



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

ՀԱՍՏԱՏՎԱԾ Է՝
ՀԱԱՀ ԳԻՏԱԿԱՆ ԽՈՐՀՐԴՈՒՄ
ԱՐՁԱՆԱԳՐՈՒԹՅՈՒՆ թիվ _____
« _____ » _____ 2025 թ.

ՎԱՎԵՐԱՑՆՈՒՄ ԵՄ՝
ՌԵԿՏՈՐ Հ. ԶԱՔՈՅԱՆ

« _____ » _____ 2025 թ.

ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ԾՐԱԳԻՐ

Մասնագիտություն՝ 072101.00.7 Պարենամթերքի տեխնոլոգիա
Կրթական ծրագիր՝ 072101.01.7 Պարենամթերքի տեխնոլոգիա
Որակավորում՝ Տեխնոլոգիայի մագիստրոս

Երևան 2025

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

1. Ծրագրի ընդհանուր բնութագիրը	
Ֆակուլտետ	Պարենամթերքի տեխնոլոգիաների
Ամբիոն	Անասնաբուժական մթերքների վերամշակման տեխնոլոգիաների, Բուսաբուժական մթերքների վերամշակման տեխնոլոգիաների
Ոլորտ/ Միջոլորտային բնագավառ	Սննդամթերքի արտադրություն
Մասնագիտության (մասնագիտացման) անվանումը և դասիչը	072101.00.7 Պարենամթերքի տեխնոլոգիա
Մասնագիտության կրթական ծրագիր	072101.01.7 Պարենամթերքի տեխնոլոգիա
ՄԿԾ պատասխանատու	Դաշտոյան Աննա
Ուսուցման ձևը (առկա, հեռակա, հեռավար)	Առկա, հեռակա
Շնորհվող որակավորումը (բակալավր, մագիստրոս)	Տեխնոլոգիայի մագիստրոս
Ուսուցման լեզուն	Հայերեն
Ծրագրի մուտքի ընդհանուր պահանջներ	Բակալավրի կամ ավելի բարձր աստիճան
Ուսուցման ընդհանուր տևողություն/ կրեդիտ	1 տարի, 60 կրեդիտ
Որից՝ լսարանային ուսուցում (ա.թ.՝ տեսական, գործնական, լաբորատոր)	612 ժամ Տեսական՝ 291 ժամ Գործնական՝ 75 ժամ Լաբորատոր՝ 246 ժամ
Ինքնուրույն աշխատանք	708 ժամ
Քննաշրջան	4 շաբաթ
Պրակտիկա	4 շաբաթ
Ամփոփիչ ատեստավորում	2 շաբաթ
Արձակուրդ	2 շաբաթ

2. Ծրագրի նպատակը
Սննդի կազմակերպման կայուն համակարգն անհրաժեշտ է ոչ միայն աշխարհի բնակչությանը կերակրելու, այլև բնությունը պահպանելու համար: Առկա սննդային ռեսուրսները շուտով կարող են չբավարարել արագ տեմպերով աճող մարդկության պահանջները: Այդ պատճառով, առավել քան կարևոր է հիմա բարելավել սննդի արտադրության, բաշխման, սպառման և մնացորդների կառավարման համակարգը: Կայուն սնունդը ՄԱԿ-ի զարգացման ծրագրերի առաջնահերթություններից մեկն է, ինչը վերաբերում է արտադրության ճիշտ բաշխման և արտադրանքի սպառման գործընթացներին, որոնք նպատակ ունեն նվազագույնի հասցնել ազդեցությունը շրջակա միջավայրի վրա, աջակցել սոցիալական հավասարությանը և խթանել տնտեսական կենսունակությունը: Ծրագրի նպատակն է պատրաստել սննդի արտադրության ոլորտի մրցունակ մասնագետներ, ովքեր կկարողանան իրականացնել գիտական և հետազոտական աշխատանքներ, ապահովել արտադրության անվտանգ և անխափան գործունեություն, մշակել և ներդնել նոր կենսատեխնոլոգիական գործընթացներ, կատարելագործել բաղադրագրերը, նախագծել նորարարական մոտեցումներով նոր գործարաններ, վերահսկել հումքի և պատրաստի մթերքի որակը, հայտնաբերել և վերացնել արտադրության ընթացքում առաջացած արատները, առաջարկել անթափոն արտադրության կազմակերպման եղանակներ, ներկայացնել գիտահետազոտական աշխատանքներ տարբեր միջազգային կոնֆերանսներում: Ծրագրի շրջանակներում համագործակցություն է իրականացվում «Կրթության փոխակերպումը հանուն կանաչ և կայուն ապագայի» («T-GREEN») եռամյա նախագծի հետ, որը բուհերում իրականացվող հետբակալավրիական կրթության համար անհրաժեշտ բարեփոխումներին ուղղված նախագիծ է, որի համար առանցքային է «կանաչ» քաղաքականությունը: Նախագիծը կրթական ծրագրին հնարավորություն կտա ավանդական կրթական ծրագրերից անցում կատարելու <i>կանաչ</i> և միջառարկայական ուսումնական ծրագրերի՝ խթանելով ուսանողների շարժունությունը, մշակելով համատեղ որակավորման աստիճան շնորհող կրթական ծրագրերի իրագործման կառուցակարգեր:
3. Ծրագրի տարբերակիչ առանձնահատկությունները և մրցակցային առավելությունները
• Մագիստրոսները հնարավորություն կունենան արդեն ուսումնառության ընթացքում կիրառել ստացած գիտելիքները սննդի արտադրության գործարաններում, ժամանակակից գիտահետազոտական լաբորատորիաներում • Հայաստանն ունի լուրջ պոտենցիալ գյուղատնտեսական հումքի ստացման և վերամշակման ոլորտում և գիտական զարգացման լուրջ հեռանկարներ • Դասավանդողները ոլորտի ճանաչված մասնագետներ են կամ հետազոտողներ • Մագիստրոսները կկարողանան իրենց գիտական գործունեությունը ծավալել ոլորտի արտադրություններում՝ զարգացնելով կենսատեխնոլոգիական ներուժը
4. Շրջանավարտի ընդհանրական կոմպետենցիաներ (ԸԿ)
Ակնկալվում է, որ ՄԿԾ հաջող ավարտին ուսանողը կկարողանա. ԸԿ 1. հաղորդակցվել՝ օտար լեզուներով, լուծելու համար մասնագիտական խնդիրները, պատշաճ ներկայանալու հանրապետական և միջազգային գիտաժողովներում,

ԸԿ 2. կիրառել տեղեկատվական կենսատեխնոլոգիաները մասնագիտական գործունեության մեջ՝ իրականացնելով խոշոր տվյալների վերլուծություններ,	
ԸԿ 3. ստեղծել լուծումներ, որոնք ուղղված են շրջակա միջավայրի խնդիրներին	
ԸԿ 4. օգտագործել իրավաբանական գիտելիքները սննդի ոլորտում փաստաթղթավորում իրականացնելու համար	
5. ՄԿԾ շրջանավարտի մասնագիտական կոմպետենցիաներ (ՄԿ)	
ՄԿԾ ավարտին ակնկալվում է, որ շրջանավարտը կկարողանա.	
ՄԿ 1. օգտագործել ակադեմիական գրագիտությունը գիտահետազոտական աշխատանքների կատարման ժամանակ,	
ՄԿ 2. կատարելագործել կայուն սննդամթերքի արտադրության կենսատեխնոլոգիական գործընթացները,	
ՄԿ 3. մշակել բուժկանխարգելիչ սննդամթերքի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացներ,	
ՄԿ 4. իրականացնել երկրորդային հումքի վերամշակում,	
ՄԿ 5. իրականացնել սննդարդյունաբերության վերամշակման գործարանների նախագծում՝ տիրապետելով բիզնեսի և նախագծերի կառավարմանը,	
ՄԿ 6. Կազմել նորմատիվ փաստաթղթերի փաթեթներ՝ վերլուծելով տեխնիկական կանոնակարգերը և ռիսկերի համակարգերը	
ՄԿԾ վերջնարդյունքներ՝ ըստ կոմպետենցիաների խմբերի	
ՄԿ 1 վերջնարդյունքներ	
1.1	Ներկայացնել գիտական հետազոտությունների մեթոդաբանության հիմնական հասկացությունները
1.2	Սահմանել գիտական հետազոտությունների պլանավորման հիմնական բաղադրիչները
1.3	Բացատրել որակական և քանակական հետազոտությունների առանձնահատկությունները, դրանց համապատասխան մեթոդները
1.4	Կիրառել որակական և քանակական հետազոտությունների համապատասխան մեթոդներ
1.5	Լուծել վիճակագրական ծրագրերի միջոցով ստացված տվյալների վերլուծության արդյունքները
1.6	Ներկայացնել գրագետ գիտահետազոտական աշխատանքներ
ՄԿ 2 վերջնարդյունքներ	
2.1	Մշակել նոր տեսակի սննդամթերքի արտադրության տեխնոլոգիական փուլեր՝ վերահսկելով արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացներն ու պարամետրերը
2.2	Մշակել նոր տեսակի սննդամթերքի արտադրության բաղադրագրեր
2.3	Վերահսկել պատրաստի արտադրանքի որակը

2.4	Հայտնաբերել արտադրության ժամանակ առաջացող արատները՝ մշակելով դրանց վերացման ուղիներ
2.5	Գնահատել տեխնոլոգիական գործընթացները էներգիայի վերլուծությամբ՝ բացատրելով դրանց արդյունավետությունը
2.6	Որոշել տեխնոլոգիական տարբեր փուլերում խմորման քիմիական և մանրէաբանական գործընթացների խորությունը
ՄԿ 3 վերջնարդյունքներ	
3.1	Ներկայացնել բուժկանխարգելիչ սննդի գիտական հիմունքները, հիվանդությունների բուժման կամ կանխարգելման նպատակով օգտագործվող մթերքները
3.2	Ընտրել բուժկանխարգելիչ սննդակարգերն ըստ ազգաբնակչության առանձին խմբերի
3.3	Կատարելագործել ֆունկցիոնալ նշանակության մթերքների տեխնոլոգիան՝ գիտականորեն հիմնավորելով դրանց առանձնահատկությունները
3.4	Ընտրել սննդային հումքի և սննդամթերքի կենսատեխնոլոգիական և խոհարարական մշակման ռեժիմներ՝ առավելագույնս պահպանելով այս կամ այն ֆունկցիոնալ ակտիվությամբ օժտված սննդային բաղադրիչը
3.5	Վերլուծել սննդամթերքի արտադրության և պահպանման ժամանակ տեղի ունեցող ֆիզիկաքիմիական, կենսաքիմիական, մանրէաբանական գործընթացները
3.6	Բացատրել բուժկանխարգելիչ հիմնական խումբ մթերքների կենսատեխնոլոգիական առանձնահատկությունները
ՄԿ 4 վերջնարդյունքներ	
4.1	Ներկայացնել սննդամթերքի արտադրությունից ստացված երկրորդային հումքի առանձնահատկությունները
4.2	Թվարկել երկրորդային հումքի վերամշակման տեխնոլոգիական փուլերը
4.3	Վերահսկել երկրորդային հումքից պատրաստվող մթերքների վերամշակման տեխնոլոգիական գործընթացները
4.4	Մշակել երկրորդային հումքից պատրաստվող նոր մթերքների բաղադրագրեր
4.5	Վերահսկել երկրորդային հումքից պատրաստվող մթերքների որակը
ՄԿ 5 վերջնարդյունքներ	
5.1	Ներկայացնել սննդարդյունաբերության ձեռնարկությունների նախագծման ստանդարտ փաստաթղթերի բազան՝ սահմանելով նախագծման փաթեթը
5.2	Կիրառել ձեռնարկությունների նախագծման ժամանակակից մեթոդներ՝ ստեղծելով այնպիսի նախագծեր, որոնցում օգտագործվում են գիտության ու տեխնիկայի, տեխնոլոգիայի և արտադրության էկոնոմիկայի ժամանակակից լուծումներ
5.3	Մշակել ագրոբիզնեսի նախագծերում ընդգրկված անձնակազմի հնարավոր պարտավորությունները

5.4	Կազմել նախագծերի բյուջեն, ծախսերն ու ռեսուրսները՝ կիրառելով ֆինանսական մոդելավորման մեթոդներ
5.5	Իրականացնել սննդարդյունաբերության ձեռնարկությունների հատակագծի նախագծում
ՄԿ 6 վերջնարդյունքներ	
6.1	Պարզաբանել սննդամթերքի կեղծումների բացահայտման մեխանիզմներն ու ընթացակարգերը
6.2	Մշակել կենդանական և բուսական ծագման մթերքների որակի և անվտանգության կառավարման համակարգերի որոշումներ կայացնելու և սեփական գնահատական տալու կարգեր
6.3	Ներկայացնել ներդրված համակարգի գնահատումը (աուդիտ)
6.4	Իրականացնել փաստաթղթերի ու արձանագրությունների վարման արդյունավետ համակարգի մշակում
6.5	Իրականացնել HACCP-ի պլանի մշակում և փաստաթղթերի ու արձանագրությունների վարման արդյունավետ համակարգի մշակում
6.6	Բացատրել ԵՏՄ տարածքում իրացվող արտադրանքի մակնշման կարգը, խախտումների հայտնաբերումը

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	
Ուսումնական տարին 202. – 202.	
Մասնագիտական կրթական ծրագիրը (անվանումը)	Պարենամթերքի տեխնոլոգիա
Դասընթացի ծածկագիրը (պարտադիր չէ)	
Դասընթացի անվանումը	Ակադեմիական գրագիտություն և գիտական հետազոտության մեթոդները
Դասընթացի տեսակը	Պարտադիր
Դասավանդման լեզուն	Հայերեն

Կրեդիտները (ECTS)	4		
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	1-ին		
Մուտքային պահանջներ	Մուտքային պահանջ չկա		
Դասընթացի նպատակը	Դասընթացի նպատակն է սովորողներին ներկայացնել գիտական հետազոտությունների մեթոդաբանության հիմնական հասկացությունները, տեսական դրույթները և մեթոդները, ձևավորել գիտական աշխատանքի կամ հետազոտության ինքնուրույն կատարման հմտությունները, զարգացնել վերլուծական ունակություններ:		
Դասընթացի վերջնարդյունքները (մինչև 6)	Դասընթացի ավարտին ակնկալվում է, որ ուսանողը կկարողանա՝ 1. Ներկայացնել գիտական հետազոտությունների մեթոդաբանության հիմնական հասկացությունները: 2. Սահմանել գիտական հետազոտությունների պլանավորման հիմնական բաղադրիչները: 3. Բացատրել որակական և քանակական հետազոտությունների առանձնահատկությունները, դրանց համապատասխան մեթոդները: 4. Կազմել ոլորտի գիտական հետազոտությունների իրականացման պլան: 5. Կիրառել որակական և քանակական հետազոտությունների համապատասխան մեթոդներ: 6. Փաստարկել հետազոտությունների հիմքում ընկած էթիկական հիմնահարցերին համապատասխան մասնագիտական որակները:		
Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները	Դասավանդման մեթոդները՝ դասախոսություններ ցուցադրական նյութերով, թիմային գործնական աշխատանք Ուսումնառության մեթոդները՝ խոսքի միջոցով (քննարկում, բացատրություն, սեմինար), պրոբլեմային մեթոդի կիրառում (ճանաչողական կամ մասնակի-որոնողական, ինչպես նաև խնդրի կայացում, որի լուծումը տրվում է ուսանող-դասախոս երկուսույցի միջոցով), ինքնուրույն աշխատանքի քննարկում		
Գնահատման մեթոդները	Բանավոր հարցում, սեմինար, գործնական աշխատանք, ամփոփ և միջանկյալ քննություն		
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 70%; padding: 5px;">Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ</td> <td style="width: 30%; padding: 5px; text-align: center;">Ուսումնական տարին 202. – 202.</td> </tr> </table>		Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ	Ուսումնական տարին 202. – 202.
Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ	Ուսումնական տարին 202. – 202.		
Մասնագիտական կրթական ծրագիրը (անվանումը)	Պարենամթերքի տեխնոլոգիա		

Դասընթացի ծածկագիրը (պարտադիր չէ)	
Դասընթացի անվանումը	Մասնագիտական օտար լեզու
Դասընթացի տեսակը	Պարտադիր
Դասավանդման լեզուն	Անգլերեն
Կրեդիտները (ECTS)	4
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	1-ին
Մուտքային պահանջներ	Անգլերենի իմացության B1 նվազագույն մակարդակ
Դասընթացի նպատակը	Դասընթացի նպատակն է բարձրացնել ուսանողների՝ օտար լեզվի իմացության մակարդակը, զարգացնել հաղորդակցական, գիտական զեկույցներին անկաշկանդ մասնակցելու կարողություն
Դասընթացի վերջնարդյունքները (մինչև 6)	Դասընթացի ավարտին ակնկալվում է, որ ուսանողը կկարողանա՝ 1. Վերարտադրել օտար լեզվով մասնագիտական տեքստեր: 2. Օգտագործել բարդ քերականական դարձվածներ և կառույցներ գործածելու հմտություններին: 3. Օգտվել համացանցում առկա օտար լեզվով մասնագիտական նյութերից: 4. Կատարել ինքնուրույն, թիմային կամ խմբային աշխատանք: 5. Գրել CV կամ Resume, դիմում, ինչպես նաև 250-300 բառից բաղկացած էսսեներ: մասնագիտության ոլորտի գիտական զեկույցներ, պրեզենտացիաներ (Power-point presentation): 6. Կիրառել լսողական ընկալման հմտություններ՝ պարբերաբար լսելով CD ձայնագրություններ և թվային նյութեր:
Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները	Դասավանդման մեթոդները՝ զրույց, խորհրդատվություն, «մտքի գրոհ», անհատական աշխատանք, բանավեճ, մասնագիտական ֆիլմերի դիտում, ունկնդրում, լսողական վարժություններ, երկխոսություն, քննարկումներ, թիմային աշխատանքներ, տեսասահիկներով ներկայացում Ուսումնառության մեթոդները՝ նյութերի ներկայացում
Գնահատման մեթոդները	Թեստ, ինքնուրույն աշխատանքների ներկայացում
Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ	Ուսումնական տարին 202. – 202.

Մասնագիտական կրթական ծրագիրը (անվանումը)	Պարենամթերքի տեխնոլոգիա
Դասընթացի ծածկագիրը (պարտադիր չէ)	
Դասընթացի անվանումը	Բուժկանխարգելիչ սննդամթերքի արտադրության տեխնոլոգիա
Դասընթացի տեսակը	Պարտադիր
Դասավանդման լեզուն	Հայերեն
Կրեդիտները (ECTS)	6
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	1-ին
Մուտքային պահանջներ	Մուտքային պահանջ չկա
Դասընթացի նպատակը	Դասընթացի նպատակն է մագիստրանտներին ծանոթացնել ներկայումս շուկայում հատուկ նշանակության բուսական և կենդանական ծագման մթերքի արտադրության տեխնոլոգիաների վերաբերյալ առկա տեղեկանքներին, նրանց նախապատրաստելով նորույթ պարունակող արտադրատեսակների տեխնոլոգիաների մշակման և արտադրական աշխատանքին:
Դասընթացի վերջնարդյունքները (մինչև 6)	Դասընթացի ավարտին ակնկալվում է, որ ուսանողը կկարողանա՝ 1. Ներկայացնել բուժկանխարգելիչ սննդի գիտական հիմունքները, հիվանդությունների բուժման կամ կանխարգելման նպատակով օգտագործվող մթերքները, ընտրել բուժկանխարգելիչ սննդակարգերն ըստ ազգաբնակչության առանձին խմբերի: 2. Նշել ֆունկցիոնալ բաղադրիչների ստացման ժամանակակից եղանակները: 3. Ներկայացնել ֆունկցիոնալ բաղադրիչների որոշման ժամանակակից մեթոդները և տեխնիկան: 4. Կատարելագործել ֆունկցիոնալ նշանակության մթերքների տեխնոլոգիան: 5. Վերլուծել սննդամթերքի արտադրության և պահպանման ժամանակ տեղի ունեցող ֆիզիկա-քիմիական, կենսաքիմիական, մանրէաբանական գործընթացները՝ օգտագործելով մասնագիտական տեսական և գործնական գիտելիքները:

	6. Ընտրել սննդային հումքի և սննդամթերքի տեխնոլոգիական և խոհարարական մշակման ռեժիմներ՝ առավելագույն չափով պահպանելով այս կամ այն ֆունկցիոնալ ակտիվությամբ օժտված սննդային բաղադրիչը:
Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները	Դասավանդման մեթոդները՝ տեսական և գործնական պարապմունքներ, քննարկումներ Ուսումնառության մեթոդները՝ լաբորատոր պարապմունքներ, արդյունքների վերլուծություն, թիմային աշխատանք
Գնահատման մեթոդները	Բանավոր հարցում, միջանկյալ ստուգում, ամփոփիչ ստուգում, ինքնուրույն աշխատանքի գնահատում
Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ	
Ուսումնական տարին 202. – 202.	
Մասնագիտական կրթական ծրագիրը (անվանումը)	Պարենամթերքի տեխնոլոգիա
Դասընթացի ծածկագիրը (պարտադիր չէ)	
Դասընթացի անվանումը	Սննդամթերքի արտադրության կենսատեխնոլոգիա
Դասընթացի տեսակը	Պարտադիր
Դասավանդման լեզուն	Հայերեն
Կրեդիտները (ECTS)	5
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	1-ին
Մուտքային պահանջներ	Մուտքային պահանջ չկա
Դասընթացի նպատակը	Դասընթացի նպատակն է ուսանողներին տրամադրել գիտելիքներ՝ սննդամթերքում ընթացող կենսաքիմիական, կառուցվածքամեխանիկական և զգայաբանական, մանրէաբանական և խմորման գործընթացների, կենսատեխնոլոգիական փոփոխությունների վերաբերյալ, ուսումնասիրել գյուղատնտեսական հումքի վերամշակումից ստացվող սննդամթերքի տեխնոլոգիաների բարելավման եղանակները, համադրել սննդի արդյունաբերությունում կիրառվող սննդային հավելումների ճիշտ ընտրությունը և կիրառման օրինաչափությունները:

Դասընթացի վերջնարդյունքները (մինչև 6)	Դասընթացի ավարտին ակնկալվում է, որ ուսանողը կկարողանա՝ 1. Նկարագրել սննդամթերքում տեղի ունեցող մանրէաբանական, կենսատեխնոլոգիական փոփոխությունները: 2. Բացատրել սննդամթերքի արտադրությունում ֆերմենտատիվ գործընթացների բնույթը և ազդեցությունը պատրաստի արտադրանքի որակի վրա: 3. Բացահայտել մանրէների ազդեցությունը սննդամթերքի արտադրության տարբեր տեխնոլոգիական փուլերում: 4. Մշակել սննդարդյունաբերությունում կիրառվող տարբեր ֆերմենտների արտադրության գործընթացներ: 5. Մշակել հիմնական տեխնոլոգիական գործընթացների բարելավման մեթոդներ, կատարել արտադրանքում հավելումների քանակի որոշման հետազոտություններ:	
Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները	Դասավանդման մեթոդները՝ դասախոսություններ տեսասահիկներով և այլ ցուցադրական նյութերով Ուսումնառության մեթոդներ՝ ուսումնամեթոդական, էլեկտրոնային գրականության ուսումնասիրում: Անհատական վերլուծություն, ինքնուրույն՝ անհատական կամ խմբակային աշխատանքների կատարում	
Գնահատման մեթոդները	Բանավոր հարցում, միջանկյալ ստուգում՝ բանավոր և գրավոր, ամփոփիչ ստուգում	
Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ		Ուսումնական տարին 202. – 202.
Մասնագիտական կրթական ծրագիրը (անվանումը)	Պարենամթերքի տեխնոլոգիա	
Դասընթացի ծածկագիրը (պարտադիր չէ)		
Դասընթացի անվանումը	Երկրորդային հումքի վերամշակման տեխնոլոգիա	
Դասընթացի տեսակը	Կամընտրային	
Դասավանդման լեզուն	Հայերեն	
Կրեդիտները (ECTS)	4	
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	2-րդ կիսամյակ	
Մուտքային պահանջներ	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է «Սննդամթերքի արտադրության կենսատեխնոլոգիա» առարկայի հետ	

Դասընթացի նպատակը	Դասընթացի նպատակն է մագիստրանտներին ծանոթացնել սննդամթերքի արտադրությունից ստացված երկրորդային հումքի առանձնահատկություններին, երկրորդային հումքից ստացված մթերքների արտադրության տեխնոլոգիական առանձնահատկություններին, ուսումնասիրել երկրորդային հումքից ստացված մթերքների զգայաբանական և ֆիզիկաքիմիական հատկությունները, երկրորդային հումքից պատրաստված մթերքներում ջերմային մշակման ժամանակ տեղի ունեցող փոփոխությունները, ծանոթանալ երկրորդային հումքից պատրաստված մթերքների կիրառման ոլորտներին:
Դասընթացի վերջնարդյունքները (մինչև 6)	Դասընթացի ավարտին ակնկալվում է, որ ուսանողը կկարողանա՝ 1. Ներկայացնել սննդամթերքի արտադրությունից ստացված երկրորդային հումքից պատրաստվող մթերքների առանձնահատկությունները: 2. Թվարկել երկրորդային հումքի վերամշակման տեխնոլոգիաները: 3. Վերահսկել երկրորդային հումքից պատրաստվող մթերքների վերամշակման տեխնոլոգիական գործընթացները: 4. Մշակել երկրորդային հումքից պատրաստվող նոր մթերքների բաղադրագրեր: 5. Վերահսկել երկրորդային հումքից պատրաստվող մթերքների որակը:
Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները	Դասավանդման մեթոդները՝ դասախոսություններ ցուցադրական տարբեր միջոցների կիրառմամբ, լաբորատոր պարապմունքներ Ուսումնառության մեթոդները՝ ուսումնամեթոդական, էլեկտրոնային գրականության ուսումնասիրում, լաբորատոր պարապմունքների կատարում, բաղադրագրերի հաշվարկների կատարում
Գնահատման մեթոդները	Բանավոր հարցում, միջանկյալ ստուգում՝ բանավոր և գրավոր, ամփոփիչ ստուգում
Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ	
Ուսումնական տարին 202. - 202.	
Մասնագիտական կրթական ծրագիրը (անվանումը)	Պարենամթերքի տեխնոլոգիա
Դասընթացի ծածկագիրը (պարտադիր չէ)	

Դասընթացի անվանումը	Իրացվող արտադրանքի փաստաթղթավորում
Դասընթացի տեսակը	Պարտադիր
Դասավանդման լեզուն	Հայերեն
Կրեդիտները (ECTS)	5
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	2-րդ կիսամյակում
Մուտքային պահանջներ	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է «Սննդամթերքի արտադրության կենսատեխնոլոգիա» առարկայի հետ
Դասընթացի նպատակը	Դասընթացի նպատակն է մագիստրանտին ծանոթացնել բուսական և կենդանական ծագման արտադրանքի թողարկման մինչարտադրական, արտադրական, պահպանման, տեղափոխման, իրացման փուլերին և ներկայացվող պահանջներին՝ ըստ համապատասխան կիրառվող փաստաթղթերի, իրավական ակտերի և նորմատիվ փաստաթղթերի, հայտարարագրման գործընթացի էությանը՝ արտադրանքը շուկայում ներկայացնելու համար և կազմելու համապատասխան փաստաթղթերի փաթեթը, ԵՏՄ տարածքում կիրառվող արտադրանքի մակնշմանը և խախտումների հայտնաբերմանը, արտադրանքի որակի գնահատման նպատակով իրականացվող արտադրանքի փորձաքննությանը՝ հավատարմագրված լաբորատորիաներում, որակի կառավարման համակարգերին՝ որակյալ և էկոլոգիապես անվտանգ արտադրանք թողարկելու համար և աուդիտի իրականացումը:
Դասընթացի վերջնարդյունքները (մինչև 6)	Դասընթացի ավարտին ակնկալվում է, որ ուսանողը կկարողանա՝ 1. Թվարկել ԵՏՄ տարածքում կիրառվող իրավական ակտերը և դրանց յուրաքանչյուրի կիրառման մակարդակը: 2. Ընտրել փաստաթղթերի ցանկը՝ իրացման փուլում արտադրանքը ներկայացնելու համար և փաստաթղթավորման կարգը: 3. Ներկայացնել բուսական և կենդանական ծագման արտադրանքի փորձաքննության կարգը

	համապատասխան հավատարմագրման լաբորատորիայում: 4. Թվարկել որակի կառավարման համակարգերի ներդրման համար միջազգային փաստաթղթերը և համակարգերի ներդրման քայլերը: 5. Վերահսկել արտադրանքի պահպանման, տեղափոխման և իրացման փուլերում ներկայացվող պահանջներն ըստ սահմանված նորմերի: 6. Պարզաբանել ԵՏՄ տարածքում իրացվող արտադրանքի մակնշման կարգը, անհրաժեշտ տեղեկատվության ներկայացումը և խախտումների հայտնաբերումը:
Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները	Դասավանդման մեթոդները՝ նյութի բացատրություն տարբեր ցուցադրական նյութերի կիրառմամբ՝ համակարգչային ցուցադրում, ցուցանմուշներ, ինքնուրույն (անհատական կամ խմբակային) աշխատանքների կատարում Ուսումնառության մեթոդները՝ ուսումնամեթոդական և էլեկտրոնային գրականության ուսումնասիրում, իրավական ակտերի վերլուծություն, քննարկումներ
Գնահատման մեթոդները	Բանավոր հարցումներ, միջանկյալ ստուգում՝ բանավոր և գրավոր, ամփոփիչ ստուգում, անհատական կամ խմբակային աշխատանքի գնահատում
Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ Ուսումնական տարին 202. – 202.	
Մասնագիտական կրթական ծրագիրը (անվանումը)	Պարենամթերքի տեխնոլոգիա
Դասընթացի ծածկագիրը (պարտադիր չէ)	
Դասընթացի անվանումը	Փաթեթավորման տեխնոլոգիա և դիզայն
Դասընթացի տեսակը	Կամընտրային
Դասավանդման լեզուն	Հայերեն
Կրեդիտները (ECTS)	5
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	2

Մուտքային պահանջներ	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է «Սննդամթերքի արտադրության կենսատեխնոլոգիա» առարկայի հետ:
Դասընթացի նպատակը	Դասընթացի նպատակն է զարգացնել ուսանողի հետազոտական մասնագիտական կարողությունները՝ տրամադրելով հիմնարար գիտելիքներ, որոնք թույլ կտան ապագա մասնագետին ճիշտ գնահատել սննդի փաթեթավորման տեխնոլոգիական յուրաքանչյուր փուլը, նաև օգտագործվող սարքավորումների աշխատանքի սկզբունքը և շահագործման հիմնական սկզբունքները, ուսանողին ծանոթացնել սննդի արտադրությունում կիրառվող փաթեթավորման ժամանակակից տեխնոլոգիաներին և դիզայնին, զինել այդ պրոցեսների իրականացման գործնական եղանակների ու ձևերի կիրառական գիտելիքներով ու կարողություններով, խթանել քննադատական մտածողությունը՝ տեսությունը և գործնական աշխատանքը համադրելու և գնահատելու ունակությունը, խրախուսել ինքնուրույն աշխատանքը և գործնական փորձի վրա հիմնված ուսումնառությունը:
Դասընթացի վերջնարդյունքները (մինչև 6)	Դասընթացի ավարտին ակնկալվում է, որ ուսանողը կկարողանա՝ 1. Բացատրել տարաների հիմնական ֆունկցիաները և դասակարգման սկզբունքները: 2. Վերլուծել գիտական նվաճումները և հեռանկարային զարգացման տենդենցները՝ տեխնոլոգիական հարցերի փոխադարձ կապի մեջ: 3. Բացատրել համապատասխան ապարատների կառուցվածքը և աշխատանքի սկզբունքը: 4. Ներկայացնել փաթեթավորման տեխնոլոգիայի և սարքավորումների, ինչպես նաև փաթեթի դիզայնի վերաբերյալ հիմնարար դրույթները, ապարատների անսարքությունները և թերությունները: 5. Վերլուծել մասնագիտական տեղեկատու գրականության տվյալները: 6. Լուծել ինչպես կոնկրետ արտադրական, այնպես էլ տեխնոլոգիային և սարքավորումներին վերաբերող հեռանկարային խնդիրները:

Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները	Դասավանդման մեթոդները՝ դասախոսություններ ցուցադրական նյութերով, համակարգչային ցուցադրում, գործնական աշխատանք, թիմային աշխատանք Ուսումնառության մեթոդները՝ ուսումնամեթոդական և էլեկտրոնային գրականության, ցուցանմուշների ուսումնասիրում		
Գնահատման մեթոդներ	Բանավոր հարցումներ, միջանկյալ ստուգում՝ բանավոր և գրավոր, ամփոփիչ ստուգում:		
<table border="1"> <tr> <td>Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ</td><td>Ուսումնական տարին 202. – 202.</td></tr> </table>		Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ	Ուսումնական տարին 202. – 202.
Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ	Ուսումնական տարին 202. – 202.		
Մասնագիտական կրթական ծրագիրը (անվանումը)	Պարենամթերքի տեխնոլոգիա		
Դասընթացի ծածկագիրը (պարտադիր չէ)			
Դասընթացի անվանումը	Արտադրանքի նույնականացում և կեղծում		
Դասընթացի տեսակը	Պարտադիր		
Դասավանդման լեզուն	Հայերեն		
Կրեդիտները (ECTS)	6		
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	1-ին կիսամյակ		
Մուտքային պահանջներ	Մուտքային պահանջ չկա		
Դասընթացի նպատակը	Դասընթացի նպատակն է մագիստրանտին ծանոթացնել գործող պարենային օրենսդրությանը, տեխնիկական կանոնակարգման ոլորտին՝ ազգային և Եվրասիական տնտեսական միության օրենսդրական կանոնակարգումներին, ստանդարտացմանը և համապատասխանության գնահատմանը, նորմատիվ մեթոդական բազային, սննդամթերքի նույնականացման և կեղծման ընթացակարգերին, պարենային մթերքների որակի և անվտանգության ապահովման արդիական գործելակերպին և մեխանիզմներին, Կոդեքս Ալիմենտարիուս հանձնաժողովի կողմից երաշխավորված ռիսկերի հայտնաբերմանը, վերլուծությանը և ղեկավարմանը, HACCP համակարգի կառավարմանը, ISO 9000 շարքի ստանդարտների պահանջներին, պարենային		

	մթերքների նույնականացմանը՝ ըստ Եվրասիական տնտեսական միության տեխնիկական կանոնակարգերի:
Դասընթացի վերջնարդյունքները (մինչև 6)	Դասընթացի ավարտին ակնկալվում է, որ ուսանողը կկարողանա՝ 1. Ներկայացնել ոլորտի գործող հիմնական օրենսդրական ակտերը: 2. Թվարկել ԵԱՏՄ իրավական ակտերի հիմնական սկզբունքները և հասկացությունները: 3. Բացատրել բուսական և կենդանական ծագման մթերքի նույնականացման մեթոդը: 4. Պարզաբանել սննդամթերքի կեղծումների բացահայտման մեխանիզմներն և ընթացակարգերը: 5. Մշակել կենդանական և բուսական ծագման մթերքի որակի կառավարման համակարգերի գործընթացը: 6. Բացատրել վտանգների և ռիսկերի կառավարման ընթացակարգերը:
Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները	Դասավանդման մեթոդները՝ տեսական և գործնական պարապմունքներ, վտանգների բացահայտման, միջազգային ստանդարտացման չափորոշիչների վերլուծում Ուսումնառության մեթոդները՝ իրավական ակտերի վերլուծություն, քննարկումներ, կեղծումների վերլուծություն
Գնահատման մեթոդները	Հարցերի միջոցով, գործնական աշխատանք, ընթացիկ ստուգում, ամփոփիչ ստուգում
Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ	
Ուսումնական տարին 202. – 202.	
Մասնագիտական կրթական ծրագիրը (անվանումը)	Պարենամթերքի տեխնոլոգիա
Դասընթացի ծածկագիրը (պարտադիր չէ)	
Դասընթացի անվանումը	Կենսավիճակագրություն
Դասընթացի տեսակը	Պարտադիր
Դասավանդման լեզուն	Հայերեն
Կրեդիտները (ECTS)	5
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	2-րդ
Մուտքային պահանջներ	Մուտքային պահանջ չկա

Դասընթացի նպատակը	Դասընթացի նպատակն է ժամանակակից ծրագրերի միջոցով մագիստրանտի մոտ ձևավորել էմպիրիկ տվյալների ամփոփման, խմբավորման, ստացված արդյունքների հավաստիության գնահատման, ինչպես նաև տարբեր ցուցանիշների միջև փոխկախվածությունների ուսումնասիրության հմտություններ՝ հիմնվելով վիճակագրության տեսության և վիճակագրական վերլուծության մեթոդների վրա:
Դասընթացի վերջնարդյունքները (մինչև 6)	Դասընթացի ավարտին ակնկալվում է, որ ուսանողը կկարողանա՝ 1. Ներկայացնել տվյալների ամփոփման, խմբավորման և ներկայացման մեթոդները: 2. Բացատրել ընտրանքի հետազոտության օրենքները, ընտրանքային համակցության բնութագրիչների գնահատման եղանակներն ու կանոնները: 3. Պարզաբանել կենսաբանական ցուցանիշների միջև փոխկախվածությունները և օրինաչափությունները: 4. Գնահատել վիճակագրական վերլուծության արդյունքները: 5. Լուծել վիճակագրական ծրագրերի միջոցով ստացված տվյալների վերլուծության արդյունքները: 6. Մեկնաբանել տվյալների վիճակագրական վերլուծության արդյունքները:
Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները	Դասավանդման մեթոդները՝ նյութի բացատրություն, հարց ու պատասխան, թեմայի ներկայացում, թեմայի հետ առնչվող հարցերի քննարկում և մեկնաբանում, առկա հիմնահարցերի և լուծման ուղիների քննարկում Ուսումնառության մեթոդները՝ ուսումնամեթոդական գրականության և այլ նյութերի ուսումնասիրում, ուսանողների կողմից վիճակագրական տվյալների հավաքագրման, մշակման և վերլուծության եղանակների, սկզբունքների և մեթոդների ուսումնասիրություն, լսարանային առաջադրանքների կատարում՝ կիրառելով MS Office փաթեթի ծրագրակազմը, դասավանդվող թեմայի առաջադրանքների, ինքնուրույն աշխատանքների կատարում, ներկայացում և արդյունքների թիմային քննարկում
Գնահատման մեթոդները	Ընթացիկ թեստավորում (Moodle Quize) և համակարգչային թեստավորում
Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ	Ուսումնական տարին 202. – 202.

Մասնագիտական կրթական ծրագիրը (անվանումը)	Պարենամթերքի տեխնոլոգիա
Դասընթացի ծածկագիրը (պարտադիր չէ)	
Դասընթացի անվանումը	Սննդամթերքի արտադրության ռիսկերի կառավարում
Դասընթացի տեսակը	Կամընտրային
Դասավանդման լեզուն	Հայերեն
Կրեդիտները (ECTS)	5
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	2-րդ
Մուտքային պահանջներ	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է «Արտադրանքի նույնականացում և կեղծում» առարկայի հետ
Դասընթացի նպատակը	Դասընթացի նպատակն է մագիստրանտներին տալ սննդամթերքի անվտանգության ոլորտի հիմնարար գիտելիքներ, որոնց կիրառությունը թույլ կտա հետազոտել և վերահսկել սննդի որակը, բացահայտել և դասակարգել առկա վտանգները՝ հիմնվելով ՀՀ և միջազգային օրենքների ու որոշումների վրա, հաշվարկել և որոշել սննդի ռիսկերը, ինչպես նաև որոշել հետազոտվող սննդի հետագա ազդեցության աստիճանը մարդկանց առողջության վրա: Ձևավորել գիտելիքներ պարենային մթերքների տեխնոլոգիական պրոցեսների վերլուծության, սննդամթերքի անվտանգության կառավարման համակարգերի ներդրման, տեխնոլոգիական պրոցեսների ժամանակ ի հայտ եկող պոտենցիալ վտանգների բացահայտման, արտադրությունում ճիշտ սանիտարահիգիենիկ պայմանների ապահովման վերաբերյալ, որոնց հիման վրա ուսանողը կարող է իրականացնել գործնական աշխատանքներ, հետազոտություններ և հետագայում դրանք կիրառել արտադրական ոլորտում:
Դասընթացի վերջնարդյունքները (մինչև 6)	Դասընթացի ավարտին ակնկալվում է, որ ուսանողը կկարողանա՝ 1. Ներկայացնել ոլորտի գործող հիմնական օրենսդրական ակտերը: 2. Կիրառել արտադրական պրակտիկա (gmp), հիգիենիկ պրակտիկա (ghp), լաբորատոր պրակտիկա (glp) նախապայմանային ծրագրերը: 3. Բացատրել HACCP համակարգի 7 սկզբունքները:

	4. Ներկայացնել պարենային մթերքների արտադրություններում HACCP համակարգի ներդրման ընթացակարգերը, աուդիտը: 5. Իրականացնել HACCP-ի պլանի մշակում:
Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները	Դասավանդման մեթոդները՝ տեսական և գործնական պարապմունքներ, օրենսդրական ակտերի ներկայացում Ուսումնառության մեթոդները՝ փաստաթղթերի և արձանագրությունների կազմում, գործնական քննարկումներ
Գնահատման մեթոդները	Միջանկյալ և ամփոփ քննություն, ինքնուրույն աշխատանքի գնահատում
Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ Ուսումնական տարին 202. – 202.	
Մասնագիտական կրթական ծրագիրը (անվանումը)	Պարենամթերքի տեխնոլոգիա
Դասընթացի ծածկագիրը (պարտադիր չէ)	
Դասընթացի անվանումը	Սննդամթերքի կենսամշակման էներգետիկ գնահատումը
Դասընթացի տեսակը	Կամընտրային
Դասավանդման լեզուն	Հայերեն
Կրեդիտները (ECTS)	5
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	2-րդ
Մուտքային պահանջներ	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է «Սննդամթերքի արտադրության կենսատեխնոլոգիա» առարկայի հետ
Դասընթացի նպատակը	Դասընթացի նպատակն է մագիստրանտներին ծանոթացնել սննդամթերքի արտադրության տեխնոլոգիական փուլերի ընտրությունից կախված պատրաստի արտադրանքի կայունության ապահովմանը, Exergy Analysis-ի հիման վրա բացահայտել էներգիայի հոսքերի որակական և քանակական փոփոխությունները, գնահատել սննդամթերքի արտադրության տարբեր համակարգերում հումքի, էներգիայի, ջրի և կոմունալ ծառայությունների արդյունավետությունը, ուսումնասիրել մատակարարման շղթան, գործարանի մակարդակը և առանձին ապրանքներն ու գործառնությունները:

Դասընթացի վերջնարդյունքները (մինչև 6)	Դասընթացի ավարտին ակնկալվում է, որ ուսանողը կկարողանա՝ 1. Ընտրել արտադրության տեխնոլոգիական փուլերի բարելավման տարբերակները: 2. Գնահատել գործընթացները էներգիայի վերլուծությամբ: 3. Բացահայտել թերմոդինամիկայի արդյունավետությունը: 4. Պատրաստել Գրասմանի դիագրամներ էներգիայի աճի և նվազման պարագայում:
Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները	Դասավանդման մեթոդները՝ տեսական և գործնական պարապմունքներ, առկա հիմնահարցերի և լուծման ուղիների քննարկում Ուսումնառության մեթոդները՝ ուսումնամեթոդական գրականության և այլ նյութերի ուսումնասիրում, սկզբունքների և մեթոդների ուսումնասիրություն, լսարանային առաջադրանքների կատարում, դասավանդվող թեմայի առաջադրանքների, ինքնուրույն աշխատանքների կատարում, ներկայացում և արդյունքների թիմային քննարկում
Գնահատման մեթոդները	Միջանկյալ և ամփոփ քննություն, ինքնուրույն աշխատանքի գնահատում
Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ	
Ուսումնական տարին 202. – 202.	
Մասնագիտական կրթական ծրագիրը (անվանումը)	Պարենամթերքի տեխնոլոգիա
Դասընթացի ծածկագիրը (պարտադիր չէ)	
Դասընթացի անվանումը	Սննդարդյունաբերության ձեռնարկությունների նախագծում
Դասընթացի տեսակը	Կամընտրային
Դասավանդման լեզուն	Հայերեն
Կրեդիտները (ECTS)	4
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	2-րդ
Մուտքային պահանջներ	Մուտքային պահանջներ չկան

Դասընթացի նպատակը	Դասընթացի նպատակն է ուսանողին տալ համապարփակ գիտելիքներ սննդարդյունաբերության ձեռնարկությունների նախագծման ժամանակակից մեթոդների, ստանդարտ փաստաթղթերի բազայի, նախագծման նպատակների, օգտագործվող շինարարական նյութերի և կոնստրուկցիաների տիպերի մասին:										
Դասընթացի վերջնարդյունքները (մինչև 6)	Դասընթացի ավարտին ակնկալվում է, որ ուսանողը կկարողանա՝ 5. Ներկայացնել սննդարդյունաբերության ձեռնարկությունների նախագծման ստանդարտ փաստաթղթերի բազան, սահմանել նախագծման փաթեթը: 6. Ձևակերպել նախագծի նպատակը՝ կատարելով վերլուծություն: 7. Կիրառել ձեռնարկությանների նախագծման ժամանակակից մեթոդները, ստեղծելով այնպիսի նախագծեր, որոնցում օգտագործվում են գիտության ու տեխնիկայի, տեխնոլոգիայի և արտադրության էկոնոմիկայի ժամանակակից լուծումներ: 8. Ձեռնարկության նախագիծն ամբողջությամբ ներկայացնելով՝ մեկնաբանել կատարված հետազոտություններն ու աշխատանքների արդյունքները:										
Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները	Դասավանդման մեթոդները՝ դասախոսություններ ցուցադրական տարբեր մեթոդներով, գործնական պարամունքներ Ուսումնառության մեթոդները՝ տիպային նախագծերի վերլուծություն, քննարկում										
Գնահատման մեթոդները	Ինքնուրույն, անհատական և խմբակային աշխատանքներ, ընթացիկ ստուգում և ամփոփիչ ստուգումներ										
<table border="1"> <tr> <td>Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ</td><td>Ուսումնական տարին 202. – 202.</td></tr> <tr> <td>Մասնագիտական կրթական ծրագիրը (անվանումը)</td><td>Պարենամթերքի տեխնոլոգիա</td></tr> <tr> <td>Դասընթացի ծածկագիրը (պարտադիր չէ)</td><td></td></tr> <tr> <td>Դասընթացի անվանումը</td><td>Ֆերմենտացման գործընթացները սննդի կենսատեխնոլոգիայում</td></tr> <tr> <td>Դասընթացի տեսակը</td><td>Կամընտրային</td></tr> </table>		Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ	Ուսումնական տարին 202. – 202.	Մասնագիտական կրթական ծրագիրը (անվանումը)	Պարենամթերքի տեխնոլոգիա	Դասընթացի ծածկագիրը (պարտադիր չէ)		Դասընթացի անվանումը	Ֆերմենտացման գործընթացները սննդի կենսատեխնոլոգիայում	Դասընթացի տեսակը	Կամընտրային
Տեղեկատվություն դասընթացի (առարկայի) վերաբերյալ	Ուսումնական տարին 202. – 202.										
Մասնագիտական կրթական ծրագիրը (անվանումը)	Պարենամթերքի տեխնոլոգիա										
Դասընթացի ծածկագիրը (պարտադիր չէ)											
Դասընթացի անվանումը	Ֆերմենտացման գործընթացները սննդի կենսատեխնոլոգիայում										
Դասընթացի տեսակը	Կամընտրային										

Անցկացման լեզուն	Հայերեն
Կրեդիտները (ECTS)	5
Դասընթացի անցկացման կիսամյակը	2
Մուտքային պահանջներ	Դասընթացը տրամաբանորեն փոխկապակցված է «Սննդամթերքի արտադրության կենսատեխնոլոգիա» առարկայի հետ
Դասընթացի նպատակը	Դասընթացի նպատակն է զարգացնել ուսանողի հետազոտական մասնագիտական կարողությունները տրամադրելով հիմնարար գիտելիքներ, որոնք թույլ կտան ապագա մասնագետին ճիշտ գնահատել սննդամթերքի արտադրության ընթացքում հումքում և կիսապատրաստվածքներում տեղի ունեցող ֆերմենտացիոն փոփոխությունները, պահպանման ժամանակ մանրէների դրական և բացասական ազդեցությունը:
Դասընթացի վերջնարդյունքները (մինչև 6)	Դասընթացի ավարտին ակնկալվում է, որ ուսանողը կկարողանա՝ 1. Ներկայացնել ֆերմենտացված մթերքները, դրանց պատմությունը, մշակույթը և գիտությունը: 2. Վերլուծել սննդամթերքի պահպանման համար օգտակար մանրէների և վնասակար մանրէների ազդեցությունը, որոնք կարող են աղտոտել սնունդը: 3. Բացատրել տարբեր տեսակի խմորումների հիմքում ընկած քիմիան և մանրէաբանությունը: 4. Գործնական փորձերի միջոցով որոշել խմորման քիմիական և մանրէաբանական գործընթացների խորությունը: 5. Վերլուծել փորձարարական տվյալները: 6. Կիրառել քիմիական և մանրէաբանական բնութագրման համար օգտագործվող գործիքները:
Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները	Դասավանդման մեթոդները՝ դասախոսություններ ցուցադրական նյութերով, համակարգչային ցուցադրում, գործնական աշխատանք, թիմային աշխատանք Ուսումնառության մեթոդները՝ ուսումնամեթոդական և էլեկտրոնային գրականության, ցուցանմուշների ուսումնասիրում
Գնահատման մեթոդները	Բանավոր հարցումներ, միջանկյալ ստուգում՝ բանավոր և գրավոր, ամփոփիչ ստուգում

7. Դասավանդման և ուսումնառության մեթոդները

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 և հոդվածներ տրամադրել ուսանողներին և միշտ տեղեկացնել նրանց կատարողականի մասին: Հարթակում նաև իրականացվում են ֆորում-քննարկումներ, որոնք թույլ են տալիս առավելագույն տեղեկատվություն ստանալ ուսանողների գիտելիքների և բացթողումների լրացման վերաբերյալ: Բացի դասախոսություններից՝ կան **նաև լաբորատոր և գործնական աշխատանքներ**, անցկացվում են նաև **լսարանային քննարկումներ, աշխատանքային փորձից վերցված դեպքերի ուսումնասիրություններ՝ խնդիրների լուծման, խմբային աշխատանքի և շնորհանդեսների պատրաստման միջոցով**:

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

Պարենամթերքի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացներ հիմնական հասկացություններն ու սկզբունքները լուսաբանվում են (ՄԿ 2, ՄԿ 3, ՄԿ 4) դասախոսությունների, քննարկումների, դեպքերի ուսումնասիրության, անհատական, լաբորատոր աշխատանքների և խնդիրների լուծման միջոցով: Գործարանների նախագծումն ու հաշվարկները լուսաբանվում են ՄԿ 5 դասընթացներում: Այս դասընթացների ավարտին ուսանողները կարող են հաշվարկել և նախագծել նոր տեխնոլոգիական գործարաններ: Դասընթացների արդյունքում ձեռք են բերվում ընդհանուր գիտելիքներ և հմտություններ, որոնք հետագայում կարող են օգտագործվել հանրապետական և միջազգային գիտաժողովներում, սեմինարներում, ծրագրերում գիտահետազոտական աշխատանքներ ներկայացնելիս (ԸԿ1, ՄԿ1): Գիտահետազոտական աշխատանքի վերլուծություն կատարելու կարողությունները ձևավորվում են ԸԿ 2-ով, իսկ նորմատիվ փաստաթղթերի ձևակերպումը՝ ԸԿ 4 և ՄԿ 6-ով:

8. Գնահատման մեթոդները

ՄԿԾ շրջանակում մշտապես գնահատվում են մագիստրանտների ուսուցման արդյունքները և մշակվում գնահատման նոր գործիքներ: Դասընթացների համար կիրառվող բնութագրական մեթոդները նկարագրված են յուրաքանչյուր դասընթացի ծրագրում:

Ուղղակի մեթոդներ

Վիկտորինա. գրեթե բոլոր դասընթացների համար կիսամյակի ընթացքում տրվում են կարճ վիկտորինաներ կամ առցանց հարցադրումներ, որոնց նպատակն է խրախուսել մագիստրանտներին կարդալ դասի նյութը նախքան դասի գալը: Դասընթացի բնույթից կախված՝ դա կարող է լինել յուրաքանչյուր դասի համար կամ կիսամյակի ընթացքում, հաստատված ժամանակացույցով:

Մասնակցություն/քննարկումներ. դասախոսը կարող է լսարանում կանոնավոր կերպով հարցեր ուղղել մագիստրանտներին: Գնահատման այս մեթոդը թույլ է տալիս մրցակցային դաշտ ստեղծել ուսումնառողների շրջանում և ավելի բարձրացնել հետաքրքրությունն առարկայի նկատմամբ:

Հաճախում. մագիստրոսները պետք է պատշաճ կերպով հաճախեն դասերին և ներկա լինեն ամբողջ դասի ընթացքում: Բացակայությունը համարվում է հարգելի, եթե մագիստրանտները

տրամադրում են բժշկի տեղեկանք կամ ունենում են դեկանատի նախնական հաստատումը: Մագիստրանտները պատասխանատվություն են կրում լսարանում կատարված առաջադրանքների և ուսումնառության նյութի համար՝ նույնիսկ հարգելի բացակայության դեպքում:

Խմբային նախագծեր. նշվում են համապատասխան դասընթացների ծրագրերով և կատարվում են՝ ելնելով առարկայի առանձնահատկություններից:

Անհատական կամ լաբորատոր աշխատանքներ (լսարանում). նշվում են համապատասխան դասընթացների ծրագրերով: Մագիստրանտներն անհատական առաջադրանքներ կատարում են բոլոր այն առարկաներից, որտեղ անհրաժեշտ է ձեռք բերել սննդի որակի վերահսկման լաբորատոր հետազոտությունների, տեխնոլոգիական հաշվարկների կատարման կարողություններ:

Բանավոր շնորհանդեսներ. մագիստրանտները ներկայացնում են խմբային նախագծեր և (կամ) անհատական աշխատանքներ տարբեր պարբերականությամբ՝ հիմնական, անհատական և խմբային, և գնահատվում են ըստ շնորհանդեսի գնահատման ռուբրիկի:

Եզրափակիչ և միջանկյալ քննություններ: Գրեթե բոլոր դասընթացներում միջանկյալ և ամփոփիչ քննություններն օգտագործվում են որպես միջոց՝ մագիստրանտների կատարողականը և պահանջվող հմտություններն ու գիտելիքները արտացոլելու համար:

Վերջնական գնահատականը հաշվարկվում է ըստ յուրաքանչյուր պարամետրի կշռված համամասնությունների:

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

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

Պրակտիկայի հաշվետվություններ. մագիստրանտներն ուսումնառության ընթացքում իրենց հետազոտական պրակտիկան անց են կացնում ոլորտի առաջատար գործարաններում՝ արտադրական փորձ ձեռք բերելու, իրենց ավարտական աշխատանքի փորձարարական մասը կատարելու նպատակով: Նրանք սովորաբար ոչ միայն ծանոթանում են ընկերությանն ու նրա գործունեությանը, այլև աշխատում են աշխատակիցների հետ և իրականացնում գիտահետազոտական աշխատանքի իրենց գործնական հատվածը: Մագիստրանտները ներկայացնում են պրակտիկայի վերջնական հաշվետվություն, որն արտացոլում է ընկերության գործունեությունը, ուսանողի դերն ու գործունեության արդյունքները աշխատավայրում և առաջարկություններ հետագա զարգացման համար: Ավարտական աշխատանք. ուսման ավարտին մագիստրանտները ներկայացնում են ավարտական աշխատանքը: Այս աշխատանքում նրանք կիրառում են նախորդ դասընթացներից ձեռք բերած գիտելիքներն ու հմտությունները: Նրանք հնարավորություն ունեն ընտրել իրենց հետաքրքրող ոլորտը և արտադրատեսակները, կատարել հաշվարկանախագծային, հետազոտական, նորարարական աշխատանք: Աշխատանքը ներկայացնելուց հետո նրանք կատարում են բանավոր ներկայացում շնորհանդեսի միջոցով: Ավարտական աշխատանքը գնահատվում է հանձնաժողովի անդամների կողմից դրված գնահատականների միջին թվաբանականով:	9. Կրթական ծրագրի շրջանակներում իրականացվող պրակտիկա
Պարենամթերքի տեխնոլոգիա մագիստրոսական կրթական ծրագրով նախատեսված է առաջին կիսամյակի ընթացքում հետազոտական պրակտիկա սեպտեմբերի վերջին շաբաթից՝ 4 շաբաթ տևողությամբ: Պրակտիկաները կազմակերպվում են Հայաստանի Հանրապետության սնունդ արտադրող առաջատար ձեռնարկություններում՝ «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, «Սևանի Իշխան» ՓԲԸ, «Էկո Ֆիշ» ՍՊԸ, «Ցարիցինո» մսամթերքի կոմբինատ ՍՊԸ, «Սևանի հացի գործարան» ՓԲԸ, Երևանի շոկոլադի գործարան, «Արտֆուդ», «Արտաշատի պահածոների գործարան» ԲԲԸ, «Ավելիաց» ՍՊԸ, «Արարատ» սննդի կոմբինատ ՍՊԸ Գնահատումն իրականացվում է սանդղակների միջոցով՝ - Գնահատական արտադրության ղեկավարի կողմից՝ 50 % - Բանավոր պատասխան՝ 25 % - Գրավոր ներկայացում՝ 25 %	10. Մասնագիտական գործունեության ոլորտը և ապագա կարիերայի հնարավորությունները
Ավարտելուց հետո շրջանավարտը կարող է աշխատել որպես՝ • սննդի արդյունաբերության տեխնոլոգ, • կաթի, մսի, ձկան, հացի, հրուշակեղենի, պահածոների գործարանների տնօրեն, • տեխնիկական խորհրդատու, • սննդի գործարանի լաբորատորիայի վարիչ, ինչպես նաև իրականացնել գիտահետազոտական աշխատանքներ կամ դասավանդել կրթական ոլորտում	

11. ՄԿԾ իրականացման համար անհրաժեշտ նյութատեխնիկական ռեսուրսներ	
ՄԿԾ իրականացման համար համալսարանում առկա են հետևյալ ռեսուրսները՝ • Ընդհանուր քիմիայի հազեցած լաբորատորիա • Բալախովիտի ուսումնափորձնական տնտեսություն • Հացի, հրուշակեղենի և շոկոլադագործության ուսումնական լաբորատորիա • Սեմինարների, բաց դասերի համար նախատեսված AGRITECH loft սենյակ • Ընթերցասրահներ՝ հազեցած անհրաժեշտ ռեսուրսներով • ABIONET սննդի անվտանգության լաբորատորիա Նախապատրաստվում են՝ • Կաթի և կաթնամթերքի, մսի և մսամթերքի, պահածոների արտադրության լաբորատորիա Անհրաժեշտ են՝ • Համակարգչային ռեսուրսներով հազեցած լսարաններ • Անհրաժեշտ սարքերով և քիմիական նյութերով ու պարագաներով հազեցած լաբորատորիա մասնագիտական առարկաների սպասարկման համար	
12. ՄԿԾ իրականացման համար պրոֆեսորադասախոսական և ուսումնաօժանդակ կազմին ներկայացվող պահանջներ	
ա) ՄԿԾ սպասարկող պրոֆեսորադասախոսական կազմի առնվազն 30 տոկոսի համար տվյալ ուսումնական հաստատությունը պետք է հանդիսանա հիմնական աշխատավայր, բ) ՄԿԾ սպասարկող պրոֆեսորադասախոսական կազմի դասախոսների առնվազն 70 տոկոսը պետք է ունենա պետական լիազորված մարմնի կողմից ճանաչված գիտական աստիճան և (կամ) կոչում, գ) մագիստրոսի պատրաստման հիմնական կրթական ծրագրի իրականացումը ապահովվում է գիտամանկավարժական կադրերով, ովքեր ունեն դասավանդվող դասընթացի ուղղվածությանը համապատասխանող բազային կրթություն՝ առնվազն դիպլոմավորված մասնագետի կամ մագիստրոսի որակավորման աստիճանով, նույն կրթական ծրագրի մասնագիտական դասընթացների վարման համար ներգրավված են գիտական աստիճան և (կամ) գիտական կոչում կամ համապատասխան գործունեության ոլորտում մասնագիտական աշխատանքի փորձ և /կամ պարբերաբար վերապատրաստումներ ունեցող գիտամանկավարժական կադրեր: Պրոֆեսորադասախոսական անձնակազմը պարբերաբար անցնում է վերապատրաստումներ ոլորտի առաջատար կազմակերպություններում, հետազոտական լաբորատորիաներում, գերատեսչական մարմիններում, կրթության բարելավմանն ուղղված տարբեր հաստատություններում: «Կրթության փոխակերպումը հանուն կանաչ և կայուն ապագայի» («T-GREEN») եռամյա նախագիծը եվրոպական 4 երկրներում դասավանդողների վերապատրաստում իրականացնելու հնարավորություն է տալիս:	
ՄԿԾ պատասխանատու/ներ	Աննա Դաշտոյան
Ֆակուլտետի ղեկան	Սմբատ Դավեյան
Ամբիոնի վարիչ	Նունե Սիմոնյան Մարինա Կարախանյան

ԱՐՁԱՆԱԳՐՈՒԹՅՈՒՆ N₀ ____

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

Ը. ԶԱՔՈՅԱՆ

<<____>> _____ 2025 р.

Ներդրվում է 2024-2025 ուս. տարվանից

ՌԻՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ՊԼԱՆ

(մագիստրոսական կրթության, առկա ուսուցում)

Մասնագիտությունը՝ 072101.00.7 Պարենամթերքի տեխնոլոգիա

Կրթական ծրագիրը՝ 072101.01.7 Պարենամթերքի տեխնոլոգիա

Որակավորման անվանումը՝ Տեխնոլոգիայի մագիստրոս

Ուսուցման նորմատիվային ժամկետը՝ 1 տարի

Կրեդիտների թիվը՝ 60

Ի ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ԳՈՐԾԸՆԹԱՅԻ ԳՐԱՖԻԿ

[illegible]

Տեսական ուսուցում

Քննաշրջան

X

Հետագ.
պրակտ.

=

Արձակուրդ

11

Մագ.թեզի
պաշտպ.

II Ուսումնական գործընթացի պլան									
Հ/հ	Առարկայի անվանումը	Կրեդիտների թիվ	Շաբաթական ժամաքանակ	Ընդհանուր լսարանային ժամաքանակ	Դաս.	Գործ.	Լաբ.	Անհատական և ինքնուրույն աշխատանք	Ամբիոններ
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1-ին կիսամյակ, 15 շաբաթ									
1	Ակադեմիական գրագիտություն և գիտական հետազոտության մեթոդներ	4	2	30				90	
2	Մասնագիտական օտար լեզու	4	4	60				60	
3	Բուժկանխարգելիչ սննդամթերքի արտադրության տեխնոլոգիա	6	6	90				90	
4	Արտադրանքի նույնականացում և կեղծում	6	6	90				90	
5	Սննդամթերքի արտադրության կենսատեխնոլոգիա	5	4	56				94	
	Ընդամենը 1-ին կիսամյակում	25	22	326				424	
2-րդ կիսամյակ, 14 շաբաթ									
1	Կենսավիճակագրություն	5	4	56				94	
2	Իրացվող արտադրանքի փաստաթղթավորում	5	4	56				94	
3	Կամընտրային առարկա	5	5	70				80	
4	Կամընտրային առարկա	4	5	70				50	

5	Փաթեթավորման տեխնոլոգիա և դիզայն	5	5	70				80	
	Սննդամթերքի կենսամշակման էներգետիկ գնահատումը	5	5	70				80	
	Ֆերմենտացման գործընթացները սննդի կենսատեխնոլոգիայում	5	5	70				80	
	Սննդամթերքի արտադրության ռիսկերի կառավարում	5	5	70				80	
6	Երկրորդային հումքի վերամշակման տեխնոլոգիաներ	4	5	70				50	
	Բիզնես նախագծերի կառավարում	4	5	70				50	
	Սննդարդյունաբերության ձեռնարկությունների նախագծում	4	5	70				50	
	Ընդամենը 2-րդ կիսամյակում	19	18	252				318	
	Հետազոտական պրակտիկա	4							
	Թեզի պաշտպանություն	12							
	Ընդամենը	60							

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

Առարկայի անվանումը	Ծրագրի կրթական վերջնարդյունքները									
	ԸԿ1	ԸԿ2	ԸԿ3	ԸԿ4	ՄԿ1	ՄԿ2	ՄԿ3	ՄԿ4	ՄԿ5	ՄԿ6
Ակադեմիական գրագիտություն և գիտական հետազոտության մեթոդներ	✓				✓					✓
Մասնագիտական օտար լեզու	✓		✓		✓					
Բուժկանխարգելիչ սննդամթերքի արտադրության տեխնոլոգիա						✓	✓			
Արտադրանքի նույնականացում և կեղծում				✓						✓
Սննդամթերքի արտադրության կենսատեխնոլոգիա			✓			✓	✓	✓		
Երկրորդային հումքի վերամշակման տեխնոլոգիաներ (կամընտրային)			✓					✓	✓	
Իրացվող արտադրանքի փաստաթղթավորում				✓						✓
Փաթեթավորման տեխնոլոգիա և դիզայն (կամընտրային)			✓			✓	✓	✓		
Սննդամթերքի կենսամշակման էներգետիկ գնահատումը (կամընտրային)		✓	✓			✓	✓	✓		
Ֆերմենտացման գործընթացները սննդի կենսատեխնոլոգիայում (կամընտրային)		✓				✓	✓	✓		
Սննդամթերքի արտադրության ռիսկերի կառավարում (կամընտրային)				✓		✓	✓	✓		✓

Բիզնես նախագծերի կառավարում (կամ ընտրային)			✓					✓	✓	
Սննդարդյունաբերության ձեռնարկությունների նախագծում (կամ ընտրային)			✓						✓	
Կենսավիճակագրություն		✓				✓			✓	

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

Հ/հ	Բարձրագույն կրթական հաստատությունը և երկիրը	Ծրագրի անվանումը, նորարարությունը և յուրահատկությունները, վերջնարդյունքները, URL (հասցեն)	Դասավանդվող առարկաները, դրանց բովանդակությունը և տրամաբանական հաջորդականությունը	Տևողությունը	Ֆինանսավորման և խրախուսման մեխանիզմները
1	Ֆինլանդիա, Տուրկու համալսարան	Masters-Degree-Programme-in-Food-Development/Finland/University-of-Turku Սովորել հասկանալ մոլեկուլային սննդի գիտություններին առնչվող երևույթներն ու հասկացությունները և դրանց միջև առկա տարբեր փոխհարաբերությունները: Ձեռք բերել ուժեղ տեսական գիտելիքներ սննդի զարգացման թեմաների վերաբերյալ և կարող եք դրանք կիրառել գործնականում: Իմանալ սննդամթերքի մշակման մեջ օգտագործվող մեթոդները և ինչպես դրանք կիրառել հետազոտության և արտադրանքի մշակման նպատակների համար: Ձեռք բերել գիտելիքներ, թե ինչպես փնտրել, կիրառել և ստեղծել տեղեկատվություն, ինչպես նաև արդարացի որոշումներ կայացնելու ունակություն՝ հիմնվելով այն տեղեկատվության վրա, որը դուք ստացել եք քննադատորեն:	Սննդամթերքի արտադրություն Ֆունկցիոնալ սննդամթերքի արտադրության տեխնոլոգիա Սննդի անվտանգություն Սննդամթերքի զգայաբանական գնահատում Լաբորատոր աշխատանքների անցկացման հմտություններ Մոլեկուլյար կենսաբանություն Կենսատեխնոլոգիա Կենսավիճակագրություն Տեղեկատվական տեխնոլոգիաներ Կարիերայի զարգացում	4 4 5 4 3 20 20 25 20 1	

		Ձեռք բերել փորձ իրական կյանքում սննդի հետազոտության և զարգացման ակադեմիական և արդյունաբերական նախագծերում: Ձեռք բերել պատասխանատու դերում աշխատելու հմտություններ՝ որպես բազմաբնույթ և բազմամշակութային թիմերի մաս:			
2	Իտալիա, Միլանի պոլիտեխնիկ համալսարան	MSc-in-Food-Engineering/Italy/PdM	Սննդի արտադրության սկզբունքը Սննդի արդյունաբերության լաբորատորիայի միտումները Սննդի փաթեթավորման նյութեր Սննդի արդյունաբերության գործընթաց և բույսեր Որակի ճարտարագիտություն Լոգիստիկ կառավարում Արդյունաբերական արդյունաբերության մեջ ծախսերի և գործառնությունների կառավարում Սննդի անվտանգություն և մանրէաբանություն Ագրոպարենային մատակարարման շղթայի հեռանկարները Գործընթացի արդյունավետություն Գիտական թեզերի ձևակերպման հմտություններ Արդյունաբերական էկոարդյունավետություն Կայուն էներգիա սննդի արդյունաբերության մեջ Կոշտ թափոնների կառավարում և մշակում Ջրի և կեղտաջրերի մաքրման տեխնոլոգիա Ապրանքներ վերականգնվող աղբյուրներից		

			Ընդլայնված բաժանումների սկզբունքները Անվտանգության տեխնիկա (արդյունաբերական և բնապահպանական)		
3	Լեհաստան, Կրակովի ագրոնոմիական համալսարան	Master-in-Food-Technology-and-Human-Nutrition/Poland/University-of-Agriculture-in-Krakov Շրջանավարտները կարող են ինժեներական պաշտոններ զբաղեցնել սննդամթերքի վերամշակմամբ, վերահսկմամբ կամ բաշխմամբ զբաղվող ձեռնարկություններում, ընկերություններում կամ հաստատություններում, ինչպես նաև կարող են աշխատել որպես սննդի մասնագետներ: Շրջանավարտները կարող են կազմակերպել արտադրությունը, ներառյալ մեքենաների և սարքավորումների ընտրությունը, և կատարել տնտեսական վերլուծություններ: Կտիրապետեն սննդամթերքի շուկայի և ապրանքների շուկայավարման սկզբունքներին, ինչպես նաև ծառայությունների, որոնք վերաբերում են սննդի տեխնոլոգիաներին և մարդկանց սնուցմանը:	Կիրառական ինֆորմատիկա Կիրառական վիճակագրություն Օտար լեզու Փորձերի և տվյալների վերլուծության ձևավորում Մասնագիտացման սեմինարներ Սննդարարության գենոմիկա Հետազոտության մեթոդներ Սննդամթերքի փաթեթավորում, պահպանում և տեղափոխում Սննդի վերամշակման նոր միտումներ Մարդկանց սնուցման համաշխարհային քաղաքականություն Սննդի օրենք Հասարակագիտության դասընթացներ Ձեռնարկատիրության հիմունքներ Տարածաշրջանի մշակույթը, արվեստը և ավանդույթները Կիրառական արդյունաբերական ֆերմենտաբանություն, արդյունաբերական ֆերմենտաբանության հիմքը, բնական քաղցրացուցիչներ Սնուցում և առողջություն, սննդամթերքի մշակում, սնկերի վերամշակում, մսի և կաթնամթերքի ժամանակակից գիտություն և տեխնոլոգիա		

			Կենդանական ծագման մթերքների վերամշակման ժամանակակից տեխնոլոգիաներ, մրգերի և բանջարեղենի վերամշակման ժամանակակից տեխնոլոգիաներ, թխման տեխնոլոգիայի նոր միտումներ, սննդի հիմնական բաղադրիչների ֆիզիկական քիմիա, ժամանակակից ասպեկտներ Սննդի ճարտարագիտության, խմորման տեխնոլոգիայի, ածխաջրերի քիմիայի և տեխնոլոգիայի ժամանակակից ասպեկտ, հացահատիկի կենսաակտիվ միացությունների վերլուծություն, ժամանակակից սննդի տեխնոլոգիայի ընտրված թեմաներ, ժամանակակից սնուցման ընտրված թեմաներ, նանոտեխնոլոգիայի հիմունքներ		
4	Իսպանիա, Նավարրայի հանրապետական համալսարան	Master-in-Agrifood-Industry-Technology-and-Quality/Spain/Universidad-Pública-de-Navarra-UPNA	Կայունությունը սննդի շղթայում Կայուն պարենային ապրանքների և գործընթացների նախագծում Նախագծերի նախագծում, վերլուծություն և հաղորդակցում Փորձերի և վիճակագրական և օպտիմալացման տեխնիկայի նախագծում Սննդի բնութագրման առաջադեմ տեխնիկա I Սննդի բնութագրման առաջադեմ տեխնիկա II Ընդլայնված զգայական տեխնիկա Սննդի մանրէաբանական որակ և պահպանման ժամկետ		

			Կենսատեխնոլոգիայի կիրառություններ սննդի նորարարության մեջ Տեխնոլոգիական նորարարություն սննդի ձևավորման համար Կայուն սննդի փաթեթավորում Սննդի վերամշակման ենթամթերքների արժեքավորում Գործընթացների արդյունավետությունը սննդի արդյունաբերության մեջ Ռազմավարական կառավարում սննդի արդյունաբերության մեջ Վերջնական մագիստրոսական նախագիծ		
--	--	--	--	--	--

ՑՈՒՑՈՒՄ: Աղյուսակում տրվում են՝

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

Բենչմարքինգի հաշվետվություն – կցել