072101.00.6 - ՊԱՐԵՆԱՄԹԵՐՔԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ 072101.04.6 - ՊԱՀԱԾՈՅԱՅՄԱՆ ԵՎ ՄՆՆԴԱԽՏԱՆՅՈԻԹԵՐԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ

072101.00.6 - FOOD TECHNOLOGY 072101.04.6 - CANNING AND FOOD CONCENTRATE TECHNOLOGY

DIPLOMA SUPPLEMENT

Սույն դիպլոմի հավելվածը համապատասխանում է Եվրոպական հանձնաժողովի, Եվրախորհրդի և ՅՈՒՄԵՍԿՕ/ՄԵՊԵՍ-ի կողմից մշակված ձևին։ Հավելվածը կոչված է տրամադրելու բավարար չափով անաչառ տվյալներ, որոնք կբարելավեն որակավորումների (դիպլոմների, աստիճանների, վկայականների և այլնի) միջազգային թափանցիկությունը և արդարացի ակադեմիական ու մասնագիտական ճանաչումը։ Այն նախատեսված է սույն հավելվածին կցված որակավորման բնօրինակում նշված անձի կողմից ուսումնասիրված և հաջողությամբ ավարտած ուսումնառության բնույթի, մակարդակի, բովանդակության և կարգավիճակի նկարագրությունը ներկայացնելու համար։ Հավելվածը պետք է զերծ լինի ճանաչման վերաբերյալ ցանկացած սուբյեկտիվ գնահատականներից, համարժեքության մասին պնդումներից կամ առաջարկություններից։ T n

This Diploma Supplement follows the model developed by the European Commission, Council of Europe and UNESCO/CEPES. The purpose of the supplement is to provide sufficient independent data to improve the international "transparency" and fair academic and professional recognition of qualifications (diplomas, degrees, certificates etc.). It is designed to provide a description of the nature, level, context, content and status of the studies that were pursued and successfully completed by the individual named on the original qualification to which this supplement is appended. It should be free from any value-judgments, equivalence statements or suggestions about recognition. Information in all eight sections should be provided.

Մնհրաժեշտ բոլոր տեղեկություններն ամփոփված են ութ բաժիններում։	•
I. ՏԵՂԵԿՈԻԹՅՈԻՆՆԵՐ ՈՐԱԿԱՎՈՐՈԻՄ ՍՏԱՑԱԾ ԱՆՁԻ ՄԱՍԻՆ	1. INFORMATION IDENTIFYING THE HOLDER OF QUALIFICATION
1.1. Ազգանունը (ները)	1.1. Last name(s)
Վարդանյան	Vardanyan
1.2. Անունը (ները)	1.2. First names(s)
Վահե	Vahe
1.3. Հայրանունը	1.3. Middle name
Արտակի	
1.4. Ծննդյան ամսաթիվը (օրը, ամիսը, տարին)	1.4. Date of birth (day, month, year)
28 սեպտեմբեր 1998	September 28 1998
1.5. Մագիստրանտի անհատական համարը կամ կոդը (եթե կա այդպիսին)	1.5. Student identification number or code (i available)
16194	16194

2. ՏԵՂԵԿՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՄԱՍԻՆ

2.1. Որակավորման անվանումը (եթե կա այդպիսին) և շնորիվող կոչումը (բնագրի լեզվով)

Տեխնոլոգիայի բակալավը

2.2. Մասնագիտությունը (ները)

Պարենամթերքի տեխնոլոգիա

2.3. Կրթական ծրագիրը

Պահածոյացման ԵՎ սննդախտանյութերի տեխնոլոգիա

2.4. Որակավորում շնորհող հաստատության անվանումը և կարգավիճակը (բնագրի լեզվով)

Հայաստանի ազգային ագրարային համալսարան հիմնադրամ։ Հիմնադրվել է 1930 թվականին

2.5. Ուսուցումն իրականացնող հաստատության անվանումը և կարգավիճակը (2.4-րդ կետում նշվածից տարբեր լինելու դեպքում) (բնագրի լեզվով)

Հայաստանի ազգային ագրարային համալսարանը հավատարմագրված է Մասնագիտական կրթության որակի ապահովման ազգային կենտրոն (ՈԱԱԿ) հիմնադրամի կողմից, որը գրանցված է Որակի ապահովման եվրոպական ոեգիստրում ու 2017թ.-ից հանդիսանում է Քարձրագույն կրթության որակի ապահովման եվրոպական ասոցիացիայի լիիրավ անդամ։

2.6. Դասավանդման և քննությունների լեզուները

Հայերեն

3. ՏԵՂԵԿՈԻԹՅՈԻՆՆԵՐ ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ՄԱԿԱՐԴԱԿԻ ՄԱՍԻՆ

3.1. Որակավորման մակարդակը

Հայաստանի Հանրապետության բարձրագույն կրթության որակավորման առաջին աստիճան (տեղը ազգային կրթական որակավորումների համակարգում ներկայացված է սույն հավելվածի 8-րդ բաժնում)։

3.2. Ծրագրի պաշտոնական տևողությունը

Ուսուցման տևողությունը 4 տարի 8 ամիս է։
Ուսումնական տարին կազմված է 2 կիսամյակներից։
Ուսանողի շաբաթական ծանրաբեռնվածությունը 45 ժամ է, արժևորված որպես 1,5 ECTS կրեդիտ։
Ուսումնառության համար սահմանված է 242 շաբաթ, որից` տեսական և լաբորատոր ուսուցում` 150 շաբաթ, ուսումնական պրակտիկա` 4 շաբաթ, արտադրական պրակտիկա` 10 շաբաթ, նախադիպլոմային պրակտիկա` 5 շաբաթ, դիպլոմային աշխատանքի պաշտպանություն` 37 շաբաթ։

2. INFORMATION IDENTIFYING OUALIFICATION

2.1. Name of qualification and (if available) title conferred (in original language)

Bachelor of Technology

2.2. Main field(s) of study for the qualification

Food technology

2.3. Educational program:

Canning and Food Concentrate Technology

2.4. Name and status of awarding institution (in original language)

Armenian National Agrarian University Foundation. Was established in 1930.

2.5. Name and status of the institution (if different from 2.4) administering studies (in original language)

Armenian National Agrarian University is accredited by the National Centre for Professional Education Quality Assurance SNCO (ANQA), which is registered in the European Quality Assurance Register for Higher Education (EQAR) and is a member of the European Association for Quality Assurance in Higher Education (ENQA) since 2017

2.6. Language(s) of instruction/examination

Armenian

3. INFORMATION ON THE LEVEL OF THE QUALIFICATION

3.1. Level of qualification

Bachelor's Degree, which is the first level of higher education qualification in the Republic of Armenia (The place in the national educational qualification system is introduced in Section 8 of this Supplement).

3.2. Official length of the programme

Study duration is 4 years 8 months. The academic year is composed of two terms. Student's weekly study load consists of 45 hours and valued as 1.5 ECTS credits. 242 weeks are allocated for learning, including 150 weeks of theoretical and laboratory work, 4 weeks of educational internship, 10 weeks of production internship, 5 weeks of pre-diploma internship, 37 weeks of session, final qualification examination and final paper defense.

3.3. Ընդունելության պահանջը (ները)

Ավագ դպրոցի կամ համարժեք այլ մակարդակի ավարտական վկայական (դիպյոմ)։

4. ՏԵՂԵԿՈԻԹՅՈԻՆՆԵՐ ԲՈՎԱՆԴԱԿՈԻԹՅԱՆ ԵՎ ՁԵՌՔ ԲԵՐՎԱԾ ԱՐԴՅՈԻՆՔՆԵՐԻ ՄԱՍԻՆ

4.1. Ուսուցման ձևր

Արկա

4.2. Կրթական ծրագրի պահանջները

Սույն մասնագիտությունը ստացած շրջանավարտը պետք է բավարարի պետական չափորոշիչներով և ծրագրով նախատեսված պահանջներին։

- 1. Սույն ծրագրով ուսուցանված շրջանավարտ տեխնոլոգիայի բակալավրը բարձրագույն տեխնիկական կրթության հենքի վրա պետք է կարողանա լուծել հետևյալ հիմնական մասնագիտական խնդիրները.
- ա) մասնագիտական գործունեության ընթացքում իրականացնել.
 - <ումքի, կիսաֆաբրիկատների և պատրաստի արտադրանքի որակի ցուցանիշների արտադրական վերահսկողություն;
 - Հումքի և պատրաստի արտադրանքի լաբորատոր փորձարկումներ ըստ համապատասխան նորմատիվ փաստաթղթերի
 - Հումքի և օժանդակ նյութերի ծախսի և
 արտադրական կորուստների հիմնավորված
 հաշվարկներ, խոտանի և արատների վերացման
 միջոցառումներ; աշխատանքային և արտադրական
 բաղադրագրերի հաշվարկներ, կազմել
 տեխնոլոգիական բաղադրագրեր, տեխնիկական
 ցուցումներ և հրահանգներ;
 - Ընտրված սարքավորումների տեղաբաշխման նախագծերի և աշխատատեղերի տեխնիկական հագեցվածության մշակում;

 - Տեխնիկապես հիմնավորված ժամանակի գծային և ցանցային գրաֆիկների մշակման մասնակցություն;
 - Արտադրական սարքավորումների ընտրություն և ըստ հզորությունների դրանց պահանջվող քանակների հաշվարկ;
- p) փորձարարական-հետազոտական գործունեության ընթացքում իրականացնել.
 - հետազոտության անհրաժեշտ մեթոդների ու միջոցների օգտագործմամբ` աշխատանքային գործունեության օբյեկտների ցուցանիշների, վիճակի և դինամիկայի անալիզ;
 - համակցված մթերքների հատկությունները կանխատեսող տեսական մոդելների ստեղծում;
 - մեթոդական, նորմատիվ և տեխնիկական փաստաթղթերի, առաջարկությունների և

3.3. Access requirement(s)

High school or another equivalent degree certificate (diploma).

4. INFORMATION ON THE CONTENTS AND RESULTS GAINED

4.1. Mode of study

Full time

- 4.2. Educational programme requirements A graduate specialized in this field should meet the requirements set by the state standards and program.
- 1. A graduate Bachelor of Technology, trained according to this program, should be able to solve the following main professional problems on the basis of higher technical education:
- a) during his/her professional activities to be able:
 - to implement production control on the quality indices of the raw materials, semifinished and finished products,
 - to conduct laboratory trials on the raw materials and finished products in line with the respective regulatory documents,
 - to conduct reasonable estimations on the expenses of raw materials, accessories and production losses, to take measures for the elimination of production rejects and faults, to carry out estimations on the work and production receipts, to draw up technological receipts, technical guides and instructions,
 - to develop plan on the allocation of the selected devices and on upgrading the technical equipment in the working stations,
 - to calculate the production capacities and the number of relevant devices,
 - to participate in the planning of technically justified time schedules and in that of linear and network graphs,
 - to choose production equipment and to estimate the needed quantity per their capacities.
- b) during his/her experimental-research activities to be able :
 - to conduct analysis on the indices, mode and dynamics of the working objects by using the required research methods and means,
 - to design theoretical models forecasting the characteristic traits of combined foods,
 - to compile methodical, normative and technical documents, to plan

միջոցառումների նախագծում։ գ) կազմակերպչական-կառավարչական գործունեութան ընթացքում իրականացնել.

- կատարողների թիմային աշխատանքի կազմակերպում և տարբեր կարծիքների առկայության դեպքում՝ կառավարչական որոշումների ընդունում;
- արտադրանքի որակի ապահովման համար արտադրական և ոչ արտադրական ծախսերի գնահատում;
- տեխնիկական հսկման և արտադրվող արտադրանքի դեկավարման իրականացում;
- արտադրական հզորությունների ժամանակին
 վերանորոգման տեխնոլոգիայի կատարելագործման
 և դրանց կատարման նկատմամբ վերահսկողության
 իրականացման կազմակերպչական-տեխնիկական
 միջոցառումների իրականացում;
- 2. Տեխնոլոգիայի բակալավրի ծրագրային համալիր մասնագիտական խնդիրների լուծման նպատակն է.
 - ժամանակակից սարքավորումների, հոսքագծերի և տեխնոլոգիաների ներդրմամբ՝ թողարկվող արտադրատեսակների տեսականու ընդլայնումը և անթափոն վերամշակման տեխնոլոգիաների կիրառումը;
 - հաշվարկել նյութական ծախսերի նորմատիվները; մասնակցել տեխնոլոգիական գործընթացի տեխնիկապես հիմնավորման և սարքավորումների սպասարկման նորմերի մշակմանը;
 - իրականացնել արտադրամասերում տեխնոլոգիական գործընթացի վերահսկողություն և սարքավորումների ճիշտ շահագործում;
 - մշակել արտադրության արդյունավետության բարձրացման ուղիներ, որոնք ուղղված են նյութերի ծախսի կրճատմանը, աշխատատարության իջեցմանը, աշխատանքի արտադրողականության բարձրացմանը։
 - վերլուծել խոտանի և ցածրորակ արտադրանքի ստացման պատճառները, մասնակցել դրանց վերացմանն ուղղված եղանակների մշակմանը, ինչպես նաև թողարկվող արտադրանքի վերաբերյալ ընդունվող որոշման քննարկմանը;
 - սպառողներին մատակարարել անվտանգ և որակյալ արտադրանք;
- 3. Տեխնոլոգիայի բակալավրը ծրագրի շրջանակներում ծանոթացել է.
 - իր մասնագիտական գործունեության բնագավառին առնչվող իրավական ակտերին, որոշումներին, կարգադրություններին, մեթոդական նյութերին և նորմատիվային փաստաթղթերին;
 - գործող չափորոշիչներին, դասընթացի անհրաժեշտ տեսական բազային և գործնական աշխատանքների կատարմանը, բնագավառի սարքավորումների տեխնիկատնտեսական ցուցանիշներին, դրանց շահագործման կարգացույցներին;
 - գիտահետազոտական աշխատանքների իրականացման արդյունքում ստացված տվյալների, ձևակերպման, հաշվետվությունների և

- recommendations and events.
 c) during the organizational-managerial activities
- c) during the organizational-managerial activities he/she should be able:
 - to organize team work of the performers, to take managerial decisions in case of discrepancies in the opinions,
 - to estimate production and non-production expenses to ensure product quality,
 - to implement technical inspection and to monitor product manufacturing activities,
 - to take organizational and technical measures for timely restoration of production capacities and technological upgrading, as well as to monitor the course of performance activities.
- 2. The aim of solving program-specific complex professional issues for the Bachelor of Technology is:
 - to expand the range of food products, to apply wasteless processing technology by introducing modern equipment, production lines and technologies.
 - to calculate the material consumption rates, to participate in the development of technically based and equipment maintenance standards,
 - to implement monitoring over the technological procedures and accurate exploitation of the machines and equipment in the production plants,
 - to plan and implement measures for the enhancement of the production efficiency aimed at the reduction of material expenses, labor intensity and at the increase of work productivity,
 - to decipher the reasons of faulty and lowquality products manufacture, to participate in the development of certain measures aimed at their elimination, as well as in the discussion about product acceptance rules,
 - to supply safe and high quality product to the consumers.
- 3. Within the Program, Bachelor of Technology has been introduced to:
 - legal and normative acts, decisions, orders and methodical materials related to the field of his/her professional activity,
 - current standards, methods of implementing basic theoretical and practical works required for the course, technical and economic indices of the branch equipment and their operational instructions,
 - the ways of introducing data resulted from the research and experimental activities and

- տեխնիկական փաստաթղթերի կազմման եղանակներին։
- աշխատանքային օրենսդրության հիմունքներին, աշխատանքի պաշտպանության նորմերին և կանոններին։
- 4. Ծրագրային ուսուցման կարևոր առանձնահատկություններից է.
 - ուսումնական պրակտիկայի (4 շաբաթ)
 կազմակերպումը 1-ին և 2-րդ կուրսերում,
 արտադրական պրակտիկայի կազմակերպումը (10
 շաբաթ) 3-րդ և 4-րդ կուրսերում, ինչը
 հնարավորություն է տալիս ձեռք բերել գործնական
 հմտություններ և կիրառական փորձ
 տեխնոլոգիական ոլորտում։ Նախադիպլոմային
 պրակտիկայի (5 շաբաթ) ընթացքում կատարվում է
 ավարտական աշխատանքի հետազոտություն։
- 5. Քակալավրը ուսումնառության ընթացքում ստացած գիտելիքների և տեղեկատվության հիման վրա պետք է կարողանա`
 - իրականացնել տեխնոլոգիական գործընթացների և սարքավորումների ճիշտ շահագործման վերահսկողություն;
 - հաշվարկել նյութական ծախսերի նորմատիվները /հումքի, կիսաֆաբրիկատների, նյութերի, էներգիայի /;
 - կազմել սարքավորումների տեղաբաշխման,
 աշխատատեղերի տեխնիկական հագեցվածության և կազմակերպման պլաններ;
 - հաշվարկել արտադրական հզորությունները և սարքավորումների բեռնվածությունը;
 - կազմել արտադրության արդյունավետության բարձրացման միջոցառումների իրականացման պլան, որն ուղղված կլինի նյութերի ծախսի կրճատմանը, աշխատատարության իջեցմանը, աշխատանքի արտադրողականության բարձրացմանը;
 - վերլուծել խոտանի ու ցածրորակ արտադրանքի ստացման պատճառները և մասնակցել դրանց վերացմանն ուղղված միջոցառումների մշակմանը;
 - պլանավորել և կարգավորել հումքից պատրաստի արտադրանքի ստացման ընթացքում բոլոր տեխնոլոգիական գործընթացները;
 - տիրապետել պահածոյացման ոլորտում կիրառվող ժամանակակից տեխնոլոգիաներին, լաբորատոր փորձարկումների մեթոդներին և եղանակներին։
- 4.3. Ծրագրին առնչվող մանրամասներ. օրինակ՝ ուսումնական մոդուլները կամ մասնաբաժիները և անհատական գնահատականները (կրեդիտները, անհատական գնահատականները) (եթե առկա են այս պաշտոնական տվյալները, ապա անհրաժեշտ է դրանք ընդգրկել այստեղ).
 - · Տեխնոլոգիայի բակալավրի պատրաստման կրթական ծրագիրը

- the methods of developing report and technical documents,
- basics of labor legislation, norms and rules of labor protection.
- 4. One of the important peculiarities of program training is:
 - Organization of educational internship in the 1st and 2nd years of study (4 weeks) and production internship in the 3rd and 4th years of study (10 weeks), which enables to obtain practical skills and applied experience in the food technology industry. During the pre-diploma internship (5 weeks), the final work (project) research is completed.
- 5. On the basis of the knowledge, information and capabilities achieved in the period of education, the Bachelor should be able to
 - to conduct monitoring on the performance course of technological activities in the production site and on the accurate operation of technological equipment,
 - to calculate the material consumption rates (raw material, semi-finished products, materials and energy consumption rates),
 - to design plans for equipment allocation and for organizing their upgrading in the working stations,
 - to estimate the production capacities and equipment loading,
 - to develop and implement measures for the increase of production efficiency aimed at the reduction of the material costs, labor intensity and at the increase of labor productivity,
 - to disclose and analyze the reasons of faulty and low-quality products manufacture, to participate in the development of certain activities for their elimination,
 - to plan and regulate all technological processes taking place throughout receiving finished product from the raw material,
 - to have a good command of the contemporary technologies applied in the sector of canning and food concentrates manufacturing technology, to be aware of the means and methods of laboratory trials.
- 4.3. Programmed details (e.g. modules or units studied) and the individual grades/credits/marks obtained (if available, these official data should be included here):
- · The Bachelor of Technology program is

ձևավորվում է ազգային, բուհական և կամընտրային դասընթացներից (կրթաբլոկային բաղադրիչներից)։

- Տեխնոլոգիայի բակալավրի կրթական ծրագիրը բաղկացած է հետևյալ կրթաբլոկներից` արտահայտած ECTS կրեդիտներով.
- Ընդհանուր հումանիտար և սոցիալ-տնտեսա-գիտական` <u>35 կրեդիտ</u>
- Ընդհանուր մաթեմատիկական և բնագիտական` <u>84 կրեդիտ</u>
- Ընդհանուր մասնագիտական` <u>63 կրեդիտ</u>
- Մասնագիտական` <u>71 կրեդիտ</u>
- Ուսումնական, արտադրական, նախադիպլոմային պրակտիկա` <u>19 կրեդիտ</u>
- Դիպլոմային աշխատանքի պաշտպանություն` <u>8 կրեդիտ</u>
 - Շրջանավարտի ցուցաբերած անհատական արդյունարար ցուցանիշները.

- Ծրագրային կրեդիտները (ԾԿ) -280
- Որակավորման կրեդիտները (ՈԿ) - 152
- Վարկանիշային միավորները (ՎԿ) - 9250
- Միջին որակական գնահատականը (ՄՈԳ)

- Կրթական ծրագրի շրջանակներում շրջանավարտն անցել
 է հետևյալ պրակտիկաները և կատարել կուրսային
 աշխատանքներ (նախագծեր).
 - 1. Ուսումնական պրակտիկա` 1-ին, 2-րդ կուրսերում` 4 շաբաթ, 4 կրեդիտ։
 - 2. Արտադրական պրակտիկա` 3-րդ, 4-րդ կուրսերում` 10 շաբաթ, 10 կրեդիտ։
 - 3. Նախադիպլոմային պրակաիկա` 5-րդ կուրսում` 5շաբաթ, 5 կրեդիտ։
 - 4. Կուրսային աշխատանք (նախագիծ)՝
 - Պահածոյացման և սննդախտանյութերի տեխնոլոգիա` 7-րդ կիսամյակում
 - Պահածոյացման և սննդախտանյութերի տեխնոլոգիական սարքավորումներ` 8-րդ կիսամյակում

Աստիճանաշնորոման համար մշակել և հաջողությամբ պաշտպանել է «Կոմպոտների արտադրություն» թեմայով դիպյոմային աշխատանք։ composed of the national, higher educational institution and elective courses (educational /unit components).

- The educational program of a Bachelor of Technology consists of the following educational units, expressed in ECTS credits:
- General humanitarian and socialeconomics - 35 credits
- General mathematics and natural sciences - 84 credits
- General professional <u>63credits</u>
- Professional 71credits
- -Educational, production and pre-diploma internship <u>19 credits</u>
- -Diploma work defense 8 credits
 - Graduate's individual efficient indicators:

- Programme credits (PC)
- Qualification credits (QC)
- Rating points (RP)
- Grade Point Average (GPA)
- 60.86

- Within the educational programme the graduate carried out the following internships and course work (projects):
 - 1. Educational internship in the 1-st, 2-nd years $\boldsymbol{4}$ weeks, $\boldsymbol{4}$ credits.
 - 2. Production internship in the 3-rd, 4-th years 10 weeks, 10 credits.
 - 3. Pre-diploma internship in the 5-th year 5 weeks, 5 credits.
 - 4. Course work (project):
 - Technology of Preserving and food concentrates 7-th term
 - Technological Devices of Canning and Food Concentrates Manufacturing 8-th term

The graduate developed and successfully defended Master's thesis entitled "Production of compotes" .

Ծրագրի շրջանակում շրջանավարտի ձեռք բերած անհատական ցուցանիշներն ըստ առարկաների (մոդուլների)

	Qluuhuu	ոականը	100			
Դասրնթացի (մոդուլի) անվանումը		nագասը TS)	միավորային	Կոեռիտ	Ստուգման	Վարկանիշային միավորը
and Expression 1 and the Control of	տառային	թվային	սանդղակով	, . ,, .	ձևը	միավորը
Խաղողագործություն սորտագիտության հիմունքներով	S	-	-	3	Um.	-
Պտղաբուծություն	S	-	-	3	Um.	-
Բանջարաբուծություն	S	-	-	3	Um.	-
Հատիկաբանություն, բուսաբուծության հիմունքներով	S	-	-	3	Uın.	-
Ագրոէկոլոգիա և շրջակա միջավայրի պահպանություն	S	-	-	3	Um.	-
Պահածոյացման տարա և օժանդակ նյութեր	S	-	-	2	Um.	-
Հիդրավլիկալի հիմունքներ	S	_	_	4	Um.	_
Քաղաքացիական պաշտպանություն և անվտանգությունն				-		
արտակարգ իրավիճակներում	S	-	-	3	Um.	-
Հայ եկեղեցու պատմություն	S	-	-	-	Um.	-
Մշակութաբանություն	S	-	-	2	Um.	-
Նյութաբանություն և չափագիտություն	S	-	-	3	Um.	-
Ավտոմատիկա և արտադրական պրոցեսների ավտոմատացում	S	-	-	3	Uտ.	-
Համակարգչային գրաֆիկա	S	-	-	4	Um.	-
Մեքենաների մասեր	S	-	-	3	Uın.	-
Մաթեմատ. վիճակագրության հիմունքներ և հետազոտ.				2	Llin	
մեթոդներ	S	-	-	2	Um.	-
Իրավագիտություն	S	-	-	3	Um.	-
Քաղաքագիտություն	S	-	-	2	Um.	-
Հաշվապահական հաշվառման հիմունքներ	S	-	-	2	Um.	-
Մաթեմատիկական մոդելավորում	S	-	_	3	Um.	-
Հարկեր և հարկային քաղաքականություն	S	_	_	2	Um.	_
Սննդարդյունաբերության Էկոնոմիկա	S	_	_	3	Um.	_
Սառնարանային տեխնիկա (ճյուղի)	S	_	_	2	Um.	_
Դահածոյացման և սննդախտանյութերի		_	-		Oui.	-
արտադրությունների սանիտարիա և հիգիենա	S	-	-	3	Um.	-
Բուսական ծագման սննդամթերքի արտադրության որակի հսկում	S	-	-	4	Uտ.	-
Պահածոյացման և սննդախտանյութերի ստանդարտացում, սերտիֆիկացում և փորձաքննություն	S	-	-	3	Ստ.	-
Մենեջմենթ	S	-	-	3	Um.	-
Պահածոյացման և սննդախտանյութերի արտադրության	S	-	_	4	Uın.	-
կազմակերպում				4	11	
Հայոց լեզու և գրականություն	S	-	-	4	Um.	-
Ռուսաց լեզու և խոսքի մշակույթ	S	-	-	4	Um.	-
Պահածոյացման և սննդախտանյութերի տեխնոլոգիա	S	-	-	3	Um.	-
Անօրգանական քիմիա	S	-	-	4	Um.	-
Օրգանական քիմիա	S	-	-	3	Um.	-
Ֆիզիկական կուլտուրա	S	-	-	-	Um.	-
Բարձրագույն մաթեմատիկա	S	-	-	3	Uın.	-
Հայոց պատմություն	S	-	-	4	Um.	-
Օտար լեզու (Անգլերեն)	S	-	-	8	Um.	-
Պահածոյացման և սննդախտանյութերի պրոցեսներ և ապարատներ	S	-	-	3	Uın.	-
Չորացման տեխնոլոգիա	C+	2.3	60	5	Քևև.	300
Չերմատեխնիկա	C+	2.3	56	4	քսս. Քևև.	224
ենլսանելսալովա Կենսագործունեության անվտանգություն	C+ C-				քսս. Քևն.	160
		1.7	40	4		
Նյութերի դիմադրություն	C-	1.7	44	6	քևև.	264
Փիլիսոփայություն	В	3	68	4	քևն.	272
Էլեկտրատեխնիկա և Էլեկտրոնիկայի հիմունքներ	В-	2.7	62	4	₽ևև.	248
Գծագրական երկրաչափություն	A-	3.7	82	2	Դիֆ. ստ.	164
Ճարտարագիտական գրաֆիկա	Α	4	88	4	Դիֆ. ստ.	352
Տեսական մեխանիկա	В	3	67	3	Ձևն.	201

Գնահատականը Դասընթացի (մոդուլի) անվանումը (ECTS)			100 Thuuloouubli	unt:nhın	ր Ստուգման ձևո	ւ-Լարկանիշային Մհավորո	
	տառային թվային <i>սանդղա</i>		սանդղակով	նկորայրս հրադրա ւնդղակով		միավորը	
Պահածոյացման և սննդախտանյութերի մանրէակենսաբանություն	В	3	68	4	Քևև.	272	
Տնտեսագիտության տեսություն	В	3	71	4	Ձնն.	284	
Բարձրագույն մաթեմատիկա-1	В	3	74	5	₽նն.	370	
Բարձրագույն մաթեմատիկա-2	В	3	67	4	₽նն.	268	
Ինֆորմատիկա և տեղեկատվական տեխնոլոգիաներ	В	3	73	4	₽նն.	292	
Ֆիզիկա-1	В	3	68	4	₽նն.	272	
Ֆիզիկա-2	B+	3.3	80	4	₽նն.	320	
Անօրգանական քիմիա-2	B-	2.7	61	3	₽ևև.	183	
Օրգանական քիմիա-2	В	3	74	3	₽ևև.	222	
Անալիտիկ քիմիա-1	C-	1.7	44	2	Դիֆ. ստ.	88	
Անալիտիկ քիմիա-2	В	3	67	2	Դիֆ. ստ.	134	
Ֆիզիկական քիմիա	B-	2.7	61	3	Դիֆ. ստ.	183	
Կոլոիդ քիմիա	C-	1.7	40	3	₽ևև.	120	
Բուսական ծագման սննդի քիմիա	В	3	70	4	₽ևև.	280	
Սառնարանային տեխնոլոգիա (ճյուղի)	C-	1.7	40	3	₽ևև.	120	
Պահածոյացման և սննդախտանյութերի տեխնոլոգիա-1	B-	2.7	61	5	₽ևև.	305	
Պահածոյացման և սննդախտանյութերի տեխնոլոգիական սարքավորումներ-1	С	2	49	4	Ձևև.	196	
Պահածոյացման և սննդախտանյութերի տեխնոլոգիական սարքավորումներ-2	C-	1.7	44	6	Ձևև.	264	
Պահածոյացման և սննդախտանյութերի տեխնոլոգիա-2	B-	3.3	76	5	Ձևն.	380	
Պահածոյացման և սննդախտանյութերի տեխնոլոգիա-3	B-	2.7	62	7	₽նն.	434	
Պահածոյացման և սննդախտանյութերի տեխնոլոգիա-4	C-	1.7	44	5	Ձևն.	220	
Պահածոյացման և սննդախտանյութերի կենսաքիմիա	С	2	51	5	₽նն.	255	
Պահածոյացման և սննդախտանյութերի պրոցեսներ և ապարատներ-2	В	3	72	7	₽նն.	504	
Պահածոյացման և սննդախտանյութերի ձեռնարկությունների տեխնոլոգիական նախագծում և սանտեխնիկա	С	2	48	5	քևն.	240	
Պահածոյացման և սննդախտանյութերի ձեռնարկությունների շինարարական նախագծման հիմունքներ	C-	1.7	42	5	Քևև.	210	
Արտադրական պրակտիկա 1	В	3	70	5	-	350	
Արտադրական պրակտիկա 2	A+	4	100	5	-	500	
Նախադիպլոմային պրակտիկա	C-	1.7	40	5	-	200	
ՈԻսումնական պրակտիկա	S	-	-	4	-	-	
Դիպլոմային աշխատանք	B-	2.7	65	8	-	520	
Ծրագրային կրեդիտներ	-	-	-	280	-	-	
Որակավորման կրեդիտներ	-	-	-	152	-	-	
Միջին որակական գնահատականը (ՄՈԳ)	-	-	60.86	-	-	-	
Վարկանշային միավորը (ՎՄ)	-	-	9250	-	-	-	

⁻ դիպլոմային աշխատանք պաշտպանություն`

10 շաբաթ, 8 կրեդիտ

Individual indicators of graduate obtained within the programme, by courses (modules).

Course unit/Study module	Grades (ECTS)		100		Checking	Rating
	letter	number	points scheme		method	grade
Viticulture	S	-	-	3	test.	-
Fruit growing	S	-	-	3	test.	-
Horticulture	S	-	-	3	test.	-
Seed breeding and principles of horticulture	S	-	-	3	test.	-
Agriecology and Environmental Protection	S	-	-	3	test.	-
Package and Auxiliary Materials of Preservation	S	-	-	2	test.	-
Basics of hydraulics	S	-	-	4	test.	-
Civil Defense and Safety in Emergencies	S	_	_	3	test.	_
History of Armenian Church	S	_	_	-	test.	_
Culturology	S	_	_	2	test.	_
Material science and metrology	S	_	_	3	test.	_
Automation and industrial processes automation	S	_	_	3	test.	_
Computer graphics	S	_	_	4	test.	_
Machine parts	S	_	_	3	test.	_
Mathematical statistics and research methods	S	_	_	2	test.	_
Law	S			3	test.	_
	S	<u>-</u>	<u>-</u>	2		-
Politology Basics of Accounting	S			2	test.	_
	S	-	-	3	test.	-
Mathematical modeling	-			_	test.	-
Taxes and Taxation Policy	S	-	-	2	test.	-
Economics of Food Industry	S	-	-	3	test.	-
Refrigeration techniques-branch	S	-	-	2	test.	-
Sanitary and Hygiene of Canning and Food Concentrates Manufacturing	S	-	-	3	test.	-
Quality Control and Safety of Plant-Based Food Production	S	-	-	4	test.	-
Standardization, Certification and Expert Examination of	S	_	_	3	test.	_
Canning and Food Concentrates Manufacturing Technology					i costi	
Management	S	-	-	3	test.	-
Canning and Food Concentrates Manufacturing Organization	S	-	-	4	test.	-
Armenian Language and Literature	S	-	-	4	test.	-
Russian Language and Speech Culture	S	-	-	4	test.	-
Technology of Preserving and food concentrates	S	-	-	3	test.	-
Inorganic Chemistry	S	-	-	4	test.	-
Organic Chemistry	S	-	-	3	test.	-
Physical Education	S	-	-	-	test.	-
Higher Mathematics	S	-	-	3	test.	-
History of Armenia	S	-	-	4	test.	-
English	S	-	-	8	test.	-
Processes and Devices for Canning and Food Concentrates Manufacturing	S	-	-	3	test.	-
Drying technology	C+	2.3	60	5	exam.	300
Heat Engineering	C+	2.3	56	4	exam.	224
Safety of Vital Activity	C-	1.7	40	4	exam.	160
Strength of materials	C-	1.7	44	6	exam.	264
Philosophy	В	3	68	4	exam.	272
Electrical Engineering, Basics of Electronics	B-	2.7	62	4	exam.	248
Descriptive geometry	A-	3.7	82	2	dif. test.	164
Engineering graphics	A	4	88	4	dif. test.	352
Theoretical mechanics	В	3	67	3		201
Theoretical mechanics	D		L 0/		exam.	201

Course unit/Study module	Grades (ECTS)		100	G	Checking	Rating
	letter	number	points scheme	creaits	method	grade
Microbiology of Preserving and Food Concentrates	В	3	68	4	exam.	272
Theory of Economics	В	3	71	4	exam.	284
Higher Mathematics 1	В	3	74	5	exam.	370
Higher Mathematics 2	В	3	67	4	exam.	268
Informatics and Information Technologies	В	3	73	4	exam.	292
Physics-1	В	3	68	4	exam.	272
Physics-2	B+	3.3	80	4	exam.	320
Inorganic Chemistry 2	B-	2.7	61	3	exam.	183
Organic Chemistry-2	В	3	74	3	exam.	222
Analytical chemistry 1	C-	1.7	44	2	dif. test.	88
Analytical chemistry 2	В	3	67	2	dif. test.	134
Physical Chemistry	B-	2.7	61	3	dif. test.	183
Colloid Chemistry	C-	1.7	40	3	exam.	120
Chemistry of Plant-Based Food Product	В	3	70	4	exam.	280
Refrigeration technology-branch	C-	1.7	40	3	exam.	120
Technology of Preserving and food concentrates 1	B-	2.7	61	5	exam.	305
Technological Devices of Canning and Food Concentrates Manufacturing-1	С	2	49	4	exam.	196
Technological Devices of Canning and Food Concentrates Manufacturing-2	C-	1.7	44	6	exam.	264
Technology of Preserving and food concentrates 2	B-	3.3	76	5	exam.	380
Technology of Preserving and food concentrates 3	B-	2.7	62	7	exam.	434
Technology of Preserving and food concentrates 4	C-	1.7	44	5	exam.	220
Canning and Food Concentrates Biochemistry	С	2	51	5	exam.	255
Processes and Devices for Canning and Food Concentrates Manufacturing-2	В	3	72	7	exam.	504
Designing Technology for Canning and Food Concentrates Manufacturing Enterprises and Sanitary Installation	С	2	48	5	exam.	240
Basics of Construction Design for Canning and Food Concentrates Manufacturing Enterprises	C-	1.7	42	5	exam.	210
Production Internship 1	В	3	70	5	-	350
Production Internship 2	A+	4	100	5	-	500
Pre-Diploma Internship	C-	1.7	40	5	-	200
Educational internship	S	-	-	4	-	-
Diploma work	B-	2.7	65	8	-	520
Program credits	-	-	-	280	-	-
Qualification credits	-	-	-	152	-	-
Grade Point Average (GPA)	-	-	60.86	-	-	-
Rating point (RP)	-	-	9250	-	-	-

- Master thesis defence

10 weeks, 8 credits

4.4. Գնահատման գործող համակարգը և գնահատականների բաշխման ուղեցույցը

Ուսանողի գիտելիքների մակարդակի և որակի գնահատման համար ՀԱԱՀ-ն ղեկավարվում է թվային, տառային նիշերով և վարկանիշային գնահատման 100 միավորային համակարգով։ Միավորների բաշխման սխեման հետևյալն է.

Գնահատականը 5	Գնահատականլ համակարգւ		Վարկանիշային	
միավորային սանդղակով 	տառային	թվային	- միավորը	միավորային սանդղակով
	A+	4	95-100	20
Գերազանց	А	4	87-94	19
	A-	3,7	81-86	18
	B+	3,3	75-85	17
Lավ	В	3	67-74	15-16
	B-	2,7	61-66	14
	C+	2,3	55-60	13
Բավարար	С	2	46-54	9-12
	C-	1,7	40-45	8
Անբավարար	D	1	0-39	-
Չևերկայացած (անավարտ)	F	0	-	-
Ստուգված	S	-	>=40	-
Չստուգված	U	-	<40	-

4.4. Grading scheme and grade distribution guidance

ANAU is guided by numeral, literal and 100 rating point grading system for the assessment of the student knowledge level and quality. Point grading scheme is the following:

5 - point grading scale	ECTS assessment system		Rating point	20 - point grading scale	
	letter	number		grading scale	
	A+	4	95-100	20	
Excellent	А	4	87-94	19	
	A-	3,7	81-86	18	
	B+	3,3	75-85	17	
Good	В	3	67-74	15-16	
	B-	2,7	61-66	14	
	C+	2,3	55-60	13	
Fair	С	2	46-54	9-12	
	C-	1,7	40-45	8	
Fail	D	1	0-39	Fail	
Incomplete	F	0	-	Incomplete	
Satisfactory	S	-	>=40	Satisfactory	
Unsatisfactory	U	-	<40	Unsatisfactory	

Կրեդիտային համակարգում ուսումնառության արդյունքների և գիտելիքների գնահատման համար կիրառվում է տառային գնահատականների 4 միավորային գնահատման սանդղակը` A (գերազանց), B (լավ), C (բավարար), D (անբավարար), F (չներկայացած, անավարտ)։ Որոշ դասընթացներից կամ մոդուլներից ուսանողները գնահատվում են S (ստուգված) և U (չստուգված) սկզբունքով։ Ուսանողների գիտելիքների առավել ճշգրիտ գնահատման նպատակով A, B և C գնահատականները կարող են լրացվել (+) կամ (-) նշաններով։ Բակալավրի աստիճանաշնորհման ավարտական պայմաններն են 280 ԾԿ, ՄՈԳ≥40 առկայությունը և 280 կրեդիտների կուտակումը։

For assessment of student learning outcomes and knowledge in the credit system 4-point literal assessment scale is used, i.e. A (Excellent), B (Good), C (Fair), D (Fail) and F (Incomplete). For certain classes and study modules students get S (Satisfactory) and U (Unsatisfactory). To be more precise when assessing student knowledge A, B and C grades can be accomplished by + and - signs. Bachelor's degree is awarded only in case of 280 PC, GPA \geq 40 and 280 accumulation credits.

4.5. Որակավորման համընդհանուր դասակարգումը (բնագրի լեզվով)

Դիպլոմ AB № 297893 Գրանցման № 123

5. ՏԵՂԵԿՈԻԹՅՈԻՆՆԵՐ ՈՐԱԿԱՎՈՐՄԱՆ ԳՈՐԾԱՌՈԻՅԹԻ ՄԱՍԻՆ

5.1. Հետագա ուսման հնարավորությունը

Տեխնոլոգիայի բակալավրի կրթական աստիճան ձեռք բերելը շրջանավարտին հնարավորություն է տալիս ուսումը շարունակել բարձրագույն կրթության հաջորդ` մագիստրոսական աստիճանում, ինչը շատ բուհերում պայմանավորվում է նաև բակալավրիատում ցուցաբերած առաջադիմությամբ։

5.2. Մասնագիտական կարգավիճակը (առկայության դեպքում)

Տեխնոլոգիայի բակալավրի մասնագիտական կարգավիճակը սահմանված է կրթական պետական չափորոշիչներով` հաստատված ՀՀ կրթության և գիտության, մշակույթի և սպորտի, ՀՀ արդարադատության նախարարությունների կողմից։ Մասնագետի գործունեության ոլորտն առնչվում է գիտության (տեխնիկայի, տեխնոլոգիաների, կառավարման և այլն) այն բնագավառին, որը ներառում է մարդկային գործունեության եղանակների, միջոցների և մեթոդների ամբողջությունը և ուղղված է՝ բուսաբուծական մթերքների վերամշակման գործընթացների կազմակերպման և կիրառման, արդի տեխնիկա-տնտեսական հրահանգների օգտագործմանը, որոնք ուղղված են հումքի և ստացված պահածոների նպատակաուղղված օգտագործման, նոր տեխնոլոգիական գործընթացների և սարքավորումների ստեղծմանը, կիրառմանը և գիտագործնական խնդիրների լուծմանը։

4.5. Overall classification of the qualification (in the original language)

Diploma AB № 297893 Registration № 123

5. INFORMATION ON THE FUNCTION OF THE QUALIFICATION

5.1. Access to further study

Bachelor's degree in Technology allows the graduate to continue studies in the next level of higher education in Master's degree based on the results of the studies in the previous stage.

5.2. Professional status (if applicable)

Bachelor's degree in Technology professional status is established by state educational standards and verified by the RA Ministry of Education, Science, Culture and Sports, and the RA Ministry of Justice. The professional activity of the specialist is related to the branch of science (technique, technology, management, etc.), which integrates the ways, means and methods of human activities and is aimed at the organization of food processing and its application, at the use of modern technical and economic instructions, which, in its turn, is aimed at the targeted use of raw material and canned products, at the development and application of new technological procedures and equipment, as well as at the solution of scientific and practical issues.

6. ԼՐԱՑՈԻՑԻՉ ՏԵՂԵԿՈԻԹՅՈԻՆՆԵՐ

6.1. Լրացուցիչ տեղեկություններ

Լրացուցիչ տեղեկությունները բացակայում են։

6.2. Այլ տեղեկատվական աղբյուրներ

ՀԱԱՀ պաշտոնական կայք` <u>www.anau.am</u> ՀՀ ԿԳՄՍ նախարարության պաշտոնական կայք` www.escs.am

Ակադեմիական փոխճանաչման և շարժունության ազգային տեղեկատվական կենտրոնի պաշտոնական կայք` www.armenic.am

Մասնագիտական կրթության որակի ապահովման ազգային կենտրոն (ՈԱԱԿ) պաշտոնական կայք` www.anga.am

7. ՀԱՎԵԼՎԱԾԻ ՎԱՎԵՐԱԿԱՆԱՑՈՒՄԸ

7.1. Ամիսը, ամսաթիվը

29.04.2021p.

7.2. Ստորագրությունը

Վ. Ուրուտյան

7.3. Պաշտոնը՝ ՀԱԱՀ ռեկտոր

Պարենամթերքի տեխնոլոգիաների ֆակուլտետի դեկան`

Մ. Դավեյան

7.4 Պաշտոնական դրոշմը կամ կնիքը

6. ADDITIONAL INFORMATION

6.1. Additional information

No additional information is provided.

6.2. Further information sources:

The official website of ANAU: www.anau.am
The official website of the Ministry of
Education, Science, Culture and Sports of
the RA: www.escs.am
The official website of the National
Information Center for Academic
Recognition and Mobility: www.armenic.am
The official website of National Center for
Professional Education Quality Assurance
Foundation: www.anqa.am

7. CERTIFICATE OF THE SUPPLEMENT

7.1. Date

29.04.2021թ.

7.2. Signature

V. Urutyan

7.3. Capacity: ANAU Rector

Dean of Food Technologies Faculty

S. Daveyan

7.4 Official stamp or seal:

8. ՏԵՂԵԿԱՏՎՈԻԹՅՈԻՆ ԲԱՐՁՐԱԳՈԻՅՆ ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ ԱՉԳԱՅՒՆ ՀԱՄԱԿԱՐԳՒ ՎԵՐԱԲԵՐՅԱԼ

Հայաստանի կրթության համակարգը բաղկացած է 12ամյա ընդհանուր միջնակարգ կրթությունից (տարրական, հիմնական և ավագ դպրոց), նախնական և միջին մասնագիտական կրթությունից, բարձրագույն և հետբուհական կրթությունից։

Բարձրագույն և հետբուհական կրթությունը կարգավորվում է Կրթության մասին (1999թ.) և Բարձրագույն և հետբուհական մասնագիտական կրթության մասին (2004թ.) ՀՀ օրենքներով, որոնց դրույթները համահունչ են ՀՀ-ի կողմից ստանձնած միջազգային պարտավորություններին` Բոլոնիայի գործընթացի հիմնական նպատակներին և Լիսաբոնի ճանաչման կոնվենցիային։ ԿԳՄՍ նախարարությունը, որպես ՀՀ կառավարության լիազոր մարմին մշակում և իրականացնում է կրթության և գիտության բնագավառների քաղաքականությունը։

Հայաստանի բարձրագույն կրթության համակարգը ներառում է 22 պետական և 26 ոչ պետական բարձրագույն ուսումնական հաստատություններ, 7 արտասահմանյան բուհերի մասնաճյուղեր, ինչպես նաև 5 բարձրագույն ուսումնական հաստատություններ պետական մասնակցությամբ։ Բարձրագույն կրթությունն ապահովում են ինստիտուտները, համալսարանները, ակադեմիաները և կոնսերվատորիան։

Բարձրագույն ուսումնական դասընթացները չափվում են կրեդիաներով, ընդ որում մեկ տարվա ուսումը համարժեք է ուսանողի 1800 ժամ բեռնվածությանը և սահմանվում է 60 կրեդիտ։ Կրեդիտային համակարգը համադրելի է Կրեդիտների փոխանցման և կուտակման եվրոպական համակարգի (ECTS) հետ։ Ուսումնառությունն իրականաց-վում է առկա կամ հեռակա ձևերով։ Որպես կանոն, ուսում-նական տարին սկսվում է սեպտեմբերի 1-ին և ներառում է երկու կիսամյակ՝ համապատասխանաբար 20 և 22 շաբաթ տևողությամբ։

Որակավորումների ազգային շրջանակ

2016թ. Կառավարությունը հաստատել է ՀՀ Որակավորումների ազգային շրջանակի վերանայված տարբերակը, որը բաղկացած է ութ մակարդակներից և համադրելի է Եվրոպական որակավորումների և Բոլոնիայի գործընթացի բարձրագույն կրթության որակավորումների շրջանակներին։ Այն կառուցված է շարունակական կրթության սկզբունքի հիման վրա և իր մեջ ներառում է տարբեր ուղիներով ձեռք բերված որակավորումներ, որոնք ճանաչվում են Հայաստանում։

Բարձրագույն կրթության որակավորումներ

Քարձրագույն կրթությունը իրականացվում է երեք աստիճանով։ Առաջին աստիճանում իրականացվում են

8. INFROMATION ABOUT THE NATIONAL HIGHER EDUCATION SYSTEM

The Armenian education system consists of 12-year general secondary education (primary, basic and high school), preliminary and vocational education, higher and postgraduate education.

Higher and postgraduate education is regulated by the Law on Education (1999) and the Law on Higher and Post-graduate Education (2004) of the Republic of Armenia, with the main provisions in line with the assumed international obligations-main goals of the Bologna Process and the Lisbon Recognition Convention. The Ministry of Education, Science, Culture and Sports of the RA is an authority which elaborates and implements the policies in education and science sectors on behalf of the Armenian Government.

The Armenian higher education system comprises 22 state and 26 private higher education institutions, 7 foreign HEI branches and 5 higher education institutions with the State participation. Higher Education is provided in institutes, universities, academies and conservatory.

Higher Education studies are measured by credits, with one year of studies equivalent to 1800 hours of student work, and is defined as 60 credits. The credit system is compatible with the European Credit Transfer and Accumulation System (ECTS). The mode of studies is either full-time or part-time. The academic year, as a rule, starts on September 1st and is comprised of two semesters with 20 and 22 weeks duration, respectively.

National Qualifications Framework

In 2016 the Government of Armenia adopted the revised National Qualifications Framework (ANQF) consisting of 8 levels and comparable with the European Qualifications Framework (EQF) and the Qualifications Framework of the European Higher Area (QF-EHEA). The ANQF is based on the concept of lifelong learning and comprises qualifications gain through various pathways which are recognized in Armenia.

Higher Education Qualifications

Higher education is offered at three levels. At the first level are offered bachelor degree programs

բակալավրի կրթական ծրագրեր, որոնց ավարտին ուսանողները ձեռք են բերում տվյալ ոլորտի հիմնարար գիտելիքներ, հմտություններ, կարողություն` ուսումը շարունակելու և աշխատելու նպատակով։ Բակալավրի որակավորման համար ՀՀ ՈԱՇ-ի և Եվրոպական որակավորումների շրջանակի (ԵՈՇ) 6-րդ մակարդակին համապատասխան որակավորում սահմանված է 180-240 կրեդիտ (առկա ուսուցմամբ երեք կամ չորս տարի տևողությամբ)։ Բակալավրի ծրագրում ընդունելության անհրաժեշտ պայման է միջնակարգ կրթության վկայականի (12-ամյա) կամ միջին մասնագիտական կրթության դիպլոմի առկայությունը։

Բարձրագույն կրթության երկրորդ աստիճանում իրականացվում են մագիստրոսի անընդհատ և ինտեգրացված կրթական և կլինիկական օրդինատուրայի կրթական ծրագրեր, որոնք ուղղված են ուսանողներին տալու տվյալ ոլորտի խորացված գիտելիքներ, հմտություններ և կարողություն հետագա ինքնուրույն աշխատանքի և ասպիրանտուրայում ուսումը շարունակելու համար։ Կրթական ծրագրերի ավարտին շնորհվող որակավորումները համապատասխանում են ՀՀ ՈԱՇ-ի 7-րդ մակարդակին։

Մագիստրոսի որակավորման համար սահմանված է առկա ուսուցմամբ 60-120 կրեդիտ (մեկ կամ 2 տարի տևողությամբ)։ Մագիստրոսի կրթական ծրագրում ընդունելության անհրաժեշտ պայման է բակալավրի որակավորումը։

Ասպիրանտուրայի առկա ուսուցման (3 տարի) համար սահմանված է 180 կրեդիտ։ Ատենախոսության պաշտպանությունից հետո շնորհվում է գիտությունների թեկնածուի գիտական աստիճան։

Գիտությունների դոկտորի աստիճանը գիտական աստիճան է, որը շնորհվում է գիտությունների թեկնածուի աստիճան ունեցող անձանց` դոկտորական ատենախոսության պաշտպանության դեպքում։ and upon their completion students are expected to have basic knowledge, skills and competence in the specialty necessary to pursue further studies at the next level and for commencing work. For Bachelor degree qualifications (corresponding to the level 6 of the ANQF and EQF) are set to 180-240 credits (with duration of 3-4 years of full-time studies). A necessary condition for admission to bachelor programs is Certificate of Secondary Education (12 years) or a vocation education diploma.

At the second level are offered Master's degree programs as well as integrated and clinical residency programs that aim to give students an in-depth knowledge of the sector, skills and competence to work independently and pursue studies at doctoral level. Qualifications awarded upon successful completion of programs are corresponding to the level 7 of the ANQF and are comparable to EQF level 7.

For master degree qualifications are set to 60-120 credits (with duration of 1-2 years of full-time studies). A necessary condition for admission to master degree programs is a bachelor qualification.

Duration of studies is 3 years of full-time studies of 180 credits. Upon successful completion of doctoral studies and defense of a thesis candidate of science degree is awarded.

Doctor of Sciences is an advanced scientific degree, which is awarded to an individual holding candidate of sciences degree as an acknowledgement of his further scientific achievements and after successful public defense of dissertation.