



**ՀՀ ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ, ԳԻՏՈՒԹՅԱՆ, ՄՊՈՐՏԻ ԵՎ ՄՇԱԿՈՒՅԹԻ ՆԱԽԱՐԱՐՈՒԹՅՈՒՆ  
ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ԱԶԳԱՅԻՆ ԱԳՐԱՐԱՅԻՆ ՀԱՄԱԼՍԱՐԱՆ**

**ՀԱՍՏԱՏՎԱԾ Է՝  
ՀԱԱՀ ԳԻՏԱԿԱՆ ԽՈՐՀՐԴՈՒՄ  
ԱՐՁԱՆԱԳՐՈՒԹՅՈՒՆ թիվ \_\_\_\_\_  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2024 թ.**

**ՎԱՎԵՐԱՑՆՈՒՄ ԵՄ՝  
ՌԵԿՏՈՐԻ ՊԱՐՏԱԿԱՆՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԸ  
ԿԱՏԱՐՈՂ Հ. ԶԱՔՈՅՈՆ  
\_\_\_\_\_  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2024 թ.**

**ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ԾՐԱԳԻՐ**

**Մասնագիտություն՝  
Կրթական ծրագիր՝  
Որակավորում՝**

**072101.00.6 Պարենամթերքի տեխնոլոգիա  
072101.02.6 Խմորման արտադրության տեխնոլոգիա և  
զինեգործություն  
Տեխնոլոգիայի բակալավր**

**Երևան 2024**

<b>Բովանդակություն</b>		
1.	Ծրագրի ընդհանուր բնութագիրը	3
2.	Ծրագրի նպատակը	4
3.	Ծրագրի տարբերակիչ առանձնահատկությունները և մրցակցային առավելությունները	4
4.	Շրջանավարտի ընդհանրական կոմպետենցիաները	4
5.	Շրջանավարտի մասնագիտական կոմպետենցիաները	4
6.	Ծրագրի կառուցվածքը	6
7.	Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները	58
8.	Գնահատման մեթոդները	58
9.	Կրթական ծրագրի շրջանակներում իրականացվող պրակտիկան	60
10.	Մասնագիտական գործունեության ոլորտը և ապագա կարիերայի հնարավորությունները	60
11.	ՄԿԾ իրականացման համար անհրաժեշտ նյութատեխնիկական ռեսուրսներ	61
12.	ՄԿԾ իրականացման համար պրոֆեսորադասախոսական և ուսումնասօժանդակ կազմին ներկայացվող պահանջներ	61
	Հավելվածներ	62
	Հավելված 1. Մասնագիտության կրթական ծրագրի ուսումնական պլան	62
	Հավելված 2. Մասնագիտության կրթական ծրագրի բաղադրիչների և շրջանավարտի կոմպետենցիաների համապատասխանության կառուցվածքային մատրից	66
	Հավելված 3. Բենչմարքինգ (ՄԿԾ-ի համահունչությունը նմանատիպ այլ ճանաչված ՄԿԾ-ների հետ)	69
	Հավելված 4. Աշխատանքային կիսամյակի (պրակտիկայի) աշխատանքային ծրագիր	70
	Հավելված 5. Պրակտիկայի արդյունքների ամփոփման և գնահատման տեղեկագիր	74
	Հավելված 6. Պրակտիկայի գնահատման թերթիկ	75

<b>1. Ծրագրի ընդհանուր բնութագիրը</b>	
<b>Ֆակուլտետ</b>	<b>Պարենամթերքի տեխնոլոգիաների</b>
<b>Ամբիոն</b>	Բուսաբուծական մթերքների վերամշակման տեխնոլոգիաների
<b>Ոլորտ/ Միջոլորտային բնագավառ</b>	072 Արդյունաբերություն և տեխնոլոգիա 072101.02.6 Խմորման արտադրության տեխնոլոգիա և գինեգործություն
<b>Մասնագիտության (մասնագիտացման) անվանումը և դասիչը</b>	072101.00.6 Պարենամթերքի տեխնոլոգիա
<b>Մասնագիտության կրթական ծրագիր</b>	072101.02.6 Խմորման արտադրության տեխնոլոգիա և գինեգործություն
<b>ՄԿԾ պատասխանատու/-ներ</b>	Ն. Սիմոնյան Մ. Վարդանյան Է. Գրիգորյան Ա. Պետրոսյան
<b>Ուսուցման ձևը (առկա, հեռակա, հեռավար)</b>	Առկա, հեռակա
<b>Շնորհվող որակավորումը (բակալավր, մագիստրոս)</b>	<b>Տեխնոլոգիայի բակալավր</b>
<b>Ուսուցման լեզուն</b>	Հայերեն
<b>Ծրագրի մուտքի ընդհանուր պահանջներ</b>	Միջնակարգ կրթություն, միջին մասնագիտական կրթություն
<b>Ուսուցման ընդհանուր տևողություն/ կրեդիտ</b>	4 տարի, 240 կրեդիտ
որից՝ լսարանային ուսուցում (ա.թ.՝ տեսական, գործնական, լաբորատոր)	3256 ժամ
ինքնուրույն աշխատանք	2808 ժամ
քննաշրջան	21 շաբաթ
պրակտիկա	16 շաբաթ (16 կրեդիտ)
ամփոփիչ ատեստավորում	4 շաբաթ
արձակուրդ	46 շաբաթ

<p><b>2. Ծրագրի նպատակը</b></p>
<p>Կրթական ծրագրի նպատակն է պատրաստել ոլորտի մրցունակ, բարձր մասնագիտական որակավորում ունեցող կադրեր, ովքեր կկարողանան՝</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) զարգացնել և ապահովել ոլորտի առաջընթացը՝ մշակելով և ներդնելով նորագույն տեխնոլոգիաներ,</li> <li>2) կառավարել կենսատեխնոլոգիական գործընթացները՝ իրականացնելով գինու, բրենդիի (կոնյակի), գարեջրի, ոչ խաղողի հումքով ավկոհոլային ըմպելիքների արտադրության տեխնոլոգիաները,</li> <li>3) վերահսկել հումքի և պատրաստի արտադրանքի որակը,</li> <li>4) վերհանել արտադրության ընթացքում առաջացած խնդիրները և առաջարկել լուծման եղանակներ,</li> <li>5) ապահովել արտադրության անվտանգ և անխափան աշխատանքը՝ պահպանելով և վերահսկելով արտադրության սանիտարահիգիենիկ նորմերը,</li> <li>6) կատարել նոր արտադրամասերի նախագծման և բիզնես պլանների կազմման աշխատանքներ:</li> </ol>
<p><b>3. Ծրագրի տարբերակիչ առանձնահատկությունները և մրցակցային առավելությունները</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Հայաստանը գինեգործության ճանաչված կենտրոն է, ինչը ընդլայնում է շրջանավարտի զբաղվածության հնարավորությունները:</li> <li>• Ուսանողները հնարավորություն կունենան արդեն իսկ ուսումնառության ընթացքում կիրառել ստացած գիտելիքները գինու գործարաններում և ժամանակակից լաբորատորիաներում:</li> <li>• Դասավանդողների մի մասը ոլորտի ճանաչված մասնագետներ են կամ հետազոտողներ:</li> </ul>
<p><b>4. Շրջանավարտի ընդհանրական կոմպետենցիաները (ԸԿ)</b></p>
<p><b>Ակնկալվում է, որ ՄԿԾ հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա՝</b></p> <p>ԸԿ 1. քննադատորեն վերլուծել հասարակական գործընթացներին վերաբերող տեղեկատվությունը,</p> <p>ԸԿ 2. բանավիճել՝ պահպանելով փաստարկման էթիկայի կանոնները,</p> <p>ԸԿ 3. օգտագործել ստացած տնտեսագիտական գիտելիքները մասնագիտական ոլորտում անհրաժեշտ գործունեություն իրականացնելու համար,</p> <p>ԸԿ 4. հաղորդակցվել՝ գրավոր և բանավոր, փոխհամագործակցության պայմաններում տարբեր միջոցներով (ՁԼՄ, ամսագրեր) հանրությանը ներկայացնելու մասնագիտական խնդիրները, առաջարկվող լուծումները,</p> <p>ԸԿ 5. կիրառել տեղեկատվական տեխնոլոգիաները մասնագիտական գործունեության մեջ,</p> <p>ԸԿ 6. աշխատել թիմով՝ արդյունավետ շփվելով գործընկերների, ղեկավարության և սպառողների հետ,</p> <p>ԸԿ 7. օգտագործել իրավաբանական գիտելիքները գործունեության տարբեր բնագավառներում կողմնորոշվելու համար,</p> <p>ԸԿ 8. օգտագործել գիտելիքները առաջին օգնության արտակարգ իրավիճակներում արագ կողմնորոշվելու համար:</p>
<p><b>5. ՄԿԾ շրջանավարտի մասնագիտական կոմպետենցիաներ (ՄԿ)</b></p>
<p><b>ՄԿԾ ավարտին ակնկալվում է, որ շրջանավարտը՝</b></p> <p><b>ՄԿ 1.</b> տիրապետել խաղողի այգու հիմնումից մինչև պատրաստի արտադրանքի շշալիցի, արտադրանքի շուկայահանման և գինու տուրիզմի գործընթացներին,</p> <p><b>ՄԿ 2.</b> իրականացնել գինեգործական արտադրանքի, ինչպես նաև այլ ավկոհոլային խմիչք-</p>

ների արտադրության համար անհրաժեշտ հումքի ընտրությունը՝ կիրառելով հայրենական և միջազգային տեխնոլոգիաները,  
**ՄԿ 3.** իրականացնել հումքի, պատրաստի արտադրանքի կենսաքիմիական, մանրէաբանական հետազոտություններ՝ ապահովելով արտադրամասի սանիտարահիգիենիկ նորմերը,  
**ՄԿ 4.** իրականացնել գործարանի տեխնոլոգիական հաշվարկներ և նախագիծ,  
**ՄԿ 5.** տիրապետել բիզնեսի և նախագծերի կառավարման հիմունքներին, ինչպես նաև ձեռնարկատիրության ժամանակակից տեսությունը և պրակտիկային,  
**ՄԿ 6.** ապահովել շրջակա միջավայրի էկոլոգիական անվտանգությունը:

**ՄԿԾ վերջնարդյունքներ՝ ըստ կոմպետենցիաների խմբերի**

**ՄԿ 1 վերջնարդյունքներ**  
 Տիրապետել խաղողի այգու հիմնումից մինչև պատրաստի արտադրանքի շշալիցի, արտադրանքի շուկայահանման և գինու տուրիզմի գործընթացներին

1.1	Ներկայացնել վազի կենսաբանական առանձնահատկությունները, աճի և զարգացման օրինաչափությունները
1.2	Պարզաբանել տարբեր հողակլիմայական պայմաններում բերքատու վազերի մշակումները (այգեբաց, էտ, չոր կապ)
1.3	Տարբերակել ՀՀ խաղողագործական գոտիներում տարածված վազի վնասատուներն ու հիվանդությունները և մշակել դրանց դեմ տարվող պայքարի արդյունավետ միջոցառումները
1.4	Ներկայացնել հումքից մինչև պատրաստի արտադրանք ընկած հատվածում իրականացվող գործընթացները
1.5	Վերլուծել գինու շուկայի առաջարկներն ու պահանջարկը

**ՄԿ 2 վերջնարդյունքներ**  
 Իրականացնել գինեգործական արտադրանքի, ինչպես նաև այլ ալկոհոլային խմիչքների արտադրության համար անհրաժեշտ հումքի ընտրությունը՝ կիրառելով հայրենական և միջազգային տեխնոլոգիաները

2.1	Թվարկել տվյալ ոլորտում հումքի (խաղող, միրգ, հատապտուղ, ածիկ) տեխնոլոգիական առանձնահատկությունները և կիրառման հնարավորությունները,
2.2	Նկարագրել տարբեր գինիների պատրաստման եղանակները և հաջորդող բոլոր տեխնոլոգիական փուլերը
2.3	Ընտրել հայրենական և համաշխարհային պրակտիկայում գոյություն ունեցող հումքի (խաղող, միրգ, հատապտուղ, ածիկ) վերամշակման եղանակները, արտադրական տեխնոլոգիաները, օժանդակ և կայունացնող նյութերը
2.4	Գործածել ալկոհոլային և թույլ ալկոհոլային խմիչքների արտադրությունների հիմնական տեխնոլոգիական գործընթացները

**ՄԿ 3 վերջնարդյունքներ**  
 Իրականացնել հումքի, պատրաստի արտադրանքի կենսաքիմիական, մանրէաբանական հետազոտություններ՝ ապահովելով արտադրամասի սանիտարահիգիենիկ նորմերը

3.1	Մեկնաբանել խմորման արտադրության ժամանակ ընթացող բոլոր կենսաքիմիական, քիմիական, ֆիզիկական, կոլոիդ և մանրէաբանական գործընթացները
3.2	Իրականացնել հումքի և պատրաստի արտադրանքի որակի գնահատման հետազոտություններ (զգայաբանական և ֆիզիկաքիմիական)
3.3	Ապահովել գինիների արտադրության սանիտարահիգիենիկ նորմերին վերաբերող պահանջները

<b>ՄԿ 4 վերջնարդյունքներ</b>	
Իրականացնել գործարանի տեխնոլոգիական հաշվարկներ և նախագիծ	
4.1	Ներկայացնել յուրաքանչյուր արտադրատեսակի տեխնոլոգիական սխեման և առանձնահատկությունները, տեխնոլոգիական սարքավորումների ու հոսքագծերի աշխատանքային սկզբունքները
4.2	Կատարել հումքի ծախսի հաշվարկ, անհրաժեշտ սարքավորումների ընտրություն, դրանց քանակի հաշվարկ
4.3	Կատարել հիմնական և օժանդակ շինությունների մակերեսների հաշվարկ
4.4	Գործնականում իրականացնել արտադրամասերի նախագծում
<b>ՄԿ 5 վերջնարդյունքներ</b>	
Տիրապետել բիզնեսի և նախագծերի կառավարման հիմունքներին, ինչպես նաև ձեռնարկատիրության ժամանակակից տեսությունը և պրակտիկային	
5.1	Նկարագրել սննդարդյունաբերության ոլորտում ծառայած հիմնախնդիրները
5.2	Ներկայացնել արտադրական ծախսերի, դրանց վրա ազդող գործոնների և ծախսերի օպտիմալացման ուղիները
5.3	Բացատրել սննդարդյունաբերական արտադրանքի գնագոյացման կառուցակարգերը
5.4	Որոշել արտադրության տնտեսական արդյունավետությունը և բիզնեսի նպատակահարմարությունը
<b>ՄԿ 6 վերջնարդյունքներ</b>	
Ապահովել շրջակա միջավայրի էկոլոգիական անվտանգությունը	
6.1	Ներկայացնել ալկոհոլային խմիչքների արտադրության ձեռնարկություններից առաջացած թափոնների և մնացորդների վնասակար ազդեցությունը շրջակա միջավայրի վրա
6.2	Մշակել անթափոն արտադրություն կազմակերպելու եղանակներ
6.3	Իրականացնել թափոնների վերամշակում
6.4	Մշակել թափոնների օգտահանման օպտիմալ եղանակներ
6.5	Վերահսկել թափոնների օգտահանումը

<b>6. Ծրագրի կառուցվածքը</b>
<b>6.1. Ուսումնական պլան (հավելված 1)</b>
<b>6.2. Մասնագիտության կրթական ծրագրի բաղադրիչների և շրջանավարտի կոմպլեքսնեցիաների համապատասխանության կառուցվածքային մատրից (հավելված 2)</b>
<b>6.3. Բենչմարքինգ (ՄԿԾ-ի համահունչությունը նմանատիպ այլ ճանաչված ՄԿԾ-ների հետ (հավելված 3)</b>
<b>6.4. Ծրագրի առարկաների համառոտ նկարագիրը</b>

Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ	
Մասնագիտական կրթական ծրագիրը	Խմորման արտադրության տեխնոլոգիա և գինեգործություն
Դասընթացի ծածկագիրը	
Դասընթացի անվանումը	Հայոց լեզու
Դասընթացի տեսակը	Պարտադիր
Կրեդիտները (ECTS)	2
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	1-ին
Մուտքային պահանջներ	Մուտքային պահանջ չկա
Դասընթացի նպատակը	Դասընթացի նպատակն է հարստացնել ուսանողի բառապաշարը՝ տարբեր ոլորտներում և մասնագիտական տեքստերում կիրառելու համար, ձևավորել ժամանակակից գրական հայերենին համապատասխան խոսք կառուցելու և տարբեր բնույթի տեքստեր, փաստաթղթեր կազմելու կարողություն
Դասընթացի վերջնարդյունքները	<b>Ակնկալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա՝</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) գիտակցել լեզվի կարևորությունը մտքերի ձևավորման և արտահայտման գործում,</li> <li>2) տարբերել բառապաշարի շերտերը և կիրառել համապատասխան ոլորտներում,</li> <li>3) կազմել մասնագիտական տեքստեր,</li> <li>4) տիրապետել գործնական գրությունների հիմնական տեսակների (նամակ, դիմում, արձանագրություն, ինքնակենսագրություն և այլն) կազմմանը:</li> </ol>
Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները	<b>Դասավանդման մեթոդներ՝</b> ակտիվ և ինտերակտիվ մեթոդներ. մտազրոհ, ձևագնդի 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): <b>Ուսումնառության մեթոդներ՝</b> երկխոսություն, քննարկումներ, ինքնուրույն, թիմային աշխատանքներ, զեկուցումներ, էլոյթներ, բանավեճեր:
Գնահատման մեթոդները	Քննություն՝ թեստային առաջադրանք էլեկտրոնային տարբերակով հանձնելու համար

Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ	
Մասնագիտական կրթական ծրագիրը	Խմորման արտադրության տեխնոլոգիա և գինեգործություն
Դասընթացի ծածկագիրը	
Դասընթացի անվանումը	Հայոց պատմություն
Դասընթացի տեսակը	Պարտադիր
Կրեդիտները (ECTS)	2
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	1-ին
Մուտքային պահանջներ	Մուտքային պահանջներ չկան
Դասընթացի նպատակը	Դասընթացի նպատակն է խորացնել ուսանողների գիտելիքները պատմության վերաբերյալ, զարգացնել պատմատրամաբանական մտածողությունը և հնարավոր բարդ իրադրություններում ճիշտ կողմնորոշվելու կարողությունը
Դասընթացի վերջնարդյունքներ	<p><b>Ակնկալվում է, որ դասընթացի ավարտին ուսանողը կկարողանա՝</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) կիրառել քննադատական մտածողություն անցյալի և ներկայի պատմական դեպքերը գնահատելիս,</li> <li>2) հենվել պատմական փաստերի քննական վերլուծության վրա ներկայիս քաղաքական գործընթացները գնահատելիս,</li> <li>3) ներկայացնել իրադարձությունները ժամանակի և տարածության մեջ (աշխարհագրական դիրք, բնական ռեսուրսներ և այլն),</li> <li>4) գնահատել աշխարհաքաղաքական իրողության հաշվառմամբ զարգացման ժամանակակից միտումները:</li> </ol>
Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները	<p><b>Դասավանդման մեթոդներ՝</b> տեղեկատվական և ակնարկային դասախոսություններ, տեսական նյութի ներկայացում և բացատրություն, սահիկահանդեսի ցուցադրում, ուսուցողական ֆիլմերի, տեսանյութերի դիտում, բացատրական-ցուցադրական, արտալսարանային դասախոսություններ, թեմատիկ քննարկումներ և բանավեճեր, հարց ու պատասխան, կլոր սեղան, թիմային աշխատանք, մտաբերում, քննադատական մտածողություն, մտազրոհ:</p> <p><b>Ուսումնառության մեթոդներ՝</b> դասախոսության ունկնդրում, ուսումնամեթոդական և էլեկտրոնային գրականության ուսումնասիրություն, մասնագիտական տեսանյութերի և հեռուստահաղորդումների դիտում, ինքնուրույն աշխատանքների կատարում, ինտերակտիվ քննարկումներ:</p>
Գնահատման մեթոդներ	Հաճախումներ, ինքնուրույն աշխատանք, ընթացիկ և ամփոփիչ քննություններ



Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ	
Մասնագիտական կրթական ծրագիրը	Խմորման արտադրության տեխնոլոգիա և գինեգործություն
Դասընթացի ծածկագիրը	
Դասընթացի անվանումը	Օտար լեզու
Դասընթացի տեսակը	Պարտադիր
Դասավանդման լեզուն	Անգլերեն
Կրեդիտները (ECTS)	8
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	1-ին
Մուտքային պահանջներ	Մուտքային պահանջներ չկան
Դասընթացի նպատակը	Դասընթացի նպատակն է բարձրացնել ուսանողների օտար լեզվի իմացության մակարդակը, զարգացնել հաղորդակցական կոմպետենցիաները
Դասընթացի վերջնարդյունքներ	<b>Ակնկալվում է, որ դասընթացի ավարտին ուսանողը կկարողանա</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) թարգմանել տեքստերը,</li> <li>2) վերարտադրել կարդացած տեքստը,</li> <li>3) վերլուծել ընթերցած տեքստը օտար լեզվով,</li> <li>4) գործածել բավականաչափ քերականական կառույցներ,</li> <li>5) գործածել առօրյա կարիքների հետ կապված մտապահված սահմանափակ բառապաշար,</li> <li>6) հաղորդակցվել անցած թեմաների շուրջ:</li> </ol>
Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները	<b>Դասավանդման մեթոդներ</b> ՝ «Մտազոռ», խճանկարի մեթոդ, անհատական աշխատանք, բանավեճ, ֆիլմերի դիտում, լսողական վարժություններ, երկխոսություն, քննարկումներ, թիմային աշխատանքներ, տեսասահիկներով ներկայացում: <b>Ուսումնառության մեթոդներ</b> ՝ տեքստերի թարգմանություն, զրույց:
Գնահատման մեթոդներ	Թեստ, ինքնուրույն աշխատանքի գնահատում

Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ	
Մասնագիտական կրթական ծրագիրը	Խմորման արտադրության տեխնոլոգիա և գինեգործություն
Դասընթացի ծածկագիրը	
Դասընթացի անվանումը	Բարձրագույն մաթեմատիկա
Դասընթացի տեսակը	Պարտադիր
Կրեդիտները (ECTS)	6
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	1-ին

<b>Մուտքային պահանջներ</b>	Մուտքային պահանջներ չկան
<b>Դասընթացի նպատակը</b>	Դասընթացը նպատակ ունի զարգացնելու ապագա տեխնոլոգի տրամաբանական և վերլուծական մտածողությունը, սովորեցնելու ուսման և աշխատանքի հետ առնչվող կիրառական բազմաբնույթ խնդիրների լուծման մեթոդները:
<b>Դասընթացի վերջնարդյունքներ</b>	<b>Ակնկալվում է, որ դասընթացի ավարտին ուսանողը կկարողանա</b> 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:
<b>Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները</b>	<b>Դասավանդման մեթոդներ</b> ՝ դասախոսություն, լաբորատոր պարապմունքներ, տեսական նյութի մատուցում և համապատասխան խնդիրների քննարկում, գործնական խնդիրների լուծում: <b>Ուսումնառության մեթոդներ</b> ՝ կատարել համապատասխան հանձնարարությունները, կիրառական խնդիրների ուսումնասիրություն, ինքնուրույն վերլուծել համապատասխան խնդիրները, գտնել տվյալ խնդրի կիրառական նշանակությունը:
<b>Գնահատման մեթոդները</b>	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:

<b>Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ</b>	
<b>Մասնագիտական կրթական ծրագիրը</b>	Խմորման արտադրության տեխնոլոգիա և գինեգործություն
<b>Դասընթացի ծածկագիր</b>	
<b>Դասընթացի անվանումը</b>	Ֆիզիկա
<b>Դասընթացի տեսակը</b>	Պարտադիր
<b>Կրեդիտները (ECTS)</b>	6
<b>Դասընթացի անցկացման կիսամյակը</b>	1-ին
<b>Մուտքային պահանջներ</b>	Մուտքային պահանջներ չկան

<b>Դասընթացի նպատակը</b>	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:
<b>Դասընթացի վերջնարդյունքներ</b>	<p><b>Ակնկալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) ներկայացնել յուրաքանչյուր արտադրատեսակի տեխնոլոգիական սխեմաներում, առանձին տեխնոլոգիական սարքավորումներում և հոսքագծերի աշխատանքային սկզբունքներում ֆիզիկական պրոցեսների կիրառման մեխանիզմը,</li> <li>2) կիրառել ֆիզիկայի փորձնական եղանակները տեխնոլոգիական պրոցեսների արդյունքում ստացված արտադրանքի որակի հետազոտություններում,</li> <li>3) կիրառել ստացած գիտելիքները արտադրամասերի նախագծման, անհրաժեշտ սարքավորումների, դրանց քանակությունների ընտրության, հիմնական և օժանդակ շինությունների մակերեսների, էներգիական հզորությունների, ֆիզիկատեխնիկական խնդիրները լուծելիս,</li> <li>4) կիրառել ֆիզիկայի բնագավառի տեսական գիտելիքները արտադրական գործընթացներում, նոր տեխնոլոգիաների ներդրման և զարգացման նպատակով,</li> <li>5) ապահովել տեխնոլոգիական սարքավորումների անխափան աշխատանքը՝ կիրառելով ֆիզիկայից ստացած գիտելիքները և հմտությունները,</li> <li>6) կատարել տեխնոլոգիական սարքավորումների, տարողությունների և հզորությունների ընթացիկ հաշվարկ:</li> </ol>
<b>Դասավանդման և ուսումնասիրության մեթոդները</b>	<p><b>Դասավանդման մեթոդներ`</b> դասախոսություն, լաբորատոր պարապմունքներ, անհմացիոն նյութերի ցուցադրում և մեկնաբանում:</p> <p><b>Ուսումնասիրության մեթոդներ`</b> տեսական նյութի յուրացում, լաբորատոր աշխատանքերի կատարում, ինքնուրույն աշխատանքների պատրաստում:</p>
<b>Գնահատման մեթոդները</b>	Առարկան գնահատվում է ընթացիկ և վերջնական ստուգումների միջոցով, որոնք իրականացվում են հաճախումների և ինքնուրույն աշխատանքների, միջանկյալ և ամփոփիչ քննությունների արդյունքներով:

<b>Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ</b>	
<b>Մասնագիտական կրթական ծրագիրը</b>	Խմորման արտադրության տեխնոլոգիա և գինեգործություն
<b>Դասընթացի ծածկագիր</b>	
<b>Դասընթացի անվանումը</b>	Ընդհանուր քիմիա

<b>Դասընթացի տեսակը</b>	Պարտադիր
<b>Կրեդիտները (ECTS)</b>	6
<b>Դասընթացի անցկացման կիսամյակը</b>	1-ին
<b>Մուտքային պահանջներ</b>	Մուտքային պահանջներ չկան
<b>Դասընթացի նպատակը</b>	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:
<b>Դասընթացի վերջնարդյունքներ</b>	<p><b>Ակնկալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) բացատրել լուծույթներում ընթացող ֆիզիկաքիմիական պրոցեսների առանձնահատկությունները և դրանց կիրառությունը տարբեր սննդանյութերի մշակման գործընթացներում,</li> <li>2) ներկայացնել քիմիական պրոցեսների հիմնական օրինաչափությունները, համասեռ և անհամասեռ համակարգերին բնորոշ հատկությունները, հավասարակշռական պրոցեսների իրականացման մեխանիզմները,</li> <li>3) վերլուծել դրանց կիրառումը սննդանյութերի ստացման տեխնոլոգիաներում;</li> <li>4) կիրառել հետազոտման ժամանակակից մեթոդներ և սարքավորումներ:</li> </ol>
<b>Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները</b>	<p><b>Դասավանդման մեթոդներ`</b> դասախոսություններ (ա.թ. PPT ծրագրով, տեսաերիզների ցուցադրում, SMART կամ սովորական գրատախտակի կիրառությամբ), սեմինար-քննարկումներ (ինքնուրույն առաջադրանքներ` զեկուցումներ, լաբորատոր աշխատանքներ, ստուգողական աշխատանքներ) և փորձարարական աշխատանքներ:</p> <p><b>Ուսումնառության մեթոդներ`</b> ռեֆերատների պատրաստում, լաբորատոր փորձերի կատարում, խնդիրների լուծում և հաշվարկներ, տեսական հարցերի քննարկում, քիմիական վարժությունների կատարում:</p>
<b>Գնահատման մեթոդները</b>	Առարկան գնահատվում է բանավոր հարցումներով, ինքնուրույն, անհատական և խմբակային աշխատանքներով, լաբորատոր աշխատանքների հանձնումով, ընթացիկ ստուգումներով, ամփոփիչ ստուգմամբ:

Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ	
Մասնագիտական կրթական ծրագիրը	Խմորման արտադրության տեխնոլոգիա և գինեգործություն
Դասընթացի ծածկագիրը	
Դասընթացի անվանումը	Օտար լեզու (ռուսերեն)
Դասընթացի տեսակը	Պարտադիր
Անցկացման լեզուն	Ռուսերեն
Կրեդիտները (ECTS)	4
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	2-րդ
Մուտքային պահանջներ	Մուտքային պահանջ չկա
Դասընթացի նպատակը	Դասընթացի նպատակն է ապահովել ռուսերենի՝ որպես հաղորդակցման միջոցի օգտագործումը առօրյայում, կենցաղային, մշակութային և կրթական ոլորտներում:
Դասընթացի վերջնարդյունքներ	<p><b>Ակնկալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) օտագործել ռուսերենի առօրյա-խոսակցական, համագործակցական, ընդհանուր գիտական բառապաշարը համապատասխան ոլորտներում,</li> <li>2) պատմել իր, ապագա մասնագիտության, պլանների, երկրի մասին,</li> <li>3) պատմել կրթական, մշակութային, ընդհանուր գիտական բնույթի տեքստեր՝ դուրս բերելով անհրաժեշտ տեղեկություն,</li> <li>4) ձևակերպել սեփական կարծիքը կարդացած նյութի վերաբերյալ,</li> <li>5) ինքնուրույն կազմել տարբեր ոճերի փոքրածավալ տեքստեր:</li> </ol>
Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները	Դասավանդման մեթոդներ բացատրություն, տեսալսողական (аудиовизуальный), ինդուկտիվ, համադրության մեթոդներ: Ուսումնառության մեթոդներ՝ գրավոր աշխատանք, խոսքային (вербальный) մեթոդ, քննարկում, ուսուցողական խաղեր:
Գնահատման մեթոդներ	Ինքնուրույն աշխատանք, ընթացիկ (միջանկյալ) քննություն՝ թեստ, ավարտական քննություն՝ թեստ:

Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ	
Մասնագիտական կրթական ծրագիրը	Խմորման արտադրության տեխնոլոգիա և գինեգործություն
Դասընթացի ծածկագիրը	
Դասընթացի անվանումը	Հասարակագիտական առարկաների մոդուլ (Հայոց պատմություն, մշակութաբանություն, քաղաքագիտություն, փիլիսոփայություն)
Դասընթացի տեսակը	Պարտադիր
Կրեդիտները (ECTS)	6
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	2-րդ
Մուտքային պահանջներ	Մուտքային պահանջներ չկան

<p><b>Դասընթացի նպատակը</b></p>	<p>Դասընթացի նպատակն է նպաստել ուսանողների աշխարհայացքի ընդլայնմանը, քաղաքացիական դիրքորոշում ունենալու կարողության ձևավորմանը, ուսանողների մոտ հետաքրքրություն արթնացնել հումանիտար 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:</p>
<p><b>Դասընթացի վերջնարդյունքներ</b></p>	<p><b>Ակնկալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա՝</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) հիմնավորել սեփական տեսակետներն ու դիրքորոշումները հասարակական երևույթները գնահատելիս,</li> <li>2) քննադատորեն վերլուծել հասարակական գործընթացներին վերաբերող տեղեկատվությունը,</li> <li>3) բանավիճել՝ պահպանելով փաստարկման կանոնները (այդ թվում՝ էթիկական),</li> <li>4) ներկայացնել գաղափարների ազդեցությունը հասարակության զարգացման վրա (փիլիսոփայական միտք, քաղաքական գաղափարներ, մշակութային ձեռքբերումներ),</li> <li>5) բնութագրել ազգային յուրահատկությունները մշակութային բազմազանության համատեքստում:</li> </ol>
<p><b>Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները</b></p>	<p><b>Դասավանդման մեթոդներ</b>՝ տեղեկատվական և ակնարկային դասախոսություններ, տեսական նյութի ներկայացում և բացատրություն, զննական, ճանաչողական-ստեղծագործական, համագործակցային ուսուցման մեթոդներ, թեմատիկ քննարկումներ և բանավեճեր, հարց ու պատասխան, կլոր սեղան, թիմային աշխատանք:</p> <p><b>Ուսումնառության մեթոդներ</b>՝ դասախոսության ունկնդրում, ուսումնամեթոդական, էլեկտրոնային գրականության ուսումնասիրում, մասնագիտական տեսանյութերի և հեռուստահաղորդումների դիտում, ինքնուրույն աշխատանքների կատարում, ինտերակտիվ քննարկումներ:</p>
<p><b>Գնահատման մեթոդներ</b></p>	<p>Թեստեր, ինքնուրույն աշխատանք</p>

<p><b>Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ</b></p>	
<p><b>Մասնագիտական կրթական ծրագիրը</b></p>	<p>Խմորման արտադրության տեխնոլոգիա և գինեգործություն</p>
<p><b>Դասընթացի ծածկագիրը</b></p>	
<p><b>Դասընթացի անվանումը</b></p>	<p>Կիրառական ինֆորմատիկա</p>
<p><b>Դասընթացի տեսակը</b></p>	<p>Պարտադիր</p>
<p><b>Կրեդիտները (ECTS)</b></p>	<p>6</p>
<p><b>Դասընթացի անցկացման կիսամյակը</b></p>	<p>2-րդ</p>

<b>Մուտքային պահանջներ</b>	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է «Բարձրագույն մաթեմատիկա» առարկայի հետ:
<b>Դասընթացի նպատակը</b>	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:
<b>Դասընթացի վերջնարդյունքները</b>	<p><b>Ակնկալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) ներկայացնել տվյալների հավաքագրման, մշակման և վերլուծության մեթոդներն ու գործիքակազմը՝ համակարգչային տեխնոլոգիաներով,</li> <li>2) ներկայացնել համակարգչի տեխնիկական և ծրագրային միջոցների դերակատարությունը, մասնավորապես՝ ժամանակակից կիրառական ծրագրային միջոցների հնարավորությունները,</li> <li>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,</li> <li>4) վերլուծել տվյալներ՝ օֆիսային և մասնագիտական ծրագրային միջոցների գործիքակազմի կիրառմամբ,</li> <li>5) միավորել համակարգչային ծրագրային ապահովման գիտելիքներն ու հմտությունները՝ մասնագիտական ոլորտի խնդիրներ լուծելու և ստացված արդյունքները մեկնաբանելու համար,</li> <li>6) գնահատել մասնագիտական գործունեության արդյունավետությունը համակարգչային ծրագրերի գործիքախմբի օգտագործման միջոցով:</li> </ol>
<b>Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները</b>	<p><b>Դասավանդման մեթոդներ</b>՝ ներկայացում-վիզուալիզացիա, երկխոսություն, խմբակային քննարկում:</p> <p><b>Ուսումնառության մեթոդներ</b>՝ համակարգչային խնդիրների լուծում ուսումնամեթոդական գրականության և այլ նյութերի ուսումնասիրում, առաջադրանքների կատարում՝ կիրառելով MS Office փաթեթի ծրագրակազմը:</p>
<b>Գնահատման մեթոդներ</b>	Ինքնուրույն աշխատանքի պատրաստում և ներկայացում, միջանկյալ և ամփոփ քննություններ

<b>Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ</b>	
<b>Մասնագիտական կրթական ծրագիրը</b>	Խմորման արտադրության տեխնոլոգիա և գինեգործություն
<b>Դասընթացի ծածկագիրը</b>	
<b>Դասընթացի անվանումը</b>	Հայոց լեզու և խոսքի մշակույթ
<b>Դասընթացի տեսակը</b>	Պարտադիր
<b>Կրեդիտները (ECTS)</b>	2
<b>Դասընթացի անցկացման կիսամյակը</b>	2-րդ
<b>Մուտքային պահանջներ</b>	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է «Հայոց լեզու» առարկայի հետ
<b>Դասընթացի նպատակը</b>	Դասընթացի նպատակն է ձևավորել գրագետ և տրամաբանված բանավիճելու կարողություն, քննադատական մտածողություն, ինչը կնպաստի ուսանողի ինքնադրսևորմանը ոչ միայն մասնագիտության մեջ, այլև հասարակական կյանքի տարբեր ոլորտներում:
<b>Դասընթացի վերջնարդյունքները</b>	<b>Ակնկալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա՝</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) սահմանել լեզվական և խոսքային կադապարների ընդհանրություններն ու տարբերությունները,</li> <li>2) օգտագործել ստացած գիտելիքները բանավոր և գրավոր խոսք կազմելիս,</li> <li>3) իրականացնել հաղորդակցում տարբեր իրադրություններում,</li> <li>4) կատարել լեզվական տարաբնույթ վարժություններ՝ բառամթերքը վերցնելով տեխնիկական, պաշտոնական կամ գիտական ոլորտներից,</li> <li>5) օգտագործել տեղեկատվական տեխնոլոգիաները, համացանցը՝ գիտելիքները հարստացնելով լեզվին, խոսքին և հաղորդակցությանը վերաբերող այլ նյութերով:</li> </ol>
<b>Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները</b>	<b>Դասավանդման մեթոդներ՝</b> ակտիվ և ինտերակտիվ մեթոդներ՝ մտազրոհ, ձևագնդի 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): <b>Ուսումնառության մեթոդներ՝</b> երկխոսություն, քննարկումներ, ինքնուրույն, թիմային աշխատանքներ, զեկուցումներ, ելույթներ, բանավեճեր:
<b>Գնահատման մեթոդներ</b>	Թեստեր, ինքնուրույն աշխատանք



<b>Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ</b>	
<b>Մասնագիտական կրթական ծրագիրը</b>	Խմորման արտադրության տեխնոլոգիա և գինեգործություն
<b>Դասընթացի ծածկագիրը</b>	
<b>Դասընթացի անվանումը</b>	Կիրառական ինֆորմատիկա
<b>Դասընթացի տեսակը</b>	Պարտադիր
<b>Կրեդիտները (ECTS)</b>	6
<b>Դասընթացի անցկացման կիսամյակը</b>	2-րդ
<b>Մուտքային պահանջներ</b>	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է «Բարձրագույն մաթեմատիկա» առարկայի հետ:
<b>Դասընթացի նպատակը</b>	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:
<b>Դասընթացի վերջնարդյունքները</b>	<p><b>Ակնկալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա՝</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) ներկայացնել տվյալների հավաքագրման, մշակման և վերլուծության մեթոդներն ու գործիքակազմը՝ համակարգչային տեխնոլոգիաներով,</li> <li>2) ներկայացնել համակարգչի տեխնիկական և ծրագրային միջոցների դերակատարությունը, մասնավորապես՝ ժամանակակից կիրառական ծրագրային միջոցների հնարավորությունները,</li> <li>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,</li> <li>4) վերլուծել տվյալներ՝ օֆիսային և մասնագիտական ծրագրային միջոցների գործիքակազմի կիրառմամբ,</li> <li>5) միավորել համակարգչային ծրագրային ապահովման գիտելիքներն ու հմտությունները՝ մասնագիտական ոլորտի խնդիրներ լուծելու և ստացված արդյունքները մեկնաբանելու համար,</li> <li>6) գնահատել մասնագիտական գործունեության արդյունավետությունը համակարգչային ծրագրերի գործիքախմբի օգտագործման միջոցով:</li> </ol>
<b>Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները</b>	<p><b>Դասավանդման մեթոդներ՝</b> ներկայացում-վիզուալիզացիա, երկխոսություն, խմբակային քննարկում:</p> <p><b>Ուսումնառության մեթոդներ</b> համակարգչային խնդիրների լուծում ուսումնամեթոդական գրականության և այլ նյութերի</p>

	ուսումնասիրում, առաջադրանքների կատարում՝ կիրառելով MS Office փաթեթի ծրագրակազմը, կիրառելով MS Office փաթեթի ծրագրակազմը:
<b>Գնահատման մեթոդներ</b>	Ինքնուրույն աշխատանքի պատրաստում և ներկայացում, միջանկյալ և ամփոփ քննություններ

<b>Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ</b>	
<b>Մասնագիտական կրթական ծրագիրը (անվանումը)</b>	Խմորման արտադրության տեխնոլոգիա և գինեգործություն
<b>Դասընթացի ծածկագիրը</b>	
<b>Դասընթացի անվանումը</b>	Սննդագիտություն
<b>Դասընթացի տեսակը</b>	Պարտադիր
<b>Կրեդիտները (ECTS)</b>	6
<b>Դասընթացի անցկացման կիսամյակը</b>	2-րդ
<b>Մուտքային պահանջներ</b>	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է «Ընդհանուր քիմիա» առարկայի հետ
<b>Դասընթացի նպատակը</b>	Դասընթացի նպատակն է ուսանողներին ծանոթացնել սննդագիտության հիմունքներին, առողջ կենսակերպի բաղադրիչներին և կյանքի որակի պահպանման հարցերին, մարսողական համակարգի առանձնահատկություններին, սննդատեսակների համակցմանն ու համատեղելիությանը, ճիշտ սննդակարգի կանոններին:
<b>Դասընթացի վերջնարդյունքները</b>	<p><b>Ակնկալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա՝</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) ներկայացնել սննդառության տեսական միջուկը, մակրո- և միկրոսնուցիչների բնութագիրը, դասակարգումը և պարունակությունը սննդամթերքում,</li> <li>2) մեկնաբանել մարսողության առանձնահատկություններն ըստ մարսողական համակարգի բաժինների</li> <li>3) թվարկել նյութափոխանակության մեխանիզմներն ու մետաբոլիզմը արագացնելու միջոցները և օրգանիզմի մաքրման մեթոդները,</li> <li>4) ներկայացնել սննդատեսակների կազմը, մթերքների էներգետիկ և սննդային արժեքները, գլիկեմիկ ինդեքսի գնահատականը,</li> <li>5) հաշվարկել մարմնի զանգվածի ինդեքսը, մակրոսնուցիչների օրական անհրաժեշտ անհատական քանակը,</li> <li>6) կիրառել առողջ ապրելակերպի և սննդագիտության տարրերը գործնականում՝ կյանքի որակի փոփոխման և բարելավման, ինչպես նաև հիվանդությունների և վաղաժամ ծերության կանխարգելման նպատակով:</li> </ol>

<b>Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները</b>	<p><b>Դասավանդման մեթոդներ`</b> տեղեկատվական դասախոսություններ, տեսական նյութի ներկայացում և բացատրություն, թեմատիկ քննարկումներ և բանավեճեր, հարց և պատասխան, կլոր սեղան, թիմային աշխատանք:</p> <p><b>Ուսումնառության մեթոդներ`</b> դասախոսության ունկնդրում, ուսումնամեթոդական, էլեկտրոնային գրականության ուսումնասիրում, ինքնուրույն աշխատանքների կատարում, ինտերակտիվ քննարկումներ:</p>
<b>Գնահատման մեթոդները</b>	Բանավոր հարցումներ, միջանկյալ ստուգում` բանավոր և գրավոր, ամփոփիչ ստուգում

<b>Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ</b>	
<b>Մասնագիտական կրթական ծրագիրը</b>	Խմորման արտադրության տեխնոլոգիա և գինեգործություն
<b>Դասընթացի ծածկագիրը</b>	
<b>Դասընթացի անվանումը</b>	Օրգանական և ֆիզկոլոիդ քիմիա
<b>Դասընթացի տեսակը</b>	Պարտադիր
<b>Կրեդիտները (ECTS)</b>	6
<b>Դասընթացի անցկացման կիսամյակը</b>	2-րդ
<b>Մուտքային պահանջներ</b>	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է «Ընդհանուր քիմիա» առարկայի հետ
<b>Դասընթացի նպատակը</b>	<p>Դասընթացի նպատակն է ձևավորել պատկերացում սննդարդյունաբերության մեջ օրգանական միացությունների տարածվածության և նշանակության վերաբերյալ, բացահայտել և ուսումնասիրել սննդամթերքի քիմիական բաղադրությունը, օրգանական տարբեր նյութերի կառուցվածքները, քիմիական հատկությունները, ուսանողներին ծանոթացնել ֆիզկոլոիդ քիմիայի ընդհանուր դրույթներին, բացահայտելով կոլոիդային համակարգերի շատ հատկություններ և երևույթներ` կինետիկական և ագրեգատիվ կայունությունը, կոագուլման երևույթը, տիկսոտրոպիան, սիներեզիսը և այլն, հնարավորություն տալ դրանք օգտագործել սննդի տեխնոլոգիական պրոցեսների և սննդարդյունաբերության մեջ:</p>
<b>Դասընթացի վերջնարդյունքները</b>	<p><b>Ակնկալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա`</b></p> <p>1) օգտագործել ձեռք բերած տեսական գիտելիքները 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:</p>

	<p>2) տրված մեթոդներով լաբորատորիայում ինքնուրույն իրականացնել փորձեր,</p> <p>3) գրել ընթացող քիմիական ռեակցիաների հավասարումներ,</p> <p>4) վերլուծել դրանց արդյունքները,</p> <p>5) ստացած գիտելիքներն օգտագործել տեխնոլոգիական և սննդարդյունաբերական պրոցեսները կազմակերպելու համար,</p> <p>6) փորձնական հմտությունների և տեսական գիտելիքների հիման վրա կազմել իրականացվող հետազոտության նկարագիրը՝ ձևակերպելով հետազոտման նպատակը:</p>
<b>Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները</b>	<p><b>Դասավանդման մեթոդներ</b>՝ նյութի բացատրություն տարբեր ցուցադրական նյութերի կիրառմամբ՝ համակարգչային ցուցադրում, ցուցանմուշներ, լաբորատոր և գործնական պարապմունքների անցկացում:</p> <p><b>Ուսումնառության մեթոդ</b>՝ գրականության օգտագործում, էլեկտրոնային ուսուցում, մեթոդական ցուցումներ:</p>
<b>Գնահատման մեթոդները</b>	Բանավոր հարցումներ, լաբորատոր աշխատանքների հանձնում, ընթացիկ և ամփոփիչ ստուգումներ թեստերով

<b>Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ</b>	
<b>Մասնագիտական կրթական ծրագիրը (անվանումը)</b>	Խմորման արտադրության տեխնոլոգիա և զինեգործություն
<b>Դասընթացի ծածկագիրը</b>	
<b>Դասընթացի անվանումը</b>	Հատիկաբանություն և պտղաբուծություն
<b>Դասընթացի տեսակը</b>	Պարտադիր
<b>Կրեդիտները (ECTS)</b>	4
<b>Դասընթացի անցկացման կիսամյակը</b>	3-րդ
<b>Մուտքային պահանջներ</b>	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է «Մանրէա-կենսաբանություն», «Կենսաքիմիա» և «Սննդագիտություն» առարկաների հետ
<b>Դասընթացի նպատակը</b>	Դասընթացի նպատակն է ուսանողներին տեսական և պրակտիկ գիտելիքներ փոխանցել բուսաբուծության ոլորտում մշակվող հատիկային և յուղատու մշակաբույսերի տեսակային կազմի, կենսաբանական առանձնահատկությունների, ստացվող հատիկային արտադրանքի և սերմերի արտադրության տեխնոլոգիաների, հատիկի որակական ցուցանիշների գնահատման եղանակների և որպես հումք պարենամթերքի արտադրության մեջ օգտագործելու վերաբերյալ: Ինչպես նաև պտղատու բույսերի բազմացման տարբեր եղանակների, կենսաբանական խմբերի և նրանց ներկայացուցիչների սորտերի, խնամքի և մշակության ագրոտեխնիկական միջոցառումների, բերքի խնամքի և բերքահավաքի վերաբերյալ:

<p><b>Դասընթացի վերջնաբոլորները</b></p>	<p><b>Ակնկալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա՝</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) դասակարգել հատիկային և պտղատու մշակաբույսերի տեսակային կազմը, ստացվող հումքային արտադրանքը՝ տալով դրանց ագրոտեխնոլոգիական գնահատականները և օգտագործման նպատակները,</li> <li>2) բացատրել հատիկային զանգվածի քիմիական կազմի որոշման մեթոդներն ու եղանակները, տվյալ հատիկային զանգվածի պիտանիությունը վերամշակման այս կամ այն նպատակի համար,</li> <li>3) պատկերացնել տեխնոլոգիական տարբեր նպատակներով օգտագործվող հատիկային զանգվածին և տարբեր պտուղներին ներկայացվող պարտադիր պահանջները,</li> <li>4) բացատրել հատիկային զանգվածի ստանդարտացման համակարգին և վերամշակող արդյունաբերության մեջ գործող ստանդարտները,</li> <li>5) բացատրել պտղատու բույսերի բազմացման եղանակներն ու տնկանյութի աճեցման տեխնոլոգիական առանձնահատկությունները,</li> <li>6) բնութագրել պտղատու բույսերի հիմնական կենսաբանական խմբերը և ՀՀ-ում շրջանացված սորտերը:</li> </ol>
<p><b>Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները</b></p>	<p><b>Դասավանդման մեթոդներ</b>՝ դասախոսություն, տեսական նյութի ներկայացում և բացատրություն, համակարգչային ցուցադրություն՝ Power Point տարբերակով, «ֆորմատիվ հարցումներ», գործնական պարապմունքներ:</p> <p><b>Ուսումնառության մեթոդներ</b>՝ դասախոսությունների, գործնական աշխատանքների մասնակցություն, ուսումնամեթոդական գրականության ուսումնասիրում: Ինքնուրույն կամ անհատական աշխատանքների կատարում:</p>
<p><b>Գնահատման մեթոդները</b></p>	<p>Ընթացիկ, միջանկյալ և վերջնական ստուգումներն անցկացվում են թեստերի, բանավոր և գրավոր քննությունների միջոցով: Ինքնուրույն աշխատանքների գնահատում իրականացվում է լսարանային ցուցադրությունների և զեկույցների միջոցով:</p>

<p><b>Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ</b></p>	
<p><b>Մասնագիտական կրթական ծրագիրը</b></p>	<p>Խմորման արտադրության տեխնոլոգիա և զինեգործություն</p>
<p><b>Դասընթացի ծածկագիրը</b></p>	
<p><b>Դասընթացի անվանումը</b></p>	<p>Պարենային օրենսդրություն</p>
<p><b>Դասընթացի տեսակը</b></p>	<p>Պարտադիր</p>
<p><b>Կրեդիտները (ECTS)</b></p>	<p>2</p>
<p><b>Դասընթացի անցկացման կիսամյակը</b></p>	<p>3-րդ</p>

Մուտքային պահանջներ	Դասընթացը փոխկապակցված է «Արտադրության սանիտարիա և հիգիենա» առարկայի հետ:
Դասընթացի նպատակը	Դասընթացի նպատակն է ուսանողներին ծանոթացնել ԵԱՏՄ պայմանագրերին, տեխնիկական կանոնակարգման 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	<p><b>Ակնկալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա՝</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) ներկայացնել մարդու և քաղաքացու հիմնական իրավունքները, ազատություններն ու պարտականությունները,</li> <li>2) մեկնաբանել պարենային ոլորտը կարգավորող օրենսդրական հիմնարար ակտերը և դրանց կիրառման առանձնահատկությունները,</li> <li>3) առաջարկել դրանց շրջանցման ու լուծման առավել արդյունավետ ուղիներ՝ խուսափելու համար իրավախախտումներից և դրանց համար սահմանված պատասխանատվությունից,</li> <li>4) օգտվել իրավական բնույթի տարատեսակ աղբյուրներից,</li> <li>5) ներկայացնել ԵԱՏՄ տարածքում կիրառվող իրավական ակտերը և դրանց յուրաքանչյուրի կիրառման մակարդակը,</li> <li>6) մեկնաբանել սպառողների իրավունքների պաշտպանության ոլորտում իրականացվող քաղաքականությունը:</li> </ol>
Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները	<p><b>Դասավանդման մեթոդներ՝</b> տեսասահիկներով դասախոսություններ, դերային խաղեր, պիտակների ուսումնասիրում, գործնական պարապմունքներ, քննարկումներ:</p> <p><b>Ուսումնառության մեթոդներ՝</b> ուսումնամեթոդական գրականության և տեխնիկական կանոնակարգերի ուսումնասիրում, վերլուծություն:</p>
Գնահատման մեթոդները	Թեստի հանձնում, ինքնուրույն աշխատանքների կատարում

<b>Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ</b>	
<b>Մասնագիտական կրթական ծրագիրը</b>	Խմորման արտադրության տեխնոլոգիա և գինեգործություն
<b>Դասընթացի ծածկագիրը</b>	
<b>Դասընթացի անվանումը</b>	Վիճակագրություն
<b>Դասընթացի տեսակը</b>	Պարտադիր
<b>Կրեդիտները (ECTS)</b>	6
<b>Դասընթացի անցկացման կիսամյակը</b>	3-րդ
<b>Մուտքային պահանջներ</b>	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է «Կիրառական ինֆորմատիկա» առարկայի հետ:
<b>Դասընթացի նպատակը</b>	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:
<b>Դասընթացի վերջնարդյունքներ</b>	<b>Ակնկալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա՝</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) հավաքագրել գյուղատնտեսության ճյուղի վիճակագրության հիմնական ցուցանիշները</li> <li>2) իրականացնել հավաքագրված տվյալների ամփոփում և խմբավորում, վիճակագրական հիմնական ցուցանիշների փոփոխությունների ուսումնասիրում,</li> <li>3) կազմել վիճակագրական տվյալները վիզուալացնող աղյուսակներ և գրաֆիկներ, բաշխման վարիացիոն շարքեր,</li> <li>4) իրականացնել գործոնային վերլուծություն՝ կիրառելով ռեգրեսիոն-կոռելյացիոն և ինդեքսային մեթոդներ,</li> <li>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,</li> <li>6) գործածել վիճակագրական վերլուծության մեթոդները մասնագիտական գործունեության շրջանակներում՝ կիրառելով վիճակագրական ծրագրեր:</li> </ol>
<b>Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները</b>	<b>Դասավանդման մեթոդներ՝</b> դասախոսություններ, գործնական պարապմունքներ, քննարկումներ, խմբային աշխատանքներ:

	<p>տանքներ և այլն,  <b>Ուսումնառության մեթոդներ`</b> 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:</p>
<b>Գնահատման մեթոդները</b>	<p>Ընթացիկ թեստավորում (Progress Quize), համակարգչային թեստավորում, աջադրանքների գրավոր կամ բանավոր ներկայացում, խմբային աշխատանքների քննարկում (բանավեճ) դերախաղ, հետազոտությունների արդյունքների ինտերակտիվ ներկայացում</p>

<b>Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ</b>	
<b>Մասնագիտական կրթական ծրագիրը (անվանումը)</b>	Խմորման արտադրության տեխնոլոգիա և զինեզործություն
<b>Դասընթացի ծածկագիրը</b>	
<b>Դասընթացի անվանումը</b>	Կենսաքիմիա
<b>Դասընթացի տեսակը</b>	Պարտադիր
<b>Կրեդիտները (ECTS)</b>	6
<b>Դասընթացի անցկացման կիսամյակը</b>	3-րդ
<b>Մուտքային պահանջներ</b>	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է «Օրգանական և ֆիզկոլոգիա քիմիա» առարկայի հետ:
<b>Դասընթացի նպատակը</b>	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:



<p><b>Դասընթացի վերջնարդյունքները</b></p>	<p><b>Ակնկալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա՝</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) ներկայացնել գյուղատնտեսական հումքի, օրգանիզմի կենսամոլեկուլների կազմն ու կառուցվածքային բնութագիրը, հատկություններն ու առանցքային ներկայացուցիչները,</li> <li>2) մեկնաբանել պարենամթերքի արտադրության հիմքում ընկած կենսաքիմիական գործընթացների տեսությունը, տեխնոլոգիական մշակման, հատունացման, համային որակի ձևավորման, խմորման ժամանակ ընթացող կենսաքիմիական փոխարկումները,</li> <li>3) բացատրել կենսապոլիմերների մետաբոլիկ փոխարկումների միջոցով օրգանիզմի կենսական գործընթացների ապահովումը,</li> <li>4) ներկայացնել կենսաքիմիական հանգուցային գաղափարները մասնագիտական և ոչ մասնագիտական հանրությանը,</li> <li>5) կիրառել արդի սարքավորումները՝ գյուղատնտեսական հումքը և մթերքը կենսաքիմիական փորձաքննության ենթարկելու համար:</li> </ol>
<p><b>Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները</b></p>	<p><b>Դասավանդման մեթոդներ</b>՝ ինտերակտիվ գործիքների և ԽԻԿ համակարգի կիրառմամբ թեմատիկ ինտերակտիվ քննարկում, դերային խաղ, մտազրոհ, գործնական (լաբորատորիայում):</p> <p><b>Ուսումնառության մեթոդներ</b>՝ Էլեկտրոնային, միկրոուսումնառություն, գործընկերային ուսումնառություն, հետադարձ կապ՝ ուժեղ և թույլ կողմերի վերհանմամբ, գործնական (լաբորատոր փորձերի իրականացում), թիմային ինքնուրույն աշխատանք:</p>
<p><b>Գնահատման մեթոդները</b></p>	<p>Լաբորատոր փորձերի հանձնում, թեստերի կիրառում, միջանկյալ քննություն, ամփոփ քննություն</p>

<p><b>Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ</b></p>	
<p><b>Մասնագիտական կրթական ծրագիրը</b></p>	<p>Խմորման արտադրության տեխնոլոգիա և գինեգործություն</p>
<p><b>Դասընթացի ծածկագիրը</b></p>	
<p><b>Դասընթացի անվանումը</b></p>	<p>Համակարգչային գրաֆիկա</p>
<p><b>Դասընթացի տեսակը</b></p>	<p>Պարտադիր</p>
<p><b>Կրեդիտները (ECTS)</b></p>	<p>6</p>
<p><b>Դասընթացի անցկացման կիսամյակը</b></p>	<p>3-րդ</p>
<p><b>Մուտքային պահանջներ</b></p>	<p>Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է «Կիրառական ինֆորմատիկա» առարկայի հետ</p>

<p><b>Դասընթացի նպատակը</b></p>	<p>Դասընթացի նպատակն է ուսանողներին հաղորդել պարենամթերքի տեխնոլոգիաների ոլորտում կիրառվող մեքենաների և սարքավորումների, դրանց հանգույցների և մեքենամասերի, վերջիններիս հավաքական գծագրերում դրանց երկրաչափական մոդելավորման և համակարգչային նախագծման մեթոդները, սովորեցնել իրագործել համակարգչային վերձանում, 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:</p>
<p><b>Դասընթացի վերջնարդյունքները</b></p>	<p><b>Ակնկալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) AutoCAD ծրագրով կազմել մեքենամասերի մոդելները՝ չափանիշներին համապատասխան,</li> <li>2) վերլուծել ընդունված որոշումների հետևանքով ստացված արդյունքները,</li> <li>3) հետևել տեխնիկական փաստաթղթերի ձևակերպմանը, գործող ստանդարտներին, տեխնիկական պայմաններին, դրույթներին ու հրահանգներին,</li> <li>4) օգտագործել տեխնիկական տեղեկատվական գրականությունը,</li> <li>5) կիրառել մեքենաների, մեքենամասերի, դրանց հանգույցների համակարգչային նախագծման մեթոդները, կիրառելով դրանք գյուղատնտեսության ոլորտում օգտագործվող մեքենաների կառուցվածքների բանվորական գծագրերի կազմման նպատակով,</li> <li>6) կիրառել մեքենաների, դրանց հանգույցների, մեխանիզմների կառուցվածքային և կինեմատիկական սխեմաների պատկերման կանոնները:</li> </ol>
<p><b>Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները</b></p>	<p><b>Դասավանդման մեթոդներ</b>՝ բացատրական մեթոդ, էլեկտրոնային, հեռավար ուսուցում, ցուցադրական մեթոդ:  <b>Ուսումնառության մեթոդներ</b>՝ համագործակցային աշխատանք, համատեղ ուսուցում, քննարկում-բանավեճ:</p>
<p><b>Գնահատման մեթոդներ</b></p>	<p>Խմբային աշխատանք, թեստային առաջադրանքներ, գործնական առաջադրանքներ</p>

Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ	
Մասնագիտական կրթական ծրագիրը	Խմորման արտադրության տեխնոլոգիա և գինեգործություն
Դասընթացի ծածկագիրը	
Դասընթացի անվանումը	Զերմային պրոցեսներ
Դասընթացի տեսակը	Պարտադիր
Կրեդիտները (ECTS)	6
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	3-րդ
Մուտքային պահանջներ	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է «Ֆիզիկա», «Կենսաքիմիա» առարկաների հետ:
Դասընթացի նպատակը	Դասընթացի նպատակն է զարգացնել ուսանողի մասնագիտական կարողությունները տրամադրելով խորացված ուսուցում և հիմնարար գիտելիքներ, որոնք թույլ կտան ապագա մասնագետին գործնական պարապունքներից անցնել արտադրություն, ճիշտ գնահատել հիմնական ապարատների, սարքավորումների և օգտագործվող ջերմակիրների տեխնիկատնտեսական բնութագրերը, կազմակերպել նրանց ռացիոնալ օգտագործումը: Ինչպես նաև զինել ուսանողին սննդի արտադրություններում կիրառվող ջերմային պրոցեսների վերաբերյալ տեսական գիտելիքներով, այդ պրոցեսների իրականացման գործնական եղանակների ու ձևերի կիրառական գիտելիքներով ու կարողություններով: Խթանել ուսանողի մեջ քննադատական մտածողությունը՝ տեսությունը և գործնական աշխատանքը համադրելու և գնահատելու ունակությունը: Դասընթացի նպատակն է ուսանողներին տալ ջերմային պրոցեսների տեսական և գործնական հիմունքների մասին գիտելիքներ, որոնց հիման վրա նա կարող է կատարել գործնական հաշվարկներ և դրանք կիրառել արտադրությունում: Այդ ամենը ուսանողին կօգնի ավելի լավ պատկերացնել յուրաքանչյուր մթերքի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացները և դրա ընթացքում մթերքի հետ տեղի ունեցող որակական փոփոխությունները: Ինչպես նաև խրախուսել ուսանողի ինքնուրույն աշխատանքը և գործնական փորձի վրա հիմնված ուսումնառությունը:
Դասընթացի վերջնարդյունքները	<ol style="list-style-type: none"> <li>Նկարագրել սննդարդյունաբերության ճյուղերում կիրառվող ջերմային պրոցեսների տեսական հիմունքները, ջերմային պրոցեսների իրականացման եղանակները, համապատասխան ապարատների կառուցվածքը, ապարատների աշխատանքի սկզբունքը:</li> <li>Բացատրել ջերմային պրոցեսների տեսական մեթոդների հիմնարար դրույթները, ջերմային պրոցեսների</li> </ol>

	<p>կառավարման մեթոդները, ապարատների անսարքությունների և թերությունների պատճառները, ջերմային պրոցեսների սխալ ընթացքի հայտնաբերման և վերացման ուղիները:</p> <p>3. Պրակտիկորեն կատարել ջերմային պրոցեսների և ապարատների անհրաժեշտ հաշվարկներ:</p> <p>4. Օգտվել մասնագիտական տեղեկատու գրականությունից:</p>
<b>Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները</b>	<p><b>Դասավանդման մեթոդներ`</b> նյութի բացատրություն տարբեր ցուցադրական նյութերի կիրառմամբ` համակարգչային ցուցադրում, ցուցանմուշներ, ուսումնամեթոդական և էլեկտրոնային գրականության ուսումնասիրում:</p> <p><b>Ուսումնառության մեթոդներ`</b> ինքնուրույն` անհատական կամ խմբակային աշխատանքների կատարում:</p>
<b>Գնահատման մեթոդները</b>	Բանավոր հարցումներ, միջանկյալ ստուգում` բանավոր և գրավոր, ամփոփիչ ստուգում

<b>Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ</b>	
<b>Մասնագիտական կրթական ծրագիրը</b>	Խմորման արտադրության տեխնոլոգիա և գինեգործություն
<b>Դասընթացի ծածկագիրը</b>	
<b>Դասընթացի անվանումը</b>	Խաղողագործություն
<b>Դասընթացի տեսակը</b>	Պարտադիր
<b>Կրեդիտները (ECTS)</b>	5
<b>Դասընթացի անցկացման կիսամյակը</b>	4-5-րդ
<b>Մուտքային պահանջներ</b>	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է «Հատիկաբանություն և պտղաբուծություն» առարկայի հետ
<b>Դասընթացի նպատակը</b>	Դասընթացի նպատակն է զարգացնել ուսանողի մասնագիտական կարողությունները: Ուսանողների մոտ ձևավորել գիտելիքներ խաղողի վազի աճի ու զարգացման առանձնահատկությունների, միջավայրի և մշակության պայմանների նկատմամբ ունեցած պահանջների, վազի կենսաբանական հատկությունները և հատկանիշները նպատակադիր վերափոխելու եղանակներին` տարեցտարի այգիներից ցածր ինքնարժեքով, գինեգործության պահանջներին համապատասխան բարձր ու որակյալ բերք ստանալու համար:
<b>Դասընթացի վերջնարդյունքները</b>	<p><b>Ակնկալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա`</b></p> <p>1) ներկայացնել առարկայի հիմնական դրույթները. վազի ծագումը, ընտանիքի դասակարգումը, կառուցվածքը, կենսաբանական, ֆիզիոլոգիական առանձնահատկությունները, աճի ու զարգացման օրինաչափությունները:</p>

	<p>րը, աճման կենսաբանական ցիկլերը, հիմնական էկոլոգիական գործոնների նկատմամբ պահանջը, բազմացման, տնկանյութի աճեցման ձևերը,</p> <p>2) ծանոթանալ խաղողի այգու հողամասի ընտրության, հողի մշակության, երիտասարդ և բերքատու այգիների խնամքի, էտի աշխատանքներին, խաղողի վազի հիմնական հիվանդություններին և վնասատուներին,</p> <p>3) դասակարգել սեղանի անապակ, աղանդերային գինիների արտադրության տեխնոլոգիան և համապատասխան սորտերն ըստ գյուղատնտեսական գոտիների, կազմել սպասվող բերքի քանակի նախնական որոշման և բերքահավաքի պլան, ծանոթանալ խաղողի վազի սելեկցիայի մեթոդներին գինու առավել արժեքավոր սորտերի ստացման համար,</p> <p>4) կազմել խաղողի այգիների մշակության տեխնոլոգիական քարտ,</p> <p>5) ներկայացնել պտուղների մեխանիկական կազմի, պտղահյութի շաքարայնության և տիտրվող թթվության անալիզների համար նախատեսված սարքավորումները, մորֆոլոգիական հատկանիշներով սորտը բնութագրող ամպելոգրաֆիական նկարագրությունների սխեմաներն ու մեթոդիկան:</p>
<b>Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները</b>	<p><b>Դասավանդման մեթոդներ</b>՝ նյութի բացատրություն տարբեր ցուցադրական նյութերի կիրառմամբ՝ համակարգչային ցուցադրում, ցուցանմուշներ:</p> <p><b>Ուսումնառության մեթոդներ</b>՝ ուսումնամեթոդական և էլեկտրոնային գրականության ուսումնասիրում, ինքնուրույն՝ անհատական կամ խմբակային աշխատանքների կատարում:</p>
<b>Գնահատման մեթոդները</b>	Բանավոր հարցումներ, միջանկյալ ստուգում՝ բանավոր և գրավոր, ամփոփիչ ստուգում

<b>Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ</b>	
<b>Մասնագիտական կրթական ծրագիրը</b>	Խմորման արտադրության տեխնոլոգիա և գինեգործություն
<b>Դասընթացի ծածկագիրը</b>	
<b>Դասընթացի անվանումը</b>	Խմորման տեխնոլոգիա
<b>Դասընթացի տեսակը</b>	Պարտադիր
<b>Կրեդիտները (ECTS)</b>	5
<b>Դասընթացի անցկացման կիսամյակը</b>	4-րդ
<b>Մուտքային պահանջներ</b>	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է «Կենսաքիմիա», «Մանրէակենսաբանություն», «Ջերմային պրոցեսներ» առարկաների հետ:

<p><b>Դասընթացի նպատակը</b></p>	<p>Դասընթացի նպատակն է ուսանողներին ծանոթացնել խմորման արտադրությունների տեսական հիմքերին, խմորասնկերի, բակտերիաների և բորբոսասնկերի կիրառման վրա հիմնված արտադրության գլխավոր պրոցեսներին, ինչպես նաև հումքի, կիսապատրաստուկների և պատրաստի արտադրանքի որակի գնահատման եղանակներին, պատրաստել խմորման արդյունաբերության բարձր որակավորում ունեցող մասնագետներ ժամանակակից գիտական տեխնոլոգիաների հիմքի վրա, ծանոթացնել խմորման արտադրությունների տեխնոլոգիական պրոցեսների նախագծման մեթոդներին, որոնք արդյունավետ լուծումներ կապահովեն ճյուղի ձեռնարկությունների շինարարության, վերակառուցման կամ տեխնիկական վերազինման ժամանակ:</p>
<p><b>Դասընթացի վերջնարդյունքները</b></p>	<p><b>Ակնկալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) ներկայացնել խմորման արտադրություններում օգտագործվող հիմնական և օժանդակ նյութերի կարևորագույն բնութագրերը, որակի ցուցանիշները, արտադրանքի տեսակները,</li> <li>2) նկարագրել հիմնական պրոցեսների և տեխնոլոգիայի օպտիմալ պարամետրերի որոշման եղանակների էությունը,</li> <li>3) թվարկել տեխնոլոգիական հաշվարկների կազմման սկզբունքները նոր կամ գոյություն ունեցող արտադրությունների նախագծման ժամանակ,</li> <li>4) կազմակերպել բարձրորակ ըմպելիքների արտադրության գործընթացը, հումքի և նյութերի ծախսի նորմերը՝ ապահովելով հումքի, պատրաստի մթերքի որակի հսկումը,</li> <li>5) օգտագործել գիտության առաջատար փորձը խմորման արտադրությունների կազմակերպման համար՝ կատարելով հումքի և օժանդակ նյութերի ծախսի, սարքավորումների տեխնոլոգիական հաշվարկներ և ընտրություն,</li> <li>6) իրականացնել գործընթացների տեխնիկական, տեխնոլոգիական, քիմիական և մանրէաբանական հսկումը:</li> </ol>
<p><b>Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները</b></p>	<p><b>Դասավանդման մեթոդները</b>՝ տեսական և գործնական պարապմունքներ:  <b>Ուսումնառության մեթոդներ</b>՝ լաբորատոր պարապմունքներ, արդյունքների քննարկում:</p>
<p><b>Գնահատման մեթոդները</b></p>	<p>Ինքնուրույն անհատական կամ խմբակային աշխատանքի բանավոր հարցում, ռեֆերատների պատրաստում և գնահատում, միջանկյալ և ամփոփ քննություն</p>

<b>Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ</b>	
<b>Մասնագիտական կրթական ծրագիրը (անվանումը)</b>	Խմորման արտադրության տեխնոլոգիա և գինեգործություն
<b>Դասընթացի ծածկագիրը</b>	
<b>Դասընթացի անվանումը</b>	Մանրէակենսաբանություն
<b>Դասընթացի տեսակը</b>	Պարտադիր
<b>Կրեդիտները (ECTS)</b>	6
<b>Դասընթացի անցկացման կիսամյակը</b>	4-րդ
<b>Մուտքային պահանջներ</b>	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է «Կենսաքիմիա» առարկայի հետ:
<b>Դասընթացի նպատակը</b>	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, գիտելիքներ հաղորդել մանրէների միջոցով ածխածնային (ածխաջրեր) և ազոտային (սպիտակուցներ) միացությունների փոխակերպումներին՝ խմորումներ, նեխում:
<b>Դասընթացի վերջնարդյունքները</b>	<p><b>Ակնկալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա՝</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) կատարել կենդանական և բուսական ծագման մթերքների միկրոֆլորայի հետազոտություն՝ լաբորատոր հետազոտման ուղղակի և անուղղակի եղանակների կիրառմամբ,</li> <li>2) վերլուծել հետազոտությունների արդյունքում ստացված տվյալները,</li> <li>3) կիրառել ստացված տվյալները պրակտիկայում,</li> <li>4) ենթարկել գյուղատնտեսական հումքը մանրէաբանական փորձաքննության՝ օգտագործելով արդի սարքավորումները,</li> <li>5) օգտագործել տեխնիկատեղեկատվական գրականություն:</li> </ol>
<b>Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները</b>	<p><b>Դասավանդման մեթոդներ՝</b> տեսական նյութի բացատրություն, տեղեկատվական կոմունիկացիոն տեխնոլոգիաների կիրառմամբ Power point համակարգչային ցուցադրում, ինտերակտիվ քննարկումներ, երկխոսություն:</p> <p><b>Ուսումնառության մեթոդներ՝</b> ուսումնամեթոդական և էլեկտրոնային գրականության կիրառում, ինքնուրույն թեմատիկ աշխատանքների պատրաստում և Power Point</p>

	ներկայացում, լաբորատոր փորձերի կատարում, անհատական աշխատանք, թիմային փորձերի կատարում, գործընկերային ուսումնառություն:
<b>Գնահատման մեթոդները</b>	Լաբորատոր փորձերի հանձնում, թեստերի կիրառում, միջանկյալ քննություն, ամփոփ քննություն

<b>Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ</b>	
<b>Մասնագիտական կրթական ծրագիրը</b>	Խմորման արտադրության տեխնոլոգիա և գինեգործություն
<b>Դասընթացի ծածկագիրը</b>	
<b>Դասընթացի անվանումը</b>	Կենսագործունեության անվտանգություն և քաղաքաշտպանություն
<b>Դասընթացի տեսակը</b>	Պարտադիր
<b>Կրեդիտները(ECTS)</b>	5
<b>Դասընթացի անցկացման կիսամյակը</b>	4-րդ
<b>Սուտքային պահանջներ</b>	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է «Ֆիզիկա», «Ընդհանուր քիմիա» առարկաների հետ:
<b>Դասընթացի նպատակը</b>	Դասընթացի նպատակն է ուսանողներին ծանոթացնել արտադրական անվտանգության և քաղաքացիական պաշտպանության բնագավառին վերաբերող օրենսդրական և իրավական նորմերին ու դրույթներին, արտադրական վնասվածության և մասնագիտական հիվանդությունների նվազեցմանն ու կանխմանն ուղղված տեխնիկական, տեխնոլոգիական, կազմակերպչական, սանիտարահիգիենիկ և հակահրդեհային միջոցառումներին, օգտագործվող տեխնիկական միջոցների անվտանգ շահագործման, միջուկային և քիմիական զենքից ու հակառակորդի հարձակման այլ ժամանակակից միջոցներից, տարերային և տեխնաձին աղետներից բնակչության պաշտպանության կազմակերպման հարցերին, ինչպես նաև արտակարգ իրավիճակներում գյուղատնտեսական արտադրության վարման առանձնահատկություններին:
<b>Դասընթացի վերջնարդյունքները</b>	<b>Ակնկալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա՝</b> 1) ներկայացնել արտադրական վնասվածքների տեսակները, վնասվածության հիմնական պատճառները, զանգվածային ոչնչացման միջոցների, տարերային և տեխնաձին աղետների տեսակներն ու բնութագրերը, 2) ընտրել արտադրական դժբախտ դեպքերի, մասնագիտական հիվանդությունների նվազեցմանն ու կանխման, արտակարգ իրավիճակներում պաշտպանության կազմակերպման արդյունավետ եղա-



	<p>նակները, օգտագործվող տեխնիկական և անհատական ու կոլեկտիվ պաշտպանության միջոցների տեսակները,</p> <p>3) վերլուծել իրականացվող տեխնոլոգիական գործընթացների անվտանգության աստիճանը, ստեղծված ռադիացիոն և քիմիական իրադրությունները,</p> <p>4) առաջարկել տեխնոլոգիական գործընթացներում օգտագործվող մեքենասարքավորումների շահագործման անվտանգության, էլեկտրաանվտանգության, ամպրոպապաշտպանության, հրդեհային անվտանգության մակարդակի բարձրացման արդյունավետ տեխնիկական ու կազմակերպչական միջոցառումներ,</p> <p>5) գնահատել ագրոարդյունաբերական ոլորտում իրականացվող տեխնոլոգիական գործընթացների ռիսկերը,</p> <p>6) կատարել չափումներ աշխատատեղերում միկրոկլիմայական պարամետրերի որոշման, ռադիացիոն և քիմիական հետախուզության սարքերի միջոցով:</p>
<b>Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները</b>	<p><b>Դասավանդման մեթոդներ</b> տեսական նյութի բացատրություն, ցուցադրական նյութերի ներկայացում և բացատրում, երկխոսություն, քննարկում:</p> <p><b>Ուսումնառության մեթոդներ</b> գործնական ուսուցողական խաղերի կազմակերպում, ճանաչողական այցերի կազմակերպում:</p>
<b>Գնահատման մեթոդները</b>	Համապատասխան փաստաթղթերի և ընդունված ձևաչափերի լրացում, թեստերի կիրառում, գրավոր գնահատում, բանավոր գնահատում

<b>Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ</b>	
<b>Մասնագիտական կրթական ծրագիրը</b>	Խմորման արտադրության տեխնոլոգիա և գինեգործություն
<b>Դասընթացի ծածկագիրը</b>	
<b>Դասընթացի անվանումը</b>	Շրջակա միջավայրի պահպանություն
<b>Դասընթացի տեսակը</b>	Պարտադիր
<b>Կրեդիտները (ECTS)</b>	4
<b>Դասընթացի անցկացման կիսամյակը</b>	4-րդ
<b>Մուտքային պահանջներ</b>	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է «Ընդհանուր քիմիա» առարկայի հետ
<b>Դասընթացի նպատակը</b>	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:
<b>Դասընթացի վերջնարդյունքները</b>	<p><b>Ակնկալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա՝</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) դասակարգել շրջակա միջավայրին և դրա առանձին բաղադրիչներին առնչվող էկոլոգիական խնդիրները, դրանց սկզբնավորման պատճառներն ու հետևանքները,</li> <li>2) ներկայացնել շրջակա միջավայրի էկոլոգիական վիճակի գնահատականը, էկոլոգիական խնդիրների լուծման սկզբունքները, ուղիներն ու հնարավորությունները,</li> <li>3) հիմնավորել շրջակա միջավայրի և դրա առանձին բաղադրիչների բնականոն վիճակի փոփոխության միտումները,</li> <li>4) վերլուծել շրջակա միջավայրի և էկոլոգիական վիճակի ու խնդիրների մասին տեղեկատվությունը,</li> <li>5) կիրառել տեղեկատվական տեխնոլոգիաները, տեխնիկական միջոցները:</li> </ol>
<b>Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները</b>	<p><b>Դասավանդման մեթոդներ՝</b> դասախոսություն, տեսական նյութի ներկայացում և բացատրություն, գործնական աշխատանքներ, ֆորմատիվ հարցումներ, հարց ու պատասխան:</p> <p><b>Ուսումնառության մեթոդներ՝</b> դասախոսություններ, գործնական աշխատանքներ, ինքնուրույն կամ անհատական աշխատանքներ, ուսումնամեթոդական գրականության ուսումնասիրում:</p>
<b>Գնահատման մեթոդները</b>	<p>Ընթացիկ, միջանկյալ և վերջնական ստուգումներն անցկացվում են թեստերի, բանավոր և գրավոր քննությունների միջոցով:</p> <p>Ինքնուրույն աշխատանքների գնահատումն իրականացվում է լսարանային ցուցադրությունների, զեկույցների միջոցով:</p>

<b>Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ</b>	
<b>Մասնագիտական կրթական ծրագիրը (անվանումը)</b>	Խմորման արտադրության տեխնոլոգիա և զինեգործություն
<b>Դասընթացի ծածկագիրը</b>	
<b>Դասընթացի անվանումը</b>	Սննդի էկոնոմիկա
<b>Դասընթացի տեսակը</b>	Պարտադիր
<b>Կրեդիտները (ECTS)</b>	5
<b>Դասընթացի անցկացման կիսամյակը</b>	4-րդ

<b>Մուտքային պահանջներ</b>	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է «Վիճակագրություն» առարկայի հետ:
<b>Դասընթացի նպատակը</b>	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:
<b>Դասընթացի վերջնարդյունքները</b>	<b>Ակնկալվում է, որ դասընթացի ավարտին ուսանողը կկարողանա՝</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) սահմանել ՀՀ պարենային անվտանգության ապահովման ոլորտում առկա խնդիրները,</li> <li>2) նկարագրել սննդարդյունաբերության ոլորտում ծառայած հիմնախնդիրները,</li> <li>3) առաջարկել (ստեղծված) կոնկրետ իրավիճակային լուծումներ,</li> <li>4) կիրառել ձեռք բերված տեսական գիտելիքները գործնականում,</li> <li>5) կանխատեսել ոլորտի հետագա զարգացման ուղղությունները:</li> </ol>
<b>Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները</b>	<b>Դասավանդման մեթոդներ՝</b> դասախոսություններ տեսասահիկների միջոցով, տեսանյութերի դիտում, ինտերակտիվ քննարկումներ, գործնական պարապմունքներ: <b>Ուսումնառության մեթոդներ՝</b> խմբային աշխատանք, գործնական պարապմունքների կատարում, խնդիրների լուծում և արդյունքների վերլուծություն:
<b>Գնահատման մեթոդները</b>	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:

<b>Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ</b>	
<b>Մասնագիտական կրթական ծրագիրը</b>	Խմորման արտադրության տեխնոլոգիա և գինեգործություն
<b>Դասընթացի ծածկագիրը</b>	
<b>Դասընթացի անվանումը</b>	Գինու քիմիա
<b>Դասընթացի տեսակը</b>	Պարտադիր
<b>Կրեդիտները (ECTS)</b>	5

<b>Դասընթացի անցկացման կիսամյակը</b>	5-րդ
<b>Մուտքային պահանջներ</b>	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է «Կենսաքիմիա» և «Մանրէակենսաբանություն» առարկաների հետ:
<b>Դասընթացի նպատակը</b>	<b>Դասընթացի նպատակն է</b> ծանոթացնել հումքի և տեխնոլոգիական գործընթացներում դրա փոխարկումներին, նաև քիմիական կազմին, լուսաբանել գինեգործության արտադրության կազմակերպման հսկողության հիմքում ընկած սկզբունքները, ծանոթացնել գինեգործության տեխնոլոգիայի հիմքը կազմող գործընթացներին, գինու արտադրության ժամանակակից տեխնոլոգիական սխեմաների ստեղծման սկզբունքներին, գինեգործական արտադրանքի որակի մեթոդներին:
<b>Դասընթացի վերջնարդյունքները</b>	<b>Ակնկալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա`</b> 1) սահմանել խմորման արտադրությունների և գինեգործական արտադրանքի որակական փոփոխությունների բնույթը հասկանալու համար անհրաժեշտ քիմիական գիտելիքների հիմքերը` հիմնական պրոցեսների և տեխնոլոգիայի օպտիմալ պարամետրերի որոշման եղանակների էությունը, 2) իմանալ գինեգործական արտադրանքի անալիզի ժամանակակից մեթոդները, 3) ներկայացնել խմորման արտադրություններում և գինեգործության մեջ օգտագործվող հիմնական և օժանդակ նյութերի կարևորագույն բնութագրերը, 4) ներկայացնել փորձնական տվյալների անալիզի և մշակման մեթոդների էությունը և դրանց օգտագործման կիրառումը, ներկայացնել գինու փունջը և համը պայմանավորող նյութերի քիմիական ծագումը, 5) կատարել գինեգործական արտադրանքի անալիզի ժամանակակից մեթոդները:
<b>Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները</b>	<b>Դասավանդման մեթոդներ`</b> տեսական և լաբորատոր պարապմունքների միջոցով ծանոթանալ խմորման արտադրություններում օգտագործվող քիմիական նյութերի բնութագրերին: <b>Ուսումնառության մեթոդներ`</b> լաբորատոր պարապմունքների միջոցով ծանոթանալ նմուշապատրաստման գործընթացին:
<b>Գնահատման մեթոդները</b>	Բանավոր հարցումներ, միջանկյալ ստուգում` բանավոր և գրավոր, ամփոփիչ ստուգում

<b>Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ</b>	
<b>Մասնագիտական կրթական ծրագիրը</b>	Խմորման արտադրության տեխնոլոգիա և գինեգործություն
<b>Դասընթացի ծածկագիրը</b>	
<b>Դասընթացի անվանումը</b>	Գինու տեխնոլոգիա-1,2
<b>Դասընթացի տեսակը</b>	Պարտադիր
<b>Կրեդիտները (ECTS)</b>	5 6
<b>Դասընթացի անցկացման կիսամյակը</b>	5, 6-րդ
<b>Մուտքային պահանջներ</b>	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է «Գինու քիմիա», «Մանրէաբանություն» առարկաների հետ:
<b>Դասընթացի նպատակը</b>	Դասընթացի նպատակն է ծանոթացնել ելակետային հումքի տեխնոլոգիական առանձնահատկություններին, հումքի վերամշակման տեխնոլոգիաներին տարբեր արտադրատեսակներ թողարկելու համար:
<b>Դասընթացի վերջնարդյունքները</b>	<b>Ակնկալվում է որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա՝</b> 1) ներկայացնել հումքի, գինենյութի և պատրաստի գինիների վերաբերյալ ստանդարտները, 2) բացատրել խաղողի վերամշակման եղանակները, 3) որոշել ընդունվող հումքի որակը, ստացված գինենյութի որակը օրգանոլեպտիկ և ֆիզիկաքիմիական մեթոդներով, 4) գնահատել գինեգործության հիմնական տեխնոլոգիական պրոցեսների կատարման հմտությունները, 5) ընտրել հումքի և պատրաստի արտադրանքի որակի հսկման ժամանակակից մեթոդները:
<b>Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները</b>	<b>Դասավանդման մեթոդները՝</b> տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով ծանոթանալ խմորման արտադրություններում օգտագործվող հիմնական և օժանդակ նյութերի բնութագրերին: <b>Ուսումնառության մեթոդները՝</b> լաբորատոր պարապմունքների միջոցով իրականացնել գործընթացների տեխնիկական, տեխնոլոգիական, քիմիական և մանրէաբանական հսկողությունը:
<b>Գնահատման մեթոդները</b>	Ինքնուրույն կամ խմբային աշխատանքի բանավոր հարցում, ռեֆերատների պատրաստում և գնահատում, միջանկյալ և ամփոփ քննություն

Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ	
Մասնագիտական կրթական	Խմորման արտադրության տեխնոլոգիա և գինեգործություն
Դասընթացի ծածկագիրը	
Դասընթացի անվանումը	Զգայաբանական գնահատում
Դասընթացի տեսակը	Պարտադիր
Կրեդիտները (ECTS)	5
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	5-րդ
Մուտքային պահանջներ	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է «Գինու տեխնոլոգիա» առարկայի հետ:
Դասընթացի նպատակը	Դասընթացի նպատակն է ներկայացնել զգայաբանական գնահատման դերը գինեգործությունում, սովորեցնել համտեսի նկարագրման տերմինաբանությունը, ստանդարտների մշակումը պրոֆեսիանալ կույր համտեսման համար, սովորեցնել գինու պահպանման և մատուցման կանոնները, համտեսի էթիկետը, գինու համահոտային խմբերը (առաջնային, երկրորդային, երրորդային):
Դասընթացի վերջնարդյունքները	<b>Ակնկալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա՝</b> 1) ներկայացնել գինու համտեսման ֆիզիոլոգիական / զգայաբանական գործընթացը, 2) բացատրել գինու պահպանման և մատուցման կանոնները, 3) պարզաբանել համտեսի էթիկետը, 4) կիրառել համտեսի նկարագրման պրոֆեսիանալ բառապաշարը, 5) կատարել համտեսի պրոֆեսիոնալ նշումներ:
Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները	<b>Դասավանդման մեթոդները՝</b> ուսումնամեթոդական և էլեկտրոնային գրականության ուսումնասիրում: <b>Ուսումնառության մեթոդներ՝</b> խմբային աշխատանքների, համտեսների կատարում, թերթիկների լրացում:
Գնահատման մեթոդները	Բանավոր հարցումներ, միջանկյալ ստուգում՝ բանավոր և գրավոր, ամփոփիչ ստուգում, գործնական և լաբորատոր աշխատանքների միջոցով գիտելիքների ստուգում և գնահատում

<b>Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ</b>	
<b>Մասնագիտական կրթական ծրագիրը (անվանումը)</b>	Խմորման արտադրության տեխնոլոգիա և գինեգործություն
<b>Դասընթացի ծածկագիրը (պարտադիր չէ)</b>	
<b>Դասընթացի անվանումը</b>	Գինու մարքեթինգ և բիզնես
<b>Դասընթացի տեսակը</b>	Պարտադիր
<b>Կրեդիտները (ECTS)</b>	5
<b>Դասընթացի անցկացման կիսամյակը</b>	5-րդ
<b>Մուտքային պահանջներ</b>	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է «Մննդի էկոնոմիկա» առարկայի հետ
<b>Դասընթացի նպատակը</b>	Դասընթացի նպատակն է տրամադրել գինու մարքեթինգի կազմակերպման վերաբերյալ գիտելիքներ, ձևավորել գինու շուկայի մարքեթինգային հետազոտությունների կազմակերպման, շուկայի ուսումնասիրության իրականացման համար գործնական մասնագիտական կարողություններ, ձևավորել և զարգացնել գինու շուկայում դիրքավորման հմտություններ:
<b>Դասընթացի վերջնարդյունքները (մինչև 6)</b>	<b>Սկսնկավում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա՝</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) իրականացնել գինու շուկայի մարքեթինգային հետազոտություն և ուսումնասիրություն,</li> <li>2) իրականացնել գինու շուկայի սպառողների վարքագծի ուսումնասիրություն,</li> <li>3) գնահատել գինի արտադրող կազմակերպությունների մրցունակությունը,</li> <li>4) իրականացնել գինու շուկայի իրավիճակային վերլուծություն,</li> <li>5) մշակել գինու շուկայում առավելությունների ձեռքբերման ռազմավարական քայլեր,</li> <li>6) իրականացնել գինու դիրքավորում և առաջնորում շուկայում:</li> </ol>
<b>Դասավանդման և ուսումնասիրության մեթոդները</b>	<b>Դասավանդման մեթոդը՝</b> ակտիվ և ինտերակտիվ մեթոդներով դասընթացի կազմակերպում՝ մասնակցություն քննարկումներին, սլայդների և ֆիլմերի ներկայացում, դասախոսություն, խմբային աշխատանքներ: <b>Ուսումնասիրության մեթոդներ</b> խմբային աշխատանքներ, բանավեճ, ուղեղային գրոհ:
<b>Գնահատման մեթոդները</b>	Թեստեր, բանավոր հարցում, գրավոր քննություն, տարբեր ֆորմատի գործնական աշխատանքների կատարման գնահատում

Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ	
Մասնագիտական կրթական ծրագիրը	Խմորման արտադրության տեխնոլոգիա և գինեգործություն
Դասընթացի ծածկագիրը	
Դասընթացի անվանումը	Գինու տուրիզմ
Դասընթացի տեսակը	Կամրնտրային
Կրեդիտները (ECTS)	5
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	5-րդ
Մուտքային պահանջներ	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է «Գինու տեխնոլոգիա» առարկայի հետ
Դասընթացի նպատակը	Գինու տուրիզմ առարկայի նպատակն է ուսանողին ներկայացնել գինու տուրիզմ հասկացության էությունը, տարատեսակները, նպաստել գինու տուրիզմի՝ որպես բիզնեսի ընկալմանը և արդյունավետ կառավարմանը:
Դասընթացի վերջնարդյունքները	<p><b>Ակնկալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա՝</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) ընտրել գինու տուրիզմի արդյունավետ ձևեր և հիմնադրել գինետուրիստական բիզնես,</li> <li>2) պլանավորել գինետուրիստական բիզնեսը՝ բիզնես պլան կազմելու միջոցով,</li> <li>3) կանխատեսել գինետուրիստական շուկայի զարգացման հիմնական ուղղությունները և միտումները,</li> <li>4) ձևավորել գինետուրիստական բիզնեսի կառավարման արդյունավետ համակարգ, ինչը կերաշխավորի շուկայում արդյունավետ գործունեություն,</li> <li>5) կիրառել բիզնես-մարքեթինգային որոշումների ընդունման գործուն համակարգ:</li> </ol>
Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները	<p><b>Դասավանդման մեթոդներ՝</b> հարցազրույց, որը կկիրառվի նյութի ամփոփման, գիտելիքների բացահայտման, բանավոր խոսքի զարգացման, իրավիճակի համապատասխան ճկունություն դրսևորելու, հաղորդակցական և ստեղծագործական կարողությունների զարգացման նպատակով, դերային խաղեր, որոնք կանցկացվեն մանրակրկիտ մշակված պլանին համապատասխան և կկիրառվեն փոքր խմբերի դեպքում, բացատրություն, որը հնարավորություն կտա ճշգրիտ և հստակ ձևակերպել հիմնահարցի էությունը, բացահայտել պատճառահետևանքային կապերը, կիրառել համեմատություն և բաղդատություն:</p> <p><b>Ուսումնառության մեթոդներ՝</b> ինտերակտիվ տեխնոլոգիաների կիրառում՝ դաս-սեմինարներ (բանավեճերի, մտքերի փոխանակության ձևաչափով), գործարար խաղեր, մուլտի-մեդիայի միջոցների օգտագործում (համակարգչային լսարաններ), որոնք հնարավորություն կտան ճանաչել յուրաքանչյուր ուսանողի ստեղծագործական բնույթը:</p>



<b>Գնահատման մեթոդները</b>	Գնահատումն իրականացվելու է բազմագործոնային գնահատման միջոցով՝ հաշվի առնելով ուսանողների հաճախումները, ներկայացրած անհատական աշխատանքը, միջանկյալ քննության և ամփոփիչ քննության արդյունքները:
----------------------------	--

<b>Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ</b>	
<b>Մասնագիտական կրթական ծրագիրը</b>	Խմորման արտադրության տեխնոլոգիա և զինեգործություն
<b>Դասընթացի ծածկագիրը</b>	
<b>Դասընթացի անվանումը</b>	Ռիսկերի վերլուծություն
<b>Դասընթացի տեսակը</b>	Կամընտրային
<b>Կրեդիտները (ECTS)</b>	5
<b>Դասընթացի անցկացման կիսամյակը</b>	5-րդ
<b>Մուտքային պահանջներ</b>	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է «Համապատասխանության գնահատում», «Ռիսկի հսկում և անվտանգություն» առարկայի հետ
<b>Դասընթացի նպատակը</b>	Դասընթացի նպատակն է ուսանողներին ծանոթացնել գինու ոլորտը կանոնակարգող օրենսդրությանը, ծանոթացնել ԻՍՕ-9000-22000 ընդհանուր տերմիններին, որակի կառավարման համակարգերի հիմնադրույթներին, արտադրության սանիտարահիգիենիկ միջոցառումներին, HACCP համակարգի սկզբունքներին, ակոհոլային խմիչքների արտադրությունում վտանգների որոշման առանձնահատկություններին:
<b>Դասընթացի վերջնարդյունքները</b>	<p><b>Ակնկալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա՝</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) ներկայացնել սննդամթերքի անվտանգության ոլորտի օրենսդրությամբ սահմանված պահանջները և ԻՍՕ ստանդարտների առանձնահատկությունները,</li> <li>2) իրականացնել վտանգների վերլուծություն և գնահատում գինու արտադրությունում,</li> <li>3) մշակել HACCP համակարգի սկզբունքներին համապատասխան ընթացակարգեր,</li> <li>4) գնահատել ներդրված որակի կառավարման համակարգերը,</li> <li>5) ներկայացնել ակոհոլային խմիչքների անվտանգության բնագավառի ԵՍՏ կանոնակարգումը:</li> </ol>
<b>Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները</b>	<p><b>Դասավանդման մեթոդներ՝</b> նյութի բացատրություն, թիմային աշխատանք, դասախոսություն ուսանողակենտրոն մոտեցումներով, ինտերակտիվ քննարկումներ, էլեկտրոնային ուսումնառություն:</p> <p><b>Ուսումնառության մեթոդներ՝</b> գործնական պարապմունքներ, ուժեղ և թույլ կողմերի վերհանում, գործնական պա-</p>

	րապմունքների միջոցով վտանգների նույնականացում
<b>Գնահատման մեթոդները</b>	Ինքնուրույն աշխատանք, թեստային առաջադրանքներ, միջանկյալ և ամփոփիչ քննություն

<b>Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ</b>	
<b>Մասնագիտական կրթական ծրագիրը</b>	Խմորման արտադրության տեխնոլոգիա և գինեգործություն
<b>Դասընթացի ծածկագիրը</b>	
<b>Դասընթացի անվանումը</b>	Փաթեթավորող նյութեր
<b>Դասընթացի տեսակը</b>	Կամրնտրային
<b>Կրեդիտները (ECTS)</b>	5
<b>Դասընթացի անցկացման կիսամյակը</b>	5-րդ
<b>Մուտքային պահանջներ</b>	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է «Օրգանական և ֆիզկոլոգիա քիմիա» առարկայի հետ
<b>Դասընթացի նպատակը</b>	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 տեխնոլոգիաներ և տեխնիկա փաթեթավորման գործընթացները ռացիոնալ և ճիշտ օգտագործելու համար:
<b>Դասընթացի վերջնարդյունքները</b>	<p><b>Ակնկալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա՝</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) դասակարգել փաթեթի համար նախատեսված պոլիմերային նյութերը,</li> <li>2) ընտրել սննդամթերքի տվյալ տեսակի համար այնպիսի փաթեթներ, որոնք օգտագործման համար անվնաս են,</li> <li>3) հիմնավորել փաթեթի նյութի ֆիզիկամեխանիկական, քիմիական և ֆիզիկական հատկությունները,</li> <li>4) բնորոշել համակցված պոլիմերային թաղանթների որ խմբին է պատկանում տվյալ փաթեթը,</li> <li>5) գնահատել տարայի և փաթեթի որակը,</li> <li>6) գանազանել սննդի և կենցաղային, արտադրական նյութերի տարաները:</li> </ol>
<b>Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները</b>	Դասավանդման մեթոդներ՝ նյութի բացատրություն տարբեր ցուցադրական նյութերի կիրառմամբ՝ համակարգչային ցուցադրում, ցուցանմուշներ, համապատասխան և լրացուցիչ գրականության մշակված նյութերի օգտա-

	գործումով: <b>Ուսումնառության մեթոդներ՝</b> ուսումնամեթոդական, գրականության օգտագործում, տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով պոլիմերային թաղանթների ստացմանը ծանոթացում, տեսանյութերի դիտում՝ օգտագործելու համար զարգացած երկրների փորձը:
<b>Գնահատման մեթոդները</b>	Բանավոր հարցումներ, միջանկյալ ստուգում՝ բանավոր և գրավոր, ամփոփիչ ստուգում, թեստային աշխատանք

<b>Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ</b>	
<b>Մասնագիտական կրթական ծրագիրը</b>	Խմորման արտադրության տեխնոլոգիա և զինեգործություն
<b>Դասընթացի ծածկագիրը</b>	
<b>Դասընթացի անվանումը</b>	Գինիների փորձաքննություն
<b>Դասընթացի տեսակը</b>	Կամընտրային
<b>Կրեդիտները (ECTS)</b>	5
<b>Դասընթացի անցկացման կիսամյակը</b>	5-րդ
<b>Մուտքային պահանջներ</b>	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է «Կենսաքիմիա» առարկայի հետ:
<b>Դասընթացի նպատակը</b>	Դասընթացի նպատակն է զարգացնել ուսանողի մասնագիտական կարողությունները, ինչպես նաև տրամադրել հիմնարար գիտելիքներ գինիների, զինեգործական արտադրանքի և այլ խմիչքների որակի ու անվտանգության փորձաքննության բնագավառում: Մասնավորապես ուսանողին ներկայացնել փորձաքննության դերի և նշանակության կարևորությունը զինեգործության ոլորտում, տրամադրել խորացված ուսուցում գինիների, որակը բնութագրող գործոնների վերաբերյալ: Բացի այդ՝ ուսանողներին զինել գինիների և զինեգործական արտադրանքի փորձաքննության մեթոդների տեսական ու գործնական գիտելիքներով: Տեսական և գործնական դասընթացների միջոցով ուսանողներին սովորեցնել իրականացնել տարբեր տեսակի գինիների որակային փորձաքննություն, ինչպես նաև որպես ապագա մասնագետ՝ ձևավորել փորձաքննության ճիշտ կատարման և գինիների որակի ու անվտանգության վերաբերյալ հիմնավորված եզրակացության ներկայացման հմտություններ:
<b>Դասընթացի վերջնարդյունքները</b>	<b>Ակնկալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա՝</b> 1) ներկայացնել զինու փորձաքննության դերը, նշանակությունը, որակը բնութագրող գործոնների կարևորությունը 2) թվարկել գինիների փաթեթավորմանը, պիտակավորմանը և մակնշմանը ներկայացվող պահանջները, 3) բացատրել զինեգործական արտադրանքի որակի փորձա-

	<p>քննության՝ քիմիական և զգայաբանական վերլուծության մեթոդները,</p> <p>4) վերլուծել գինեգործական արտադրանքի նույնականացման, կեղծման հայտնաբերման և կանխարգելման եղանակները,</p> <p>5) իրականացնել սպիտակ, վարդագույն, կարմիր, CO<sub>2</sub> գազով հագեցած և մրգային ալկոհոլային խմիչքների որակի փորձաքննություն,</p> <p>6) օգտվել տեխնիկական կանոնակարգերից և այլ նորմատիվային փաստաթղթերից՝ գինիների և ալկոհոլային խմիչքների որակի և անվտանգության գնահատման գործընթացում:</p>
<b>Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները</b>	<p><b>Դասավանդման մեթոդներ՝</b> դասախոսություններ, տեսաֆիլմերի դիտում:</p> <p><b>Ուսումնառության մեթոդ՝</b> ուսումնամեթոդական և էլեկտրոնային գրականության ուսումնասիրում, ինքնուրույն՝ անհատական կամ խմբակային աշխատանքների կատարում, յուրաքանչյուր տեսակի մթերքի ստացման ընթացքում օգտագործվող ջերմափոխանակիչ ապարատի կառուցվածքի և աշխատանքի սկզբունքի բացատրում:</p>
<b>Գնահատման մեթոդները</b>	Բանավոր հարցումներ, միջանկյալ ստուգում՝ բանավոր և գրավոր, ամփոփիչ ստուգում, սեմինար, ինքնուրույն անհատական կամ խմբակային աշխատանք, ռեֆերատների պատրաստում

<b>Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ</b>	
<b>Մասնագիտական կրթական ծրագիրը</b>	Խմորման արտադրության տեխնոլոգիա և գինեգործություն
<b>Դասընթացի ծածկագիրը</b>	
<b>Դասընթացի անվանումը</b>	Արտադրության սանիտարիա և հիգիենա
<b>Դասընթացի տեսակը</b>	Պարտադիր
<b>Կրեդիտները (ECTS)</b>	4
<b>Դասընթացի անցկացման կիսամյակը</b>	6-րդ
<b>Մուտքային պահանջներ</b>	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է «Գինու տեխնոլոգիա», «Կոնյակագործություն», «Գինիների փորձաքննություն», «Դիսկերի վերլուծություն» առարկաների հետ
<b>Դասընթացի նպատակը</b>	Դասընթացի նպատակն է ուսանողին տալ գիտելիքներ խմորման և գինու արտադրությունների սանիտարիայի և հիգիենայի վերաբերյալ և նրա մոտ ձևավորել հմտություններ՝ անվտանգ, որակյալ և ոճային արտադրանքի արտադրություն կազմակերպելու համար:

<b>Դասընթացի վերջնարդյունքները</b>	<b>Ակնկալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա՝</b> 1) ներկայացնել գինեգործարանի պատշաճ հիգիենայի պահանջները և այդ պահանջների իրականացման եղանակները, 2) բացատրել անվտանգության և որակի ապահովման մասով տեղական, եվրասիական և այլ օրենսդրական պահանջները, 3) ներկայացնել ՎՎՀԿԿ համակարգի սկզբունքները և դրանց կիրառման ձևը, 4) նույնականացնել գինու արտադրության ՀԿԿ-ները, 5) կազմել ՎՎՀԿԿ և ՎՎՀԿԿ-անման պլաններ՝ անվտանգ, ընտրված որակի և ընտրված ոճի գինու և խմորման արտադրանքի արտադրության համար:
<b>Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները</b>	<b>Դասավանդման մեթոդները՝</b> տեսական և գործնական պարապմունքներ, ֆիլմերի դիտում: <b>Ուսումնառության մեթոդներ՝</b> ուսումնական և ցուցադրական նյութեր, ուսումնամեթոդական գրականություն:
<b>Գնահատման մեթոդները</b>	Բանավոր հարցումներ, ինքնուրույն աշխատանքներ (անհատական և/կամ խմբակային), ընթացիկ և ամփոփիչ ստուգումներ, գործնական աշխատանքներ

<b>Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ</b>	
<b>Մասնագիտական կրթական ծրագիրը</b>	Խմորման արտադրության տեխնոլոգիա և գինեգործություն
<b>Դասընթացի ծածկագիրը</b>	
<b>Դասընթացի անվանումը</b>	Գինու գործարանների տեխնոլոգիական նախագծում
<b>Դասընթացի տեսակը</b>	Պարտադիր
<b>Կրեդիտները (ECTS)</b>	6
<b>Դասընթացի անցկացման կիսամյակը</b>	8-րդ
<b>Մուտքային պահանջներ</b>	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է «Արտադրական գործընթացների սպասարկում», «Արտադրության սանիտարիա և հիգիենա» առարկաների հետ:
<b>Դասընթացի նպատակը</b>	Դասընթացի նպատակն է ուսանողին տալ գիտելիքներ խմորման և գինու արտադրության տեխնոլոգիական նախագծման վերաբերյալ և նրա մոտ ձևավորել հմտություններ տեխնոլոգիական նախագծման խնդիրների լուծման համար:
<b>Դասընթացի վերջնարդյունքները</b>	<b>Ակնկալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա՝</b> 1) ներկայացնել գինեգործարանի տեխնոլոգիական նախագծման դրույթները, 2) ներկայացնել գինու արտադրության բիզնես պլանի տեխնո-

	<p>լոգիական ռազմավարությունը, խնդիրները և տալ այդ խնդիրների լուծումները,</p> <p>3) մշակել տեխնոլոգիական և տեխնիկական առաջադրանքներ՝ ձեռնարկության կառուցման, ընդլայնման, վերակառուցման և տեխնիկական վերազինման մասով:</p>
<b>Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները</b>	<p><b>Դասավանդման մեթոդները</b>՝ տեսական և գործնական պարապմունքներ, ֆիլմերի դիտում:</p> <p><b>Ուսումնառության մեթոդներ</b>՝ ուսումնական և ցուցադրական նյութեր, ուսումնամեթոդական գրականություն:</p>
<b>Գնահատման մեթոդները</b>	Բանավոր հարցումներ, ինքնուրույն աշխատանքներ (անհատական և/կամ խմբակային), ընթացիկ և ամփոփիչ ստուգումներ, գործնական աշխատանքներ

<b>Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ</b>	
<b>Մասնագիտական կրթական ծրագիրը</b>	Խմորման արտադրության տեխնոլոգիա և գինեգործություն
<b>Դասընթացի ծածկագիրը</b>	
<b>Դասընթացի անվանումը</b>	Արտադրական գործընթացների սպասարկում
<b>Դասընթացի տեսակը</b>	Պարտադիր
<b>Կրեդիտները (ECTS)</b>	5
<b>Դասընթացի անցկացման կիսամյակը</b>	6-րդ
<b>Մուտքային պահանջներ</b>	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է «Գինու տեխնոլոգիա», «Կենսագործունեության անվտանգություն և քաղաքաշտպանություն» առարկաների հետ:
<b>Դասընթացի նպատակը</b>	Դասընթացի նպատակն է ուսանողին տրամադրել խորացված ուսուցում և հիմնարար գիտելիքներ, ձևավորել ուսանողի մասնագիտական կարողություններն ու հմտությունները, որոնք թույլ կտան ապագա մասնագետին գործնական պարապմունքներից անցնել արտադրություն, պատկերացնել և հասկանալ արտադրական ապարատների, մեքենաների, սարքավորումների կառուցվածքը, կարողանալ կազմակերպել դրանց ռացիոնալ օգտագործումը, ինչպես նաև զինել ուսանողին սննդի արտադրությունում կիրառվող ապարատների, մեքենաների սարքավորումների վերաբերյալ տեսական գիտելիքներով, և դրանց շահագործման գործնական, կիրառական գիտելիքներով ու կարողություններով: Կարևոր է նաև ուսանողներին տալ ապարատների, մեքենաների, սարքավորումների մասին տեսական և գործնական գիտելիքներ, որոնց հիման վրա նա կարող է կատարել գործնական հաշվարկներ և դրանք կիրառել արտադրությունում: Այդ ամենը ուսանողին կօգնի ավելի լավ պատկերացնել յուրաքանչյուր մթերքի արտադրության համար օգտագործվող տեխնոլոգիական սարքավորումների նշանակությունը,

	մթերքի վրա դրանց ներգործությունից հետո տեղի ունեցող որակական փոփոխությունները և ճիշտ կատարել սարքավորումների ընտրությունը:
<b>Դասընթացի վերջնարդյունքները (մինչև 6)</b>	<p><b>Ակնկալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա՝</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) ներկայացնել խմորման արտադրության տարբեր ոլորտներում հիմնական և օժանդակ սարքավորումների նշանակությունը,</li> <li>2) նկարագրել խմորման արտադրության տարբեր ոլորտներում օգտագործվող հիմնական և օժանդակ սարքավորումների կառուցվածքը և ուսումնասիրել դրանց աշխատանքի հիմնական սկզբունքները,</li> <li>3) իրականացնել խմորման արտադրության տարբեր ոլորտներում օգտագործվող հիմնական և օժանդակ սարքավորումների շահագործումը,</li> <li>4) օգտվել տեղեկատու և տեխնիկական գրականությունից,</li> <li>5) օգտագործել խմորման արտադրության տարբեր ոլորտներում առաջատար երկրների փորձը արտադրության սպասարկման համար:</li> </ol>
<b>Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները</b>	<p><b>Դասավանդման մեթոդները՝</b> տեսական և գործնական պարապմունքներ, ֆիլմերի դիտում:</p> <p><b>Ուսումնառության մեթոդներ՝</b> ուսումնական և ցուցադրական նյութեր, ուսումնամեթոդական գրականություն:</p>
<b>Գնահատման մեթոդները</b>	Բանավոր հարցումներ, միջանկյալ ստուգում՝ բանավոր և գրավոր, ամփոփիչ ստուգում, ինքնուրույն անհատական կամ խմբակային աշխատանք, ռեֆերատների պատրաստում

<b>Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ</b>	
<b>Մասնագիտական կրթական ծրագիրը (անվանումը)</b>	Խմորման արտադրության տեխնոլոգիա և գինեգործություն
<b>Դասընթացի ծածկագիրը</b>	
<b>Դասընթացի անվանումը</b>	Ձեռներեցություն
<b>Դասընթացի տեսակը</b>	Պարտադիր
<b>Կրեդիտները (ECTS)</b>	4
<b>Դասընթացի անցկացման կիսամյակը</b>	6-րդ
<b>Մուտքային պահանջներ</b>	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է «Մանդի էկոնոմիկա» առարկայի հետ:
<b>Դասընթացի նպատակը</b>	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	<p><b>Ակնկալվում է, որ դասընթացի ավարտին ուսանողը կկարողանա</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) գտնել ձեռնարկատիրական կարողությունների ներդրման ոլորտը,</li> <li>2) պարզաբանել բիզնեսի նյութատեխնիկական զինվածության պահանջը,</li> <li>3) ներկայացնել ձեռնարկատիրական գործունեության զարգացման ճկունությունը,</li> <li>4) մշակել բիզնես պլան,</li> <li>5) առաջարկել բիզնեսի զարգացման արդյունավետ ուղիներ:</li> </ol>
Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները	<p><b>Դասավանդման մեթոդներ</b>՝ շրջված լսարան, զրույց, քննարկումներ, թեստեր, մտազրույց:</p> <p><b>Ուսումնառության մեթոդներ</b>՝ խնդիրներ, վարժություններ, անհատական աշխատանք, ինքնուրույն աշխատանք:</p>
Գնահատման մեթոդները	Միջանկյալ և ամփոփ քննություն, թեստային աշխատանք, գործնական աշխատանք

Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ	
Մասնագիտական կրթական ծրագիրը	Խմորման արտադրության տեխնոլոգիա և զինեգործություն
Դասընթացի ծածկագիրը	
Դասընթացի անվանումը	Աշխարհի զինիներ
Դասընթացի տեսակը	Պարտադիր
Կրեդիտները (ECTS)	5
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	6-րդ կիսամյակ
Մուտքային պահանջներ	Մուտքային պահանջներ չկան
Դասընթացի նպատակը	Դասընթացի նպատակն է ուսանողներին ծանոթացնել արտասահմանյան երկրների զինեգործական շրջանների առանձնահատկություններին, արտադրվող զինիների արտադրական պրոցեսներին, մշակել զինու պիտակների բացատրությունները:
Դասընթացի վերջնարդյունքները	<p><b>Ակնկալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա՝</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) նկարագրել աշխարհի տարբեր երկրների զինեգործության և զինու հիմնական առանձնահատկությունները,</li> <li>2) ներկայացնել աշխարհի տարբեր երկրների զինիների դասակարգումը,</li> <li>3) որոշել ալկոհոլային արտադրանքի տեսակը և որակը ըստ պիտակի,</li> <li>4) ցուցադրել պիտակների կարգալու հիմնական հմտությունները և զինեգործական տերմինոլոգիայի յուրացումը,</li> <li>5) ճանաչել աշխարհի տարբեր երկրների զինեգործական և խաղողագործական շրջանները:</li> </ol>



<b>Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները</b>	<p><b>Դասավանդման մեթոդներ`</b> նյութի բացատրություն, թիմային աշխատանք, դասախոսություն ուսանողակենտրոն մոտեցումներով, ինտերակտիվ քննարկումներ, էլեկտրոնային ուսումնառություն:</p> <p><b>Ուսումնառության մեթոդներ`</b> գործնական պարապմունքներ, աշխարհի տարբեր երկրների գինիների ճանաչում գործնական պարապմունքների միջոցով:</p>
<b>Գնահատման մեթոդները</b>	Ինքնուրույն աշխատանք, թեստային առաջադրանքներ, միջանկյալ և ամփոփիչ քննություն

<b>Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ</b>	
<b>Մասնագիտական կրթական ծրագիրը</b>	Խմորման արտադրության տեխնոլոգիա և գինեգործություն
<b>Դասընթացի ծածկագիրը</b>	
<b>Դասընթացի անվանումը</b>	Կոնյակագործություն
<b>Դասընթացի տեսակը</b>	Պարտադիր
<b>Կրեդիտները (ECTS)</b>	6
<b>Դասընթացի անցկացման կիսամյակը</b>	6-րդ
<b>Մուտքային պահանջներ</b>	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է «Գինու տեխնոլոգիա» առարկայի հետ:
<b>Դասընթացի նպատակը</b>	Դասընթացի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել կոնյակի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացի բոլոր փուլերի կազմակերպման և վարման վերաբերյալ գիտելիքներ և գործնականում դրանք կիրառելու կարողություններ:
<b>Դասընթացի վերջնարդյունքները</b>	<p><b>Ակնկալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա`</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) իրականացնել խաղողի վերամշակում, պատրաստի կոնյակի գինենյութի ստացում,</li> <li>2) բացատրել կոնյակի գինենյութի թորման եղանակները, սարքավորումները և տեխնոլոգիական սխեմաների առանձնահատկությունները,</li> <li>3) ներկայացնել կոնյակի սպիրտների հնացման համար իրականացվող տեխնոլոգիական միջոցառումները,</li> <li>4) ներկայացնել կոնյակի կուպաժի հիմնական և ֆիզիկաքիմիական բաղադրակազմը, կոնյակի սպիրտների ընտրությունը,</li> <li>5) իրականացնել կոնյակի շշալից:</li> </ol>
<b>Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները</b>	<p><b>Դասավանդման մեթոդը`</b> տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները:</p> <p><b>Ուսումնառության մեթոդը`</b> ուսումնական և ցուցադրական նյութեր, ուսումնամեթոդական գրականություն:</p>
<b>Գնահատման մեթոդները</b>	Բանավոր հարցումներ, միջանկյալ ստուգում` բանավոր և գրավոր, ամփոփիչ ստուգում

Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ	
Մասնագիտական կրթական ծրագիրը	Խմորման արտադրության տեխնոլոգիա և գինեգործություն
Դասընթացի ծածկագիրը	
Դասընթացի անվանումը	Համապատասխանության գնահատում
Դասընթացի տեսակը	Պարտադիր
Կրեդիտները (ECTS)	4
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	8-րդ
Մուտքային պահանջներ	Դասընթացը փոխկապակցված է «Պարենային օրենսդրություն» առարկայի հետ:
Դասընթացի նպատակը	Դասընթացի նպատակն է ուսանողին հիմնարար գիտելիքներ հաղորդել համապատասխանության գնահատման մարմինների, դրանց հիմնական գործառույթների և ակոհոլային խմիչքների արտադրանքի անվտանգությունը սահմանող իրավական ակտերի ու որոշվող ցուցանիշների վերաբերյալ: Ծանոթացնել հավատարմագրման և հայտարարագրման գործընթացներին, միջազգային և միջպետական ստանդարտներին, նմուշառման կանոններին հետագա փորձարկումների կատարման համար, ինչպես և որակի կառավարման համակարգերին, ակոհոլային խմիչքի արտադրություններում դրանց ներդրման պայմաններին:
Դասընթացի վերջնարդյունքները	<p><b>Ակնկալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա՝</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) ներկայացնել արտադրանքի համապատասխանության հավաստման ձևերը՝ սերտիֆիկացում և հայտարարագրում, դրանց առանձնահատկությունները, սահմանված սխեմաները,</li> <li>2) բացատրել ակոհոլային խմիչքի մակնշման, փաթեթավորման և արտադրման պահանջները,</li> <li>3) ներկայացնել ԵԱՏՄ տարածքում կիրառվող իրավական ակտերը և նորմատիվ փաստաթղթերը,</li> <li>4) ներկայացնել Հայաստանի Հանրապետությունում գործունեություն ծավալող ստանդարտացման գործընթացի բոլոր մասնակիցների աշխատանքները և իրականացվող պետական վերահսկողությանը,</li> <li>5) վերլուծել հավատարմագրման պահանջները՝ ԻՍՕ/ԻԷԿ 17011:</li> </ol>
Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները	<p><b>Դասավանդման մեթոդներ՝</b> դասախոսություններ, տեսահոլովակների դիտում, քննարկումներ:</p> <p><b>Ուսումնառության մեթոդներ՝</b> խմբային աշխատանք, լաբորատոր փորձեր, ինքնուրույն և թիմային աշխատանք:</p>

<b>Գնահատման մեթոդները</b>	Բանավոր հարցումներ, ինքնուրույն աշխատանքի պաշտպանություն, ընթացիկ, ամփոփիչ քննություն:
----------------------------	--

**Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ**

<b>Մասնագիտական կրթական ծրագիրը (անվանումը)</b>	Խմորման արտադրության տեխնոլոգիա և գինեգործություն
<b>Դասընթացի ծածկագիրը (պարտադիր չէ)</b>	
<b>Դասընթացի անվանումը</b>	Օգտահանում
<b>Դասընթացի տեսակը</b>	Պարտադիր
<b>Կրեդիտները (ECTS)</b>	4
<b>Դասընթացի անցկացման կիսամյակը</b>	8-րդ
<b>Մուտքային պահանջներ</b>	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է «Օրգանական և ֆիզիկոլոգիա քիմիա» և «Շրջակա միջավայրի պահպանություն» առարկաների հետ:
<b>Դասընթացի նպատակը</b>	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 գործառույթյան, թափոնների հավաքման և օգտահանման, թափոնների հաշվառման, գոյացածների հեռացման և օգտահանման կազմակերպման, թափոնների դասակարգման ու թափոնների տեսակների որոշման, թափոնների ժամանակակից կառավարման ընդհանուր սկզբունքների կիրառման և շրջանաձև տնտեսության հիմնական նպատակների պահպանման վերաբերյալ:
<b>Դասընթացի վերջնարդյունքները (մինչև 6)</b>	<p><b>Ակնկալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա՝</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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,</li> <li>բացատրել թափոնների առաջացումը կանխելու և թափոնների պատշաճ կառավարումն ապահովելու սկզբունքները, թափոնների վտանգավոր հատկությունների նվազեցման կամ վերացման մեխանիկական, ֆիզի-</li> </ol>

	<p>կաքիմիական ու կենսաբանական մշակման մեթոդները, սովորաբար թափոնների վերամշակման տեխնոլոգիաները,</p> <p>3) մեկնաբանել թափոնների օգտահանմանն ու դրանց ծավալները նվազեցնող և արտադրության մեջ սակավաթափոն տեխնոլոգիաների առանձնահատկությունները,</p> <p>4) կիրառել պարենային ապրանքների վերօգտագործման, օգտահանման, վերամշակման և վերականգնման մեխանիզմները,</p> <p>5) որոշել շրջակա միջավայրի վրա թափոնների բացասական հետևանքները,</p> <p>6) կիրառել պոլիմերային նյութերի հատկությունների որոշման մեթոդները:</p>
<b>Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները</b>	<p><b>Դասավանդման մեթոդներ`</b> նյութի բացատրություն տարբեր ցուցադրական նյութերի կիրառմամբ (համակարգչային ցուցադրում, ցուցանմուշներ և այլ): Տեսաֆիլմերի դիտման միջոցով ուսանողներին ներկայացնել արտերկրի առաջավոր փորձը ոլորտի վերաբերյալ:</p> <p><b>Ուսումնառության մեթոդներ`</b> տեսական, գործնական ու լաբորատոր պարապմունքներ, ուսումնամեթոդական և էլեկտրոնային նյութեր, ինչպես նաև հիմնական ու լրացուցիչ գրականություն:</p>
<b>Գնահատման մեթոդները</b>	Բանավոր հարցումներ, ինքնուրույն աշխատանքի գնահատում և միջանկյալ ու ամփոփիչ քննություններ

<b>Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ</b>	
<b>Մասնագիտական կրթական ծրագիրը</b>	Խմորման արտադրության տեխնոլոգիա և զինեգործություն
<b>Դասընթացի ծածկագիրը</b>	
<b>Դասընթացի անվանումը</b>	Ոչ ալկոհոլային խմիչքների տեխնոլոգիա
<b>Դասընթացի տեսակը</b>	Կամընտրային
<b>Կրեդիտները (ECTS)</b>	6
<b>Դասընթացի անցկացման կիսամյակը</b>	8-րդ
<b>Մուտքային պահանջներ</b>	Դասընթացը տիրապետելու համար մուտքային է համարվում «Գինու տեխնոլոգիա» առարկան:
<b>Դասընթացի նպատակը</b>	<p>Դասընթացի նպատակն է կարևորել ոչ ալկոհոլային ըմպելիքների արտադրման տեխնոլոգիաների և տեխնիկական միջոցների արդի նվաճումները, ՀՀ-ում ճյուղի զարգացման հեռանկարները:</p> <p>Առարկան ուսումնասիրելիս մեծ ուշադրություն պետք է դարձնել գիտական աշխարհայացքի ձևավորմանը` բնական, տեխնիկական և սոցիալական գիտությունների հետ առար-</p>

	կայի առնչությամբ:
<b>Դասընթացի վերջնարդյունքները</b>	<p><b>Ակնկալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա՝</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) ներկայացնել արտադրություններում օգտագործվող հիմնական և օժանդակ նյութերի կարևորագույն բնութագրերը, որակի ցուցանիշները, արտադրանքի տեսակները,</li> <li>2) նկարագրել հիմնական պրոցեսների և տեխնոլոգիայի օպտիմալ պարամետրերի որոշման եղանակների էությունը ոչ ակոհոլային ըմպելիքների արտադրությունում, ինչպես նաև տարբեր փուլերում տեղի ունեցող քիմիական և ֆիզիկաքիմիական պրոցեսները,</li> <li>3) օգտվել տեղեկատու և տեխնիկական գրականությունից, և օգտագործել գիտական նվաճումների առաջատար փորձը ոչ ակոհոլային ըմպելիքների արտադրությունների կազմակերպման համար,</li> <li>4) կատարել հումքի և օժանդակ նյութերի ծախսի, սարքավորումների տեխնոլոգիական հաշվարկներ և ընտրություն:</li> </ol>
<b>Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները</b>	<p><b>Դասավանդման մեթոդներ՝</b> նյութի բացատրություն տարբեր ցուցադրական նյութերի կիրառմամբ (համակարգչային ցուցադրում, ցուցանմուշներ և այլն): Տեսաֆիլմերի դիտման միջոցով ուսանողներին ներկայացնել արտերկրների առաջավոր փորձը՝ ոլորտի վերաբերյալ:</p> <p><b>Ուսումնառության մեթոդներ՝</b> տեսական, գործնական ու լաբորատոր պարապմունքների միջոցով ծանոթանալ դասընթացի կիրառական հիմնական դրույթներին, ուսումնամեթոդական և էլեկտրոնային նյութեր, ինչպես նաև հիմնական ու լրացուցիչ գրականություն:</p>
<b>Գնահատման մեթոդները</b>	Բանավոր հարցումներ, միջանկյալ ստուգում՝ բանավոր և գրավոր, ամփոփիչ ստուգում, ինքնուրույն անհատական կամ խմբակային աշխատանք, ռեֆերատների պատրաստում:

<b>Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ</b>	
<b>Մասնագիտական կրթական ծրագիրը</b>	Խմորման արտադրության տեխնոլոգիա և զինեգործություն
<b>Դասընթացի ծածկագիրը</b>	
<b>Դասընթացի անվանումը</b>	Մրգային օղիներ
<b>Դասընթացի տեսակը</b>	Կամընտրային
<b>Կրեդիտները (ECTS)</b>	6
<b>Դասընթացի անցկացման կիսամյակը</b>	8-րդ
<b>Մուտքային պահանջներ</b>	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է «Գինու տեխնոլոգիա» առարկայի հետ:

<p><b>Դասընթացի նպատակը</b></p>	<p>Դասընթացի նպատակն է ծանոթացնել մրգային գինիների և օղիների ելակետային հումքի տեխնոլոգիական առանձնահատկություններին, հումքի վերամշակման տեխնոլոգիաներին տարբեր արտադրատեսակներ թողարկելու համար:</p>
<p><b>Դասընթացի վերջնարդյունքները</b></p>	<p><b>Ակնկալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա՝</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) ներկայացնել մրգային գինիների և օղիների արտադրություններում օգտագործվող հիմնական և օժանդակ նյութերի կարևորագույն բնութագրերը, որակի ցուցանիշները, արտադրանքի տեսակները,</li> <li>2) նկարագրել հիմնական պրոցեսների և տեխնոլոգիայի որոշման եղանակների էությունը մրգային գինիների և օղիների արտադրություններում, ինչպես նաև տարբեր փուլերում տեղի ունեցող քիմիական և ֆիզիկաքիմիական պրոցեսները,</li> <li>3) ուսումնասիրել մրգային գինիների և օղիների գործընթացների տեխնիկական, տեխնոլոգիական, քիմիական և մանրէաբանական հսկմանը ներկայացվող պահանջները, դրանց առանձնահատկությունները, նպատակը և միջոցները,</li> <li>4) օգտվել տեղեկատու և տեխնիկական գրականությունից և օգտագործել գիտական նվաճումների առաջատար փորձը ոչ ակտիվային ըմպելիքների արտադրությունների կազմակերպման համար,</li> <li>5) կատարել հումքի և օժանդակ նյութերի ծախսի, սարքավորումների տեխնոլոգիական հաշվարկներ և ընտրություն:</li> </ol>
<p><b>Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները</b></p>	<p><b>Դասավանդման մեթոդը՝</b> տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները:  <b>Ուսումնառության մեթոդը՝</b> գրականություն, ուսումնական և ցուցադրական նյութեր, ուսումնամեթոդական գրականություն:</p>
<p><b>Գնահատման մեթոդները</b></p>	<p>Բանավոր հարցումներ, միջանկյալ ստուգում՝ բանավոր և գրավոր, ամփոփիչ ստուգում, ինքնուրույն անհատական կամ խմբային աշխատանք, ռեֆերատների պատրաստում</p>

<b>Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ</b>	
<b>Մասնագիտական կրթական ծրագիրը</b>	Խմորման արտադրության տեխնոլոգիա և գինեգործություն
<b>Դասընթացի ծածկագիրը</b>	
<b>Դասընթացի անվանումը</b>	Թունդ ակոհոլային ըմպելիքներ
<b>Դասընթացի տեսակը</b>	Կամընտրային
<b>Կրեդիտները (ECTS)</b>	6
<b>Դասընթացի անցկացման կիսամյակը</b>	8-րդ
<b>Մուտքային պահանջներ</b>	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է «Կոնյակագործություն» առարկայի հետ:
<b>Դասընթացի նպատակը</b>	Դասընթացի նպատակն է ուսանողին ծանոթացնել թունդ ակոհոլային ըմպելիքների հումքի տեխնոլոգիական առանձնահատկություններին, հումքի վերամշակման տեխնոլոգիաներին տարբեր արտադրատեսակներ՝ թողարկելու համար:
<b>Դասընթացի վերջնարդյունքները</b>	<p><b>Ակնկալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա՝</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) ներկայացնել թունդ ակոհոլային ըմպելիքների տեխնոլոգիան, պատրաստման եղանակները և մեթոդները,</li> <li>2) բացատրել ընդունվող հումքի, ստացված գինենյութի որակը,</li> <li>3) կիրառել զգայաբանական և ֆիզիկաքիմիական մեթոդները,</li> <li>4) օգտվել տեղեկատու և տեխնիկական գրականությունից,</li> <li>5) օգտագործել գիտական նվաճումների, առաջատար փորձը թունդ ակոհոլային ըմպելիքների արտադրությունների կազմակերպման համար,</li> <li>6) բացատրել գործընթացների տեխնիկական, տեխնոլոգիական, քիմիական և մանրէաբանական հսկմանը ներկայացվող պահանջները, դրանց առանձնահատկությունները, նպատակը և միջոցները:</li> </ol>
<b>Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները</b>	<p><b>Դասավանդման մեթոդները՝</b> տեսական և գործնական ուսուցման եղանակները:</p> <p><b>Ուսումնառության մեթոդները՝</b> ուսումնական և ցուցադրական նյութեր, ուսումնամեթոդական գրականություն</p>
<b>Գնահատման մեթոդները</b>	Բանավոր հարցումներ, միջանկյալ ստուգում՝ բանավոր և գրավոր, ամփոփիչ ստուգում, ինքնուրույն անհատական կամ խմբակային աշխատանք, ռեֆերատների պատրաստում

<b>Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ</b>	
<b>Մասնագիտական կրթական ծրագիրը</b>	Խմորման արտադրության տեխնոլոգիա և գինեգործություն
<b>Դասընթացի ծածկագիրը</b>	
<b>Դասընթացի անվանումը</b>	Օրգանական գինեգործություն
<b>Դասընթացի տեսակը</b>	Կամընտրային
<b>Կրեդիտները (ECTS)</b>	6
<b>Դասընթացի անցկացման կիսամյակը</b>	8-րդ
<b>Մուտքային պահանջներ</b>	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է «Գինու տեխնոլոգիա» առարկայի հետ:
<b>Դասընթացի նպատակը</b>	Դասընթացի նպատակն է գինենյութի և գինու պատրաստման ժամանակակից տեխնոլոգիական սխեմաների, տեխնոլոգիական պրոցեսների կենսաքիմիական և ֆիզիկաքիմիական հիմքերի, նաև արտադրանքի որակի լավացման եղանակների ուսումնասիրումը օրգանական մշակության պայմաններում:
<b>Դասընթացի վերջնարդյունքները (մինչև 6)</b>	<p><b>Ակնկալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) ներկայացնել օրգանական գինու արտադրություններում օգտագործվող հիմնական և օժանդակ նյութերի կարևորագույն բնութագրերը, որակի ցուցանիշները, արտադրանքի տեսակները,</li> <li>2) նկարագրել հիմնական պրոցեսների և տեխնոլոգիայի օպտիմալ պարամետրերի որոշման եղանակների էությունը օրգանական արտադրությունում, ինչպես նաև տարբեր փուլերում տեղի ունեցող քիմիական և ֆիզիկաքիմիական պրոցեսները,</li> <li>3) կազմակերպել բարձրորակ օրգանական գինու արտադրության գործընթացը, հումքի և նյութերի ծախսի նորմերը,</li> <li>4) ապահովել հումքի, պատրաստի մթերքի որակի հսկումը,</li> <li>5) օգտվել տեղեկատու և տեխնիկական գրականությունից և օգտագործել գիտական նվաճումների առաջատար փորձը օրգանական գինու արտադրությունների կազմակերպման համար,</li> <li>6) ուսումնասիրել գործընթացների տեխնիկական, տեխնոլոգիական, քիմիական և մանրէաբանական հսկմանը ներկայացվող պահանջները, դրանց առանձնահատկությունները, նպատակը և միջոցները:</li> </ol>
<b>Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները</b>	<b>Դասավանդման մեթոդը</b> տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով ծանոթանալ օրգանական գինու արտա-



	<p>դրությունում օգտագործվող հիմնական և օժանդակ նյութերի բնութագրերին:</p> <p><b>Ուսումնառության մեթոդը՝</b> գործնական պարապմունքների իրականացում այգում, գինու գործարաններում, լաբորատոր փորձերի կատարում և վերլուծում:</p>
<b>Գնահատման մեթոդները</b>	Բանավոր հարցումներ, միջանկյալ ստուգում՝ բանավոր և գրավոր, ամփոփիչ ստուգում, ինքնուրույն անհատական կամ խմբային աշխատանք, ռեֆերատների պատրաստում

<b>Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ</b>	
<b>Մասնագիտական կրթական ծրագիրը</b>	Խմորման արտադրության տեխնոլոգիա և գինեգործություն
<b>Դասընթացի ծածկագիրը</b>	
<b>Դասընթացի անվանումը</b>	Երկրորդային հումքի վերամշակում
<b>Դասընթացի տեսակը</b>	Կամընտրային
<b>Կրեդիտները (ECTS)</b>	6
<b>Դասընթացի անցկացման կիսամյակը</b>	8-րդ
<b>Մուտքային պահանջներ</b>	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է «Գինու տեխնոլոգիա» առարկայի հետ:
<b>Դասընթացի նպատակը</b>	Դասընթացի նպատակն է ուսումնասիրել բուսական ծագման անթափոն արտադրությունից ստացված մթերքների հատկությունները և ծանոթանալ բուսական ծագման անթափոն արտադրությունից ստացված մթերքների կիրառման ոլորտներին:
<b>Դասընթացի վերջնարդյունքները</b>	<p><b>Ակնկալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա՝</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) ներկայացնել բուսական ծագման երկրորդային հումքի դասակարգումը,</li> <li>2) մշակել անթափոն արտադրության վերամշակման տեխնոլոգիական գործընթացները,</li> <li>3) վերահսկել երկրորդային հումքից պատրաստվող մթերքների որակը:</li> </ol>
<b>Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները</b>	<p><b>Դասավանդման մեթոդներ՝</b> դասախոսություն, տեսական նյութի ներկայացում և բացատրություն:</p> <p><b>Ուսումնառության մեթոդներ՝</b> գործնական պարապմունքների միջոցով ներկայացնել անթափոն արտադրության հիմնական առանձնահատկությունները:</p>
<b>Գնահատման մեթոդները</b>	Բանավոր հարցում, գրավոր քննություն (թեստ կամ հարցաթերթիկ), ինքնուրույն աշխատանքների ներկայացում

**7. Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները**

ՄԿԾ-ի համար ուսուցման առաջնային մեթոդը **դասախոսություններն** են: Դասընթացների կազմակերպման համար օգտագործվում է առցանց Moodle ուսուցման հարթակ, որը 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 պարապմունքներ**: Ուսանողները նաև ուսումնառում են **լսարանային քննարկումների, աշխատանքային փորձից վերցված դեպքերի ուսումնասիրությունների, խնդիրների լուծման, խմբային աշխատանքի և շնորհանդեսների պատրաստման, ֆորմատիվ հարցումների, «հարց ու պատասխան» սկզբունքի միջոցով**: Մասնագիտական առարկաների շրջանակներում իրականացվում է նաև լաբորատոր պայմաններում տարբեր ըմպելիքների արտադրություն, համտես և որակի փորձաքննություն: Բացի հիմնական դասընթացի նյութից, որոշ առարկաներ կարող են հարստացվել հրավիրված դասախոսների տրամադրած նյութերով: Վերջիններս սովորաբար ոլորտի մասնագետներ են, փորձագետներ, բիզնես խորհրդատուներ կամ քաղաքականություն մշակողներ:

**8. Գնահատման մեթոդները**

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: Դրանց 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 նաև MOODLE հարթակում տեղադրված ֆորումներին մասնակցությունը:

**Մասնակցություն:** Դասախոսը կարող է լսարանում կանոնավոր կերպով հարցեր ուղղել ուսանողներին: Յուրաքանչյուր ճիշտ պատասխանի համար ուսանողները ստանում են միավորներ, որոնք կարող են ներառվել ուսանողի ամփոփիչ գնահատման ժամանակ:

**Հաճախում:** Ուսանողները պետք է պատշաճ կերպով հաճախեն դասերին և մնան դասի ամբողջ ընթացքում: Բացակայությունները հարգելի համարելու համար ուսանողները պետք է ներկայացնեն տեղեկանք ոչ ուշ, քան բացակայության օրվանից երեք օր հետո 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 անվավեր է ճանաչում դա, եթե բացակայությունը համարվել է հարգելի:

**Խմբային աշխատանքներ:** Նշվում են համապատասխան դասընթացների ծրագրերով: Ուսանողները խմբային աշխատանքներ կամ նախագծեր են կատարում այնպիսի առարկաներից, ինչպիսիք են «Գինու 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 ռուբրիկաներով:

**Բանավոր շնորհանդեսներ:** Ուսանողները ներկայացնում են խմբային նախագծեր և (կամ)

անհատական աշխատանքներ տարբեր պարբերականությամբ՝ հիմնական, անհատական և խմբային: Կատարումը գնահատելու համար կօգտագործվի շնորհանդեսի գնահատման ռուբրիկան:

**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 բազմագործոնային համակարգով՝ 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.

<b>Նոր համակարգը</b>		
96-100	A+	4.0
91-95	A	
86-90	A-	3.7
81-85	B+	3.3
71-80	B	3.0
66-70	B-	2.7
61-65	C+	2.3
55-60	C	2.0
50-54	C-	1.7
< 50	D	0
0	FN (Failure for Non-Attendance)	0
≥ 50	S (satisfactory)	-
< 50	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: 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 ըստ երկու հիմնական բաղադրիչների՝ արտադրությունից պրակտիկայի ղեկավարի գնահատական, բանավոր պատասխան: Պրակտիկայի ծրագիրը կցված է հավելված 4-ում, գնահատման թերթիկը՝ հավելված 6-ում:

- Գնահատումն իրականացվում է սանդղակների միջոցով՝
- գնահատական արտադրության ղեկավարի կողմից՝ 70 %,
  - բանավոր պատասխան՝ 30 %:

**Ավարտական աշխատանք:** Ուսման ավարտին ուսանողները ներկայացնում են դիպլոմային աշխատանք՝ կիրառելով նախորդ դասընթացներից ձեռք բերած գիտելիքներն ու հմտությունները: Նրանք հնարավորություն ունեն ընտրել իրենց հետաքրքրող ոլորտը և արտադրատեսակները, կատարել հաշվարկաբացատրական աշխատանք: Ավարտական աշխատանքների թեմա-

ները հիմնականում ընտրվում են ըստ աշխատանքային կիսամյակի անցկացման ոլորտից: Աշխատանքը ավարտելուց հետո նրանք այն բանավոր ներկայացնում են շնորհանդեսի միջոցով: Ավարտական աշխատանքը գնահատվում է պետական ատեստավորման հանձնաժողովի անդամների կողմից դրված գնահատականների միջին թվաբանականի հաշվարկով:

### **9. Կրթական ծրագրի շրջանակներում իրականացվող պրակտիկան**

Համաձայն ուսումնական կրթական ծրագրի՝ իրականացվող աշխատանքային կիսամյակը նախատեսվում է անցկացնել 7-րդ կիսամյակում, 16 շաբաթ ժամկետով:

Ուսանողների աշխատանքային կիսամյակն անցկացվում է ոլորտի առաջատար կազմակերպություններում՝ «Երևանի կոնյակի գործարան» ՓԲԸ-ի (Արմավիր, Այգավան, Բերդ մասնաճյուղեր), «Արմենիա Վայն» ՍՊԸ, «ՄԱՊ» ՍՊԸ, «Պռոշյանի կոնյակի գործարան» ՍՊԸ, «Երևան գարեջուր» ՓԲԸ, «Արտաշատ վինկոն» ՓԲԸ, «Բիթեր Ռիվեր» ՍՊԸ, «Իջևանի գինու կոնյակի գործարան» ՓԲԸ, «ԶՐԱՂԱՑՊԱՆՅԱՆ ՎԱՅՆԵՐԻ» ՍՊԸ, «Արարատի գինու գործարան» ՍՊԸ, «Վայք գրուպ» ՓԲԸ, «Վան Արդի» ՍՊԸ, «Վայն Վորքս» ՓԲԸ, «Երևանի Արարատ կոնյակի-գինու-օղու կոմբինատ» ՓԲԸ, «Ոսկեվազի գինու գործարան» ՍՊԸ, Արարատի «Աբրիկոն» ՍՊԸ, «ՆՈԱ ՕՖ ԱՐԵՆԻ» ՍՊԸ և այլն: Օրեցօր նոր գործարանների քանակն ավելանում է, կնքվում են պայմանագրեր ուսանողների գործնական կարողությունները զարգացնելու համար: Աշխատանքային կիսամյակը պլանավորվում է այնպես, որ ուսանողը մասնակցի խաղողի բերքահավաքից մինչև պատրաստի արտադրանքի ստացման գործընթացներին: Ուսանողները հնարավորություն ունեն մասնակցելու խմորման արտադրության և գինեգործության առաջավոր տեխնոլոգիական գործընթացներին: Նրանք սովորաբար ոչ միայն ծանոթանում են ընկերությանն ու նրա գործունեությանը, այլև կատարում են իրենց հանձնարարված աշխատանքը կատարող աշխատակիցների հետ:

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 ամբիոնի վարիչի հետ՝ գնահատելու, վերհանելու և մշտադիտարկելու առկա խնդիրները:

### **10. Մասնագիտական գործունեության ոլորտը և ապագա կարիերայի հնարավորությունները**

Կրթական ծրագիրը հաջողությամբ ավարտող շրջանավարտների համար աշխատատեղ գտնելու լայն հնարավորություն են ընձեռում ՀԱԱՀ-ում պարբերաբար կազմակերպվող աշխատանքի տոնավաճառները, ինչպես նաև կարիերայի կենտրոնը: Տոնավաճառի շրջանակներում ՀՀ գինու արտադրության ձեռնարկությունները նախապատվությունը տալիս են հենց այս մասնագիտության շրջանավարտներին: ՀՀ-ում առաջատար ձեռնարկություններ հանդիսացող «Երևանի կոնյակի գործարան» ՓԲԸ-ի (Արմավիր, Այգավան, Բերդ մասնաճյուղեր), «Արմենիա Վայն» ՍՊԸ, «ՄԱՊ» ՍՊԸ, «Պռոշյանի կոնյակի գործարան» ՍՊԸ, «Երևան գարեջուր» ՓԲԸ, «Արտաշատ վինկոն» ՓԲԸ, «Բիթեր Ռիվեր» ՍՊԸ, «Իջևանի գինու կոնյակի գործարան» ՓԲԸ, «ԶՐԱՂԱՑՊԱՆՅԱՆ ՎԱՅՆԵՐԻ» ՍՊԸ, «Արարատի գինու գործարան» ՍՊԸ, «Վայք գրուպ» ՓԲԸ, «Վան Արդի» ՍՊԸ, «Վայն Վորքս» ՓԲԸ, «Երևանի Արարատ կոնյակի-գինու-օղու կոմբինատ» ՓԲԸ, «Ոսկեվազի գինու գործարան» ՍՊԸ, Արարատի «Աբրիկոն» ՍՊԸ, «ՆՈԱ ՕՖ ԱՐԵՆԻ» ՍՊԸ-ների աշխատող մասնագետների թիվը, որոնք «Խմորման արտադրության տեխնոլոգիա և գինեգործության» կրթական ծրագրով շրջանավարտներ են, զգալի մաս է կազմում: Առավել փորձառուները զբաղեցնում են նաև առաջատար պաշտոններ:

Ավարտելուց հետո շրջանավարտը կարող է աշխատել որպես՝

- գինու տեխնոլոգ,
- գինեգործ սեփականատեր,
- տեխնիկական խորհրդատվություն իրականացնող,
- համտեսող (դեգուստատոր),
- լաբորատորիայի վարիչ:

**11. ՄԿԾ իրականացման համար անհրաժեշտ նյութատեխնիկական ռեսուրսներ**

Լաբորատոր աշխատանքների կատարման համար յուրաքանչյուր ուսումնական տարի գնումների բաժին է ներկայացվում դասապարապմունքների կազմակերպման համար անհրաժեշտ լաբորատոր նյութերի ցանկ, որոնք ձեռք են բերվում հատուկ ընթացակարգերով: Բուհում տվյալ լաբորատոր աշխատանքի, արտադրական գործընթացների անցկացման անհնարինության դեպքում աշխատանքները կազմակերպվում են արտադրություններում՝ մասնագետների օժանդակությամբ:

**ՄԿԾ իրականացման համար համալսարանում առկա են հետևյալ ռեսուրսները.**

- Ընդհանուր քիմիայի հագեցած լաբորատորիա
- Ոսկեհատի ուսումնափորձնական տնտեսություն
- Գարեջրագործության և թորման ուսումնափորձնական լաբորատորիա
- Գարեջրագործության և թորման ուսումնափորձնական լաբորատորիային կից ֆիզիկա-քիմիական ցուցանիշների որոշման լաբորատորիա
- Գինեդարան՝ համտեսի կազմակերպման սրահով
- Սեմինարների, բաց դասերի համար նախատեսված AGRITECH loft սենյակ
- Ընթերցասրահներ՝ հագեցած անհրաժեշտ ռեսուրսներով

**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 են կախված շրջանավարտների վերջնարդյունքները: Որակի ապահովման նպատակով պրոֆեսորադասախոսական կազմի ընտրության համար սահմանվում են մի շարք պահանջներ.

ա. ՄԿԾ սպասարկող պրոֆեսորադասախոսական կազմի առնվազն 50 %-ը պետք է լինի տվյալ ուսումնական հաստատության հիմնական աշխատող,

բ. ՄԿԾ սպասարկող պրոֆեսորադասախոսական կազմի դասախոսների առնվազն 50 % 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 է թափուր աշխատատեղերի ցանկը:

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

<b>ՄԿԾ պատասխանատու/ներ</b>	<b>Նունե Միմոնյան</b>
<b>Ֆակուլտետի ղեկան</b>	<b>Սմբատ Դավեյան</b>
<b>Ամբիոնի վարիչ</b>	<b>Նունե Միմոնյան</b>

ՀԱՍՏԱՏՎԱԾ Է

ՀԱԱՀ ԳԻՏԱԿԱՆ ԽՈՐՀՐԴՈՒՄ

<<\_\_>> \_\_\_\_\_ 2024 թ.

ԱՐՁԱՆԱԳՐՈՒԹՅՈՒՆ N\_

ՀՀ ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ, ԳԻՏՈՒԹՅԱՆ, ՄՇԱԿՈՒՅԹԻ ԵՎ ՍՊՈՐՏԻ ՆԱԽԱՐԱՐՈՒԹՅԱՆ

ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ԱԶԳԱՅԻՆ ԱԳՐԱՐԱՅԻՆ ՀԱՄԱԼՍԱՐԱՆ

ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ՊԼԱՆ

(բակլավրային կրթության, առկա ուսուցում)

Մասնագիտությունը՝ 072101.00.6 Պարենամթերքի տեխնոլոգիա

Կրթական ծրագիրը՝ 072101.02.6 Խմորման արտադրության տեխնոլոգիա

Որակավորման անվանումը՝ Տեխնոլոգիայի բակլավր

Ուսուցման նորմատիվային ժամկետը՝ 4 տարի

Կրեդիտների թիվը՝ 240

I ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ԳՈՐԾՆԹԱՅԻ ԳՐԱՏԻԿ

Կուրս	սեպտեմբեր	հոկտեմբեր	նոյեմբեր	դեկտեմբեր	հունվար	փետրվար	մարտ	ապրիլ	մայիս	հունիս	հուլիս	օգոստոս	սեպտեմբեր
	ՇԱԲԱԹՆԵՐ												
I	16												
II	16												
III	16												
IV	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x



Տեսական ուսուցում



Քննաշրջան



Արտադր. պրակտ.



Արձակուրդ

**II Ուսումնական գործընթացի պլան**

Հ/հ	Առարկայի անվանումը	Կրեդիտների թիվ	Շաբաթական ժամաքանակ	Ընդհանուր լսարանային ժամաքանակ	Դաս.	Գործ.	Լաբ.	Անհատական և ինքնուրույն աշխատանք	Սախիոն
1	2	3	4	5				6	
	<b>1-ին կիսամյակ, 16 շաբաթ</b>								
1	Ֆիզիկական կուլտուրա – 1*		2	32		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	
	<b>Ընդամենը 1-ին կիսամյակում</b>	<b>30</b>	<b>32</b>	<b>512</b>				<b>420</b>	
	<b>2-րդ կիսամյակ, 16 շաբաթ</b>								
1	Ֆիզիկական կուլտուրա – 2*		2	32		32			
2	Օտար լեզու (ռուսաց լեզու)	4	4	64			64	56	
3	Հասարակագիտության մոդուլներ** (Հայոց պատմություն, Մշակութաբանություն, Քաղաքագիտություն, Փիլիսոփայություն)	6	6	96	96			84	
4	Հայոց լեզու և խոսքի մշակույթ	2	2	32			32	28	
5	Կիրառական ինֆորմատիկա	6	6	96			96	84	
6	Սննդագիտություն	6	6	96	48	48		84	
7	Օրգանական և ֆիզկոլոգի քիմիա	6	6	96	48		48	84	
	<b>Ընդամենը 2-րդ կիսամյակում</b>	<b>30</b>	<b>32</b>	<b>512</b>				<b>420</b>	
	<b>3-րդ կիսամյակ, 16 շաբաթ</b>								
1	Հատիկաբանություն և պտղաբուծություն	4	4	64	16 16	16 16		56	
2	Պարենային օրենսդրություն (Գինու օրենք)	2	2	32	32			28	

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	48	48		84	
	<b>Ընդամենը 3-րդ կիսամյակում</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>480</b>				<b>420</b>	
	<b>4-րդ կիսամյակ, 16 շաբաթ</b>								
1	Խաղողագործություն -1	5	5	80	48		32	70	
2	Խմորման տեխնոլոգիա	5	5	80	48	16	16	70	
3	Մանրէակենսաբանություն	6	6	96	48		48	84	
4	Կենսագործունեության անվտանգություն և քաղաքաշտպանություն***	5	5	80	48	32		70	
5	Շրջակա միջավայրի պահպանություն	4	4	64	32	32		56	
6	Մննդի էկոնոմիկա	5	5	80	32	48		70	
	<b>Ընդամենը 4-րդ կիսամյակում</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>480</b>				<b>420</b>	
	<b>5-րդ կիսամյակ, 16 շաբաթ</b>								
1	Խաղողագործություն -2	5	5	80	48		32	70	
2	Գինու քիմիա	5	5	80	32		48	70	
3	Գինու տեխնոլոգիա-1	5	5	80	48		32	70	
4	Զգայաբանական գնահատում	5	5	80	32	48		70	
5	Գինու մարքեթինգ և բիզնես	5	5	80	16	24		70	
					16	24			
6	Կամրնտրային առարկա	5	5	80				70	
	<b>Կամրնտրային առարկաներ</b>								
6	Գինու տուրիզմ	5	5	80	48	32	48	70	
	Ռիսկերի վերլուծություն				32	48			
	Փաթեթավորող նյութեր				32				
	Գինինների փորձաքննություն				32	48			
	<b>Ընդամենը 5-րդ կիսամյակում</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>480</b>				<b>420</b>	
	<b>6-րդ կիսամյակ, 16 շաբաթ</b>								
1	Արտադրության սանիտարիա և հիգիենա	4	4	64	32	32		56	
2	Ձեռներեցություն	4	4	64	32	32		56	
3	Արտադրական գործընթացների սպասարկում	5	5	80	48	32		70	



4	Աշխարհի գինիներ	5	5	80	48	32		70	
5	Գինու տեխնոլոգիա -2	6	6	96	48	16	32	84	
6	Կոնյակագործություն	6	6	96	48	16	32	84	
	<b>Ընդամենը 6-րդ կիսամյակում</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>480</b>				<b>420</b>	
	<b>7-րդ կիսամյակ, 16 շաբաթ</b>								
1	Աշխատանքային կիսամյակ (արտադրական պրակտիկա)	30							
	<b>Ընդամենը 7-րդ կիսամյակում</b>	<b>30</b>							
	<b>8-րդ կիսամյակ, 12 շաբաթ</b>								
1	Համապատասխանության գնահատում	4	5	60	36	24		60	
2	Գինու գործարանների տեխնոլոգիական նախագծում	6	8	96	48	48		84	
3	Օգտահանում	4	5	60	36		24	60	
4	Կամրնտրային առարկա	6	8	96				84	
	<b>Կամրնտրային առարկաներ</b>								
4	Օրգանիկ գինեգործություն	6	8	96	48	24	24	84	
	Ոչ ալկոհոլային խմիչքների տեխնոլոգիա				48	24	24		
	Թունդ ալկոհոլային խմիչքներ				48	24	24		
	Մրգային օղիներ				48	24	24		
	Երկրորդային հումքի վերամշակում				48	24	24		
	<b>Ընդամենը 8-րդ կիսամյակում</b>	<b>20</b>	<b>26</b>	<b>312</b>				<b>288</b>	
	<b>Դիպլոմային աշխատանքի պաշտպանություն</b>	<b>10</b>							
	<b>Ընդամենը</b>	<b>240</b>		<b>3256</b>				<b>2808</b>	

\* Առարկան ավարտվում է ստուգարքով:

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

\*\*\* Առարկան 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													
	ԸԿ 1	ԸԿ 2	ԸԿ 3	ԸԿ 4	ԸԿ 5	ԸԿ 6	ԸԿ 7	ԸԿ 8	ՄԿ 1	ՄԿ 2	ՄԿ 3	ՄԿ 4	ՄԿ 5	ՄԿ 6
Հայոց լեզու և խոսքի մշակույթ	v	v		v		v	v							
Հայոց լեզու	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	V	v	v	V
Հայոց պատմություն	v	v		v					v					
Օտար լեզու (անգլերեն, ֆրանսերեն, գերմաներեն)	v	v	v	v	v	v		v	v	v	V	v	v	V
Բարձրագույն մաթեմատիկա	v		v		v						v	v	v	
Ֆիզիկա	v		v		v						v	v	v	
Ընդհանուր քիմիա								v	v	v	v			v
Օտար լեզու (ռուսաց լեզու)	v	v	v	v	v	v		v	v	v	v	v	v	v
Օրգանական և ֆիզկոլոիդ քիմիա								v	v	v	v			v
Կենսաքիմիա								v	v	v	v			v
Հասարակագիտության մոդուլ	v	v		v					v					
Կիրառական ինֆորմատիկա					v							v	v	
Համակարգչային գրաֆիկա					v							v	v	
Մենթագիտություն								v		v	v			
Հատիկաբանություն և պտղաբուծություն									v	v	v	v		
Պարենային օրենսդրություն (գինու օրենք)	v	v		v		v	v	V					v	v
Վիճակագրություն					v							v	v	
Ջերմային պրոցեսներ								v	v	v	v			v
Խաղողագործություն -1,2								v	v	v	v			v

Խմորման տեխնոլոգիա							v	v	v	v	v	v	v
Մանրէակենսաբանություն							v	v	v	v			v
Կենսագործունեության անվտանգություն և քաղաքաշտպանություն***						v	v	v	v	v			v
Շրջակա միջավայրի պահպանություն						v	v	v	v	v			v
Սննդի էկոնոմիկա			v	v			v					v	
Գինու քիմիա							v	v	v	v	v	v	v
Գինու տեխնոլոգիա -1,2							v	v	v	v	v	v	v
Զգայաբանական գնահատում							v	v	v	v	v	v	v
Գինու մարքեթինգ և բիզնես			v	v			v					v	
Արտադրության սանիտարիա և հիգիենա							v	v	v	v	v	v	v
Ձեռներեցություն			v	v			v					v	
Արտադրական գործընթացների սպասարկում							v	v	v	v	v	v	v
Աշխարհի գինիներ							v	v	v	v	v	v	v
Կոնյակագործություն							v	v	v	v	v	v	v
Համապատասխանության գնահատում				v		v			v	v			
Գինու գործարանների տեխնոլոգիական նախագծում							v	v	v	v	v	v	v
Օգտահանում				v					v				v
<b>Կամրնտրական առարկաներ</b>													
Օրգանիկ գինեգործություն								v	v	v	v	v	v
Ոչ ակտիվային խմիչքների տեխնոլոգիա								v	v	v	v	v	v
Թունդ ակտիվային խմիչքներ								v	v	v	v	v	v

Մրգային օղիներ									v	v	v	v	v	v
Երկրորդային հումքի վերամշակում								v	v	v	v	v	v	v
Գինու տուրիզմ			v	v					v	v		v	v	
Ռիսկերի վերլուծություն									v	v	v			v
Փաթեթավորող նյութեր								v	v	v	v	v	v	v
Գինիների փորձաքննություն				v	v				v	v	v			v
Պրակտիկա														

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

Հ/հ	Բարձրագույն կրթական հաստատությունը և երկիրը	Ծրագրի անվանումը, նորարարությունը և յուրահատկությունները, վերջնարդյունքները, URL (հասցեն)	Դասավանդվող առարկաները, դրանց բովանդակությանը և տրամաբանական հաջորդականությունը	Տնողությունը	Ֆինանսավորման և խրախուսման մեխանիզմները
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					

**ՑՈՒՑՈՒՄ:** Աղյուսակում ներկայացվում են՝

- նմանատիպ ծրագրերի համեմատական վերլուծության արդյունքները,
- համեմատական վերլուծության համար անպայման պետք է ընտրվեն 10 միջազգային բուհեր,
- առանձին իրականացնել բակալավրի և մագիստրոսական ծրագրերի համար,
- խնդրվում է հիմք չընդունել հետխորհրդային բուհերը՝ առավելագույնը վերցնել 2-ը:

**Բենչմարքինգի հաշվետվություն – կցել**

**ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ԱԶԳԱՅԻՆ ԱԳՐԱՐԱՅԻՆ ՀԱՄԱԼՍԱՐԱՆ**

**Բուսաբուծական մթերքների վերամշակման տեխնոլոգիաների ամբիոն**

Հաստատված է  
ՀԱԱՀ \_\_\_\_\_ ֆակուլտետի գիտական խորհրդում  
“\_\_” \_\_\_\_\_ 202\_ թ.

**ԱՇԽԱՏԱՆՔԱՅԻՆ ԿԻՍԱՄՅԱԿԻ (ՊՐԱԿՏԻԿԱՅԻ) ԱՇԽԱՏԱՆՔԱՅԻՆ ԾՐԱԳԻՐ**

«Խմորման արտադրության տեխնոլոգիա և զինեգործություն»

ԵՐԵՎԱՆ 202...

### **1. Պրակտիկայի ընդհանուր բնութագիրը**

Ուսումնասիրության 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 սանիտարա-հիգիենիկ 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,

*\* Տվյալ կետում նշվում են տվյալ պրակտիկայի նպատակները, ելնելով տվյալ մասնագիտության նպատակներից և խնդիրներից: Նշված նպատակները պետք է ուղղված լինեն ձեռք բերված տեսական գիտելիքների ամրապնդմանը և խորացմանը, գործնական կարողությունների և հմտությունների ձեռք բերմանը:*

#### **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:

*\* Տվյալ կետում նշվում են պրակտիկայի նպատակներից բխող խնդիրները: Դրվող խնդիրները պետք է համադրելի լինեն մասնագիտական գործունեության նպատակներին և խնդիրներին:*

### **3. Պրակտիկայի կրթական վերջնարդյունքները**

Ակնկալվում է, որ պրակտիկայի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա<sup>1</sup>.

---

Իրականացնել հումքի (խաղող, միրգ, հատապտուղ, ածիկ) վերամշակում ելնելով տեխնոլոգիական առանձնահատկություններից:

<sup>1</sup> Դրանք պետք է համապատասխանեն ՄԿԾ կրթական վերջնարդյունքներին

Գործածել ավոտոլային և թույլ ավոտոլային խմիչքների արտադրությունների հիմնական տեխնոլոգիական գործընթացները:  
 Իրականացնել հումքի և պատրաստի արտադրանքի որակի գնահատման հետազոտություններ (զգայաբանական և ֆիզիկաքիմիական):  
 Որոշել արտադրության տնտեսական արդյունավետությունը և բիզնեսի նպատակահարմարությունը:  
 Պահպանել գինիների արտադրության սանիտարահիգիենիկ պահանջները:  
 Բացատրել սննդարդյունաբերական արտադրանքի գնագոյացման կառուցակարգերը:  
 Ներկայացնել արտադրական ծախսերի, դրանց վրա ազդող գործոնների և ծախսերի օպտիմալացման ուղիները:

**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:

Երևանի կոնյակի գործարան (Արմավիր, Այգավան, Բերդ մասնաձյուղեր), Արմենիա Վայն, ՄԱՊ, Պռոշյանի կոնյակի գործարան, Երևան գարեջուր, Արտաշատ վինկոն, Բիթեր Ռիվեր, Իջևանի գինու կոնյակի գործարան, ԶՐԱՂԱՑՊԱՆՅԱՆ ՎԱՅՆԵՐԻ, Արարատի գինու գործարան, Վայք գրուպ, Վան Արդի, Վայն Վորքս, Երևանի Արարատ կոնյակի-գինու-օղու կոմբինատ, Ոսկեվազի գինու գործարան, Արարատի Աբրիկոն, ՆՈԱ ՕՖ ԱՐԵՆԻ և այլն:

**5. Պրակտիկայի կառուցվածքը և բովանդակությունը ըստ պրակտիկայի ծրագրի**

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

Աղյուսակ 1

Պրակտիկայի բաժինները (փուլերը)	Ծանրաբեռնվածություն				Արդյունքներ	
	կրեդիտներ	ժամեր*		օրեր	Ընթացիկ ստուգման ձև	
		ընդամենը	գործնական աշխատանք			
1	2	3	4	5	6	
Ընդհանուր ծանրաբեռնվածությունն ըստ պրակտիկայի ծրագրի					<i>Հնարավոր է հղում կատարել պրակտիկայի գնահատման թերթիկին կամ այլ նյութի վրա</i>	
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՝ ?

6.2. Ատեստավորման անցկացման ժամանակահատված՝

“ \_\_ ” \_\_\_\_\_ 202\_ թ.-ից “ \_\_ ” \_\_\_\_\_ 202\_ թ.

6.3. ? ստանում է պրակտիկա անցած, գնահատման թերթիկ ունեցող, պրակտիկայի հաշվետվությունը՝ թղթային և էլեկտրոնային, ներկայացրած և հաշվետվությունը հաջող ներկայացրած ուսանողը:

6.4. Պրակտիկայի գնահատման թերթիկ.

6.4.1. Բալերի առավելագույն քանակը և բաշխումը ներկայացված է աղյուսակ 4-ում:

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

\* Ներկայացված է աղյուսակի լրացման օրինակը: Առանց փոփոխությունների պետք է մնա միայն մզեցված տեքստը:

**7. Պրակտիկայի ռեսուրսային ապահովվածություն**

Քննարկված և հաստատված է \_\_\_\_\_ ֆակուլտետի խորհրդի նիստում

“ \_\_ ” \_\_\_\_\_ 202\_ թ. արձանագրություն № \_\_\_\_

Ամբիոնի վարիչ \_\_\_\_\_ (ստորագրություն) \_\_\_\_\_ (ա.ա.հ.)

ՊՐԱԿՏԻԿԱՅԻ ԱՐԴՅՈՒՆՔՆԵՐԻ ԱՍՓՈՓՄԱՆ ԵՎ ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ  
ՏԵՂԵԿԱԳԻՐ

Հ/հ	Ուսանողի ազգանունը, անունը	Ստուգման գրքույկի համարը	Կրեդիտը	Գնահատման գործոնները (%) և դրանց փաստացի ստացած միավորը 100 միավորային համակարգով*			Բազմագործոնային համակարգով հաշվեկշռված գնահատականը		Ամբիոնի վարմանը ատարագծում
				գնահատման թերթիկի արդյունքներ, %	գրավոր հաշվետվություն, %	հաշվետվության բանավոր ներկայացում, %	100 միավորային համակարգով		
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>
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 հաճախումներն ըստ սահմանված ժամանակացույցի				
10.	Ընդհանուր վարք				
11.	Մասնագիտական պատրաստվածություն				
12.	Տվյալ ոլորտում հետագայում աշխատելու կարողությունը և պատրաստվածություն				
<b>Ձեր ընդհանուր կարծիքը</b>					

<b>Խնդրում ենք գնահատել (անհրաժեշտ է տոկոսային գնահատականը, օրինակ 84/8)</b>			
<b>&lt; 40 (D)</b>	<b>40-60 (C)</b>	<b>61-80 (B)</b>	<b>81-100 (A)</b>

<b>Կցանկանայի՞ք հաջորդ տարի Ձեր կազմակերպությունում ընդունել նման մասնակցի?</b>	
<b>ԱՅՈ</b>	<b>ՈՉ</b>
Եթե այո, ապա մենք հաշվի կառնենք Ձեր կազմակերպությունը հաջորդ տարվա պրակտիկայի պլանի կազմման ժամանակ	Եթե ոչ, ապա նշեք պատճառը

<b>Լրացուցիչ առաջարկ</b>

\_\_\_\_\_  
(օր, ամիս, տարի)

\_\_\_\_\_  
(ստորագրություն)

\_\_\_\_\_  
(ստորագրություն)

Շնորհակալություն համագործակցության համար

ք. Երևան, Տերյան 74, [www.anau.am](http://www.anau.am), հեռ.՝ 012545713, էլ. հասցե՝ [internship@anau.am](mailto:internship@anau.am)