լեզուն	Հայերեն
Կրեդիտները (ECTS)	5
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	6-րդ
Մուտքային պահանջներ	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է «Կենդանական ծագման հումքի վերամշակման տեխնոլոգիա», «Բուսական ծագման հումքի վերամշակման տեխնոլոգիա» առարկաների հետ
Դասընթացի նպատակը	Դասընթացի նպատակն է՝ ծանոթացնել սննդի արտադրություններում կիրառվող սարքավորումների դասակարգմանն ու կառուցվածքին, կազմակերպել

	դրանց անխափան աշխատանքը, զինել կիրառական գիտելիքներով ու կարողություններով:
Դասընթացի վերջնարդյունքները	Ակնկալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա՝ 1. ներկայացնել յուրաքանչյուր տեսակի մթերքի արտադրության համար օգտագործվող տեխնոլոգիական սարքավորումների նշանակությունը, 2. նկարագրել սննդի արտադրության տարբեր ոլորտներում օգտագործվող հիմնական և օժանդակ սարքավորումների կառուցվածքը, 3. բացատրել դրանց աշխատանքի հիմնական սկզբունքները, 4. հրականացնել մթերքի արտադրության տարբեր ոլորտներում օգտագործվող հիմնական և օժանդակ սարքավորումների շահագործումը, 5. ներկայացնել շահագործման ժամանակ առաջացած անսարքությունները և թերությունները համապատասխան մարմիններին, 6. կիրառել առաջատար երկրների փորձը սննդի արտադրության տարբեր ոլորտներում արտադրական գործընթացների սպասարկման համար:
Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները	Դասավանդման մեթոդներ՝ տեսանյութերի դիտում, գործնական պարապմունքեր, էլեկտրոնային ուսումնառություն, ուժեղ և թույլ կողմերի վերհանում, Ուսումնառության մեթոդներ՝ քննարկում, գործնական աշխատանքների և հաշվարկների կատարում
Գնահատման մեթոդները	Բանավոր հարցումներ, միջանկյալ ստուգում՝ բանավոր և գրավոր, ամփոփիչ ստուգում, ինքնուրույն աշխատանքի պատրաստում

Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ	
Մասնագիտական կրթական ծրագիրը	Պարենամթերքի տեխնոլոգիա
Դասընթացի ծածկագիրը	

Դասընթացի անվանումը	Ապուխտների և կիսապատրաստվածքների արտադրություն
Դասընթացի տեսակը	Կամընտրային
Դասավանդման լեզուն	Հայերեն
Կրեդիտները (ECTS)	6
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	6-րդ
Մուտքային պահանջներ	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է Երշիկեղենի և հումադադրված մթերքների արտադրության տեխնոլոգիա առարկայի հետ
Դասընթացի նպատակը	Դասընթացի նպատակն է ծանոթացնել ուսանողներին ապուխտների, կիսապատրաստվածքների և մսային պահածոների տեսականուն, արտադրության առանձնահատկություններին, որակին ներկայացվող պահանջներին, արտադրության բոլոր տեխնոլոգիական փուլերին և ռեժիմներին, սովորեցնել կազմել ապուխտների, կիսապատրաստվածքների և մսային պահածոների բաղադրագրեր, վերահսկել տեխնոլոգիական ռեժիմներ, ներկայացնել արտադրության ընթացքում օգտագործվող սննդային հավելումների և պատրաստի մթերքի ելքը բարձրացնող երկրորդային հումքի տեսականին և առանձնահատկությունները, սովորեցնել, որոշել դրանց ավելացվող չափաքանակները, արատների առաջացման պատճառները:
Դասընթացի վերջնարդյունքները	Ակնկալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա՝ 1. ներկայացնել ապուխտների, կիսապատրաստվածքների և մսային պահածոների դասակարգումը, արտադրության առանձնահատկությունները, 2. իրականացնել հումքի ընդունում, պատրաստի մթերքի որակի լաբորատոր հետազոտում, 3. կատարել արտադրության տեխնոլոգիական հաշվարկներ , 4. մշակել արատների առաջացումը կանխարգելող միջոցառումներ, 5. վերահսկել պատրաստի մթերքների պահպանման գործընթացները

	6. պատրաստել մթերքներ լաբորատոր պայմաններում:
Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները	Դասավանդման մեթոդներ՝ էլեկտրոնային ուսումնառություն, ուժեղ և թույլ կողմերի վերհանում, թիմային աշխատանք Ուսումնառության մեթոդներ՝ լաբորատոր փորձերի կատարում, գործնական պարապմունքների միջոցով բաղադրագրերի մշակում, հաշվարկների կատարում
Գնահատման մեթոդները	Բանավոր հարցումներ, խմբային աշխատանք, բանավոր քննություն, թեստային առաջադրանքներ, լաբորատոր փորձերի կատարում
Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ	
Մասնագիտական կրթական ծրագիրը	Պարենամթերքի տեխնոլոգիա
Դասընթացի ծածկագիրը	
Դասընթացի անվանումը	Պանրագործություն, կարագագործություն
Դասընթացի տեսակը	Կամընտրային
Դասավանդման լեզուն	Հայերեն
Կրեդիտները (ECTS)	6
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	6-րդ
Մուտքային պահանջներ	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է Կենդանական ծագման հումքի վերամշակման տեխնոլոգիա առարկայի հետ
Դասընթացի նպատակը	Դասընթացի նպատակն է՝ ծանոթացնել ուսանողներին պանրի և կարագի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացների տեսական և կիրառական հիմունքներին, պանրի և կարագի արտադրության

	ժամանակակից տեխնոլոգիաներին, դրանց արտադրության տեխնոլոգիական առանձնահատկություններին, հումքի և պատրաստի արտադրանքի որակի վերահսկման և գնահատման հիմնական մեթոդներին, պանրի և կարագի արատների վերացման ուղիներին:
Դասընթացի վերջնարդյունքները	Ակնկալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա՝ 1. ներկայացնել հումքին, նյութերին և պատրաստի արտադրանքին ներկայացվող հիմնական պահանջները, տեխնոլոգիական մշակման ժամանակ հումքի և նյութերի կառուցվածքային փոփոխությունների տեսական հիմունքները, 2. ընտրել կաթնային հումքի և այլ բաղադրիչների տեխնոլոգիական մշակման պարամետրերը, 3. հիմնավորել հումքի և օժանդակ նյութերի ծախսի նորմերը պանրի և կարագի արտադրությունում, 4. կատարել պանրի և կարագի արտադրության տեխնոլոգիական հաշվարկներ, 5. իրականացնել հումքի և պատրաստի արտադրանքի որակի գնահատում, 6. բացատրել պանրի և կարագի արտադրության տեխնոլոգիական առանձնահատկությունները:
Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները	Դասավանդման մեթոդներ՝ տեսասահիկների և տեսահոլովակների միջոցով դասախոսություններ, արտադրության նորագույն փորձի ներկայացում, թիմային աշխատանք Ուսումնառության մեթոդներ՝ Տեսական և գործնական պարապմունքների ժամանակ քննարկումների իրականացում, լաբորատոր փորձերի կատարում, իրավիճակային խնդիրների լուծում, բաղադրագրի կազմում,
Գնահատման մեթոդները	Բանավոր հարցում, թեստեր,
Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ	

Մասնագիտական կրթական ծրագիրը	Պարենամթերքի տեխնոլոգիա
Դասընթացի ծածկագիրը	
Դասընթացի անվանումը	Ձկան պահածոների արտադրություն
Դասընթացի տեսակը	Կամընտրային
Դասավանդման լեզուն	Հայերեն
Կրեդիտները (ECTS)	6
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	6-րդ
Մուտքային պահանջներ	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է Կենդանական ծագման հումքի վերամշակման տեխնոլոգիա առարկայի հետ
Դասընթացի նպատակը	Դասընթացի նպատակն է ծանոթացնել ուսանողներին հումքի ընդունման, տեսակավորման, որակի որոշման գործընթացներին, պահածոների տեսականուն, հումքի դասակարգմանը և մշակմանը ըստ տեսականու, տարբեր սոուսներով պահածոների և սոուսների պատրաստմանը, բաղադրագրերի կազմմանը, ջերմային մշակմանը, մանրէազերծման ռեժիմներին և մթերքի պահպանման պայմաններին:
Դասընթացի վերջնարդյունքները	Ակնկալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա՝ 1. ներկայացնել հումքի ընդունման, տեսակավորման, որակի որոշման գործընթացին կախած պահածոյի տեսակից 2. մշակել սոուսների և տարբեր սոուսներով պահածոների պատրաստման բաղադրագրեր 3. իրականացնել արդի տեխնոլոգիաների կիրառում 4. հսկել ջերմային մշակման, մանրէազերծման ռեժիմները և մթերքի պահպանման պայմանները 5. գնահատել պատրաստի մթերքի որակը և արատները
Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները	Դասավանդման մեթոդներ՝ էլեկտրոնային ուսումնառություն, ուժեղ և թույլ կողմերի վերհանում, խմբային աշխատանք Ուսումնառության մեթոդներ՝ լաբորատոր փորձերի

	կատարում,բաղադրագրերի հաշվարկներ
Գնահատման մեթոդները	Բանավոր հարցումներ, , բանավոր քննություն, թեստային առաջադրանքներ, լաբորատոր փորձերի կատարում
Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ	
Մասնագիտական կրթական ծրագիրը	Պարենամթերքի տեխնոլոգիա
Դասընթացի ծածկագիրը	
Դասընթացի անվանումը	Ձկան մարինացում և պրեսերվների արտադրություն
Դասընթացի տեսակը	Կամընտրային
Անցկացման լեզուն	Հայերեն
Կրեդիտները (ECTS)	6
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	6-րդ
Մուտքային պահանջներ	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է Կենդանական ծագման հումքի վերամշակաման տեխնոլոգիա առարկայի հետ
Դասընթացի նպատակը	Դասընթացի նպատակն է ծանոթացնլ ուսանողներին ձկնահումքի որակի գնահատման, ընդունման և վերամշակաման գործընթացներին, ձկնահումքի աղադրման եղանակներին, աղադրված հումքի հասունացման փուլերին և մարինացման գործընթացներին, պրեսերվների արտադրության գործընթացին,պրեսերվների արտադրությունում սոուսների պատրաստման գործընթացներին
Դասընթացի վերջնարդյունքները	Ակնլալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա՝ 1.իրականացնել հումքի ընդունում, որակի որոշում և մասնատում 2.ներկայացնել ձկնահումքի աղադրման եղանակները, հասունացման և մարինացման գործընթացները՝ մշակել բաղդրագրեր և կատարելով հաշվարկներ 3.իրականացնել պրեսերվների արտադրությունում տարբեր սոուսների պատրաստման գործընթացը 4.Իրականացնել արդի տեխնոլոգիաների կիրառում

	5. Պատրաստել մթերք լաբորատոր պայմաններում 6. Գնահատել պատրաստի մթերքի որակը՝ որոշելով արատները
Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները	Դասավանդման մեթոդներ՝ էլեկտրոնային ուսումնառություն, ուժեղ և թույլ կողմերի վերհանում, խմբային աշխատանք, Ուսումնառության մեթոդներ՝ լաբորատոր փորձերի կատարում
Գնահատման մեթոդները	Բանավոր հարցումներ, բանավոր քննություն, թեստային առաջադրանքներ, լաբորատոր փորձերի կատարում

Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ	
Մասնագիտական կրթական ծրագիրը	Պարենամթերքի տեխնոլոգիա
Դասընթացի ծածկագիրը	
Դասընթացի անվանումը	Հրուշակեղենի արտադրության տեխնոլոգիա
Դասընթացի տեսակը	Կամընտրային
Դասավանդման լեզուն	Հայերեն
Կրեդիտները (ECTS)	6
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	6-րդ կիսամյակում
Մուտքային պահանջներ	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է Բուսաբուծական հումքի վերամշակման տեխնոլոգիա, Պարենային օրենսդրություն առարկաների հետ
Դասընթացի նպատակը	Դասընթացի նպատակն է ուսանողների մոտ զարգացնել տեսական և գործնական գիտելիքներ հրուշակեղենի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացների վերաբերյալ: Ծանոթացնել այս արտադրատեսակների պատրաստման

	տեխնոլոգիական գործընթացների կառավարման մեթոդներին, տեխնոլոգիական գործընթացների ժամանակ ընթացող քիմիական, կենսաքիմիական, կոլոիդ, պրոցեսներին որոնք ընթանում են հրուշակեղենի արտադրության տարբեր փուլերում:
Դասընթացի վերջնարդյունքները	Ակնլալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա՝ 1. ներկայացնել ալրային, շաքարային հրուշակեղենի դասակարգումը և դրանց բնութագիրը, հումքի ընդունման, պահման և բացթողնման կանոնները, հրուշակեղենի արտադրության հիմնական և օժանդակ հումքի և այլ նյութերի տեսակները, քիմիական կազմը, ֆիզիկաքիմիական ցուցանիշները և տեխնոլոգիական հատկությունները, 2. իրականացնել հումքի փոխադարձ փոխարինումը, հումքի, կիսապատրաստվածքների և պատրաստի արտադրանքի որակի գնահատումը, 3. պատրաստել հրուշակեղենային արտադրատեսակներ, օգտագործելով ժամանակակից տեխնոլոգիաները. 4. հաշվարկել բաղադրագրեր, հումքի ծախսը և կիսապատրաստվածքների ու պատրաստի արտադրանքի ելքը 5. աշխատել տեխնոլոգիական սարքավորումների և անհրաժեշտ նյութերի հետ, 6. վերլուծել պատրաստի արտադրանքի արատների առաջացման պատճառները և դրանց կանխարգելման և վերացման համար անհրաժեշտ միջոցառումները,
Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները	Դասավանդման մեթոդներ՝ տեսական պարապմունքներ՝ կիրառելով ժամանակակից մեթոդիկաներ, լաբորատոր աշխատանքներ, խմբակային աշխատանք, քննարկումներ Ուսումնառության մեթոդներ՝ Ուսումնամեթոդական և էլեկտրոնային գրականության ուսումնասիրում, լաբորատոր պայմաններում մթերքի պատրաստում
Գնահատման մեթոդները	Բանավոր հարցումներ, միջանկյալ ստուգում՝ բանավոր և գրավոր, ամփոփիչ ստուգում, ինքնուրույն կամ անհատական աշխատանքների կատարում

Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ	
Մասնագիտական կրթական ծրագիրը	Պարենամթերքի տեխնոլոգիա
Դասընթացի ծածկագիրը	
Դասընթացի անվանումը	Մրգահատապտղային պահածոներ
Դասընթացի տեսակը	Կամընտրային
Դասավանդման լեզուն	Հայերեն
Կրեդիտները (ECTS)	6
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	6-րդ կիսամյակում
Մուտքային պահանջներ	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է Մանրէակենսաբանություն, Սննդի քիմիա և Սննդային հավելումներ առարկաների հետ
Դասընթացի նպատակը	Դասընթացի նպատակն է ուսանողներին գիտելիքներ հաղորդել մրգահատապտղային պահածոների, պահածոյացման հիմքում ընկած քիմիական, ֆիզիկական և ջերմային պրոցեսների վերաբերյալ՝ տեսական և գործնական բնագավառներում
Դասընթացի վերջնարդյունքները	Ակնյալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա՝ 1. ներկայացնել մրգերի և հատապտուղների տեսակները, նրանցից ստացված արտադրատեսակները և տեսական գործընթացները, պահածոների արատները և խոտանները, 2. ներկայացնել առանձին արտադրատեսակների արտադրման տեխնոլոգիաները և սարքավորումները,

	3. բացատրել մթերքի խորը շերտեր ջերմության ներթափանցման վրա ազդող գործոնները, 4. իրականացնել հումքի և պատրաստի արտադրանքի որակական ցուցանիշների որոշման մեթոդները, 5. ընտրել սարքավորումները, 6. իրականացնել անհրաժեշտ տեխնոլոգիական գործընթացները, հաշվարկները
Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները	Դասավանդման մեթոդներ՝ դասախոսություններ, քննարկումներ, լաբորատոր և գործնական աշխատանքներ Ուսումնառության մեթոդներ՝ Ուսումնամեթոդական գրականության ուսումնասիրում, Ինքնուրույն՝ անհատական կամ խմբակային աշխատանքների կատարում
Գնահատման մեթոդները	Բանավոր հարցումներ, միջանկյալ ստուգում՝ բանավոր և գրավոր, ամփոփիչ ստուգում
Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ	
Մասնագիտական կրթական ծրագիրը	Պարենամթերքի տեխնոլոգիա
Դասընթացի ծածկագիրը	
Դասընթացի անվանումը	Չրերի, չիպսերի և ձողիկների արտադրություն
Դասընթացի տեսակը	Կամընտրային
Դասավանդման լեզուն	Հայերեն
Կրեդիտները (ECTS)	6
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	6-րդ կիսամյակում

Մուտքային պահանջներ	Դասընթացը փոխկապակցված է Բուսական ծագման հումքի վերամշակման տեխնոլոգիա առարկայի հետ:
Դասընթացի նպատակը	Դասընթացի նպատակն է ծանոթանացնել չորացման դերին և նրա տեխնոլոգիական գործընթացներին, ուսումնասիրել նոր տեխնոլոգիաներով չրերի, չիպերի պատրաստման տեխնոլոգիաները և սարքավորումները:
Դասընթացի վերջնարդյունքները	Ակնլավվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա՝ 1. ներկայացնել գյուղատնտեսական հումքի չորացման տեխնոլոգիայի հիմունքները, չորացման տեխնիկայի կոնկրետ կիրառությունը նպատակին հասնելու համար, բուսական հումքի և սննդամթերքի տարբեր տեսակների բնութագրերը որպես չորացման օբյեկտներ: 2. իրականացնել չորացման կազմակերպման ճիշտ եղանակներ և ռեժիմներ, մասնագիտությանը բնորոշ չորացման մասնավոր տեխնոլոգիաների գիտական հիմունքներ, չորացման ռեժիմի ընտրության հաշվարկներ: 3. կատարել չորացվող հումքի խոնավության, խոնավապարունակության և նյութական հաշվեկշռի վերաբերյալ հաշվարկներ, 4. կիրառել չորացման ռացիոնալ եղանակի և ռեժիմային պարամետրերի ընտրություն, 5. բացատրել արտադրության մեջ չորացման տեխնիկայի տեսակների կիրառման առանձնահատկությունները:
Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները	Դասավանդման մեթոդներ՝ դասախոսություններ, քննարկումներ, լաբորատոր և գործնական աշխատանքներ Ուսումնառության մեթոդներ՝ Ուսումնամեթոդական գրականության ուսումնասիրում, Ինքնուրույն՝ անհատական կամ խմբակային աշխատանքների կատարում
Գնահատման մեթոդները	Բանավոր հարցումներ, միջանկյալ ստուգում՝ բանավոր և գրավոր, ամփոփիչ ստուգում

Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ	
Մասնագիտական կրթական ծրագիրը	Պարենամթերքի տեխնոլոգիա
Դասընթացի ծածկագիրը	
Դասընթացի անվանումը	Մանկական և ֆունկցիոնալ սննդամթերքի տեխնոլոգիա
Դասընթացի տեսակը	Կամընտրային
Դասավանդման լեզուն	Հայերեն
Կրեդիտները (ECTS)	6
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	6-րդ
Մուտքային պահանջներ	Դասընթացը փոխկապակցված է Կենդանական ծագման հումքի վերամշակման տեխնոլոգիա ,Բուսական ծագման հումքի վերամշակման տեխնոլոգիա առարկաների հետ:
Դասընթացի նպատակը	Դասընթացի նպատակն է ուսանողներին հաղորդել օրգանիզմի պահանջներին համապատասխան առողջ սննդի վերաբերյալ տեսական իմացություն մանկական, ֆունկցիոնալ սննդի արտադրության ոլորտում, ներկայացնել մանկական և ֆունկցիոնալ սննդի արտադրության համար անհրաժեշտ հումքատեսակները, պահպանման ընթացքում հումքի և պատրաստի արտադրանքի կրած փոփոխությունները, դրանց առաջացման պատճառները և հնարավոր փչացումից կանխման եղանակները, մանկական և ֆունկցիոնալ սննդի մթերքների դասակարգումը և տրամադրել գիտելիքներ տեխնոլոգիական գործընթացների ճիշտ հաջորդականության և որակի որոշման մեթոդների վերաբերյալ, մանկական և ֆունկցիոնալ սննդի մթերքների արատները, խոտանը և առաջացման պատճառները:
Դասընթացի վերջնարդյունքները	Ակնյալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա՝ 1. նկարագրել մանկական և ֆունկցիոնալ սննդի արտադրության համար անհրաժեշտ

	հումքատեսակները, նշել ֆունկցիոնալ բաղադրիչների ավելացման եղանակները; 2. դասակարգել մանկական և ֆունկցիոնալ սննդի մթերքները; 3. ներկայացնել մշակման և պահպանման ընթացքում հումքի կրած փոփոխությունները, դրանց առաջացման պատճառները, հնարավոր փչացումից կանխման եղանակները, ինչպես նաև պատրաստի արտադրանքի արատները և խոտանը; 4. տարբերակել մանկական և ֆունկցիոնալ սննդի հիմնական խումբ մթերքների արտադրության տեխնոլոգիական առանձնահատկությունները; 5. իրականացնել որակի որոշում 6. ընտրել տվյալ արտադրատեսակի տեխնոլոգիական սխեման և տեխնոլոգիական գործընթացների անցկացման ռեժիմները,
Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները	Դասավանդման մեթոդներ՝ դասախոսություններ տեսահոլովակներով և տեսասահիկներով, գործնական պարապմունքներ, թիմային աշխատանք Ուսումնառության մեթոդներ՝ քննարկումներ, լաբորատոր և գործնական աշխատանքների կատարում, բաղադրագրերի հաշվարկներ
Գնահատման մեթոդները	Բանավոր հարցում, թեստեր, գործնական աշխատանք
Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ	
Մասնագիտական կրթական ծրագիրը	Պարենամթերքի տեխնոլոգիա
Դասընթացի ծածկագիրը	
Դասընթացի անվանումը	Կաթնային պահածոների արտադրության տեխնոլոգիա
Դասընթացի տեսակը	Կամընտրային
Դասավանդման լեզուն	Հայերեն
Կրեդիտները (ECTS)	6
Դասընթացի անցկացման	6-րդ կիսամյակ

Կիսամյակը	
Մուտքային պահանջներ	Դասընթացը փոխկապակցված է Արտադրական գործընթացների սպասարկում առարկայի հետ
Դասընթացի նպատակը	Դասընթացի նպատակն է ծանոթացնել ուսանողներին կաթնային պահածոների դասակարգմանը, պահածոյացման եղանակներին և առանձնահատկություններին, կաթնային պահածոների հումքին ներկայացվող պահանջներին, կաթնային պահածոների արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացներին, ներկայացնել պատրաստի արտադրանքի որակը և արատները :
Դասընթացի վերջնարդյունքները	Ակնկալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա՝ 1. ներկայացնել կաթնային պահածոների տեսակները և առանձնահատկությունները, 2. նկարագրել հումքին, նյութերին և պատրաստի մթերքին ներկայացվող պահանջները, 3. իրականացնել կաթնային պահածոների արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացները, տեխնոլոգիական հաշվարկները 4. վերահսկել այդ գործընթացը, 5. իրականացնել հումքի ընդունում և որակավորում, 6. որոշել պատրաստի արտադրանքի որակը և արատները:
Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները	Դասավանդման մեթոդներ՝ թիմային աշխատանք, տեսական պարապմունքներ Ուսումնառության մեթոդներ՝ լաբորատոր փորձերի կատարում, տեխնոլոգիական հաշվարկների կատարում, խմբային աշխատանք,
Գնահատման մեթոդները	Բանավոր հարցումներ, թեստային քննություն
Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ	
Մասնագիտական կրթական ծրագիրը	Պարենամթերքի տեխնոլոգիա
Դասընթացի ծածկագիրը	
Դասընթացի անվանումը	Թեյերի և ջրերի արտադրություն

Դասընթացի տեսակը	Կամընտրային
Դասավանդման լեզուն	Հայերեն
Կրեդիտները (ECTS)	6
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	6-րդ կիսամյակում
Մուտքային պահանջներ	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է Պահածոների և սննդախտանյութերի արտադրություն, առարկայի հետ:
Դասընթացի նպատակը	Դասընթացի նպատակն է ուսանողներին տալ տեսական և գործնական գիտելիքներ բուսատեսակների, նրանց օգտագործման բնագավառների, նրանցից թեյերի արտադրման տեխնոլոգիական գործընթացների, խմելու մաքուր ու հանքային ջրերի դասակարգման և նրանց սպառողական ցուցանիշների վերաբերյալ:
Դասընթացի վերջնարդյունքները	Ակնյալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա՝ 1. ներկայացնել բուսատեսակների օգտագործման բնագավառը և ձևերը, նկարագրությունը, տարածվածությունը և քիմիական կազմը, դրանցից թեյերի արտադրման տեխնոլոգիական գործընթացները, 2. դասակարգել հանքային ջրերը, սպառողական ցուցանիշները, արտադրման տեխնոլոգիական գործընթացները, 3. իրականացնել թեյերի, հանքային ջրերի արտադրման տեխնոլոգիական գործընթացները, 4. իրականացնել հանքային և խմելու ջրերի արտադրման տեխնոլոգիական գործընթացները 5. կիրառել ջրերի և թեյերի որակի որոշման մեթոդները, 6. վերլուծել ստացված արդյունքները
Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները	Դասավանդման մեթոդներ՝ Տեսական և գործնական պարապմունքներ, թիմային աշխատանք, տեսասահիկների ցուցադրում, դիդակտիկ նյութերի օգտագործում Ուսումնառության մեթոդներ՝ լաբորատոր փորձերի կատարում, տվյալների վերլուծություն, համեմատություն ստանդարտի հետ, համատեսի քննարկում

Գնահատման մեթոդները	Բանավոր հարցումներ, միջանկյալ ստուգում՝ բանավոր և գրավոր, ամփոփիչ ստուգում, Ինքնուրույն անհատական կամ խմբակային աշխատանքի բանավոր հարցում, ռեֆերատների պատրաստում և գնահատում
Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ	
Մասնագիտական կրթական ծրագիրը (անվանումը)	Պարենամթերքի տեխնոլոգիա
Դասընթացի ծածկագիրը	
Դասընթացի անվանումը	Համապատասխանության գնահատում
Դասընթացի տեսակը	Պարտադիր
Դասավանդման լեզուն	Հայերեն
Կրեդիտները (ECTS)	4
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	8
Մուտքային պահանջներ	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է Արտադրության սանիտարիայի և հիգիենայի, Պարենային օրենսդրության, , Սննդամթերքի անվտանգության և փորձաքննության առարկաների հետ:
Դասընթացի նպատակը	Դասընթացի նպատակն է ծանոթացնել համապատասխանության գնահատման մարմինների հավատարմագրման ընդհանուր պահանջներին և կանոններին՝ ԻՍՕ 17011, արտադրությունում սննդամթերքի անվտանգության ապահովման և որակի կառավարման համակարգերին ներկայացվող պահանջներին ,ԵՏՄ տարածքում իրացվող արտադրանքի մակնշման և փաթեթավորման կարգը, անհրաժեշտ տեղեկատվությունը և խախտումների հայտնաբերումը:
Դասընթացի վերջնարդյունքները (մինչև 6)	Ակնլավվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա՝ 1. ներկայացնել համապատասխանության գնահատման ձևերը 2. ներկայացնել սննդամթերքի նույնականացման մեթոդները

	3. նկարագրել նմուշառման կարգը և իրականացման գործընթացը 4. բացատրել հայտարարագրման և սերտիֆիկացման գործընթացի էությունը, սխեմաները և դրանց կիրառման կարգը 5. պարզաբանել ԵԱՏՄ և ՀՀ տեխնիկական կանոնակարգման սկզբունքները և նպատակները 6. վերլուծել ԵՏՄ տարածքում կիրառվող իրավական ակտերը և նորմատիվ փաստաթղթերը
Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները	Դասավանդման մեթոդներ՝ դասախոսություններ, գործնական պարապմունք Ուսումնառության մեթոդներ՝ բանավոր հարցումներ, խմբային աշխատանք, պիտակների ուսումնասիրում, ինքնուրույն աշխատանքների կատարում, համետեսի իրականացում և գնահատում
Գնահատման մեթոդներ	Ինքնուրույն, անհատական կամ խմբակային աշխատանքի բանավոր հարցում, թեստային առաջադրանքներների կատարում, բանավոր հարցում
Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ	
Մասնագիտական կրթական ծրագիրը	Պարենամթերքի տեխնոլոգիա
Դասընթացի ծածկագիրը	
Դասընթացի անվանումը	Սննդի գործարանների նախագծում
Դասընթացի տեսակը	Պարտադիր
Դասավանդման լեզուն	Հայերեն
Կրեդիտները (ECTS)	6
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	8-րդ
Մուտքային պահանջներ	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է Արտադրական գործընթացների սպասարկում, Կենսագործունեության անվտանգություն առարկաների հետ

Դասընթացի նպատակը	Դասընթացի նպատակն է ուսանողներին ծանոթացնել սննդի արդյունաբերական գործարանների տեսակներին, տեխնիկատնտեսական հիմնավորմանը, ներկայացնել սննդի գործարանների կառուցման հիմնական ներկայացվող պահանջներին, սովորեցնել կատարել սննդի գործարանների մթերային /նյութական/ հաշվարկներ, ընտրել սննդի գործարանների սարքավորումներ, իրականացնել դրանց բաշխումն արտադրամասում, ընտրել և հաշվարկել արտադրամասի հիմնական և օժանդակ տարածքների մակերեսը, իրականացնել արտադրական տարածքի հատակագծի նախագծում:
Դասընթացի վերջնարդյունքները	Ակնյալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա՝ 1. ներկայացնել սննդի գործարանների տեսակները, տեխնիկատնտեսական հիմնավորումը 2. կատարել ընտրված տեսականու մթերային /նյութական/ հաշվարկներ 3. ընտրել անհրաժեշտ տեխնոլոգիական սարքավորումները 4. կատարել դրանց հաշվարկը, 5. կատարել արտադրական տարածքների մակերեսի ընտրություն և հաշվարկ 6. իրականացնել արտադրամասի հատակագծի նախագծում:
Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները	Դասավանդման մեթոդներ՝ դասախոսություններ տեսասահիկների միջոցով, արտադրամասերի կառուցվածքի տարբեր մոդելների ցուցադրում, թիմային աշխատանք Ուսումնառության մեթոդներ՝ գործնական աշխատանքի և տեխնոլոգիական հաշվարկների կատարում
Գնահատման մեթոդները	Բանավոր հարցումներ, բանավոր քննություն, թեստային առաջադրանքներ
Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ	
Մասնագիտական կրթական ծրագիրը	Պարենամթերքի տեխնոլոգիա

Դասընթացի ծածկագիրը	
Դասընթացի անվանումը	Սառնարանային մշակում և պահպանում
Դասընթացի տեսակը	Կամընտրային
Դասավանդման լեզուն	Հայերեն
Կրեդիտները (ECTS)	6
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	8-րդ
Մուտքային պահանջներ	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է Սննդի քիմիա առարկայի հետ
Դասընթացի նպատակը	Դասընթացի նպատակն է ուսանողներին ծանոթացնել պահպանման ժամանակ հումքի որակի փոփոխություններին, ներկայացնել հումքի և մթերքի պահպանման եղանակները, հումքի և մթերքների պահպանման խցերի սպասարկման առանձնահատկությունները, պահպանման ռեժիմները և տեխնոլոգիական պարամետրերը, օգտագործվող հիմնական սարքերն ու գործիքները, պահպանման պահեստների և սպասարկող անձնակազմի սանիտարահիգիենիկ միջոցառումները:
Դասընթացի վերջնարդյունքները	Ակնյալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա՝ 1. ներկայացնել հումքի հիմնական բնութագրերի փոփոխությունները պահպանման ժամանակ, 2. թվարկել պահպանման գործընթացների պարամետրերը, 3. ընտրել հումքի և մթերքի պահպանման եղանակները և տեխնոլոգիական պարամետրերը, 4. ներկայացնել պահպանման ժամանակ հումքի և մթերքի մանրէաբանական և կենսաքիմիական փոփոխությունների, 5. մշակել պահպանման ժամանակ հումքում և մթերքներում առաջացած արատների վերացման ուղիներ, 6. հաշվարկել հումքի և մթերքի պահպանման ժամանակ կորուստները:
Դասավանդման և ուսումնա-	Դասավանդման մեթոդներ՝ դասախոսություններ տեսասահիկների միջոցով, սառնարանների

ռության մեթոդները	կառուցվածքի տարբեր մոդելների ցուցադրում, թիմային աշխատանք Ուսումնառության մեթոդներ՝ գործնական աշխատանքի և տեխնոլոգիական, սառնարանների մեկուսացման հաշվարկների կատարում
Գնահատման մեթոդները	Բանավոր հարցումներ, բանավոր քննություն, թեստային առաջադրանքներ
Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ	
Մասնագիտական կրթական ծրագիրը	Պարենամթերքի տեխնոլոգիա
Դասընթացի ծածկագիրը	
Դասընթացի անվանումը	Հատիկամթերքների վերամշակում և փաթեթավորում
Դասընթացի տեսակը	Կամընտրային
Դասավանդման լեզուն	Հայերեն
Կրեդիտները (ECTS)	6
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	8-րդ կիսամյակում
Մուտքային պահանջներ	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է Պահածոների և սննդափստանյութերի արտադրություն, արտադրական գործընթացների սպասարկում առարկաների հետ:
Դասընթացի նպատակը	Դասընթացի նպատակն է ուսանողներին տալ տեսական և գործնական գիտելիքներ հատիկալնդեղենների բնութագրի, նրանց կենսաբանական առանձնահատկությունների, պահպանման պայմանների, հատիկալնդեղենների և պատրաստի արտադրանքի որակական ցուցանիշների որոշման և կորուստների քանակի կրճատման և վերամշակման եղանակների վերաբերյալ
Դասընթացի վերջնարդյունքները	Ակնլավվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա՝

	1. ներկայացնել հատիկաընդեղենների բնութագիրը, կենսաբանական առանձնահատկությունները և պահպանման պայմանները, 2. հիմնավորել բերքահավաքի և հետբերքահավաքյա աշխատանքների ընթացքում կորուստների նվազեցման անհրաժեշտ պայմանները, 3. որոշել ձավարների որակական ցուցանիշները, 4. կազմակերպել հատիկաընդեղենի մշակման և վերամշակման գործընթացները, 5. կիրարկել անհրաժեշտ պայմաններ բերքահավաքի և հետբերքահավաքյա աշխատանքների ընթացքում կորուստների նվազեցման, հատիկաընդեղենի պահպանման համար 6. գործնականում իրականացնել ձավարների արտադրման տեխնոլոգիական գործընթացները
Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները	Դասավանդման մեթոդներ՝ Տեսական և գործնական պարապմունքներ , լաբորատոր պարապմունքներ, խմբակային աշխատանք, տեսասահիկների և տեսահոլովակների ցուցադրում Ուսումնառության մեթոդներ՝ լաբորատոր փորձերի կատարում, քննարկումներ, հաշվարկների կատարում
Գնահատման մեթոդները	Բանավոր հարցումներ, միջանկյալ ստուգում՝ բանավոր և գրավոր, ամփոփիչ ստուգում, Ինքնուրույն անհատական կամ բանավոր հարցում, ռեֆերատների պատրաստում և գնահատում
Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ	
Մասնագիտական կրթական ծրագիրը (անվանումը)	Պարենամթերքի տեխնոլոգիա
Դասընթացի ծածկագիրը	
Դասընթացի անվանումը	Որակի կառավարման համակարգեր
Դասընթացի տեսակը	Կամընտրային

Անցկացման լեզուն	Հայերեն
Կրեդիտները (ECTS)	6
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	8
Մուտքային պահանջներ	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է Կենդանական ծագման հումքի վերամշակման տեխնոլոգիա, Բուսական ծագման հումքի վերամշակման տեխնոլոգիա առարականների հետ:
Դասընթացի նպատակը	Դասընթացի նպատակն է՝ ուսանողներին ծանոթացնել ԻՍՕ-9000-22000 ընդհանուր տերմիններին, որակի կառավարման համակարգերի հիմնադրույթներին, ներդրված որակի կառավարման համակարգերին, արտադրության սանիտարահիգիենիկ միջոցառումներին, HACCP համակարգի սկզբունքներին, վտանգների որոշման և տեսակների առանձնահատկություններին, սովորեցնել իրականացնել վտանգների վերլուծություն և գնահատում, սննդարդյունաբերությանը ներկայացվող ժամանակակից պահանջներին:
Դասընթացի վերջնարդյունքները	Ակնյալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա՝ 1. ներկայացնել ԻՍՕ ստանդարտների առանձնահատկությունները, 2. իրականացնել վտանգների վերլուծություն և գնահատում 3. մշակել HACCP համակարգի սկզբունքներին համապատասխան ընթացակարգեր 4. գնահատել ներդրված որակի կառավարման համակարգերը 5. ներկայացնել սննդամթերքի անվտանգության բնագավառը կանոնակարգող օրենսդրությունը 6. ներկայացնել սննդամթերքի անվտանգության ապահովման միջազգային համակարգերը տարբեր երկրներում:
Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները	Դասավանդման մեթոդներ՝ Դասախոսություն ուսանողակենտրոն մոտեցումներով, ինտերակտիվ քննարկումներ, նյութի բացատրություն, թիմային աշխատանք, թեմատիկ ինտերակտիվ քննարկում, գործնական պարապմունք, ինտերակտիվ գործիքների կիրառմամբ դասախոսություն, նյութի բացատրություն Ուսումնառության մեթոդներ՝ Էլեկտրոնային

	ուսումնառություն, ուժեղ և թույլ կողմերի վերհանում, գործնական պարապմունքների միջոցով
Գնահատման մեթոդները	Բանավոր հարցումներ, միջանկյալ ստուգում՝ բանավոր և գրավոր, ամփոփիչ ստուգում,

Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ	
Մասնագիտական կրթական ծրագիրը	Պարենամթերքի տեխնոլոգիա
Դասընթացի ծածկագիրը	
Դասընթացի անվանումը	Շոկոլադի արտադրություն
Դասընթացի տեսակը	Կամընտրային
Դասավանդման լեզուն	Հայերեն
Կրեդիտները (ECTS)	6
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	8-րդ կիսամյակ
Մուտքային պահանջներ	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է Հացի և հրուշակեղենի արտադրություն, Արտադրական գործընթացների սպասարկում առարկաների հետ:
Դասընթացի նպատակը	Դասընթացի նպատակն է՝ ուսանողներին տալ հիմնարար գիտելիքներ շոկոլադի արտադրության հումքի և պատրաստի արտադրանքի ստացման տեխնոլոգիական գործընթացների ընթացքում տեղի ունեցող ֆիզիկաքիմիական պրոցեսների վերաբերյալ, գործարանային պայմաններում արտադրության յուրաքանչյուր փուլում տեղի ունեցող պրոցեսների հաջորդականությանը և առաջացող պրոբլեմները վերացնելու ուղիներին:
Դասընթացի վերջնարդյունքները	Ակնյալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա՝ 1. դասակարգել շոկոլադային

	արտադրատեսակները, 2. ներկայացնել կակաո-մթերքների և շոկոլադի քիմիական կազմը, կակաո-ունդից կակաո-մթերքների ստացման սկզբունքները, լուծման, հիդրատացման, բյուրեղացման գործընթացների տեսական հիմունքները, շաքարների վերափոխման քիմիական ռեակցիաները, 3. բացատրել շոկոլադի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացի բոլոր փուլերում տեղի ունեցող ֆիզիկական, քիմիական և կենսաքիմիական գործընթացների էությունը, 4. հաշվել շոկոլադային արտադրատեսակների էներգետիկ արժեքը, 5. հաշվել բաղադրագրեր, իրականացնել շոկոլադի փորձաքննություն 6. իրականացնել հումքի, կիսապատրաստվածքի և պատրաստի արտադրանքի հատկությունների հետազոտման ժամանակակից մեթոդներ, շոկոլադային զանգվածների պատրաստման գործընթացներ:
Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները	Դասավանդման մեթոդներ՝ նյութի բացատրություն տարբեր ցուցադրական նյութերի կիրառմամբ՝ համակարգչային ցուցադրում, ցուցանմուշներ: Ուսումնառության մեթոդներ՝ ուսումնամեթոդական և էլեկտրոնային գրականության ուսումնասիրում, ինքնուրույն՝ անհատական կամ խմբակային աշխատանքների կատարում
Գնահատման մեթոդները	Բանավոր հարցումներ, միջանկյալ ստուգում՝ բանավոր և գրավոր, ամփոփիչ ստուգում
Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ Ուսումնական տարին 2022– 2023	
Մասնագիտական կրթական ծրագիրը	Պարենամթերքի տեխնոլոգիա
Դասընթացի ծածկագիրը	
Դասընթացի անվանումը	Օգտահանում
Դասընթացի տեսակը	Պարտադիր
Կրեդիտները (ECTS)	4

Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	8-րդ
Մուտքային պահանջներ	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է Օրգանական և ֆիզիկոլոգի քիմիա և Շրջակա միջավայրի պահպանության առարկաների հետ:
Դասընթացի նպատակը	Դասընթացի նպատակն է ուսանողներին տալ հիմնարար գիտելիքներ թափոնների հավաքման, փոխադրման, պահման, մշակման, օգտահանման, հեռացման, ծավալների կրճատման ինչպես նաև մարդու առողջության և շրջակա միջավայրի վրա բացասական ազդեցության կանխարգելման վերաբերյալ: Ուսանողների մոտ զարգացնել մասնագիտական կարողություններ պարենամթերքի արտադրության ու սպառման ընթացքում գոյացած թափոնների գործառության, թափոնների հավաքման և օգտահանման, թափոնների հաշվառման, գոյացման հեռացման և օգտահանման կազմակերպման, թափոնների դասակարգման ու թափոնների տեսակների որոշման, թափոնների ժամանակակից կառավարման ընդհանուր սկզբունքների կիրառման և շրջանաձև տնտեսության հիմնական նպատակների պահպանման վերաբերյալ:
Դասընթացի վերջնարդյունքները	Ակնլավվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա՝ 1.Ներկայացնել թափոնների դասակարգումը, տեսակները, ժամանակակից կառավարման ընդհանուր սկզբունքները, վերջնական թափոնների չափանիշները, շրջանաձև տնտեսության հիմնական նպատակները, թափոնների հիերարխիան, թափոնների գործածության գործողությունները և թափոնների հավաքման, պահման, մշակման, վերամշակման, օգտահանման, հեռացման, վնասազերծման ու թաղման համար օգտագործվող օբյեկտները, 2.Բացատրել թափոնների առաջացումը կանխելու և թափոնների պատշաճ կառավարման ապահովելու սկզբունքները, թափոնների վտանգավոր հատկությունների նվազեցման կամ վերացման մեխանիզմներ, ֆիզիկաքիմիական ու կենսաբանական մշակման մեթոդները, ստվարաթղթե ու ապակյա

	թափոնների վերամշակման տեխնոլոգիաները, 3.Մեկնաբանել թափոնների օգտահանմանն ու դրանց ծավալները նվազեցնող և արտադրության մեջ սակավութափոն տեխնոլոգիաների առանձնահատկությունները, 4.Կիրառել պարենային ապրանքների վերօգտագործման, օգտահանման, վերամշակման և վերականգնման մեխանիզմները, 5.Որոշել շրջակա միջավայրի վրա թափոնների բացասական հետևանքները, 6.Կիրառել պոլիմերային նյութերի հատկությունների որոշման մեթոդները:
Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները	Դասավանդման մեթոդներ՝ Նյութի բացատրություն տարբեր ցուցադրական նյութերի կիրառմամբ՝ (համակարգչային ցուցադրում, ցուցանմուշներ և այլ): Տեսաֆիլմերի դիտման միջոցով ուսանողներին ներկայացնել արտերկրների առաջավոր փորձը՝ ոլորտի վերաբերյալ: Ուսումնառության մեթոդներ՝ Տեսական, գործնական ու լաբարատոր պարապմունքների միջոցով ծանոթանալ դասընթացի կիրառական հիմնական դրույթներին ,ուսումնամեթոդական և էլեկտրոնային նյութեր, ինչպես նաև հիմնական ու լրացուցիչ գրականություն:
Գնահատման մեթոդները	Բանավոր հարցումների իրականացում, ինքնուրույն աշխատանքի գնահատում և միջանկյալ ու ամփոփիչ քննություններ:

7. Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները	
ՄԿԾ-ի համար ուսուցման առաջնային մեթոդը դասախոսություններն են: Դասընթացների կազմակերպման համար օգտագործվում է առցանց Moodle ուսուցման հարթակ: Այն գրքերից բացի դասախոսներին հնարավորություն է տալիս լրացուցիչ նյութեր, դասախոսություններ, հոդվածներ և տեսասահիկներ տրամադրել ուսանողներին և տեղեկացնել նրանց կատարողականի մասին, նաև հարթակում իրականացվում են Ֆորում քննարկումներ, որոնք թույլ են տալիս մաքսիմալ տեղեկատվություն ստանալ ուսանողների գիտելիքների ձեռքբերման	

և բացթողումների լրացման վերաբերյալ: Բացի դասախոսություններից, կան նաև լաբորատոր և գործնական աշխատանքներ: Ուսանողները նաև ուսումնառում են լսարանային քննարկումների, աշխատանքային փորձից վերցված դեպքերի ուսումնասիրությունների, խնդիրների լուծման, խմբային աշխատանքի և շնորհանդեսների պատրաստման միջոցով:

Մասնագիտական առարկաների շրջանակներում իրականացվում է նաև լաբորատոր պայմաններում տարբեր սննդամթերքի արտադրություն, համես և որակի փորձաքննություն:

Բացի հիմնական դասընթացի նյութից, որոշ առարկաներ կարող են հարստացվել հրավիրված դասախոսների տրամադրած նյութերով: Վերջիններս սովորաբար ոլորտի մասնագետներ են, ոլորտի փորձագետներ, բիզնես խորհրդատուներ կամ այդ ոլորտի քաղաքականություն մշակողներ:

Պարենամթերքի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացներ հիմնական հասկացություններն ու սկզբունքները լուսաբանվում են (ՄԿ1, ՄԿ 2, ՄԿ 3, ՄԿ 4, ՄԿ 5) դասախոսությունների, քննարկումների, դեպքերի ուսումնասիրության, անհատական աշխատանքների և խնդիրների լուծման միջոցով: Առանձին թեմաներ ներկայացվում են ոլորտի համապատասխան կազմակերպություններում: Գործարանների նախագծումն ու հաշվարկները լուսաբանվում են ԸԿ 3, ՄԿ 6 դասընթացներից: Շրջակա միջավայրի պահպանմանը և օգտահանմանը վերաբերող գիտելիքների և կարողությունների ձեռքբերումն իրականացվում է ՄԿ 7 դասընթացներից: Դասընթացների արդյունքում ձեռք են բերվում ընդհանուր ինտելեկտուալ գիտելիքներ, որոնք հետագայում կօգտագործվեն սննդի գործարանների պատմական դերը և նշանակությունը ներկայացման ժամանակ ԸԿ 1, ԸԿ 2, ԸԿ 4 -ով: Տեղեկատվական և իրավաբանական կարողությունները զարգանում են ԸԿ 5, ԸԿ 7- շրջանակներում:

Թիմով աշխատելու գործընկերների, ղեկավարության և սպառողների հետ արդյունավետ շփվելու կարողությունները ձեռք են բերվում դասընթացների, հանձնարարությունների միջոցով (ԸԿ 6): Դա հատկապես զարգացնում են զեկույցներ գրելու, ներկայացումների, թիմային աշխատանքի (ԸԿ 6)՝ և պրակտիկայի միջոցով: Սննդի գործարաններում անվտանգության, սանիտարահիգիենիկ նորմերի կանոնների պահպանումն ու առաջին օգնության ցուցաբերումը իրականացվում է ԸԿ 8 և ՄԿ 5 դասընթացներից ձեռք բերվող գիտելիքներով:

ՄԿԾ-ի շրջանակներում ուսանողներն անցնում են նաև Մասնագիտական ներածություն առարկան, որի նպատակն է ուսանողներին ծանոթացնել ոլորտի առաջատար գործարանների կառուցվածքին, ուղղվածությանը, արտադրանքների տեսականուն և տեխնոլոգիական

առանձնահատկություններին: Նախատեսված է դա իրականացնել ոլորտի առաջատար կազմակերպություններ ճանաչողական այցերի միջոցով: Ուսանողը առարկան ուսումնասիրելուց, ոլորտի գործարանների հետ ծանոթանալուց հետո, ընտրում է իր նախասիրած ուղղվածությունը արդեն իսկ ուսումնառության երրորդ կուրսի առաջին կիսամյակում: Առարկան չունի կրեդիտ, քանի որ ամփոփոխ գնահատում չի անցկացվում: ՄԿԾ-ի շրջանակներում իրականացվում է ևս մեկ առարկա, առանց կրեդիտի, Ֆիզիկական դաստիարակություն, որի ժամանակ ամրապնդվում են ուսումնառողների առողջական և ֆիզիկական կարողությունները:

8. Գնահատման մեթոդները

ՄԿԾ շրջանակում մշտապես գնահատվում են ուսանողների ուսուցման արդյունքները և փնտրվում գնահատման նոր գործիքներ: Դասընթացների համար հիմնականում կիրառվում են գնահատման հետևյալ մեթոդները՝ ուղղակի և անուղղակի (յուրաքանչյուր դասընթացին առնչվող բնութագրերը նկարագրված են դասընթացի ծրագրում):

Ուղղակի մեթոդներ

Վիկտորինա/ինտերակտիվ խաղեր/ - Գրեթե բոլոր դասընթացների համար կիսամյակի ընթացքում տրվում են կարճ վիկտորինաներ կամ առցանց հարցադրումներ: Նրանց նպատակն է խրախուսել ուսանողներին կարդալ դասի նյութը նախքան դասի գալը Կախված դասընթացից՝ դա կարող է լինել յուրաքանչյուր դասի համար կամ կիսամյակի ընթացքում հաստատված ժամանակացույցով: Նման գնահատման միջոց է հանդիսանում նաև MOODLE հարթակում տեղադրված ֆորումների մասնակցությունը:

Մասնակցություն/ակտիվություն - Դասախոսը կարող է կանոնավոր կերպով հարցեր ուղղել ուսանողներին լսարանում: Յուրաքանչյուր ճիշտ պատասխանի համար ուսանողները ստանում են միավորներ: Միավորները կարող են ներառվել ուսանողի ամփոփիչ գնահատման ժամանակ:

Հաճախում - Ուսանողները պետք է պատշաճ կերպով հաճախեն դասերին և մնան դասի ամբողջ տևողության ընթացքում: Բացակայությունները հարգելի համարելու համար ուսանողները պետք է ներկայացնեն տեղեկանք ոչ ուշ, քան բացակայության օրվանից երեք օր հետո: Բացակայությունը համարվում է հարգելի, եթե ուսանողները տրամադրեն բժշկի տեղեկանք կամ ունենան դեկանատի նախնական հաստատումը: Ուսանողները պատասխանատվություն են կրում լսարանում կատարված առաջադրանքների և ուսումնառության նյութի համար՝ նույնիսկ հարգելի բացակայության դեպքում: Դասախոսը e-bus համակարգում մուտքագրում է ուսանողի բացակայությունը, սակայն դեկանատը հարկ եղած

դեպքում անվավավեր է դա ճանաչում, եթե բացակայությունը համարվել է հարգելի:

Խմբային աշխատանքներ- նշվում են համապատասխան դասընթացների ծրագրերով: Ուսանողները խմբային աշխատանքներ կամ նախագծեր են կատարում այնպիսի առարկաների ընթացքում, ինչպիսիք են՝ Սննդի գործարանների նախագծում, Տեխնոլոգիական բոլոր առարկաները:

Անհատական կամ ինքնուրույն աշխատանքներ (լսարանում) - նշվում են համապատասխան դասընթացների առարկայական ծրագրերով: Ուսանողներն անհատական առաջադրանքներ և հանձնարարականներ ունեն բոլոր այն առարկաներից, որտեղ արտացոլվում են մասնագիտական վերջնարդյունքների ձեռք բերման հնարավորություններ: Ինքնուրույն աշխատանքի թեմաները ընտրում է ուսանողն իր ցանկությամբ: Գնահատումն իրականացվում է համապատասխան մշակված ռուբրիկներով:

Բանավոր շնորհանդեսներ - Ուսանողները կներկայացնեն խմբային նախագծեր և (կամ) անհատական աշխատանքներ տարբեր պարբերականությամբ՝ հիմնական, անհատական և խմբային: Կատարումը գնահատելու համար կօգտագործվի շնորհանդեսի գնահատման ռուբրիկը:

Միջանկյալ / եզրափակիչ քննություններ. Ավարտական քննությունները համապարփակ են: Գրեթե բոլոր դասընթացները միջանկյալ և ամփոփիչ քննություններն օգտագործում են որպես միջոց՝ ուսանողների կատարողականը և պահանջվող հմտությունների և գիտելիքների ձևավորումը նշելու համար:

Բաց դասեր- որպես կանոն դրանք կազմակերպվում են ոլորտի առաջատար կազմակերպությունների հատուկ արտադրամասերում կամ տվյալ կազմակերպություններից մասնագետների ներգրավմամբ:

Վերջնական գնահատականը հաշվարկվում է՝ օգտագործելով յուրաքանչյուր պարամետրի կշռված համամասնությունները:

Հետևյալ գնահատականները՝ տրամադրված փոխակերպման սանդղակով, օգտագործվում են ակադեմիական դասընթացների կատարողականի մակարդակը որոշելու համար: Դասընթացի գնահատումը կատարվում է հետևյալ սանդղակի համաձայն՝ ECTS գնահատման համակարգի հիման վրա.

Ռեյտինգային միավորները	Գնահատման սանդակ		Համապատասխան տառային և թվային գնահատականն ըստ ECTS-ի	
	5	20	տառային	թվային
96-100	5	20	A+	4.0
89-95		19	A	
84-88		18	A-	3.7
79-83	4	17	B+	3.3
72-78		15-16	B	3.0
67-71		14	B-	2.7
62-66	3	13	C+	2.3
55-61		11-12	C	2.0
50-54		10	C-	1.7
< 50	2	անբավարար	D	0
0		չներկայացած	F (Failure for Non-Attendance)	0
≥ 50		ստուգված	S (satisfactory)	-
< 50		չստուգված	U (unsatisfactory)	-

Պրակտիկայի հաշվետվություններ. Համալսարանում ներդրված է DUAL կրթական համակարգը, հետևաբար ուսանողներին հնարավորություն կտրվի աշխատանքային կիսամյակն անցկացնել ոլորտի առաջատար գործարաններում՝ արտադրական փորձ ձեռք բերելու նպատակով: Նրանք սովորաբար ոչ միայն ծանոթանում են ընկերությանն ու նրա գործունեությանը, այլև կատարում են հանձնարարված աշխատանք կատարող աշխատակիցների հետ: Ուսանողները պետք է ներկայացնեն արտադրական կիսամյակի վերջնական հաշվետվություն , որն արտացոլում է ընկերության գործունեությունը, ուսանողի դերն աշխատավայրում և առաջարկություններ ապագա զարգացման համար: Պրակտիկայի հաշվետվությունը գնահատվում է ելնելով երեք հիմնական բաղադրիչներից՝ հաշվետվության բովանդակություն, արտադրությունից պրակտիկայի ղեկավարի գնահատական, բանավոր

պատասխան: Պրակտիկայի ծրագիրը կցված է հավելվածի 4-ում:

Ավարտական աշխատանք. Ուսման ավարտին ուսանողները ներկայացնում են դիպլոմային աշխատանք: Այս աշխատանքում ուսանողները կիրառում են նախորդ դասընթացներից ձեռք բերած գիտելիքներն ու հմտությունները: Նրանք հնարավորություն ունեն ընտրել իրենց հետաքրքրող ոլորտը և արտադրատեսակները, կատարել հաշվարկաբացատրական աշխատանք: Ավարտական աշխատանքների թեմաները հիմնականում ընտրվում են՝ կախված աշխատանքային կիսամյակի անցկացման ոլորտից: Աշխատանքը ներկայացնելուց հետո նրանք կատարում են աշխատանքի բանավոր ներկայացում՝ շնորհանդեսի միջոցով: Ավարտական աշխատանքը գնահատվում է պետական ատեստավորման հանձնաժողովի անդամների կողմից դրված գնահատականների միջին թվաբանականի հաշվարկով:

9. Կրթական ծրագրի շրջանակներում իրականացվող պրակտիկան

Աշխատանքային կիսամյակը նախատեսված է ուսումնական պլանով ուսումնառության 4-րդ տարվա առաջին կիսամյակում, կամ ուսումնառության 7-րդ կիսամյակում:

Պրակտիկաները կազմակերպվում են Հայաստանի Հանրապետության սնունդ արտադրող առաջատար ձեռնարկություններում՝ «Սոյա Իսո» ՍՊԸ, «Արաքս թոչնաֆաբրիկա» ՓԲԸ, «Բեկոն Պրոդուկտ» ՓԲԸ, «Հ.Հովսեփյան» ԱԶ, «Նատ Ֆուդ» ՓԲԸ, «Դուստր Մարիաննա» ՍՊԸ, «Զանախ» ՍՊԸ, «Սպայկա» ՍՊԸ, «Թամարա և Անի» ՍՊԸ, «Սևանի Իշխան» ՓԲԸ, «Էկո Ֆիշ» ՍՊԸ, «Ցարիցինո» Մսամթերքի կոմբինատ ՍՊԸ, «Սևանի հացի գործարան» ՓԲԸ, Երևանի շոկոլադի գործարան, «Արտֆուդ», «Արտաշատի պահածոների գործարան» ԲԲԸ, «Ավելիաց» ՍՊԸ, «Գրանդ Քենդի» ՍՊԸ, «Արարատ» սննդի կոմբինատ ՍՊԸ:

Գնահատումն իրականացվում է սանդղակների միջոցով՝

Գնահատական արտադրության ղեկավարի կողմից 70% /Հավելված 5/

Բանավոր պատասխան 30%

Աշխատանքային կիսամյակի ընթացքում / երկու անգամ/ համալսարանի ՈԳԱ կենտրոնի միջոցով կատարվում են ուսանողների և գործատուների առցանց հարցումներ, որոնց արդյունքները քննարկվում են դեկանատի աշխատակիցների, պրակտիկայի պատասխանատուի և համակարգող ամբիոնների վարիչների հետ՝ գնահատելու, վերհանելու և մշտադիտարկելու առկա խնդիրները:

10. Մասնագիտական գործունեության ոլորտը և ապագա կարիերայի հնարավորությունները

Ավարտելուց հետո շրջանավարտը կարող է աշխատել.

- Սննդի արդյունաբերության տեխնոլոգ
- Կաթի,կաթնամթերքի, մսի, մսամթերքի,ձկան, ձկնամթերքի,հացի, հրուշակեղենի, պահածոների վերամշակման գործարանների սեփականատեր
- Տեխնիկական խորհրդատվություն իրականացնող,
- Սննդի գործարանների լաբորատորիայի վարիչ

11. ՄԿԾ իրականացման համար անհրաժեշտ նյութատեխնիկական ռեսուրսներ

ՄԿԾ իրականացման համար համալսարանում առկա են հետևյալ ռեսուրսները՝

- Ընդհանուր քիմիայի հագեցած լաբորատորիա
- Բալաիստիկոսի ուսումնափորձնական տնտեսություն
- Հացի, հրուշակեղենի և շոկոլադագործության ուսումնական լաբորատորիա
- Սեմինարների, բաց դասերի համար նախատեսված AGRITECH loft սենյակ
- Ընթերցասրահներ՝ հագեցած անհրաժեշտ ռեսուրսներով

Նախապատրաստվում են՝

- Կաթի և կաթնամթերքի,մսի և մսամթերքի, պահածոների արտադրության լաբորատորա

Անհրաժեշտ է՝

- Համակարգչային ռեսուրսներով հագեցած լսարաններ
- Անհրաժեշտ սարքերով և քիմիական նյութերով ու պարագաներով հագեցած լաբորատորիա մասնագիտական առարկաների սպասարկման համար

12. ՄԿԾ իրականացման համար պրոֆեսորադասախոսական և ուսումնաօժանդակ կազմին ներկայացվող պահանջներ

Հիմնական պրոֆեսորադասախոսական կազմը հանդիսանում է յուրաքանչյուր ՄԿԾ-ի կատարման արդյունավետության բաղադրիչ, որի պրոֆեսիոնալ որակից է կախված շրջանավարտների վերջնարդյունքները: Պրոֆեսորադասախոսական կազմը հիմնականում հանդիսանում է ոլորտի առաջատար կամ ներգրավված մասնագետներ,որոնք պարբերաբար, ըստ անհրաժեշտության, անցնում են մասնագիտական վերապատրաստումներ: Որակի

ապահովման նպատակով պրոֆեսորադասախոսական կազմի ընտրության համար սահմանվում են մի շարք պահանջներ՝

ա. ՄԿԾ սպասարկող պրոֆեսորադասախոսական կազմի առնվազն 50 տոկոսի համար տվյալ ուսումնական հաստատությունը պետք է հանդիսանա հիմնական աշխատավայր,

բ. ՄԿԾ սպասարկող պրոֆեսորադասախոսական կազմի դասախոսների առնվազն 50 տոկոսը պետք է ունենա պետական լիազորված մարմնի կողմից ճանաչված գիտական աստիճան և (կամ) կոչում,

գ. բակալավրի պատրաստման հիմնական կրթական ծրագրի իրականացումը պետք է ապահովվի գիտամանկավարժական կադրերով, ովքեր ունեն դասավանդվող դասընթացի ուղղվածությանը համապատասխանող բազային կրթություն՝ առնվազն դիպլոմավորված մասնագետի կամ մագիստրոսի որակավորման աստիճանով, նույն կրթական ծրագրի մասնագիտական դասընթացների վարման համար, պետք է ներգրավված լինեն գիտական աստիճան և (կամ) գիտական կոչում կամ համապատասխան գործունեության ոլորտում մասնագիտական աշխատանքի փորձ և /կամ պարբերաբար վերապատրաստումներ ունեցող գիտամանկավարժական կադրեր:

Պրոֆեսորադասախոսական անձնակազմը պարբերաբար համալրվում է երիտասարդ կադրերով: Յուրաքանչյուր ուսումնական տարվա սկզբին Կարիերայի և շարունակական կրթության զարգացման կենտրոնի կողմից համալսարանի կայք էջում հայտարարությունների ձևով տեղադրվում են թափուր աշխատատեղերի ցանկը:

Պրոֆեսորադասախոսական անձնակազմը պարբերաբար անցնում է վերապատրաստումներ ոլորտի առաջատար կազմակերպություններում, հետազոտական լաբորատորիաներում, գերատեսչական մարմիններում, կրթության բարելավմանն ուղղված տարբեր օջախներում:

ՄԿԾ պատասխանատու/-ներ	Աննա Դաշտոյան
Ֆակուլտետի ղեկան	Սմբատ Դավեյան
Ամբիոնի վարիչ	Մարինա Կարախանյան

ՀՀ ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ, ԳԻՏՈՒԹՅԱՆ, ՄՇԱԿՈՒՅԹԻ ԵՎ ՍՊՈՐՏԻ ՆԱԽԱՐԱՐՈՒԹՅՈՒՆ

ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ԱԶԳԱՅԻՆ ԱԳՐԱՐԱՅԻՆ ՀԱՄԱԼՍԱՐԱՆ

ՀԱՍՏԱՏՎԱԾ Է

ՀԱՄԱ ԳԻՏԱԿԱՆ ԽՈՐՀՐԴՈՒՄ

<<28>> 04 2023թ.

ԱՐՁԱՆԱԳՐՈՒԹՅՈՒՆ №

ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ՊԼԱՆ

ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ՊԼԱՆ

<<28>> 04 2023թ.

Ներդրվում է 2023-2024 ուս. տարվան



(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

I ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ԳՈՐԾԸՆԹԱՅԻ ԳՐԱՖԻԿ

Կուրս	սեպտեմբեր	հոկտեմբեր	նոյեմբեր				դեկտեմբեր				հունվար	փետրվար	Մարտ	ապրիլ	մայիս	հունիս	հուլիս	օգոստոս				Տես. ուսուց. թնն. սեմիս	Արտ. պրակ.	Դիպլ. աշխատանք	Արձակուրդ	Ընդամենը																																
	ՇԱԲԱԹՆԵՐ																																																									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21						22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	
I	16							=										=	::	::	::	=	16								=								::	::	::	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	32	6	-	-	14	52	
II	16							=										=	::	::	::	=	16								=								::	::	::	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	32	6	-	-	14	52
III	16							=										=	::	::	::	=	16								=								::	::	::	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	32	6	-	-	14	52
IV	x	x	x	x	x	x	x	x	x	X	x	x	x	x	x	x	=	=	=	12											::	::	::	=	II	II	II	II														12	3	16	4	4	39	
																																																					108	21	16	4	46	195



Տեսական ուսուցում



Քննաշրջան



Արտադր. պրակտ.



Արձակուրդ



Դիպլոմային աշխատանք

II Ուսումնական գործընթացի պլան

h/h	Առարկայի անվանումը	Կրեդիտների թիվ	Շաբաթական ժամաքանակ	Ընդհանուր լսարանային ժամաքանակ	Դաս.	Գործ.	Լաբ.	անհատական և ինքնուրույն աշխատանք
1	2	3	4	5				6
	1-ին կիսամյակ, 16 շաբաթ							
1	Ֆիզիկական կուլտուրա – 1*		2	32				
2	Հայոց լեզու	2	2	32			32	28
3	Հայոց պատմություն	2	2	32	32			28
4	Օտար լեզու (անգլերեն, ֆրանսերեն, գերմաներեն)	8	8	128			128	112
5	Բարձրագույն մաթեմատիկա	6	6	96	48		48	84
6	Ֆիզիկա	6	6	96	48		48	84
7	Ընդհանուր քիմիա	6	6	96	48		48	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			64	56
3	Հասարակագիտական առարկաների մոդուլ**	6	6	24	24			21
				24	24			21
				24	24			21
				24	24			21
4	Հայոց լեզու և խոսքի մշակույթ	2	2	32			32	28
5	Կիրառական ինֆորմատիկա	6	6	96			96	84
6	Մենդագիտություն	6	6	96	48	48		84

7	Օրգանական և ֆիզկոլոլիդ քիմիա	6	6	96	48		48	84
	Ընդամենը 2-րդ կիսամյակում	30	32	512				420
	3-րդ կիսամյակ, 16 շաբաթ							
1	Հումքի ստացման տեխնոլոգիա	6	6	96	16 - ԲԾ և ՀԳ 16 ԱՊ և ԲՊ 16 ԱՆ	16 - ԲԾ և ՀԳ 16 ԱՊ և ԲՊ 16 ԱՆ		84
2	Մասնագիտական ներածություն		2	32	16ԱՄՎՏ 16 ԲՄՎՏ			
3	Վիճակագրություն	6	6	96	32	64		84
4	Կենսաքիմիա	6	6	96	48		48	84
5	Համակարգչային գրաֆիկա	6	6	96			96	84
6	Ջերմային պրոցեսներ	6	6	96	24 ԲՄՎՏ 24 ԱՄՎՏ	24 ԲՄՎՏ 24 ԱՄՎՏ		84
	Ընդամենը 3-րդ կիսամյակում	30	32	512				420
	4-րդ կիսամյակ, 16 շաբաթ							
1	Կենդանական ծագման հումքի վերամշակման տեխնոլոգիա	5	5	80	48	8/0	24 /32	70
2	Բուսաբուծական ծագման հումքի վերամշակման տեխնոլոգիա	5	5	80	48		32	70
3	Մանրէակենսաբանություն	6	6	96	48		48	84
4	Կենսագործունեության անվտանգություն և քաղաքաշտպանություն***	5	5	80	48	32		70
5	Արտադրության սանիտարիա և հիգիենա	5	5	80	16 ԲՄՎՏ 32 ԱՄՎՏ	16 ԲՄՎՏ 16 ԱՄՎՏ		70
6	Փաթեթավորող նյութեր	4	4	64	32		32	56
	Ընդամենը 4-րդ կիսամյակում	30	30	480				420
	5-րդ կիսամյակ, 16 շաբաթ							
1	Պարենային օրենսդրություն	4	4	64	44/48	20/16		56

2	Մենդի քիմիա	6	6	96	48 ԱՄՎՏ 16ԲՄՎՏ		16 ԱՄՎՏ 16ԲՄՎՏ	84
3	Մենդի էկոնոմիկա	5	5	80	32	48		70
4	Մենդային հավելումներ	5	5	80	32ԱՄՎՏ 16 ԲՄՎՏ	16 ԱՄՎՏ 16 ԲՄՎՏ		70
5	Ձեռներեցություն	4	4	64	32	32		56
6	Կամրնտրային առարկա	6	6	96				84
	Կամրնտրային առարկաներ							
6	Կաթի արտադրություն Թթու կաթնամթերքի արտադրության տեխնոլոգիա	6	6	96	32	16	48	84
	Մսի արտադրություն Երշիկեղենի և հումաղադրված մթերքների արտադրության տեխնոլոգիա				32	16	48	
	Հացի և հրուշակեղենի արտադրություն				48	24/16	24/32	
	Պահածոների և խտանյութերի արտադրություն				48	24/16	24/32	
	Ձկան արտադրություն Ծխեցված և չորացված ձկնամթերքի արտադրության տեխնոլոգիա				32	16	48	
	Ընդամենը 5-րդ կիսամյակում	30	30	480				420
	6-րդ կիսամյակ, 16 շաբաթ							
1	Շրջակա միջավայրի պահպանում	4	4	64	32	32		56
2	Մենդի անվտանգություն և փորձաքնություն	4	4	64	16	32	16	56
3	Արտադրական գործընթացների սպասարկում	5	5	80	32 ԱՄՎՏ 16 ԲՄՎՏ	16 ԱՄՎՏ 16 ԲՄՎՏ		70
4	Մարկետինգ և բիզնես	5	5	80	20/24 20/24	20/16 20/16		70

5	Կամընտրային առարկա	6	6	96				84
6	Կամընտրային առարկա	6	6	96				84
	Կամընտրային առարկաներ							
5	Ապուխտների և կիսապատրաստվածքների արտադրություն	6	6	96	48	16	32	84
	Պանրագործություն, կարագագործություն				48	16	32	
	Ձկան մարինացում և պրեսերվների արտադրություն				48	16	32	
	Հրուշակեղենի արտադրության տեխնոլոգիա				48	24	24	
	Մրգահատապտղային պահածոներ				48	24	24	
6	Մանկական և ֆունկցիոնալ սննդամթերքի տեխնոլոգիա	6	6	96	32 ԱՄՎՏ 32 ԲՄՎՏ	16 ԱՄՎՏ 16 ԲՄՎՏ		84
	Մակարոններ Կաթնային պահածոների արտադրության տեխնոլոգիա				32	16	48	
	Չրերի, չիպսերի և ծոլիկների արտադրություն				48	24	24	
	Թեյերի և ջրերի արտադրություն				48	48		
	Ձկան պահածոների արտադրություն				48	48		
	Ընդամենը 6-րդ կիսամյակում	30	30	480				420
	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	24	24		72
2	Սննդի գործարանների նախագծում	6	6	72	24 ԱՄՎՏ 24 ԲՄՎՏ	12 ԱՄՎՏ 12 ԲՄՎՏ		108
3	Օգտահանում	4	4	48	32		16	72

4	Կամընտրային առարկա	6	6	72				108
	Կամընտրային առարկաներ							
4	Սառնարանային մշակում և պահպանում	6	6	72	24 ԱՄՎՏ 24 ԲՄՎՏ	12 ԱՄՎՏ 12 ԲՄՎՏ		108
	Շոկոլադի արտադրություն				48		24	
	Որակի կառավարման համակարգեր				24 ԱՄՎՏ 12 ԲՄՎՏ	12 ԱՄՎՏ 24 ԲՄՎՏ		
	Հատիկամթերքների վերամշակում և փաթեթավորում				48	24		
	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

**Հավելված 2. Մասնագիտության կրթական ծրագրի բաղադրիչների և
շրջանավարտի կոմպետենցիաների համապատասխանության կառուցվածքային մատրից**

Առարկայի անվանումը	Ծրագրի կրթական վերջնարդյունքները														
	ԸԿ1	ԸԿ2	ԸԿ3	ԸԿ4	ԸԿ5	ԸԿ6	ԸԿ7	ԸԿ8	ՄԿ1	ՄԿ2	ՄԿ3	ՄԿ4	ՄԿ5	ՄԿ6	ՄԿ7
Հայոց լեզու			✓			✓									
Հայոց պատմություն	✓				✓										
Օտար լեզու			✓	✓	✓	✓									
Բարձրագույն մաթեմատիկա		✓		✓							✓			✓	
Ֆիզիկա									✓	✓	✓	✓		✓	✓
Ընդհանուր քիմիա									✓	✓		✓	✓		✓
Օրգանական և ֆիզկոլոգի- քիմիա									✓	✓		✓	✓		✓
Հայոց լեզու և խոսքի մշակույթ			✓			✓									
Սննդագիտություն						✓			✓			✓	✓		
Օտար լեզու /ռուսերեն/			✓			✓									
Հասարակագիտական առարկաների մոդուլ	✓		✓		✓	✓									

Կիրառական ինֆորմատիկա						✓			✓	✓		✓	✓		✓
Համակարգչային գրաֆիկա				✓		✓					✓			✓	
Հումքի ստացման տեխնոլոգիա									✓	✓			✓		
Վիճակագրություն		✓		✓					✓					✓	
Կենսաքիմիա									✓	✓		✓	✓		✓
Ջերմային պրոցեսներ									✓	✓	✓	✓			✓
Կենդանական ծագման հումքի վերամշակման տեխնոլոգիա									✓	✓	✓	✓			
Բուսաբուծական ծագման հումքի վերամշակման տեխնոլոգիա									✓	✓	✓	✓			
Արտադրության սանիտարիա և հիգիենա									✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Մանրէակենսաբանություն									✓	✓		✓	✓		✓
Կենսագործունեության անվտանգություն և				✓	✓			✓		✓	✓			✓	

քաղաքաշտականություն***															
Փաթեթավորող նյութեր									✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Սննդի էկոնոմիկա		✓												✓	
Պարենային օրենսդրություն							✓					✓	✓	✓	
Սննդի քիմիա									✓	✓		✓	✓		✓
Սննդային հավելումներ									✓	✓		✓	✓		✓
Ձեռներեցություն		✓		✓	✓	✓								✓	
Թթու կաթնամթերքների արտադրություն /կամընտրային/									✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Երշիկեղենի և հումաղադրված մթերքների արտադրություն /կամընտրային/									✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Հացի և մակարոնի արտադրություն/կամընտրա յին/									✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Պահածոների և խտանյութերի									✓	✓	✓	✓	✓	✓	

արտադրություն															
Ծխեցված և չորացված ձկնամթերքի արտադրություն									✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Շրջակա միջավայրի պաշտպանություն														✓	✓
Արտադրական գործընթացների սպասարկում											✓			✓	
Սննդի անվտանգություն և փորձաքննություն									✓	✓		✓	✓		
Մարկետինգ և բիզնես		✓												✓	
Ապովստների և կիսապատրաստվածքների արտադրություն/կամընտրա յին/									✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Պանրագործություն և կարագագործություն/կամըն տրային/									✓	✓	✓	✓	✓	✓	

Ձկան մարինացում և պրեսերվների արտադրություն/կամընտրա յին/									✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Հրուշակեղենի արտադրության տեխնոլոգիա/կամընտրայի ն/									✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Մրգապտղային պահածոների արտադրություն/կամընտրա յին/									✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Մանկական և ֆունկցիոնալ սննդամթերքի տեխնոլոգիա/կամընտրայի ն/									✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Կաթնային պահածոների արտադրություն/կամընտրա յին/									✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Չրերի, չիպսերի և									✓	✓	✓	✓	✓	✓	

ձողիկների արտադրություն/կամընտրա յին/															
Թեյերի և ջրերի արտադրություն									✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Ձկան պահածոների արտադրություն/կամընտրա յին/									✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Համապատասխանության գնահատում							✓		✓	✓		✓	✓		
Օգտահանում													✓		✓
Սննդի գործարանների նախագծում										✓	✓	✓		✓	
Սառնարանային մշակում և պահպանում/կամընտրային /									✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Շոկոլադի արտադրություն/կամընտրա յին/									✓	✓	✓	✓	✓	✓	

Որակի կառավարման համակարգեր/կամընտրայի ն/							✓		✓	✓		✓	✓	✓	
Հատիկամթերքների վերամշակում և փաթեթավորում/կամընտր ային/									✓	✓	✓	✓	✓	✓	

**Հավելված 3. Բենչմարքինգ
(ՄԿԾ-ի համահունչությունը
նմանատիպ այլ ճանաչված
ՄԿԾ-ների հետ) Կցվում է**

ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ԱԶԳԱՅԻՆ ԱԳՐԱՐԱՅԻՆ ՀԱՄԱԼՍԱՐԱՆ

ՊԱՐԵՆԱՄԹԵՐՔԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱՆԵՐԻ ՖԱԿՈՒԼՏԵՏ

ՀԱԱՀ-ի ֆակուլտետի գիտական
“28” ____04____ 2023թ. Հաստատված է
խորհրդում

ԱՇԽԱՏԱՆՔԱՅԻՆ ԿԻՍԱՄՅԱԿԻ (ՊՐԱԿՏԻԿԱՅԻ) ԾՐԱԳԻՐ

«ՊԱՐԵՆԱՄԹԵՐՔԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ» ԿՐԹԱԿԱՆ ԾՐԱԳՐԻ ՈՒՍԱՆՈՂՆԵՐԻ ՀԱՄԱՐ

ԵՐԵՎԱՆ 2023

1. Պրակտիկայի ընդհանուր բնութագիր

Ուսումնառության ընթացքում աշխատանքային կիսամյակի սկզբունքով գործնական հմտությունների , կարողությունների ձևավորում և ամրապնդում՝ ստացած տեսական գիտելիքների հիման վրա:

2. Պրակտիկայի նպատակը և խնդիրները

2.1. Պրակտիկայի նպատակը/ները՝

Ծանոթացնել գործարանի արտադրամասերի կառուցվածքին, տեխնոլոգիական ողջ գործընթացներին, անվտանգության և սանիտարահիգիենիկ պայմաններին, հնարավորություն տալ ուսանողին զարգացնել, կիրառել և ամրապնդել մասնագիտական տեսական գիտելիքներն ու կարողությունները, Ուսումնասիրել նորմատիվ փաստաթղթերը,

ձևավորել ապագա տեխնոլոգների արտադրական գործունեության ընթացքում աշխատելու կարողություններ և հմտություններ,

2.2. Պրակտիկայի խնդիրները՝

- ընդհանուր և հատուկ մասնագիտական դասընթացներից ստացված գիտելիքների ամրապնդումը, մասնագիտական հմտությունների և կարողությունների զարգացումը,
- տվյալ մասնագիտության շրջանակներում անհրաժեշտ մեթոդների, կարողությունների և ունակությունների կատարելագործումը,
- աշխատանքային կոլեկտիվում ընդհանրական և մասնագիտական գործունեություն իրականացնելու կոմպետենցիաների զարգացումը,

- ավարտական աշխատանքի պատրաստման համար պրակտիկայի վայրի ենթակառուցվածքների օգտագործումը, ելակետային տվյալների հավաքագրումը:

3. Պրակտիկայի կրթական վերջնարդյունքները

Ակնկալվում է, որ պրակտիկայի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա¹.

Ներկայացնել սննդամթերքների արտադրության տեխնոլոգիական փուլերը

Իրականացնել և վերահսկել սննդամթերքի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացները և պարամետրերը

Հայտնաբերել արտադրության ժամանակ առաջացող արատները, մշակել դրանց վերացման ուղիները

Ապահովել և վերահսկել սննդամթերքի արտադրության սանիտարահիգիենիկ նորմերը

Ճանաչել սննդամթերքի արտադրությունում օգտագործվող տեխնոլոգիական սարքավորումները

Ներկայացնել գյուղատնտեսական հումքի և պատրաստի արտադրանքի որակի փոփոխությունները պահպանման ժամանակ

Մշակել սննդամթերքի արտադրության նորմատիվ փաստաթղթերը

4. Պրակտիկայի անցկացման հնարավոր վայրերը և ժամանակահատվածը

4.1. Պրակտիկայի անցկացման հնարավոր վայրերը՝ առևտրային և ոչ առևտրային կազմակերպություններ և այլն:

4.2. Պրակտիկայի անցկացման ժամանակահատվածը համաձայն ՄԿԾ-ի:

•
՝ «Սոյա Իստ» ՍՊԸ, «Արաքս թոչնաֆաբրիկա» ՓԲԸ, «Բեկոն Պրոդուկտ» ՓԲԸ, «Հ.Հովսեփյան» ԱԶ, «Նատ Ֆուդ» ՓԲԸ, «Դուստր Մարիաննա» ՍՊԸ, «Չանախ» ՍՊԸ, «Սպայկա» ՍՊԸ, «Թամարա և Անի» ՍՊԸ, «Սևանի Իշխան» ՓԲԸ, «Էկո Ֆիշ» ՍՊԸ,

¹ Դրանք պետք է համապատասխանեն ՄԿԾ կրթական վերջնարդյունքներին

«Ֆարիցինո» Մսամթերքի կոմբինատ ՍՊԸ, «Սևանի հացի գործարան» ՓԲԸ, Երևանի շոկոլադի գործարան «Արտֆուդ» «Արտաշատի պահածոների գործարան» ԲԲԸ, «Ավելիաց» ՍՊԸ, «Արարատ» սննդի կոմբինատ ՍՊԸ

5. Պրակտիկայի կառուցվածքը և բովանդակությունը ըստ պրակտիկայի ծրագրի

Աշխատանքային կիսամյակի սկզբունքով կազմակերպված պրակտիկայի ընդհանուր ծանրաբեռնվածությունը կազմում է 30 կրեդիտ:

Աղ. 1

Պրակտիկայի բաժինները (փուլերը)	Ծանրաբեռնվածություն				Արդյունքներ	
	Կրեդիտներ	Ժամեր*		Օր երը	Ընթացիկ ստուգման ձև	
		Ընդամենը	Գործնական աշխատանք	Ինքնուրույն աշխ.		
1	2	3	4	5		6
Ընդհանուր ծանրաբեռնվածությունը ըստ պրակտիկայի ծրագրի						Հնարավոր է հղում կատարել պրակտիկայի գնահատման թերթիկին կամ այլ նյութի վրա
1. Նախապատրաստական փուլ						
2. Արտադրական փուլ						
3. Հետազոտական փուլ						
4. Համապատասխանության գնահատման փուլ						
5. Ինֆորմացիայի վերլուծություն						
6. Հաշվետվության կազմում						

* Պրակտիկայի ընդհանուր ծանրաբեռնվածությունը կրեդիտներով և ժամաքանակով լրացվում է հետևյալ սկզբունքով՝ 1 կրեդիտը ներառում է 30__ աշխատանքային ժամ /որի մեջ կարող են մտնել տեսական նյութի ուսուցումը, գործնական աշխատանքները, հանձնարարություններն ու առաջադրանքները Պրակտիկայի ժամաքանակի մեջ մտնում է նաև հաշվետվության նախապատրաստումը:

** Օրինակ՝ պրակտիկայի կազմակերպումը նախապատրաստական փուլ (անվտանգության տեխնիկայի բացատրություն և այլն), արտադրական փուլ (փորձարարական, հետազոտական), ստացված ինֆորմացիայի մշակում և վերլուծություն, պրակտիկայի հաշվետվության պատրաստում:

6. Պրակտիկայի ատեստավորում

6.1. Պրակտիկայի ատեստավորման ձևը՝

Պրակտիկայի ատեստավորումը կազմակերպվում է աշխատանքային կիսամյակի ավարտից հետո երկու շաբաթվա ընթացքում: Ատեստավորմանը ուսանողը պետք է ներկայանա գնահատման թերթիկով, հաշվետվությունով և տեսասահիկներով: Ատեստավորումն իրականացվում է բանավոր ելույթի ձևաչափով, դեկանատի կողմից նշանակված գրաֆիկի համաձայն՝ համապատասխան մասնագիտական հանձնաժողովի կողմից:

6.2. Ատեստավորման անցկացման ժամանակահատված՝

“ __ ” _____ 202_ թ.-ից “ __ ” _____ 202_ թ.-ը

6.3. Գնահատումն իրականացվում է բաղադրիչներով և չոփորոշիչով, որոնք ներկայացված են աղյուսակ 2-ում:

6.4. Պրակտիկայի գնահատման թերթիկ /կցվում է/

6.4.1. Պրակտիկայի ամփոփման և գնահատման տեղեկագիր /կցվում է Հավելված Բ/

Գնահատման բաղադրիչներն ու չափորոշիչները		
Կազմակերպության կողմից ստացված ուսանողի պրակտիկայի գնահատում		Համալսարանի կողմից ստացված ուսանողի պրակտիկայի գնահատում
70%		30%
Գործնական աշխատանքների գնահատում	Անհատական առաջադրանք	Ամփոփիչ հաշվետվության ներկայացում
50	20	30

Քննարկված և հաստատված է _____ ֆակուլտետի խորհրդի նիստում
 “ ____ ” _____ 202_ թ. արձանագրություն № ____

Ամբիոնի վարիչ _____ (ստորագրություն)
 _____ (Ազգանուն Ա. Հ.)

ՊՐԱԿՏԻԿԱՅԻ ԱՐԴՅՈՒՆՔՆԵՐԻ ԱՄՓՈՓՄԱՆ ԵՎ ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ
ՏԵՂԵԿԱԳԻՐ

№	Ուսանողի ազգանունը, անունը	Ստուգման գրքույկի համարը	Կրեդիտը	Գնահատման գործոնները (%) և դրանց փաստացի ստացած միավորը 100 միավորային համակարգով*			Բազմագործոնային համակարգով հաշվեկշռված գնահատականը		ամբիոնի վարաիչի ստորագրությունը
				Գնահատման թերթիկի արդյունքներ, %	Գրավոր հաշվետվություն, %	Հաշվետվության բանավոր ներկայացում, %	100 միավորային համակարգով		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1									
2									
3									
4									

ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ԱԶԳԱՅԻՆ ԱԳՐԱՐԱՅԻՆ ՀԱՄԱԼՍԱՐԱՆ



ՊՐԱԿՏԻԿԱՅԻ ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ԹԵՐԹԻԿ

Պրակտիկայի վայրը

Կազմակերպության պրակտիկայի ղեկավարի

անուն, ազգանունը

Զբաղեցրած պաշտոնը

Հեռախոսահամարը..... էլ. փոստ

Մասնակցի անուն, ազգանունը

Ֆակուլտետը

Մասնագիտությունը

Կուրսը ուսումնական տարին

Պրակտիկայի ժամանակահատվածը

Խնդրում ենք գնահատել մասնակցի հետևյալ որակները					
		գերազանց	լավ	բավարար	անբավարար
1.	Համագործակցություն ղեկավարող անձնակազմի հետ				
2.	Մարդկանց հետ շփվելու, թիմում աշխատելու կարողություն				
3.	Աշխատելու և սովորելու պատրաստակամություն				

4.	Կարգապահություն				
5.	Նախաձեռնողականություն				
6.	Վերլուծական մտածողություն				
7.	Խնդիրները հայտնաբերելու և արագ որոշումներ ընդունելու կարողություն				
8.	Նպատակասլացություն				
9.	Պրակտիկայի հաճախումը ըստ սահմանված ժամանակացույցի				
10.	Ընդհանուր վարք				
11.	Մասնագիտական պատրաստվածություն				
12.	Տվյալ ոլորտում հետազայում աշխատելու կարողությունը և պատրաստվածություն				
Ձեր ընդհանուր կարծիքը					

Խնդրում ենք գնահատել (անհրաժեշտ է տոկոսային գնահատականը, օրինակ 84/В)				
< 50 (D)	50-60 (C)	61-80 (B)	81-100 (A)	

Կցանկանայի՞ք հաջորդ տարի Ձեր կազմակերպությունում ընդունել նման մասնակցի?	
ԱՅՈ	ՈՉ
Եթե այո, ապա մենք հաշվի կառնենք Ձեր կազմակերպությունը հաջորդ տարվա	Եթե ոչ, ապա նշեք պատճառը

պրակտիկայի պլանի կազմման ժամանակ	
----------------------------------	--

Լրացուցիչ առաջարկ

(օր, ամիս, տարի)

(ստորագրություն)

(ստորագրություն)

Շնորհակալություն համագործակցության համար

ք. Երևան, Տերյան 74, www.anau.am, հեռ.՝ 012545713, էլ. հասցե՝ internship@anau.am