

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«МЕХАНІКО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
ОДЕСЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО ТЕХНОЛОГІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ»

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«ТЕХНОЛОГІЧНА ЕКСПЕРТИЗА ТА БЕЗПЕКА ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ»

фахової передвищої освіти

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ: G «Інженерія, виробництво та будівництво»

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ: G13 «Харчові технології»

КВАЛІФІКАЦІЯ: фаховий молодший бакалавр з харчових технологій

ЗАТВЕРДЖЕНО ПЕДАГОГІЧНОЮ РАДОЮ

(протокол № ___ від « ___ » _____ 2025 р.)

Освітньо-професійна програма вводиться

в дію з _____ 2025 р.

Директор _____ Олена КІЧУК

(наказ № __ від « ___ » _____ 2025 р.)

Одеса – 2025 р.

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма розроблена на основі стандарту фахової передвищої освіти затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 17.11.2021 № 1244 «Про затвердження стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності G13 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр», введеного в дію з 2021/2022 навчального року.

URL:

<https://mon.gov.ua/storage/app/media/Fakhova%20peredvyshcha%20osvita/Zatverdzeni.standarty/2021/11/18/G13-Kharchovi.tekhn.18.11.pdf>

Розроблено робочою групою Відокремленого структурного підрозділу «Механіко-технологічний фаховий коледж Одеського національного технологічного університету» у складі:

1. Керівник робочої групи (**гарант освітньо-професійної програми**): Наталія ХЛИЗОВА викладач вищої кваліфікаційної категорії дисциплін професійної та практичної підготовки МТФК ОНТУ, голова циклової комісії спеціальних технологічних дисциплін;

Члени робочої групи:

1. Вікторія ВАХОВСЬКА, викладач першої кваліфікаційної категорії дисциплін професійної та практичної підготовки МТФК ОНТУ;

2. Олена ЛУКАШОВА, викладач першої кваліфікаційної категорії дисциплін професійної та практичної підготовки, завідувачка навчально-виробничою практикою МТФК ОНТУ.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів додаються

**1. ОПИС ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ ФАХОВОГО МОЛОДШОГО
БАКАЛАВРА ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ G13 «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»
ГАЛУЗІ ЗНАНЬ G «ІНЖЕНЕРІЯ, ВИРОБНИЦТВО ТА БУДІВНИЦТВО»
«ТЕХНОЛОГІЧНА ЕКСПЕРТИЗА ТА БЕЗПЕКА ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ»**

| 1 – Загальна інформація | |
|--|---|
| Повна назва закладу фахової передвищої освіти | Відокремлений структурний підрозділ «Механіко-технологічний фаховий коледж Одеського національного технологічного університету», відділення «Технологічне», циклова комісія спеціальних технологічних дисциплін |
| Освітньо-професійний ступінь | Фаховий молодший бакалавр |
| Освітня кваліфікація | Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій |
| Професійна кваліфікація | - |
| Кваліфікація в дипломі | Освітньо-професійний ступінь – Фаховий молодший бакалавр Спеціальність – G13 Харчові технології Освітньо-професійна програма – Технологічна експертиза та безпека харчової продукції |
| Рівень кваліфікації згідно з Національною рамкою кваліфікацій | Освітньо-професійний ступінь фахового молодшого бакалавра відповідає 5 рівню Національної рамки кваліфікацій |
| Офіційна назва освітньо-професійної програми | Освітньо-професійна програма «Технологічна експертиза та безпека харчової продукції» |
| Обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття ступеня фахового молодшого бакалавра | Обсяг освітньо-професійної програми фахового молодшого бакалавра: -150 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 6 місяців на основі базової загальної середньої освіти (без урахування годин для вивчення циклу загальноосвітньо-професійної підготовки); - 150 кредитів ЄКТС, термін навчання 2 роки 6 місяців на основі повної загальної середньої освіти; - 150 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 роки 6 місяців на основі диплому кваліфікованого робітника. |
| Наявність акредитації | Сертифікат про акредитацію ДС №003023 до 01.07.2029 року |
| Термін дії освітньо-професійної програми | до 01.07.2029 року |
| Вимоги до осіб, які можуть розпочати навчання за програмою | На основі базової середньої освіти здобувачі освіти зобов'язані одночасно виконати освітню програму профільної середньої освіти, тривалість здобуття якої становить два роки. Освітня програма профільної середньої освіти професійного спрямування, що відповідає спеціальності, інтегрується з освітньо-професійною програмою фахового молодшого бакалавра. Обсяг освітньо-професійної програми на основі професійної (професійно-технічної) освіти, фахової передвищої освіти або вищої освіти визначається закладом освіти з урахуванням визнання раніше здобутих результатів навчання. Обсяг такої програми становить не менше 50 % загального обсягу освітньо-професійної програми на основі профільної середньої освіти |
| Мова(и) викладання | Українська |
| Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми | https://mtfk.ontu.edu.ua |
| 2 – Мета освітньо-професійної програми | |
| Розвиток сукупності загальних та професійних компетентностей для забезпечення підготовки високкваліфікованих фахівців, здатних здійснювати професійний підхід щодо контролю якості та безпеки харчової продукції на етапах технологічного процесу виробництва та зберігання, | |

контролю й удосконалення технологічних процесів, впровадження економічно-ефективного і екологічно-безпечного виробництва якісної, фізіологічно безпечної, конкурентноспроможної харчової продукції.

3 - Характеристика освітньо-професійної програми

Предметна область

Галузь знань- G «Інженерія, виробництво та будівництво».
 Спеціальність -G13 «Харчові технології».
 Обов'язкові компоненти –90%, дисципліни вільного вибору студента – 10%.
Об'єкт(и) вивчення та/або діяльності: технологічна експертиза, контроль якості та безпеки харчової продукції.
Ціль навчання: формування та розвиток інтегральної, загальних і професійних компетентностей, необхідних для здійснення технологічної експертизи на харчових підприємствах і закладах ресторанного господарства, забезпечення та управління якістю харчових продуктів, контролю якості та безпеки харчових продуктів.
Теоретичний зміст предметної області: основні поняття і принципи функціонування підприємств харчової промисловості та закладів ресторанного господарства; організація, управління та контроль якості і безпеки харчових продуктів; сутність та параметри технологічних процесів виробництва харчових продуктів; принципи розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій і методів контролю їхньої якості та безпеки; правила застосування законодавчої та нормативної бази; система аналізу маркетингової діяльності у виробничих умовах.
Методи, методики та технології, якими має оволодіти здобувач фахової передвищої освіти для застосування на практиці: комплекс організаційних і технологічних заходів для підвищення ефективності функціонування підприємств з виробництва якісної, безпечної та конкурентноспроможної харчової продукції; методики і методи контролю якості та безпеки харчових продуктів.
Інструменти та обладнання: інформаційно-комунікаційні системи, програмне забезпечення, традиційні та інноваційні технології навчання, сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади.

4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання

Придатність до працевлаштування

Випускник здатний виконувати професійну діяльність на підприємствах, у закладах, установах та організаціях усіх форм власності відповідно до Національного класифікатора України (Класифікатора професій (ДК 003:2010) та International Standard Classification of Occupations 2008 (ISCO-08)) згідно отриманого фаху і кваліфікації за галуззю знань 18 «Виробництво та технології». Після закінчення навчання за освітньо-професійною програмою «Технологічна експертиза та безпека харчової продукції» випускники спроможні працювати як інспектори з контролю якості харчової продукції у структурних підрозділах підприємств харчової промисловості різних галузей, закладах ресторанного господарства, торгівельних мережах, випробувальних центрах і лабораторіях, що проводять оцінку безпеки та якості харчових продуктів. Основні напрями професійної діяльності: контролююча, інженерно-технічна, організаційна. За умов набуття відповідного досвіду інспектор контролю якості харчової продукції може адаптуватися до таких напрямів суміжної професійної діяльності: проектно-технологічна, організаційно-управлінська.

| | |
|-------------------------------------|--|
| | <p>Відповідно до Класифікатора професій ДК 003:2010 випускник здатний виконувати професійну роботу:</p> <p>Лаборанти та техніки, пов'язані з хімічними та фізичними дослідженнями (код КП - 3111):</p> <ul style="list-style-type: none"> - лаборант (хімічні та фізичні дослідження) (код КП —3111); - технік-лаборант (хімічні та фізичні дослідження), (код К П - 3111); - технік-технолог (код КП - 3111). <p>Інші технічні фахівці в галузі фізичних наук та техніки (код КП — 3119):</p> <ul style="list-style-type: none"> - технік із стандартизації (код КП - 3119); - технолог (код КП - 3119); <p>Інспектори з безпеки та якості (код КП - 315).</p> <p>Інспектори з безпеки руху, охорони праці та якості (код КП - 3152):</p> <ul style="list-style-type: none"> - інспектор з контролю якості продукції (код К П - 3152); - інспектор з якості хлібопродуктів, плодоовочевих, технічних культур і продукції тваринництва (код КП - 3152); - технік-інспектор (код КП - 3152); <p>Лаборанти в галузі біологічних досліджень (код КП —3211):</p> <ul style="list-style-type: none"> - технік-лаборант (код КП - 3211); 3419 <p>Інші фахівці в галузі фінансів і торгівлі (код КП - 3419):</p> <ul style="list-style-type: none"> - інспектор торговельний (код КП - 3419); - інспектор-товарознавець (код КП - 3419); <p>Помічник керівників підприємств, установ та організацій (код К П - 3436.1);</p> <p>Помічник керівників виробничих та інших основних підрозділів (код КП - 3436.2);</p> <p>Помічник керівників малих підприємств без апарату управління (код КП - 3436.3);</p> <p>Інструктор виробничого навчання (код КП - 3340);</p> <p>Інспектор державний з якості товару та торгівлі (код КП - 3449);</p> <p>Інспектор санітарний (код КП - 3449).</p> |
| Академічні права випускників | <p>Мають право продовжити навчання в бакалавраті за програмою першого циклу вищої освіти (НРК України – 6 рівень, FQ-ЕНЕА – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень), освітньому рівні (бакалавр).</p> <p>У подальшому фахівці можуть пройти перепідготовку та набутти іншу спеціальність у галузі виробництва та технології і виконувати відповідну професійну роботу.</p> |
| 5 – Викладання та оцінювання | |
| Викладання та навчання | <p>Викладання проводиться у вигляді: лекції, мультимедійні лекції, інтерактивні лекції, семінари, практичні заняття, лабораторні роботи, самостійне навчання, індивідуальні заняття тощо.</p> <p>Студентоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання, ініціативне самонавчання. Лекційні заняття мають інтерактивний науково-пізнавальний характер. Практичні заняття проводяться в малих групах, поширеними є кейс- метод, ситуаційні завдання, ділові ігри, підготовка презентацій із використанням сучасних програмних засобів. Навчально-методичне забезпечення і консультування самостійної роботи здійснюється через модульний формат навчання та використання електронних підручників та методичних вказівок. Акцент робиться на особистому саморозвитку, груповій роботі, умінні презентувати результати навчання, що сприятиме формуванню розуміння потреби й готовності до продовження самоосвіти протягом життя.</p> |
| Оцінювання | <p>Види контролю: поточний, тематичний, періодичний, підсумковий, самоконтроль.</p> |

| | |
|--|---|
| | <p>Форми контролю: усне та письмове опитування, тестові завдання, графічна робота, захист лабораторних та практичних робіт, захист звітів з практики, захист курсових робіт (проєктів), контрольні роботи, екзамени, диференційовані заліки, кваліфікаційних іспит (за фахом) тощо.</p> <p>Підсумкова атестація – здача кваліфікаційного іспиту.</p> |
| 6 – Програмні компетентності | |
| Інтегральна компетентність | Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі в харчовій галузі, організовувати та вести технологічні процеси харчових та суміжних виробництв, що вимагають застосування теоретичних основ та практичних навичок, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції, нести відповідальність за результати своєї діяльності. |
| Загальні компетентності (ЗК) | <p>ЗК1. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p>ЗК2. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.</p> <p>ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК5. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>ЗК6. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.</p> <p>ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> |
| Спеціальні (фахові, предметні) компетентності | <p>СК1. Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p>СК2. Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції.</p> <p>СК3. Здатність проводити контроль якості і безпеки сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв.</p> <p>СК4. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції.</p> <p>СК5. Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій.</p> <p>СК6. Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки.</p> <p>СК7. Здатність обирати технологічне обладнання, складати апаратно-технологічні схеми виробництва харчової та суміжної продукції.</p> <p>СК8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій.</p> <p>СК9. Здатність організувати безпечну роботу виробничої</p> |

| | |
|--|---|
| | <p>дільниці (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці.</p> <p>СК10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції.</p> <p>*СК11. Здатність застосовувати базові знання з фундаментальних наук для вирішення типових задач спеціальності.</p> <p>*СК12. Здатність працювати зі спеціальним лабораторним обладнанням та вимірювальною технікою із застосуванням основних та сучасних методів контролю окремих показників якості і безпечності продовольчої сировини, напівфабрикатів та харчової продукції, та організувати роботу комісій, пов'язаних з оцінкою якості і безпечності харчової продукції.</p> <p>*СК13. Здійснювати оцінку виробничих ризиків, організувати систему контролю якості та безпеки продовольчої сировини, напівфабрикатів і харчових продуктів, розробляти заходи направлені на попередження виникнення ризиків і контролю під час технологічного процесу виробництва харчової продукції.</p> <p>*СК14. Здатність ефективно формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, їхньої експертизи, оцінки і управлінні якістю та безпечністю харчових продуктів, уміння вести ділову професійну дискусію українською та іноземними мовами.</p> <p>*СК15. Здатність аналізувати стан галузі, сучасні досягнення науки і техніки, проводити соціально-орієнтовану політику в галузі технологічної експертизи харчових виробництв, контролю якості та безпечності харчових продуктів.</p> |
| 7 – Зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання | |
| | <p>РН1. Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування.</p> <p>РН2. Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції.</p> <p>РН3. Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог.</p> <p>РН4. Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв.</p> <p>РН5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення.</p> <p>РН6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції.</p> <p>РН7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності.</p> <p>РН8. Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів).</p> <p>РН9. Складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової продукції.</p> <p>РН10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва.</p> <p>РН11. Проводити технологічні техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію.</p> <p>РН12. Організувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність.</p> |

| | |
|---|---|
| | <p>PH13. Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційно-комунікаційні технології у професійній діяльності.</p> <p>PH14. Застосовувати ресурсощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва.</p> <p>PH15. Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності.</p> <p>PH16. Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.</p> <p>PH17. Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.</p> <p>*PH18. Застосовувати базові знання з фундаментальних наук у сфері професійної діяльності.</p> <p>*PH19. Розуміти сутність методів контролю якості і безпеки, використовувати їх для аналізу якості сировини, напівфабрикатів і готових харчових продуктів, організувати нагляд і контроль за станом і експлуатацією вимірвальних приладів і лабораторного устаткування, демонструвати навички роботи у лабораторії.</p> <p>*PH20. Проводити ідентифікацію та оцінювати продукцію за різними параметрами, розробляти документацію систем управління якістю та безпеністю відповідно до вимог діючих міжнародних стандартів.</p> <p>*PH21. Формувати і відстоювати власну думку та громадянську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.</p> <p>*PH22. Вміти на основі знань нормативно-правових актів, що регулюють діяльність підприємств харчової промисловості, аналізувати сучасні тенденції розвитку харчових технологій, проводити соціально-орієнтовану політику в галузі технологічної експертизи харчових виробництв, контролю якості та безпеки харчових продуктів.</p> |
| 8 – Ресурсне забезпечення реалізації освітньо-професійної програми | |
| Кадрове забезпечення | Кадрове забезпечення відповідає вимогам ліцензійних умов для фахової передвищої освіти. Підготовку за ОПП забезпечують педагогічні та науково-педагогічні працівниками з відповідною освітньою та/або професійною кваліфікацією, необхідними для викладання усіх освітніх компонент з урахуванням чисельності контингенту здобувачів освіти та норм педагогічного навантаження на одну тарифну ставку. До реалізації програми залучені висококваліфіковані педагогічні працівники. З метою підвищення фахового рівня всі педагогічні та науково-педагогічні працівники щороку проходять підвищення кваліфікації. |
| Матеріально-технічне забезпечення | Матеріально-технічне забезпечення дозволяє повністю забезпечити освітній процес протягом всього циклу підготовки за спеціальністю. Забезпеченість навчальними приміщеннями, комп'ютерними робочими місцями, мультимедійним обладнанням відповідає потребі. В МТФК ОНТУ встановлено локальні комп'ютерні мережі та бездротовий доступу до мережі Інтернет через WiFi. Користування Інтернет-мережею безлімітне. Для проведення досліджень існують лабораторії ОНТУ, які мають спеціалізовані лабораторії з відповідним обладнанням. Стан приміщень засвідчено санітарно-технічними паспортами, що відповідають чинним нормативним актам. |
| Інформаційне та навчально-методичне забезпечення | Офіційний веб-сайт МТФК ОНТУ https://mtfk.ontu.edu.ua містить інформацію про освітньо-професійні програми, навчальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти. |

| | |
|---|--|
| | Належна забезпеченість бібліотеки підручниками та посібниками (у тому числі і електронними), вітчизняними і закордонними фаховими періодичними виданнями відповідного профілю, доступ до джерел Internet, авторські розробки викладацького складу навчального комплексу ОНТУ. |
| 9 – Академічна мобільність | |
| Національна кредитна мобільність | На основі двосторонніх договорів між МТФК ОНТУ та коледжами України. Допускаються індивідуальні угоди про академічну мобільність для навчання та проведення досліджень в коледжах та наукових установах України. До керівництва науковою роботою здобувачів можуть бути залучені провідні фахівців університетів та коледжів України на умовах індивідуальних договорів. Кредити, отримані в інших коледжах України, перезараховуються відповідно до довідки про академічну мобільність. |
| Міжнародна кредитна мобільність | Основі двосторонніх договорів між МТФК ОНТУ та навчальними закладами зарубіжних країн-партнерів. Індивідуальна академічна мобільність можлива за рахунок участі у програмах проєкту Еразмус + |
| Навчання іноземних здобувачів освіти | Навчання іноземних здобувачів освіти не передбачено |

2. Перелік освітніх компонентів і логічна послідовність

2.1. Перелік компонент освітньо-професійної програми

| Код о/к | Освітні компоненти ОПП (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота тощо) | Кількість годин | Кількість кредитів ЄКТС | Форма підсумкового контролю |
|--|---|-----------------|-------------------------|-----------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 3 | 4 |
| ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ ОПП | | | | |
| Освітні компоненти, що формують загальні компетентності | | | | |
| ОК 1 | Історія України та української культури | 90,0 | 3,0 | екзамен |
| ОК 2 | Українська мова за професійним спрямуванням | 90,0 | 3,0 | екзамен |
| ОК 3 | Іноземна мова за професійним спрямуванням | 90,0 | 3,0 | диф.залик |
| ОК 4 | *Основи права | 60,0 | 2,0 | диф.залик |
| ОК 5 | *Економічна теорія | 60,0 | 2,0 | диф.залик |
| ОК 6 | Філософія | 90,0 | 3,0 | диф.залик |
| ОК 7 | *Культурологія | 90,0 | 3,0 | диф.залик |
| ОК 8 | *Екологія | 90,0 | 3,0 | диф.залик |
| ОК 9 | *Безпека життєдіяльності | 60,0 | 2,0 | диф.залик |
| ОК 10 | *Охорона праці та цивільний захист | 90,0 | 3,0 | диф.залик |
| ОК 11 | Фізичне виховання | 90,0 | 3,0 | диф.залик, |
| ОК 12 | *Інформатика та інформаційні технології | 150,0 | 5,0 | екзамен |
| ОК 13 | *Технічне креслення і комп'ютерна графіка | 120,0 | 4,0 | диф.залик |
| ОК 14 | *Загальні основи харчових технологій | 90,0 | 3,0 | диф.залик |
| ОК 15 | Хімія (неорганічна, органічна, аналітична) | 300,0 | 10,0 | диф.залик, екзамен |
| ОК 16 | Вища математика | 90,0 | 3,0 | диф.залик |
| ОК 17 | Біохімія і основи фізіології харчування | 90,0 | 3,0 | диф.залик |
| ОК 18 | Технічна мікробіологія | 90,0 | 3,0 | екзамен |
| Разом | | 1830,0 | 61,0 | х |
| Обов'язкові освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності | | | | |
| ОК 19 | Технологічна експертиза виробництва харчової продукції з КР | 360,0 | 12,0 | диф.залик, екзамен |
| ОК 20 | Контроль якості, сертифікація та управління безпечністю харчової продукції | 150,0 | 5,0 | екзамен |
| ОК 21 | Хімія смаку, запаху, кольору | 90,0 | 3,0 | диф.залик |
| ОК 22 | Технології харчових виробництв | 120,0 | 4,0 | екзамен |
| ОК 23 | Ідентифікація і методи виявлення фальсифікації харчової продукції | 150,0 | 5,0 | диф.залик |
| ОК 24 | Технологічне обладнання харчових виробництв | 120,0 | 4,0 | диф.залик |
| ОК 25 | Автоматизація та контроль виробничих процесів галузі | 90,0 | 3,0 | диф.залик |
| ОК 26 | Проектування підприємств галузі | 90,0 | 3,0 | диф.залик |
| ОК 27 | Економіка підприємства | 120,0 | 4,0 | диф.залик |
| ОК 28 | *Вступ до спеціальності | 90,0 | 3,0 | диф.залик |
| ОК 29 | Визначення терміну придатності харчових продуктів | 120,0 | 4,0 | екзамен |
| Разом | | 1500,0 | 50,0 | х |
| Практична підготовка | | | | |
| ОК 30 | Навчальна практика* | 120,0 | 4,0 | диф.залик |
| ОК 31 | Навчально-виробнича практика | 180,0 | 6,0 | диф.залик |
| ОК 32 | Технологічна практика | 240,0 | 8,0 | диф.залик |
| ОК 33 | Виробнича практика | 135,0 | 4,5 | диф.залик |
| Разом | | 675,0 | 22,5 | х |

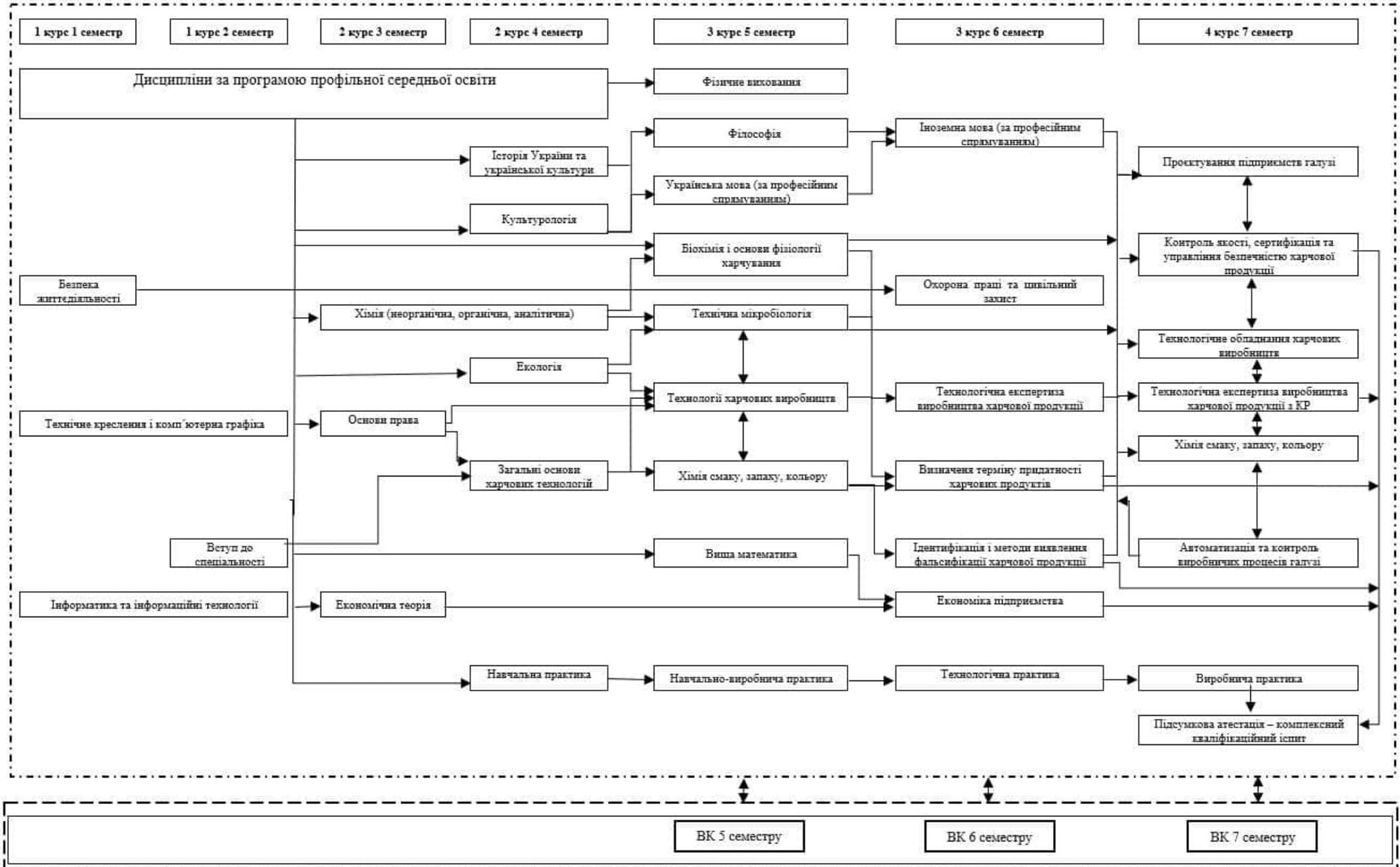
| | | | | |
|---|--|---------------|--------------|-----------|
| ОК 34 | Підготовка та проведення кваліфікаційного іспиту | 45,0 | 1,5 | екзамен |
| Разом обов'язкові компоненти | | 4050,0 | 135,0 | |
| ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ З КАТАЛОГУ ОПП* | | | | |
| ВК 1 | Вибіркові компоненти 5 семестру | 90,0 | 3,0 | диф.залік |
| ВК 2 | Вибіркові компоненти 6 семестру | 90,0 | 3,0 | диф.залік |
| ВК 3 | Вибіркові компоненти 6 семестру | 90,0 | 3,0 | диф.залік |
| ВК 4 | Вибіркові компоненти 7 семестру | 90,0 | 3,0 | диф.залік |
| ВК 5 | Вибіркові компоненти 7 семестру | 90,0 | 3,0 | диф.залік |
| Разом вибіркові компоненти | | 450,0 | 15,0 | х |
| Разом за ОПП | | 4500,0 | 150,0 | х |

Примітка:

*Дисципліни інтегрованого навчання

2.2. Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми «Технологічна експертиза та безпека харчової продукції».

Короткий опис логічної послідовності вивчення освітніх компонент здобувачами фахової передвищої освіти



3. Форма атестації здобувачів фахової передвищої освіти

| | |
|---|---|
| Форми атестації здобувачів освіти | Атестація здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту (іспитів) за спеціальністю. |
| Вимоги до кваліфікаційного іспиту | <p>Кваліфікаційний іспит передбачається на завершальному етапі здобуття рівня фахової передвищої освіти для встановлення відповідності набутих здобувачами результатів навчання (компетентностей) вимогам стандарту фахової передвищої освіти, освітньо-професійної програми та Національної рамки кваліфікацій.</p> <p>Кваліфікаційний іспит спрямований на перевірку досягнення результатів навчання, визначених Стандартом та освітньо-професійною програмою та здійснюється після завершення теоретичної та практичної частини навчання.</p> <p>Комплексний кваліфікаційний екзамен проводиться як комплексна перевірка знань здобувачів освіти з наступних навчальних дисциплін:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Технологічна експертиза виробництва харчової продукції 2. Контроль якості, сертифікація та управління безпечністю харчової продукції 3. Ідентифікація і методи виявлення фальсифікації харчової продукції 4. Визначення терміну придатності харчової продукції 5. Економіка підприємства. <p>Комплексний іспит визначає рівень засвоєння здобувачами освіти матеріалів наведених вище фахових дисциплін, умінь самостійно аналізувати практичні проблеми та формувати правильні кроки до їх вирішення, активно використовувати набуті знання у своїй професійній діяльності, здатність розв'язувати спеціалізовані задачі та практичні проблеми у галузі харчових технологій, що передбачає застосування усіх набутих знань під час теоретичного та практичного навчання.</p> |
| Вимоги до проведення кваліфікаційного іспиту | <p>Контроль комплексного кваліфікаційного іспиту здійснюється екзаменаційною комісією.</p> <p>Екзаменаційна комісія створюється щорічно для проведення комплексного кваліфікаційного іспиту (теоретичного і практичного спрямування у формі складання тестів, виконання теоретичних та практичних завдань) та діє як єдина для денної та заочної форм навчання.</p> <p>Екзаменаційна комісія формується з викладацького складу МТФК ОНТУ в кількості трьох осіб на чолі з головою – провідним фахівцем профільної кафедри ОНТУ. Одна й та сама особа може бути головою екзаменаційної комісії не більше трьох років поспіль. Екзаменаційна комісія для атестації здобувачів освіти створюється щорічно як єдина для всіх форм навчання.</p> <p>Комплексний кваліфікаційний іспит проводиться в письмовій та усній формах, у вигляді тестових, теоретичних та практичних завдань.</p> |

4. Вимоги до системи внутрішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти

У закладі фахової передвищої освіти повинна функціонувати система забезпечення закладом фахової передвищої освіти якості освітньої діяльності та якості фахової передвищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості), яка передбачає здійснення таких процедур і заходів:

1) визначення та оприлюднення політики, принципів та процедур забезпечення якості фахової передвищої освіти, що інтегровані до загальної системи управління закладом фахової передвищої освіти, узгоджені з його стратегією і передбачають залучення внутрішніх та зовнішніх заінтересованих сторін;

2) визначення і послідовне дотримання процедур розроблення освітньо- професійних програм, які забезпечують відповідність їх змісту стандартам фахової передвищої освіти (професійним стандартам - за наявності), декларованим цілям, урахування позицій заінтересованих сторін, чітке визначення кваліфікацій, що присуджуються та/або присвоюються, які мають бути

узгоджені з Національною рамкою кваліфікацій;

3) здійснення за участю здобувачів освіти моніторингу та періодичного перегляду освітньо-професійних програм з метою гарантування досягнення встановлених для них цілей та їх відповідності потребам здобувачів фахової передвищої освіти і суспільства, включаючи опитування здобувачів фахової передвищої освіти;

4) забезпечення дотримання вимог правової визначеності, оприлюднення та послідовного дотримання нормативних документів закладу фахової передвищої освіти, що регулюють усі стадії підготовки здобувачів фахової передвищої освіти (прийом на навчання, організація освітнього процесу, визнання результатів навчання, переведення, відрахування, атестація тощо);

5) забезпечення релевантності, надійності, прозорості та об'єктивності оцінювання, що здійснюється у рамках освітнього процесу;

6) визначення та послідовне дотримання вимог щодо компетентності педагогічних (науково-педагогічних) працівників, застосування чесних і прозорих правил прийняття на роботу та безперервного професійного розвитку персоналу;

7) забезпечення необхідного фінансування освітньої та викладацької діяльності, а також адекватних та доступних освітніх ресурсів і підтримки здобувачів фахової передвищої освіти за кожною освітньо-професійною програмою;

8) забезпечення збирання, аналізу і використання відповідної інформації для ефективного управління освітньо-професійними програмами та іншою діяльністю закладу;

9) забезпечення публічної, зрозумілої, точної, об'єктивної, своєчасної та легкодоступної інформації про діяльність закладу та всі освітньо-професійні програми, умови і процедури присвоєння ступеня фахової передвищої освіти та кваліфікацій;

10) забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками закладу фахової передвищої освіти та здобувачами фахової передвищої освіти, у тому числі створення і забезпечення функціонування ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату та інших порушень академічної доброчесності, притягнення порушників до академічної відповідальності;

11) періодичне проходження процедури зовнішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти;

12) залучення здобувачів фахової передвищої освіти та роботодавців як повноправних партнерів до процедур і заходів забезпечення якості освіти;

13) забезпечення дотримання студентоорієнтованого навчання в освітньому процесі;

14) здійснення інших процедур і заходів, визначених законодавством, установчими документами закладів фахової передвищої освіти або відповідно до них.

Система забезпечення якості освітньої діяльності та якості фахової передвищої освіти закладу фахової передвищої освіти (внутрішня система забезпечення якості освіти) за поданням такого закладу може оцінюватися центральним органом виконавчої влади із забезпечення якості освіти або акредитованими ним незалежними установами оцінювання та забезпечення якості фахової передвищої освіти на предмет її відповідності вимогам до системи забезпечення якості фахової передвищої освіти, що затверджуються центральним органом виконавчої влади у сфері освіти і науки за поданням центрального органу виконавчої влади із забезпечення якості освіти.

5. Матриця відповідності компетентностей випусникам компонентам освітньо-професійної програми

| | ЗК 1 | ЗК 2 | ЗК 3 | ЗК 4 | ЗК 5 | ЗК 6 | ЗК 7 | ЗК 8 | СК 1 | СК 2 | СК 3 | СК 4 | СК 5 | СК 6 | СК 7 | СК 8 | СК 9 | СК 10 | СК 11* | СК 12* | СК 13* | СК 14* | СК 15* |
|-------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|
| OK 1 | + | + | + | + | + | | | | | | | | | | | | | | | | | + | |
| OK 2 | + | + | + | + | | | + | + | | | | | | + | | | | | | + | + | + | + |
| OK 3 | + | + | + | + | + | + | + | + | | + | | | | + | | | | | | + | + | + | + |
| OK 4 | + | + | + | + | + | | | | | | | | | | | | | | | | | + | |
| OK 5 | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | | | | | |
| OK 6 | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | | | | | |
| OK 7 | + | + | + | + | + | | | | | | | | | | | | | | | | | + | |
| OK 8 | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | | | | | |
| OK 9 | | + | + | | | | + | + | + | | | + | + | | | | | | + | | | | |
| OK 10 | | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | | + | + | + | + | | | | | |
| OK 11 | | + | + | + | + | + | + | + | | | | + | + | + | + | + | + | | | | | | |
| OK 12 | | + | + | + | + | + | + | + | | | | + | + | + | + | + | + | | | | | | |
| OK 13 | | + | + | | | | + | + | + | | | + | + | | | | | | | | | | |
| OK 14 | | + | + | | | | + | + | + | | | + | + | | | | | | | | | | |
| OK 15 | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| OK 16 | | + | + | | | | + | | | | | | | | | | | | + | | | | |
| OK 17 | | + | + | | | | + | + | + | | | + | + | | | | | | + | | | | |
| OK 18 | + | + | + | + | + | | | | | | | | | | | | | | | | | + | |
| OK 19 | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | | | | | |
| OK 20 | + | + | + | + | + | | + | + | + | + | + | + | + | | + | + | + | | | + | + | + | + |
| OK 21 | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | | + | + | + | + |
| OK 22 | + | + | + | + | + | + | + | | | | | + | + | + | | + | | | | | | | |
| OK 23 | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | | + | + | + | + | | | | | |
| OK 24 | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | | + | + | + | + | | | | | |
| OK 25 | | | + | + | | + | | + | + | + | + | + | + | | + | + | + | + | | | | | |
| OK 26 | | | | | | + | + | + | | | | | | | + | | | | | | | | + |
| OK 27 | | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | | | | | |
| OK 28 | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | | | | | |
| OK 29 | | | + | + | + | | | + | + | + | + | + | | + | | + | + | | | | | | |
| OK 30 | + | + | + | + | + | | + | + | + | + | + | + | | + | + | + | + | | | | | | |
| OK 31 | + | + | + | + | + | | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | | | | | | |
| OK 32 | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | | | + | + | + | + |
| OK 33 | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | | + | + | + | + |
| OK 34 | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | | + | + | + | + |

6. Матриця відповідності результатів навчання освітнім компонентам освітньо-професійної програми

| | PH 1 | PH 2 | PH 3 | PH 4 | PH 5 | PH 6 | PH 7 | PH 8 | PH 9 | PH 10 | PH 11 | PH 12 | PH 13 | PH 14 | PH 15 | PH 16 | PH 17 | PH 18* | PH 19* | PH 20* | PH 21* | PH 22* | |
|-------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|---|
| OK 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | + | |
| OK 2 | | | | | | | + | + | + | | + | | + | | | | + | | + | + | + | + | |
| OK 3 | | | | | | | + | + | + | | + | | + | | | | + | | + | + | + | + | |
| OK 4 | | | + | | | + | | | + | + | | + | | | + | | + | | | | | | |
| OK 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | + |
| OK 6 | | | | + | + | | | + | | | | + | | | + | | | | | | | + | |
| OK 7 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | + | |
| OK 8 | | | | + | + | | | + | | | | + | | | + | | | | | | | + | |
| OK 9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | + | | | | |
| OK 10 | | | | | | | | | | + | | + | | + | | + | | | + | | | | |
| OK 11 | | | | | | | | + | + | | | | + | | | | | | + | | | | |
| OK 12 | | | | | | | | + | + | | | | + | | | | | | | | | | |
| OK 13 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | + | | | | |
| OK 14 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | + | | | | |
| OK 15 | + | + | + | + | | | | | | + | | + | | | + | | | | + | + | + | | |
| OK 16 | | | | | | | | | | | + | | | | | | | | + | | | | |
| OK 17 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | + | | | | |
| OK 18 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | + | |
| OK 19 | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | | + | + | + | + | + | | | | | | | + |
| OK 20 | | + | + | + | | | + | | | | | | | | + | | | | | + | + | | + |
| OK 21 | | + | + | + | | | + | | | + | + | | + | | + | | | | | + | + | | |
| OK 22 | + | + | + | + | | | | | | | | + | | | | | | | | | | | |
| OK 23 | | | | | | | + | | | | + | | + | | | | | + | | | | | + |
| OK 24 | + | | | | | + | | + | + | | | | | + | + | + | | | | | | | |
| OK 25 | + | + | + | + | | | | | | | | + | | | | | | | | | | | |
| OK 26 | | | | | | | | + | + | | | | + | + | + | | | | | | | | |
| OK 27 | + | | | + | + | | | | | | | + | + | + | | + | | | | | | | |
| OK 28 | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | | + | + | + | + | + | | | | | | | + |
| OK 29 | | | + | + | | | + | | | | | | | | + | | + | | | | | | |
| OK 30 | | | + | + | | | + | | | | | | | | + | | + | | | | | | |
| OK 31 | | + | + | + | | | + | | | | | | | | + | | + | | | | | | |
| OK 32 | + | + | + | | | | | | + | | + | | | | + | | + | | | + | + | | |
| OK 33 | + | + | + | + | + | + | | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | | + | + | | | |
| OK 34 | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | | | + | + | | | |

7. Матриця відповідності результатів навчання та компетентностей

| | ЗК 1 | ЗК 2 | ЗК 3 | ЗК 4 | ЗК 5 | ЗК 6 | ЗК 7 | ЗК 8 | СК 1 | СК 2 | СК 3 | СК 4 | СК 5 | СК 6 | СК 7 | СК 8 | СК 9 | СК 10 | *СК 11 | *СК 12 | *СК 13 | *СК 14 | *СК 15 |
|--------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|
| PH 1 | | | + | | | | | + | + | + | | + | | | + | | | | | | | | |
| PH 2 | | | + | | | | | | + | | + | + | + | | | | | | | | | | |
| PH 3 | | | + | | | | | + | + | | + | + | | | | + | | | | | | | |
| PH 4 | | | + | | | | | + | + | + | + | | | | | | + | | | | | | |
| PH 5 | | | + | | | | | + | | + | | + | + | | | | + | | | | | | |
| PH 6 | | | + | + | + | + | + | + | | | | | + | | + | + | | | | | | | |
| PH 7 | | | | + | + | | | | | | | | | + | | + | | | | | | | |
| PH 8 | | | + | + | + | | + | + | | | | + | | | + | | + | | | | | | |
| PH 9 | | | + | + | + | + | | | | | | | + | | + | + | | | | | | | |
| PH 10 | | | | | + | | | + | | | + | | | | | + | | + | | | | | |
| PH 11 | | | + | + | + | | | | | | | | | + | | + | | | | | | | |
| PH 12 | | | | + | | + | | + | + | + | | + | | | | + | + | + | | | | | |
| PH 13 | | + | + | + | + | + | + | | | | | + | + | + | | | | | | | | | |
| PH 14 | | + | | | | | + | | | + | | | + | | + | | | + | | | | | |
| PH 15 | + | + | | | | | | + | | + | + | | | | + | + | + | | | | | | |
| PH 16 | | + | + | | | | | + | | + | | | + | | + | | | + | | | | | |
| PH 17 | + | + | | + | + | | + | | | | | | | + | | | | | | | | | |
| PH 18* | | + | + | | | | + | + | + | | | + | + | | | | | | + | | | | |
| PH 19* | | | + | + | + | | + | + | | | | | | | | | | | | + | + | + | + |
| PH 20* | | | + | + | + | | + | + | | | | | | | | | | | | + | + | + | + |
| PH 21* | + | + | | + | + | | | | | | | | | | | | | | | | | | + |
| PH 22* | | | + | | | | + | | | | | | | | | | | | | | | | + |

8. Перелік нормативних документів, на яких базується освітньо-8. Перелік нормативних документів, на яких базується освітньо-професійна програма

У цій освітньо-професійній програмі використано посилення на такі нормативні документи:

1. Закон України «Про освіту» від 05.09.2017 р. № 2145-VIII.
URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19#Text>
2. Закон України «Про фахову передвищу освіту» від 06.06.2019 р. №2745-VIII.
URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2745-19#Text>
3. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій» (зі змінами) від 23.11.2011 р. № 1341.
URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-%D0%BF#Text>
4. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої та фахової передвищої освіти» від 29.04.2015 р. № 266.
URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-p#n11>
5. Наказ Міністерства освіти і науки України «Про затвердження Методичних рекомендацій щодо розроблення стандартів фахової передвищої освіти» від 13.07.2020 р. № 918.
URL : <https://mon.gov.ua/npa/pro-zatverdzhennya-metodichnih-rekomendacij-shodo-rozroblennya-standartiv-fahovoyi-peredvishoyi-osviti>
6. Наказ Державного комітет України з питань технічного регулювання та споживчої політики «Національний класифікатор України. Класифікатор професій ДК 003:2010» від 28.10.2010 р. № 327.
URL : <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va327609-10#Text>
7. Наказ Міністерства освіти і науки України «Про затвердження стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності G13 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр»» від 17.11.2021 р. № 1244.
URL <https://mon.gov.ua/storage/app/media/Fakhova%20peredvishcha%20osvita/Zatverdzeni.standarty/2021/11/18/G13-Kharchovi.tekhn.18.11.pdf>
8. Наказ міністерства освіти і науки України «Про затвердження типової освітньої програми профільної середньої освіти закладів освіти, що здійснюють підготовку молодших спеціалістів на основі базової загальної середньої освіти» від 01.06.2018 р. № 570.
URL: <https://mon.gov.ua/ua/npa/pro-zatverdzhennya-tipovoyi-osvitnoyi-programi-profilnoyi-serednoyi-osviti-zakladiv-osviti-sho-zdijsnyuyut-pidgotovku-molodshih-specialistiv-na-osnovi-bazovoyi-zagalnoyi-serednoyi-osviti>
9. Про затвердження Порядку визнання у вищій та фаховій передвищій освіті

результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти: наказ Міністерства освіти і науки України від 08.02.2022 №130.

URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0328-22#Text>.

10. Національний освітній глосарій: вища освіта / 2-е вид., перероб. і доп. Укладачі: В. М. Захарченко, С. А. Калашнікова, В. І. Луговий, А. В. Ставицький, Ю. М. Рашкевич, Ж. В. Таланова / За ред. В. Г. Кременя. – К. : ТОВ «Видавничий дім «Плеяди», 2014. – 100 с.

11. Розвиток системи забезпечення якості вищої освіти в Україні: інформаційно-аналітичний огляд. Укладачі: Добко Т., Золотарьова І., Калашнікова С., Ковтунець В., Курбатов С. та ін.; за заг. ред. С. Калашнікової та В. Лугового. – Київ : ДП «НВЦ «Пріоритети», 2015. – 84 с.

Керівник робочої групи
(гарант ОПП)

«_____» _____ 2025 р.

Наталія ХЛИЗОВА

Члени робочої групи:

«_____» _____ 2025 р.

Вікторія ВАХОВСЬКА

«_____» _____ 2025 р.

Олена ЛУКАШОВА