

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ
ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ

ОСВІТНЬО – ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

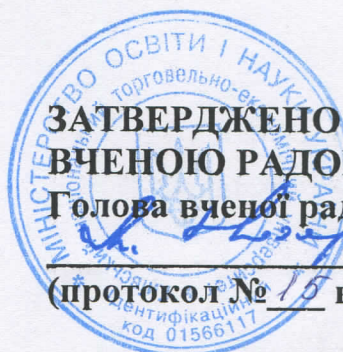
«ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ» /

«FOOD TECHNOLOGIES»

Першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
за спеціальністю 181 Харчові технології
галузі знань 18 Виробництво та технології

Кваліфікація: ступінь вищої освіти бакалавр
спеціальність «Харчові технології»

спеціалізація «Харчові технології»



**ЗАТВЕРДЖЕНО
ВЧЕНОЮ РАДОЮ КНТЕУ**

Голова вченої ради

/А. А. Мазаракі/

(протокол № 15 від « 30 » червня 2021 р.)

Освітня програма вводиться в дію з
« 01 » вересня 2021 р.

Директор /А. А. Вдовічен/

(наказ № 89 від « 15 » вересня 2021 р.)

Чернівці, 2021 р.

ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми ЧТЕІ КНТЕУ

Погоджено

Перший проректор з науково-педагогічної роботи КНТЕУ

Н. В. Притульська

09.06 2021 р.

Погоджено

Проректор з наукової роботи КНТЕУ

С. В. Мельниченко

17.06 2021 р.

Погоджено

Начальник навчального відділу КНТЕУ

С. І. Камінський

17.06 2021 р.

Погоджено

Начальник навчально-методичного відділу КНТЕУ

Т. В. Божко

17.06 2021 р.

Погоджено

Начальник навчального відділу ЧТЕІ КНТЕУ

В. В. Полянко

09.06 2021 р.

Погоджено

Завідувач кафедри технології та організації готельно-ресторанного бізнесу ЧТЕІ КНТЕУ

К. В. Паламарек

09.06 2021 р.

Погоджено

Гарант професійної програми ЧТЕІ КНТЕУ

І. П. Данилюк

09.06 2021 р.

Погоджено

Завідувач кафедри технології і організації ресторанного господарства КНТЕУ

Д. В. Федорова

16.06 2021 р.

Погоджено

Директор ресторану концерт холу «Флора клуб»

Н. В. Шупрудько

09.06 2021 р.

Погоджено

Голова ГО «Буковинська гільдія кулінарів» ГО «Український кулінарний союз»

К. О. Долиняк

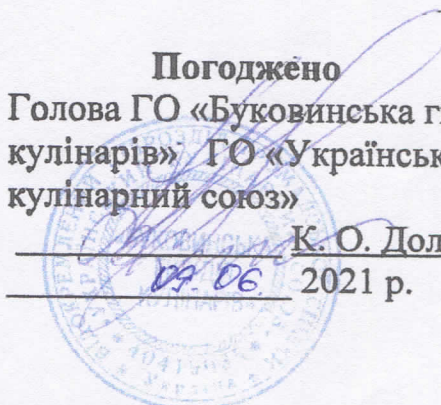
09.06 2021 р.

Погоджено

Голова ради студентського самоврядування ЧТЕІ КНТЕУ

К. Д. Галан

09.06 2021 р.



ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою у складі:

1. Данилюк І. П., доцент кафедри технології та організації готельно-ресторанного бізнесу ЧТЕІ КНТЕУ, к.т.н. – керівник групи;
2. Марусяк Т. М., доцент кафедри технології та організації готельно-ресторанного бізнесу ЧТЕІ КНТЕУ, к.т.н.;
3. Струтинська Л. Т., старший викладач кафедри технології та організації готельно-ресторанного бізнесу ЧТЕІ КНТЕУ;
4. Главацька Н., студентка 3 курсу, 308 групи, спеціальності 181 «Харчові технології».

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Шупрудько Н. В., директор ресторану концерт холу «Флора клуб», м. Чернівці;
2. Долиняк К. О., голова ГО «Буковинська гільдія кулінарів» ГО «Український кулінарний союз», м. Чернівці.

**1. Профіль освітньої програми зі спеціальності 181 «Харчові технології»
(за спеціалізацією «Харчові технології»)**

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Київський національний торговельно-економічний університет Чернівецький торговельно-економічний інститут, кафедра технології та організації готельно-ресторанного бізнесу
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Ступінь вищої освіти бакалавр спеціальність «Харчові технології» спеціалізація «Харчові технології»
Офіційна назва освітньої програми	«Харчові технології»
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців
Наявність акредитації	Акредитація за спеціальністю 181 «Харчові технології», сертифікат УД № 11006938 від 12.06.2018 р. Термін дії до 01.07.2028 р. МОН України, Україна
Цикл/рівень	НРК України – 6 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень
Передумови	Наявність повної загальної середньої освіти / ступінь молодшого спеціаліста
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	Термін дії сертифіката про акредитацію до 1 липня 2028
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://www.chtei-knteu.cv.ua

2 – Мета освітньої програми	
Формування у здобувачів вищої освіти комплексу знань, умінь та навичок для застосування в професійній діяльності у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів, зокрема у сфері ресторанного бізнесу.	
3 - Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	Галузь знань 18 «Виробництво і технології» Спеціальність 181 «Харчові технології» Спеціалізація «Харчові технології»
Орієнтація освітньої програми	Академічна, професійна, прикладна
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Спеціальна освіта в галузі технології, організації виробництва і реалізації харчових продуктів в сфері ресторанного бізнесу, а саме: набуття теоретичних знань, оволодіння методиками та технологіями, застосування яких спрямовано на вирішення професійних завдань в діяльності суб'єктів ресторанного бізнесу; створення мотиваційних умов конкурсного відбору найбільш талановитої молоді з вищою професійною освітою для подальшого розвитку свого потенціалу у рамках магістерських програм <i>Ключові слова:</i> технологія, організація, виробництво, харчові

	продукти, харчові технології, ресторанне господарство
Особливості програми	Проходження практики та стажування в Україні та за кордоном. Інтерактивні виїзні практичні заняття. Залучення відомих практичних працівників ресторанного бізнесу до навчального процесу.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Робота відповідно до Національного класифікатора України «Класифікація професій» ДК 003:2010: 1225 Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення (завідувач закладу ресторанного господарства, завідувач виробництва, начальник їдальні, начальник виробництва, головний кулінар, головний технолог) 1315 Керівники закладів ресторанного господарства без апарату управління (керуючий рестораном, кафе, їдальнею і т. ін.; начальник ділянки ресторану, кафе, їдальні тощо; ресторатор) 2482 Професіонали в галузі ресторанного бізнесу (інженер-технолог, фахівець із ресторанної справи). 35 Фахівці в галузі харчової та переробної промисловості 3570 Фахівці із харчових технологій. 3590 Інші фахівці в галузі харчової та переробної промисловості.
Подальше навчання	Продовження навчання за освітнім ступенем «Магістр»
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Індивідуалізоване навчання, самонавчання, проблемно-орієнтоване навчання, метод критичного мислення, навчання через лабораторну практику.
Оцінювання	Відповідно «Положення про організацію освітнього процесу студентів», «Положення про оцінювання результатів навчання студентів»: письмові екзамени, усні презентації, тестування, усне опитування, модульний контроль, виконання контрольних робіт, індивідуальних завдань, виконання та захист випускної кваліфікаційної роботи.
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.
Загальні компетентності (ЗК)	К01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності К02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями К03. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість. К04. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій. К05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел

	<p>K06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p>K07. Здатність працювати в команді.</p> <p>K08. Здатність працювати автономно</p> <p>K 09. Навички здійснення безпечної діяльності</p> <p>K10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.</p> <p>K11.Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово</p> <p>K12. Здатність спілкуватися іноземною мовою</p> <p>K13. Здатність реалізувати свої права та обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини та громадянина в Україні.</p> <p>K14. 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 забезпечення здорового способу життя.</p>
<p>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності</p>	<p>K15. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p>K16. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.</p> <p>K17. Здатність організувати та проводити контроль якості і безпеки сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.</p> <p>K18. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.</p> <p>K19. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.</p> <p>K20. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.</p> <p>K21. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів, зокрема в закладах ресторанного господарства.</p> <p>K22. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.</p> <p>K23. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці), зокрема заклади ресторанного господарства.</p> <p>K24. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.</p>

	<p>K25. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.</p> <p>K26. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.</p> <p>K27. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.</p>
7 - Програмні результати навчання	
	<p>ПР01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.</p> <p>ПР02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.</p> <p>ПР03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.</p> <p>ПР04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.</p> <p>ПР05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.</p> <p>ПР06. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.</p> <p>ПР07. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.</p> <p>ПР08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.</p> <p>ПР09. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.</p> <p>ПР10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.</p> <p>ПР11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).</p> <p>ПР12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.</p> <p>ПР13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту.</p> <p>ПР14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.</p> <p>ПР15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту</p>

	<p>підприємства.</p> <p>ПР16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.</p> <p>ПР17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.</p> <p>ПР18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.</p> <p>ПР19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.</p> <p>ПР20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.</p> <p>ПР21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.</p> <p>ПР22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.</p> <p>ПР23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.</p> <p>ПР24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.</p> <p>ПР25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.</p> <p>ПР26. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.</p> <p>ПР27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.</p>
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Понад 85 % професорсько-викладацького складу, задіяного до викладання циклу дисциплін професійної підготовки, повинні мати відповідні наукові ступені до дисциплін, які викладають
Матеріально-технічне забезпечення	Використання сучасного обладнання спеціалізованих лабораторій, а також провідних закладів ресторанного господарства.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Використання Серверу дистанційного навчання Чернівецького торговельно-економічного інституту КНТЕУ та авторських розробок науково-педагогічних працівників
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Забезпечується в межах діяльності головного університету (КНТЕУ) та його відокремлених структурних підрозділів. Укладені угоди про академічну мобільність на основі двосторонніх договорів між ЧТЕІ КНТЕУ та ЗВО України забезпечується в межах діяльності головного університету (КНТЕУ) та його відокремлених регіональних структурних підрозділів.
Міжнародна кредитна мобільність	Укладені угоди про міжнародну академічну мобільність (Еразмус+), про подвійне дипломування, про тривалі міжнародні проекти, стажування тощо. Зокрема, ЧТЕІ КНТЕУ співпрацює з 27 провідними навчальними та науковими закладами Австрії, Білорусі, Грузії, Латвії, Молдови, Північного Кіпру, Польщі,

	<p>Румунії, Сербії, Словаччини, Чехії, Болгарії.</p> <p>Міжнародними ЗВО-партнерами ЧТЕІ КНТЕУ є:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Реально-гуманітарний університет (м. Кагул, Молдова); - Старопольський університет (м. Кельце, Польща); - Вища школа економіки та менеджменту державного управління (м. Братислава, Словаччина); - Вища школа торгівлі і послуг (м. Познань, Польща); - Університет прикладних наук в Карінтії (м. Філлах, Австрія); - Брестський державний технічний університет (м. Брест, Білорусь); - Поліський державний університет (м. Пінськ, Білорусь); - Білоруський торговельно-економічний університет споживчої кооперації (м. Гомель, Білорусь); - Могильовський державний університет імені А. А. Кулешова (м. Могильов, Білорусь); - Вища бізнес-школа (м. Острава, Чехія); - Університет UNION (м. Белград, Сербія); - Економічний університет ім. Кароля Адаміцького (м. Катовіце, Польща); - Сучавський університет ім. Штефана чел Маре (м. Сучава, Румунія); - Університет фінансів та менеджменту (м. Варшава, Польща); - Вища школа соціальних технологій (м. Рига, Латвія); - Університет інформатики і мистецтв (м. Лодзь, Польща); - Університет туризму та екології (м. Суха-Бескидзька, Польща); - Бельцький державний університет ім. Алеку Руссо (м. Бельци, Молдова); - Східний середземноморський університет (м. Фамагуста, Північний Кіпр); - Молдавська економічна академія (м. Кишинів, Молдова); - Лодзинський університет (м. Лодзь, Польща); - Українсько-Грузинський учбово-науковий Міжнародний інститут (м. Марнеулі, Грузія); - Трансильванський університет (м. Брашова, Румунія); - Вітебський державний технологічний університет (м. Вітебськ, Білорусь); - Факультет прикладних наук в Кракові Суспільної академії наук, (м. Краків, Польща); - Стопанска Академія «Д.А.Ценов» (м.Свіштов, Болгарія); <p>факультет бізнесу і права університету «Union – Nikola Tesla», м. Белград, Сербія, Болгарія.</p>
<p>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</p>	<p>Умови та особливості освітньої програми в контексті навчання іноземних громадян: знання української мови на рівні не нижче В1.</p>

2. Перелік компонент освітньої програми та їх логічна послідовність

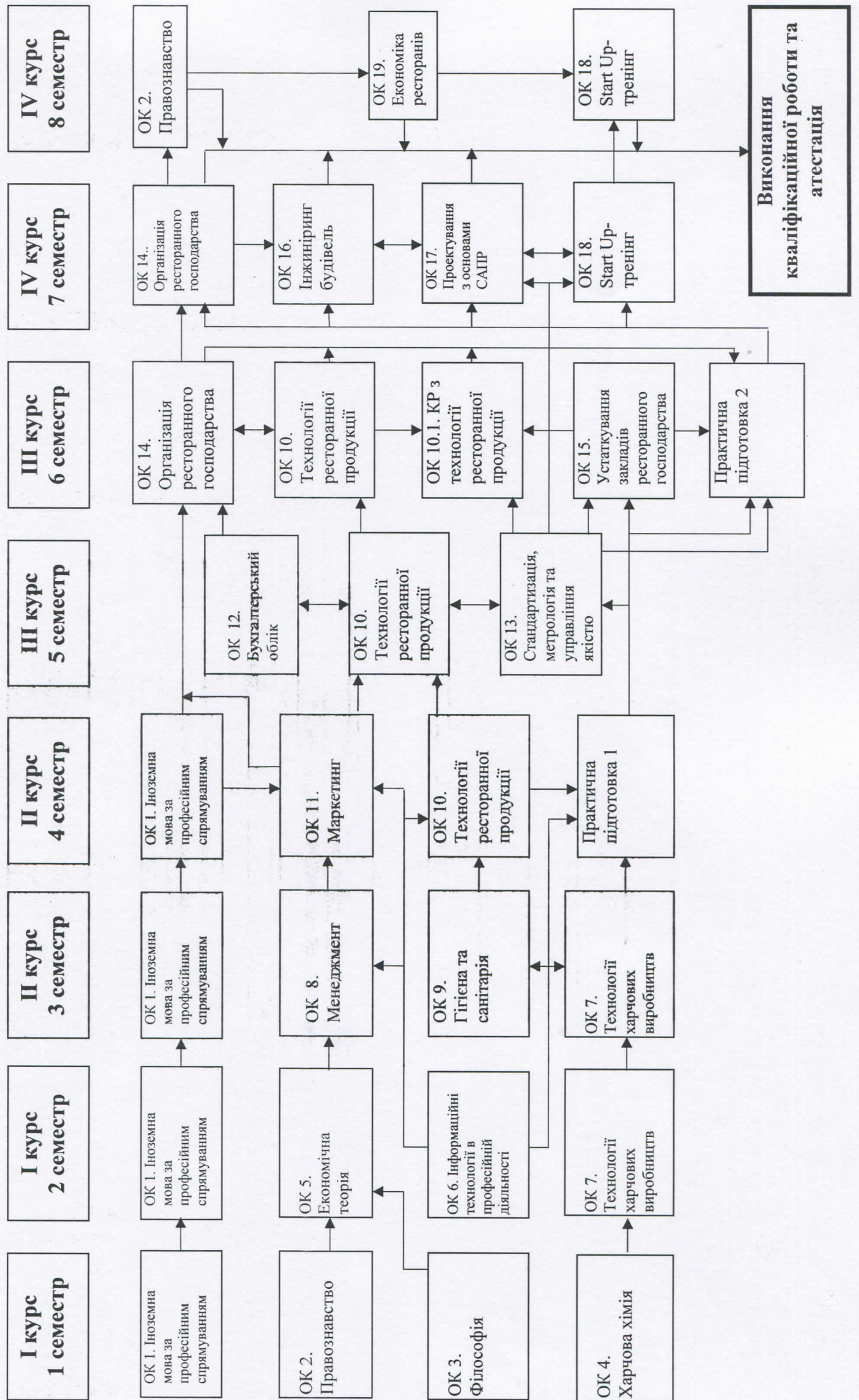
2.1. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційний екзамен, випускна кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів
1	2	3
Обов'язкові компоненти ОП		
ОК 1.	Іноземна мова за професійним спрямуванням	24
ОК 2.	Правознавство	6
ОК 3.	Філософія	6
ОК 4.	Харчова хімія	6
ОК 5.	Економічна теорія	6
ОК 6.	Інформаційні технології у професійній діяльності	6
ОК 7.	Технології харчових виробництв	12
ОК 8.	Менеджмент	6
ОК 9.	Гігієна та санітарія	6
ОК 10.	Технології ресторанної продукції	18
ОК 10.1	КР з технології ресторанної продукції	
ОК 11.	Маркетинг	6
ОК 12.	Бухгалтерський облік	6
ОК 13.	Стандартизація, метрологія та управління якістю	6
ОК 14.	Організація ресторанного господарства	12
ОК 15.	Устаткування закладів ресторанного господарства	6
ОК 16.	Інжиніринг будівель	6
ОК 17.	Проектування з основами САПР	6
ОК 18.	Start Up-тренінг	9
ОК 19.	Економіка ресторанів	6
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		159
Вибіркові компоненти ОП		
ВК 1	Барна справа	6
ВК 2	Безпека життя	6
ВК 3	Безпечність товарів	6
ВК 4	Господарське право	6
ВК 5	Готельна справа	6
ВК 6	Дизайн	6
ВК 7	Дипломатичний та діловий протокол та етикет	6
ВК 8	Друга іноземна мова	6
ВК 9	Електронний документообіг	6
ВК 10	Економіка України	6
ВК 11	Енологія	6
ВК 12	Естетика	6
ВК 13	Етика бізнесу	6
ВК 14	Етнічна кулінарія	6
ВК 15	Захист прав споживачів	6
ВК 16	Івентивний менеджмент	6
ВК 17	Іноземна мова спеціальності	6
ВК 18	Інтелектуальна власність	6
ВК 19	Інформаційні системи та технології у ресторанному бізнесі	6
ВК 20	Історія української культури	6

ВК 21	Кейтеринг	6
ВК 22	Комунікативний менеджмент	6
ВК 23	Кондитерське та пекарське мистецтво	6
ВК 24	Конфліктологія та психологія ділового спілкування	6
ВК 25	Культурна спадщина України	6
ВК 26	Курортна справа	6
ВК 27	Методи контролю продукції ресторанного господарства	6
ВК 28	Міжнародні економічні відносини	6
ВК 29	Моделювання бізнес-процесів	6
ВК 30	Організація туризму	6
ВК 31	Підприємницьке право	6
ВК 32	Політологія	6
ВК 33	Процеси і апарати харчових виробництв	6
ВК 34	Психологія лідерства та кар'єри	6
ВК 35	Релігієзнавство	6
ВК 36	Сенсорний аналіз	6
ВК 37	Соціологія	6
ВК 38	Статистика	6
ВК 39	Товарознавство	6
ВК 40	Трудове право	6
ВК 41	Управління дистрибуцією послуг	6
ВК 42	Фінанси, гроші та кредит	6
ВК 43	Харчова мікробіологія	6
ВК 44	Web-дизайн та Web-програмування	6
Загальний обсяг вибіркового компонента:		60
Практична підготовка		
Практична підготовка 1		6
Практична підготовка 2		6
Всього практична підготовка		12
Атестація		
Виконання кваліфікаційної роботи та атестація		9
Всього атестація		9
Загальний обсяг освітньої програми		240

Для всіх компонентів освітньої програми формою підсумкового контролю є екзамен

2.2. Структурно-логічна схема ОП.



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи.

Кваліфікаційна робота передбачає самостійне розв'язання спеціалізованої задачі та практичної проблеми технічного і технологічного характеру.

У кваліфікаційній роботі не може бути академічного плагіату, фальсифікації та списування.

Кваліфікаційна робота має бути розміщена на сайті закладу ЧТЕІ КНТЕУ, або у репозитарії ЧТЕІ КНТЕУ.

4.1. Матриця відповідності програмних компетентностей обов'язковим компонентам освітньої програми

Компоненти	Компетентності																										
	Загальні компетентності													Спеціальні (фахові, предметні) компетентності													
	К01	К02	К03	К04	К05	К06	К07	К08	К09	К10	К11	К12	К13	К14	К15	К16	К17	К18	К19	К20	К21	К22	К23	К24	К25	К26	К27
OK 1	•				•						•	•															
OK 2		•			•						•		•														
OK 3		•			•						•		•		•												
OK 4		•			•						•				•								•				
OK 5		•			•						•										•						
OK 6	•	•	•	•	•	•					•									•							
OK 7	•	•	•		•	•			•		•				•					•			•				
OK 8	•	•	•		•						•									•					•	•	•
OK 9	•	•			•	•			•		•						•	•									
OK 10	•	•	•		•	•	•			•	•			•	•	•	•			•	•		•	•		•	•
OK 10.1	•	•	•		•			•			•																
OK 11	•	•			•						•															•	
OK 12		•			•						•									•							
OK 13	•										•							•		•							
OK 14	•	•	•		•	•	•				•			•											•		
OK 15	•	•	•		•	•				•	•				•						•						
OK 16	•	•			•						•												•				
OK 17	•	•	•		•						•													•			
OK 18	•	•	•		•			•	•		•					•					•	•		•			•
OK 19	•	•	•		•						•										•						

