"БЕКІТЕМІН"
"АЕТК" колледжінің директоры
_____ Г.Р.Балтаева
"28" 08 2020 ж.

Білім пішіні мен коды : 1226000- Тамақтандыру кәсіпорындарының өнім өндіру технологиясы және оны ұйымдастыру

Код и профиль образования: 1226000- технология и организация производства продукции в предприятии

Біліктілігі / Квалификация: 1) 1226052 - жартылай дайындалған тағам өнімдерін даярлаушы /изготовитель пищевых полуфабрикатов

2) "1226092"- Тамақтану кәсіпорындарының аспазы /"повар предприятий питания"

3) «1226043 -"техник - технолог"

II. ОҚУ ПРОЦЕСІНІҢ ЖОСПАРЫ / ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА 2020-21 оқу жылы / 2020-2021 учебный год

Индексі / Индексі	Циклдер, пәндер/модульдер, практикалар атауы / Циклы, предметы / модули, наименование практики		Бақылау нысаны / Вид контроля			Оқу уақытының көлемі (сағат)					Курс және семестр бойынша бөлу Распределение по семестрам							
							Оның ішінде:				1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
			емтихан / экзамены	сынақ / зачет	бақылау жұмысы семестр бойынша/ контрольные работы по семестрам	барлығы / всего	Теориялық оқыту / теоретическое обучение	Лабораториялық - практикалық оқыту, курстық жұмыс (проект) / Лабораторно-практические работы, курсовые работы (проекты)	Өндірістік оқыту / производственное обучение	курстық жұмыс (жоба) сағат саны / часы на курсовой проект (работа)	1 сем. 20 апта (нед)	2 сем. 19 апта (нед)	3 сем. 19 апта (нед)	4 сем 18 апта (нед)	5 сем 19 апта (нед)	6 сем 19 апта (нед)	7 сем 20 апта (нед)	8 сем 17 апта (нед)
1	2		3	4	5	7	8	9	10		11	12	13	14	15	16		
ЖБП 00	**Жалпы білім беруші пәндер**					**1448**												
ЖБП 01	Қазақ тілі /Казахский язык		2	1	1	60	согласно типовому плану				40	20						
ЖБП 02	Қазақ әдебиеті / Казахская литература		2	1	1	60					40	20						
ЖБП 03	Орыс тілі және әдебиеті / Русский язык и литература		2	1	1	120					76	44						
ЖБП 04	Шетел тілі / Иностранный язык			2		120					76	44						
ЖБП 05	Қазақстан тарихы / История Казахстана		2	1	1.2	90					40	50						
ЖБП 06	Дүниежүзі тарихы / Всемирная история			3		60						38	22					
ЖБП 07	Математика		3	2	1	180					60	98	22					
ЖБП 08	Информатика			2	1,2	90					60	30						
ЖБП 09	Физика			2	1	150					76	74						
ЖБП 10	Химия			2		150					76	74						
ЖБП 11	Биология				2	60						60						
ЖБП 12	Өзін-өзі тану / Самопознание			1		60					60							
ЖБП 13	Алғашқы әскери және технологиялық дайындық / Начальная военная и технологическая подготовка			2	2	90					40	50						
ЖБП 14	Дене шынықтыру / Физическая культура					158					76	82						
	Барлығы / Всего					1448	0	0	0		720	684	44	0	0	0	0	0
БМ 00	Базалық модульдер / Базовые модули																	
БМ 01	Кәсіби қызмет саласында кәсіби лексиканы қолдану / Применение профессиональной лексики в сфере проф.деятельности	Кәсіби қазақ тілі / Проф.казахский язык		5	3	72	6	66					18	28	26			
		Кәсіптік ағылшын тілі / Проф.англ.язык		4	3	62	8	54					30	32				
БМ 02	Мемлекеттік тілде іскерлік құжаттарды ресімдеу / Составление деловых бумаг на государственном языке	Мемлекеттік тілде іс жүргізу / Делопроизводство на гос.языке		3	3	48		48					18	30				
БМ 03	Физикалық қасиеттерді дамыту және жетілдіру / Развитие и совершенствование физических качеств	Дене шынықтыру / Физическая культура	6			150		150					62	42	26	20		
	Барлығы / Всего					332	14	318					128	132	52	20	0	0

	«1226052 -"изготовитель пищевых полуфабрикатов"																	
КМ 00 ПМ 00	Кәсіби модульдер / профессиональные модули					1028	250	166	612									
КМ 01 ПМ 01	Сапалы тамақты жартылай дайын өнімдердің қауіпсіз өндіріс үшін еңбек заңнамасын және санитарлық-гигиеналық талаптарды сақтау / Соблюдение трудового законодательства и санитарно-гигиенических требований безопасного производства качественных пищевых полуфабрикатов	Тамақтану ұйымдарындағы еңбекті қорғау және қоршаған ортаны қорғау / Охрана труда на предприятиях питания и Охрана окружающей среды	2		2	32	22	10					32					
		Микробиология, тамақтану физиологиясы мен санитария негіздері / Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии	2		2	16	16						16					
		Өндірістік оқыту / Производственное обучение		2		72			72				72					
КМ 02 ПМ 02	Қоғаммен өзара қарым-қатынас орнатуға білу / Умение строить взаимоотношения с обществом	Маркетинг және менеджмент негіздері / Основы маркетинга и менеджмента		2		32	16	16					32					
		Кәсіби қызметтегі психологиясы мен этикасы / Психология и этика в профессиональной деятельности		2		16	8	8					16					
КМ 03 ПМ 03	Аспаздық өнімдер үшін жартылай дайын өнімдерді дайындау процесін және дайындауды ұйымдастыру / Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для кулинарной продукции	Арнайы технология / Специальная технология	3		3	32	20	12					32					
		Азық - түлік тауарларын тауартану негіздері / Основы товароведения пищевых продуктов	3		3	16	8	8					16					
		Тамақтандыру кәсіпорындарының құрал - жабдықтары / Оборудование на предприятиях питания	3		3	32	18	14					32					
		Тағам дайындау технологиясын ұйымдастыру / Организация производства на предприятиях питания	3		3	16	10	6					16					
		Микробиология, тамақтану физиологиясы мен санитария негіздері / Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии	3		3	32	28	4					32					
		Кәсіби қызметтегі ақпараттық технологиялары / Информационные технологии в профессиональной деятельности	3		3	20	20						20					
		Қызметтің және өнімнің сапасына бақылау / Контроль качества продукции и услуг	3		3	16	10	6					16					
		Өндірістік оқыту / Производственное обучение		3		72			72				72					
		Кәсіптік тәжірибе / профессиональная практика		3		108			108				108					
КМ 04 ПМ 04	Шикізат дайындау және ұнтақ дайындалатын, аспаздық және жекелеген жартылай дайын өнімдер дайындау / Подготовка сырья и приготовления мучных, кондитерских и отделочных полуфабрикатов	Тамақты дайындау технологиясы / Технология приготовления пищи	4		4	20	14	6						20				
		Азық - түлік тауарларын тауартану негіздері / Основы товароведения пищевых продуктов	4		4	20	14	6						20				
		Тағам дайындау технологиясын ұйымдастыру / Организация производства на предприятиях питания	4		4	20	14	6						20				
		Тамақтандыру кәсіпорындарының құрал - жабдықтары / Оборудование на предприятиях питания	4		4	20	8	12						20				
		Микробиология, тамақтану физиологиясы мен санитария негіздері / Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии	4		4	20	14	6						20				
		Қызметтің және өнімнің сапасына бақылау / Контроль качества продукции и услуг	4		4	20	20							20				
		Өндірістік оқыту / Производственное обучение		4		72			72					72				
		Кәсіптік тәжірибе / профессиональная практика		4		144			144					144				
КМ 05 ПМ 05	Жартылай дайындалған тағам өнімдерін даярлаушы біліктілігі бойынша негізгі жұмыс түрлерін орындау / Выполнение основных видов работ по квалификации изготовителя пищевых полуфабрикатов	Кәсіптік тәжірибе - жұмысшы мамандығын алуға арналған тәжірибе / Профессиональная практика-практика на получение рабочей квалификации				144			144					144				
МОО 01	Білім беру ұйымдары анықтайтын модульдер / Модули, определяемые организацией образования	таңдау пәні / компонент по выбору		2		36		36						36				
	Барлығы / Всего					1028	260	156	612		0	0	512	516	0	0	0	0
	Біліктілігі: "1226092"- Тамақтану кәсіпорындарының аспазы «1226092 -"повар предприятий питания"																	
КМ 00	Кәсіби модульдер / профессиональные																	

Біліктілік: "1226092"- Тамақтану кәсіпорындарының аспазы «1226092 -"повар предприятий питания"																	
КМ 00 ПМ 00	Кәсіби модульдер / профессиональные модули																
КМ 06 ПМ 06	Әр түрлі жылулық өңдеу әдістерін қолданумен аспаздық тағамдарды дайындауға технологиялық үрдістердің орындалуы / Выполнение технологических процессов приготовления кулинарных блюд и с использованием различных способов тепловой обработки	Стандарттау, сертификаттау және метрология негіздері / Основы стандартизации, сертификации и метрологии	5			26	16	10							26		
		Азық - түлік тауарларын тауартану негіздері / Основы товароведения пищевых продуктов	5			26	20	6							26		
		Тамақты дайындау технологиясы / Технология приготовления пищи	5			34	24	10							34		
		Тамақтану ұйымдарындағы еңбекті қорғау / Охрана труда на предприятиях питания	5			36	28	8							36		
		Тамақтандыру кәсіпорындарының құрал - жабдықтары / Оборудование на предприятиях питания	5			36	26	10							36		
		Тағам дайындау технологиясын ұйымдастыру / Организация производства на предприятиях питания	5			36	26	10							36		
		Өндірістік оқыту / Производственное обучение				36			36						36		
		Кәсіптік тәжірибе / профессиональная практика				108			108						108		
КМ 07 ПМ 07	Үнтан дайындалған тағам мен өнімдер дайындау / Приготовление блюд и изделий из муки	Тамақты дайындау технологиясы / Технология приготовления пищи	5			26	20	6							26		
		Тағам дайындау технологиясын ұйымдастыру / Организация производства на предприятиях питания	5			24	18	6							24		
		Тамақтандыру кәсіпорындарының құрал - жабдықтары / Оборудование на предприятиях питания	5			26	14	12							26		
		Қызметтің және өнімнің сапасына бақылау / Контроль качества продукции и услуг	5			26	14	12							26		
		Өндірістік оқыту / Производственное обучение		5		36			36						36		
		Кәсіптік тәжірибе / профессиональная практика		5		108			108						108		
КМ 08 ПМ 08	Емдік және мектеп тамақтануы үшін арнайы аспаздық шеберлікті орынау / Выполнение специальных кулинарных приемов для лечебного и школьного питания	Тамақты дайындау технологиясы / Технология приготовления пищи	6		6	10	6	4								10	
		Микробиология, тамақтану физиологиясы мен санитария негіздері / Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии	6		6	20	14	6								20	
		Тамақтандыру кәсіпорындарының құрал - жабдықтары / Оборудование на предприятиях питания	6		6	20	14	6								20	
		Тағам дайындау технологиясын ұйымдастыру / Организация производства на предприятиях питания	6		6	10	6	4								10	
		Өндірістік оқыту / Производственное обучение		6		36			36							36	
		Кәсіптік тәжірибе / профессиональная практика		6		108			108							108	
КМ 09 ПМ 09	Дайын өнімдерді безендіру және өткізу / Оформление и реализация готовой продукции	Тамақтану ұйымының экономикасы / Экономика предприятий питания		6	6	10	4	6								10	
		Тамақты дайындау технологиясы / Технология приготовления пищи		6	6	10	4	6								10	
		Тағам дайындау технологиясын ұйымдастыру / Организация производства на предприятиях питания		6	6	10	4	6								10	
		Тауартану / Товароведение		6	6	10	4	6								10	
		Тамақтандыру кәсіпорындарының құрал - жабдықтары / Оборудование на предприятиях питания		6	6	12	4	8								12	
		Стандарттау, сертификаттау және метрология негіздері / Основы стандартизации, сертификации и метрологии		6	6	20	10	10								20	
		Өндірістік оқыту / Производственное обучение		6		36			36							36	
КМ 10 ПМ 10	Заманауи аспаздық өнердегі инновациялық бағыттарды меңгеру / Владение инновационными направлениями в современном кулинарном искусстве	Тамақты дайындау технологиясы / Технология приготовления пищи		6	6	20	8	12								20	
		Техникалық графика негіздері / Основы технической графики		6	6	20	8	12								20	
		Тамақты дайындау технологиясы / Технология приготовления национальной кухни		6	6	20	8	12								20	
		Тамақтандыру кәсіпорындарының құрал - жабдықтары / Оборудование на предприятиях питания		6	6	20	8	12								20	
		Тамақтану ұйымдарындағы еңбекті қорғау / Охрана труда на предприятиях питания		6	6	20	8	12								20	

		Өндірістік оқыту / Производственное обучение		6		36			36							36		
		Кәсіптік тәжірибе / профессиональная практика			6	108			108							108		
КМ 11 ПМ11	Тамақтану кәсіпорындарының аспазы біліктілігі бойынша негізгі жұмыс түрлерін орындау / Выполнение основных видов работ по квалификации повара предприятий питания	Кәсіптік тәжірибе - жұмысшы мамандығын алу үшін тәжірибе / Профессиональная практика-практика на получение рабочей квалификации			6	108			108							108		
МОО 02	Білім беру ұйымдары анықтайтын модульдер / Модули, определяемые организацией образования	таңдау пәні / компонент по выбору		5		48		48							48			
	Барлығы / Всего					1296	316	260	720	0	0	0	0	0	632	664	0	0
	Біліктілігі: «1226043 -"техник - технолог"																	
БМ 00	Базалық модульдер / Базовые модули																	
БМ 04	Физикалық қасиеттерді дамыту және жетілдіру / Развитие и совершенствование физических качеств	Дене шынықтыру / Физическая культура	8			72	40	42									40	32
БМ 05	Применение основ социальных наук для социализации и адаптации в обществе и трудовом коллективе	Философия негіздері / Основы философии		7		40	30	10									40	
		Мәдениеттану / Культурология		8		44	26	18										44
		Құқық негіздері / Основы права		8		44	24	20										44
		Әлеуметтану және саясаттану негіздері / Основы политологии и социологии		7		40	36	4									40	
БМ 06	Применение базовых знаний экономики в профессиональной деятельности	Экономика негіздері / Основы экономики		7		40	28	12									40	
	Барлығы / Всего					280	184	106	0	0	0	0	0	0	0	0	160	120
КМ 00 ПМ 00	Кәсіби модульдер / профессиональные модули	Орта буын мамандары / специалист среднего звена																
		Тағам дайындау технологиясын ұйымдастыру / Организация производства на предприятиях питания			7	36											36	
КМ 12 ПМ 12	Өндірісті өнімпен және материалдық - техникалық құралдармен қамтамасыз ету / Обеспечение производства продуктами и материально -техническими средствами	Техникалық графика негіздері / Основы технической графики			7	36											36	
		Кәсіби қызметтегі ақпараттық технологиялары / Информационные технологии в профессиональной деятельности			7	36											36	
		Тамақтану ұйымдарындағы бухгалтерлік есеп / Бухгалтерский учет на предприятиях питания			7	18											18	
		Қызметтің және өнімнің саласына бақылау / Контроль качества продукции и услуг			7	18											18	
		Өндірістік оқыту / Производственное обучение		7		36			36								36	
		Кәсіптік тәжірибе / профессиональная практика		7		36			36								36	
КМ 13 ПМ 13	Жартылай дайын өнім мен дайын өнімнің өндірістік процесін ұйымдастыру және сапасын бақылау / Организация производственного процесса, контроль качества полуфабрикатов и готовой продукции	Тағам дайындау технологиясын ұйымдастыру / Организация производства на предприятиях питания	7		7	36											36	
		Қызметтің және өнімнің саласына бақылау / Контроль качества продукции и услуг	7		7	36											36	
		Техникалық графика негіздері / Основы технической графики	7		7	36											36	
		Аналитикалық химия / Аналитическая химия	7		7	36											36	
		Физикалық және коллоидтік химия / Физическая и коллоидная химия	7		7	36											36	
		Кәсіби қызметтегі ақпараттық технологиялары / Информационные технологии в профессиональной деятельности	7		7	18											18	
		Тамақтану ұйымының экономикасы / Экономика предприятий питания	7		7	36											36	
		Өндірістік оқыту / Производственное обучение		7		36			36								36	
		Кәсіптік тәжірибе / профессиональная практика		7		36			36								36	
КМ 14	Тамақтандыру кәсіпорындарының барлық түрлеріндегі контингенттерге қызмет	Тамақтандыру кәсіпорындарында қызмет көрсетуді ұйымдастыру / Организация обслуживания на предприятиях питания	8		7	42											18	24
		Тамақтандыру ұйымдарының менеджмент /																

КМ 13 ПМ 13	Жартылай дайын өнім мен дайын өнімнің өндірістік процесін ұйымдастыру және сапасын бақылау / Организация производственного процесса, контроль качества полуфабрикатов и готовой продукции	Тағам дайындау технологиясын ұйымдастыру / Организация производства на предприятиях питания	7		7	36											36	
		Қызметтің және өнімнің сапасына бақылау / Контроль качества продукции и услуг	7		7	36											36	
		Техникалық графика негіздері / Основы технической графики	7		7	36											36	
		Аналитикалық химия / Аналитическая химия	7		7	36											36	
		Физикалық және коллоидтік химия / Физическая и коллоидная химия	7		7	36											36	
		Кәсіби қызметтегі ақпараттық технологиялары / Информационные технологии в профессиональной деятельности	7		7	18											18	
		Тамақтану ұйымының экономикасы / Экономика предприятий питания	7		7	36											36	
		Өндірістік оқыту / Производственное обучение		7		36			36								36	
		Кәсіптік тәжірибе / профессиональная практика		7		36			36								36	
КМ 14 ПМ 14	Тамақтандыру кәсіпорындарының барлық түрлеріндегі контингенттерге қызмет көрсету / Обслуживание контингента во всех типах предприятий питания	Тамақтандыру кәсіпорындарында қызмет көрсетуді ұйымдастыру / Организация обслуживания на предприятиях питания	8		7	42											18	24
		Тамақтандыру ұйымдарындағы менджмент / Менеджмент на предприятиях питания	8		8	36											0	36
		Өндірістік оқыту / Производственное обучение				36			36								0	36
		Кәсіптік тәжірибе / профессиональная практика				36			36								0	36
КМ 15 ПМ 15	Тамақтандыру кәсіпорындарын табысты экономикалық дамуы үшін бизнес -жоспар жасау / Составление бизнес-план для успешного экономического развития предприятий питания	Тағам дайындау технологиясын ұйымдастыру / Организация производства на предприятиях питания	8		8	24		24		8								24
		Тамақтандыру кәсіпорындарында қызмет көрсетуді ұйымдастыру / Организация обслуживания на предприятиях питания	8		8	24		24		8								24
		Тамақтандыру ұйымдарындағы маркетинг / Маркетинг на предприятиях питания	8		8	24												24
		Тамақтану ұйымының экономикасы / Экономика предприятий питания	8		8	24												24
		Тамақтану ұйымдарындағы бухгалтерлік есеп / Бухгалтерский учет на предприятиях питания	8		7	44											20	24
		Өндірістік оқыту / Производственное обучение		8		36			36									36
КМ 16 ПМ 16	Диплом алды практика / Преддипломная практика	Кәсіптік тәжірибе / профессиональная практика		8		72			72									72
		Кәсіптік тәжірибе / Профессиональная практика		8		108			108									108
МОО 03	Білім беру ұйымдары анықтайтын модульдер / Модули, определяемые организацией образования	таңдау пәні / компонент по выбору		8		24												24
	Барлығы / Всего					1052	0	48	432	16	0	0	0	0	0	0	560	492
БАРЛЫҒЫ / ВСЕГО						5436					720	684	684	648	684	684	720	612
Апталық сағат саны / Недельное количество часов						151					36	36	36	36	36	36	36	36
Жылдық оқу топтарына 100 сағатқа дейін консультация / не более 100 часов на учебный год																		
Аптасына 4 сағатқа дейін факультативтік сабақтар / не более четырех часов в неделю																		

Оқу жұмыс жоспары ҚР Білім және ғылым министрлігінің 2017 жылғы 31 қазандағы № 553 бұйрығына сәйкес жасақталды.
Учебный план составлен на основании приказа № 553 МОНРК от 31 октября 2017 года

Директордың оқу ісі жөніндегі орынбасары Г.А.Чилимбаева

"Ақтау есептік-технологиялық колледжі" мекемесі
Учреждение "Актауский учетно-технологический колледж"

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор АУТК
Балтаева Г.Р.
"28" 08 2020 г.

ОҚУ КЕСТЕСІНІҢ ҮДЕРІСІ
ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Білім пішіні мен коды : 1226000- Тамақтандыру кәсіпорындарының өнім өндіру технологиясы және оны ұйымдастыру
Код и профиль образования: 1226000- технология и организация производства продукций и предприятия

Оқыту мерзімі: 3 ж 10 ай, 2ж.10ай, 1.ж10 ай
Срок обучения:3 г 10 мес, 2г.10 мес, 1г.10 мес

курсы	сентябрь					октябрь				ноябрь				декабрь				январь				февраль				март				апрель				май				июнь				Июль				27.07-2.08	Август				
	1	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	29	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	6	12	13	19	20	26	3	9	10	16	17	23	24	31
	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3														
нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I	20 нед ООД																				П	К	К	18 нед ООД ; 1 нед ПС																						К	К	К	К	К	К	К	К
II	1,2 нед ОДД	3,5 нед БТ 01 02.09		4,7нед ПМ 01, ПМ 02				8,6 нед ПМ 03											пп	пп	пп			К	К	3,7нед ПМ 07,ПМ 08					5,7нед ПМ 04				1 нед МОО 01	пп	пп	пп	пп	пдпр	пдпр	пдпр	пдпр	К	К	К	К	К	К	К	К
III	1,4 нед БМ 01,03; 6,4 нед ПМ 06.				пп	пп	пп	1,8 нед ПМ 07, 1,3 МОО 02				пп	пп	пп								К	К	К	0,8нед-БМ03, 2,8нед-ПМ 04			пп	пп	пп	6,7нед-ПМ 09,10						пп	пп	пп	пдпр	пдпр	пдпр			К	К	К	К	К	К	К	К
IV	4,5нед-БМ04,05,06, 5нед-ПМ 12.					пп	7,5нед-ПМ 13.											пп	05нед-ПМ 14, 05нед-ПМ 15					К	3,3нед-БМ04,05, 2,7нед-ПМ14					пп	4,5нед-ПМ15, 6,7-МОО 03.						пп	пп			пд	пд	пд	ГЭ								

П праздник	ПП профессиональная практика	Э экзамен	пдпр профессиональная практика по получению рабочей	К каникулы	ГЭ государственный экзамен	пд преддипломная практика	

Условные обозначения: Т-теоретическое обучение,Па- промежуточная аттестация, К- каникулы, У- учебная практика,ПМ-профессиональные модули,БМ-Базовый модуль, Пп- производственная практика, Тп- технологическая практика, Иа-итоговая аттестация.

II. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Теоретическое обучение		Экзамен. сессия	Производственное обучение и профессиональная практика			Гос. экзамены	Летне-полевые сборы	Каникулы /Празд. нед	Всего недель в учебном году
	Недель	часов		Учебная	производственная	Преддипло				
I	39	1404	2						11	52
II	24	864	4		11		1	1	12	53
III	23	828	2		15		1		11	52
IV	29	1044			5	3	1		2	40
Итого:	**86**	**3096**	**8**	**0**	**26**	**3**	**2**	**1**	**34**	197