

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

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

Початкового рівня вищої освіти  
за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа  
галузі знань 24 Сфера обслуговування  
Кваліфікація: ступінь вищої освіти молодший бакалавр  
спеціальність «Готельно-ресторанна справа»  
спеціалізація «Готельно-ресторанна справа»

ЗАТВЕРДЖЕНО  
ВЧЕНОЮ РАДОЮ КНТЕУ  
Голова вченої ради  
/А. А. Мазаракі /  
(протокол № 8 від 25 січня 2019 р.)

Освітня програма вводиться в дію з 01.09.2019 р.  
Директор ХТЕІ КНТЕУ /К. Д. Гурова /  
(наказ № 89-0 від « 30 » травня 2019 р.)

Харків 2019

## ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою у складі:

1. Паньків М. М. – кандидат історичних наук, доцент кафедри туристичного та готельного бізнесу ХТЕІ КНТЕУ, керівник групи;
2. Жуков Є. В. – кандидат технічних наук, старший викладач кафедри туристичного та готельного бізнесу ХТЕІ КНТЕУ;
3. Бабаєва О. В. – кандидат географічних наук, доцент кафедри туристичного та готельного бізнесу ХТЕІ КНТЕУ.

Рецензії – відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Бельченко Ю. М. – президент приватного акціонерного товариства «Готель Мир»;
2. Айлазян К. Д. – директор комбінату харчування ТОВ «ВЕРК».

**1. Профіль освітньої програми зі спеціальності  
241 «Готельно-ресторанна справа»  
спеціалізація «Готельно-ресторанна справа»**

<b>1 - Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва ЗВО та структурного підрозділу</b>	Київський національний торговельно-економічний університет Харківський торговельно-економічний інститут Факультет готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Кафедра туристичного та готельного бізнесу
<b>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>	Ступінь вищої освіти молодший бакалавр спеціальність «Готельно-ресторанна справа» спеціалізація «Готельно-ресторанна справа»
<b>Офіційна назва освітньої програми</b>	«Готельно-ресторанна справа»
<b>Тип диплому та обсяг освітньої програми</b>	Диплом молодшого бакалавра, одиничний, 120 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 10 місяців
<b>Наявність акредитації</b>	Не акредитована
<b>Цикл/рівень</b>	НРК України - 6 рівень, FQ-EHEA – початковий цикл, EQF-LLL – 5 рівень
<b>Передумови</b>	- повна загальна середня освіта; - умови прийому та навчання за Програмою регламентуються Правилами прийому до ХТЕІ КНТЕУ.
<b>Мови викладання</b>	Українська
<b>Термін дії освітньої програми</b>	-
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>	<a href="http://www.htei.org.ua">http://www.htei.org.ua</a>
<b>2- Мета освітньої програми</b>	
Підготовка фахівців, які здатні до практичної діяльності в галузі, володіють загальними і фаховими компетентностями, що сприяють соціальній мобільності, стійкості на ринку праці, формуванню соціально-особистісних якостей випускників, здобуттю професійно-орієнтованих знань, вмінь та здатності фахово вирішувати типові професійні завдання у галузі обслуговування і ресторанних технологій.	
<b>3 – Характеристика освітньої програми</b>	
<b>Предметна область, галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності)</b>	Галузь знань 24 «Сфера обслуговування» Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа», спеціалізація «Готельно-ресторанна справа» Обов'язкова компонента ОП – 65 %. Вибіркова компонента ОП – 27,5 %. Практична підготовка – 5 %. Підготовка кваліфікаційного екзамену та атестація – 2,5 %.
<b>Орієнтація освітньої програми</b>	Освітньо-професійна, прикладна. Програма спрямована на надання знань фахівцям в сфері готельного обслуговування і ресторанних технологій, поєднання теоретичних аспектів майбутньої діяльності з акцентом на готельно-ресторанний бізнес. Програма базується на загальновідомих наукових результатах із врахуванням сучасного стану та перспектив розвитку сфери готельно-ресторанного бізнесу.

<b>освітньої програми та спеціалізації</b>	ресторанна справа». Акцент фокусується на здобутті студентами палічок та знань в сфері обслуговування та рестораних технологій, застосування яких спрямоване на вирішення професійних завдань у діяльності готельно-ресторанного господарства; створення мотиваційних умов для продовження навчання за визначеною освітньо-професійною програмою першого рівня вищої освіти. Ключові слова: готельна справа, ресторанный бізнес, стандарти обслуговування, стандарти якості, харчова безпека, експлуатаційна діяльність, виробнича діяльність.
<b>Особливості програми</b>	Міждисциплінарна та багатопрофільна підготовка фахівців. Врахування специфіки технологій закладів ресторанного господарства та готельно-ресторанної справи. Практична підготовка в закладах готельного та ресторанного господарства, кулінарних й кондитерських цехах роздрібної торгівлі.
<b>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	Випускники початкового рівня вищої освіти за освітньою програмою «Готельно-ресторанна справа», спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» спроможні виконувати професійні технологічні роботи і займати посади, визначені Національним класифікатором України «Класифікатор професій ДК 003:2010», зокрема: 3414 Фахівець з готельного обслуговування 2482.2 Фахівець із гостинності в місцях розміщення (готелі, туристичні комплекси та ін.) 2482.2 Фахівець із готельної справи 2482.2 Фахівець із ресторанної справи 4222 Адміністратор (господар) залу 5123 Метрдотель 5123 Член бригади ресторану 5122 Кухар 5123 Бармен 5123 Офіціант 3340 Майстер виробничого навчання
<b>Подальше навчання</b>	Можливість навчання за програми: 7 рівня НРК України, 1 циклу FQ-EHEA та 6 рівня EQF-LLL.
<b>5 – Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	Отримання загальних та фахових компетентностей забезпечено комплексним поєднанням нормативних дисциплін та спеціальних (фахових) курсів, виробничої практики. Навчання студентоцентроване, проблемно-орієнтоване. Активні (проблемні, інтерактивні, проектні, інформаційно-комп'ютерні, саморозвиваючі) та пасивні (пояснювально-ілюстративні) технології та методи навчання. Навчально-методичне забезпечення і консультування самостійної роботи здійснюється через інститутське віртуальне навчальне середовище.
<b>Оцінювання</b>	Оцінювання здобувачів вищої освіти ХТЕІ КНТЕУ відбувається двічі на рік відповідно до Положення про оцінювання результатів навчання студентів, затвердженого рішенням вченої ради ХТЕІ КНТЕУ від 31.08.2016 р. (протокол № 1, п. 8). Всі види оцінювання знань протягом виконання навчального

	<p>плану: поточний контроль (тестування, вирішення задач та ситуаційних вправ, кейсів, дебати, публічні виступи, презентація індивідуальних робіт і проєктів); підсумковий контроль (письмові экзамени); атестація (кваліфікаційний экзамен).</p>
<p><b>6 – Програмні компетентності</b></p>	
<p><b>Інтегральна компетентність</b></p>	<p>Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі в процесі професійної діяльності у галузі готельно-ресторанної справи або у процесі навчання, що передбачає застосування положень і методів відповідних наук і характеризується певною невизначеністю умов, нести відповідальність за результати своєї діяльності та контролювати інших осіб у певних ситуаціях.</p>
<p><b>Загальні компетентності (ЗК)</b></p>	<p><b>ЗК 1.</b> Здатність аналізувати та оцінювати соціально-економічні процеси.</p> <p><b>ЗК 2.</b> Здатність усвідомлювати соціальну значущість своєї професії, застосовувати принципи деонтології при виконанні професійних обов'язків.</p> <p><b>ЗК 3.</b> Здатність застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності.</p> <p><b>ЗК 4.</b> Здатність працювати в колективі та команді.</p> <p><b>ЗК 5.</b> Здатність діяти з позицій соціальної відповідальності.</p> <p><b>ЗК 6.</b> Здатність виконувати професійну діяльність відповідно до стандартів якості.</p> <p><b>ЗК 7.</b> Здатність адаптуватися до змін у середовищі професійної діяльності.</p> <p><b>ЗК 8.</b> Здатність до усної та письмової ділової комунікації державною та іноземною мовами для спілкування у професійній та соціально-культурній сферах, володіння фаховою термінологією іноземною мовою.</p> <p><b>ЗК 9.</b> Здатність до усвідомленого поповнення і розширення комунікативних навичок у професійній сфері впродовж життя.</p> <p><b>ЗК 10.</b> Здатність розуміти та поважати представників інших культур, ефективно застосовуючи комунікаційні концепції.</p> <p><b>ЗК 11.</b> Здатність виконувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки в закладах готельно-ресторанного господарства при їх експлуатації.</p>
<p><b>Фахові компетентності спеціальності (ФК)</b></p>	<p><b>ФК 1.</b> Здатність до комунікації в сферах професійного та ситуативного усного і письмового спілкування, володіння практичними навичками державної та іноземної мов у різних видах мовленнєвої діяльності в обсязі тематики, що обумовлена професійними потребами; знання фахової термінології українською та іноземною мовами.</p> <p><b>ФК 2.</b> Знання правових, економічних та організаційних питань захисту людини від впливу негативних факторів середовища мешкання і праці.</p> <p><b>ФК 3.</b> Здатність застосовувати знання морально-етичних аспектів і професійного кодексу поведінки в організації обслуговування різного контингенту споживачів.</p> <p><b>ФК 4.</b> Основоположні знання з теорії держави і права,</p>

конституційного права, основ цивільного, сімейного, адміністративного та кримінального права.

**ФК 5.** Здатність застосовувати знання з правових і організаційних питань охорони праці, гігієни праці, виробничої санітарії, техніки безпеки та пожежної безпеки, визначених відповідними державними стандартами освіти.

**ФК 6.** Здатність до нового економічного мислення, що відповідає сучасним умовам господарювання; уміння аналізувати реальні економічні процеси усвідомлювати економічні проблем, пов'язані з майбутньою практичною діяльністю.

**ФК 7.** Засвоєння системи знань із теоретичних питань товарознавства, формування асортименту продовольчих і непродовольчих товарів, споживчих властивостей товарів, основ збереження якості та втрати товарів у сфері обігу та зберігання.

**ФК 8.** Знання технологічних процесів обробки сировини, приготування напівфабрикатів, кулінарної та кондитерської продукції класичної та сучасної ресторанної технології, правил оформлення і подачі, вимог до якості продукції, що гарантують безпеку здоров'я людини.

**ФК 9.** Набуття вмінь та навичок щодо розміщення, експлуатації торговельного, механічного, теплового і холодильного устаткування.

**ФК 10.** Здатність класифікувати страви світової ресторанної кухні, знання особливостей технології виробництва певного асортименту страв, мистецтвом сервіровки і етикетом споживання та термінології соціальної кулінарної мови.

**ФК 11.** Здатність організовувати процес надання готельних послуг у засобах розміщення відповідно до функціональної схеми організації діяльності підприємства та технологічний процес виробництва та реалізації продукції.

**ФК 12.** Знання особливостей організації роботи бару, основних правил та вимог щодо оснащення відповідною технікою, інвентарем; здобуття знань та навичок щодо роботи та організації обслуговування гостей у закладах ресторанного господарства.

**ФК 13.** Засвоєння основ теорії електротехніки та теплотехніки, термодинаміки, тепломасообміну, теплоенергетичні і холодильні установки, застосування теплоти в ресторанному господарстві.

**ФК 14.** Знання методів організації ефективного господарювання на рівні підприємства, необхідної сукупності теоретичних та практичних знань з внесення пропозицій щодо удосконалення діяльності підприємства.

**ФК 15.** Засвоєння основних теоретичних положень з організації підприємницької діяльності в Україні, основних принципів та закономірностей діяльності підприємства.

**ФК 16.** Знання сучасної організації виробництва в закладах ресторанного господарства та взаємозв'язку основних і допоміжних процесів у їх діяльності, технології, способів та особливостей приготування страв етнічних кухонь,

	<p>організацію обслуговування іноземних гостей.</p> <p><b>ФК 17.</b> Знання основних правил гастрономічного поєднання вин із продукцією закладів ресторанного господарства та набуття практичних навичок з організації обслуговування споживачів винами та іншими алкогольними і безалкогольними напоями.</p> <p><b>ФК 18.</b> Знання основ управління якістю, стандартизації та сертифікації послуг, продукції та систем якості підприємств готельного та ресторанного господарства.</p>
<b>7 -- Програмні результати навчання</b>	
	<p><b>ПРН 1.</b> Знання ділового (професійного) дискурсу державною та іноземною мовами, здатність до колективних дій, організації взаємодії в колективі, роботи в іншомовному середовищі.</p> <p><b>ПРН 2.</b> Уміння використовувати іноземну мову для забезпечення результативної професійної діяльності.</p> <p><b>ПРН 3.</b> Уміння дотримуватись правил безпеки при експлуатації, забезпечувати ефективне використання технологічного обладнання.</p> <p><b>ПРН 4.</b> Розуміння процесів взаємодії людини із зовнішніми, внутрішніми та виробничими факторами.</p> <p><b>ПРН 5.</b> Уміння ефективно вирішувати службові завдання шляхом дотримання принципів і норм загальнолюдської моралі та культури фахової діяльності; організувати та контролювати власну поведінку; формувати власний імідж.</p> <p><b>ПРН 6.</b> Уміння застосовувати правові аспекти як регулятор суспільних відносин у сфері гостинності.</p> <p><b>ПРН 7.</b> Знання господарчих механізмів та дій людей, спрямованих на ефективне господарювання в умовах обмежених економічних і природних ресурсів.</p> <p><b>ПРН 8.</b> Володіння здатністю задовольняти конкретні потреби людини.</p> <p><b>ПРН 9.</b> Знання основних технологічних процесів виробництва ресторанної продукції; основних способів і прийомів обробки продуктів; класифікації груп страв ресторанної кухні, технології приготування певного асортименту страв.</p> <p><b>ПРН 10.</b> Знання вимог декорування і етики споживання страв, їх ресторанного дизайну.</p> <p><b>ПРН 11.</b> Знання видів, призначення та сфери застосування різних видів обладнання у закладах готельно-ресторанного господарства; уміння обґрунтовувати технічне оснащення та знаходити рішення щодо раціональної експлуатації інженерних систем та обладнання.</p> <p><b>ПРН 12.</b> Знання номенклатури основних і додаткових послуг у закладах готельно-ресторанного господарства та уміння здійснювати операції, пов'язані з наданням цих послуг.</p> <p><b>ПРН 13.</b> Розуміння сучасних тенденцій розвитку готельно-ресторанного господарства.</p> <p><b>ПРН 14.</b> Уміння оперувати поняттями та категоріями; розуміти і опрацьовувати ідеї та думки на основі логічних аргументів, перевірених фактів.</p> <p><b>ПРН 15.</b> Усвідомлення соціальної значущості своєї професії,</p>

	<p>застосування принципів деонтології при виконанні професійних обов'язків.</p> <p><b>ПРН 16.</b> Уміння використовувати знання щодо безпечного користування електричним устаткуванням та приладами.</p> <p><b>ПРН 17.</b> Знання принципів організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства та функцій їх структурних підрозділів.</p> <p><b>ПРН 18.</b> Знання правил функціонування системи контролю якості продукції та послуг у закладах готельно-ресторанного господарства; уміння контролювати відповідність показників якості вимогам нормативної документації.</p> <p><b>ПРН 19.</b> Знання основ системи права та законодавства у сфері готельно-ресторанного бізнесу; уміння користуватися нормативно-правовими актами, що регламентують діяльність закладів готельно-ресторанного господарства.</p> <p><b>ПРН 20.</b> Уміння здійснювати підбір методів для оцінки якості та харчової безпеки в даній сфері, уміння розробляти нормативну документацію на напівфабрикати та готову кулінарну продукцію.</p> <p><b>ПРН 21.</b> Уміння користуватись стандартами, санітарно-гігієнічними вимогами тощо, відстежувати зміни у них, на основі яких підтримувати високий рівень якості надання послуг.</p> <p><b>ПРН 22.</b> Уміння обґрунтовувати ціни на продукцію і/або послуги; планувати обсяги виробництва та реалізації.</p> <p><b>ПРН 23.</b> Розуміння основ, правил та принципів планування потреби у ресурсах (матеріальних, фінансових, трудових) у закладах готельного та ресторанного господарств.</p> <p><b>ПРН 24.</b> Уміння надавати пропозиції щодо складання меню для груп туристів різних національностей з урахуванням їх смаків, режимів харчування та видів теплового оброблення продуктів харчування, здатність толерантно сприймати культуру та звичаї інших країн і народів.</p> <p><b>ПРН 25.</b> Уміння пропонувати та підбирати для споживачів закладу ресторанного господарства алкогольні напої відповідно до ресторанної продукції, знання щодо технології та характеристики напоїв, що реалізуються у закладах ресторанного господарства.</p>
<b>8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>	
<b>Кадрове забезпечення</b>	Всі розробники є штатними працівниками ХТЕІ КНТЕУ, мають наукові ступені, проходять стажування раз на п'ять років згідно з Положенням про підвищення кваліфікації та стажування педагогічних і науково-педагогічних працівників ХТЕІ КНТЕУ.
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	Використовуються лабораторії, комп'ютерні і спеціалізовані аудиторії ХТЕІ КНТЕУ.
<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	Забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом через Internet-представництво ХТЕІ КНТЕУ: офіційний сайт, систему дистанційного навчання ХТЕІ КНТЕУ (забезпечує самостійну та індивідуальну підготовку, контроль), сайт конференцій, бібліотеку наукових праць. Наявність доступу до мережі Інтернет та електронної пошти, керування WEB-ресурсами ХТЕІ КНТЕУ, управління



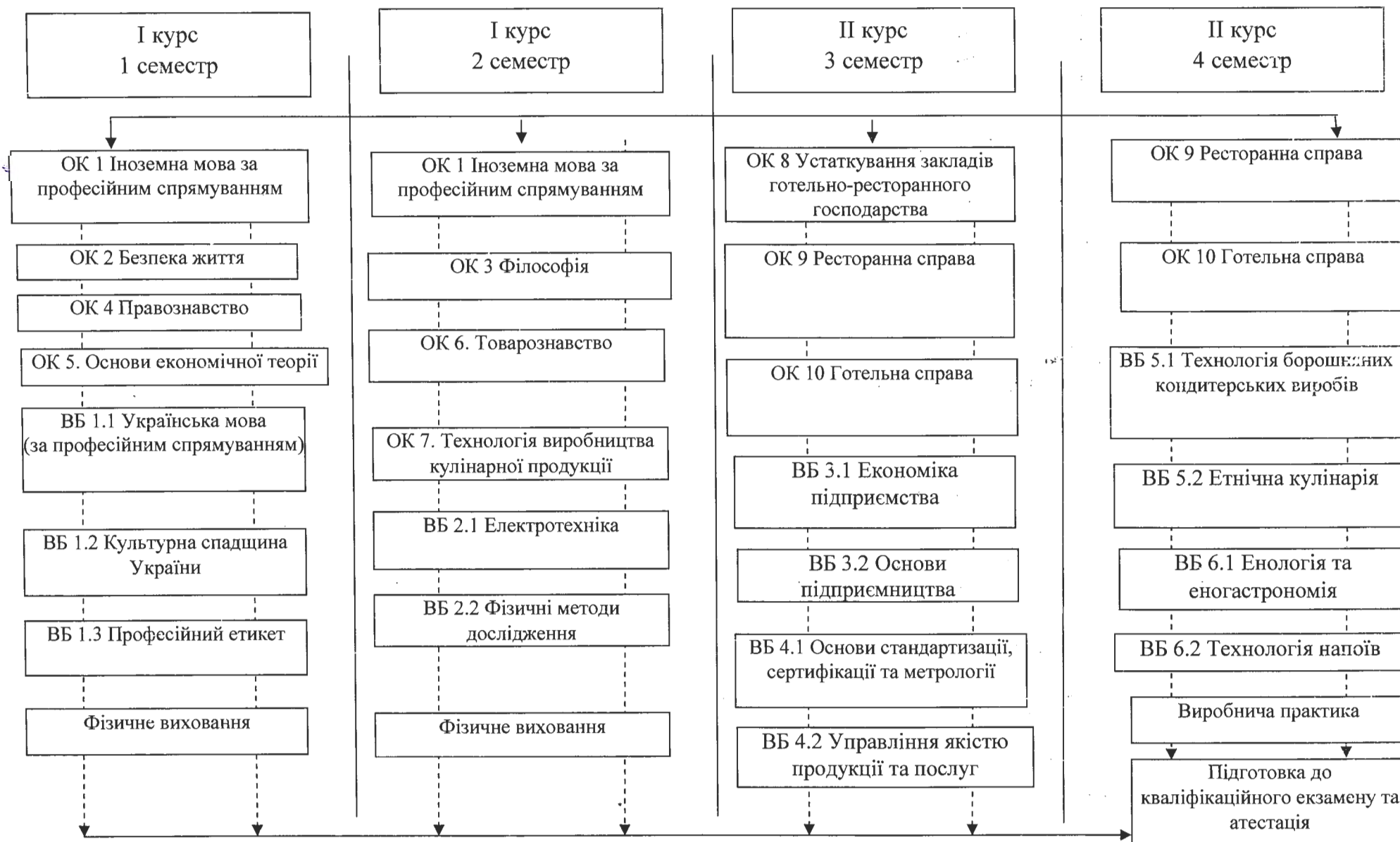
	<p>бібліотечним фондом.</p> <p>Забезпечення публічності інформації про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації; реалізація інформаційної політики ХТЕІ КНТЕУ; оприлюднення на офіційному сайті ХТЕІ КНТЕУ розкладу занять, а також всіх складових забезпечення освітнього процесу, які підлягають опублікуванню згідно з Законом України «Про вищу освіту».</p> <p>Забезпечення ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату у наукових працях працівників ХТЕІ КНТЕУ і здобувачів вищої освіти, дотримання норм Етичного кодексу вченого України та інших процедур і заходів, що забезпечують виконання Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладами освіти.</p>
<b>9- Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	-
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	-
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	-

## 2. Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

### 2.1. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
<b>Обов'язкові компоненти ОП</b>			
ОК 1	Іноземна мова за професійним спрямуванням	12	екзамен
ОК 2	Безпека життя	6	екзамен
ОК 3	Філософія	6	екзамен
ОК 4	Правознавство	6	екзамен
ОК 5	Основи економічної теорії	6	екзамен
ОК 6	Товарознавство	6	екзамен
ОК 7	Технологія виробництва кулінарної продукції	6	
ОК 8	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	6	екзамен
ОК 9	Ресторанна справа	12	екзамен
ОК 10	Готельна справа	12	екзамен
ОК 10.1	КР з готельної і ресторанної справи		
	Фізичне виховання		залік
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонентів:</b>		<b>78</b>	
<b>Вибіркові компоненти ОП</b>			
ВБ 1.1	Українська мова (за професійним спрямуванням)	6	екзамен
ВБ 1.2	Культурна спадщина України		екзамен
ВБ 1.3	Професійний етикет		
ВБ 2.1	Електротехніка	6	екзамен
ВБ 2.2	Фізичні методи дослідження		
ВБ 3.1	Економіка підприємства	6	екзамен
ВБ 3.2	Основи підприємництва		
ВБ 4.1	Основи стандартизації, сертифікації та метрології	4,5	екзамен
ВБ 4.2	Управління якістю продукції та послуг		
ВБ 5.1	Технологія борошняних кондитерських виробів	6	екзамен
ВБ 5.2	Етнічна кулінарія		
ВБ 6.1	Енологія та еногастрономія	4,5	екзамен
ВБ 6.2	Технологія напоїв		
<b>Загальний обсяг вибірових компонентів:</b>		<b>33</b>	
<b>Практична підготовка</b>			
Виробнича практика		6	Залік
<b>Всього</b>		<b>18</b>	
<b>Атестація</b>			
Підготовка до кваліфікаційного екзамену та атестація		<b>3</b>	
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>		<b>120</b>	

## 2.2. Структурно-логічна схема ОП



### **3. Форма атестації здобувачів вищої освіти**

Атестація випускників освітньої програми спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» спеціалізації «Готельно-ресторанна справа» проводиться у формі кваліфікаційного екзамену та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження йому ступеня молодшого бакалавр із присвоєнням кваліфікації: ступінь вищої освіти молодший бакалавр спеціальність «Готельно-ресторанна справа» спеціалізація «Готельно-ресторанна справа».

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

#### 4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ВБ 1.1	ВБ 1.2	ВБ 1.3	ВБ 2.1	ВБ 2.2	ВБ 3.1	ВБ 3.2	ВБ 4.1	ВБ 4.2	ВБ 5.1	ВБ 5.2	ВБ 6.1	ВБ 6.2
ЗК 1					•																		
ЗК 2			•						•	•			•										
ЗК 3		•				•	•	•	•	•								•				•	•
ЗК 4							•	•	•	•										•	•	•	
ЗК 5				•		•	•									•	•	•	•	•			
ЗК 6									•	•								•	•				
ЗК 7		•	•	•			•						•			•	•	•					
ЗК 8	•								•	•	•		•										
ЗК 9	•										•		•										
ЗК 10	•								•	•	•											•	
ЗК 11		•						•	•	•				•	•								
ФК 1	•						•	•	•	•	•	•	•							•	•		•
ФК 2		•		•	•				•	•	•	•				•	•						
ФК 3			•						•	•			•										
ФК 4				•					•	•													
ФК 5		•					•	•													•	•	•
ФК 6					•											•	•						
ФК 7						•																	
ФК 8		•					•	•	•											•	•	•	•
ФК 9								•						•	•								
ФК 10													•									•	•
ФК 11									•	•								•	•				
ФК 12																						•	•
ФК 13														•	•								
ФК 14					•											•	•						
ФК 15																	•						
ФК 16							•		•												•	•	•
ФК 17																					•	•	•
ФК 18																		•	•				

