

Міністерство освіти і науки України  
Київський національний торговельно-економічний університет  
Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ  
Академічне товариство ім. М. Балудянського  
(м. Кошице, Словаччина)  
Вища школа економіки і права імені  
проф. Едварда Ліпінського (м. Кельце, Польща)  
Університет Яна Кохановського (м. Кельце, Польща)  
Тбіліський державний університет імені  
Іване Джавахішвілі (м. Тбілісі, Грузія)  
Технічний університет (м. Кошице, Словаччина)  
Університет «Petre Andreia» (м. Яси, Румунія)  
Університет суспільних наук (м. Лодзь, Польща)  
Folkuniversitetet (м. Уппсала, Швеція)



*СОЦІАЛЬНО-ПОЛІТИЧНІ, ЕКОНОМІЧНІ  
ТА ГУМАНІТАРНІ ВИМІРИ  
ЄВРОПЕЙСЬКОЇ ІНТЕГРАЦІЇ УКРАЇНИ*

**ЗБІРНИК НАУКОВИХ ПРАЦЬ  
VII Міжнародної науково-практичної конференції**

**05 – 07 червня 2019 року**

**Частина III**

**Вінниця 2019**

**Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України: зб. наук. пр. VII Міжнар. наук.-практ. конф., м. Вінниця, 05-07 черв. 2019 р. Вінниця, 2019. Ч. 3. 388 с.**

У збірнику наукових праць Міжнародної науково-практичної конференції розглядаються питання управління інноваційно-інвестиційним розвитком підприємства в сучасних умовах; актуальні проблеми менеджменту та фінансові механізми забезпечення розвитку економіки України; проблеми обліково-аналітичного, контрольного та інформаційного забезпечення управління підприємства. Досліджуються інноваційні моделі та інформаційні технології в науці, освіті, економіці; теоретичні та практичні аспекти сучасного товарознавства; актуальні проблеми та перспективи, тенденції розвитку маркетингових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу в Україні, державотворчі процеси в умовах глобалізованого суспільства: історичні, філософські, соціально-психологічні та правові аспекти.

Висвітлюються інтерактивні технології та методи навчання як засіб формування іншомовної професійної компетенції, теоретичні та практичні аспекти розвитку студентського спорту в системі фізичного виховання ЗВО.

Розраховано на науковців, спеціалістів, викладачів, аспірантів, здобувачів вищої освіти.

**Редакційна колегія:** Голова редакційної колегії – **Замкова Н.Л.**, д.філос.н., професор  
Відповідальний секретар – **Мартінова Л.Б.**, д.е.н., доцент

**Члени редакційної колегії:**

**Боковець В.В.**, д.е.н., проф., **Корж Н.В.**, д.е.н., проф., **Іваницька Н.Б.**, філол.н., проф., **Стопчак М.В.**, д.і.н., проф., **Бондар А.А.**, к.н.фіз.вих., доц., **Кузьміна О.М.**, к.т.н., доц., **Недбалюк О.П.**, к.е.н., доц., **Кудирко О.М.**, к.е.н., доц., **Поліщук О.А.**, к.е.н., доц., **Поліщук І.І.**, к.е.н., доц., **Романовська Ю.А.**, к.е.н., доц., **Семко Т.В.**, к.т.н., доц., **Тернова А.С.**, к.т.н., доц.

Друкується за ухвалою Вченої ради Вінницького торговельно-економічного інституту КНТЕУ.

Наукові роботи друкуються в авторській редакції.

**ISBN 978-966-629-945-4**

---

## **АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ, ТЕНДЕНЦІЇ, ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ТА ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ**

---

<b>Власенко В.В., д.б.н., професор</b> Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ <b>ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ.....</b>	<b>156</b>
<b>Власенко І.В., д.е.н., професор</b> Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ <b>ПЕРСПЕКТИВНИЙ РОЗВИТОК ГОТЕЛЬНИХ МЕРЕЖ У СВІТІ ТА УКРАЇНИ ЙОГО СУЧАСНИЙ СТАН.....</b>	<b>162</b>
<b>Іваніщева О.А.</b> Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ <b>АНАЛІЗ СТАНДАРТІВ ТА СИСТЕМ УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ДЛЯ ВИРОБНИКІВ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ.....</b>	<b>171</b>
<b>Кізюн А.Г., к.геогр.н., доцент</b> Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ <b>ПРИРОДНІ ПЕРЕДУМОВИ РОЗВИТКУ ЕКСТРЕМАЛЬНОГО ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ.....</b>	<b>179</b>
<b>Лук'янець А.В.</b> Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ <b>АТРАКЦІЇ ВІННИЦЬКОЇ ОБЛАСТІ ЯК ОСНОВА РОЗВИТКУ РЕГІОНАЛЬНОГО ТУРИЗМУ.....</b>	<b>185</b>
<b>Мазуркевич І.О., к.е.н.</b> Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ <b>ОСОБЛИВОСТІ ІННОВАЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ.....</b>	<b>195</b>
<b>Малюта К.Г.</b> Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ <b>СУТНІСТЬ ІНВЕСТИЦІЙНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ.....</b>	<b>203</b>
<b>Онищук Н.В., к.е.н.</b> Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ <b>ІННОВАЦІЙНА АКТИВНІСТЬ ТУРИСТИЧНИХ ПІДПРИЄМСТВ.....</b>	<b>210</b>
<b>Пахомська О.В.</b> Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ <b>СУЧАСНІ ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ У СФЕРІ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ.....</b>	<b>217</b>
<b>Семко Т.В., к.т.н.</b> Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ <b>РЕГЛАМЕНТИ ЄВРОПЕЙСЬКОГО СОЮЗУ- СТИМУЛ ЗАПРОВАДЖЕННЯ НАССР.....</b>	<b>224</b>

---

7. Мальська М. П. Готельні ланцюги світу: сучасний стан та перспективи розвитку Туристичні послуги на світовому ринку як фактор розвитку міжнародного туризму» : зб. матер. міжнар. наук.-практ. конф. Львів : ЛІЕТ, 2018. – С. 283–290.

8. Horwath HTL European Hotels & Chains Report [Електронний ресурс]. – Режим доступу : [http://horwathhtl.pl/files/2017/05/Horwath-HTL\\_European-Hotels-Chains-Report-2017.pdf](http://horwathhtl.pl/files/2017/05/Horwath-HTL_European-Hotels-Chains-Report-2017.pdf).

9. Hyatt Regency Kiev [Electronic resource]. – Access mode : <http://kiev.regency.hyatt.com/hyatt/hotels/index.jsp?null/>.

10. Radisson Blu Hotels & Resorts [Electronic resource]. – Access mode : <http://www.radissonblu.com/>.

11. Reikartz Hospitality Group Електронний ресурс. – Режим доступу : <https://reikartz.com/uk/hotels/>.

12. Rixos Hotel Prikarpatye [Electronic resource]. – Access mode : <http://rixos.com.ua/>.

13. The Best Hotel Loyalty Programs in the World [Electronic resource]. – Access mode : <https://thepointsguy.com/guide/best-hotel-loyalty-programs>.

14. The Largest Hotel Chains in the World [Electronic resource]. – Access mode: <https://www.worldatlas.com/articles/the-largest-hotel-chains-in-the-world.html>.

**УДК 658.56**

**Іваніщева О.А.**

Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ

**АНАЛІЗ СТАНДАРТІВ ТА СИСТЕМ УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ  
ДЛЯ ВИРОБНИКІВ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ**

*Метою статті є аналіз стандартів та систем управління якістю, зокрема впровадження НАССР на підприємствах ресторанного господарства, харчової промисловості та шляхів їх вирішення. Предметом дослідження є історія становлення системи НАССР – аналізу потенційно небезпечних чинників, визначення критичних точок контролю в критичних межах для контрольної-*

*критичних точок (ККТ), її принципи, законодавча база та сучасний стан впровадження на підприємствах харчування в Україні. Стаття дозволяє зрозуміти особливості використання системи управління безпечністю харчових продуктів на підприємствах ресторанного господарства та харчової промисловості. Представлено переваги системи, напрямки практичних дій щодо впровадження НАССР. Результатом дослідження є пропозиції щодо визначення контрольно-критичних точок технологічного процесу закладів харчування*

**Ключові слова:** безпечність, харчові продукти, закони, НАССР, принципи, впровадження, заклади харчування, відповідальність, санкції.

**Постановка проблеми.** Безпечність продукції стала важливим питанням в вирішенні проблеми здоров'я нації. Всесвітня організація охорони здоров'я свідчить, що захворювання, які спричиняються харчовими продуктами, є надзвичайно складною для вирішення проблемою в Україні. За статистикою, кожен шостий випадок харчових отруень в Україні пов'язаний із відвідуванням закладів громадського харчування. Головним чином це трапляється через порушення технології приготування страв, їх неправильне зберігання, а також через недотримання закладами громадського харчування санітарно-гігієнічних норм і правил. Сьогодні наша країна дуже швидкими темпами рухається за європейським вектором розвитку. В рамках підписаної Угоди про асоціацію між Україною та ЄС ми взяли на себе зобов'язання наблизити національне законодавство до законодавства європейських країн, у тому числі й у галузі санітарних та фітосанітарних заходів [3]. Тому дослідження особливостей впровадження НАССР є на сьогоднішній день надзвичайно актуальною проблемою для виробників продукції харчування.

**Аналіз останніх досліджень і публікацій.** Україні готується законопроект «Про якість та безпеку харчових продуктів та продовольчої сировини», який передбачає обов'язкове впровадження системи управління безпеки харчової продукції. НАССР повинен зробити систему харчової безпеки більш прозорою та ефективною. Ефективний НАССР значно заощадить кошти виробників,

зокрема на отримання різних сертифікатів та допоможе підтвердити і скоротити перевірку дії сертифіката [2]. Харчова промисловість активізується у своїх намаганнях знайти оптимальні рішення, які насправді покращать ситуацію у сфері управління безпечністю харчових продуктів (НАССР). Завдання НАССР полягає у зниженні ризиків виробництва небезпечного продукту та гарантування як виробникам так і споживачам того, що продукція є безпечною та високої якості. Питаннями впровадження НАССР в Україні та країнах ближнього зарубіжжя займалися такі вчені, як Бочарова О.В., Донченко Л.В., Ольховатов Є.А., Маюрнікова Л.А., Губаненко Г.А., Кокшаров А.А. та інші. Головною рушійною силою, що стимулює виробників до прийняття та застосування сучасних концепцій управління безпечністю, є зміна у відношенні суспільства до питань безпечності, очікування споживачами гарантованої якості та поінформованість громадськості щодо розміщеної на ринку продукції [2].

**Мета статті.** Впровадження НАССР покликане допомогти закладам громадського харчування виділити всі небезпечні чинники, які можуть нести потенційну загрозу для життя і здоров'я споживачів та запобігти їх виникненню, мінімізуючи таким чином інциденти із харчової безпеки, які тягнуть за собою правову відповідальність. Відповідно до вимог законодавства дана система буде перевірятися фахівцями «Держпродспоживслужби» (ДПСС) в Україні на різних потужностях поетапно протягом 3 років. Невиконання обов'язку щодо впровадження на потужностях постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР тягне за собою накладення штрафу до 282 тисяч гривень [6]. Тому метою статті є аналіз стандартів та систем управління якістю, зокрема впровадження НАССР на підприємствах ресторанного господарства, харчової промисловості та шляхів їх вирішення.

**Виклад основного матеріалу.** На сьогоднішній день системи управління безпечністю харчових продуктів ґрунтуються на принципах НАССР (*Hazard Analysis and Critical Control Points*) – Аналіз Ризиків і Критичні Точки Контролю, що є науково обґрунтованою системою, яка дає змогу гарантувати виробництво безпечної продукції шляхом ідентифікації і контролю небезпечних

чинників. Система НАССР є єдиною системою управління безпечністю харчової продукції, яка довела свою ефективність і прийнята міжнародними організаціями [3].

Концепцію НАССР розроблено в 60-х роках спільними зусиллями компанії «Pillsbury», Лабораторії збройних сил США та Національного управління з аеронавтики і космонавтики (NASA) під час роботи над Американською Космічною Програмою. NASA бажало мати систему, що гарантує безпечність харчових продуктів, які споживають астронавти в космосі з «нульовою дефектністю». Про концепцію НАССР публічно заявили в 1971 році на конференції із захисту продовольства. У середині 80-х років Національна академія наук США запропонувала впровадити цю систему на службу «земним» споживачам. У 1996 р. остаточний варіант системи був схвалений Президентом США і рекомендований для широкого впровадження спочатку на м'ясопереробних підприємствах, а пізніше – і на всіх підприємствах харчової промисловості [4].

У 1993 році Комісія «Кодекс Аліментаріус» схвалила керівні вказівки щодо системи НАССР. Протягом більш ніж 40-річного використання концепції НАССР міжнародною спільнотою було визнано, що система НАССР найкраще функціонує, якщо вона ґрунтується на семи принципах:

- 1 – проведення аналізу небезпечних чинників;
- 2 – визначення критичних точок контролю (КТК);
- 3 – визначення критичних меж для КТК;
- 4 – установлення системи моніторингу для КТК;
- 5 – установлення коригувальних дій, якщо результати моніторингу свідчать про втрату контролю в КТК;
- 6-установлення процедур перевірки для підтвердження ефективності функціонування системи НАССР;
- 7 – установлення системи ведення документації та реєстрації даних [4].

Мета системи безпеки харчової продукції – організація роботи підприємства, налаштована таким чином, що його харчова продукція може

сміливо вибиратися споживачем (як на полиці будь-якого магазину, так і при введенні до складу будь-якого іншого харчового продукту) без ризиків заподіяння шкоди кінцевому споживачу.

Відповідно до НАССР небезпеки поділяються на три групи. Зазначені групи небезпек можуть бути біологічного, хімічного та фізичного походження [5].

Переваг від використання системи НАССР багато. Найважливіші з них:

- НАССР є системним підходом, що охоплює всі аспекти безпечності харчових продуктів, починаючи від вирощування, збирання врожаю, закупівлі сировини і закінчуючи використанням кінцевим споживачем;

- використання НАССР перенесе акценти від випробування кінцевого продукту до використання превентивних методів забезпечення безпечності під час виробництва та реалізації;

- правильно проведений аналіз небезпечних чинників дає змогу виявити приховані небезпеки і направити відповідні ресурси в критичні точки процесу;

- зменшення втрат, пов'язаних із відкликанням продукції, штрафними санкціями та судовими позовами;

- НАССР може інтегруватися в загальну систему управління, досить органічно поєднуючись з іншими управлінськими концепціями – управління якістю (стандарти ISO серії 9000), управління довкіллям (стандарти ISO серії 14000) тощо;

- застосування НАССР може бути корисним для підтвердження виконання законодавчих і нормативних вимог, адже в багатьох країнах світу НАССР є обов'язковою законодавчо встановленою вимогою [4].

В 2001 році бере початок розроблення стандарту, який розвинув роль НАССР в системах управління безпекою харчових продуктів і отримав надалі позначення ISO 22000, який запровадили як міжнародний у 2005 р. та відомий на сьогодні як стандарт ISO 22000:2005 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга». Відповідно до цього стандарту, *харчовий ланцюг (food chain)* – це послідовність стадій та



операцій, що включають виготовлення, оброблення, дистрибуцію, зберігання й перероблення засобів для харчування і харчових продуктів, від первинного виробництва до споживання. Так, виробничий ланцюг розглядається як єдиний процес, протягом якого повинні бути усунуті всі чинники, що можуть призвести до виробництва недоброякісної та небезпечної для здоров'я людини продукції. Цей нормативний документ містить вимоги до систем управління безпечністю харчових продуктів для будь яких операторів, які бажають працювати в рамках законодавства у сфері харчової безпеки в будь-якій країні світу, прагнучи споживачів і ринку в цілому [1].

Стандарт ISO 22000:2005 об'єднує принципи аналізу ризиків у контрольних критичних точках і практичні кроки, розроблені в Кодексі Аліментаріус щодо гігієни продуктів харчування. Визначення небезпек, що ґрунтується на аналізі ризиків, є ключовим для створення та функціонування ефективної системи управління безпечністю харчових продуктів (СУБХП), оскільки його виконання допомагає систематизувати знання, необхідні для створення ефективної комбінації заходів контролю. Стандарт вимагає ідентифікації і оцінювання всіх ризиків, які можуть бути передбачені та мати місце в ланцюзі виробництва і вживання харчових продуктів, включаючи ризики, які можуть бути пов'язані з особливістю технологічного процесу або устаткування. Підхід до управління, запропонований у цьому стандарті, може бути використаний також для розгляду інших питань, пов'язаних з харчовими продуктами, наприклад, етичних питань та інформованості споживачів [2]. Для того, щоб система забезпечення безпечності харчової продукції була найбільш ефективною, її доцільно розробляти, застосовувати і актуалізувати в рамках структурованої системи менеджменту і інтегрувати в загальну управлінську діяльність підприємства. Такий підхід забезпечує максимальну вигоду для підприємства і його зацікавлених сторін. Тому стандарт ISO 22000:2005 під час його розроблення був приведений у відповідність з ISO 9001, що підвищує сумісність цих стандартів [1].

Забезпечення безпечності харчової продукції може бути найбільш ефективним, коли воно будується на основі системи управління якістю

підприємства, відповідно до вимог ISO 9001, з урахуванням належних практик GMP, GHP і керується в системі управління безпечністю харчової продукції, відповідно до ISO 22000. Стандарт на системи управління безпечністю харчової продукції може застосовуватися незалежно від вимог інших стандартів щодо системи управління, але розроблена на його основі система може бути впроваджена і з урахуванням вимог до систем управління, що вже є на підприємстві, та інтегрована з ними. Усі вимоги ISO 22000 є засадничими і призначені для використання будь якими підприємствами, що беруть участь у ланцюзі створення харчової продукції, незалежно від їх масштабу і спеціалізації, а також безпосередньо або дотично залученими до діяльності на одному або декількох етапах ланцюга створення харчової продукції. Наприклад:

- підприємствами - виробниками кормів, що збирають урожай, фермерами;
- виробниками інгредієнтів;
- виробниками харчової продукції;
- роздрібними торговцями;
- підприємствами ресторанного господарства;
- організаціями, що надають послуги з чищення і санітарного оброблення, транспортування, зберігання і розподілу;
- виробниками устаткування, мийних і санітарних засобів, пакувальних та інших матеріалів, з якими харчова продукція може контактувати [1].

Впровадження НАССР у закладах ресторанного господарства, перш за все, передбачає розробку базових санітарних програм (програм-передумов) відповідно до вимог чинного законодавства, які мають охоплювати необхідні заходи щодо особистої гігієни персоналу, прибирання приміщень, миття та дезінфекції кухонного обладнання (у тому числі й витяжки), інвентарю та посуду, боротьби зі шкідниками, зберігання сировини та інгредієнтів, утилізації відходів тощо. Наступний етап включає в себе опис усіх технологічних процесів, що стосуються приготування, зберігання та реалізації страв, а також ідентифікацію та оцінку потенційних небезпек і вибір критичних точок контролю. Наприклад, таких, як приймання та зберігання сировини, теплова обробка продуктів, температура, умови зберігання та термін придатності готових

страв, пакування або подача готової продукції тощо. Також мають бути визначені процедури моніторингу, корегувальні дії у випадку перевищення граничних значень у точках контролю, процедури верифікації, а також особи, відповідальні за процедури НАССР під час виробництва та обігу харчової продукції [3].

Для поступового переходу на використання процедур НАССР для виробників визначено перехідний період. У залежності від виду діяльності, підприємства повинні запровадити цю систему у строки, передбачені законодавством. З 2018 року наявність НАССР є обов'язковою у закладах громадського харчування, які використовують харчові продукти, що не містять необроблених інгредієнтів тваринного походження (крім малих потужностей). А вже з 20 вересня 2019 року ця норма стане обов'язковою і для закладів громадського харчування, які відносяться до малих потужностей, тобто мають не більше ніж 10 осіб персоналу і займають площу не більше 400 квадратних метрів. Держпродспоживслужба має право перевіряти бізнес на предмет впровадження системи НАССР. За порушення передбачені санкції [6]. За результатами перевірок порушників можуть оштрафувати: юридичних осіб — у розмірі від 30-75 мінімальних заробітних плат, фізичних осіб-підприємців — від 3-15 мінімальних заробітних плат. Крім того, є загроза зупинення роботи потужностей. Як показує досвід, найефективніше розробка і впровадження системи, згідно з вимогами стандарту ISO 22000, відбувається на тих підприємствах, де вже впроваджено систему управління якістю відповідно до вимог стандарту ISO 9001 [3].

**Висновки і перспективи подальших досліджень.** Отже, НАССР – це інструмент управління, що забезпечує більш структурований підхід до контролю ідентифікованих небезпек, порівняно з традиційними методами, такими як інспектування або контроль якості. Використання системи НАССР дає змогу перейти від випробування кінцевого продукту до розроблення превентивних методів. В наявних ринкових умовах це дасть можливість виробнику в кінцевому рахунку збільшити прибуток та підвищити рейтинг підприємства.

### **Список використаних джерел:**

1. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Настанова щодо застосування ISO 22000:2005 [Текст]: ДСТУ-Н ISO/TS 22004:2009. – Чинний від 2009-07-01. Київ: Держспоживстандарт України, 2010. 19 с.
2. Соболев А. С. Сучасні методи менеджменту безпечності харчових продуктів. Система НАССР : навч. пос. Київ : ІІДО НУХТ, 2005. 34 с.
3. Бочарова О.В. НАССР і системи управління безпечністю харчової продукції: Підручник. Одеса : Атлант, 2019. 376 с.
4. Система НАССР: Довідник. Львів : НТЦ «Леонорм-Стандарт», 2003. 218 с. - (Серія «Нормативна база підприємства»)
5. Про затвердження вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР) : Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України від 01.10.2012 № 590 із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства №429 від 17.10.2015. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1704-12> (дата звернення: 29.05.2019).
6. Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я і благополуччя громадян: Закон України №2042 від 18.05.2017. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1704-12> (дата звернення: 29.05.2019)

**УДК 338.48:796.5(477)**

**Кізюн А.Г., к.геогр.н., доцент**

**Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ**

### **ПРИРОДНІ ПЕРЕДУМОВИ РОЗВИТКУ ЕКСТРЕМАЛЬНОГО ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ**

*Розглянуто проблему наявності й пізнання екстремальних природних умов на рівнинах, зокрема України, та їх можливий вплив на формування і розвиток екстремального туризму. Виокремлено й охарактеризовано екстремальність*