

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА**

**«Готельно-ресторанна справа»**

першого (бакалаврського) рівня вищої освіти  
за спеціальністю 241 Готельно- ресторанна справа  
галузі знань 24 Сфера обслуговування

**ЗАТВЕРДЖЕНО**

вченою радою

Херсонського державного університету

(протокол № 13 від «29» 05 2017 р.)

Освітньо-професійна програма вводиться  
в дію з «02» 06 2017 р.

Ректор В.М. Стратонов професор В.М. Стратонов

(наказ № 335 від «02» 06 2017 р.)



Херсон, 2017 р.

## Передмова

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» з підготовки фахівців за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти розроблена робочою групою кафедри готельно-ресторанної справи ХДУ у складі:

1. Орленко О.В., доктор економічних наук, доцент, завідувач кафедри готельно-ресторанної справи.
2. Носова І.О., кандидат педагогічних наук, доцент кафедри готельно-ресторанної справи.
3. Дзюндзя О.В., кандидат технічних наук, доцент кафедри готельно-ресторанної справи.
4. Якимчук Д.М., кандидат технічних наук, доцент кафедри готельно-ресторанної справи.
5. Ярошенко Н.Ю., старший викладач кафедри готельно-ресторанної справи.

Ця освітньо-професійна програма не може бути повністю або частково відтворена, тиражована та розповсюджена без дозволу Херсонського державного університету.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Лиманець Л. М., директор готелю «Vonita».
2. Удодова В.В., директор ресторану «Цеппелін».
3. Козлов І.В., директор готельно-ресторанного комплексу «Мускат».

**1. Профіль освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»  
зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа**

<b>1. Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу</b>	Херсонський державний університет Факультет технологій та сфери обслуговування Кафедра готельно-ресторанної справи
<b>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>	Бакалавр з готельно-ресторанної справи, фахівець з готельної та ресторанної справи.
<b>Офіційна назва освітньої програми</b>	Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
<b>Тип диплому та обсяг освітньої програми</b>	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців
<b>Наявність акредитації</b>	Сертифікат про акредитацію. Серія НД № 2288948
<b>Цикл/рівень</b>	НРК України – 6 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF LLL – 6 рівень
<b>Передумови</b>	Повна загальна середня освіта
<b>Мова(и) викладання</b>	Українська мова
<b>Термін дії освітньої програми</b>	До 1 липня 2020 року
<b>Інтернет адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>	<a href="http://www.kspu.edu/About/Faculty/FBP/ChairGenengineerTraining/Eduprograms.aspx">http://www.kspu.edu/About/Faculty/FBP/ChairGenengineerTraining/Eduprograms.aspx</a>
<b>2. Мета освітньої програми</b>	
формування особистості висококваліфікованого фахівця, здатного проектувати, організовувати та контролювати процес надання послуг у готельно-ресторанному господарстві	
<b>3. Характеристика освітньої програми</b>	
<b>Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))</b>	24 Сфера обслуговування 241 «Готельно-ресторанна справа» Основні предмети: Маркетинг готельного і ресторанного господарства, Менеджмент готельно-ресторанного господарства, Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства, Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві, Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства, Технологія продукції ресторанного господарства
<b>Орієнтація освітньої програми</b>	Освітньо-професійна програма
<b>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</b>	Загальна освіта в галузі. Здатність здійснювати організаційно-технічні та технологічні заходи, пов'язані з діяльністю закладів готельного та ресторанного господарства
<b>Особливості програми</b>	Міждисциплінарна та багатопрофільна підготовка фахівців з готельно-ресторанної справи
<b>4. Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Працевлаштування випускників*</b> *Класифікатор професій ДК 003:2010	1315 Ресторатор 2482.2 фахівець із гостинності (готелі, туристичні комплекси тощо); 2482.2 фахівець із готельної справи;

<a href="http://hrliga.com/docs/KP-2010_r5z.htm">http://hrliga.com/docs/KP-2010_r5z.htm</a>	2482.2 фахівець із ресторанної справи; 3414 фахівець із готельного обслуговування; 3414 фахівець з організації дозвілля; 3439 фахівець з побутового обслуговування; 4222.87 адміністратор (господар) залу. 2310.2 – Інші викладачі університетів та вищих навчальних закладів
<b>Подальше навчання</b>	Можливість навчання за програми: 7 рівня НРК України, 2 циклу FQ-EHEA та 7 рівня EQF-LLL
<b>5. Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	Комбінація лекцій, практичних занять із розв'язанням ситуаційних завдань і використанням кейс-методів, ділових ігор, тренінгів, що розвивають практичні навички, розвивають лідерські навички та вміння працювати в команді.
<b>Оцінювання</b>	Поточне опитування, тестовий контроль, вирішення і презентація індивідуальних завдань, звіти за результатами проведеного аналізу реальних підприємств і господарських ситуацій, звіти з практики. <i>Підсумковий контроль</i> – екзамени та заліки з урахуванням накопичених балів поточного контролю. <i>Атестація</i> – комплексний атестаційний екзамен.
<b>6. Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність (ІК)</b>	Здатність розв'язувати спеціалізовані завдання та практичні проблеми у готельно-ресторанному господарстві, в процесі навчання, що передбачає застосування певних теорій та методів відповідної науки і характеризується комплексністю та невизначеністю умов
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	ЗК 1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу; ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями; ЗК 3. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності; ЗК 4. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях; ЗК 5. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій; ЗК 6. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел; ЗК 7. Здатність працювати у колективі та в команді; ЗК 8. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово; ЗК 9. Здатність спілкуватися іноземною мовою; ЗК 10. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності; ЗК 11. Навички здійснення безпечної діяльності, прагнення до збереження навколишнього середовища;

<b>Фахові компетентності спеціальності (ФК)</b>	<p>ФК1 – Здатність аналізувати тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</p> <p>ФК2 – Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>ФК3 – Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства та відстежувати зміни в ньому.</p> <p>ФК4 – Здатність забезпечувати безпечність праці.</p> <p>ФК5 – Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді).</p> <p>ФК6 – Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ФК7 – Здатність проектувати процес надання основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.</p> <p>ФК8 – Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і складати необхідну нормативну документацію на напівфабрикати та готову кулінарну продукцію.</p> <p>ФК9 – Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>ФК10 – Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, уміння вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>ФК11 – Здатність розробляти та формувати об'ємно-планувальні рішення підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів.</p> <p>ФК12 – Здатність оцінювати та забезпечувати якість продукції та послуг на підприємствах сфери гостинності.</p> <p>ФК13 – Здатність розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p>
<b>7. Програмні результати навчання</b>	
ПРН 1	Розуміти і опрацювати ідеї і думки на основі логічних аргументів та перевірених фактів
ПРН 2	Опанувати шляхом самостійного навчання освоювати нові області, використовуючи здобуті знання
ПРН 3	Усвідомлювати соціальну значущість своєї професії, застосовувати принципи деонтології при виконанні професійних обов'язків
ПРН 4	Застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності
ПРН 5	Володіння навиками використання сучасного програмного забезпечення, Internet-ресурсів і роботи в комп'ютерних мережах, володіння основними методами, способами і засобами отримання, зберігання та переробки і використання

	технологічної інформації у професійній діяльності
ПРН 6	Використовувати організаторські навички для планування роботи колективу
ПРН7	Володіння усної та письмової ділової комунікації державною та іноземною мовами для спілкування у професійній та соціально-культурній сферах, володіння фаховою термінологією іноземною мовою. Здатність до усвідомленого поповнення і розширення комунікативних навичок у професійній сфері впродовж життя
ПРН 8	Розуміти та поважати представників інших культур, ефективно застосовуючи комунікаційні концепції
ПРН 9	Організувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки в закладах готельно-ресторанного господарства при їх експлуатації
ПРН 10	Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства
ПРН 11	Організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність
ПРН 12	Використовувати на практиці основи діючого законодавства та відстежувати зміни в ньому
ПРН 13	Забезпечувати безпечність праці
ПРН 14	Формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді) Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді)
ПРН 15	Управляти підприємством, приймати стратегічні та тактичні рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
ПРН 16	Проектувати процес надання основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладах
ПРН 17	Проектувати технологічний процес виробництва продукції і скласти необхідну нормативну документацію на напівфабрикати та готову кулінарну продукцію
ПРН 18	Розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів
ПРН 19	Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, уміння вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів
ПРН 20	Розробляти та формувати об'ємно-планувальні рішення підприємств (зкладів) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів
ПРН 21	Оцінювати та забезпечувати якість продукції та послуг на підприємствах сфери гостинності
ПРН 22	Розуміти економічні процеси та здійснювати планування,

	управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
<b>8. Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>	
<b>Кадрове забезпечення</b>	До реалізації програми залучаються науково-педагогічні працівники з науковими ступенями: доктор економічних наук, кандидати технічних наук, кандидати педагогічних наук, а також висококваліфіковані спеціалісти. З метою підвищення фахового рівня всі науково-педагогічні працівники один раз на п'ять років проходять стажування.
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– навчальні корпуси;</li> <li>– гуртожитки;</li> <li>– спеціалізовані кабінети;</li> <li>– комп'ютерні класи;</li> <li>– пункти харчування;</li> <li>– доступ до мережі Інтернет;</li> <li>– мультимедійне обладнання;</li> <li>– спортивний зал, спортивні майданчики.</li> </ul>
<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– офіційний сайт ХДУ: <a href="http://www.kspu.edu">http://www.kspu.edu</a>;</li> <li>– доступ до мережі Інтернет;</li> <li>– наукова бібліотека, читальні зали;</li> <li>– навчально-методичні комплекси дисциплін;</li> <li>– програми практик;</li> <li>– доступ до електронних бібліотечних ресурсів світу.</li> </ul>
<b>9. Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	Навчання студентів за кредитно-трансферною системою. Обсяг одного кредиту – 30 годин.
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	-
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	Можливість навчання іноземних здобувачів вищої освіти у межах ліцензійного обсягу спеціальності за акредитованими освітніми програмами (спеціальностями) та за умови попередньої мовленнєвої підготовки.

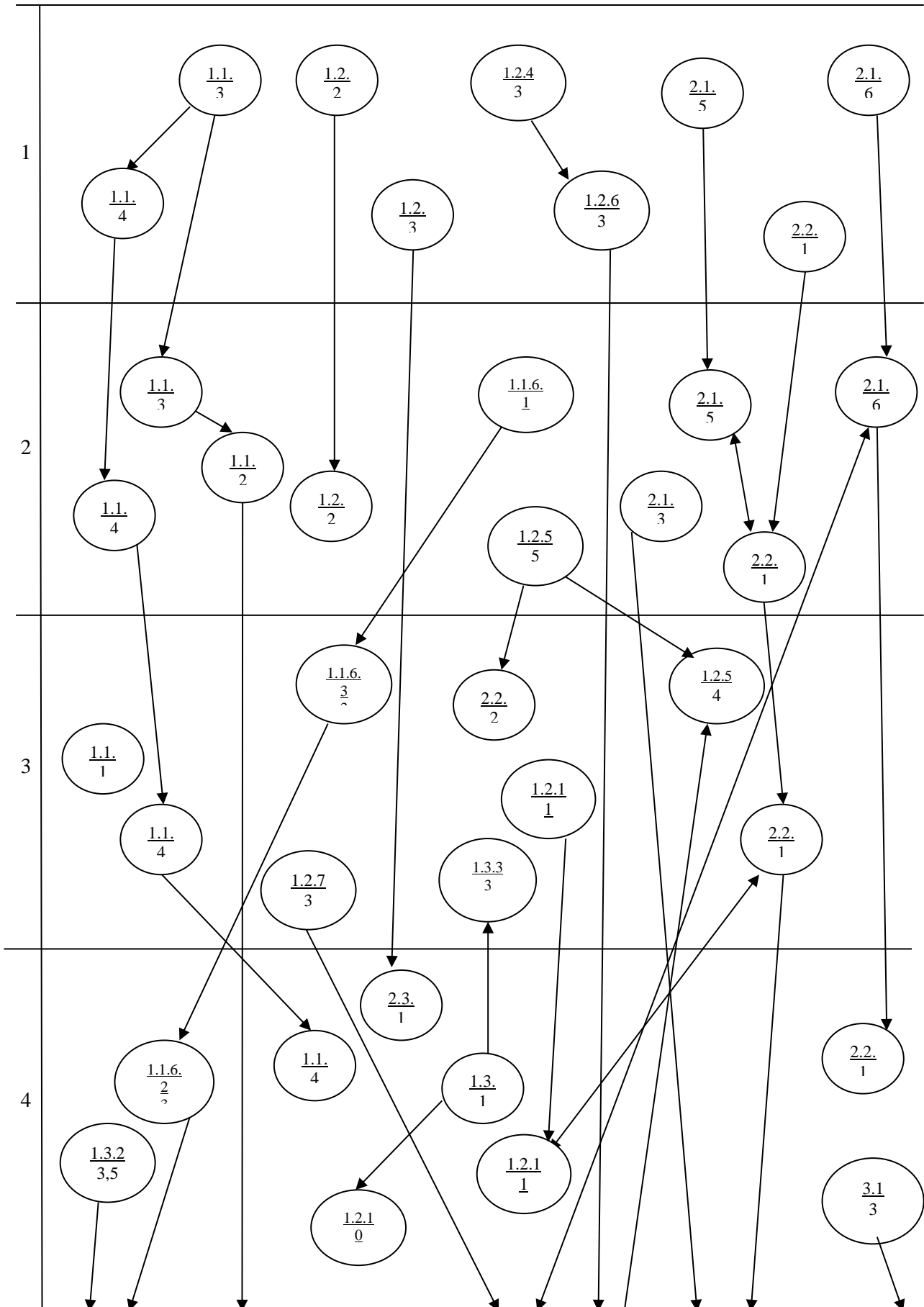
## 2.1. Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

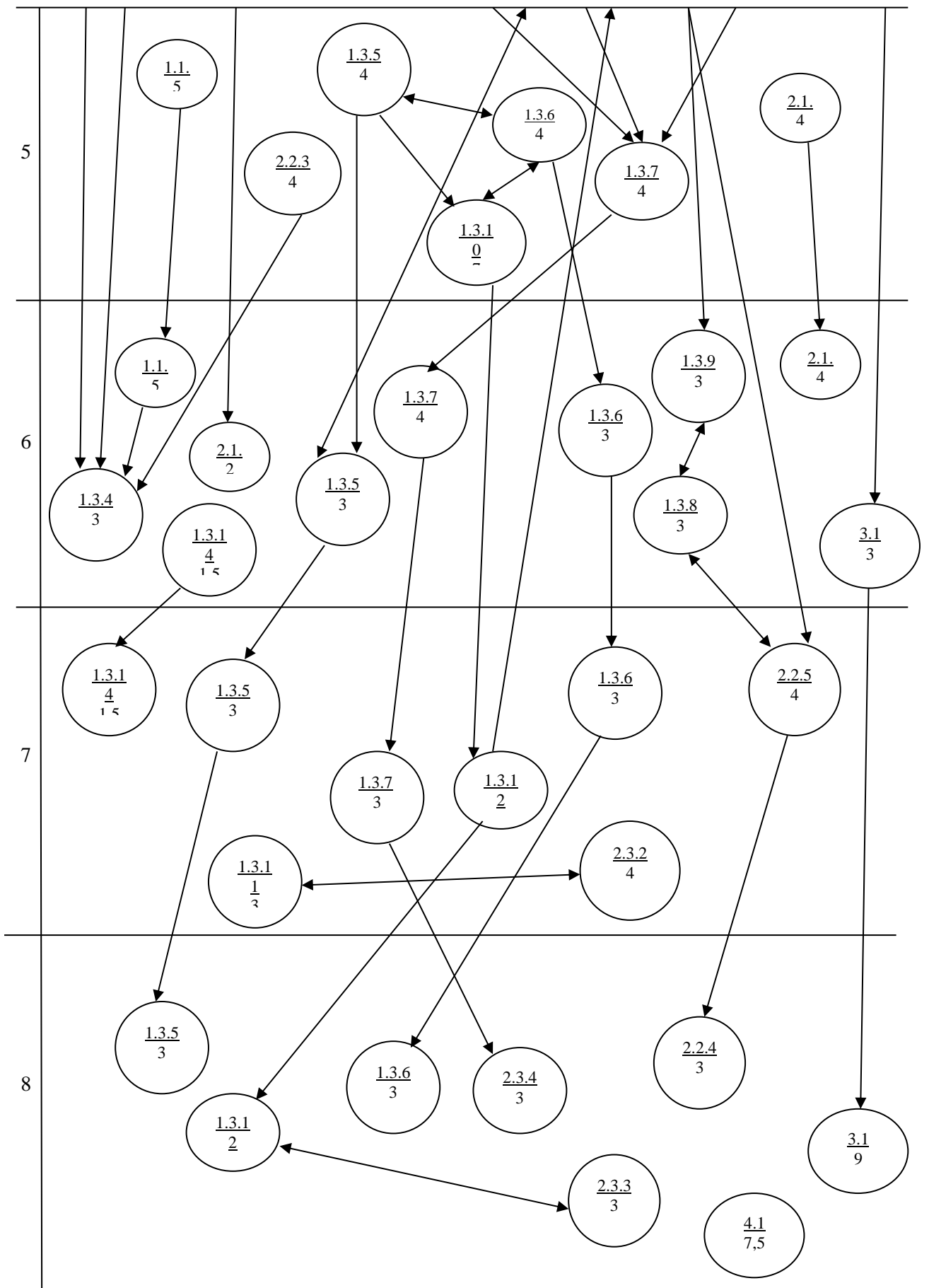
Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, атестація здобувачів)	Кількіст ь кредитів	Форма підсумк. контролю
<b>Обов'язкові компоненти освітньої програми</b>			
1.1.1	Філософія	3	Екзамен
1.1.2	Історія України та української культури	3	Диф.залік
1.1.3	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3	Екзамен, залік
1.1.4	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	10	Екзамен, диф.
1.1.5	Право ( Правознавство та підприємницьке право)	4.5	Диф. залік
1.1.6	Економічна теорія:		
1.1.6.1	Основи економічної теорії	3	Екзамен
1.1.6.2	Макроекономіка	3	Залік
1.1.6.3	Мікроекономіка	3	Диф. залік
1.2.1	Екологія	3	Залік
1.2.2	Вища математика	6	Екзамен, залік
1.2.3.	Інформаційні системи та технології	3	Екзамен
1.2.4	Харчова хімія	3	залік
1.2.5	Інженерна графіка	3	Диф. залік
1.2.6	Мікробіологія	3	Залік
1.2.7	Товарознавство	4	Диф. залік
1.2.8	Громадське будівництво	4	Екзамен
1.2.9	Інженерне обладнання будівель	4	Екзамен
1.2.10	Стандартизація, сертифікація і метрологія	3	Диф. залік
1.2.11	Основи наукових досліджень (у т.ч. виконання курсової роботи)	3	Диф. залік
1.3.1	Безпека життєдіяльності (безпека життєдіяльності, основи охорони праці та цивільний захист)	4	Залік
1.3.2	Бухгалтерський облік	3	Диф. залік
1.3.3	Гігієна і санітарія в галузі	3	Залік
1.3.4	Економіка підприємства	3	Екзамен
1.3.5	Організація готельного господарства	14	Екзамен, диф. залік
1.3.6	Організація ресторанного господарства	14	Екзамен, диф. залік
1.3.7	Технологія продукції ресторанного господарства	10	Екзамен, диф. залік
1.3.8	Маркетинг готельного і ресторанного господарства	3	Залік



1.3.9	Менеджмент готельно-ресторанного господарства	3	Диф. залік
1.3.10	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	4	Екзамен
1.3.11	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	3	Диф. залік
1.3.12	Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	5,5	Екзамен, диф. залік
1.3.13	Основи кулінарної майстерності	14,5	Екзамен, диф. залік
1.3.14	Курсові роботи з фахових дисциплін	3	Диф. залік
3.1	Виробнича практика	15	Диф. залік
4.1	Підготовка до атестації та атестація здобувачів вищої освіти	7,5	
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент:</b>		<b>180</b>	
<b>Вибіркові компоненти ОП</b>			
2.1.1	Соціологія / Історія світової культури	3	Залік
2.1.2	Політологія / Україна в Європі і світі	3	Залік
2.1.3	Психологія / Психологія праці	3	Залік
2.1.4	Дисципліни вільного вибору студентів	6	Залік
2.1.5	Культура готельно-ресторанної справи / Етика та естетика у сфері обслуговування	5	Залік
2.1.6	Світовий туризм і готельне господарство / Основи гостинності у туризмі	5	Залік
2.2.1	Основи курортної справи / Курортологія	4	Екзамен
2.2.2	Інфраструктура готельного і ресторанного господарства / Обладнання закладів готельно-ресторанних господарств	5	Диф. залік
2.2.3	Страховання / Фінансові ризики підприємств	4	Залік
2.2.4	PR - технології гостинності / Організація дозвілля у готельно-ресторанних закладах	4	Залік
2.2.5	Мерчандайзинг в ресторанному господарстві / Маркетингові комунікації в індустрії гостинності	3	Залік
2.3.1	Інформаційні технології в готельному та ресторанному бізнесі / Електронна комерція	4,5	Залік
2.3.2	Експертиза якості надання послуг готельного і ресторанного господарства / Методологія ліцензування послуг гостинності	3	Екзамен
2.3.3	Дизайн об'єктів готельно-ресторанного господарства / Організація інтер'єру у закладах гостинності	3,5	Диф. залік
2.3.4	Організація обслуговування напоями / Технологія напоїв	4	Диф. залік
<b>Загальний обсяг вибірових компонент:</b>		<b>60</b>	
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>		<b>240</b>	

## 2.2. СТРУКТУРНО-ЛОГІЧНА СХЕМА ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІН





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

Атестація випускників освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа проводиться у формі комплексного атестаційного екзамену та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження ступеня бакалавра і присвоєння кваліфікації: фахівець з готельної та ресторанної справи.

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

	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.6. <sub>1</sub>	1.1.6. <sub>2</sub>	1.1.6. <sub>3</sub>	1.2.1	1.2.2	1.2.3	1.2.4	1.2.5	1.2.6	1.2.7	1.2.8	1.2.9	1.2.10	1.2.11	1.3.1	1.3.2	1.3.3	1.3.4	1.3.5	1.3.6	1.3.7	1.3.8	1.3.9	1.3.10	1.3.11	1.3.12	1.3.13	1.3.14				
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				
<b>ІК</b>	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			
<b>ЗК 1</b>											+			+																								
<b>ЗК 2</b>	+																																					
<b>ЗК 3</b>							+	+	+				+			+								+														
<b>ЗК 4</b>					+										+		+											+										
<b>ЗК 5</b>												+																										
<b>ЗК 6</b>																					+		+											+		+		
<b>ЗК 7</b>																										+	+											
<b>ЗК 8</b>			+																																			
<b>ЗК 9</b>				+																																		
<b>ЗК 10</b>		+																																				
<b>ЗК 11</b>										+										+		+		+														
<b>ФК 1</b>	+	+					+				+									+	+				+											+		
<b>ФК 2</b>					+					+		+								+							+						+			+		
<b>ФК 3</b>					+																																	
<b>ФК 4</b>										+					+							+																
<b>ФК 5</b>			+	+																																		
<b>ФК 6</b>							+	+	+													+		+	+	+												
<b>ФК 7</b>																				+																	+	
<b>ФК 8</b>													+				+				+																	
<b>ФК 9</b>												+					+																				+	
<b>ФК 10</b>														+			+																	+		+		
<b>ФК 11</b>														+			+																		+			
<b>ФК 12</b>													+		+												+											
<b>ФК 13</b>								+	+														+		+													

	2.1.1	2.1.2	2.1.3	2.1.4	2.1.5	2.1.6	2.2.1	2.2.2	2.2.3	2.2.4	2.2.5	2.3.1	2.3.2	2.3.3	2.3.4	3.1	4.1
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
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						+				+						+	+

### 5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньої програми

	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.6.1	1.1.6.2	1.1.6.3	1.2.1	1.2.2	1.2.3	1.2.4	1.2.5	1.2.6	1.2.7	1.2.8	1.2.9	1.2.10	1.2.11	1.3.1	1.3.2	1.3.3	1.3.4	1.3.5	1.3.6	1.3.7	1.3.8	1.3.9	1.3.10	1.3.11	1.3.12	1.3.13	1.3.14	
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	
ПРН 1	+																																		+
ПРН 2		+																		+															+
ПРН 3	+																																		
ПРН 4							+				+		+		+																				
ПРН 5												+																							
ПРН 6																																			+
ПРН 7			+	+																															
ПРН 8		+	+	+																															
ПРН 9										+											+		+												+
ПРН 10																	+																		
ПРН 11																+										+									+
ПРН 12					+																			+											
ПРН 13																		+			+		+												
ПРН 14																			+										+						
ПРН 15								+														+				+				+					
ПРН 16																		+							+				+						
ПРН 17																+				+						+		+							+
ПРН 18												+								+								+							
ПРН 19																																	+		+
ПРН 20														+																			+		
ПРН 21																																	+		
ПРН22						+	+	+	+																				+						

	2.1.1	2.1.2	2.1.3	2.1.4	2.1.5	2.1.6	2.2.1	2.2.2	2.2.3	2.2.4	2.2.5	2.3.1	2.3.2	2.3.3	2.3.4	3.1	4.1
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
ПРН 1																	
ПРН 2												+					
ПРН 3	+								+								
ПРН 4		+	+						+							+	
ПРН 5												+					
ПРН 6																+	
ПРН 7					+					+							+
ПРН 8					+					+							
ПРН 9								+									
ПРН 10						+					+						+
ПРН 11								+							+	+	
ПРН 12																	
ПРН 13																	
ПРН 14																	
ПРН 15																+	
ПРН 16							+										
ПРН 17																	
ПРН 18											+						
ПРН 19														+			
ПРН 20							+							+			
ПРН 21													+				
ПРН 22																	+