



ՀՀ ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ, ԳԻՏՈՒԹՅԱՆ, ՄՇԱԿՈՒՅԹԻ ԵՎ ՍՊՈՐՏԻ ՆԱԽԱՐԱՐՈՒԹՅՈՒՆ
ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ԱԶԳԱՅԻՆ ԱԳՐԱՐԱՆՅԻՆ ՀԱՄԱԼՍԱՐԱՆ

ՀԱՍՏԱՏՎԱԾ Է՝
ՀԱԱՀ ԳԻՏԱԿԱՆ ԽՈՐՀՐԴՈՒՄ
ԱՐՁԱՆԱԳՐՈՒԹՅՈՒՆ Թ. _____
« _____ » _____ 2024 թ.

ՎԱՎԵՐԱՑՆՈՒՄ ԵՄ՝
ՌԵԿՏՈՐԻ ՊԱՐՏԱԿԱՆՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԸ
ԿԱՏԱՐՈՂ Հ. ԶԱՔՈՑԱՆ

« _____ » _____ 2024 թ.

ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ԾՐԱԳԻՐ

Մասնագիտություն՝	072101.00.6 Պարենամթերքի տեխնոլոգիա
Կրթական ծրագիր՝	072101.03.6 Սննդամթերքի անվտանգություն
Որակավորում՝	Տեխնոլոգիայի բակալավր

Երևան 2024

Բովանդակություն		
1.	Ծրագրի ընդհանուր բնութագիրը	3
2.	Ծրագրի նպատակը	4
3.	Ծրագրի տարբերակիչ առանձնահատկությունները և մրցակցային առավելությունները	4
4.	Շրջանավարտի ընդհանրական կոմպետենցիաները	5
5.	Շրջանավարտի մասնագիտական կոմպետենցիաները	5
6.	Ծրագրի կառուցվածքը	8
7.	Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները	64
8.	Գնահատման մեթոդները	65
9.	Կրթական ծրագրի շրջանակում իրականացվող պրակտիկական	66
10.	Մասնագիտական գործունեության ոլորտը և ապագա կարիերայի հնարավորությունները	66
11.	ՄԿԾ իրականացման համար անհրաժեշտ նյութատեխնիկական ռեսուրսներ	67
12.	ՄԿԾ իրականացման համար պրոֆեսորադասախոսական և ուսումնասովորակ կազմին ներկայացվող պահանջներ	67
	Հավելվածներ	68
	Հավելված 1. Մասնագիտության կրթական ծրագրի ուսումնական պլան	68
	Հավելված 2. Մասնագիտության կրթական ծրագրի բաղադրիչների և շրջանավարտի կոմպետենցիաների համապատասխանության կառուցվածքային մատրից	73
	Հավելված 3. Բենչմարքինգ (ՄԿԾ-ի համահունչությունը նմանատիպ այլ ճանաչված ՄԿԾ-ների հետ)	76
	Հավելված 4. Աշխատանքային կիսամյակի (պրակտիկայի) աշխատանքային ծրագիր	90
	Հավելված 5. Պրակտիկայի արդյունքների ամփոփման և գնահատման տեղեկագիր	95
	Հավելված 6. Պրակտիկայի գնահատման թերթիկ	96

1. Ծրագրի ընդհանուր բնութագիրը	
Ֆակուլտետ	Պարենամթերքի տեխնոլոգիաների
Ամբիոն	Բուսաբուծական մթերքների վերամշակման տեխնոլոգիաների Անասնաբուծական մթերքների վերամշակման տեխնոլոգիաների
Ոլորտ/Միջոլորտային բնագավառ	Սննդամթերքի անվտանգություն
Մասնագիտության (մասնագիտացման) անվանումը և դասիչը	072101.00.6 Պարենամթերքի տեխնոլոգիա
Մասնագիտության կրթական ծրագիր	072101.03.6 Սննդամթերքի անվտանգություն
ՄԿԾ թիմի ղեկավար	Ս. Հովսեփյան
Ուսուցման ձևը (առկա, հեռակա, հեռավար)	Առկա, հեռակա
Շնորհվող որակավորումը (բակալավր, մագիստրոս)	Տեխնոլոգիայի բակալավր
Ուսուցման լեզուն	Հայերեն
Ծրագրի մուտքի ընդհանուր պահանջներ	Միջնակարգ կրթություն, միջին մասնագիտական կրթություն
Ուսուցման ընդհանուր տևողություն/կրեդիտ	4 տարի 240 կրեդիտ
որից՝ լսարանային ուսուցում (ա.թ.՝ տեսական, գործնական, լաբորատոր)	3120 ժամ Տեսական՝ 1396 ժամ Գործնական՝ 684 ժամ Լաբորատոր՝ 1040 ժամ
Ինքնուրույն աշխատանք	2880 ժամ
Քննաշրջան	21 շաբաթ
Պրակտիկա	16 շաբաթ / 16 կրեդիտ
Ամփոփիչ ատեստավորում	4 շաբաթ
Արձակուրդ	46 շաբաթ

2. Ծրագրի նպատակը

Մասնագիտական կրթական ծրագրի նպատակն է շրջանավարտների մոտ ձևավորել համապատասխան գիտելիքներ և կարողություններ պարենային հումքի ու սննդամթերքի արտադրության ոլորտում, պատրաստել մրցունակ մասնագիտական հմտություններով մասնագետներ, որոնք կկարողանան վերահսկել բուսական և կենդանական արտադրանքի տեխնոլոգիական տարբեր պրոցեսները, ներդնել որակի կառավարման համակարգեր սննդի արտադրությունում, իրականացնել համապատասխանության գնահատում տվյալ ոլորտին առնչվող իրավական ակտերի և նորմատիվ փաստաթղթերի պահանջներին համապատասխան, ինչպես նաև զարգացնել հմտություններ հայտնաբերելու պարենային հումքի և սննդամթերքի տեխնոլոգիական, տեսակային, քանակական և որակական կեղծումները, ըստ կենդանական և բուսական ծագման հումքի ու սննդամթերքի արտադրության տեխնոլոգիայի առանձնահատկությունների՝ կանխարգելել և վերահսկել վտանգները:

2.1. Ծրագրի տարբերակիչ առանձնահատկությունները և մրցակցային առավելությունները

Հայաստանի ազգային ագրարային համալսարանը սննդի անվտանգության ոլորտում ունի կարևոր դեր, քանի որ թողարկում է գյուղատնտեսության և պարենամթերքի տեխնոլոգիաների բնագավառի մասնագետներ, որոնք իրականացնում են ՀՀ ռազմավարական խնդիրներից կարևորագույնը, այն է՝ սպառողներին անվտանգ սննդամթերքով ապահովվումը: Բարձրակարգ մասնագետների պատրաստման համար բուհ-ում ներդրված է և իրականացվում է «Սննդամթերքի անվտանգություն» կրթական ծրագիրը, որը համահունչ է միջազգային չափորոշիչներին՝ հաշվի առնելով նաև ՀՀ առկա իրավիճակը: Սննդամթերքի անվտանգության ապահովումը, սպառողներին որակյալ և անվտանգ սննդով մատակարարումը, տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջների խախտումների հայտնաբերումը և վերացումը ՀՀ պետական վերահսկողության հիմնական ուղղություններից են (Տեխնիկական կանոնակարգման մասին ՀՀ օրենք, <https://www.arlis.am/documentview.aspx?docID=73271>, Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգ 021/2011, <https://snund.am/hy/page/eaeu-regulations/161>), ինչը ևս մեկ անգամ փաստում է ոլորտային մասնագետների պատրաստման, թողարկման և վերապատրաստման անհրաժեշտությունը:

Ի տարբերություն ՀՀ-ում առկա նմանատիպ կրթական ծրագրի՝ տվյալ մասնագիտական կրթական ծրագրի առանձնահատկություններից է սննդի անվտանգության ոլորտի մասնագետների պատրաստումը, ովքեր կկարողանան իրականացնել հետևյալ գործառնությունները՝

- Բնակչությանը որակյալ և անվտանգ սննդամթերքի մատակարարում:
- Պարենային հումքի և սննդամթերքի համապատասխանության հավաստում, նույնականացում, սննդարդյունաբերությունում վտանգների վերլուծություն և հսկում:
- Տեխնոլոգիական պրոցեսների վերահսկում և որակի կառավարման համակարգերի ներդնում:

3. Շրջանավարտի ընդհանրական կոմպետենցիաները (ԸԿ)

Ակնկալվում է, որ ՄԿԾ հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա.

- ԸԿ 1. Քննադատորեն վերլուծել և ամփոփել հասարակական գործընթացների վերաբերյալ տեղեկատվությունը:
- ԸԿ 2. Բանավիճել՝ պահպանելով փաստարկման էթիկայի կանոնները:
- ԸԿ 3. Կիրառել ստացած տնտեսագիտական գիտելիքները սննդի անվտանգության ոլորտում անհրաժեշտ գործունեություն իրականացնելու համար:
- ԸԿ 4. Հայոց և օտար լեզուներով հաղորդակցվել գրավոր ու բանավոր՝ փոխհամագործության պայմաններում լուծելու համար մասնագիտական խնդիրները:
- ԸԿ 5. Կիրառել տեղեկատվական տեխնոլոգիաները սննդի անվտանգության բնագավառում անհրաժեշտ գործունեության մեջ:
- ԸԿ 6. Աշխատել թիմով, արդյունավետ շփվել գործընկերների, ղեկավարության և սպառողների հետ:
- ԸԿ 7. Կիրառել իրավաբանական գիտելիքները գործունեության տարբեր բնագավառներում կողմնորոշվելու համար:
- ԸԿ 8. Կիրառել գիտելիքները սննդի գործարաններում առաջին օգնության, արտակարգ իրավիճակներում արագ կողմնորոշվելու համար:

4. ՄԿԾ շրջանավարտի մասնագիտական կոմպետենցիաները (ՄԿ)

ՄԿԾ ավարտին ակնկալվում է, որ շրջանավարտը կկարողանա.

- ՄԿ 1. Տիրապետել արտադրությունում որակի կառավարման համակարգերին՝ պահպանելով գյուղատնտեսական հումքի և պատրաստի սննդամթերքի ֆիզիկաքիմիական կազմին և հատկություններին ներկայացվող պահանջները:
- ՄԿ 2. Իրականացնել իրավական ակտերի, նորմատիվ փաստաթղթերի պահանջները՝ հիմնավորելով դրանց յուրաքանչյուրի գործածման մակարդակը:
- ՄԿ 3. Սահմանել պարենային հումքի և սննդամթերքի համապատասխանության գնահատման ձևերը:
- ՄԿ 4. Իրականացնել հումքի և սննդամթերքի աղտոտման հիմնական վտանգների ու աղբյուրների կանխարգելման մեթոդները՝ վերլուծելով և գնահատելով ծագած ռիսկերը:
- ՄԿ 5. Ներկայացնել սննդամթերքի արտադրության ողջ տեխնոլոգիական պրոցեսը և գյուղատնտեսական հումքի ու պատրաստի արտադրանքի անվտանգության ցուցանիշները:
- ՄԿ 6. Ապահովել սննդամթերքի արտադրության ընթացքում շրջակա միջավայրի պահպանմանն ուղղված միջոցառումները:

ՄԿԾ վերջնարդյունքներ՝ ըստ կոմպետենցիաների խմբերի

ՄԿ 1 վերջնարդյունքներ՝ տիրապետել արտադրությունում որակի կառավարման համակարգերին
ՄԿԾ ավարտին ուսանողը կկարողանա.

1.1	Ներկայացնել գյուղատնտեսական հումքի և պատրաստի սննդամթերքի ֆիզիկաքիմիական կազմը և որակական հատկությունները:
-----	--

1.2	Կիրառել տեխնոլոգիական վերահսկողության, ջերմային ռեժիմների պահպանման ժամանակակից սարքավորումներ:
1.3	Որոշել գյուղատնտեսական հումքի և պատրաստի արտադրանքի զգայաբանական, ֆիզիկաքիմիական և անվտանգության ցուցանիշները:
1.4	Իրականացնել գյուղատնտեսական արտադրության և սննդամթերքի որակի բարձրացմանն ուղղված միջոցառումներ:
1.5	Ներկայացնել կենդանական և բուսական ծագման մթերքների որակի առաջնային ուսումնասիրման ու գնահատման գործընթացները:
1.6	Բնութագրել արտադրությունում սննդամթերքի անվտանգության կառավարման համակարգերի՝ ԻՍՕ 22000:2018-ի պահանջները:
1.7	Գործնականում իրականացնել արտադրությունում որակի կառավարման համակարգերի ներդրման և վերահսկման աշխատանքները:
ՄԿ 2 վերջնարդյունքներ՝ իրականացնել իրավական ակտերի, նորմատիվ փաստաթղթերի պահանջները՝ հիմնավորելով դրանց յուրաքանչյուրի գործածման մակարդակը ՄԿԾ ավարտին ուսանողը կկարողանա.	
2.1	Տարբերակել ստանդարտացման օբյեկտները՝ արտադրանք, աշխատանք, ծառայություն և դրանցից յուրաքանչյուրին ներկայացվող պահանջները:
2.2	Ներկայացնել նորմատիվ փաստաթղթերի տեսակները:
2.3	Մշակել մասնագիտական ոլորտի վերաբերյալ տեխնոլոգիական հրահանգները
2.4	Մշակել սպառողների իրավունքների պաշտպանության ոլորտում իրականացվող քաղաքականությունը:
2.5	Պարզաբանել պարենային ոլորտը կարգավորող օրենսդրական հիմնարար ակտերը և դրանց կիրառման առանձնահատկությունները:
ՄԿ 3 վերջնարդյունքներ՝ սահմանել պարենային հումքի և սննդամթերքի համապատասխանության գնահատման ձևերը ՄԿԾ ավարտին ուսանողը կկարողանա.	
3.1	Տարբերակել հայտարարագրման և սերտիֆիկացման սխեմաներն ու դրանց կիրառման կարգը:
3.2	Թվարկել արտադրանքի և հումքի համապատասխանության գնահատման ձևերը և գործընթացը:
3.3	Ներկայացնել համապատասխանության գնահատման մարմինների գործառույթները և դրանց հավատարմագրման գործընթացը:
3.4	Ներկայացնել սննդամթերքի պետական վերահսկողության կարգը և առանձնահատկությունները:
ՄԿ 4 վերջնարդյունքներ՝ իրականացնել հումքի և սննդամթերքի աղտոտման հիմնական վտանգների ու աղբյուրների կանխարգելման մեթոդները՝ վերլուծելով և գնահատելով ծագած ռիսկերը ՄԿԾ ավարտին ուսանողը կկարողանա.	

4.1	Բացահայտել կենդանական և բուսական ծագման մթերքների արատավորման և փչացման պատճառները, տեսակներն ու դրանց դեմ պայքարի միջոցները:
4.2	Վերլուծել խոտանի և ցածրորակ արտադրանքի ստացման պատճառները, դրանց վերացմանն ուղղված եղանակներն ու մեթոդները:
4.3	Իրականացնել սննդարտադրությունում վտանգների վերլուծություն և գնահատում՝ մշակելով ուղղիչ գործողությունների պլան:
4.4	Տարբերակել սննդամթերքի համար նախատեսված փաթեթվածքը կենցաղային փաթեթվածքից՝ ապահովելով դրա անվտանգությունը և ռիսկի նվազեցումը:
4.5	Բացահայտել հումքի և սննդամթերքի ռադիոակտիվ ու մետաղական նյութերով վարակվածության պատճառները և դրանց ազդեցությունը մարդու օրգանիզմի վրա:
4.6	Մահմանել արտադրությունում սանիտարահիգիենիկ պահանջների ներդրման, պահպանման և վերահսկման կանոնները:
4.7	Ներկայացնել սննդային հավելումների դասակարգումը և դրանց ազդեցությունը սննդամթերքի որակի վրա:
<p>ՄԿ 5 վերջնարդյունքներ՝ տիրապետել սննդամթերքի արտադրության ողջ տեխնոլոգիական պրոցեսին և ներկայացնել գյուղատնտեսական հումքի ու պատրաստի արտադրանքի անվտանգության ցուցանիշները ՄԿԾ ավարտին ուսանողը կկարողանա.</p>	
5.1	Նկարագրել կենդանական և բուսական ծագման մթերքների արտադրության տեխնոլոգիական պրոցեսները, պարամետրերը և չափման մեթոդները:
5.2	Իրականացնել կենդանական և բուսական ծագման մթերքների մանրէաբանական հետազոտություններ:
5.3	Վերլուծել ուսումնասիրվող մթերքի փորձաքննության արդյունքները՝ տալով հետագա կիրառման եզրակացություն:
5.4	Ներկայացնել թույների ծագումը, դասակարգումը, ազդեցությունը, տարբերակիչ ախտորոշման, բուժման և կանխարգելման հիմնական դրույթները:
5.5	Տարբերակել մարդու օրգանիզմի առանձնահատկությունները՝ կախված սննդակարգից, սննդային սովորություններից և վարքագծից:
<p>ՄԿ 6 վերջնարդյունքներ՝ ապահովել սննդամթերքի արտադրության ընթացքում շրջակա միջավայրի պահպանմանն ուղղված միջոցառումներ ՄԿԾ ավարտին ուսանողը կկարողանա</p>	
6.1	Հիմնավորել ISO 14000 շարքի ստանդարտների ներդրման արդյունավետությունը ձեռնարկություններում և դրա ազդեցությունը շրջակա միջավայրի վրա:

6.2	Վերլուծել էկոնոմիկայի կիրառման կարգը և դրանց կապը շուկաներում ապրանքների շրջանառության ու մրցունակության բարձրացման միջև:
6.3	Վերլուծել շրջակա միջավայրի խնդիրների մասին տեղեկատվությունը:
6.4	Բացատրել սննդարդյութերության ձեռնարկություններից առաջացած մնացորդների վնասակար ազդեցությունը շրջակա միջավայրի վրա:
6.5	Ներկայացնել սննդամթերքի արտադրության (պատրաստման) ընթացքում գոյացող թափոնների խմբերը և դրանց ոչնչացմանն ուղղված միջոցառումները:
6.6	Հիմնավորել երկրորդային հումքի արտադրության վերամշակման առանձնահատկությունները:

6. Ծրագրի կառուցվածքը	
6.1. Ուսումնական պլան (հավելված 1)	
6.2. Մասնագիտության կրթական ծրագրի բաղադրիչների և շրջանավարտի կոմպետենցիաների համապատասխանության կառուցվածքային մատրից (հավելված 2)	
6.3. Բենչմարքինգ (ՄԿԾ-ի համահունչությունը նմանատիպ այլ ճանաչված ՄԿԾ-ների հետ (հավելված 3))	
6.4. Ծրագրի առարկաների համառոտ նկարագիրը	
Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ	
Մասնագիտական կրթական ծրագիրը	Սննդամթերքի անվտանգություն
Դասընթացի ծածկագիրը	
Դասընթացի անվանումը	Հայոց պատմություն
Դասընթացի տեսակը	Պարտադիր
Անցկացման լեզուն	Հայերեն
Կրեդիտները (ECTS)	2
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	1-ին
Մուտքային պահանջներ	Մուտքային պահանջներ առկա չեն:

Դասընթացի նպատակը	Դասընթացի նպատակն է խորացնել ուսանողի գիտելիքները պատմության վերաբերյալ, զարգացնել պատմատրամաբանական մտածողությունը և հնարավոր բարդ իրադրություններում ճիշտ կողմնորոշվելու կարողությունը:
Դասընթացի վերջնարդյունքները	<p>Ակնկալվում է, որ դասընթացի ավարտին ուսանողը կկարողանա.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Կիրառել քննադատական մտածողություն անցյալի և ներկայի պատմական դեպքերը գնահատելիս: 2. Հենվել պատմական փաստերի քննական վերլուծության վրա՝ ներկայիս քաղաքական գործընթացները գնահատելիս: 3. Ներկայացնել իրադարձությունները ժամանակի և տարածության մեջ (աշխարհագրական դիրք, բնական ռեսուրսներ և այլն): 4. Գնահատել աշխարհաքաղաքական իրողության հաշվառմամբ զարգացման ժամանակակից միտումները:
Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները	<p>Դասավանդման մեթոդներ՝ ինտերակտիվ դասախոսություն, նյութի վերլուծություն, քննարկումների, բանավեճերի վարում, սահիկահանդեսի ցուցադրում, ուսուցողական ֆիլմերի, տեսանյութերի դիտում, բացատրական-ցուցադրական, արտալսարանային դասախոսություններ, կլոր սեղան, թիմային աշխատանք, մտազրոհ:</p> <p>Ուսումնառության մեթոդներ՝ դասախոսության ունկնդրում, ուսումնամեթոդական և էլեկտրոնային գրականության ուսումնասիրություն, մասնագիտական տեսանյութերի և հեռուստահաղորդումների դիտում, ինքնուրույն աշխատանքների կատարում:</p>
Գնահատման մեթոդներ	Թեստային աշխատանք, ինքնուրույն աշխատանք
Մասնագիտական կրթական ծրագիրը	Սննդամթերքի անվտանգություն
Դասընթացի ծածկագիրը	
Դասընթացի անվանումը	Օտար լեզու (անգլերեն, ֆրանսերեն, գերմաներեն)
Դասընթացի տեսակը	Պարտադիր
Դասավանդման լեզուն	Անգլերեն, ֆրանսերեն, գերմաներեն
Կրեդիտները (ECTS)	8
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	1-ին
Մուտքային պահանջներ	Մուտքային պահանջներ առկա չեն

Դասընթացի նպատակը	Դասընթացի նպատակն է բարձրացնել ուսանողի անգլերենի իմացության մակարդակը, զարգացնել հաղորդակցական կոմպետենցիան:
Դասընթացի վերջնարդյունքները	<p>Ակնկալվում է, որ դասընթացի ավարտին ուսանողը կկարողանա.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Թարգմանել տեքստերը: 2. Վերարտադրել կարդացած տեքստը: 3. Վերլուծել ընթերցած տեքստը օտար լեզվով: 4. Գործածել բավականաչափ քերականական կառույցներ: 5. Գործածել առօրյայում մտապահված սահմանափակ բառապաշար: 6. Հաղորդակցվել անցած թեմաների շուրջ:
Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները	<p>Դասավանդման մեթոդներ` «Մտագրոհ», խճանկարի մեթոդ, անհատական աշխատանք, բանավեճ, ֆիլմերի դիտում, լսողական վարժություններ, երկխոսություն, քննարկումներ, թիմային աշխատանքներ, տեսասահիկներով ներկայացում:</p> <p>Ուսումնառության մեթոդներ` տեքստերի թարգմանություն, զրույց:</p>
Գնահատման մեթոդներ	Քննություն
Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ	
Մասնագիտական կրթական ծրագիրը	Մննդամթերքի անվտանգություն
Դասընթացի ծածկագիրը	
Դասընթացի անվանումը	Հայոց լեզու
Դասընթացի տեսակը	Պարտադիր
Դասավանդման լեզուն	Հայերեն
Կրեդիտները (ECTS)	2
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	1-ին
Մուտքային պահանջներ	Մուտքային պահանջներ առկա չեն:
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:

<p>Դասընթացի վերջնարդյունքները</p>	<p>Ակնկալվում է, որ դասընթացի ավարտին ուսանողը կկարողանա.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Գիտակցել լեզվի կարևորությունը մտքերի ձևավորման և արտահայտման գործում: 2. Տարբերել բառապաշարի շերտերը և կիրառել համապատասխան ոլորտներում: 3. Կազմել մասնագիտական տեքստեր: 4. Տիրապետել գործնական գրությունների հիմնական տեսակների (նամակ, դիմում, արձանագրություն, ինքնակենսագրություն և այլն) կազմմանը:
<p>Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները</p>	<p>Դասավանդման մեթոդներ` ակտիվ և ինտերակտիվ մեթոդներ. մտազրոհ, ձևազննի 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):</p> <p>Ուսումնառության մեթոդներ` երկխոսություն, քննարկումներ, ինքնուրույն, թիմային աշխատանքներ, զեկուցումներ, էլոյթներ, բանավեճեր:</p>
<p>Գնահատման մեթոդները</p>	<p>Գնահատման նախատեսվող ձևն ըստ ուսումնական պլանի քննություն:</p> <p>Քննության անցկացման կարգը` թեստային առաջադրանք էլեկտրոնային տարբերակով հանձնելու համար (քննությունը ՀԱԱՀ ՏՏ կենտրոնում հանձնելու հնարավորություն):</p>
<p>Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ</p>	
<p>Մասնագիտական կրթական ծրագիրը</p>	<p>Մենդամթերքի անվտանգություն</p>
<p>Դասընթացի ծածկագիրը</p>	
<p>Դասընթացի անվանումը</p>	<p>Բարձրագույն մաթեմատիկա</p>
<p>Դասընթացի տեսակը</p>	<p>Պարտադիր</p>
<p>Դասավանդման լեզուն</p>	<p>Հայերեն</p>
<p>Կրեդիտները (ECTS)</p>	<p>6</p>

Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	1-ին
Մուտքային պահանջներ	Մուտքային պահանջներն են առկա չեն:
Դասընթացի նպատակը	Դասընթացի նպատակն է զարգացնել ապագա տեխնոլոգի տրամաբանական և վերլուծական մտածողությունը, սովորեցնել ուսման և աշխատանքի հետ առնչվող կիրառական բազմաբնույթ խնդիրների լուծման մեթոդներ:
Դասընթացի վերջնարդյունքները	<p>Ակնկալվում է, որ դասընթացի ավարտին ուսանողը կկարողանա.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Լուծել բարձրագույն մաթեմատիկայի պարզագույն խնդիրներ: 2. Հեշտությամբ կատարել մաթեմատիկական գործողություններ, տիրապետել ածանցման և ինտեգրման գործողություններին: 3. Կիրառել գծային հանրահաշվի, մաթեմատիկական անալիզի և հավանականությունների տեսության բաժիններից ստացած գիտելիքները կիրառական խնդիրներում: 4. Վերլուծել կիրառական խնդիրները և դրանց լուծման հնարավոր ուղիները: 5. Կիրառել հիմնական մեթոդները գործնական խնդիրներ լուծելիս:
Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները	<p>Դասավանդման մեթոդներ` դասախոսություն, լաբորատոր պարապմունքներ, տեսական նյութի մատուցում և համապատասխան խնդիրների քննարկում, գործնական խնդիրների լուծում:</p> <p>Ուսումնառության մեթոդներ` համապատասխան հանձնարարությունների կատարում, կիրառական խնդիրների ուսումնասիրություն, համապատասխան խնդիրների ինքնուրույն վերլուծում, տվյալ խնդրի կիրառական նշանակության գտնում:</p>
Գնահատման մեթոդները	Առարկան գնահատվում է ընթացիկ և վերջնական ստուգումների միջոցով, որոնք իրականացվում են հաճախումների և ինքնուրույն աշխատանքների, միջանկյալ և ամփոփիչ քննությունների արդյունքներով: Միջանկյալ և ամփոփիչ քննությունները անցկացվում են թեստային տարբերակով:
Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ	
Մասնագիտական կրթական ծրագիրը	Սննդամթերքի անվտանգություն
Դասընթացի ծածկագիրը	

Դասընթացի անվանումը	Ֆիզիկա
Դասընթացի տեսակը	Պարտադիր
Դասավանդման լեզուն	Հայերեն
Կրեդիտները (ECTS)	6
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	1-ին
Մուտքային պահանջներ	Մուտքային պահանջներ չկան:
Դասընթացի նպատակը	Դասընթացի նպատակն է ծանոթացնել ուսանողին հիմնական ֆիզիկական երևույթների, տեխնիկական և տեխնոլոգիական տարբեր բնագավառներում և խնդիրներում դրանց կիրառությունների հետ, զարգացնել նյութի կառույցի, տարբեր նյութերում և միջավայրերում ընթացող մեխանիկական, ջերմային, ճառագայթային և այլ ֆիզիկական պրոցեսների վերաբերյալ պատկերացումները:
Դասընթացի վերջնարդյունքները	<p>Ակնկալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ներկայացնել յուրաքանչյուր արտադրատեսակի տեխնոլոգիական սխեմաներում, առանձին տեխնոլոգիական սարքավորումներում և հոսքագծերի աշխատանքային սկզբունքներում ֆիզիկական պրոցեսների կիրառման մեխանիզմը: 2. Կիրառել ֆիզիկայի փորձնական եղանակները տեխնոլոգիական պրոցեսների արդյունքում ստացված արտադրանքի որակի հետազոտություններում: 3. Կիրառել ստացած գիտելիքներն արտադրամասերի նախագծման, անհրաժեշտ սարքավորումների, դրանց քանակությունների ընտրության, հիմնական և օժանդակ շինությունների մակերեսների, էներգիական հզորությունների, ֆիզիկատեխնիկական խնդիրները լուծելիս: 4. Կիրառել ֆիզիկայի բնագավառի տեսական գիտելիքներն արտադրական պրոցեսներում, նոր տեխնոլոգիաների ներդրման և զարգացման նպատակով: 5. Կիրառել ֆիզիկայի գիտելիքները և հմտությունները տեխնոլոգիական սարքավորումների անխափան աշխատանքն ապահովելու համար: 6. Կատարել տեխնոլոգիական սարքավորումների, տարողությունների և հզորությունների ընթացիկ հաշվարկ:

<p>Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները</p>	<p>Դասավանդման մեթոդներ՝ դասախոսություն, լաբորատոր պարապմունքներ, անիմացիոն նյութերի ցուցադրում և մեկնաբանում:</p> <p>Ուսումնառության մեթոդներ՝ տեսական նյութի յուրացում, լաբորատոր աշխատանքների կատարում, ինքնուրույն աշխատանքների պատրաստում:</p>
<p>Գնահատման մեթոդները</p>	<p>Առարկան գնահատվում է ընթացիկ և վերջնական ստուգումների միջոցով, որոնք իրականացվում են հաճախումների և ինքնուրույն աշխատանքների, միջանկյալ և ամփոփիչ քննությունների արդյունքներով:</p>
<p>Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ</p>	
<p>Մասնագիտական կրթական ծրագիրը</p>	<p>Մանդամթերքի անվտանգություն</p>
<p>Դասընթացի ծածկագիրը</p>	
<p>Դասընթացի անվանումը</p>	<p>Ընդհանուր քիմիա</p>
<p>Դասընթացի տեսակը</p>	<p>Պարտադիր</p>
<p>Դասավանդման լեզուն</p>	<p>Հայերեն</p>
<p>Կրեդիտները (ECTS)</p>	<p>6</p>
<p>Դասընթացի անցկացման կիսամյակը</p>	<p>1-ին</p>
<p>Մուտքային պահանջներ</p>	<p>Մուտքային պահանջներ առկա չեն:</p>
<p>Դասընթացի նպատակը</p>	<p>Դասընթացի նպատակն է ուսանողին ծանոթացնել բուսական և կենդանական ծագման հումքից պարենամթերքի ստացման տեխնոլոգիաներին ուղեկցող քիմիական պրոցեսներին, խորացնել քիմիական մտածողությունը հաշվարկներ և վերլուծություններ կատարելու, քիմիական հավասարումներ և բանաձևեր կազմելու գործընթացում, զարգացնել քիմիական փորձեր կատարելու հմտություններ:</p>

<p>Դասընթացի վերջնարդյունքները</p>	<p>Ակնկալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Բացատրել լուծույթներում ընթացող ֆիզիկաքիմիական պրոցեսների առանձնահատկությունները և դրանց կիրառությունը տարբեր սննդանյութերի մշակման պրոցեսներում: 2. Ներկայացնել քիմիական պրոցեսների հիմնական օրինաչափությունները, համասեռ և անհամասեռ համակարգերին բնորոշ հատկությունները, հավասարակշռական պրոցեսների իրականացման մեխանիզմները: 3. Վերլուծել դրանց կիրառումը սննդանյութերի ստացման տեխնոլոգիաներում: 4. Կիրառել հետազոտման ժամանակակից մեթոդներ և սարքավորումներ:
<p>Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները</p>	<p>Դասավանդման մեթոդներ` դասախոսություններ (ա.թ. PPT ծրագրով, տեսաերիզների ցուցադրում, SMART կամ սովորական գրատախտակի կիրառությամբ), սեմինար-քննարկումներ (ինքնուրույն առաջադրանքներ` զեկուցումներ, լաբորատոր, ստուգողական աշխատանքներ) և փորձարարական աշխատանքներ :</p> <p>Ուսումնառության մեթոդներ` ռեֆերատների պատրաստում, լաբորատոր փորձերի կատարում, խնդիրների լուծում և հաշվարկներ, տեսական հարցերի քննարկում, քիմիական վարժությունների կատարում:</p>
<p>Գնահատման մեթոդները</p>	<p>Առարկան գնահատվում է բանավոր հարցումներով, ինքնուրույն, անհատական և խմբակային աշխատանքներով, լաբորատոր աշխատանքների հանձնումով, ընթացիկ ստուգումներով, ամփոփիչ ստուգմամբ:</p>
<p>Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ</p>	
<p>Մասնագիտական կրթական ծրագիրը</p>	<p>Սննդամթերքի անվտանգություն</p>
<p>Դասընթացի ծածկագիրը</p>	
<p>Դասընթացի անվանումը</p>	<p>Օտար լեզու (ռուսերեն)</p>
<p>Դասընթացի տեսակը</p>	<p>Պարտադիր</p>

Անցկացման լեզուն	Ռուսերեն
Կրեդիտները (ECTS)	4
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	2-րդ
Մուտքային պահանջներ	Մուտքային պահանջներ առկա չեն:
Դասընթացի նպատակը	Դասընթացի նպատակն է ապահովել ռուսերենի, որպես հարողակցման միջոցի, օգտագործումը առօրյաում, կենցաղային, մշակութային և կրթական ոլորտներում:
Դասընթացի վերջնարդյունքները	<p>Ակնկալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Օգտագործել ռուսերենի առօրյա-խոսակցական, համագործածական, ընդհանուր գիտական բառապաշարը համապատասխան ոլորտներում: 2. Ներկայացնել իր կենսագրությունը, պատմել իր ապագա մասնագիտության, պլանների, երկրի մասին: 3. Կրթական, մշակութային, ընդհանուր մասնագիտական բնույթի տեքստերից օգտվելով՝ ներկայացնել անհրաժեշտ տեղեկություն: 4. Ձևակերպել սեփական կարծիքը կարդացած նյութի վերաբերյալ: 5. Ինքնուրույն կազմել տարբեր ոճերի փոքրածավալ տեքստեր:
Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները	<p>Դասավանդման մեթոդներ՝ բացատրություն, տեսալսողական (аудиовизуальный), ինդուկտիվ, համադրության մեթոդներ:</p> <p>Ուսումնառության մեթոդներ՝ գրավոր աշխատանք, խոսքային (вербальный) մեթոդ, քննարկում, ուսուցողական խաղեր:</p>
Գնահատման մեթոդներ	Ընթացիկ աշխատանքի գնահատում դասերի ժամանակ, ինքնուրույն աշխատանք, ընթացիկ (միջանկյալ) քննություն՝ թեստ, ավարտական քննություն՝ թեստ:
Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ	
Մասնագիտական կրթական ծրագիրը	Մենդամթերքի անվտանգություն
Դասընթացի ծածկագիրը	
Դասընթացի անվանումը	Հասարակագիտական առարկաների մոդուլ (Հայոց պատմություն, մշակութաբանություն, քաղաքագիտություն, փիլիսոփայություն)

Դասընթացի տեսակը	Պարտադիր
Անցկացման լեզուն	Հայերեն
Կրեդիտները (ECTS)	6
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	2-րդ
Մուտքային պահանջներ	Մուտքային պահանջներ առկա չեն:
Դասընթացի նպատակը	Դասընթացի նպատակն է նպաստել ուսանողի աշխարհայացքի ընդլայնմանը, քաղաքացիական դիրքորոշման ձևավորմանը, նրա մոտ հետաքրքրությունն արթնացնել հումանիտար գիտությունների և արվեստի նկատմամբ, ձևավորել հասարակությանն առնչվող խնդիրների նկատմամբ այլընտրանքային մոտեցումներ ցուցաբերելու կարողություն, նպաստել համամարդկային արժեքների համատեքստում ազգային պատմության և մշակույթի արժևորմանը, մշակութային ճաշակի զարգացմանը:
Դասընթացի վերջնարդյունքները	<p>Ակնկալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Հիմնավորել սեփական տեսակետներն ու դիրքորոշումները հասարակական երևույթները գնահատելիս: 2. Վերլուծել հասարակական գործընթացների վերաբերյալ տեղեկատվությունը: 3. Բանավիճել՝ պահպանելով փաստարկման կանոնները (այդ թվում՝ էթիկական): 4. Ներկայացնել գաղափարների ազդեցությունը հասարակության զարգացման վրա (փիլիսոփայական միտք, քաղաքական գաղափարներ, մշակութային ձեռքբերումներ): 5. Բնութագրել ազգային յուրահատկությունները մշակութային բազմազանության համատեքստում:
Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները	<p>Դասավանդման մեթոդներ՝ տեղեկատվական և ակնարկային դասախոսություններ, տեսական նյութի ներկայացում և բացատրություն, զննական, ճանաչողական-ստեղծագործական, համագործակցային ուսուցման մեթոդներ, թեմատիկ քննարկումներ և բանավեճեր, հարց և պատասխան, կլոր սեղան, թիմային աշխատանք:</p> <p>Ուսումնառության մեթոդներ՝ դասախոսության ունկնդրում, ուսումնամեթոդական, էլեկտրոնային գրականության ուսումնասիրում, մասնագիտական տեսանյութերի և հեռուստահաղորդումների դիտում, ինքնուրույն աշխատանքների կատարում, ինտերակտիվ քննարկումներ:</p>

Գնահատման մեթոդներ	Թեստեր, ինքնուրույն աշխատանք:
Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ	
Մասնագիտական կրթական ծրագիրը	Մննդամթերքի անվտանգություն
Դասընթացի ծածկագիրը	
Դասընթացի անվանումը	Հայոց լեզու և խոսքի մշակույթ
Դասընթացի տեսակը	Պարտադիր
Անցկացման լեզուն	Հայերեն
Կրեդիտները (ECTS)	2
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	2-րդ
Մուտքային պահանջներ	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է «Հայոց լեզու» առարկայի հետ:
Դասընթացի նպատակը	Դասընթացի նպատակն է ուսանողի մոտ կարողանալ ձևավորել մշակված և հղկված խոսք կյանքի տարբեր ոլորտներում հանդես գալու համար, ունենալ տեքստաբանական գրագիտություն՝ տարաբնույթ տեքստեր (ռեֆերատ, զեկուցում, կուրսային աշխատանք, պաշտոնական գրագրություն և այլն) կազմելու և ներկայացնելու հմտություն:
Դասընթացի վերջնարդյունքները	<p>Ակնկալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա.</p> <ol style="list-style-type: none"> Կիրառել ստացած գիտելիքները բանավոր և գրավոր խոսք կազմելիս: Զանազանել գրական և հրապարակախոսական, վարչական և տեղեկատվական, ուսումնառական և գիտական, գրասենյակային և այլ տեքստերը: Կազմել գրավոր պաշտոնական հաղորդակցման մեջ հաճախ գործածվող կազմակերպական, կարգադրական, տեղեկատվական փաստաթղթեր՝ տիպային օրինակին խիստ համապատասխան: Անկաշկանդ հանդես գալ ռեֆերատ-զեկուցումով: Պատշաճ մակարդակով բանավիճել: Պաշտպանել սեփական կարծիքը:
Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները	Դասավանդման մեթոդներ ՝ ակտիվ և ինտերակտիվ մեթոդներ. մտազրոհ, ձևազնդի մեթոդ, բանավեճ-քննարկում, «Կլոր սեղան» մեթոդ (որն է հարցի քննարկում, կարծիքների համեմատություն, մտքերի, գաղափարների ձևավորում, ար-

	տահայտում), «Ուղեղի փոթորիկ» (լուծումների, մտքերի հավաք, բոլոր առաջարկների վերլուծություն և ամենահետաքրքիր տարբերակի ընտրություն): Ուսումնառության մեթոդներ` երկխոսություն, քննարկումներ, ինքնուրույն, թիմային աշխատանքներ, զեկուցումներ, էլոյթներ, բանավեճեր:
Գնահատման մեթոդներ	Հարցաշարային քննություն:
Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ	
Մասնագիտական կրթական ծրագիրը	Մենդամթերքի անվտանգություն
Դասընթացի ծածկագիրը	
Դասընթացի անվանումը	Կիրառական ինֆորմատիկա
Դասընթացի տեսակը	Պարտադիր
Դասավանդման լեզուն	Հայերեն
Կրեդիտները (ECTS)	6
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	2-րդ
Մուտքային պահանջներ	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է «Բարձրագույն մաթեմատիկա» առարկայի հետ:
Դասընթացի նպատակը	Դասընթացի նպատակն է ուսումնասիրել ինֆորմացիայի մշակման և վերլուծության եղանակներն ու մեթոդները, տեղեկատվական տեխնոլոգիաների կիրառման առանձնահատկությունները ոլորտային խնդիրները լուծելիս, հմտություններ ու կարողություններ` օֆիսային և մասնագիտական ծրագրային միջոցների կիրառման համար:
Դասընթացի վերջնարդյունքները	Ակնկալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա. 1. Ներկայացնել տվյալների հավաքագրման, մշակման և վերլուծության մեթոդներն ու գործիքակազմը` համակարգչային տեխնոլոգիաներով: 2. Ներկայացնել համակարգչի տեխնիկական և ծրագրային միջոցների դերակատարությունը, մասնավորապես` ժամանակակից կիրառական ծրագրային միջոցների հնարավորությունները: 3. Մշակել մասնագիտական ոլորտի վերաբերյալ էլեկտրոնային փաստաթղթեր և շնորհանդեսներ` կիրառելով համակարգչային բազային և մասնագիտական ծրագրային

	<p>միջոցները՝ մասնագիտական ոլորտի հաշվարկներ իրականացնելու և պարզ տվյալների բազաներ մշակելու համար:</p> <p>4. Վերլուծել տվյալներ՝ օֆիսային և մասնագիտական ծրագրային միջոցների գործիքակազմի կիրառմամբ:</p> <p>5. Միավորել համակարգչային ծրագրային ապահովման գիտելիքներն ու հմտությունները՝ մասնագիտական ոլորտի խնդիրներ լուծելու և ստացված արդյունքները մեկնաբանելու համար:</p> <p>6. Գնահատել մասնագիտական գործունեության արդյունավետությունը համակարգչային ծրագրերի գործիքախմբի կիրառման միջոցով:</p>
Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները	<p>Դասավանդման մեթոդներ՝ ներկայացում-վիզուալիզացիա, երկխոսություն, խմբային քննարկում:</p> <p>Ուսումնառության մեթոդներ՝ համակարգչային խնդիրների լուծում, ուսումնամեթոդական գրականության և այլ նյութերի ուսումնասիրում, ուսանողների կողմից լսարանային առաջադրանքների կատարում՝ կիրառելով MS Office փաթեթի ծրագրակազմը, ինքնուրույն աշխատանքի պատրաստում և ներկայացում:</p>
Գնահատման մեթոդները	Թեստեր, ինքնուրույն աշխատանք:
Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ	
Մասնագիտական կրթական ծրագիրը (անվանումը)	Սննդամթերքի անվտանգություն
Դասընթացի ծածկագիրը	
Դասընթացի անվանումը	Սննդագիտություն
Դասընթացի տեսակը	Պարտադիր
Դասավանդման լեզուն	Հայերեն
Կրեդիտները (ECTS)	6
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	2-րդ
Մուտքային պահանջներ	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է Ընդհանուր քիմիա առարկայի հետ

<p>Դասընթացի նպատակը</p>	<p>Դասընթացի նպատակն է ուսանողին ծանոթացնել սննդագիտության հիմունքներին, առողջ կենսակերպի բաղադրիչներին և կյանքի որակի պահպանման հարցերին, մարսողական համակարգի առանձնահատկություններին, սննդատեսակների համակցմանն ու համատեղելիության հարցերին, ճիշտ սննդակարգի կանոններին:</p>
<p>Դասընթացի վերջնարդյունքները</p>	<p>Ակնկալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ներկայացնել սննդառության տեսական միջուկը, մակրո- և միկրոսնուցիչների բնութագիրը, դասակարգումը և պարունակությունը սննդամթերքներում: 2. Մեկնաբանել մարսողության առանձնահատկություններն ըստ մարսողական համակարգի բաժինների: 3. Թվարկել նյութափոխանակության մեխանիզմները և մետաբոլիզմն արագացնելու միջոցներն ու օրգանիզմի մաքրման մեթոդները: 4. Ներկայացնել սննդատեսակների կազմը, մթերքների էներգետիկ և սննդային արժեքները, գլիկեմիկ ինդեքսի գնահատականը: 5. Հաշվարկել մարմնի զանգվածի ինդեքսը, մակրոսնուցիչների օրական անհրաժեշտ անհատական քանակը: 6. Կիրառել առողջ ապրելակերպի և սննդագիտության տարրերը գործնականում՝ կյանքի որակի փոփոխման և բարելավման, ինչպես նաև հիվանդությունների ու վաղաժամ ծերության կանխարգելման նպատակով:
<p>Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները</p>	<p>Դասավանդման մեթոդներ՝ տեղեկատվական դասախոսություններ, տեսական նյութի ներկայացում և բացատրություն, թեմատիկ քննարկումներ և բանավեճեր, հարց և պատասխան, կլոր սեղան, թիմային աշխատանք:</p> <p>Ուսումնասիրության մեթոդներ՝ դասախոսության ունկնդրում, ուսումնասիրողական, էլեկտրոնային գրականության ուսումնասիրում, ինքնուրույն աշխատանքների կատարում, ինտերակտիվ քննարկումներ:</p>
<p>Գնահատման մեթոդները</p>	<p>Բանավոր հարցումներ, միջանկյալ ստուգում՝ բանավոր և գրավոր, ամփոփիչ:</p>
<p>Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ</p>	
<p>Մասնագիտական կրթական ծրագիրը</p>	<p>Սննդամթերքի անվտանգություն</p>

Դասընթացի ծածկագիրը	
Դասընթացի անվանումը	Օրգանական և ֆիզկուլտիզ քիմիա
Դասընթացի տեսակը	Պարտադիր
Դասավանդման լեզուն	Հայերեն
Կրեդիտները (ECTS)	6
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	2-րդ
Մուտքային պահանջներ	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է «Ընդհանուր քիմիա» առարկայի հետ:
Դասընթացի նպատակը	Դասընթացի նպատակն է ձևավորել պատկերացում սննդարդյունաբերությունում օրգանական միացությունների տարածվածության և նշանակության վերաբերյալ, բացահայտել և ուսումնասիրել սննդամթերքների քիմիական բաղադրությունը, օրգանական տարբեր նյութերի կառուցվածքները, քիմիական հատկությունները, ուսանողին ծանոթացնել ֆիզկուլտիզ քիմիայի ընդհանուր դրույթներին, բացահայտել կուլտիդային համակարգերի բազմաթիվ հատկությունները և երևույթները՝ կինետիկական և ագրեգատիվ կայունություն, կոագուլման երևույթ, տիկսոտրոպիա, սիներգիս և այլն, հնարավորություն տալ դրանք օգտագործել սննդի տեխնոլոգիական պրոցեսներում և սննդարդյունաբերությունում:
Դասընթացի վերջնարդյունքները	<p>Ակնկալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Կիրառել ձեռք բերած տեսական գիտելիքներն օրգանական և կենսաօրգանական նյութերի կառուցվածքային առանձնահատկությունների, քիմիական հատկություններով պայմանավորված՝ տեխնոլոգիական տարբեր պրոցեսներում որպես սննդային համային և բուրավետ հավելանյութեր, հումքի մշակման, սննդամթերքի որակի պահպանման, տարա-փաթեթավորման միջոցներ կիրառելու համար: 2. Տրված մեթոդներով լաբորատորիայում ինքնուրույն իրականացնել փորձեր: 3. Գրել ընթացող քիմիական ռեակցիաների հավասարումներ: 4. Վերլուծել դրանց արդյունքները:

	<p>5. Ստացած գիտելիքները կիրառել տեխնոլոգիական և սննդարդյունաբերական պրոցեսները կազմակերպելու համար:</p> <p>6. Փորձնական հմտությունների և տեսական գիտելիքների հիման վրա կազմել իրականացվող հետազոտության նկարագիրը՝ ձևակերպելով հետազոտման նպատակը:</p>
Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները	<p>Դասավանդման մեթոդներ՝ նյութի բացատրություն տարբեր ցուցադրական նյութերի կիրառմամբ՝ համակարգչային ցուցադրում, ցուցանմուշներ, լաբորատոր և գործնական պարապմունքների անցկացում:</p> <p>Ուսումնառության մեթոդներ՝ գրականության օգտագործում, էլեկտրոնային ուսուցում, մեթոդական ցուցումներ:</p>
Գնահատման մեթոդները	Բանավոր հարցումներ, լաբորատոր աշխատանքների հանձնում, ընթացիկ և ամփոփիչ ստուգումներ թեստերով:
Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ	
Մասնագիտական կրթական ծրագիրը	Մենդի անվտանգություն
Դասընթացի ծածկագիրը	
Դասընթացի անվանումը	Անասնաբուծության հիմունքներ
Դասընթացի տեսակը	Պարտադիր
Կրեդիտները (ECTS)	4
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	3 -րդ
Մուտքային պահանջներ	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է «Մենդի կենսաքիմիա» առարկայի հետ:
Դասընթացի նպատակը	Դասընթացի նպատակն է ուսանողին ծանոթացնել գյուղատնտեսական տարբեր կենդանիների և թռչունների կենսաբանական ու օգտակար հատկանիշներին, ինչպես նաև անասնաբուծությունում զիտականորեն հիմնավորված օրինաչափությունների հիման վրա ճիշտ կազմակերպել կենդանիներից ստացվող լավորակ մթերքների և հումքի արտադրությունը համապատասխան տեխնոլոգիաների կիրառմամբ:
Դասընթացի վերջնարդյունքները	Ակնկալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա.

	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ներկայացնել գյուղատնտեսական կենդանիների և թռչունների տեղն ու դերը ժողովրդական տնտեսությունում և անասնաբուծության բնագավառում: 2. Տարբերել գյուղատնտեսական կենդանիների տեսակները, ցեղերն ըստ մթերատվության և ուղղվածության: 3. Ներկայացնել կենդանիների կերակրումը, պահվածքը, խնամքը, բուծումը, մթերքի և հումքի ստացման տեխնոլոգիաները: 4. Իրականացնել կենդանական ծագման մթերքների արտադրման և որակի ստուգման գործառույթները: 5. Կազմել լիարժեք և հաշվեկշռված կերաբաժիններ մթերատվությունը և սերնդատվությունը կարգավորելու համար: 6. Իրականացնել կենդանիներից ստացված մթերքների որակի առաջնային ուսումնասիրում և գնահատում:
Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները	<p>Դասավանդման մեթոդներ` դասախոսություն, լաբորատոր, գործնական պարապմունքներ:</p> <p>Ուսումնառության մեթոդներ` դասախոսությունների ունկնդրում, լաբորատոր և գործնական աշխատանքների մասնակցություն, մասնագիտական գրականության և ուսումնական նյութերի ընթերցում, անհատական և խմբային աշխատանքների, ֆերմայում ինքնուրյուն աշխատանքների կատարում:</p>
Գնահատման մեթոդները	Թեստեր, ինքնուրյուն աշխատանքներ ֆերմայում:
Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ	
Մասնագիտական կրթական ծրագիրը	Մննդամթերքի անվտանգություն
Դասընթացի ծածկագիրը	-
Դասընթացի անվանումը	Բուսաբուծության հիմունքներ
Դասընթացի տեսակը	Պարտադիր
Կրեդիտները (ECTS)	5
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	3-րդ
Մուտքային պահանջներ	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է «Մննդամթերքի կենսաքիմիա» առարկայի հետ:

<p>Դասընթացի նպատակը</p>	<p>Դասընթացի նպատակն է ուսանողին հաղորդել հիմնարար գիտելիքներ դաշտային, բանջարային և պտղահատապտղային մշակաբույսերի տեսակային կազմի, դրանց խմբավորման, մշակության տեխնոլոգիայի, ցանքատարածությունների և այգետարածքների տեղաբաշխման ու շրջանացման, ստացված բերքի օգտագործման ուղղությունների, բաց դաշտում և պաշտպանված գրունտում դրանց մշակության նպատակահարմարության, բերքատվության և բերքի որակի բարձրացման ագրոտեխնիկական միջոցառումների ու գործնական քայլերի վերաբերյալ:</p>
<p>Դասընթացի վերջնարդյունքները</p>	<p>Ակնկալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Դասակարգել դաշտային, բանջարային մշակաբույսերի և պտղահատապտղային բազմամյա բույսերի հիմնական խմբերը: 2. Ներկայացնել դաշտային, բանջարային մշակաբույսերի և պտղահատապտղային բազմամյա բույսերի և խաղողի վազի մշակության տեխնոլոգիական պրոցեսների առանձնահատկությունները, ստացվող բերքի՝ որպես հումքի օգտագործման ուղղությունները: 3. Հիմնավորել մշակաբույսերի մշակության աշխատանքների կատարման ժամկետները, իրականացվող աշխատանքների որակի ստուգման չափանիշները, շրջանացվող սորտերի ճիշտ ընտրությունը: 4. Տարբերակել դաշտային, բանջարային և պտղահատապտղային մշակաբույսերի մշակության էկոլոգիական պայմանները, ագրոտեխնիկական, բերքահավաքի եղանակները, ստացված արտադրանքները, մշակվող սորտերը: 5. Ներկայացնել ստացվող բուսաբուծական արտադրանքի դերն ու տեղը պարենային արտադրության ոլորտում: 6. Ներկայացնել կոնկրետ հմտությունների և գիտելիքների ուղղված «բուսաբուծության» ոլորտում արտադրվող արտադրանքի քանակի, որակի և անվտանգության ապահովման, ինչպես նաև պահպանման ու նպատակային օգտագործման գործառույթների կազմակերպումը և իրականացումը:
<p>Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները</p>	<p>Դասավանդման մեթոդներ՝ նյութի բացատրություն տարբեր ցուցադրական նյութերի կիրառմամբ, ֆորմատիվ հարցումներ, գործնական պարապմունքներ:</p> <p>Ուսումնառության մեթոդներ՝ դասախոսություններ, ուսումնամեթոդական գրականության ուսումնասիրում:</p>
<p>Գնահատման մեթոդները</p>	<p>Թեստեր, ինքնուրույն աշխատանք:</p>

Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ	
Մասնագիտական կրթական ծրագիրը	Մանկավարժական անվտանգություն
Դասընթացի ծածկագիրը	
Դասընթացի անվանումը	Մանկի կենսաքիմիա
Դասընթացի տեսակը	Պարտադիր
Դասավանդման լեզուն	Հայերեն
Կրեդիտները (ECTS)	6
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	3-րդ
Մուտքային պահանջներ	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է «Օրգանական և ֆիզկոլոգիա քիմիա» առարկայի հետ:
Դասընթացի նպատակը	Դասընթացի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել հիմնարար գիտելիքներ պարենամթերքի, օրգանիզմի կենսամոլեկուլների կառուցվածքային բնութագրերի, ֆունկցիաների և փոխազդեցությունները պայմանավորող համակարգերի, պարենամթերքի տեխնոլոգիական մշակման, պահպանման ընթացքում տեղի ունեցող կենսաքիմիական փոխարկումների և համային նյութերի առաջացման, օրգանիզմի հյուսվածքային մակարդակում ընթացող մետաբոլիկ պրոցեսների, սննդամթերքից էներգիայի օգտագործման հիմնական սկզբունքների վերաբերյալ, ձևավորել հումքը և պարենամթերքը կենսաքիմիական փորձաքննության ենթարկելու կարողություններ:
Դասընթացի վերջնարդյունքները	<p>Ակնկալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա.</p> <ol style="list-style-type: none"> Ներկայացնել գյուղատնտեսական հումքի, օրգանիզմի կենսամոլեկուլների կազմը և կառուցվածքային բնութագիրը, հատկություններն ու առանցքային բաղկացուցիչները: Մեկնաբանել պարենամթերքի արտադրության հիմքում ընկած կենսաքիմիական պրոցեսների տեսությունը, տեխնոլոգիական մշակման, հասունացման, համային որակի ձևավորման, խմորման ժամանակ ընթացող կենսաքիմիական փոխարկումները:

	<p>3. Բացատրել կենսապոլիմերների մետաբոլիկ փոխարկումների միջոցով օրգանիզմի կենսական պրոցեսների ապահովումը:</p> <p>4. Ներկայացնել կենսաքիմիական հանգուցային գաղափարները մասնագիտական և ոչ մասնագիտական հանրությանը:</p> <p>5. Կիրառել արդի սարքավորումներ՝ գյուղատնտեսական հումքը և մթերքը կենսաքիմիական փորձաքննության ենթարկելու համար:</p>
Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները	<p>Դասավանդման մեթոդներ՝ ինտերակտիվ գործիքների և ԽԻԿ համակարգի կիրառմամբ. թեմատիկ ինտերակտիվ քննարկում, դերային խաղ, մտագրոհ, գործնական (լաբորատորիայում):</p> <p>Ուսումնառության մեթոդներ՝ էլեկտրոնային, միկրոուսումնառություն, գործընկերային ուսումնառություն, հետադարձ կապ՝ ուժեղ և թույլ կողմերի վերհանմամբ, գործնական (լաբորատոր փորձերի իրականացում), թիմային ինքնուրույն աշխատանք:</p>
Գնահատման մեթոդները	Լաբորատոր փորձերի հանձնում, թեստերի կիրառում, միջանկյալ և ամփոփ քննություններ:
Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ	
Մասնագիտական կրթական ծրագիրը	Մննդամթերքի անվտանգություն
Դասընթացի ծածկագիրը	
Դասընթացի անվանումը	Պարենային օրենսդրություն
Դասընթացի տեսակը	Պարտադիր
Կրեդիտները (ECTS)	6
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	3 -րդ կիսամյակ
Մուտքային պահանջներ	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է «Ընդհանուր քիմիա», «Մննդագիտություն» առարկաների հետ:
Դասընթացի նպատակը	Դասընթացի նպատակն է ուսանողների մոտ ձևավորել գիտելիքներ ժամանակակից հասարակարգում պարենային օրենսդրությամբ կարգավորվող իրավահարաբերությունների, զարգացումների և մասնագիտական գործունեության ոլորտում դրանց գրագետ կիրառման անհրաժեշտության վերաբերյալ, ընդհանուր պատկերացում տալ իրավունքի,

	<p>իրավական համակարգի, դրանց փոխկապակցվածության և կենսական նշանակության մասին, միջազգային իրավական նորմերի և կառույցների նշանակության, ներկայացնել ԵԱՏՄ-ի տեխնիկական կանոնակարգման կարգը, կանոնները և ընթացակարգերը, ՀՀ տեխնիկական կանոնակարգման սկզբունքներն ու նպատակները, ծանոթացնել ՀՀ-ում գործող սննդամթերքի անվտանգության մասին օրենքին:</p>
Դասընթացի վերջնարդյունքները	<p>Ակնկալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Տարբերել իրավունքի ճյուղերն ըստ գործողության շրջանակների, դրանց միջև առկա փոխհարաբերություններն ըստ իրենց մասնագիտական ուղղվածության ներգործության: 2. Գիտակցել մարդու և քաղաքացու հիմնական իրավունքները, ազատություններն ու պարտականությունները: 3. Ներկայացնել պարենային ոլորտը կարգավորող օրենսդրական հիմնարար ակտերը և դրանց կիրառման առանձնահատկությունները: 4. Ներկայացնել ԵՏՄ տարածքում կիրառվող իրավական ակտերը և դրանց յուրաքանչյուրի կիրառման մակարդակը: 5. Ներկայացնել սպառողների իրավունքների պաշտպանության ոլորտում իրականացվող քաղաքականությունը:
Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները	<p>Դասավանդման մեթոդներ` դասախոսության ունկնդրում, ուսումնամեթոդական և էլեկտրոնային գրականության ուսումնասիրում:</p> <p>Ուսումնառության մեթոդներ` մասնագիտական տեսանյութերի դիտում, ինտերակտիվ քննարկումներ, խմբային աշխատանք:</p>
Գնահատման մեթոդները	Միջանկյալ և ամփոփ քննություն, ինքնուրույն աշխատանք:
Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ	
Մասնագիտական կրթական ծրագիրը	Սննդամթերքի անվտանգություն
Դասընթացի ծածկագիրը	
Դասընթացի անվանումը	Վիճակագրություն
Դասընթացի տեսակը	Պարտադիր

Դասավանդման լեզուն	Հայերեն
Կրեդիտները (ECTS)	4
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	3-րդ
Մուտքային պահանջներ	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է «Բարձրագույն մաթեմատիկա» և «Կիրառական ինֆորմատիկա» առարկաների հետ:
Դասընթացի նպատակը	Դասընթացի նպատակն է ուսանողների մոտ ձևավորել ամբողջական պատկերացում վիճակագրության, որպես գիտական դասընթացի, բովանդակության մասին, ծանոթացնել վիճակագրական հիմնական հասկացությունների, մեթոդաբանության և կարևորագույն ցուցանիշների հաշվարկման մեթոդների հետ, տիրապետել էմպիրիկ տվյալների վիճակագրական վերլուծությունների իրականացման ժամանակակից վիճակագրական ծրագրերին:
Դասընթացի վերջնարդյունքները	<p>Ակնկալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Հավաքագրել գյուղատնտեսության ճյուղի վիճակագրության հիմնական ցուցանիշները: 2. Իրականացնել հավաքագրված տվյալների ամփոփում և խմբավորում, վիճակագրական հիմնական ցուցանիշների փոփոխությունների ուսումնասիրում: 3. Կազմել վիճակագրական տվյալները վիզուալացնող աղյուսակներ և գրաֆիկներ, բաշխման վարիացիոն շարքեր: 4. Իրականացնել գործոնային վերլուծություն՝ կիրառելով ռեգրեսիոն-կոռելյացիոն և ինդեքսային մեթոդներ: 5. Ներկայացնել համեմատական վերլուծություններ կատարելու նպատակով սոցիալ-տնտեսական երևույթների և գործընթացների վերաբերյալ հայրենական ու արտասահմանյան պաշտոնական վիճակագրական աղբյուրները, բացահայտելով սոցիալ-տնտեսական երևույթների միջև գոյություն ունեցող զարգացման օրինաչափությունները: 6. Գործածել վիճակագրական վերլուծության մեթոդները մասնագիտական գործունեության շրջանակներում՝ կիրառելով վիճակագրական ծրագրեր:
Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները	<p>Դասավանդման մեթոդներ՝ դասախոսություններ, գործնական պարապմունքներ, քննարկումներ, խմբային աշխատանքներ և այլն:</p> <p>Ուսումնառության մեթոդներ՝ ունկնդրում, մասնակցություն քննարկումներին, տնային առաջադրանքների կատարում,</p>

	տարբեր խնդիրների լուծում, դիտարկումների իրականացում և մեկնաբանում, ինքնուրույն հետազոտություն, խմբային աշխատանքներ, խնդիրների առաջադրում և լուծում, ինքնուրույն/հետազոտական աշխատանք, վերլուծությունների և հաշվետվությունների պատրաստում, զեկույցների, լսարանային ցուցադրությունների և այլ աշխատանքների պատրաստում և ներկայացում (այդ թվում՝ թիմային կատարմամբ), դասընկերների աշխատանքի կառուցողական քննադատություն և այլն:
Գնահատման մեթոդները	Ընթացիկ թեստավորում (Progress Quize), համակարգչային թեստավորում: Աջադրանքների գրավոր կամ բանավոր ներկայացում, խմբային աշխատանքների քննարկում (բանավեճ), դերախաղ, հետազոտությունների արդյունքների ինտերակտիվ ներկայացում:
Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ	
Մասնագիտական կրթական ծրագիրը	Սննդամթերքի անվտանգություն
Դասընթացի ծածկագիրը	
Դասընթացի անվանումը	Ջերմային պրոցեսներ
Դասընթացի տեսակը	Պարտադիր
Կրեդիտները (ECTS)	5
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	3-րդ
Մուտքային պահանջներ	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է «Ֆիզիկա», «Ընդհանուր քիմիա» առարկաների հետ:
Դասընթացի նպատակը	Դասընթացի նպատակն է փոխանցել ուսանողին հիմնարար գիտելիքներ, որոնք թույլ կտան ճիշտ գնահատել հիմնական ապարատների, սարքավորումների և օգտագործվող ջերմակիրների տեխնիկատնտեսական բնութագրերը, կազմակերպել դրանց ռացիոնալ օգտագործումը, կատարել գործնական հաշվարկներ և կիրառել դրանք արտադրությունում:
Դասընթացի վերջնարդյունքները	Ակնկալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա. 1. Նկարագրել սննդարդյունաբերության ճյուղերում կիրառվող ջերմային պրոցեսների տեսական հիմունքները, ջերմային պրոցեսների իրականացման եղանակները:

	<p>2. Բացատրել համապատասխան ապարատների կառուցվածքը:</p> <p>3. Ներկայացնել ապարատների աշխատանքի սկզբունքները:</p> <p>4. Մեկնաբանել ջերմային պրոցեսների տեսական մեթոդների հիմնարար դրույթները, ջերմային պրոցեսների կառուցվարման մեթոդները, ապարատների հնարավոր անսարքություններն ու թերությունները:</p> <p>5. Հայտնաբերել ջերմային պրոցեսների սխալ ընթացքը:</p> <p>6. Կատարել ջերմային պրոցեսների և ապարատների անհրաժեշտ հաշվարկներ:</p>
Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները	<p>Դասավանդման մեթոդներ՝ նյութի բացատրություն տարբեր ցուցադրական նյութերի կիրառմամբ՝ համակարգչային ցուցադրում, ցուցանմուշներ:</p> <p>Ուսումնառության մեթոդներ՝ ուսումնամեթոդական և էլեկտրոնային գրականության ուսումնասիրում, ինքնուրույն՝ անհատական կամ խմբակային աշխատանքների կատարում:</p>
Գնահատման մեթոդները	Բանավոր հարցումներ, միջանկյալ ստուգում՝ բանավոր, գրավոր և ամփոփիչ:
Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ	
Մասնագիտական կրթական ծրագիրը	Մննդամթերքի անվտանգություն
Դասընթացի ծածկագիրը	
Դասընթացի անվանումը	Արտադրության սանիտարիա և հիգիենա
Դասընթացի տեսակը	Պարտադիր
Կրեդիտները (ECTS)	6
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	4-րդ
Մուտքային պահանջներ	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է «Մննդի կենսաքիմիա», «Մննդի մանրէաբանություն» առարկաների հետ:
Դասընթացի նպատակը	Դասընթացի նպատակն է ծանոթացնել կենդանական և բուսական ծագման մթերքների արտադրությանը, հումքի ստացմանը ներկայացվող հիգիենայի պահանջներին, սննդամթերքի սանիտարամանրէաբանական հետազոտության ընդհանուր սկզբունքներին, կենդանական ծագման

	մթերքների միջոցով փոխանցվող սննդային թունավորումներին և աղիքային վարակներին:
Դասընթացի վերջնարդյունքները	<p>Ակնկալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ներկայացնել կենդանական և բուսական ծագման մթերքների արտադրության, անձնակազմի, տեխնոլոգիական սարքավորումների հիգիենիկ միջոցառումները: 2. Թվարկել սննդային թունավորումները և վարակները: 3. Ներկայացնել կենդանական և բուսական ծագման մթերքների տեխնոլոգիական պրոցեսներին և փոխադրմանը ներկայացվող պահանջները: 4. Ներկայացնել GMP-ի և HACCP համակարգերի հիմնական սկզբունքներն ու առավելությունները: 5. Թվարկել վնասակար գործոնների ազդեցությունը մարդու առողջության վրա: 6. Իրականացնել համաճարակային հիվանդությունների կանխարգելման միջոցառումներ:
Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները	<p>Դասավանդման մեթոդներ՝ դասախոսություն, բանավոր հարցումներ և սեմինար:</p> <p>Ուսումնառության մեթոդներ՝ խմբակային աշխատանք, ռեֆերատների պատրաստում:</p>
Գնահատման մեթոդները	Ինքնուրույն աշխատանք, ընթացիկ և ամփոփ ստուգումներ:
Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ	
Մասնագիտական կրթական ծրագիրը	Մննդամթերքի անվտանգություն
Դասընթացի ծածկագիրը	
Դասընթացի անվանումը	Կենդանական ծագման հումքի վերամշակման և պահպանման տեխնոլոգիա
Դասընթացի տեսակը	Պարտադիր
Դասավանդման լեզուն	Հայերեն
Կրեդիտները (ECTS)	6
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	4-րդ
Մուտքային պահանջներ	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է «Մսնդի կենսաքիմիա», «Մսնդի մանրէաբանություն», «Ջերմային պրոցեսներ» առարկաների հետ:

Դասընթացի նպատակը	Դասընթացի նպատակն է ծանոթացնել ուսանողին կենդանական ծագման հումքի քիմիական կազմին և ֆիզիկական հատկություններին, կենդանական ծագման հումքի փոփոխություններին ջերմային պրոցեսների ժամանակ, գիտելիքներ հաղորդել կենդանական ծագման հումքի մշակման տեխնոլոգիական պրոցեսների, դրանց ընթացքում տեղի ունեցող ֆիզիկաքիմիական փոփոխությունների վերաբերյալ:
Դասընթացի վերջնարդյունքները	<p>Ակնկալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ներկայացնել կենդանական ծագման հումքի հիմնական բնութագրերը: 2. Ներկայացնել կենդանական ծագման հումքի մշակման տեխնիկան և տեխնոլոգիան: 3. Բնութագրել կենդանական ծագման հումքի արատները և վերացման ուղիները: 4. Իրականացնել կենդանական ծագման հումքի լաբորատոր հետազոտություններ: 5. Գնահատել կենդանական ծագման հումքի որակը, առանձնահատկությունները: 6. Իրականացնել մշակված հումքի պահպանման պրոցեսները:
Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները	<p>Դասավանդման մեթոդներ` էլեկտրոնային ուսումնառություն, ուժեղ և թույլ կողմերի վերհանում, արտադրության փորձի ուսումնասիրում:</p> <p>Ուսումնառության մեթոդներ` քննարկում, թիմային աշխատանքի միջոցով լաբորատոր փորձերի կատարում:</p>
Գնահատման մեթոդները	Բանավոր հարցումներ, խմբային աշխատանք, բանավոր քննություն, թեստային առաջադրանքներ, լաբորատոր փորձերի կատարում:

Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ	
Մասնագիտական կրթական ծրագիրը	Մննդամթերքի անվտանգություն
Դասընթացի ծածկագիրը	
Դասընթացի անվանումը	Բուսական ծագման հումքի վերամշակման և պահպանման տեխնոլոգիա
Դասընթացի տեսակը	Պարտադիր

Դասավանդման լեզուն	Հայերեն
Կրեդիտները (ECTS)	6
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	4-րդ
Մուտքային պահանջներ	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է «Մանկի կենսաքիմիա», «Մանկի մանրէաբանություն», «Ընդհանուր քիմիա», «Ֆիզիկա», «Օրգանական և ֆիզկոլոգիա քիմիա», «Բուսաբուծության հիմունքներ» առարկաների հետ:
Դասընթացի նպատակը	Դասընթացի նպատակն է ծանոթացնել բուսական ծագման հումքի քիմիական կազմին, պահպանման ժամանակ որակական փոփոխություններին, հումքի վերամշակման հիմնական ուղղություններին և տեխնոլոգիաներին, պահպանման եղանակներին, խցերի սպասարկմանը, ներկայացնել պահպանման ժամանակ կիրառվող հիմնական սարքերը, հումքի վերամշակման տեխնոլոգիական գծերը, ձևավորել գիտելիքներ պահպանման պահեստների, վերամշակման արտադրամասերի և սպասարկող անձնակազմի սանիտարահիգենիկ միջոցառումների վերաբերյալ:
Դասընթացի վերջնարդյունքները	Ակնկալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա. 1. Ներկայացնել հումքի հիմնական բնութագրերի փոփոխությունները պահպանման ժամանակ: 2. Ընտրել հումքի և մթերքի պահպանման եղանակներն ու ռեժիմները: 3. Ներկայացնել պահպանման ժամանակ հումքի մանրէաբանական, կենսաքիմիական փոփոխությունները, պահպանման տեխնիկան: 4. Հաշվարկել հումքի պահպանման ժամանակ կորուստները: 5. Ներկայացնել բուսական ծագման հումքի վերամշակման հիմնական ուղղությունները և տեխնոլոգիաները: 6. Ընտրել հումքի վերամշակման տեխնոլոգիաները և կազմել տեխնոլոգիական սխեմաները:
Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները	Դասավանդման մեթոդներ` դասախոսություն, բանավոր հարցում, գործնական առաջադրանք: Ուսումնառության մեթոդներ` խմբային աշխատանք, լաբորատոր աշխատանքների հանձնում:
Գնահատման մեթոդները	Բանավոր հարցումներ, միջանկյալ, ամփոփիչ քննություն, ինքնուրույն աշխատանքի ներկայացում:

Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ	
Մասնագիտական կրթական ծրագիրը	Սննդամթերքի անվտանգություն
Դասընթացի ծածկագիրը	
Դասընթացի անվանումը	Սննդի քիմիա
Դասընթացի տեսակը	Պարտադիր
Կրեդիտները (ECTS)	6
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	4-րդ
Մուտքային պահանջներ	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է «Բուսական ծագման հումքի վերամշակման և պահպանման տեխնոլոգիա», «Կենդանական ծագման հումքի վերամշակման և պահպանման տեխնոլոգիա», «Ընդհանուր քիմիա», «Սննդի կենսաքիմիա» առարկաների հետ:
Դասընթացի նպատակը	Դասընթացի նպատակն է ծանոթացնել կենդանական և բուսական ծագման հումքի քիմիական կազմին ու հատկություններին, կենդանական և բուսական ծագման հումքում առկա ջրի, սպիտակուցների, ճարպերի, ածխաջրատների, ֆերմենտների, վիտամինների հատկություններին, սովորեցնել ինչպես հետազոտության միջոցով վերհանել կենդանական և բուսական ծագման հումքի ֆիզիկաքիմիական հատկությունները, ինչպես վերահսկել կենդանական և բուսական ծագման հումքից պատրաստված մթերքներում տեղի ունեցող կենսաքիմիական և ֆիզիկաքիմիական պրոցեսները:
Դասընթացի վերջնարդյունքները	<p>Ակնկալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա.</p> <ol style="list-style-type: none"> Ներկայացնել կենդանական և բուսական ծագման հումքի քիմիական կազմը: Թվարկել կենդանական և բուսական ծագման հումքի ֆիզիկաքիմիական հատկությունները: Բացատրել կենդանական և բուսական ծագման հումքում ջրի, սպիտակուցների, ճարպերի, ածխաջրատների, ֆերմենտների, վիտամինների առանձնահատկությունները: Կատարել կենդանական և բուսական ծագման հումքի ու պատրաստի մթերքի ֆիզիկաքիմիական հատկությունների լաբորատոր հետազոտությունները:

<p>Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները</p>	<p>Դասավանդման մեթոդներ՝ դասախոսություններ տեսասահիկների միջոցով, հետազոտական աշխատանքներ, տեսանյութերի դիտում:</p> <p>Ուսումնառության մեթոդներ՝ խմբային աշխատանք, գործնական պարապմունքների կատարում, լաբորատոր փորձերի արդյունքների վերլուծություն:</p>
<p>Գնահատման մեթոդները</p>	<p>Բանավոր հարցում, միջանկյալ, ամփոփիչ քննություն:</p>
<p>Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ</p>	
<p>Մասնագիտական կրթական ծրագիրը</p>	<p>Սննդամթերքի անվտանգություն</p>
<p>Դասընթացի ծածկագիրը</p>	
<p>Դասընթացի անվանումը</p>	<p>Սննդի մանրէաբանություն</p>
<p>Դասընթացի տեսակը</p>	<p>Պարտադիր</p>
<p>Կրեդիտները (ECTS)</p>	<p>6</p>
<p>Դասընթացի անցկացման կիսամյակը</p>	<p>4-րդ</p>
<p>Մուտքային պահանջներ</p>	<p>Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է «Սննդի կենսաքիմիա» առարկայի հետ:</p>
<p>Դասընթացի նպատակը</p>	<p>Դասընթացի նպատակն է ծանոթացնել կենդանական և բուսական ծագման մթերքների մանրէակենսաբանությանը, դրանցում տեղի ունեցող մանրէակենսաբանական պրոցեսներին, մանրէների լաբորատոր հետազոտման և ախտորոշման եղանակներին, կենդանական և բուսական ծագման մթերքների միկրոֆլորայի աղբյուրներին, արատավորման և փչացման պատճառներին, տեսակներին, դրանց դեմ պայքարի միջոցներին, մանրէների միջոցով ածխածնային (ածխաջրեր) և ազոտային (սպիտակուցներ) միացությունների փոխակերպումներին՝ խմորումներ, նեխում:</p>
<p>Դասընթացի վերջնարդյունքները</p>	<p>Ակնկալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա.</p> <p>1. Կատարել կենդանական և բուսական ծագման մթերքների միկրոֆլորայի հետազոտություն՝ լաբորատոր հետազոտման ուղղակի և անուղղակի եղանակների կիրառմամբ:</p>

	<p>2. Վերլուծել հետազոտությունների արդյունքում ստացված տվյալները:</p> <p>3. Կիրառել ստացված տվյալները պրակտիկայում:</p> <p>4. Ենթարկել գյուղատնտեսական հումքը մանրէաբանական փորձաքննության՝ կիրառելով արդի սարքավորումներ:</p> <p>5. Օգտագործել տեխնիկատեղեկատվական գրականություն:</p>
Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները	<p>Դասավանդման մեթոդներ՝ տեսական նյութի բացատրություն, տեղեկատվական կոմունիկացիոն տեխնոլոգիաների կիրառմամբ Power point համակարգչային ցուցադրում, ինտերակտիվ քննարկումներ, երկխոսություն:</p> <p>Ուսումնառության մեթոդներ՝ ուսումնամեթոդական և էլեկտրոնային գրականության կիրառում, ինքնուրույն թեմատիկ աշխատանքների պատրաստում և Power point ներկայացում, լաբորատոր, թիմային փորձերի կատարում, անհատական աշխատանք, գործընկերային ուսումնառություն:</p>
Գնահատման մեթոդները	Լաբորատոր փորձերի հանձնում, թեստերի կիրառում, միջանկյալ և ամփոփ քննություն:
Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ	
Մասնագիտական կրթական ծրագիրը	Սննդամթերքի անվտանգություն
Դասընթացի ծածկագիրը	
Դասընթացի անվանումը	Կենդանական ծագման մթերքի արտադրության և պահպանման տեխնոլոգիա
Դասընթացի տեսակը	Պարտադիր
Կրեդիտները (ECTS)	5
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	5-րդ
Մուտքային պահանջներ	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է «Կենդանական ծագման հումքի վերամշակման և պահպանման տեխնոլոգիա» առարկայի հետ:
Դասընթացի նպատակը	Դասընթացի նպատակն է ծանոթացնել ուսանողին կենդանական ծագման մթերքի դասակարգմանը, քիմիական կազմին և ֆիզիկական հատկություններին, կենդանական ծագման մթերքի արտադրության տեխնոլոգիական առանձնահատկություններին, դրանց ընթացքում տեղի ունեցող ֆիզիկաքիմիական փոփոխություններին, պատրաստի արտադրանքի պահպանմանը, որակին ներկայացվող պահանջներին :

<p>Դասընթացի վերջնարդյունքները</p>	<p>Ակնկալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ներկայացնել կենդանական ծագման մթերքի դասակարգումը և որակին ներկայացվող պահանջները: 2. Ներկայացնել կենդանական ծագման մթերքի արտադրության տեխնոլոգիան, առանձնահատկությունները: 3. Բնութագրել կենդանական ծագման մթերքի արատները և վերացման ուղիները: 4. Իրականացնել կենդանական ծագման մթերքների լաբորատոր հետազոտություններ: 5. Գնահատել կենդանական ծագման մթերքների որակը: 6. Վերահսկել պատրաստի արտադրանքի պահպանման պրոցեսները:
<p>Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները</p>	<p>Դասավանդման մեթոդներ` էլեկտրոնային ուսումնառություն, ուժեղ և թույլ կողմերի վերհանում, արտադրության փորձի ուսումնասիրում:</p> <p>Ուսումնառության մեթոդներ` քննարկում, թիմային աշխատանքի միջոցով լաբորատոր փորձերի կատարում, մթերքների պատրաստում:</p>
<p>Գնահատման մեթոդները</p>	<p>Բանավոր հարցումներ, խմբային աշխատանք, բանավոր քննություն, թեստային առաջադրանքներ, լաբորատոր փորձերի կատարում:</p>
<p>Մասնագիտական կրթական ծրագիրը</p>	<p>Սննդամթերքի անվտանգություն</p>
<p>Դասընթացի ծածկագիրը</p>	
<p>Դասընթացի անվանումը</p>	<p>Բուսական ծագման մթերքի արտադրության և պահպանման տեխնոլոգիա</p>
<p>Դասընթացի տեսակը</p>	<p>Պարտադիր</p>
<p>Կրեդիտները (ECTS)</p>	<p>5</p>
<p>Դասընթացի անցկացման կիսամյակը</p>	<p>5-րդ</p>
<p>Մուտքային պահանջներ</p>	<p>Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է «Սննդամթերքի կենսաքիմիա», «Սննդամթերքի մանրէաբանություն» առարկաների հետ:</p>
<p>Դասընթացի նպատակը</p>	<p>Դասընթացի նպատակն է զարգացնել ուսանողի մոտ մասնագիտական կարողություններ` տրամադրելով ուսուցում և հիմնարար գիտելիքներ, որոնք թույլ կտան ապագա մասնագետներին գործնական պարապունքներից անցնել արտադրություն, ճիշտ գնահատել բուսական ծագման մթերքների</p>

	<p>արտադրության հիմնական տեխնոլոգիական պրոցեսները: Ուսանողին ծանոթացնել արտադրությունում կիրառվող բուսական ծագման մթերքների արտադրության հիմնական սկզբունքներին, պահպանման և վերամշակման պրոցեսներին: Մատուցել սննդի արտադրություններում կիրառվող տեխնոլոգիաների վերաբերյալ տեսական գիտելիքներ և գործնական հմտություններ:</p>
<p>Դասընթացի վերջնարդյունքները</p>	<p>Ակնկալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Դասակարգել պահածոյացման, հացաբուլկեղենի, հրուշակեղենի և գինեգործական արտադրանքի տեսականին, բաղադրագրերը և արտադրության եղանակները: 2. Նկարագրել օգտագործվող հումքատեսակներից յուրաքանչյուրի տեխնոլոգիական հատկությունները և կիրառման հնարավորությունները: 3. Թվարկել բուսական ծագման մթերքների վերամշակման պրոցեսներում առաջացած տեխնոլոգիական կորուստների պատճառները, որակի ապահովման փորձնական անալիզի մեթոդները (զգայորոշման և ֆիզիկաքիմիական): 4. Ներկայացնել հիմնական և օժանդակ հումքատեսակների ընդունման ու նախապատրաստման կարգը: 5. Պատրաստել տեխնոլոգիապես տարբեր եղանակներով արտադրատեսակներ և ստանալ պատրաստի արտադրանք: 6. Բացատրել հումքից մթերքի վերամշակման տեխնոլոգիական առանձնահատկությունները, կատարվող փոփոխությունները:
<p>Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները</p>	<p>Դասավանդման մեթոդներ` ուսումնամեթոդական և էլեկտրոնային գրականության ուսումնասիրում, տեսական պարապմունքներ:</p> <p>Ուսումնառության մեթոդներ` լաբորատոր աշխատանքների կատարում, արդյունքների վերլուծություն, քննարկումներ:</p>
<p>Գնահատման մեթոդները</p>	<p>Բանավոր հարցումներ, միջանկյալ, ամփոփիչ քննություն հինքնուրույն անհատական կամ խմբային աշխատանքի բանավոր ներկայացում:</p>

Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ	
Մասնագիտական կրթական ծրագիրը	Մենդամթերքի անվտանգություն
Դասընթացի ծածկագիրը	
Դասընթացի անվանումը	Մենդի էկոնոմիկա
Դասընթացի տեսակը	Պարտադիր
Դասավանդման լեզուն	Հայերեն
Կրեդիտները (ECTS)	5
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	5-րդ
Մուտքային պահանջներ	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է «Վիճակագրություն» առարկայի հետ:
Դասընթացի նպատակը	Դասընթացի նպատակն է ժամանակակից կրթական տեխնոլոգիաների կիրառմամբ ուսանողի մոտ ձևավորել համակարգված մասնագիտական գիտելիքներ, և տնտեսագիտական մտածելակերպ, կարողություններ և հմտություններ՝ պայմանավորված սննդարդյունաբերության ոլորտի տնտեսավարողների և ոլորտի ռեսուրսային ներուժի արդյունավետ օգտագործմամբ, ինչպես նաև կազմակերպություններում առաջացած խնդիրներն օպերատիվ լուծելու ունակություններ:
Դասընթացի վերջնարդյունքները	<p>Ակնկալվում է, որ դասընթացի ավարտին ուսանողը կկարողանա.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Սահմանել ՀՀ պարենային անվտանգության ապահովման ոլորտում առկա խնդիրները: 2. Նկարագրել սննդարդյունաբերության ոլորտում ծառայած հիմնախնդիրները: 3. Առաջարկել կոնկրետ իրավիճակային (ստեղծված) խնդրի լուծումներ: 4. Կիրառել ձեռք բերված տեսական գիտելիքները գործնականում: 5. Կանխատեսել ոլորտի հետագա զարգացման ուղղությունները:
Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները	Դասավանդման մեթոդներ՝ դասախոսություններ տեսասահիկների միջոցով, տեսանյութերի դիտում, ինտերակտիվ քննարկումներ, գործնական պարապմունքներ:

	Ուսումնառության մեթոդներ՝ խմբային աշխատանք, գործնական պարապմունքների կատարում, խնդիրների լուծում և արդյունքների վերլուծություն:
Գնահատման մեթոդները	Ընթացիկ և ամփոփիչ ատեստավորումները գնահատվում են հարցադրումներին կամ թեստին գրավոր պատասխանելու և/կամ բանավոր հարցումների մեթոդով: Ինքնուրույն և խմբային աշխատանքները գնահատվում են հանձնարարված թեմայի գրավոր նյութի և բանավոր ներկայացման մեթոդով:
Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ	
Մասնագիտական կրթական ծրագիրը	Սննդամթերքի անվտանգություն
Դասընթացի ծածկագիրը	
Դասընթացի անվանումը	Սննդամթերքի անվտանգություն
Դասընթացի տեսակը	Պարտադիր
Կրեդիտները (ECTS)	5
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	5-րդ
Մուտքային պահանջներ	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է «Սննդի կենսաքիմիա», «Սննդի մանրէաբանություն» առարկաների հետ:
Դասընթացի նպատակը	Դասընթացի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել սննդամթերքի անվտանգության և դրա ապահովման վերաբերյալ համապատասխան գիտելիքներ ու հմտություններ, ինչպես նաև ռիսկերի գնահատման կարողություն:
Դասընթացի վերջնարդյունքները	Ակնկալվում է, որ դասընթացի ավարտին ուսանողը կկարողանա. 1. Բացատրել բուսական մթերքի անվտանգության տերմինները և ցուցանիշները: 2. Նկարագրել սննդի շղթայի տարբեր օղակներում իրականացվող անվտանգային միջոցառումները: 3. Գնահատել անվտանգության վիճակը սննդի շղթայի տարբեր օղակներում, կիրառել համապատասխան կանխարգելիչ և/կամ ուղղիչ գործողություններ: 4. Նկարագրել սննդածին տարբեր հիվանդությունները և դրանց կանխարգելման մեխանիզմները:

	<p>5. Բացատրել ISO 22000-ի նշանակությունն ու դրույթները:</p> <p>6. Ներկայացնել ռիսկերի գնահատման հիմունքները, ընդհանուր սննդաբաժնի ուսումնասիրման մեթոդաբանությունը:</p>
Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները	<p>Դասավանդման մեթոդներ` տեղեկատվական և ակնարկային դասախոսություններ, թեմատիկ քննարկումներ, պրոբլեմային ուսուցում:</p> <p>Ուսումնառության մեթոդներ` թիմային աշխատանք, բանավոր, գրավոր ներկայացումներ և այլ մեթոդներ` պայմանավորաձքնարկվող թեմայի առանձնահատկություններով:</p>
Գնահատման մեթոդները	Բանավոր և գրավոր գնահատում, ինքնուրույն աշխատանք, միջանկյալ և ամփոփիչ քննություն:
Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ	
Մասնագիտական կրթական ծրագիրը	Սննդամթերքի անվտանգություն
Դասընթացի ծածկագիրը	
Դասընթացի անվանումը	Համապատասխանության գնահատում
Դասընթացի տեսակը	Պարտադիր
Կրեդիտները (ECTS)	5
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	5-րդ
Մուտքային պահանջներ	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է «Արտադրության սանիտարիա և հիգիենա», «Սննդամթերքի անվտանգություն» առարկաների հետ:
Դասընթացի նպատակը	Դասընթացի նպատակն է ուսանողին ծանոթացնել համապատասխանության գնահատման մարմինների հավատարմագրման ընդհանուր պահանջներին և կանոններին` ԻՍՕ 17011, արտադրությունում սննդամթերքի անվտանգության ապահովման և որակի կառավարման համակարգերին ներկայացվող պահանջներին, ԵՏՍ տարածքում իրացվող արտադրանքի մակնշման և փաթեթավորման կարգին, անհրաժեշտ տեղեկատվությանը, ինչպես նաև խախտումների հայտնաբերմանը:
Դասընթացի վերջնարդյունքները	<p>Ակնլավվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա`</p> <p>1. Ներկայացնել համապատասխանության գնահատման ձևերը:</p>

	<p>2. Ներկայացնել սննդամթերքի նույնականացման մեթոդները:</p> <p>3. Ներկայացնել նմուշառման կարգը և իրականացումը:</p> <p>4. Բացատրել հայտարարագրման և սերտիֆիկացման կիրառման կարգը:</p> <p>5. Պարզաբանել ԵԱՏՄ և ՀՀ տեխնիկական կանոնակարգման սկզբունքները և նպատակները:</p> <p>6. Վերլուծել ԵՏՄ տարածքում կիրառվող իրավական ակտերը և նորմատիվ փաստաթղթերը:</p>
Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները	<p>Դասավանդման մեթոդներ` դասախոսություններ, գործնական պարապմունքներ:</p> <p>Ուսումնառության մեթոդներ` բանավոր հարցումներ, խմբային աշխատանք, պիտակների ուսումնասիրում, ինքնուրույն աշխատանքների կատարում, համտեսի իրականացում և գնահատում:</p>
Գնահատման մեթոդները	Ինքնուրույն, անհատական կամ խմբակային աշխատանքների բանավոր հարցում, թեստային առաջադրանքների կատարում, միջանկյալ և ամփոփիչ քննություն:
Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ	
Մասնագիտական կրթական ծրագիրը	Սննդամթերքի անվտանգություն
Դասընթացի ծածկագիրը	
Դասընթացի անվանումը	Փաթեթավորման նյութեր
Դասընթացի տեսակը	Կամրնտրային
Դասավանդման լեզուն	Հայերեն
Կրեդիտները (ECTS)	5
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	5-րդ
Մուտքային պահանջներ	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է «Օրգանական և ֆիզկոլոգի քիմիա» առարկայի հետ:
Դասընթացի նպատակը	Դասընթացի նպատակն է ուսանողին հաղորդել հիմնարար գիտելիքներ տարբեր պոլիմերային նյութերի և փաթեթների վերաբերյալ, ծանոթացնել պոլիմերային նյութերի կիրառմանը, փաթեթավորման համար տարբեր թաղանթանյութե-

	րի արտադրության տեսական և կիրառական տեխնոլոգիական պրոցեսներին՝ կիրառելով ժամանակակից տեխնոլոգիաները և տեխնիկան այդ փաթեթավորման պրոցեսները ռացիոնալ և ճիշտ օգտագործելու համար:
Դասընթացի վերջնարդյունքները	<p>Ակնկալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա՝</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Դասակարգել փաթեթի համար պոլիմերային նյութերը: 2. Ընտրել սննդամթերքի տվյալ տեսակի համար անվնաս փաթեթներ: 3. Հիմնավորել փաթեթի նյութի ֆիզիկամեխանիկական, քիմիական և ֆիզիկական հատկությունները: 4. Բնորոշել համակցված պոլիմերային թաղանթների որ խմբին է պատկանում տվյալ փաթեթը: 5. Գնահատել տարայի և փաթեթի որակը: 6. Զանազանել սննդի, կենցաղային և արտադրական նյութերի տարաները:
Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները	<p>Դասավանդման մեթոդներ՝ նյութի բացատրություն տարբեր ցուցադրական նյութերի կիրառմամբ՝ համակարգչային ցուցադրում, ցուցանմուշներ, համապատասխան և լրացուցիչ գրականության մշակված նյութերի օգտագործումով:</p> <p>Ուսումնառության մեթոդներ՝ ուսումնամեթոդական, գրականության օգտագործում, տեսական և գործնական պարապմունքների միջոցով պոլիմերային թաղանթների՝ տարբեր եղանակներով ստացմանը, տեսանյութերի դիտման միջոցով զարգացած երկրների փորձը Հայաստանում կիրառելուն ծանոթացում:</p>
Գնահատման մեթոդները	Բանավոր հարցումներ, միջանկյալ և ամփոփիչ ստուգում՝ բանավոր, գրավոր ու թեստային:
Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ	
Մասնագիտական կրթական ծրագիրը	Սննդամթերքի անվտանգություն
Դասընթացի ծածկագիրը	
Դասընթացի անվանումը	Սննդային հավելումներ
Դասընթացի տեսակը	Կամրնտրային
Դասավանդման լեզուն	հայերեն
Կրեդիտները (ECTS)	5

Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	5-րդ
Մուտքային պահանջներ	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է «Կենդանական ծագման մթերքի արտադրության և պահպանման տեխնոլոգիա», «Բուսական ծագման մթերքի արտադրության և պահպանման տեխնոլոգիա» առարկաների հետ:
Դասընթացի նպատակը	Դասընթացի նպատակն է ուսանողին ծանոթացնել կենդանական և բուսական ծագման հումքից պատրաստվող մթերքների արտադրությունում օգտագործվող սննդային հավելումների տեսակներին, սննդային հավելումների կազմին և հիմնական խմբերի կիրառման առանձնահատկություններին, դրանց ազդեցությանը բուսական ու կենդանական ծագման մթերքների տեխնոլոգիական պրոցեսների վրա:
Դասընթացի վերջնարդյունքները	<p>Ակնկալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա՝</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Տարբերակել կենդանական և բուսական ծագման հումքից պատրաստվող մթերքների արտադրությունում կիրառվող վտանգավոր և անվտանգ սննդային հավելումները: 2. Թվարկել կենդանական և բուսական ծագման հումքից պատրաստվող մթերքների արտադրությունում կիրառվող սննդային հավելումների առանձնահատկությունները: 3. Տարբերակել կենդանական և բուսական ծագման հումքից պատրաստվող մթերքների արտադրությունում օգտագործվող սննդային հավելումների տեսակները: 4. Հաշվարկել սննդային հավելումների ավելացման ճիշտ չափաքանակները:
Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները	<p>Դասավանդման մեթոդներ՝ դասախոսություններ, գործնական պարապմունք, նյութի բացատրություն տարբեր ցուցադրական նյութերի կիրառմամբ՝ համակարգչային ցուցադրում:</p> <p>Ուսումնառության մեթոդներ՝ թիմային աշխատանք, թեմայի շուրջ խնդիրների լուծում, էլեկտրոնային ուսումնառություն, ուժեղ և թույլ կողմերի վերհանում, լաբորատոր փորձերի կատարում:</p>
Գնահատման մեթոդները	Միջանկյալ և ամփոփիչ քննություն, խմբային կամ անհատական աշխատանքների պաշտպանություն, թեստային առաջադրանքներ:

Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ	
Մասնագիտական կրթական ծրագիրը	Սննդամթերքի անվտանգություն
Դասընթացի ծածկագիրը	
Դասընթացի անվանումը	Սննդամթերքի փորձաքննություն
Դասընթացի տեսակը	Պարտադիր
Դասավանդման լեզուն	Հայերեն
Կրեդիտները (ECTS)	5 կրեդիտ
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	6-րդ
Մուտքային պահանջներ	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է «Կենդանական ծագման մթերքի արտադրության և պահպանման տեխնոլոգիա», «Բուսական ծագման մթերքի արտադրության և պահպանման տեխնոլոգիա», «Պարենային օրենսդրություն» առարկաների հետ:
Դասընթացի նպատակը	Դասընթացի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել համապատասխան գիտելիքներ և հմտություններ կենդանական ու բուսական ծագման մթերքների փորձաքննության եղանակների, մեթոդների, փորձաքննության արդյունքների հիման վրա ուսումնասիրվող մթերքի վտանգավորության աստիճանի որոշման, տվյալ մթերքի հետագա օգտագործման ձևերի ու եղանակների վերաբերյալ:
Դասընթացի վերջնարդյունքները	<p>Ակնկալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա՝</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ներկայացնել կենդանական և բուսական ծագման մթերքների ընդհանուր բնութագիրը: 2. Նկարագրել պարենամթերքի փորձաքննության մեթոդները և հիմունքները: 3. Կատարել պարենամթերքի փորձաքննություն: 4. Կիրառել կենդանական և բուսական ծագման մթերքների սանիտարական փորձաքննության եղանակները: 5. Կատարել ճիշտ նմուշառում՝ օգտվելով նորմատիվ փաստաթղթերից: 6. Որոշել փորձաքննության արդյունքների հիման վրա ուսումնասիրվող մթերքի որակը, անվտանգությունն ու հետագա օգտագործման եղանակը:

<p>Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները</p>	<p>Դասավանդման մեթոդներ` տեղեկատվական և ակնարկային դասախոսություններ, թեմատիկ քննարկումներ, թիմային աշխատանք, բանավոր, գրավոր ներկայացումներ և այլ մեթոդներ` պայմանավորված քննարկվող թեմայի առանձնահատկություններով:</p> <p>Ուսումնառության մեթոդներ` ուսումնամեթոդական և էլեկտրոնային գրականության ուսումնասիրում, ինքնուրույն աշխատանքների կատարում, ինտերակտիվ քննարկումներ:</p>
<p>Գնահատման մեթոդները</p>	<p>Բանավոր և գրավոր գնահատում, թիմային հետազոտություն, լաբորատոր աշխատանքի գնահատում լաբորատորիայում:</p>
<p>Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ</p>	
<p>Մասնագիտական կրթական ծրագիրը</p>	<p>Մննդամթերքի անվտանգություն</p>
<p>Դասընթացի ծածկագիրը</p>	
<p>Դասընթացի անվանումը</p>	<p>Մննդամթերքի արտադրությունում որակի կառավարման համակարգեր</p>
<p>Դասընթացի տեսակը</p>	<p>Պարտադիր</p>
<p>Դասավանդման լեզուն</p>	<p>Հայերեն</p>
<p>Կրեդիտները (ECTS)</p>	<p>6</p>
<p>Դասընթացի անցկացման կիսամյակը</p>	<p>6-րդ</p>
<p>Մուտքային պահանջներ</p>	<p>Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է «Մննդամթերքի անվտանգություն», «Համապատասխանության գնահատում» առարկաների հետ:</p>
<p>Դասընթացի նպատակը</p>	<p>Դասընթացի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ որակի կառավարման համակարգերի ներդրման կարգի, դրանց առավելությունների, քայլերի և սկզբունքների, վտանգների վերլուծության և ռիսկերի կառավարման կրիտիկական սահմանների մոնիթորինգի, արտադրական տարածքում սանիտարահիգիենիկ նորմերի (ըստ ԻՍՕ 22000:2018-ի պահանջների), ներքին աուդիտի իրականացման վերաբերյալ:</p>
<p>Դասընթացի վերջնարդյունքները</p>	<p>Ակնկալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա.</p>

	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ներկայացնել որակի կառավարման համակարգերի՝ ԻՍՕ 9000 շարքի ստանդարտների ներդրման առավելությունները և թերությունները: 2. Սահմանել արտադրությունում սննդամթերքի անվտանգության կառավարման համակարգերի, այն է՝ ԻՍՕ 22000:2018 -ի պահանջները: 3. Թվարկել որակի կառավարման համակարգերի ներդրման քայլերը և սկզբունքները: 4. Իրականացնել սննդի արտադրությունում ռիսկերի գնահատում և վտանգների վերլուծություն: 5. Իրականացնել արտադրությունում ներքին աուդիտ:
Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները	<p>Դասավանդման մեթոդներ՝ դասախոսություններ, թեմատիկ քննարկումներ, թիմային աշխատանք, լաբորատոր աշխատանք:</p> <p>Ուսումնառության մեթոդներ՝ ուսումնամեթոդական և էլեկտրոնային գրականության ուսումնասիրում, ինքնուրույն աշխատանքների կատարում, ինտերակտիվ քննարկումներ:</p>
Գնահատման մեթոդները	Ինքնուրույն աշխատանք, թեստային առաջադրանքների կատարում, միջանկյալ և ամփոփիչ քննություն:
Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ	
Մասնագիտական կրթական ծրագիրը	Սննդամթերքի անվտանգություն
Դասընթացի ծածկագիրը	
Դասընթացի անվանումը	Սննդի լաբորատորիաներ
Դասընթացի տեսակը	Պարտադիր
Կրեդիտները (ECTS)	5
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	6-րդ
Մուտքային պահանջներ	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է «Համապատասխանության գնահատում», «Սննդի անվտանգություն», «Սննդամթերքի մանրէաբանություն», «Սննդամթերքի անվտանգության կառավարման համակարգ» առարկաների հետ:
Դասընթացի նպատակը	Դասընթացի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ արտադրությունում սննդի լաբորատորիաների պայմանների բարձրակարգ ապահովման, փորձարկման լաբորատորիաների հավատարմագրման գործընթացի՝ ԻՍՕ/ԻԷԿ

	17025-ի, նմուշառման մեթոդների, լաբորատոր սարքավորումներից օգտվելու վերաբերյալ:
Դասընթացի վերջնարդյունքները	<p>Ակնկալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Սահմանել հավատարմագրման ընդհանուր նպատակները և սկզբունքները: 2. Իրականացնել սննդամթերքի նմուշառում և նույնականացում: 3. Ներկայացնել լաբորատորիաների դերն ու նշանակությունն արտադրանքի որակի, փորձաքննության և անվտանգության գործում: 4. Մեկնաբանել լաբորատորիաներում որակի կառավարման համակարգերի ներդրման կարևորությունը: 5. Կիրառել լաբորատոր սարքերը, 6. Թվարկել հումքատեսակների և պատրաստի արտադրանքների լաբորատոր ցուցանիշները:
Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները	<p>Դասավանդման մեթոդներ` դասախոսություններ, թեմատիկ քննարկումներ, թիմային և լաբորատոր աշխատանքներ:</p> <p>Ուսումնառության մեթոդներ` ուսումնամեթոդական և էլեկտրոնային գրականության ուսումնասիրում, խմբային քննարկումներ, համոտես:</p>
Գնահատման մեթոդները	Բանավոր հարցումներ, ինքնուրույն աշխատանքի պաշտպանություն, միջանկյալ և ամփոփիչ քննություն:
Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ	
Մասնագիտական կրթական ծրագիրը	Սննդամթերքի անվտանգություն
Դասընթացի ծածկագիրը	
Դասընթացի անվանումը	Սննդի շղթայում վտանգների վերլուծություն և կառավարում
Դասընթացի տեսակը	Պարտադիր
Կրեդիտները (ECTS)	6
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	6-րդ
Մուտքային պահանջներ	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է «Համապատասխանության գնահատում», «Սննդամթերքի արտադրությունում որակի կառավարման համակարգ» առարկաների հետ:

<p>Դասընթացի նպատակը</p>	<p>Դասընթացի նպատակն է ուսանողին ծանոթացնել սննդամթերքի անվտանգության ոլորտը կանոնակարգող օրենսդրությանը, ԻՍՕ-9000-22000 ընդհանուր տերմիններին, որակի կառավարման համակարգերի հիմնադրություններին, արտադրության սանիտարահիգիենիկ միջոցառումներին, HACCP համակարգի սկզբունքներին, վտանգների որոշման և տեսակների առանձնահատկություններին:</p>
<p>Դասընթացի վերջնարդյունքները</p>	<p>Ակնկալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա՝</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ներկայացնել սննդամթերքի անվտանգության ոլորտի օրենսդրությամբ սահմանված պահանջները և ԻՍՕ ստանդարտների առանձնահատկությունները: 2. Իրականացնել վտանգների վերլուծություն և գնահատում: 3. Մշակել HACCP համակարգի սկզբունքներին համապատասխան ընթացակարգեր: 4. Գնահատել ներդրված որակի կառավարման համակարգերը: 5. Ներկայացնել սննդամթերքի անվտանգության բնագավառի ԵՏՄ կանոնակարգումը: 6. Պարզաբանել պետական վերահսկողության համապատասխան գործիքակազմը (փաստաթղթային ստուգում, նույնականացում, զննում, նմուշառում, փորձաքննություն), սննդամթերքի անվտանգության ապահովման միջազգային համակարգերը տարբեր երկրներում:
<p>Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները</p>	<p>Դասավանդման մեթոդներ՝ նյութի բացատրություն, թիմային աշխատանք, դասախոսություն ուսանողակենտրոն մոտեցումներով, ինտերակտիվ քննարկումներ, էլեկտրոնային ուսումնառություն:</p> <p>Ուսումնառության մեթոդներ՝ գործնական պարապմունքներ, ուժեղ և թույլ կողմերի վերհանում, գործնական պարապմունքների միջոցով վտանգների նույնականացում:</p>
<p>Գնահատման մեթոդները</p>	<p>Ինքնուրույն աշխատանք, թեստային առաջադրանքների կատարում, միջանկյալ և ամփոփիչ քննություն:</p>
<p> </p>	
<p>Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ</p>	
<p>Մասնագիտական կրթական ծրագիրը</p>	<p>Սննդամթերքի անվտանգություն</p>
<p>Դասընթացի ծածկագիրը</p>	<p> </p>
<p>Դասընթացի անվանումը</p>	<p>Սննդային թունաբանություն</p>

Դասընթացի տեսակը	Պարտադիր
Կրեդիտները (ECTS)	5
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	6-րդ
Մուտքային պահանջներ	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է «Մենդի անվտանգություն» առարկայի հետ:
Դասընթացի նպատակը	Դասընթացի նպատակն է ուսանողներին տալ գիտելիքներ թույլների ծագման, դասակարգման, պահպանման, կիրառման վերաբերյալ, ներկայացնել անթրոպոգեն և բնական ծագման թունանյութերի ազդեցությունը գյուղատնտեսական վայրի, արդյունաբերական կենդանիների, ձկների, մեղուների օրգանիզմների վրա, դրանց մթերատվության, վերարտադրական ֆունկցիայի և անասնապահական մթերքի սանիտարական որակի վրա:
Դասընթացի վերջնարդյունքները	<p>Ակնկալվում է, որ դասընթացի ավարտին ուսանողը կկարողանա.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Բացատրել թույլների ծագումը, դասակարգումը, ազդեցությունը, թունավորման բնույթը, թունավորումների ախտորոշման, տարբերակիչ ախտորոշման, բուժման և կանխարգելման հիմնական դրույթները: 2. Մեկնաբանել թունավորումների հետևանքով հարկադիր մորթի ենթարկված կենդանիների մսեղիքի պիտանելիությունը, տարբեր տեսակի թույլներով թունավորված կենդանիներից ստացվող մթերքի օգտագործման հնարավոր տարբերակները: 3. Ներկայացնել մորթի ենթարկված կենդանիների մսեղիքի և կենդանական ծագման այլ մթերքի՝ կաթի, ձվի, մեղրի անասնաբուժասանիտարական գնահատման օրինաչափությունները և եղանակները: 4. Կատարել տարբեր թունավորումների ախտորոշում, բուժում և կանխարգելում՝ օգտագործելով բոլոր անհրաժեշտ գործառույթները: 5. Ապահովել սննդամթերքի և կերատեսակների անվտանգությունն ըստ ժամանակակից չափորոշիչների, ինչպես նաև սպանդի ենթարկված կենդանիների մսեղիքի և կենդանական ծագման այլ մթերքների՝ կաթի, ձվի, մեղրի անասնաբուժասանիտարական փորձաքննություն և տալ դրանց պիտանելիության ու որակի վերաբերյալ համապատասխան գնահատական:

	6. Ձևակերպել թունավորված կենդանիների հիվանդության պատմություն և անկաժ կենդանիների դիախեռձման արձանագրություն:
Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները	Դասավանդման մեթոդներ` դասախոսություններ, լաբորատոր և գործնական պարապմունքներ, թեմատիկ քննարկումներ: Ուսումնառության մեթոդներ` սեմինարներ, դաշտային և խմբային աշխատանքներ:
Գնահատման մեթոդները	Ինքնուրույն աշխատանք, միջանկյալ և ամփոփիչ քննություն:
Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ	
Մասնագիտական կրթական ծրագիրը	Մննդամթերքի անվտանգություն
Դասընթացի ծածկագիրը	
Դասընթացի անվանումը	Ձեռներեցություն
Դասընթացի տեսակը	Կամընտրային
Կրեդիտները (ECTS)	3
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	6-րդ կիսամյակ
Մուտքային պահանջներ	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է «Մննդի էկոնոմիկա» առարկայի հետ:
Դասընթացի նպատակը	Դասընթացի նպատակն է ուսանողների մոտ ձևավորել ձեռներեցության ունակություններ և մտածողություն, որը կապահովի մասնագիտական գիտելիքների հետ ինքնուրույն բիզնեսի գաղափարի ձևավորման, դրա իրականացման կարիքների գնահատման, գործունեության արդյունավետության և հեռանկարային պլանավորման նախագծման կարողություններ ու հմտություններ:
Դասընթացի վերջնարդյունքները	Ակնկալվում է, որ դասընթացի ավարտին ուսանողը կկարողանա` 1. Ներկայացնել ձեռնարկատիրական կարողությունների ներդրման ոլորտը: 2. Պարզաբանել բիզնեսի նյութատեխնիկական զինվածության պահանջը: 3. Ներկայացնել ձեռնարկատիրական գործունեության զարգացման ճկունությունը:

	4. Մշակել բիզնես պլան: 5. Առաջարկել բիզնեսի զարգացման արդյունավետ ուղիներ:
Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները	Դասավանդման մեթոդներ` շրջված լսարան, զրույց, քննարկումներ, թեստեր, մտազրոհ: Ուսումնառության մեթոդներ` խնդիրներ, վարժություններ, անհատական և ինքնուրույն աշխատանքներ:
Գնահատման մեթոդները	Քննություն, թեստային և գործնական աշխատանքներ:
Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ	
Մասնագիտական կրթական ծրագիրը	Սննդամթերքի անվտանգություն
Դասընթացի ծածկագիրը	
Դասընթացի անվանումը	Լոգիստիկա
Դասընթացի տեսակը	Կամընտրային
Անցկացման լեզուն	Հայերեն
Կրեդիտները (ECTS)	3 կրեդիտ
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	6-րդ կիսամյակ
Մուտքային պահանջներ	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է «Սննդի շղթայում վտանգների վերլուծություն և կառավարում» առարկայի հետ:
Դասընթացի նպատակը	Դասընթացի նպատակն է ուսանողի մոտ ձևավորել գիտելիքներ և գործնականում կիրառման հմտություններ լոգիստիկայի ժամանակակից մոտեցումների, հայեցակարգերի առանձնահատկությունների, ՀՀ և միջազգային պայմանագրերի, համաձայնագրերի ու օրենքների, ՀՀ արտահանման և ներկրման գործընթացների վերաբերյալ:
Դասընթացի վերջնարդյունքները	Ակնկալվում է, որ դասընթացի ավարտին ուսանողը կկարողանա` 1. Պլանավորել լոգիստիկ համակարգի նախագծումը: 2. Մշակել լոգիստիկ համակարգում վիճահարույց իրավիճակների արդյունավետ կարգավորման գործիքակազմ: 3. Հետևել լոգիստիկ համակարգում կիրառվող համաձայնագրերին, պայմանագրերին, տեխնիկական փաստաթղթերի

	<p>ձևակերպման առումով գործող ստանդարտներին, տեխնիկական պայմաններին, դրույթներին ու հրահանգներին:</p> <p>4. Վերլուծել լոգիստիկ համակարգի ցանցային կառուցվածքը՝ պլանավորում, նախագծում, արտադրության և բաշխման արդյունավետ մոդելավորում:</p> <p>5. Ներկայացել լոգիստիկ համակարգի հետ առնչվող օրենքները, համաձայնագրերը, միջազգային պայմանագրերը և այլ անհրաժեշտ փաստաթղթեր:</p> <p>6. Կատարել լոգիստիկ համակարգի արդյունավետության հիմնական ցուցանիշների հաշվարկում:</p>
Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները	Դասավանդման մեթոդներ ՝ պասիվ, ակտիվ և ինտերակտիվ: Ուսումնառության մեթոդներ ՝ անհատական աշխատանք, ուսումնամեթոդական և էլեկտրոնային գրականության ուսումնասիրում:
Գնահատման մեթոդները	Ինքնուրույն, անհատական կամ խմբային աշխատանքների բանավոր հարցում, թեստային առաջադրանքների կատարում:
Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ	
Մասնագիտական կրթական ծրագիրը	Սննդամթերքի անվտանգություն
Դասընթացի ծածկագիրը	
Դասընթացի անվանումը	Մարքեթինգ և բիզնես
Դասընթացի տեսակը	Պարտադիր
Կրեդիտները (ECTS)	5
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	8-րդ կիսամյակ
Մուտքային պահանջներ	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է «Սննդի էկոնոմիկա», «Հասարակագիտության մոդուլներ» առարկաների հետ:
Դասընթացի նպատակը	Դասընթացի նպատակն է ուսանողին տալ գիտելիքներ անհրաժեշտ կոմպետենցիաների ձեռքբերման նպատակով, որոնց շնորհիվ ուսանողը, կարևորելով մարքեթինգի դերը կազմակերպության գործունեության մեջ, կկիրառի այն որպես կազմակերպության առջև դրված նպատակների նվաճման գործիք՝ առաջնորդվելով մրցակցային միջավայրի պայմաններում սպառողների պահանջմունքների բավարարման հարցերով:

Դասընթացի վերջնարդյունքները	<p>Ակնկալվում է, որ դասընթացի ավարտին ուսանողը կկարողանա՝</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Մշակել կազմակերպության մարքեթինգային ռազմավարությունը: 2. Իրականացնել շուկայի ուսումնասիրություն: 3. Գնատահել շուկայի առևտրային իրավիճակը: 4. Կանխատեսել շուկայի զարգացման միտումները և հանդես գալ նոր առաջարկություններով: 5. Նախագծել մարքեթինգի համալիրի տարրերը կազմակերպության համար: 6. Իրականացնել կազմակերպության մարքեթինգային գործունեության կազմակերպումը և կառավարարումը:
Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները	<p>Դասավանդման մեթոդներ՝ տեսասահիկներով դասախոսությունների անցկացում, նյութերի պարզաբանում, գործնական պարապմունքներ թիմային աշխատանքներով, դերային խաղեր, սեմինարներ:</p> <p>Ուսումնասռության մեթոդներ՝ մասնակցություն քննարկումներին, հանձնարարված գրականության ընթերցում, հոդվածների ընթերցում, դասընթացին առնչվող նյութերի որոնում գրադարանում և համացանցում, հոդվածների ընթերցում, իրավիճակների առաջադրում և լուծում, նախագծային աշխատանքների կատարում:</p>
Գնահատման մեթոդները	<p>Հարցում, թեստեր, գործնական աշխատանքների կատարում, ինքնուրույն աշխատանքների պաշտպանություն:</p>
Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ	
Մասնագիտական կրթական ծրագիրը	Մննդամթերքի անվտանգություն
Դասընթացի ծածկագիրը	
Դասընթացի անվանումը	Մահմանային վերահսկողություն
Դասընթացի տեսակը	Պարտադիր
Կրեդիտները (ECTS)	5
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	8-րդ կիսամյակ
Մուտքային պահանջներ	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է «Մննդի էկոնոմիկա», «Մննդամթերքի անվտանգություն» առարկաների հետ:

<p>Դասընթացի նպատակը</p>	<p>Դասընթացի նպատակն է ուսանողին ծանոթացնել Հայաստանի Հանրապետության մաքսային ծառայությանը, մաքսային մարմինների գործունեությանը, մաքսային հայտարարագրերի ճիշտ կազմմանը, անհրաժեշտ իրավասություն սահմանող իրավական ակտերին, մաքսային հայտարարագրի ճշգրտմանը, ապրանքների ներմուծման, արտահանման, վերաարտահանման կամ տարանցիկ փոխադրման գործընթացներում պետական վերահսկողության իրականացմանը:</p>
<p>Դասընթացի վերջնարդյունքները</p>	<p>Ակնկալվում է, որ դասընթացի ավարտին ուսանողը կկարողանա.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ներկայացնել ապրանքների դասակարգումը, դրանց առանձնահատկությունները: 2. Իրականացնել ապրանքների մաքսային հսկողություն: 3. Մշակել մաքսային հայտարարագրերի լրացման ճիշտ կարգը: 4. Ներկայացնել մաքսային սահմանով տեղափոխվող ապրանքներին ներկայացվող փաստաթղթերի ցանկը: 5. Լրացնել մաքսային հայտարարագրեր:
<p>Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները</p>	<p>Դասավանդման մեթոդներ` դասախոսություն ուսանողակենտրոն մոտեցումներով, ինտերակտիվ քննարկումներ, էլեկտրոնային ուսումնառություն, ուժեղ և թույլ կողմերի վերհանում:</p> <p>Ուսումնառության մեթոդներ` հայտարարագրերի ուսումնասիրում, սխալների հայտնաբերում, գործնական պարապմունքների միջոցով հաշվարկների կատարում, ստացված արդյունքների վերլուծություն:</p>
<p>Գնահատման մեթոդները</p>	<p>Բանավոր հարցումներ և քննություն, խմբային, ինքնուրույն և թիմային աշխատանքներ, թեստային առաջադրանք:</p>
<p>Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ</p>	
<p>Մասնագիտական կրթական ծրագիրը</p>	<p>Մենդամթերքի անվտանգություն</p>
<p>Դասընթացի ծածկագիրը</p>	
<p>Դասընթացի անվանումը</p>	<p>Կենսագործունեության անվտանգություն և քաղաքաշտպանություն</p>
<p>Դասընթացի տեսակը</p>	<p>Պարտադիր</p>

Դասավանդման լեզուն	Հայերեն
Կրեդիտները (ECTS)	3
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	8-րդ կիսամյակ
Մուտքային պահանջներ	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է «Ֆիզիկա», «Ընդհանուր քիմիա» առարկաների հետ:
Դասընթացի նպատակը	Դասընթացի նպատակն է ուսանողին ծանոթացնել արտադրական անվտանգության և քաղաքացիական պաշտպանության բնագավառի վերաբերյալ 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 տեխնաժին աղետներից բնակչության պաշտպանության կազմակերպման հարցերին, ինչպես նաև արտակարգ իրավիճակներում գյուղատնտեսական արտադրության վարման առանձնահատկություններին:
Դասընթացի վերջնարդյունքները	<p>Ակնկալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա՝</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ներկայացնել արտադրական վնասվածքների տեսակները, վնասվածության հիմնական պատճառները, զանգվածային ոչնչացման միջոցների, տարերային և տեխնաժին աղետների տեսակներն ու բնութագրերը: 2. Ընտրել արտադրական դժբախտ դեպքերի, մասնագիտական հիվանդությունների նվազեցման և կանխման, արտակարգ իրավիճակներում պաշտպանության կազմակերպման արդյունավետ եղանակները, կիրառվող տեխնիկական, անհատական ու կոլեկտիվ պաշտպանության միջոցների տեսակները: 3. Վերլուծել իրականացվող տեխնոլոգիական պրոցեսների անվտանգության աստիճանը, ստեղծված ռադիացիոն և քիմիական իրադրությունները: 4. Առաջարկել տեխնոլոգիական պրոցեսներում կիրառվող մեքենասարքավորումների շահագործման անվտանգության, էլեկտրաանվտանգության, ամպրոպապաշտպանության, հրդեհային անվտանգության մակարդակի բարձրացման արդյունավետ տեխնիկական և կազմակերպչական միջոցառումներ:

	<p>5. Գնահատել ագրոարդյունաբերական ոլորտում իրականացվող տեխնոլոգիական պրոցեսների ռիսկերը:</p> <p>6. Կատարել չափումներ աշխատատեղերում միկրոկլիմայական պարամետրերի որոշման, ռադիացիոն և քիմիական հետախուզության սարքերի միջոցով:</p>
Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները	<p>Դասավանդման մեթոդներ` տեսական նյութի բացատրություն, ցուցադրական նյութերի ներկայացում և բացատրում, երկխոսություն, քննարկում:</p> <p>Ուսումնառության մեթոդներ` գործնական ուսուցողական խաղերի, ճանաչողական այցերի կազմակերպում:</p>
Գնահատման մեթոդները	Համապատասխան փաստաթղթերի և ընդունված ձևաչափերի լրացում, թեստերի կիրառում, գրավոր ու բանավոր գնահատում:
Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ	
Մասնագիտական կրթական ծրագիրը	Սննդամթերքի անվտանգություն
Դասընթացի ծածկագիրը	
Դասընթացի անվանումը	Շրջակա միջավայրի պահպանություն
Դասընթացի տեսակը	Պարտադիր
Կրեդիտները (ECTS)	3
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	8-րդ կիսամյակ
Մուտքային պահանջներ	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է «Ընդհանուր քիմիա», «Սննդի անվտանգություն» առարկաների հետ:
Դասընթացի նպատակը	Դասընթացի նպատակն է ուսանողին հաղորդել հիմնավոր գիտելիքներ գյուղատնտեսական արտադրության կայուն զարգացման և շրջակա միջավայրի էկոլոգիական վիճակի պահպանման, մասնավորապես գյուղատնտեսական արտադրության միջավայրի մարդածին ծանրաբեռնվածության կարգավորման և օպտիմալ կառավարման հիմնախնդիրների լուծման վերաբերյալ:
Դասընթացի վերջնարդյունքները	<p>Ակնկալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա`</p> <p>1. Դասակարգել շրջակա միջավայրին և դրա առանձին բաղադրիչներին առնչվող էկոլոգիական խնդիրները, դրանց սկզբնավորման պատճառները և հետևանքները:</p>

	<p>2. Ներկայացնել շրջակա միջավայրի էկոլոգիական վիճակի գնահատականը, էկոլոգիական խնդիրների լուծման սկզբունքները, ուղիները և հնարավորությունները:</p> <p>3. Հիմնավորել շրջակա միջավայրի և դրա առանձին բաղադրիչների բնականոն վիճակի փոփոխության միտումները:</p> <p>4. Վերլուծել շրջակա միջավայրի և էկոլոգիական վիճակի խնդիրների մասին տեղեկատվությունը:</p> <p>5. Կիրառել տեղեկատվական տեխնոլոգիաներ, տեխնիկական միջոցներ:</p> <p>6. Ներկայացնել սննդամթերքի արտադրության ընթացքում գոյացող թափոնների խմբերը:</p>
<p>Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները</p>	<p>Դասավանդման մեթոդներ` դասախոսություն, տեսական նյութի ներկայացում և բացատրություն, գործնական աշխատանքներ, ֆորմատիվ հարցումներ, հարց ու պատասխան:</p> <p>Ուսումնառության մեթոդներ` դասախոսությունների, գործնական աշխատանքների մասնակցություն, ինքնուրույն կամ անհատական աշխատանքների կատարում, ուսումնամեթոդական գրականության ուսումնասիրում:</p>
<p>Գնահատման մեթոդները</p>	<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>
<p>Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ</p>	
<p>Մասնագիտական կրթական ծրագիրը</p>	<p>Սննդամթերքի անվտանգություն</p>
<p>Դասընթացի ծածկագիրը</p>	
<p>Դասընթացի անվանումը</p>	<p>Անթափոն արտադրություն</p>
<p>Դասընթացի տեսակը</p>	<p>Կամընտրային</p>
<p>Կրեդիտները (ECTS)</p>	<p>4</p>
<p>Դասընթացի անցկացման կիսամյակը</p>	<p>8-րդ կիսամյակ</p>
<p>Մուտքային պահանջներ</p>	<p>Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է «Կենդանական ծագման մթերքների վերամշակաման և պահպանման տեխնոլոգիա», «Բուսական ծագման մթերքների վերամշակաման և պահպանման տեխնոլոգիա» առարկաների հետ:</p>

<p>Դասընթացի նպատակը</p>	<p>Դասընթացի նպատակն է ուսանողին ծանոթանացնել կենդանական և բուսական ծագման երկրորդային հումքի տեսակներին ու ստացման պայմաններին, կենդանական և բուսական ծագման երկրորդային հումքի արտադրության տեխնոլոգիաներին ու առանձնահատկություններին, կենդանական և բուսական ծագման անթափոն արտադրությունից ստացված մթերքների զգայաբանական ու ֆիզիկաքիմիական հատկություններին, կենդանական և բուսական ծագման անթափոն արտադրության կիրառման ոլորտներին:</p>
<p>Դասընթացի վերջնարդյունքները</p>	<p>Ակնկալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ներկայացնել կենդանական և բուսական ծագման երկրորդային հումքի դասակարգումը: 2. Թվարկել կենդանական և բուսական ծագման երկրորդային հումքի արտադրության վերամշակման առանձնահատկությունները: 3. Թվարկել կենդանական և բուսական ծագման երկրորդային հումքից պատրաստվող մթերքների վերամշակման տեխնոլոգիական պրոցեսները: 4. Կատարել կենդանական և բուսական ծագման երկրորդային հումքի ու պատրաստի մթերքի ֆիզիկաքիմիական լաբորատոր հետազոտություններ: 5. Վերահսկել կենդանական և բուսական ծագման երկրորդային հումքից պատրաստվող մթերքների վերամշակման տեխնոլոգիական պրոցեսները: 6. Վերահսկել կենդանական և բուսական ծագման երկրորդային հումքից պատրաստվող մթերքների որակը:
<p>Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները</p>	<p>Դասավանդման մեթոդներ` դասախոսություն, տեսական նյութի ներկայացում և բացատրություն, գործնական աշխատանքներ:</p> <p>Ուսումնառության մեթոդներ` գործնական աշխատանքներ, ինքնուրույն կամ անհատական աշխատանքներ, ուսումնառման եթոդական գրականության ուսումնասիրում:</p>
<p>Գնահատման մեթոդները</p>	<p>Բանավոր միջանկյալ և ամփոփիչ քննություն, ինքնուրույն աշխատանքների պաշտպանություն:</p>

<p>Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ</p>	
<p>Մասնագիտական կրթական ծրագիրը</p>	<p>Սննդամթերքի անվտանգություն</p>
<p>Դասընթացի ծածկագիրը</p>	<p></p>

Դասընթացի անվանումը	Օգտահանում (թափոնների)
Դասընթացի տեսակը	Կամընտրային
Կրեդիտները (ECTS)	4
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	8-րդ կիսամյակ
Մուտքային պահանջներ	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է «Օրգանական և ֆիզիկոլոգիա քիմիա», «Շրջակա միջավայրի պահպանություն» առարկաների հետ:
Դասընթացի նպատակը	Դասընթացի նպատակն է ուսանողներին տալ հիմնարար գիտելիքներ թափոնների հավաքման, փոխադրման, պահման, մշակման, օգտահանման, հեռացման, ծավալների կրճատման, ինչպես նաև մարդու առողջության և շրջակա միջավայրի վրա բացասական ազդեցության կանխարգելման վերաբերյալ: Ուսանողի մոտ զարգացնել մասնագիտական կարողություններ պարենամթերքի արտադրության և սպառման ընթացքում գոյացած թափոնների գործառության, հավաքման, օգտահանման, հաշվառման ու հեռացման կազմակերպման, թափոնների դասակարգման և տեսակների որոշման, ժամանակակից կառավարման ընդհանուր սկզբունքների կիրառման ու շրջանաձև տնտեսության հիմնական նպատակների պահպանման վերաբերյալ:
Դասընթացի վերջնարդյունքները	<p>Ակնյալվում է, որ դասընթացի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա՝</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ներկայացնել թափոնների դասակարգումը, տեսակները, ժամանակակից կառավարման ընդհանուր սկզբունքները, վերջնական թափոնների չափանիշները, շրջանաձև տնտեսության հիմնական նպատակները, թափոնների հիերարխիան, գործածությունը, հավաքման, պահման, մշակման, վերամշակման, օգտահանման, հեռացման, վնասազերծման և թաղման համար օգտագործվող օբյեկտները: 2. Բացատրել թափոնների առաջացումը կանխելու և պատշաճ կառավարում ապահովելու սկզբունքները, թափոնների վտանգավոր հատկությունների նվազեցման կամ վերացման մեխանիկական, ֆիզիկաքիմիական և կենսաբանական մշակման մեթոդները, ստվարաթղթե ու ապակյա թափոնների վերամշակման տեխնոլոգիաները: 3. Մեկնաբանել թափոնների օգտահանման և դրանց ծավալների նվազեցման, արտադրության մեջ սակավուրույն տեխնոլոգիաների առանձնահատկությունները:

	<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>
<p>Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները</p>	<p>Դասավանդման մեթոդներ` նյութի բացատրություն տարբեր ցուցադրական նյութերի կիրառմամբ (համակարգչային ցուցադրում, ցուցանմուշներ և այլն), տեսաֆիլմերի դիտման միջոցով ոլորտի վերաբերյալ արտերկրների առաջավոր փորձի ներկայացում:</p> <p>Ուսումնառության մեթոդներ` տեսական, գործնական և լաբարատոր պարապմունքների միջոցով դասընթացի կիրառական հիմնական դրույթներին ծանոթացում, ուսումնամեթոդական և էլեկտրոնային նյութեր, ինչպես նաև հիմնական ու լրացուցիչ գրականություն:</p>
<p>Գնահատման մեթոդները</p>	<p>Բանավոր հարցումների իրականացում, ինքնուրույն աշխատանքի գնահատում, միջանկյալ և ամփոփիչ քննություններ:</p>

<p>7. Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները</p>	
<p>ՄԿԾ համար ուսուցման առաջնային մեթոդը դասախոսություններն են: Դասընթացների կազմակերպման համար օգտագործվում է առցանց Moodle ուսուցման հարթակ: Այն գրքերից բացի, դասախոսներին հնարավորություն է տալիս լրացուցիչ նյութեր, դասախոսություններ կամ հոդվածներ տրամադրել ուսանողներին և միշտ տեղեկացնել նրանց կատարողականի մասին: Բացի դասախոսություններից, անցկացվում են նաև լաբորատոր և գործնական պարապմունքներ, որոնց ընթացքում իրականացվում են լաբորատոր փորձեր, դերային խաղեր, համտես: Ուսանողները նաև ուսումնառում են լսարանային քննարկումների, աշխատանքային փորձի ուսումնասիրությունների, խնդիրների լուծման, խմբային աշխատանքի և շնորհանդեսների պատրաստման միջոցով: Կազմակերպվում են ինտերակտիվ, արտալսարանային դասախոսություններ, նյութի վերլուծություն, քննարկումներ, բանավեճեր, ուսուցողական ֆիլմերի, բացատրական-ցուցադրական տեսանյութերի դիտում, կլոր սեղան, թիմային աշխատանք, մտազրույց:</p> <p>Բացի հիմնական դասընթացի նյութից, որոշ առարկաներ կարող են հարստացվել հրավիրված դասախոսների (ոլորտի մասնագետներ, փորձագետներ, բիզնես խորհրդատուներ կամ ոլորտի քաղաքականություն մշակողներ) տրամադրած նյութերով:</p> <p>Որպես ուսումնառության մեթոդներ` կիրառվում են.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ուսումնամեթոդական և էլեկտրոնային գրականության ուսումնասիրում, ինքնուրույն, աշխատանքների կատարում. տեսական, գործնական ու լաբարատոր պարապմունքների միջոցով ծանոթացում դասընթացի կիրառական հիմնական դրույթներին, ուսումնամեթոդական գրականության ուսումնասիրում, գործնական ուսուցողական խաղերի, ճանաչողական այցերի կազմակերպում: 	

8. Գնահատման մեթոդները

ՄԿԾ շրջանակում մշտապես գնահատվում են ուսանողների ուսուցման արդյունքները և փնտրվում գնահատման նոր գործիքներ: Դասընթացների համար հիմնականում կիրառվում է բազմագործոնային համակարգ՝ հաճախում, անհատական աշխատանքներ և առաջադրանքներ, միջանկյալ քննություն (յուրաքանչյուր դասընթացին առնչվող բնութագրերը ներկայացված են դասընթացի ծրագրում), եզրափակիչ քննություն:

Ուղղակի մեթոդներ

Հաճախում: Ուսանողները պետք է պատշաճ կերպով հաճախեն դասերին և ներկա գտնվեն ամբողջ տևողության ընթացքում: Բացակայությունը հարգելի է, եթե ուսանողները տրամադրեն բժշկի տեղեկանք կամ ունենան դեկանատի նախնական հաստատումը: Ուսանողները պատասխանատվություն են կրում լսարանում կատարված առաջադրանքների և ուսումնառության նյութի համար՝ նույնիսկ հարգելի բացակայության դեպքում: Դասախոսը e-bus համակարգում մուտքագրում է ուսանողների բացակայությունը:

Անհատական կամ ինքնուրույն աշխատանքներ (լսարանում): Իրականացվում են համապատասխան դասընթացների առարկայական ծրագրերով: Ուսանողներն անհատական առաջադրանքներ և հանձնարարականներ են ստանում բոլոր այն առարկաներից, որոնք հնարավորություն են տալիս ձեռք բերել մասնագիտական վերջնարդյունքներ: Ինքնուրույն աշխատանքի թեմաների ցանկը տրամադրվում է դասախոսի կողմից:

Միջանկյալ/եզրափակիչ քննություններ: Բոլոր դասընթացների դեպքում միջանկյալ և ավարտական քննություններն օգտագործվում են որպես միջոց ուսանողների կատարողականը և պահանջվող հմտություններն ու գիտելիքները գնահատելու համար: Վերջնական գնահատումը կատարվում է ըստ յուրաքանչյուր պարամետրի կշռված համամասնությունների:

Փոխակերպման սանդղակով տրամադրված գնահատականներն օգտագործվում են ակադեմիական դասընթացների կատարողականի մակարդակը որոշելու համար: Դասընթացի գնահատումը կատարվում է բազմագործոնային համակարգով՝ ECTS գնահատման համակարգի հիման վրա.

Գիտելիքների գնահատման համակարգ

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: Պրակտիկայի ավարտին ուսանողները պետք է ներկայացնեն վերջնական հաշվետվություններ և շնորհանդեսներ, որոնք արտացոլում են ընկերության գործունեությունը, ուսանողի դերն աշխատավայրում, ինչպես նաև առաջարկություններ: Պրակտիկայի հաշվետվությունը գնահատվում է ըստ երեք հիմնական բաղադրիչների՝ հաշվետվության բովանդակություն, արտադրությունից պրակտիկայի ղեկավարի գնահատական, բանավոր պատասխան:

Ուսանող-պրակտիկանտի գնահատման թերթիկ (70 %): Պրակտիկայի ծրագրի ավարտին պրակտիկայի գնահատման ձև է տրվում տեղում պրակտիկայի ղեկավարներին՝ գնահատելու ուսանող-պրակտիկանտների կատարողականը՝ ընդհանուր տեխնիկական գիտելիքների և աշխատանքում հաջողության հասնելու համար անհրաժեշտ հմտությունների վերաբերյալ: Տվյալները վերլուծվում և հաղորդվում են պրակտիկայի ապագա ծրագրերի բարելավման նպատակով:

Գրավոր հաշվետվություն և շնորհանդեսի ներկայացում (30 %): Պրակտիկայի վայրում կատարած աշխատանքների հիման վրա ուսանող-պրակտիկանտի կողմից մշակվում է հաշվետվություն, որը արտացոլում է ընկերության գործունեությունը, ուսանողի դերն աշխատավայրում և ապագա զարգացման համար առաջարկություններ, որոնք ամփոփվում են սահիկների միջոցով:

Ավարտական աշխատանք: Ուսման ավարտին ուսանողները ներկայացնում են դիպլոմային աշխատանք՝ կիրառելով նախորդ դասընթացներին ձեռք բերած գիտելիքներն ու հմտությունները: Նրանք հնարավորություն ունեն ընտրել իրենց հետաքրքրող ոլորտը և արտադրատեսակները, կատարել հաշվարկաբացատրական աշխատանք: Ավարտական աշխատանքների թեմաները հիմնականում ընտրվում են ըստ աշխատանքային կիսամյակի անցկացման վայրի: Դիպլոմային աշխատանքը բանավոր ներկայացվում է շնորհանդեսի միջոցով: Գնահատումը կատարվում է պետական ատեստավորման հանձնաժողովի անդամների կողմից դրված գնահատականների միջին թվաբանականի հաշվարկով:

9. Կրթական ծրագրի շրջանակներում իրականացվող պրակտիկան

Համալսարանում ներդրված է DUAL կրթական համակարգը, հետևաբար ուսանողներին հնարավորություն կտրվի աշխատանքային կիսամյակն անցկացնել ոլորտի առաջատար գործարաններում՝ արտադրական փորձ ձեռք բերելու նպատակով: Նրանք սովորաբար ոչ միայն ծանոթանում են ընկերությանն ու դրա գործունեությանը, այլև աշխատում են հանձնարարված աշխատանք կատարող աշխատակիցների հետ: Աշխատանքային կիսամյակը նախատեսված է ուսումնական պլանով ուսումնառության 4-րդ տարվա առաջին կիսամյակում կամ ուսումնառության 7-րդ կիսամյակում 16 շաբաթ: Ուսանողները պրակտիկան անցկացնում են Հայաստանի Հանրապետության սնունդ արտադրող առաջատար ձեռնարկություններում՝ «Երևանի շոկոլադի գործարան», «Արտֆուդ», «Արտաշատի պահածոների գործարան» ԲԲԸ, «Ավելիաց» ՍՊԸ, «Արարատ» սննդի կոմբինատ ՍՊԸ, Պռոշյանի կոնյակի գործարան, «Գրանդ Քենդի» ՍՊԸ, «Սոյա Իստ» ՍՊԸ, «Արաքս թոչնաֆաբրիկա» ՓԲԸ, «Բեկոն Պրոդուկտ» ՓԲԸ, «Հ. Հովսեփյան» ԱԶ, «Նատ Ֆուդ» ՓԲԸ, «Դուստր Սարխաննա» ՍՊԸ, «Չանախ» ՍՊԸ, «Սպայկա» ՍՊԸ, «Թամարա և Անի» ՍՊԸ, «Ցարիցինո» մսամթերքի կոմբինատ ՍՊԸ:

<p>10. Մասնագիտական գործունեության ոլորտը և ապագա կարիերայի հնարավորությունները</p>
<p>Ավարտելուց հետո շրջանավարտը կարող է աշխատել.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Մանկի արդյունաբերության որակի կառավարման բաժնի աշխատակից (ղեկավար) • Մանկի գործարանների լաբորատորիայի փորձագետ (ղեկավար) • Մանկի անվտանգության տեսչական մարմնի աշխատակից (ղեկավար) • Սահմանային վերահսկողության աշխատակից (ղեկավար) • Ստանդարտացման ազգային ինստիտուտի աշխատակից (ղեկավար) • Հավատարմագրման ազգային մարմնի աշխատակից (ղեկավար) • Համապատասխանության գնահատման մարմնի աշխատակից (ղեկավար)
<p>11. ՄԿԾ իրականացման համար անհրաժեշտ նյութատեխնիկական ռեսուրսներ</p>
<p>Բուհ-ում գործում են լոֆտ ոճի բաց տարածքներ, որտեղ դասախոսները և ուսանողները կարող են կազմակերպել քննարկումներ, բանավեճեր, շնորհանդեսներ, իրականացնել թիմաստեղծ աշխատանքներ և տարաբնույթ այլ միջոցառումներ: Համալսարանն ունի գրադարան: Ուսանողների համար մասնագիտական գրականությունից օգտվելու գործընթացի պարզեցման նպատակով գործում է էլեկտրոնային գրադարան և moodle էլեկտրոնային հարթակ: Վերջինում ներբեռնվում են ուսանողներին անհրաժեշտ դասախոսության և գործնական պարապմունքների նյութերը, օգտակար հղումները և այլն:</p> <p>Համալսարանում գործում են գինեդարան, որտեղ հաճախակի կազմակերպվում են համոտե և ուսանողների կողմից պատրաստված գինիների շնորհանդեսներ, գործող ուումնական լաբորատորիաներում իրականացվում են քիմիական փորձեր, իսկ մասնագիտական առարկաների ժամանակ՝ պատրաստի արտադրանքի որակի փորձաքննություն և գնահատում: Ուսանողները կարող են օգտվել նաև ամբիոնների ուսումնամեթոդական աշխատանքներից, ուսումնական ձեռնարկներից: Ամբիոններում կազմակերպվում են խորհրդատվություններ:</p> <p>ՄԿԾ իրականացման համար համալսարանում անհրաժեշտ են հետևյալ նյութատեխնիկական ռեսուրսները.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Անհրաժեշտ սարքերով և քիմիական նյութերով հագեցած լաբորատորիա՝ մասնագիտական առարկաների սպասարկման համար: • Համակարգիչներով և պրոյեկտորներով հագեցած լսարաններ: • Ժամանակակից (մարկերային) գրատախտակներ:
<p>12. ՄԿԾ իրականացման համար պրոֆեսորադասախոսական և ուսումնաօժանդակ կազմին ներկայացվող պահանջներ</p>
<p>Մանկի անվտանգության մասնագիտության բակլավրի պատրաստման հիմնական կրթական ծրագրի իրականացումը պետք է ապահովի գիտամանկավարժական կադրերով, որոնք ունեն դասընթացների դասավանդման ուղղվածությանը համապատասխանող բազային կրթություն և հետևողականորեն զբաղվում են հետազոտական ու գիտամեթոդական գործունեությամբ: Պրոֆեսորադասախոսական և ուսումնաօժանդակ անձնակազմը պետք է տիրապետի համակարգչային ծրագրերին, գերադասելի է նաև օտար լեզուների իմացությունը: Նրանց համար համալսարանում պարբերաբար կազմակերպվում են վերապատրաստումներ: Ուսումնաօժանդակ կազմն անհրաժեշտության դեպքում պետք է մասնակցի լաբորատոր և գործնական պարապմունքներին: Պրոֆեսորադասախոսական անձնակազմի առնվազն 50 %-ը պետք է լինեն ՀԱԱՀ հիմնական աշխատողներ:</p>

Մենդի անվտանգության մասնագիտությամբ կրթական գործընթացն ապահովող մասնագիտական և ընդհանուր մասնագիտական առարկաներ դասավանդող անձնակազմի 10 %-ը կազմում են գիտությունների դոկտորի գիտական աստիճան և/կամ պրոֆեսորի գիտական կոչում ունեցողները, 80 %-ը դոցենտներ, դասախոսներ և ասիստենտներ են, որոնց կազմում ընդգրկված են նաև սենդի ոլորտից, լաբորատորիաներից, Մենդի անվտանգության տեսչական մարմնից հրավիրված առաջատար մասնագետներ, 10 %-ը կազմում է ուսումնաօժանդակ անձնակազմը:

ՄԿԾ պատասխանատու/ներ	Ստելլա Հովսեփյան
Ֆակուլտետի ղեկան	Սմբատ Դավեյան
Ամբիոնի վարիչ	Նունե Միմոնյան Մարինա Կարախանյան

ՀԱՍՏԱՏՎԱԾ Է

ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ, ԳԻՏՈՒԹՅԱՆ, ՄՇԱԿՈՒՅԹԻ ԵՎ ՍՊՈՐՏԻ ՆԱԽԱՐԱՐՈՒԹՅՈՒՆ

ՎԱՎԵՐՏՆՈՒՄ ԵՄ

ՀԱԱՀ ԳԻՏԱԿԱՆ ԽՈՐՀՐԴՈՒՄ

ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ԱԶԳԱՅԻՆ ԱԳՐԱՐԱՅԻՆ ՀԱՄԱԼՍԱՐԱՆ

ՈՒՎԿՏՈՐԻ ՊԱՐՏԱԿԱՆՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԸ
ՎՍՏԱՐՈՂ՝ Հ.ԶԱՔՈՑԱՆ

<< ___ >> _____ 2024 թ.

<< ___ >> _____ 2024 թ.

ԱՐՁԱՆԱԳՐՈՒԹՅՈՒՆ N_____

Ներդրվում է 2024-2025ու. տարվանից

ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ՊԼԱՆ

(բակլավրային կրթության, առկա ուսուցում)

Մասնագիտությունը՝ 072101.00.6 Պարենամթերքի տեխնոլոգիա

Կրթական ծրագիրը՝ 072101.03.6 Սննդամթերքի անվտանգություն

Որակավորման անվանումը՝ Տեխնոլոգիայի բակլավր

Ուսուցման նորմատիվային ժամկետը՝ 4 տարի

Կրեդիտների թիվը՝ 240

I ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ԳՈՐԾԸՆԹԱՅԻ ԳՐԱՖԻԿ

Կուրս	ՇԱԲԱԹՆԵՐ																																																				Տև.	Քնն.	Արտ.	Դիպլ.	Արձակու.	Ընդամեն							
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52													
I	16							=																																														32	6	-	-	14	52						
II	16							=																																																		32	6	-	-	14	52		
III	16							=																																																				32	6	-	-	14	52
IV	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	12	3	16	4	4	39		
																																																							108	21	16	4	46	195					

□

∴

×

=

||

Արտադր.
պրակտ.

Հ/հ	Առարկայի անվանումը	Կրեդիտների թիվ	Շաբաթական ժամաքանակ	Ընդհանուր լսարանային ժամաքանակ	Դաս.	Փորձ.	Լաբ.	Անհատական և ինքնուրույն աշխատանք	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
	1-ին կիսամյակ, 16 շաբաթ								
1	Ֆիզիկական կուլտուրա - 1*		2	32		32		0	
2	Հայոց լեզու	2	2	32			32	28	
3	Հայոց պատմություն	2	2	32	32			28	
4	Օտար լեզու (անգլերեն, ֆրանսերեն, գերմաներեն)	8	8	128			128	112	
5	Բարձրագույն մաթեմատիկա	6	6	96	48	48		84	
6	Ֆիզիկա	6	6	96	48		48	84	
7	Ընդհանուր քիմիա	6	6	96	48		48	84	
	Ընդամենը 1-ին կիսամյակում	30	32	512				420	
	2-րդ կիսամյակ, 16 շաբաթ								
1	Ֆիզիկական կուլտուրա - 2*		2	32		32			
2	Օտար լեզու (Ռուսաց լեզու)	4	4	64			64	56	
3	Հասարակագիտական առարկաների մոդուլ**	6	6	Հայոց պատմություն	24	24		21	
				Մշակութաբանություն	24	24		21	
				Քաղաքագիտություն	24	24		21	
				Փիլիսոփայություն	24	24		21	
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 ֆիզկուլտիդ քիմիա	6	6	96	48		48	84	
	Ընդամենը 2-րդ կիսամյակում	30	32	512				420	
1	2	3	4	5				6	
	3-րդ կիսամյակ, 16 շաբաթ								
1	Անասնաբուծության հիմունքներ	4	4	64	32		32	56	
2	Բուսաբուծության հիմունքներ	5	5	80	16 16	24 24		70	
3	Սննդի կենսաքիմիա	6	6	96	48		48	84	
4	Պարենային օրենսդրություն	6	6	96	48	48		84	
5	Վիճակագրություն	4	4	64	32	32		56	
6	Ջերմային պրոցեսներ	5	5	80	16 16		24 24	70	
	Ընդամենը 3-րդ կիսամյակում	30	30	480				420	
	4-րդ կիսամյակ, 16 շաբաթ								
1	Կենդանական ծագման հումքի վերամշակման և պահպանման տեխնոլոգիա	6	6	96	48	48		84	
2	Բուսական ծագման հումքի վերամշակման և պահպանման տեխնոլոգիա	6	6	96	48	48		84	
3	Արտադրության սանիտարիա և հիգիենա	6	6	96	32 32	32 32		84	
4	Սննդի մանրէաբանություն	6	6	96	48	48		84	
5	Սննդի քիմիա	6	6	96	32 32	32 32	48	84	
	Ընդամենը 4-րդ կիսամյակում	30	30	480				420	
	5-րդ կիսամյակ, 16 շաբաթ								
1	Կենդանական ծագման մթերքի արտադրության և պահպանման տեխնոլոգիա	5	5	80	32		48	70	

2	Բուսական ծագման մթերքի արտադրության և պահպանման տեխնոլոգիա	5	5	80	32		48	70	
3	Սննդի էկոնոմիկա	5	5	80	32	48		70	
4	Սննդամթերքի անվտանգություն	5	5	80	48	32		70	
5	Համապատասխանության գնահատում	5	5	80	48	32		70	
6	Կամրնտրային առարկա	5	5	80				70	
	Կամրնտրային առարկաներ								
6	Փաթեթավորման նյութեր	5	5	80	48	32		70	
	Սննդային հավելումներ				24	16			
	Ընդամենը 5-րդ կիսամյակում	30	30	480				420	
	6-րդ կիսամյակ, 16 շաբաթ								
1	Սննդամթերքի փորձաքննություն	5	5	80	32		48	70	
2	Սննդամթերքի արտադրությունում որակի կառավարման համակարգեր	6	6	96	48	48		84	
3	Սննդի լաբորատորիաներ	5	5	80	48	32		70	
4	Սննդի շղթայում վտանգների վերլուծություն և կառավարում	6	6	96	48	48		84	
5	Սննդային թունաբանություն	5	5	80	32		48	70	
6	Կամրնտրային առարկա	3	3	48				42	
	Կամրնտրային առարկաներ								
6	Ձեռներեցություն	3	3	48	24	24		42	
	Լոգիստիկա				24	24			
	Ընդամենը 6-րդ կիսամյակում	30	30	480				420	
	7-րդ կիսամյակ, 16 շաբաթ								
1	Աշխատանքային կիսամյակ (արտադրական պրակտիկա)	30							

	<i>Ընդամենը 7-րդ կիսամյակում</i>	30							
	<i>8-րդ կիսամյակ, 12 շաբաթ</i>								
1	Մարքեթինգ և բիզնես	5	7	84	26	16		66	
2	Սահմանային վերահսկողություն	5	7	84	48	36		66	
3	Կենսագործունեության անվտանգություն և քաղաքաշտպանություն***	3	4	48	24	24		42	
4	Շրջակա միջավայրի պահպանություն	3	4	48	24	24		42	
5	Կամրնտրային առարկա	4	5	60	32	28		60	
	Կամրնտրային առարկաներ								
5	Անթափոն արտադրություն	4	5	60	12	12		60	
	Օգտահանում (թափոնների)				32		28		
	<i>Ընդամենը 8-րդ կիսամյակում</i>	20	27	324				276	
	<i>Դիպլոմային աշխատանքի պաշտպանություն</i>	10							
	Ընդամենը	240		3268				2796	

* Առարկան ավարտվում է ստուգարքով:

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

*** Առարկան ներառում է քաղաքացիական պաշտպանության հիմունքներ, արտակարգ իրավիճակներում առաջին բուժօգնություն, աղետների բժշկություն, բժշկագիտության և երեխաների առողջապահության բաժինները:

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


Առարկայի անվանումը	Ծրագրի կրթական վերջնարդյունքները															
	ԸԿ1	ԸԿ2	ԸԿ3	ԸԿ4	ԸԿ5	ԸԿ6	ԸԿ7	ԸԿ8	ՄԿ1	ՄԿ2	ՄԿ3	ՄԿ4	ՄԿ5	ՄԿ6	ՄԿ7	
Հայոց լեզու				✓		✓										
Օտար լեզու			✓	✓	✓	✓										
Բարձրագույն մաթեմատիկա		✓	✓	✓												
Հայոց պատմություն	✓	✓														
Ֆիզիկա									✓			✓		✓	✓	
Ընդհանուր քիմիա									✓			✓	✓	✓	✓	
Օտար լեզու (ռուսերեն)					✓	✓										
Հասարակագիտական առարկաների մոդուլ	✓				✓	✓										
Հայոց լեզու և խոսքի մշակույթ			✓		✓	✓										
Կիրառական ինֆորմատիկա			✓			✓										
Մենդագիտություն	✓											✓	✓	✓	✓	
Օրգանական և ֆիզկոլոգիո քիմիա									✓			✓	✓	✓	✓	
Անասնաբուծության հիմունքներ									✓	✓		✓				✓
Բուսաբուծության հիմունքներ									✓	✓		✓				✓
Վիճակագրություն			✓		✓											
Մենդի կենսաքիմիա									✓			✓	✓	✓	✓	

Առարկայի անվանումը	Ծրագրի կրթական վերջնարդյունքները															
	ԸԿ1	ԸԿ2	ԸԿ3	ԸԿ4	ԸԿ5	ԸԿ6	ԸԿ7	ԸԿ8	ՄԿ1	ՄԿ2	ՄԿ3	ՄԿ4	ՄԿ5	ՄԿ6	ՄԿ7	
Պարենային օրենսդրություն					✓		✓			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Ջերմային պրոցեսներ										✓			✓	✓	✓	
Կենդանական ծագման հումքի վերամշակման և պահպանման տեխնոլոգիա										✓	✓		✓	✓	✓	✓
Բուսական ծագման հումքի վերամշակման և պահպանման տեխնոլոգիա										✓	✓		✓	✓	✓	✓
Արտադրության սանիտարիա և հիգիենա										✓	✓		✓	✓	✓	✓
Սննդի մանրէաբանություն										✓			✓	✓	✓	
Սննդի քիմիա										✓			✓	✓	✓	✓
Կենդ. ծագման մթերքի արտադրության և պահպանման տեխնոլոգիա										✓	✓		✓	✓	✓	✓
Բուս. ծագման մթերքի արտադրության և պահպանման տեխնոլոգիա										✓	✓		✓	✓	✓	✓
Սննդի էկոնոմիկա		✓	✓	✓	✓	✓										
Սննդամթերքի անվտանգություն										✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Համապատասխանության գնահատում								✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Փաթեթավորման նյութեր										✓	✓		✓	✓	✓	✓

Մանդային հավելումներ										✓	✓		✓	✓	✓	
Մանդամթերքի փորձաքննություն										✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Մանդամթերքի արտադրությունում որակի կառավարման համակարգեր										✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Առարկայի անվանումը	Ծրագրի կրթական վերջնարդյունքները															
	ԸԿ1	ԸԿ2	ԸԿ3	ԸԿ4	ԸԿ5	ԸԿ6	ԸԿ7	ԸԿ8	ՄԿ1	ՄԿ2	ՄԿ3	ՄԿ4	ՄԿ5	ՄԿ6	ՄԿ7	
Մանդի լաբորատորիաներ										✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Մանդի շղթայում վտանգների վերլուծություն և կառավարում										✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Մանդային թունաբանություն										✓			✓	✓	✓	✓
Ձեռներեցություն		✓		✓	✓	✓										
Լոգիստիկա			✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓					
Մարքեթինգ և բիզնես		✓	✓	✓	✓	✓	✓									
Սահմանային վերահսկողություն		✓						✓	✓	✓	✓	✓				
Կենսագործունեության անվտանգություն և քաղաքաշտպանություն				✓		✓	✓	✓			✓					✓
Շրջակա միջավայրի պահպանություն									✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓
Անթափոն արտադրություն										✓	✓		✓	✓	✓	✓
Օգտահանում (թափոնների)										✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

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

Հ/հ	Բարձրագույն կրթական հաստատությունը և երկիրը	Ծրագրի անվանումը, նորարարությունը, յուրահատկությունները և վերջնարդյունքները, էլ. հասցեն	Դասավանդվող առարկաները, դրանց բովանդակությանը և տրամաբանական հաջորդականությունը		Տևողությունը		
1	 <p>Latvia University of Life Sciences and Technology</p>	<p>Մանկի անվտանգություն, բակալավրի աստիճան</p> <p>https://www.ltu.lv/en/academic-study-programme-food-quality-and-innovations?utm_source=Keystone&utm_campaign=Keystone&utm_medium=ReadMoreSchoolWebsiteCTA</p> <p>Ակադեմիական բակալավրիատի նպատակն է պատրաստել սննդամթերքի արտադրության որակի և նորարարության մրցունակ ու բանիմաց մասնագետ, ով ի վիճակի է կազմակերպել որակի կառավարում և նորարարությունների զարգացում սննդի ընկերություններում, կատարել ստեղծագործական հետազոտություններ և հիմք ստեղծել հետագա ուսումնասիրությունների համար:</p>			4		
			<i>Առաջին տարի</i>		<i>Կրեդիտ</i>		
			<i>Աշուն</i>				
			Մանդագիտության հիմունքներ I		2		
			Անօրգանական և անալիտիկ քիմիա		4		
			Կիրառական մաթեմատիկա		5		
			Մանկի հումքի կենսաբանություն		2		
			Օտար լեզուներ		4		
			Մանկի օրենք		2		
			Արտադրությունում սանիտարիա և հիգենիա		2		
			<i>Չարուն</i>				
			Կիրառական մաթեմատիկա		2		
			Ֆիզիկական սննդի տեխնոլոգիայում		3		
			Մանկի օրգանական քիմիա		4		
Ֆիզիկական և կոլոիդ քիմիա		3					
Որակի համակարգեր		2					

			Սննդագիտության հիմունքներ II	2	
			Սննդագիտության հիմունքներ, կուրս. աշխատանք	2	
			Երկրորդ տարի		
			Աշուն		
			Սննդառություն, սննդագիտություն	2	
			Կենսաքիմիա	4	
			Սննդի ֆիզիոլոգիա կուրս. աշխատանք	2	
			Նոր սննդամթերքի մշակում	2	
			Սննդային հավելումներ	2	
			Սննդի մանրէաբանություն	2	
			Սննդի վերամշակման սարքավորումներ	3	
			Սննդի փաթեթավորում	2	
			Սննդի զգայաբանական ցուցանիշների որոշում	2	
			Ձարուն		
			Ձկան վերամշակման տեխնոլոգիա	6	
			Կաթի վերամշակման տեխնոլոգիա	8	
			Նորարական արտադրանքների մշակում/ կուրսային աշխատանք	2	

			Նորարական մթերքի մշակում	8	
			Երրորդ տարի		
			Աշուն		
			Մսի վերամշակման տեխնոլոգիա	8	
			Նորարական արտադրանքների մշակում/ կուրսային աշխատանք	2	
			Մրգի և բանջարեղենի վերամշակման տեխնոլոգիա	8	
			Հացահատիկային տեխնոլոգիա	8	
			Քարուն		
			Ըմպելիքի արտադրության տեխնոլոգիա	7	
			Նորարական արտադրանքների մշակում/ կուրսային աշխատանք	2	
			Չորրորդ տարի		
			Աշուն		
			Աշխատանքի և քաղաքացիական պաշտպանություն	2	
			Էկոլոգիա և շրջակա միջավայրի պաշտպանություն	2	
			Քարուն		

			Բակալավրի թեզ	10
2	The University of Arizona	<p>Մենդի անվտանգություն բակալավրի աստիճան</p> <p>https://www.arizona.edu/degree-search/majors/food-studies</p> <p>Կերակրել աշխարհը, պաշտպանել աշխարհը և լինել առաջատարը, ով կստեղծի լուծումներ սննդի ոլորտում համաշխարհային առաջնահերթությունների համար: Մենդի անվտանգությունը ուսումնասիրում է, թե ինչպես են սննդագիտությունը, կանոնակարգը և օրենքը ազդում հանրային և էկոհամակարգերի առողջության ու կայունության վրա: Մենդի ոլորտը պահանջում է նորարարություն և համագործակցություն, քանի որ բիզնեսը նախընտրում է առաջնորդներին:</p>	Առաջին տարի	
			Հանրահաշիվ	
			Ընդհանուր քիմիա՝ դասախոսություն և լաբորատոր	3
			Ծանոթացում հանրակրթական փորձին	4
			Օտար լեզու՝ 2-րդ լեզու	3
			Ընդհանուր քիմիա՝ դասախոսություն և լաբորատոր	4
			Օտար լեզու՝ 2-րդ լեզու	4
			Հեռանկարային ուսումնասիրություն կամ կապերի ստեղծում	4
			Հեռանկարային ուսումնասիրություն կամ կապերի ստեղծում	3
			Երկրորդ տարի	3
			Աշուն	
			Հաղորդակցություն	3
			Կենսաբանություն՝ դասախոսություն	3
			Կենսաբանություն՝ լաբորատոր	1
Օրգանական քիմիա՝ դասախոսություն և լաբորատոր	4			
ՄԹԵՏՔ 101	3			

			Հեռանկարների ուսումնասիրություն կամ կապերի ստեղծում	3	
			Քարուն	3	
			ՄԹԵԸՔ 102	3	
			Կենսաբանություն 2 դասախոսություն	3	
			Կենսաբանություն 2 լաբորատոր	1	
			Կենսաքիմիա դասախոսություն	3	
			Վիճակագրություն	3	
			Օրգանական քիմիա 2 դասախոսություն	3	
			Երրորդ տարի		
			Աշուն		
			Հեռանկարների ուսումնասիրություն կամ կապերի ստեղծում	3	
			Մանկի անվտանգության օրենքը և իրավական քաղաքականություն	3	
			Մանկագիտություն	3	
			Մանկի լաբորատոր ուսումնասիրություններ	1	
			Հեռանկարների ուսումնասիրություն և կապերի ստեղծում	3	
			Մանկաթերթի վերահսկման և սննդի	3	

			անվտանգության կանխարգելիչ ստուգման ներդրում		
			Քարուն		
			Հեռանկարների ուսունամսիրություն և կապերի ստեղծում	3	
			Մանրէաբանություն՝ դասխոսություն	4	
			Մանրէաբանություն՝ լաբորատոր	1	
			Ռիսկի գնահատում	3	
			Կառավարում և կազմակերպության մարդկային կողմը	3	
			Չորրորդ տարի		
			Աշուն		
			Մենդի պրակտիկա	3	
			Մենդի անվտանգություն՝ ընտրովի	3	
			Մենդի թունաբանություն	3	
			Մենդի անվտանգություն/ մանրէաբանություն	3	
			Քարուն		
			Մենդի անվտանգություն/ Մանրէաբանություն՝ լաբորատոր	1	
			Մենդի անվտանգություն՝ ընտրովի	3	

			Մանդի մանրէաբանություն՝ դասախոսություն	3	
			Մանդի մանրէաբանություն՝ լաբորատոր	2	
			Մանդի անվտանգություն՝ ընտրովի	3	
			Ընդհանուր հանրակրթական պորտֆել		

3	Lakeland University	<p>Մանդի անվտանգություն, բակալավրի աստիճան</p> <p>https://lakeland.edu/degrees/food-safety-and-quality/curriculum</p> <p>Ուսանողները, ովքեր հաջողությամբ ավարտել են Լեյքլենդի համալսարանի սննդի անվտանգության և որակի բակալավրիատը, պետք է կարողանան լուծել խնդիրները համակարգված.</p> <ol style="list-style-type: none"> Արդյունավետ հաղորդակցվել գրավոր և բանավոր: Արդյունավետ հանդես գալ թիմում: Ցույց տալ առաջնորդի որակներ: Կատարել վտանգների վերլուծություն՝ հիմնվելով կենսաբանական, քիմիական և վիճակագրական գիտելիքների վրա: 	Առաջին տարի Աշուն	Ժամ	
			Կառավարման սկզբունքներ	3	
			Կազմակերպչական առաջնորդություն	3	
			Միկրոէկոնոմիկայի սկզբունքներ	3	
			Մանդի անվտանգության և որակի պրակտիկա	3	
			Մարքեթինգի սկզբունքներ	3	
			Հավանականություն և վիճակագրություն	3	
			Գարուն		

	5. Մասնագիտորեն ներգրավվել սննդի ոլորտի մեջ:	Միջանձնային հաղորդակցություն	3	
		Կառավարման սկզբունքներ	3	
		Հավանականություն և վիճակագրություն	3	
		Մարքեթինգի սկզբունքներ	3	
		Վերլուծական փորձարկման պրակտիկա	3	
		Վերլուծություն և դիզայն (կուրսային աշխատանք)	3	
		Երկրորդ տարի		
		Աշուն		
		Ընտրովի առարկա		
		Ընդհանուր քիմիա, օրգանական և կենսաքիմիա	4	
		Մանրէաբանություն	4	
		Մասնագիտական արձանագրություն	1	
		Աշխատանք, էթիկա և բարեկեցիկ կյանք (սեմինար)	1	
		Ձարուն		
		Արդյունաբերական մանրէաբանություն	4	
Ընդհանուր քիմիա	4			

			Աշխատանք, էթիկա և բարեկեցիկ կյանք (սեմինար)	1	
			Մասնագիտական արձանագրություն	1	
			Երրորդ տարի		
			Աշխատանքային պրակտիկա	9	
			Չորրորդ տարի		
			Աշուն		
			Անալիտիկ քիմիա	4	
			Անալիտիկ քիմիայի լաբորատորիա	4	
			Ուղղություն դեպի կայուն զարգացում	3	
			Իմունոլոգիայի հիմունքներ	3	
			Կենսահինֆորմատիկա	3	
			Ձարուն		
			Մենդագիտություն	3	
			Մենդային կենսաքիմիա և նյութափոխանակություն	3	
			Գիտություն և բիզնես	3	
			Գարեջուր՝ ֆերմենտացման պատմությունը և գիտությունը	3	
			Հետազոտական աշխատանք		
4			Առաջին տարի		

Chartered Institute of Environmental Health (CIEH)	https://en.wikipedia.org/wiki/Chartered_Institute_of_Environmental_Health	<p>Այս դասընթացը նախատեսված է այն մարդկանց համար, ովքեր հետաքրքրություն են տածում սննդի անվտանգության կանոնակարգման և սննդի համաշխարհային զարգացումների նկատմամբ, և ցանկանում են փոխել սննդի որակը: Լաբորատորիաներում ձեռք է բերվում փորձ սննդի անվտանգության ստուգման և վերլուծական տեխնիկայի ոլորտում: Դասընթացի մասնակիցները ձեռք են բերում հմտություն՝ ինչպես գնահատել սննդի անվտանգության ռիսկերը, խորհուրդներ տալ սննդի հիգիենիայի վերաբերյալ, հասկանալ և կիրառել սննդի հետ կապված օրենսդրությունը:</p>	Մննդի ֆիզիոլոգիա և կենսաքիմիա	20
			Ծանոթացում հանրային առողջությանը	10
			Մննդի քիմիա	20
			Ծանոթացում սննդի օրենքին և քաղաքական օրենքին	20
			Մննդի և սննդագիտ. գործնական և ակադեմիական հմտություններ	20
			Ծանոթացում սննդի պատրաստմանը և արտադրությանը	20
			<i>Երկրորդ տարի</i>	
			Մննդամթերքի օրենք	20
			Մննդի մանրէաբանություն	20
			Մննդի արտադրության մեթոդներ	20
			Հետազոտություն, աշխատունակություն սննդի և առողջության համար	20
			Մննդամթերքի վերահսկում և ստանդարտներ	20
			<i>Երրորդ տարի</i>	
			Պրակտիկա	
<i>Չորրորդ տարի</i>				

			Հետազոտության նախագիծ սննդագիտության համար	20	
			Համաճարակաբանություն և սննդային հիվանդություններ	20	
			Պարենային օրենսդրություն	20	
			Անկախ նախագիծ սննդի անվտանգության և սննդագիտության	20	
			Սննդի շղթայի անվտանգություն և կայունություն	20	
5	BScFOOD QUALITY, SAFETY AND NUTRITION	<p>Սննդի անվտանգություն, բակալավրի աստիճան https://www.qub.ac.uk/china/en/study/courses-english/food-quality-safety-and-nutrition-bsc/?fbclid=IwAR1BDZcxwpgTRG-SbjjWsGe7R34MpXF16VwV_2deI8FMp6AoTjhfSPmOHxs</p> <p>Այս ծրագիրը վերաբերում է սննդամթերքի արտադրության և սպառման հետ կապված 3 հիմնական ոլորտների գիտելիքների ձեռքբերմանը: Սննդի որակի և անվտանգության բակալավրիատում սովորելը կօգնի զարգացնել հմտությունները աշխատանքի հետ կապված, և ձեռք բերել հմտություններ, որոնք գնահատվում են գործատուների, մասնագիտական կազմակերպությունների և ակադեմիական հաստատությունների կողմից:</p>	<p><i>Առաջին տարի</i></p> <p>Քիմիա և սննդի կազմը</p> <p>Մուցման և պարենային քաղաքականության հիմունքները</p> <p>Միկրոօրգանիզմների աշխարհը</p> <p><i>Երկրորդ տարի</i></p> <p>Պարենային ապրանքների վերամշակում և հիգիենա</p> <p>Սննդի ընտրություն, սննդակարգ և առողջություն</p> <p>Սննդամթերքի որակի սկզբունքները</p> <p>Աշխատանքային պրակտիկա (16 շաբաթ)</p>		

			<i>Երրորդ տարի</i>		
			Բիզնես նորարարություն և ձեռներեցություն		
			Գյուղատնտեսության գլոբալ խնդիրները		
			Մանդամթերքի մշակում		
			Մանդամթերքի մատակարարման շղթայի անվտանգություն		
			Հետազոտական աշխատանք		
			<i>Չորրորդ տարի</i>		
			Գյուղատնտեսական մթերքների հետազոծելիություն և կեղծում		
			Մանդի անվտանգություն, առողջություն և հիվանդություններ		
			Մթերքի առաջավոր կենսավերլու- ծություն		
			Հետազոտական աշխատանք		
6	FOOD SAFETY,Inspection	Մանդի անվտանգություն, բակալավրի աստիճան https://www.universityguru.ru/c/coventry-university-coventry/food-safety-incpectionand control-bsc-hons	<i>Առաջին տարի</i>		
			Հանրային առողջապահության հիմունքներ		

<p>and Control Bs (Hons) Coventry University</p>	<p>Այս ծրագիրը վերաբերում է սննդամթերքի արդյունաբերությանը և անվտանգությանը, ինչպես Անգլիայում, այնպես էլ դրա սահմաններից դուրս: Այն ուսումնասիրում է այնպիսի բնագավառներ, ինչպիսիք են պարենային օրենսդրությունը և դրա կարգավորումը, սննդի մանրէակենսաբանությունը, սննդամթերքի վերահսկողությունը, սանիտարիան և հիգիենան, կեղծումը սննդամթերքի բնագավառում և սննդամթերքի գլոբալ վերահսկողությունը:</p>	Պարենային օրենսդրություն և քաղաքականություն		
		Մսնդագիտության հմտություններ 1		
		Մսնդագիտության հմտություններ 2		
		Մսնդի ֆիզիոլոգիա և կենսաքիմիա		
		Պարենամթերքի քիմիա		
		<i>Երկրորդ տարի</i>		
		Պարենամթերքի արտադրման մեթոդներ		
		Մսնդի վերահսկողություն և ստանդարտներ		
		Մսնդի մանրէակենսաբանություն		
		Պարենային օրենսդրություն		
		Ժամանակակից հմտություններ սննդի և սնվելու գիտությունների վերաբերյալ		
		Հիգիենայի կառավարում		
		<i>Երրորդ տարի</i>		
		Պրակտիկա սննդամթերքի անվտանգություն, զննում և վերահսկողություն		
<i>Չորրորդ տարի</i>				

			Մենդի շղթայի անվտանգություն և կայունություն		
			Հետազոտության նախագիծ սնման գիտության համար		
			Մենդամթերքի կեղծում և վերահսկում		
			Մենդամթերքի և սնման գիտությունների անկախ նախագծում		
			Օրինակներ վերահսկող մարմինների գործունեությունից		
			Համաճարակաբանություն և սննդային հիվանդություններ		

ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ԱԶԳԱՅԻՆ ԱԳՐԱՐԱՅԻՆ ՀԱՄԱԼՍԱՐԱՆ

ՊԱՐԵՆԱՄԹԵՐՔԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱՆԵՐԻ ՖԱԿՈՒԼՏԵՏ

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

ԱՇԽԱՏԱՆՔԱՅԻՆ ԿԻՍԱՄՅԱԿԻ (ՊՐԱԿՏԻԿԱՅԻ) ԾՐԱԳԻՐ

«ՄՆՆԴԱՄԹԵՐՔԻ ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅՈՒՆ» ԿՐԹԱԿԱՆ ԾՐԱԳՐԻ ՈՒՍԱՆՈՂՆԵՐԻ ՀԱՄԱՐ

ԵՐԵՎԱՆ 202___

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

Հաստատված է ՀԱԱՀ-ի Պարենամթերքի տեխնոլոգիաների ֆակուլտետի գիտական խորհրդի նիստում՝ “ ___ ”
_____ 202_ թ. արձանագրություն № ____

1. Պրակտիկայի ընդհանուր բնութագիրը

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

2. Պրակտիկայի նպատակը և խնդիրները

2.1. Պրակտիկայի նպատակը/ները

Ծանոթացնել լաբորատորիաների, գործարանի արտադրամասերի կառուցվածքին, տեխնոլոգիական ողջ պրոցեսներին, սանիտարահիգիենիկ պայմաններին, ներդրված որակի կառավարման համակարգերի վերահսկման գործընթացին, կիրառվող նորմատիվ փաստաթղթերի և տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին: Հնարավորություն տալ ուսանողին զարգացնել, կիրառել և ամրապնդել մասնագիտական տեսական գիտելիքներն ու կարողությունները, ձևավորել ապագա տեխնոլոգների աշխատելու կարողություններ և հմտություններ ինչպես արտադրամասերում, այնպես էլ լաբորատորիաներում և որակաի կառավարման բաժնում:

2.2. Պրակտիկայի խնդիրները՝

- Ընդհանուր և հատուկ մասնագիտական դասընթացներից ստացված գիտելիքների ամրապնդումը, մասնագիտական հմտությունների և կարողությունների զարգացումը:
- Տվյալ մասնագիտության շրջանակներում անհրաժեշտ մեթոդների, կարողությունների և ունակությունների կատարելագործումը:
- Աշխատանքային կոլեկտիվում ընդհանրական և մասնագիտական գործունեություն իրականացնելու կոմպետենցիաների զարգացումը:
- Ավարտական աշխատանքի պատրաստման համար պրակտիկայի վայրի ենթակառուցվածքների օգտագործումը, ելակետային տվյալների հավաքագրումը:

3. Պրակտիկայի կրթական վերջնարդյունքները

Ակնկալվում է, որ պրակտիկայի հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա¹.

Ապահովել և վերահսկել սննդամթերքի արտադրության սանիտարահիգիենիկ նորմերը:

Իրականացնել սննդամթերքի արտադրությունում կիրառվող լաբորատոր փորձարկման մեթոդները:

Ներկայացնել գյուղատնտեսական հումքի և պատրաստի արտադրանքի որակական ցուցանիշները:

Մշակել սննդամթերքի արտադրության նորմատիվ փաստաթղթերը:

Կանխարգելել հումքի և սննդամթերքի աղտոտման հիմնական վտանգներն ու աղբյուրները:

Իրականացնել պարենամթերքի արտադրությունում ռիսկերի վերլուծություն և գնահատում:

Ներկայացնել սննդամթերքի արտադրության ողջ տեխնոլոգիական պրոցեսը:

4. Պրակտիկայի անցկացման հնարավոր վայրերը և ժամանակահատվածը

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

Հայաստանի Հանրապետության սնունդ արտադրող առաջատար ձեռնարկություններում՝ «Երևանի շոկոլադի գործարան», «Արտֆուդ», «Արտաշատի պահածոների գործարան» ԲԲԸ, «Ավելիաց» ՍՊԸ, «Արարատ» սննդի կոմբինատ ՍՊԸ, Պոռչյանի կոնյակի գործարան, «Գրանդ Քենդի» ՍՊԸ, «Սոյա Իստ» ՍՊԸ, «Արաքս թռչնաֆաբրիկա» ՓԲԸ, «Բեկոն Պրոդուկտ» ՓԲԸ, «Հ. Հովսեփյան» ԱԶ, «Նատ Ֆուդ» ՓԲԸ, «Դուստր Մարիաննա» ՍՊԸ, «Չանախ» ՍՊԸ, «Սպայկա» ՍՊԸ, «Թամարա և Անի» ՍՊԸ, «Ցարիցինո» մսամթերքի կոմբինատ ՍՊԸ:

4.2. Պրակտիկայի անցկացման ժամանակահատվածը՝ համաձայն ՄԿԾ-ի

Պրակտիկայի անցկացման ժամանակահատվածն է 16 շաբաթ:

5. Պրակտիկայի կառուցվածքը և բովանդակությունն ըստ պրակտիկայի ծրագրի

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

¹ Դրանք պետք է համապատասխանեն ՄԿԾ կրթական վերջնարդյունքներին

Պրակտիկայի բաժինները (փուլերը)	Ծանրաբեռնվածություն			Արդյունքներ	
	Կրեդիտներ	Ժամեր*		Օր եր բ	Ընթացիկ ստուգման ձև
		Ընդամենը	Գործնական աշխատանք		
1	2	3	4	5	6
Ընդհանուր ծանրաբեռնվածությունն ըստ պրակտիկայի ծրագրի					<i>Հնարավոր է հղում կատարել պրակտիկայի գնահատման թերթիկի կամ այլ նյութի</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, որում կարող են ներառվել տեսական նյութի ուսուցումը, գործնական աշխատանքները, հանձնարարություններն ու առաջադրանքները: Պրակտիկայի ժամաքանակում ներառվում է նաև հաշվետվության նախապատրաստումը:

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

6. Պրակտիկայի ատեստավորում

6.1. Պրակտիկայի ատեստավորման ձևը

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

6.2. Ատեստավորման անցկացման ժամանակահատվածը

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

6.3. Գնահատում ըստ բաղադրիչների և չտիրոջիչի (աղ. 2):

6.4. Պրակտիկայի գնահատման թերթիկ (կցվում է)

6.4.1. Պրակտիկայի ամփոփման և գնահատման տեղեկագիր (կցվում է, հավելված 5)

Աղյուսակ 2

Գնահատման բաղադրիչներն ու չտիրոջիչները		
Ուսանողի պրակտիկայի՝ կազմակերպության կողմից գնահատում		Ուսանողի պրակտիկայի՝ համալսարանի կողմից գնահատում
70 %		30 %
Գործնական աշխատանքների գնահատում	Անհատական առաջադրանք	Ամփոփիչ հաշվետվության ներկայացում
50	20	30

Քննարկված և հաստատված է _____ ֆակուլտետի խորհրդի նիստում

“ ___ ” _____ 202_ թ. արձանագրություն № ___

Ամբիոնի վարիչ _____
(ստորագրություն)

_____ (ազգանուն Ա. Հ.)

ՊՐԱԿՏԻԿԱՅԻ ԱՐԴՅՈՒՆՔՆԵՐԻ ԱՄՓՈՓՄԱՆ ԵՎ ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ

ՏԵՂԵԿԱԳԻՐ

Հ/հ	Ուսանողի ազգանունը, անունը	Ստուգման գրքույկի համարը	Կրեդիտը	Գնահատման գործոնները (%) և դրանց փաստացի ստացած միավորը 100 միավորային համակարգով*			Բազմագործոնային համակարգով հաշվեկշռված գնահատականը		Միջախմբային միջակայքի վիճակը
				Գնահատման թերթիկի արդյունքներ, %	Գրավոր հաշվետվություն, %	հաշվետվություն բանավոր ներկայացում, %	100 միավորային համակարգով		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1									
2									
3									
4									

ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ԱԶԳԱՅԻՆ ԱԳՐԱՐԱՅԻՆ ՀԱՄԱԼՍԱՐԱՆ



ՊՐԱԿՏԻԿԱՅԻ ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ԹԵՐԹԻԿ

- Պրակտիկայի վայրը
- Կազմակերպության պրակտիկայի ղեկավարի անուն, ազգանունը
- Զբաղեցրած պաշտոնը
- Հեռախոսահամարը..... էլ. փոստ
- Մասնակցի անուն, ազգանունը
- Ֆակուլտետը
- Մասնագիտությունը
- Կուրսը ուսումնական տարին
- Պրակտիկայի ժամանակահատվածը

Խնդրում ենք գնահատել մասնակցի հետևյալ որակները					
		գերազանց	լավ	բավարար	անբավարար
1.	Համագործակցություն ղեկավարող անձնակազմի հետ				
2.	Մարդկանց հետ շփվելու, թիմում աշխատելու կարողություն				
3.	Աշխատելու և սովորելու պատրաստակամություն				
4.	Կարգապահություն				
5.	Նախաձեռնողականություն				
6.	Վերլուծական մտածողություն				
7.	Խնդիրները հայտնաբերելու և արագ որոշումներ ընդունելու կարողություն				
8.	Նպատակասլացություն				
9.	Պրակտիկայի հաճախումն ըստ սահմանված ժամանակացույցի				

10.	Ընդհանուր վարք				
11.	Մասնագիտական պատրաստվածություն				
12.	Տվյալ ոլորտում հետազայում աշխատելու կարողություն և պատրաստվածություն				
Ձեր ընդհանուր կարծիքը					

Խնդրում ենք գնահատել (անհրաժեշտ է տոկոսային գնահատականը, օրինակ 84/8)			
< 50 (D)	50-60 (C)	61-80 (B)	81-100 (A)

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

Լրացուցիչ առաջարկ

(օր, ամիս, տարի)

(ստորագրություն)

(ստորագրություն)

Շնորհակալություն համագործակցության համար:

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