



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



ABI.NET

ՀՀ ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ, ԳԻՏՈՒԹՅԱՆ ՄՇԱԿՈՒՅԹԻ ԵՎ ՄՊԱՏՐԱԿԱՆ

ՆԱԽԱՐԱՐՈՒԹՅՈՒՆ

ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ԱԶԳԱՅԻՆ ԱԳՐԱՐԱՅԻՆ ՀԱՄԱԼՍՈՒՄԻ



ՀԱՍՏԱՏՎԱԾ Է

ՀԱՍՀ ԳԻՏԱԿԱՆ ԽՈՐՀՐԴՈՒՄ

ԱՐՁԱՆԱԳՐՈՒԹՅՈՒՆ Թ. 9

« 09 » 06 2020 թ.

ՎԱՎԵՐԱՑՆԱԾ ԵՍ

ՌԵԿՏՈՐ Վ. ՌԻՌՈՒՍՅԱՆ

« 09 » 06 2020 թ.

ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ԾՐԱԳԻՐ

Մասնագիտություն՝

072101.00.7 ՊԱՐԵՆԱՄԹԵՐՔԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ

Կրթական ծրագիր՝

072101.09.7 ՄՆԴԱՄԹԵՐՔԻ ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅՈՒՆ

Որակավորում՝

ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱՅԻ ՄԱԳԻՍՏՐՈՍ

ԵՐԵՎԱՆ 2020

Բովանդակություն		
1.	Ծրագրի ընդհանուր բնութագիրը	
2.	Ընդունելության ծավալները	
3.	Նոր ծրագրի ներմուծման (գոյություն ունեցող ծրագրի վերանայման) հիմնավորումը	
4.	Աշխատաշուկայի վերլուծություն	
5.	Մրցակցային դիրքը	
6.	Ծրագրի նպատակը	
7.	Ծրագրի կրթական վերջնարդյունքները	
8.	Ծրագրի կառուցվածքը	
8.1.	Ծրագրի ուսումնական պլանը (կցվում է)	
8.2.	Ծրագրի բաղադրիչների և ձևավորվող կոմպետենցիաների համապատասխանության կառուցվածքային մատրից (կցվում է)	
8.3.	Ծրագրի մոդուլների համառոտ նկարագրերը/նպատակները	
9.	Ծրագրի տարբերակիչ առանձնահատկությունները: Դասավանդման, ուսումնառության և գնահատման մեթոդները:	
10.	Արտադրական և հետազոտական պրակտիկաներ	
11.	Մասնագիտական գործունեության ոլորտը և ապագա կարիերայի հնարավորությունները	
12.	Պրոֆեսորադասախոսական կազմին ներկայացվող պահանջները	
13.	Դասախոսների վերապատրաստման կարիքները	
14.	Ուսումնառության օժանդակ ռեսուրսները և ձևերը	
15.	Պահանջներ ուսումնական տարածքների և լաբորատոր սարքավորումների նկատմամբ	
16.	Գրադարանային և տեղեկատվական այլ ռեսուրսներ	
	Հավելվածներ	
	Հավելված 1. Մասնագիտության կրթական ծրագրի ուսումնական պլան	
	Հավելված 2. Մասնագիտության կրթական ծրագրի բաղադրիչների և ձևավորվող կոմպետենցիաների համապատասխանության կառուցվածքային մատրից	

1. Ծրագրի ընդհանուր բնութագիրը	
Ֆակուլտետ	Պարենամթերքի տեխնոլոգիաներ
Բնագավառ	072 Արդյունաբերություն և տեխնոլոգիա
Ոլորտ	0721 Պարենամթերքի տեխնոլոգիա
Մասնագիտության (մասնագիտացման) անվանում և դասիչ	072101.00.7 Պարենամթերքի տեխնոլոգիա
Կրթական ծրագիր	072101.09.7 Սննդամթերքի անվտանգություն
Աշխատանքային խմբի անդամներ	1. ԱՄՓ, սննդամթերքի անվտանգության և հիգիենայի ամբիոնի դոցենտ Գարեգին Համբարձումյան 2. Կենսաքիմիայի և կենսատեխնոլոգիայի ամբիոնի դոցենտ Գայանե Մարմարյան
Ուսուցման ձև (առկա, հեռակա, հեռավոր, դրսեկային)	Առկա
Շնորհվող որակավորում (բակալավր, մագիստրոս, հետազոտող)	Տեխնոլոգիայի մագիստրոս
Ուսուցման լեզու	Հայերեն
Ծրագրի մուտքի ընդհանուր պահանջներ	Դիմորդի նախորդող կրթական մակարդակը՝ բակալավրի կրթական աստիճան
Ուսուցման ընդհանուր տևողություն և կրեդիտ	1. 5 տարի (75 շաբաթ), 90 կրեդիտ
Որից՝ Տեսական ուսուցում	27 շաբաթ
Հետազոտական պրակտիկա	15 շաբաթ
Արտադրական պրակտիկա	4 շաբաթ
Մագիստրոսական ատենախոսության պաշտպանություն	4 շաբաթ
Արձակուրդ	10 շաբաթ
2. Ընդունելության ծավալները	
1-ին տարում	15
Ընդունելության հեռանկարային ծավալը	16

3. Նոր ծրագրի ներմուծման (գոյություն ունեցող ծրագրի վերանայման) հիմնավորումը

Մասնագիտությունն անմիջապես առնչվում է սննդամթերքի անվտանգությանն ու մարդու առողջությանը, սննդամթերքի ռիսկերի վերլուծությանը, սննդի միջոցով մարդու հիվանդությունների տարածման կանխմանը, բնակչությանը որակյալ և անվտանգ սննդամթերքով ապահովմանը: Այն արդիական ու պահանջված է ՀՀ-ի համար, քանի որ մեր հանրապետությունում գյուղատնտեսությունը տնտեսության հիմնական ուղղությունն է, իսկ սննդամթերքի անվտանգությունը՝ դրա ռազմավարական ուղղություններից մեկը: Այս տեսակետից ՀՀ-ն սննդամթերքի անվտանգությունն ապահովող մասնագետների կարիք ունի: Մասնագիտության առկայությունը համապատասխանում է ՀԱԱՀ-ի ռազմավարությանը, քանի որ համալսարանը՝ լինելով միակ ագրարային բուհը հանրապետությունում, պատասխանատու է սննդամթերքի անվտանգության ոլորտի մասնագետների պատրաստման համար:

4. Աշխատաշուկայի վերլուծությունը

ՀՀ-ն զարգացող գյուղատնտեսական երկիր է, որտեղ իր կարևոր մասնաբաժինն է կազմում բուսական և կենդանական ծագման մթերքների արտադրությունն ու արտահանումը: Այս տեսակետից սննդամթերքի անվտանգությունն ու որակն ապահովող փորձագետների պահանջարկ կա, որոնք կարող են աշխատել սննդամթերքի որակի փորձաքննությամբ և անվտանգությամբ զբաղվող կենտրոններում, սննդամթերքի ստացմամբ, մատակարարմամբ ու իրացմամբ զբաղվող կենտրոններում և ձեռնարկություններում (սննդամթերքի փորձաքննության լաբորատորիաներ, կենդանական և բուսական ծագման մթերքների արտադրմամբ և վերամշակմամբ զբաղվող ձեռնարկություններ և այլն), սննդամթերքի անվտանգության համար պատասխանատու պետական կառույցներում:

5. Մրցակցային դիրքը

Հայաստանի ազգային ագրարային համալսարանը՝ ի դեմս Պարենամթերքի տեխնոլոգիաների և Անասնաբուժական բժշկագիտության և անասնաբուծության ֆակուլտետների, «Սննդամթերքի անվտանգություն» կրթական ծրագրի իրականացմամբ և համապատասխան մասնագետների թողարկման տեսակետից եզակին է ՀՀ-ի պետական կրթական ուսումնական հաստատությունների շարքում:

6. Ծրագրի նպատակը

Սննդամթերքի անվտանգություն մագիստրոսական կրթական ծրագիրը նախատեսված է անասնաբուժական, սննդի տեխնոլոգիաների, բժշկագիտության, մանրէակենսաբանության, կենսաքիմիայի և համանման այլ մասնագիտական հիմքով անձանց համար, ովքեր ցանկանում են ստանալ սննդի անվտանգության մագիստրոսի կոչում՝ հասարակական առողջապահության հետ կապված: Այս կրթական ծրագիրը, միավորելով սննդի և հասարակական առողջապահության հիմնահարցերն, ապահովում է սննդի անվտանգության և վերահսկման ուսուցման արդի մոտեցումներ:

Սույն կրթական ծրագրի գլխավոր նպատակն է պատրաստել սննդի անվտանգության մասնագետներ՝ օժտված սննդի ռիսկերի վերլուծության (գնահատում, հաղորդակցում, կառավարում) համապատասխան կարողություններով, որոնք կկարողանան հետազոտել և վերահսկել սննդի որակը, հաշվարկել և որոշել սննդի ռիսկերը, և հիմնվելով սննդամթերքի անվտանգության ոլորտը կարգավորող ազգային և միջազգային օրենսդրության պահանջների վրա, որոշել հետազոտվող սննդի հետագա ազդեցության աստիճանը մարդկանց առողջության վրա:

7. Ծրագրի կրթական վերջնարդյունքները

Կրթական ծրագրի հաջող ավարտից հետո սովորողները ձեռք կբերեն հետևյալ կրթական վերջնարդյունքները.

1. Ունենալ համապատասխան գիտելիքներ սննդի որակի վերահսկման, սննդի անվտանգության և ռիսկերի գնահատման վերաբերյալ:
2. Հասկանալ և բացատրել սննդի ռիսկերի վերլուծության կարևորությունը միջազգային առևտրային համաձայնագրերի և ազգային շրջանակներում՝ հասարակական առողջապահության պահպանման տեսակետից:
3. Ունենալ համապատասխան գիտելիքներ և կարողություններ սննդի ձեռնարկությունների կառավարման վերաբերյալ և ձեռնարկատիրության ոլորտում:
4. Կատարել սննդի անվտանգության և որակի գնահատում լաբորատոր եղանակներով և կատարել սննդի ռիսկերի վերլուծություն:
5. Ունենալ քննադատական մտածողություն, ձեռք բերել տվյալների վերլուծություն կարողություններ, բանավոր/ցուցադրական և գրավոր եղանակներով ստացված արդյունքների ներկայացման կարողություններ:

8. Ծրագրի կառուցվածքը

8.1. Ծրագրի ուսումնական պլանը (կցվում է)

8.2. Ծրագրի բաղադրիչների և ձևավորվող կոմպետենցիաների համապատասխանության կառուցվածքային մատրից (կցվում է)

8.3. Ծրագրի մոդուլների համառոտ նկարագրերը/նպատակները

Մոդուլ	Կրեդիտ	Ժամ
Մասնագիտական անգլերեն	4	60
Այս մոդուլի նպատակն է պատրաստել ուսանողներին անգլախոս երկրների դասախոսների կողմից Սննդի անվտանգության և փորձագիտության վերաբերյալ դասախոսությունների լիարժեք ընկալմանը, ինչպես նաև սովորեցնել ուսանողներին գրագետ և սահուն անգլերենով՝ հաղորդակցվել օտարալեզու դասավանդողների հետ մասնագիտական թեմաներով՝ գիտական նյութը լավագույնս տիրապետելու համար: Այն նաև նպատակ ունի զինել ուսանողներին անգլերենի իմացության այնպիսի հմտություններով, որոնք անհրաժեշտ են մասնագիտական գրականությունն ընթերցելու և հասկանալու, տեքստերը համառոտ շարադրելու և մասնագիտական նամակագրություն իրականացնելու համար:		
Սննդի քիմիա	5	75
Սննդի քիմիա մոդուլն ուսումնասիրելու է սննդային շղթաները հումքից մինչև վերջնական արդյունքը: Անվնաս և բարձրորակ սնունդ ունենալու նպատակով նախատեսվում է ուսումնասիրել սոյայի և սիսեռի սպիտակուցների քանակը կաթի փոշում, որոշել մսամթերքում կոնսերվանտների ու ներկանյութերի, նիտրատների ու նիտրիտների, ացետալդեհիդի, քլորօրգանական պեստիցիդների մնացորդային քանակները ֆերմենտացիայի, սպեկտրոսկոպիայի և քրոմատոգրաֆիայի մեթոդներով:		
Կենսավիճակագրություն և տվյալների վերլուծություն	4	60
Մոդուլի նպատակն է վիճակագրական վերլուծության տեսության հիման վրա մագիստրանտի մոտ ձևավորել ժամանակակից ծրագրերի միջոցով էմպիրիկ վիճակագրական տվյալների ամփոփման, խմբավորման, ստացված արդյունքների		

հավաստիության գնահատման, ինչպես նաև տարբեր ցուցանիշների միջև փոխկախվածությունների ուսումնասիրության հմտություններ:		
Մանկավարժերի իրավունք	4	60
Մոդուլի նպատակն է մագիստրանտի մոտ ձևավորել կարողություններ՝ սննդամթերքի և դրա անվտանգության հետ կապված բազմաբնույթ հարաբերությունների ընթացքում առավել հաճախ առաջացող խնդիրները գիտակցելու, այդ խնդիրներին ինքնուրույն իրավական լուծումներ տալու համար, ձևավորել սեփական իրավունքների և պարտականությունների ծավալը գիտակցող, օրինապահ քաղաքացի, որը ապագայում դառնալու է ամենատարբեր (սպառողից մինչև գործարար, ներմուծող, արտահանող, փորձագետ) իրավահարաբերությունների սուբյեկտ: Մոդուլի ուսումնասիրության արդյունքում ձեռք բերած գիտելիքները, տեղեկատվությունը և փորձը կօգնեն ուսանողին առավել ամբողջական պատկերացնել սննդի անվտանգությունը ապահովող իրավական ակտերը, կողմնորոշվել դրանց բարդ համակարգում և հետագայում սեփական նախաձեռնությունները կազմակերպել օրենքի պահանջներին համապատասխան, ինչի արդյունքում վերջինիս հնարավորություն կընձեռնվի խուսափել իրավախախտումներից և դրանց համար սահմանված պատասխանատվությունից:		
Մանդագիտություն և սննդի կենսաքիմիա	5	90
Միավորի նպատակն է մագիստրանտի մոտ ձևավորել սննդագիտության և սնուցման հիմունքների և նորագույն միտումների վերաբերյալ գիտելիքներ և հմտություններ: Մոդուլի նպատակն է մագիստրանտի մոտ ձևավորել սննդամթերքի կազմի և որակի կենսաքիմիական գնահատման վերաբերյալ գիտելիքներ, հմտություններ և կարողություններ սննդի անվտանգության համատեքստում: Մոդուլի ուսումնառության շրջանակում սովորողները կցուցաբերեն արդի կենսաքիմիական մեթոդներ կիրառելու ունակություն՝ սննդամթերքի որակը հսկելու նպատակով: Մոդուլի ավարտին մագիստրանտը կտիրապետի սննդամթերքի գնահատման սպեկտրոֆոտոմետրիկ, իմունաֆերմենտային, էլեկտրոֆորետիկ եղանակներին, սննդի լաբորատոր անալիզատորի միջոցով կաթնամթերքի հետազոտման սկզբունքներին: Ձեռք բերված հմտությունները թույլ կտան ընտրել և կիրառել ճշգրիտ, արդի և թիրախային կենսաքիմիական մեթոդներ սննդամթերքի որակը և անվտանգությունը վերահսկելու համար:		
Գիտական հետազոտությունների մեթոդաբանություն	3	36
Մոդուլը նպատակն է սովորողների մոտ ձևավորել հետազոտական կարողություններ, համապատասխան գրականությունն ուսումնասիրելու և վերլուծելու գիտելիքներ և հմտություններ, հետազոտության արդյունքների ներկայացման և եզրակացություն կատարելու կարողություններ: Մոդուլի ուսումնասիրման արդյունքում սովորողների մոտ կզարգանա համակարգային, միջոլորտային և քննադատողական մտածողություն, գիտական թեզի ու հոդվածների տպագրման հմտություններ: Մոդուլի ուսումնասիրումը կօգնի սովորողին կողմնորոշվել գիտության ասպարեզում՝ հետազոտություններ կատարելու տեսակետից, կզարգացնի նրանց գրավոր և բանավոր խոսքը:		
Սննդի բարձրագույն մանրէաբանություն	5	60
Մոդուլի նպատակն է մագիստրանտի մոտ ձևավորել գիտելիքներ. ▪ Սննդի հետ կապված մանրէների կարևոր ցեղերի և դրանց բնութագրերի վերաբերյալ ▪ Մանրէների դերի սննդի փչացման, խմորման և սննդային ծագում ունեցող		

հիվանդությունների վերաբերյալ ▪ Մանդամթերքների պահպանման ավանդական և ժամանակակից եղանակների հայեցակարգի վերաբերյալ ▪ Մանդի անվտանգության և հիգիենայի ոլորտում որակի մանրէաբանական վերահսկման վերաբերյալ ▪ Մանդամթերքների անվտանգության ազգային և միջազգային վերջին կանոնակարգերի վերաբերյալ Մանդի սեկտորում մանրէաբանական ռիսկերի գնահատման համար սննդամթերքների անվտանգության կառավարման գործիքների վերաբերյալ		
Ռիսկերի վերլուծություն	6	72
Մոդուլի նպատակն է մագիստրանտի մոտ ձևավորել սննդամթերքի ռիսկերի վերլուծության (գնահատում, կառավարում, հաղորդակցում) գիտելիքներ և հմտություններ, ինչպես նաև դրա հիման վրա համապատասխան եզրակացություն անելու կարողություն: Մոդուլի ուսումնասիրման ընթացքում սովորողները կծանոթանան սննդամթերքի վտանգավոր գործոնների տեսակներին և դրանց վնասակար ազդեցություններին, ռիսկերի գնահատման բաղադրիչներին (<i>վտանգի նույնականացում • դոզա-պատասխան • ազդեցության գնահատում • ռիսկի բնութագրում</i>), քիմիական և կենսաբանական ռիսկերի գնահատման մեթոդներին, սննդի ցուցակի կազմման և սննդաբաժնի ուսումնասիրման մեթոդներին: Սովորողները կտիրապետեն նաև ռիսկերի կառավարման համակարգերին (մասնավորապես՝ HACCP համակարգը): Ստացված գիտելիքների և կարողությունների կիրառման արդյունքում մասնագետները կկարողանան կանխել մարդկանց հնարավոր ախտահարումը տարատեսակ վնասակար գործոններով, ինչպես նաև կնվազեցնեն վտանգավոր սննդի օգտագործումը սպառողների կողմից և սննդածին հիվանդությունների առաջացման ռիսկը:		
Մանդային թունաբանություն և ալերգոլոգիա	4	48
Մոդուլի նպատակն է՝ մագիստրանտներին տալ գիտելիքներ թունավորումների էկոլոգիայի, սննդային թունավորումների և դրանց հետևանքով առաջացած ալերգիաների կանխարգելման և ախտորոշման վերաբերյալ, ուսումնասիրել անտրոպոգեն և բնական ծագման թունանյութերի ազդեցությունը գյուղատնտեսական և վայրի կենդանիների, ձկների, մեղուների օրգանիզմների վրա, նրանց մթերատվության, վերարտադրական ֆունկցիայի և անասնապահական մթերքների սանիտարական որակի վրա, նպաստել մագիստրանտների մոտ ինքնուրույն մասնագիտական մտածողության և գործնական աշխատանքի հմտությունների զարգացմանը: Մագիստրանտը պետք է ուշադրություն դարձնի թույնի գոնադոտոքսիկ, էմբրիոտոքսիկ, տերատոգեն, մուտագեն և կանցերոգեն ազդեցություններին՝ առաջնահերթ խնդիր համարելով սննդի անվտանգության ապահովումը:		
Մանդամթերքի արտադրություն	5	75
Մոդուլի նպատակն է մագիստրոսներին ծանոթացնել կենդանական ծագման մթերքի արտադրության զարգացման արդիական տեխնոլոգիաների, տեսական և կիրառական կենսատեխնոլոգիական աշխատանքների, գործընթացների կատարման հիմունքներին, տարբեր տեսակի կենդանական ծագման մթերքի արտադրության արդիական մեթոդներին և եղանակներին: Մոդուլի նպատակն է մագիստրանտի մոտ ձևավորել գիտելիքներ բուսական հումքից ստացվող տարբեր մթերքների տեխնոլոգիաների և սննդային հավելումների առանձնահատկությունների վերաբերյալ, ծանոթացնել բուսական ծագման արդի		

հումքատեսակներին, դրանց օգտագործման տեխնոլոգիական հիմնախնդիրներին և մթերքների որակի ապահովման մեխանիզմներին:		
Ագրոքիզնեսի կառավարում	5	75
ՈՍնդի ձեռնարկությունների (կազմակերպությունների) կառավարում՝ մոդուլի նպատակն է հնարավորություն տալ մագիստրանտին բացահայտել այն միջավայրը, որում աշխատում է սննդարդյունաբերության ոլորտի կազմակերպությունը, կատարելագործել կիրառվող մեթոդները և գործիքները, ինչը կազմակերպության գործունեությունը կդարձնի առավել արդյունավետ:		
Հաղորդակցման հմտություններ	3	
Մագիստրանտի գործարար հաղորդակցման հմտությունների զարգացում (բանակցություններ վարելու, շնորհանդեսներ ներկայացնելու, պաշտոնական գրություններ կազմելու ունակությունների ձևավորում), գիտական բանավոր և գրավոր խոսքի հմտությունների զարգացում (մագիստրոսական թեզի կազմում, զեկուցում, ելույթ, շնորհանդես, բանավեճի մասնակցություն և այլն):		
Կամընտրային առարկաներ		
Մննդածին հիվանդություններ	4	48
Մոդուլի նպատակն է մագիստրանտին տեղեկացնել կենդանական և բուսական ծագման սննդամթերքից մարդուն փոխանցվող հիվանդությունների ախտորոշման, կանխարգելման մասին շեշտը դնելով ժամանակակից մեթոդների և արդի միջոցառումների վրա:		
Մննդի կեղծում և կանխարգելում	4	48
Մոդուլի նպատակն է մագիստրանտի մոտ ձևավորել պարենամթերքի կեղծման ընկալման, հայտնաբերման և գնահատման կարողություններ:		
Մննդի պիտանիության ժամկետի կանխորոշում	4	48
Մննդի պահպանում մոդուլի նպատակն է պատրաստել համապատասխան գիտելիքներով և կարողություններով մագիստրոսներ, որոնք կկարողանան ընտրել գյուղատնտեսական և պարենային արտադրանքի համապատասխան փաթեթավորման տեխնոլոգիա, տարաներ և սարքավորումներ, որոնք կպահպանեն մթերքի որակը և կերկարացնեն դրանց ժամկետը՝ սննդի պիտանիության և անվտանգության տեսանկյունից:		
Նախագծերի կառավարում	4	60
Մոդուլի նպատակն է մագիստրանտին սովորեցնել բարձրագույն կրթության տարբեր նախագծերի հայտադրմունքների A-Z տարրերը (հիմնական ուշադրության կենտրոնում կլինեն ERASMUS+ ՀԳ2 նախագծերը) և մշակել մրցունակ նախագիծ: Բյուջեի բաժինը աջակցություն կպահանջի միջազգային կապերի դեպարտամենտի մասնագետի կողմից:		
Կենսաանվտանգություն և կենսապահովություն	4	60
Մոդուլի նպատակն է մագիստրանտին տեղեկացնել լաբորատոր կենսաանվտանգության և կենսապահովության սկզբունքների մասին՝ շեշտը դնելով ժամանակակից միջազգային ստանդարտների ու մոտեցումների վրա:		

9. Ծրագրի տարբերակիչ առանձնահատկությունները: Դասավանդման, ուսումնառության և գնահատման մեթոդները:

Մասնագիտությունն ունի կիրառական նշանակություն՝ ապագա մասնագետները պետք է ունենան ոչ միայն տեսական բավարար գիտելիքներ, այլև օժտված լինեն մասնագիտական հմտություններով:

Դասավանդումն իրականացվում է ինտերակտիվ եղանակներով՝ ուսանողակենտրոն մոտեցմամբ: Դասավանդման ընթացքում մեծ ուշադրություն պետք է դարձվի մագիստրանտների ինքնուրույն աշխատանքին՝ նպատակ ունենալով նրանց մոտ հնարավորինս խթանել ինքնուրույն ձևով գիտելիքներ ձեռք բերելու և ինքնակրթվելու ունակությունները:

Ուսումնառության ժամանակ մագիստրանտներն ակտիվ մասնակցություն կունենան՝ պասիվ վիճակից անցնելով ուսումնառության ակտիվ մասնակիցիների:

Մագիստրանտի գիտելիքների և կարողությունների մակարդակի ստուգումը կատարվում է ընթացիկ և վերջնական ստուգումներով: Ընթացիկ ստուգումներն իրականացվում են լսարանում պարբերաբար հարցումների միջոցով, ինքնուրույն աշխատանքների գնահատմամբ ու միջանկյալ քննությունների արդյունքներով: Առարկայի վերջնական ատեստավորումն իրականացվում է բանավոր հարցմամբ և/կամ գրավոր/բանավոր քննությամբ: Վերջնական գնահատականը ձևավորվում է բազմագործոնային համակարգով՝ ըստ առարկայի ծրագրի հաստատված չափորոշիչների:

Վերջնական ամփոփիչ ատեստավորումն իրականացվում է մագիստրոսական թեզի պաշտպանությամբ:

10. Արտադրական և հետազոտական պրակտիկաներ

«Սննդամթերքի անվտանգություն» կրթական ծրագրի որակն անխզելիորեն կապված է արտադրության հետ, այդ պատճառով ուսումնական գործընթացում մեծ տեղ է հատկացված արտադրական և հետազոտական պրակտիկաներին: Դրանք պարտադիր ուսումնական բաղադրիչներ են և անմիջապես ուղղված են հմտությունների ամրապնդմանն ու հետազոտական աշխատանքի իրականացմանը:

«Սննդամթերքի անվտանգություն» կրթական ծրագրում կան 2 տեսակի պրակտիկաներ.

1. Արտադրական պրակտիկա – 4 շաբաթ տևողությամբ այս պրակտիկայի հիմնական նպատակն ու մագիստրանտին ծանոթացնել սննդամթերքի և սննդամթերքի անվտանգության հետ առնչվող ձեռնարկությունների և կենտրոնների աշխատանքին; սննդամթերքի անվտանգության և ռիսկերի վերլուծության գործընթացներին: Այս նպատակով պրակտիկան պետք է կազմակերպվի տարաբնույթ ձեռնարկություններում և կենտրոններում: Պրակտիկան ուսանողին թույլ է տալիս հնարավորինս ծանոթանալու իր ոլորտի գործունեությանը, ամրացնել տեսական գիտելիքները, բացահայտել դրանց խնդիրները, ձեռք բերել անհրաժեշտ գործնական հմտություններ և կարողություններ, ծանոթանալու ոլորտի նորարարություններին:

2. Հետազոտական պրակտիկա – 15 շաբաթ տևողությամբ պրակտիկայի ընթացքում մագիստրանտը կատարում է իր թեզով նախատեսված հետազոտական աշխատանքներն ու ուսումնասիրությունները: Այն պետք է անցնի մագիստրանտի թեզի թեմային և ուսումնասիրությունների ոլորտին համապատասխանող ձեռնարկությունում/ներում կամ կենտրոնում/ներում: Պրակտիկայի շնորհիվ մագիստրանտները կարող են աշխատել իրենց մագիստրոսական ավարտական աշխատանքի վրա, կատարել համապատասխան փորձեր և հետազոտություններ, որոնք կներկայացվեն ավարտական աշխատանքում:

Պրակտիկաների անցկացման հնարավոր վայրերն են՝ կենդանական և բուսական ծագման

մթերքներ արտադրող ու վերամշակող ձեռնարկությունները, սննդամթերքի փորձաքննության և անվտանգության լաբորատորիաները, անասնաբուժական և անասնաբուժական սանիտարական փորձաքննության սպասարկված պետական կառույցները, սննդամթերքի անվտանգության համար պատասխանատու պետական կառույցները և այլն:

11. Մասնագիտական գործունեության ոլորտը և ապագա կարիերայի հնարավորությունները

Մասնագետները կարող են աշխատել պետական և մասնավոր կենտրոններում, մասնավորապես՝ սննդամթերքի անվտանգության, անասնաբուժական մարզային և քաղաքային կենտրոններում, սննդամթերքի արտադրությամբ, վերամշակմամբ և սպառմամբ զբաղվող մարմիններում, ինչպես նաև գիտաարտադրական կենտրոններում, որոնք զբաղվում են սննդամթերքի որակի փորձաքննությամբ և անվտանգությամբ, հանրային առողջությամբ:

12. Պրոֆեսորադասախոսական կազմին ներկայացվող պահանջները

«Սննդամթերքի անվտանգություն» մագիստրոսի պատրաստման հիմնական կրթական ծրագրի իրականացումը պետք է ապահովվի գիտամանկավարժական կադրերով, որոնք որպես կանոն ունեն դասընթացների դասավանդման ուղղվածությանը համապատասխանող բազային կրթություն և հետևողականորեն զբաղվում են հետազոտական և գիտամեթոդական գործունեությամբ:

«Սննդամթերքի անվտանգություն» մասնագիտության կրթական գործընթացն ապահովող և դասավանդող անձնակազմը պետք է ունենա գիտական աստիճան և/կամ գիտական կոչում, գիտությունների թեկնածուի և դոկտորի գիտական աստիճան և/կամ դոցենտի և պրոֆեսորի գիտական կոչում ունեցողները պետք է կազմեն նվազագույնը 50 %-ը:

13. Դասախոսների վերապատրաստման կարիքները

Դասախոսները մշտապես պետք է վերապատրաստվեն՝ նորագույն տեխնոլոգիաների, զարգացող տեխնիկայի, սարքավորումների և տարբեր տեխնիկական միջոցների գործունեության յուրացման համար: Վերապատրաստման համար բուհը պետք է օգտագործի ինչպես սեփական ռեսուրսները, այնպես էլ փորձի գտնել արտաքին ֆինանսավորման աղբյուրներ: Դասախոսների վերապատրաստման կարիքների վերհանման համար պատասխանատու է ինչպես ամբիոնը և ֆակուլտետը, այնպես էլ ՀԱԱՀ-ում գործող համապատասխան կենտրոնները:

14. Ուսումնառության օժանդակ ռեսուրսները և ձևերը

Ուսումնառության օժանդակ ռեսուրսները ներառում են ամբիոնային և միջամբիոնային լաբորատորիաները, գրադարանները, համակարգչային կաբինետները, արտադրական և հետազոտական պրակտիկաների վայրերի ռեսուրսները և այլն:

Մասնագիտության առանձնահատկությունից ելնելով՝ մագիստրանտների ուսուցումը պետք է սերտորեն կապված լինի կարողությունների և հմտությունների ձեռք բերման հետ, մեծ նշանակություն տալով գործնական-լաբորատոր պարապմունքների անցկացմանը համապատասխան լաբորատորիաներում:

15. Պահանջներ ուսումնական տարածքների և լաբորատոր սարքավորումների նկատմամբ

ABioNet ծրագրի շրջանակներում ստեղծված «Անդամթերքի որակի հսկման ուսումնական լաբորատորիան», ՀԱԱՀ-ի կաթի վերամշակման գործարանը, զինու գիտաարտադրական կենտրոնը, գիտահետազոտական կենտրոններն ու լաբորատորիաները ծառայելու են որպես հիմնական ուսումնական և հետազոտական տարածքներ: Դրանից զատ, ՀԱԱՀ-ն կօգտագործի նաև արտաքին գործընկերների համապատասխան բազաները ևս:

16. Գրադարանային և տեղեկատվական այլ ռեսուրսներ

Գրքերն ու ուսումնական նյութերի մեծ մասը հասանելի են ինչպես ՀԱԱՀ գրադարանում, այնպես էլ էլեկտրոնային տարբերակներով՝ ՀԱԱՀ պաշտոնական կայքում:

Մագիստրանտներն ազատ են համացանցում առկա գրականությունից օգտվելու տեսակետից: Մասնագիտական գրականության ցանկը ուսանողներին տրվում է տվյալ ամբիոնի կողմից՝ հիմնական և լրացուցիչ բաղադրիչներով, իսկ դրանց հիմնական մասն ամրագրված է համապատասխան մոդուլային ծրագրերում:

1. Encyclopedia of Food Chemistry (ed.: Melton L., Varelis P., Shahidi F.). Elsevier, 2019, 2194 p.
2. Cheung P., Mehta B. Handbook of Food Chemistry. Springer, 2018, 1173 p.
3. Fundamentals of Biostatistics, Bernard Rosner, 8th ed. Cengage Learning, Boston MA, USA, 2016
4. Introductory to statistics, Rice University, Texas, USA, 2013
5. Caballero B., Allen L., Prentice A. (2005). Encyclopedia of Human Nutrition. Second Edition. Elsevier Ltd.
6. Boyle M.A., Long S. (2010). Personal Nutrition, 7th Edition. Thomson Learning, Inc.
7. N.Michael Eskin. Biochemistry of Food, 3-rd edition, 2013, 565 pages
8. F.Yildiz, Advances in Food Biochemistry, 1-st edition, USA, 2010, 522 pages
9. Tortora GJ, Funke BR, and Case CL. (2008). Microbiology: An Introduction. 9th edition. Pearson Education.
10. Montville TJ, Matthews KR, and Kniel KE. (2012). Food microbiology an introduction. 3rd edition, ASM Press.
11. Juneja, Vijay, and John Sofos, eds. 2010. *Pathogens and toxins in foods: Challenges and interventions*. Washington, DC: ASM.
12. Yiannas, Frank. 2010. *Food safety culture: Creating a behavior-based food safety management system*. New York: Springer
13. Takayuki Shibamoto, Leonard F. Bjeldanes, - Introduction to Food Toxicology (Food Science and Technology) 2nd Edition – Academic Press Inc, 2009
14. Debasis Bagchi, Anand Swaroop - Food Toxicology, 1st Edition, - CRC Press, 2016

Ծրագրի աշխատանքային խմբի ղեկավար

ԱՍՓ, սննդամթերքի անվտանգության
և հիգիենայի ամբիոնի ղոցենտ
Գարեգին Համբարձումյան

Ծրագրի անդամ

Կենսաբանության և
կենսատեխնոլոգիաների ամբիոնի
ղոցենտ Գայանե Սարմաթյան

Մասնագիտության կրթական ծրագրի բաղադրիչների և ձևավորվող կոմպետենցիաների համապատասխանության կառուցվածքային մատրիցը

Մոդուլի անվանումը	Ծրագրի կրթական վերջնարդյունքները				
	1	2	3	4	5
Մասնագիտական անցվերեն	+				
Մանկի քիմիա				+	+
Կենսավիճակագրություն և տվյալների վերլուծություն	+	+		+	
Մանկամթերքի իրավունք			+		+
Մանկագիտություն և սննդի կենսաքիմիա	+	+			+
Գիտական հետազոտությունների մեթոդաբանություն	+		+		+
Մանկի բարձրագույն մանրէաբանություն	+			+	+
Ռիսկերի վերլուծություն	+	+	+		+
Մանկային թունաբանություն և ալերգիոգիա	+		+	+	
Մանկամթերքի արտադրություն	+	+	+		
Ազդեցիկների կառավարում		+	+		
Հաղորդակցման հմտություններ			+		+
Կամրանորային առարկաներ					
Մանկածին հիվանդություններ	+	+			
Մանկի կեղծում և կանխարգելում		+		+	
Մանկի պիտանիության ժամկետի կանխորոշում	+	+			
Նախագծերի կառավարում		+			+
Կենսաանվտանգություն և կենսապահովություն	+	+			+

ԱՐԶԱՄԱՐԹՅՈՒՆ N 9

Zwylęczywszy i

ԿԱՎԵՐԱՑՆԱԴԱՐ ԵՄ

ՄԱՍԿԱՆՈՒԹՅԱՆ Գ. ՈՒՌՈՒՏՅԱՆ

<< 06 >> 2020

Ներդրվում է 2020-2021 թվ. տարվանից

ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ՊԼԱՆ

(յունիսուս տիշտ, աղաւ դմթւածմի դմիտումսովիտը)

Մասնագիտություն՝ 072101.00.7 Պարենաբերքի և եխմուդիա

Կրթական ծրագիրը՝ 072101.09.7 Մեղրաբերքի անվտանգություն

Որակավորման անվանումը՝ Տեխնոլոգիայի մագիստրոս

Ուսուցման նորմատիվային ժամկետը՝ 1.5 տարի

Կրեդիտների թիվը՝ 90

Ի ՌԻՍՈՒՄՆԱԿՆԼ ԳՈՐԾՆԹԱՅԻ ԳՐԱՏԻԿ

[illegible]☐

Տեսական
նյութեր

X

Հետազոտա.
պրակտիկա

V

Արտադր.
պրակտ.

11

Արձակուրդ

E

Մազիստրոս
Թեզի
պաշտպան.

II Ուսումնական գործընթացի պլան						
Գ/Գ	Առարկայի անվանումը	Սվբ վճարումներ	Սվբ համարներ	Սվբ համարներ	Սվբ համարներ	Սվբ համարներ
1	2	3	4	5	6	
1-ին կիսամյակ, 15 շաբաթ						
1	Մասնագիտական անգլերեն	4	4	60	60	
2	Մանրի քիմիա	5	5	75	75	
3	Կենսավիճակագրություն և տվյալների վերլուծություն	4	4	60	60	
4	Մանրամթերքի իրավունք	4	4	60	60	
5	Մանրագիտություն և սննդի կենսաքիմիա	5	6	90	60	
	Ընդամենը 1-ին կիսամյակում	22	23	345	315	
2-րդ կիսամյակ, 12 շաբաթ						
1	Գիտական հետազոտությունների մեթոդաբանություն	3	3	36	54	
2	Մանրի բարձրագույն մանրէաբանություն	5	5	60	90	
3	Ռիսկերի վերլուծություն	6	6	72	108	
4	Մանրային թունաբանություն և ալերգոլոգիա	4	4	48	72	
5	Կամրնտարային առարկաներ	4	4	48	72	
	Կամրնտարային առարկաներ					
5	Մանրաձին հիվանդություններ	4	4	48	72	

	Մենդի կեղծում և կանխարգելում		4	4	4	48	72
	Մենդի պիտանիության ժամկետի կանխորոշում		4	4	4	48	72
	Ընդամենը 2-րդ կիսամյակում		22	22	22	264	396
1	2		3	4	4	5	6
	3-րդ կիսամյակ, 15 շաբաթ						
1	Սննդամթերքի արտադրություն		5	5	5	75	75
2	Ագրոքիմիկատի կառավարում		5	5	5	75	75
3	Հատրդակցման հնտություններ		3	3	3	45	45
4	Կամրնտրային առարկաներ		4	4	4	60	60
	Կամրնտրային առարկաներ						
4	Նախագծերի կառավարում		4	4	4	60	60
	Կենսաանվտանգություն և կենսապահովություն		4	4	4	60	60
	Ընդամենը 3-րդ կիսամյակում		17	17	17	255	255
	Արտադրական պրակտիկա		4				
	Հետազոտական պրակտիկա		15				
	Թեզի պաշտպանություն		10				
	Ընդամենը		90				



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



ՀՀ ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ, ԳԻՏՈՒԹՅԱՆ ՄՇԱԿՈՒՅԹԻ ԵՎ ՍՊՈՐՏԻ
ՆԱԽԱՐԱՐՈՒԹՅՈՒՆ

ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ԱԶԳԱՅԻՆ ԱԳՐԱՐԱՅԻՆ ՀԱՄԱԼՍԱՐԱՆ

ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ԾՐԱԳԻՐ

Մասնագիտություն՝

Կրթական ծրագիր՝

Որակավորում՝

072101.00.7 ՊԱՐԵՆԱՄԹԵՐՔԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ

072101.09.7 ՄՆՆԴԱՄԹԵՐՔԻ ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅՈՒՆ

ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱՅԻ ՄԱԳԻՍՏՐՈՍ

Երևան 2020