

**ՀՀ ԳԱԱ ԳԿՄԿ և Էկոկենտրոնի «Բնապահպանություն և բնօգտագործում» ամբիոնի  
բենչմարկինգի համար անհրաժեշտ դասավանդվող առարկայի համեմատական  
բնութագիր**

**Գործընկեր ԲՈՒՀ** - Իտալիայի Տուշայի համալսարան

**Դեպարտամենտ** - Գյուղատնտեսության և անտառագիտության դեպարտամենտ  
(DAFNE)

**Դասավանդվող առարկայի անվանումը ԳԿՄԿ-ում** - Սննդամթերքի անվտանգության  
առաջնային պաշտպանություն

**Առարկայի կամ հարակից առարկաների անվանումը գործընկեր ԲՈՒՀ-ում**

- Բուսական ծագում ունեցող մթերքների որակ և հետազոտություն
- Կենդանական ծագում ունեցող մթերքների որակ և հետազոտություն

**Դասավանդող** - Մելինե Բեգլարյան

Իտալիայի Տուշայի համալսարանում գործում են տարբեր ֆակուլտետների միավորումից ստեղծված դեպարտամենտներ, որոնք թեև գործունեություն են ծավալում ինքնավար սկզբունքով, սակայն իրականացնում են նաև միջդիսցիպլինար հետազոտություններ՝ կիրառելով համատեղ գիտական լաբորատորիաների ներուժն ու կարողությունները: Դեպարտամենտների կողմից կիրառվող կրթական մոդելն ապահովում է ուսանողների համար ոչ միայն տեսական, այլև խորը կիրառական գիտելիքների և հմտությունների ձեռքբերում: Այս առումով ԳԿՄԿ Բնապահպանության և բնօգտագործման ամբիոնում կիրառվող կրթական մոդելն ունի որոշակի նմանություններ, քանի որ ամբիոնի ուսանողները՝ մասնավորապես մագիստրոսական թեզերի իրականացման ժամանակ մասնակցում են Էկոկենտրոնում

համապատասխան ծրագրով իրականացվող հետազոտություններին և արդյունքները կիրառում իրենց աշխատանքում:

Բացի այդ ուշագրավ է, որ Իտալիայի Տուշայի համալսարանի դեպարտամենտներին կից, մասնավորապես Կենսաբանական, ագրոպարենային և անտառային համակարգերի նորարարության դեպարտամենտում (DIBAF) գործում է նորագույն սարքավորումներով հագեցած կենդանի լաբորատորիա (living laboratory), որտեղ իրականացվում են ոչ միայն պատրաստի մթերքի հետազոտություններ (այդ թվում նաև ուսումնադիտակտիկ), այլ նաև ապահովվում է այդ մթերքի արտադրման տեխնոլոգիական շղթան, ինչը հնարավորություն է տալիս իրականացնել արտադրության առանձին փուլերի (օրինակ՝ կաթի պաստերացում, գինու խմորում) խորն ուսումնասիրություններ:

Հատկանշական է, որ սննդամթերքի անվտանգության վերաբերյալ կամ հարակից առարկաներ դասավանդվում են Իտալիայի Տուշայի համալսարանի մի քանի դեպարտամենտներում՝ ինչպես բակալավրի, այնպես էլ մագիստրոսական ծրագրերի շրջանակներում: Օրինակ՝ Կենսաբանական, ագրոպարենային և անտառային համակարգերի նորարարության դեպարտամենտում (DIBAF) վերոնշյալ առարկաները դասավանդվում են «Սննդամթերքի անվտանգություն և որակ» և «Սննդագիտության և տեխնոլոգիա» մագիստրոսական ծրագրերի համար, ընդ որում, վերջինս իրականացվում է Հռոմի Լա Սապիենցիա համալսարանի հետ համատեղ: «Բուսական ծագում ունեցող մթերքների որակ և հետազոտելիություն» և «Կենդանական ծագում ունեցող մթերքների որակ և հետազոտելիություն» առարկաները դասավանդվում են Գյուդատնտեսության և անտառագիտության դեպարտամենտում (DAFNE) «Գյուդատնտեսության, շրջակա միջավայրի և առողջության կենսատեխնոլոգիա» մագիստրոսական ծրագրի (LM-7) շրջանակներում՝ ներառված լինելով

«Գյուղատնտեսական մթերքի անվտանգություն և որակ» ուսումնական ծրագրում: Նշված երկու առարկաներն ընդգրկում են 2-ական մոդուլներ: «Բուսական ծագում ունեցող մթերքների որակ և հետազոտություն» առարկան ներառում է «Բուսական ծագում ունեցող մթերքների մոլեկուլային հետազոտություն» (մասնագիտական շիֆր՝ AGR/07) և «Բուսական ծագում ունեցող մթերքների որակ» (մասնագիտական շիֆր՝ AGR/07) մոդուլները, որոնք դասավանդվում են ուսումնական առաջին տարվա 2-րդ կիսամյակում՝ 48 ժամով և յուրաքանչյուրի համար տրվում է 6-ական կրեդիտ:

«Կենդանական ծագում ունեցող մթերքների որակ և հետազոտություն» առարկան ներառում է «Կենդանական ծագում ունեցող մթերքների որակ և անվտանգություն» (մասնագիտական շիֆր՝ AGR/19) և «Կենդանական ծագում ունեցող մթերքների հետազոտություն» (մասնագիտական շիֆր՝ AGR/18) մոդուլները, որոնք ևս դասավանդվում են ուսումնական առաջին տարվա 2-րդ կիսամյակում՝ 48 ժամով և յուրաքանչյուրի համար տրվում է 6-ական կրեդիտ:

Ուսանողների թիվը 25-ը գերազանցելու դեպքում դասընթացներն իրականացվում են խմբերի հերթափոխով, իսկ հատուկ լաբորատոր պարապմունքների ժամանակ (օրինակ՝ աշխատանք լաբորատորիայում բարձր արդյունավետության հեղուկ քրոմատոգրաֆ (HPLS), ELISA սարքերի կիրառմամբ աշխատանքներ և այլ) խմբում ընդգրկվում է 4-5 ուսանող:

Համեմատականներ անցկացնելով ԳԿՄԿ-ում «Սննդամթերքի անվտանգության առաջնային պաշտպանություն» առարկայի և Իտալիայի Տուշայի համալսարանում դասավանդվող վերոնշյալ հարակից առարկաների դասավանդման շրջանակներում կիրառվող գնահատման և քննական համակարգերի միջև՝ պետք է նշել, որ ԳԿՄԿ «Բնապահպանություն և բնօգտագործում» ամբիոնում իրականացվում է 1 գրավոր, 1 բանավոր միջանկյալ քննություն և բանավոր եզրափակիչ քննություն, մինչդեռ

Իտալիայի Տուշայի համալսարանում գնահատումն իրականացվում է բացառապես բանավոր քննության միջոցով և կարող են իրականացվել նաև պրակտիկ գիտելիքների գնահատումներ: Բացի այդ պետք է նշել, որ գնահատման ժամանակ հաշվի է առնվում նաև դասընթացի շրջանակներում առաջարկված և ընտրված թեմայով ուսանողի ներկայացրած պրեզենտացիան (PowerPoint): Նման մոտեցում կիրառվում է նաև Բնապահպանության և բնօգտագործման ամբիոնում «Մանրամթերքի անվտանգության առաջնային պաշտպանություն» առարկայի դասավանդման շրջանակներում:

Պետք է նշել, որ ներկայումս «Մանրամթերքի անվտանգության առաջնային պաշտպանություն» առարկան հանվել է ամբիոնի ուսումնական ծրագրից: Սակայն, հաշվի առնելով սննդամթերքի անվտանգության համաշխարհային մարտահրավերը, ինչպես նաև ՀՀ-ում սննդամթերքի անվտանգության բնագավառում առկա և հրատապ լուծում պահանջող հիմնախնդիրները, խիստ արժեքավոր է առարկան կրկին ներառել ուսումնական ծրագրում: Հիմք ընդունելով Իտալիայի Տուշայի համալսարանում կիրառվող համապատասխան առարկայական ծրագիրը՝ առաջարկվում է առարկան վերանվանել՝ «Մանրամթերքի անվտանգություն և որակ», որի դասավանդման շրջանակներում առավել մանրամասն անդրադարձ կկատարվի սննդամթերքի (այդ թվում և՛ բուսական, և՛ կենդանական ծագում ունեցող) անվտանգության և որակի վրա շրջակա միջավայրի ազդեցությանը:

Կատարող՝

դասախոս Մ. Բեգլարյան