

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ  
ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО



## ОСВІТНЯ ПРОГРАМА

### «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ	<u>перший (бакалаврський) рівень</u>
СТУПЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ	<u>бакалавр</u>
ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ	<u>Сфера обслуговування</u>
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ	<u>241 Готельно-ресторанна справа</u>

#### ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою Львівського державного  
університету фізичної культури ім. І.Боберського  
від «13» вересня 2020 р.  
протокол № 9

Голова вченої ради

Є.Н. Приступа

Освітня програма вводиться в дію  
з 01 вересня 2020 р.  
Ректор

Є.Н. Приступа  
(наказ № 11 від від «17» 07 2020 р.)

ЛЬВІВ-2020

## **РОЗРОБЛЕНО :**

робочою (проектною) групою Львівського державного університету фізичної культури зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» (перший (бакалаврський) рівень вищої освіти) у складі:

1. Голод Андрій Петрович, доктор економічних наук, доцент, завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу (керівник).
2. Паска Марія Зіновіївна, доктор ветеринарних наук, професор, професор кафедри готельно-ресторанного бізнесу.
3. Холявка Володимир Зеновійович, кандидат економічних наук, доцент, декан факультету туризму.
4. Гузар Уляна Євгенівна, кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу.
5. Іжевська Оріся Петрівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу.

Розроблено відповідно до Стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти», затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 4.03.2020 № 384.

**1. Профіль освітньої програми для здобуття ступеня бакалавра зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»**

<b>1.1. Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу</b>	Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського, факультет туризму, кафедра готельно-ресторанного бізнесу
<b>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>	Бакалавр Бакалавр з готельно-ресторанної справи
<b>Офіційна назва освітньої програми</b>	Готельно-ресторанна справа
<b>Тип диплому та обсяг освітньої програми</b>	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ECTS
<b>Акредитуюча інституція</b>	
<b>Цикл/рівень</b>	НРК України – 6 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень
<b>Передумови</b>	Наявність повної загальної середньої освіти або ОКР «Молодший спеціаліст» (регламентується Правилами прийому до ЛДУФК ім. І. Боберського)
<b>Мова(и) викладання</b>	Українська
<b>Термін освітньої програми</b>	3 роки 10 місяців (денна форма), 4 роки 10 місяців (заочна)
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>	<a href="http://www.ldufk.edu.ua/">http://www.ldufk.edu.ua/</a>
<b>1.2. Мета освітньої програми</b>	
Підготовка конкурентоспроможних, висококваліфікованих фахівців, які володіють загальними і спеціальними компетентностями для ефективної організації діяльності суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу, а також соціальними навичками, що будуть актуальними для працівників індустрії гостинності у найближчому майбутньому	
<b>1.3. Характеристика освітньої програми</b>	
<b>Предметна область і напрям</b>	Об'єкти вивчення: готельно-ресторанний бізнес, як складова сфери обслуговування, як сфера професійної діяльності, яка передбачає формування, просування, реалізацію та організацію споживання готельних та ресторанных послуг, готельне і ресторанне обслуговування. Теоретичний зміст предметної області:



	Готельна справа, ресторанна справа, технології продукції ресторанного господарства, інформаційні системи та технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу, економіка готелів і ресторанів, маркетинг, принципи проектування підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів готельних та ресторанних послуг, устаткування підприємств готельного та ресторанного господарства.
<b>Орієнтація освітньої програми</b>	Освітня програма орієнтована на підготовку фахівців, які мають володіти сучасними знаннями, методами та засобами для аналізу, синтезу і здійснення ефективної діяльності в сфері готельно-ресторанного бізнесу
<b>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</b>	Освітня програма орієнтована на формування та розвиток професійних компетентностей фахівців для здійснення ефективної діяльності в сфері готельно-ресторанного бізнесу
<b>Особливості програми</b>	Міждисциплінарна, багатопрофільна підготовка фахівців для індустрії гостинності з пріоритетністю практичної складової та урахуванням регіонального аспекту
<b>1.4. Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	<p>Працевлаштування на підприємствах сфери готельно-ресторанного обслуговування будь-яких організаційно-правових форм.</p> <p>Випускники здатні займати такі посади згідно кваліфікації професій України:</p> <p><u>Класифікаційне угруповання: Законодавці, вищі державні службовці, керівники, менеджери (управителі)</u></p> <p>1315 Керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління</p> <p>145 Менеджери (управителі) в торгівлі, готелях та закладах ресторанного господарства</p> <p>1455 Менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення</p> <p>1455.1 Менеджери (управителі) в готельному господарстві</p> <p>1456 Менеджери (управителі) в закладах ресторанного господарства</p> <p>1456.1 Менеджери (управителі) в ресторанах</p> <p>1456.2 Менеджери (управителі) в кафе, барах, їдальнях</p> <p>1456.3 Менеджери (управителі) на підприємствах, які</p>

	<p>готують та постачають готові страви</p> <p><u>Класифікаційне угруповання: професіонали</u></p> <p>248 Професіонали в галузі туризму, готельної, ресторанної та санаторно-курортної справи</p> <p>2482 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи</p> <p>2482.2 Професіонали із готельної та ресторанної справи</p> <p>512 Доглядачі будинків та працівники закладів ресторанного господарства</p> <p>5121 Доглядачі будинків та чергові в готелях та гуртожитках</p> <p>5122 Кухарі</p> <p>5123 Офіціанти та буфетники</p>
<b>Подальше навчання</b>	<p>Можливість продовження навчання за програмою другого (магістерського) рівня вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти, підвищення кваліфікації. Академічна мобільність. Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих.</p>
<b>1.5. Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	<p>Студентоцентроване проблемно-орієнтоване навчання, основними формами якого є лекції, семінари, практичні заняття (у т.ч. із розв'язанням ситуаційних завдань та кейсів, ділових ігор, тренінгів, навчальних екскурсій), а також консультації, різні форми самостійної роботи.</p>
<b>Оцінювання</b>	<p>Усні та письмові екзамени, заліки (у т.ч. диференційовані), захист звіту з практики, державна атестація випускника (державний екзамен і захист кваліфікаційної роботи).</p>
<b>1.6. Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність (ІТП)</b>	<p>Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов</p>
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	<p>ЗК 1. 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, вести здоровий спосіб життя.</p> <p>ЗК 2. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського</p>



	<p>(вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p>ЗК 3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК 5. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК 6. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК 7. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.</p> <p>ЗК 8. Навики здійснення безпечної діяльності</p> <p>ЗК 9. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.</p> <p>ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p>
<p><b>Фахові компетентності (ФК)</b></p>	<p>ФК 1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p>ФК 2. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>ФК 3. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p> <p>ФК 4. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.</p> <p>ФК 5. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ФК 6. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.</p> <p>ФК 7. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>ФК 8. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів</p> <p>ФК 9. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та</p>

матеріальних ресурсів.

ФК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

ФК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.

ФК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ФК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

### **1.7. Програмні результати навчання**

РН 1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 2. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

РН 3. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.

РН 4. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

РН 5. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 6. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

РН 7. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

РН 8. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.

РН 9. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.



- PH 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.
- PH 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.
- PH 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки
- PH 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
- PH 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.
- PH 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.
- PH 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.
- PH 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.
- PH 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.
- PH 21. Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.
- PH 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.

### 1.8. Ресурсне забезпечення реалізації програми

<b>Специфічні характеристики кадрового забезпечення</b>	Кадрове забезпечення відповідає Ліцензійним умовам. До навчального процесу залучаються фахівці-практики.
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	Усі навчальні приміщення відповідають будівельним та санітарним нормам, у наявності відповідна соціальна інфраструктура. Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями та прикладними комп'ютерними програмами достатня для виконання навчальних планів. Навчальні лабораторії оснащені технічними засобами та спеціалізованим програмним забезпеченням, необхідним обладнанням.
<b>Специфічні характеристики інформаційного та навчально-методичного</b>	Використання фонду бібліотеки університету, у т.ч. електронного репозитарію, наукових бібліотек ЗВО м. Львова, Львівської національної наукової бібліотеки України імені В. Стефаника, Інтернет ресурсів та авторських розробок науково-педагогічних працівників



забезпечення	Львівського державного університету фізичної культури імені І.Боберського.
<b>9 – Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	Національна кредитна мобільність студентів, аспірантів, докторантів, наукових і науково-педагогічних працівників Університету, у т.ч. навчання, стажування, проходження навчальної і виробничої практик, проведення наукових досліджень, викладання та підвищення кваліфікації організовується на підставі двосторонніх договорів між Львівським державним університетом фізичної культури імені І.Боберського та організаціями-партнерами.
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	На основі двосторонніх договорів між Львівським державним університетом фізичної культури імені І.Боберського та ЗВО зарубіжних країн-партнерів, а також в рамках програми ERASMUS+
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	Передбачено Правилами вступу на навчання до ЛДУФК ім. І. Боберського

## 2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ ТА ЇХ ЛОГІЧНА ПОСЛІДОВНІСТЬ

### 2.1. Перелік компонент за блоками

Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
<b>1. Обов'язкові компоненти освітньої програми (ОК)</b>			
ОК 1	Іноземна мова	6	Залік, екзамен
ОК 2	Світова культура та мистецтво	3	Залік
ОК 3	Основи підприємницької діяльності	3	Залік
ОК 4	Основи індустрії гостинності	3	Екзамен
ОК 5	Інформаційні системи та технології	4	Диф. залік
ОК 6	Історія України	4	Екзамен
ОК 7	Українська мова професійного спрямування	3	Диф. залік
ОК 8	Основи наукових досліджень	3	Залік
ОК 9	Основи дизайну та інженерної графіки	5	Екзамен
ОК 10	Організація ресторанного господарства	7	Залік, екзамен
ОК 11	Правознавство	3	Екзамен
ОК 12	Технологія продукції ресторанного господарства	7	Залік, екзамен
ОК 13	Організація готельного господарства	7	Залік, екзамен
ОК 14	Економіка та фінанси підприємства	3	Екзамен
ОК 15	Основи охорони праці та безпеки життєдіяльності	3	Залік
ОК 16	Устаткування закладів ресторанного господарства	3	Диф. залік
ОК 17	Правове регулювання готельно-ресторанного бізнесу	3	Залік
ОК 18	Менеджмент	3	Екзамен
ОК 19	Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	3	Диф. залік
ОК 20	Аналіз діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу	3	Диф. залік
ОК 21	Управління персоналом	3	Екзамен
ОК 22	Інвестування готельно-ресторанного бізнесу	3	Екзамен
ОК 23	Управління якістю продукції та послуг на підприємствах індустрії гостинності	3	Залік
ОК 24	Сталий розвиток індустрії гостинності	3	Диф. залік
ОК 25	Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу	3	Екзамен
ОК 26	Навчально-організаційна практика	4	Диф. залік
ОК 27	Виробнича практика	6	Диф. залік
ОК 28	Переддипломна практика	6	Диф. залік
ОК 29	Державна атестація	1	Екзамен
ОК 30	Кваліфікаційна (дипломна) робота	9	Захист
Разом обов'язкові компоненти освітньої програми		120	



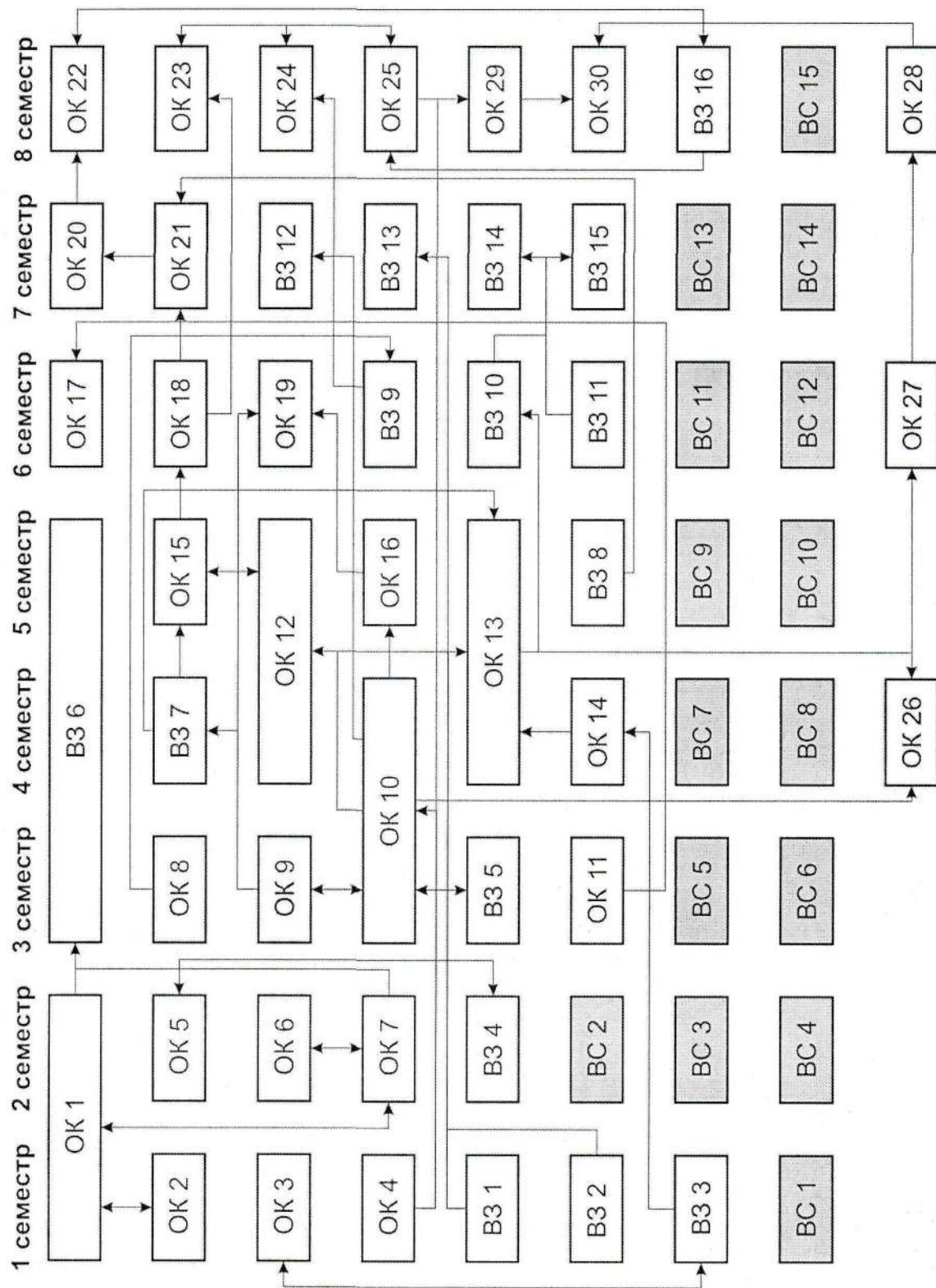
<b>2. Вибіркові компоненти освітньої програми</b>			
<b>2.1. Дисципліни вибору закладу вищої освіти (ВЗ)</b>			
ВЗ 1	Харчова хімія	4	Екзамен
ВЗ 2	Товарознавство	4	Екзамен
ВЗ 3	Економічна теорія	4	Диф. залік
ВЗ 4	Вища математика	3	Залік
ВЗ 5	Основи кулінарної майстерності	3	Диф. залік
ВЗ 6	Іноземна мова професійного спрямування	12	Залік, диф. залік, екзамен
ВЗ 7	Інженерне обладнання будівель та громадське будівництво	3	Диф. залік
ВЗ 8	Психологія	3	Диф. залік
ВЗ 9	Філософія	3	Екзамен
ВЗ 10	Етнічні особливості гостинності	3	Екзамен
ВЗ 11	Рекреаційно-оздоровча діяльність	3	Диф. залік
ВЗ 12	Кейтеринг	3	Диф. залік
ВЗ 13	Санітарія та гігієна	3	Диф. залік
ВЗ 14	Туристичне країнознавство	3	Екзамен
ВЗ 15	Міжнародний туризм	3	Екзамен
ВЗ 16	Ціноутворення в готельно-ресторанному бізнесі	3	Диф. залік
Разом дисципліни вибору закладу вищої освіти		60	
<b>2.2. Дисципліни вільного вибору студента (ВС)*</b>			
ВС 1	Вибіркова дисципліна 1	6	Залік
ВС 2	Вибіркова дисципліна 2	3	Залік
ВС 3	Вибіркова дисципліна 3	3	Залік
ВС 4	Вибіркова дисципліна 4	3	Залік
ВС 5	Вибіркова дисципліна 5	4	Залік
ВС 6	Вибіркова дисципліна 6	4	Залік
ВС 7	Вибіркова дисципліна 7	4	Залік
ВС 8	Вибіркова дисципліна 8	4	Залік
ВС 9	Вибіркова дисципліна 9	4	Залік
ВС 10	Вибіркова дисципліна 10	4	Залік
ВС 11	Вибіркова дисципліна 11	4	Залік
ВС 12	Вибіркова дисципліна 12	4	Залік
ВС 13	Вибіркова дисципліна 13	4	Залік
ВС 14	Вибіркова дисципліна 14	4	Залік
ВС 15	Вибіркова дисципліна 15	5	Залік
Разом дисципліни вільного вибору студента		60	Залік
Загальний обсяг освітньої програми: 240 кредитів			

\* Згідно із Законом України "Про вищу освіту" студенти мають право на "вибір навчальних дисциплін у межах, передбачених відповідною освітньою програмою та робочим навчальним планом, в обсязі, що становить не менш як 25 відсотків загальної кількості кредитів ЄКТС, передбачених для даного рівня вищої освіти.

При цьому здобувачі певного рівня вищої освіти мають право вибирати навчальні дисципліни, що пропонуються для інших рівнів вищої освіти, за погодженням з керівником відповідного факультету чи підрозділу".

Вищі навчальні заклади самостійно визначають механізми реалізації права студентів на вибір навчальних дисциплін (описується відповідним Положенням).

2.2. Структурно-логічна схема освітньої програми





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

Атестація випускників освітньої програми першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» проводиться у формі атестаційного екзамену і публічного захисту кваліфікаційної (дипломної) роботи.

Атестаційний екзамен передбачає перевірку досягнення програмних результатів навчання та проводиться у формі комплексного іспиту зі спеціальності, що включає питання з навчальних дисциплін «Основи індустрії гостинності», «Організація ресторанного господарства», «Організація готельного господарства», «Аналіз діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу» та інших обов'язкових компонентів освітньої програми.

Кваліфікаційна (дипломна) робота передбачає розв'язання складної спеціалізованої задачі або практичної проблеми у діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що пов'язана із застосуванням теорій та методів готельно-ресторанної справи і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

Кваліфікаційні роботи в обов'язковому порядку перевіряються на наявність академічного плагіату, фальсифікації та фабрикації.

Електронні версії кваліфікаційних робіт розміщуються в репозитарії ЛДУФК ім. І. Боберського.





### 5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання компонентами освітньої 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							x																
OK 2								x															
OK 3																							
OK 4			x	x		x					x												
OK 5								x															
OK 6					x																		
OK 7	x																						
OK 8							x																
OK 9																							x
OK 10													x										
OK 11													x										
OK 12																							
OK 13												x											
OK 14														x									
OK 15									x														
OK 16						x																	
OK 17									x														
OK 18											x												
OK 19															x								
OK 20																							
OK 21																							
OK 22																							
OK 23																							
OK 24																							
OK 25																							
OK 26																							
OK 27																							
OK 28																							
OK 29																							
OK 30																							
B3 1																							
B3 2																							
B3 3																							
B3 4																							
B3 5																							
B3 6																							
B3 7																							
B3 8																							
B3 9																							
B3 10																							
B3 11																							
B3 12																							
B3 13																							
B3 14																							
B3 15																							
B3 16																							