

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«ГОТЕЛЬНИЙ І РЕСТОРАННИЙ ДЕВЕЛОПМЕНТ» /
«HOTEL AND RESTAURANT DEVELOPMENT»

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


Кваліфікація: ступінь вищої освіти магістр
спеціальність «Готельно-ресторанна справа»

спеціалізація «Готельний і ресторанный девелопмент»

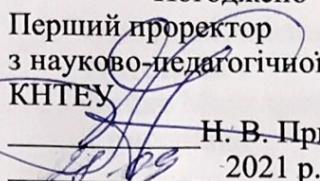
**ЗАТВЕРДЖЕНО**
ВЧЕНОЮ РАДОЮ КНТЕУ
Голова вченої ради
_____ /А. А. Мазаракі/
(протокол № 21 від "30" вересня 2021 р.)

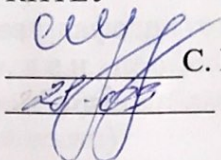
Освітня програма вводиться в дію з 01.09 2022 р.
Ректор _____ /А. А. Мазаракі/
(наказ № 306 від "06" вересня 2021 р.)

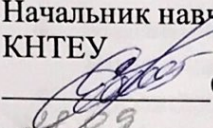
Київ 2021

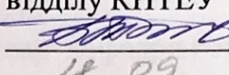


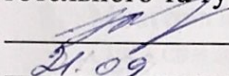
ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми

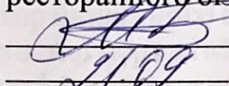
Погоджено
Перший проректор
з науково-педагогічної роботи
КНТЕУ

Н. В. Притульська
20.09 2021 р.

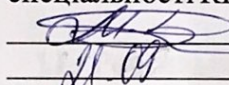
Погоджено
Проректор з наукової роботи
КНТЕУ

С. В. Мельниченко
23.09 2021 р.

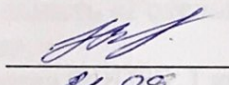
Погоджено
Начальник навчального відділу
КНТЕУ

С. І. Камінський
20.09 2021 р.

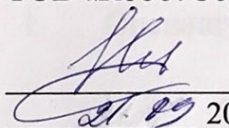
Погоджено
Начальник навчально-методичного
відділу КНТЕУ

Т. В. Божко
18.09 2021 р.

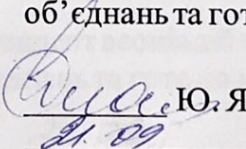
Погоджено
Декан факультету ресторанно-
готельного та туристичного бізнесу

Н. І. Ведмідь
21.09 2021 р.

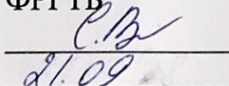
Погоджено
Завідувач кафедри готельно-
ресторанного бізнесу

М. Г. Бойко
21.09 2021 р.

Погоджено
Керівник групи забезпечення
спеціальності КНТЕУ

М. Г. Бойко
21.09 2021 р.

Погоджено
Гарант освітньої програми КНТЕУ

Н. І. Ведмідь
21.09 2021 р.

Погоджено
Національний представник
ТОВ «Robot Soup» в Україні

М. В. Науменко
21.09 2021 р.

Погоджено
Президент асоціацій готельних
об'єднань та готелів міст України

Ю. Я. Опанащук
21.09 2021 р.

Погоджено
Представник РСС
ФРГТБ

С. О. Василенко
21.09 2021 р.

ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою у складі:

1. Мазаракі Анатолій Антонович Ректор КНТЕУ, д.е.н., професор
2. Бойко Маргарита Григорівна Завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу, д.е.н., професор
(керівник групи забезпечення спеціальності)
3. Ведмідь Надія Іванівна Декан ФРГТБ, д.е.н., професор
(гарант освітньої програми)
4. Мельниченко Світлана Володимирівна Проректор з наукової роботи, д.е.н., професор
5. Босовська Мирослава Великсівна Професор кафедри готельно-ресторанного бізнесу д.е.н., професор
6. Расулова Алла Миколаївна Доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу, к.е.н., доцент
7. Романчук Людмила Дмитрівна Доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу, к.е.н.
8. Мозгова Юлія Олександрівна Директор банкетного обслуговування міжнародної мережі «Ramada Encore Kiev»
9. Малєєва Наталія Михайлівна Головний фахівець з готельного обслуговування готелю «Холідей Інн», УКСТ «Торонто-Київ»
10. Бойченко Дмитро Олексійович Студент ФРГТБ, 1 курсу, 9м групи, спеціальність «Готельно-ресторанна справа»
11. Россильна Вікторія Олександрівна Студентка ФРГТБ, 1 курсу, 9м групи, спеціальність «Готельно-ресторанна справа»»

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Опанащук Юрій Якович Президент асоціацій готельних об'єднань та готелів міст України
2. Науменко Микола Вікторович Національний представник ТОВ «Robot Soup» в Україні

**1. Профіль освітньої програми зі спеціальності
241 «Готельно-ресторанна справа»
(за спеціалізацією «Готельний і ресторанный девелопмент»)**

1 – Загальна інформація	
Повна назва ЗВО та структурного підрозділу	Київський національний торговельно-економічний університет Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу Кафедра готельно-ресторанного бізнесу
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Ступінь вищої освіти магістр спеціальність «Готельно-ресторанна справа» спеціалізація «Готельний і ресторанный девелопмент»
Офіційна назва освітньої програми	«Готельний і ресторанный девелопмент»
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС термін навчання 1 рік 4 місяці
Наявність акредитації	Міністерство освіти і науки України, Україна, до 01. 07. 2022 р.
Цикл/рівень	НРК України – 7 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень
Передумови	Рівень бакалавра
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	до планового перегляду
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://knute.edu.ua
2 – Мета освітньої програми	
Формування загальних і фахових компетентностей для успішного здійснення економічної, сервісно-виробничої, виробничо-технологічної, організаційно-управлінської, проектної діяльності у сфері готельно-ресторанного бізнесу, що передбачає здійснення дослідницько-інноваційної діяльності та характеризується невизначеністю умов і вимог	
3 - Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація)	Галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа», спеціалізація «Готельний і ресторанный девелопмент»
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна, академічна, прикладна
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Фокусування на реалізації освітніх траєкторій з прикладним, науково-дослідним, науково-практичним і науково-педагогічним ухилом. Спеціальна освіта та професійна підготовка вирішувати професійні та наукові завдання щодо бізнес-планування суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу на основі ознайомлення з фундаментальними процесами, що формують ринок гостинності в Україні і за кордоном. Придбання досвіду розробки концепції, проектування, оснащення й введення експлуатацію суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу, підбір і підготовка

	дослідницьких навиків для наукової кар'єри. Ключові слова: готель, ресторан, девелопмент, девелопер, концепція, інвестиції, оцінка майна, готельна/ресторанна нерухомість, дизайн, проєкт, архітектура, якість послуг
Особливості програми	Міждисциплінарна та багатопрофільна підготовка професіоналів з розвитку готельної справи за результатами набуття навичок економічного обґрунтування і мобілізації ресурсів для задоволення потреб та дотримання комерційних інтересів учасників процесу девелопменту. Щорічне проходження практики та стажування за кордоном з отриманням сертифікатів. Інтерактивні виїзні практичні заняття. Залучення закордонних науковців та практичних працівників готельного та ресторанного бізнесу до навчального процесу
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	ДК 003:2010 Національний класифікатор України. Класифікатор професій 248. Професіонали в галузі туризму, готельної, ресторанної та санаторно-курортної справи: 2482 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи 2483 Професіонали в галузі санаторно-курортної справи; 2483. 1 Наукові співробітники (рекреалогія) 2483. 2 Професіонали із санаторно-курортної справи 2471 Професіонали з контролю за якістю 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 3414 Фахівець з туристичного обслуговування 3414 Фахівець із організації дозвілля 1225 Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення 2320 Викладачі середніх навчальних закладів 2310. 2 Інші викладачі університетів та вищих навчальних закладів 2351. 1 Наукові співробітники (методи навчання) 2359. 1 Інші наукові співробітники в галузі навчання 2359. 2 Інші фахівці в галузі навчання 2419. 1 Наукові співробітники (маркетинг, ефективність підприємництва, раціоналізація виробництва) <i>Отримання професійних сертифікатів за результатами проходження виробничої (переддипломної) практики</i>
Подальше навчання	Магістр може продовжувати навчання на освітньому та освітньо-науковому рівні, підвищувати кваліфікацію та отримувати додаткову післядипломну освіту
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентоцентроване навчання, самонавчання, проблемно-орієнтоване навчання Лекції, практичні заняття, самостійна робота на основі підручників, навчальних посібників та опорних конспектів лекцій, навчання через виробничу (переддипломну) практику та професійне стажування, консультації із викладачами, підготовка випускної кваліфікаційної роботи
Оцінювання	Письмові екзамени, практика; есе, кейси, презентації, наукові

	презентації, поточний контроль, захист випускної кваліфікаційної роботи тощо.
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи
Загальні компетентності (ЗК)	<p>ЗК1. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів)</p> <p>ЗК2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел</p> <p>ЗК3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей</p> <p>ЗК 4. Здатність працювати в команді</p> <p>ЗК 5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології</p> <p>ЗК 6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні</p> <p>ЗК7. Здатність приймати обґрунтовані рішення.</p> <p>ЗК8. Здатність працювати в міжнародному контексті</p>
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності	<p>СК 1. Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанных послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного і ресторанного бізнесу</p> <p>СК 2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>СК 3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу</p> <p>СК4. Здатність створювати і впроваджувати продуктиві, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, <i>зокрема розробляти бізнес-плани створення та розвитку напрямів діяльності, послуг</i></p> <p>СК 5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>СК 6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами</p> <p>СК 7. Здатність до підприємницької діяльності</p> <p>СК 8. Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанных мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанных послуг.</p> <p>СК 10. Здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу, <i>зокрема для розроблення та прийняття ефективних проектних рішень, здійснення супроводу процесу девелопменту об'єкта.</i></p> <p>СК 12. Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі готельно-ресторанної справи у мультидисциплінарних контекстах, у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації.</p>

7 – Програмні результати навчання	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу. 2. Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу 3. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі 4. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг, зокрема для реалізації проектів в сфері гостинності 5. Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень 6. Відшукувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності 7. Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій) 8. Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення. 9. Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу 10. Відповідати за формування ефективної кадрової політики суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, організаційні комунікації, розвиток професійного знання, оцінювання стратегічного розвитку команди, підбір та мотивування персоналу на ефективне вирішення професійних завдань 11. Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах 12. Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	95% професорсько-викладацького складу, задіяного до викладання професійно-орієнтованих дисциплін, мають наукові ступені за спеціальністю. Для проведення проблемних лекцій запрошуюються вітчизняні та закордонні фахівці з професійного середовища готельного та ресторанного бізнесу
Матеріально-технічне забезпечення	Кабінет Digital технологій у готельно-ресторанному бізнесі Навчально-наукова лабораторія з технології харчових виробництв

	<p>Навчально-наукова лабораторія з технології ресторанної продукції</p> <p>Навчально-наукова лабораторія організації обслуговування у ресторанному господарстві</p> <p>Лабораторія енології та барної справи</p> <p>Лабораторія сенсорного аналізу</p> <p>Лабораторія дизайну HoReCa</p> <p>Лабораторія дизайну та інжинірингу</p> <p>Лабораторія систем автоматизованого проектування</p> <p>Лабораторія інтегрованих систем управління бізнес-процесами</p> <p>Кабінет менеджменту туристичного бізнесу</p> <p>Навчально-науковий центр бізнес-симуляції</p> <p>VR-бібліотека, SMART-бібліотека</p>
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<p>Використання віртуального навчального середовища КНТЕУ, програмне забезпечення: інноваційна система управління готелем Fidelio V8; програмний комплекс «Парус-Готель» програмний комплекс "Парус-Ресторан"; система Iiko для автоматизації роботи ресторанів або мережі ресторанів; глобальна система бронювання Amadeus. Авторські розробки професорсько-викладацького складу.</p>
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	<p>На загальних підставах в межах України. Короткострокове навчання студентів за попередньо визначеним курсом в інших закладах вищої освіти</p>
Міжнародна кредитна мобільність	<p>У рамках програми ЄС Еразмус+ на основі двосторонніх договорів між КНТЕУ та закладами вищої освіти країн-партнерів</p>
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	<p>Можливе навчання іноземних громадян</p>

2. Перелік компонент освітньої програми та їх логічна послідовність

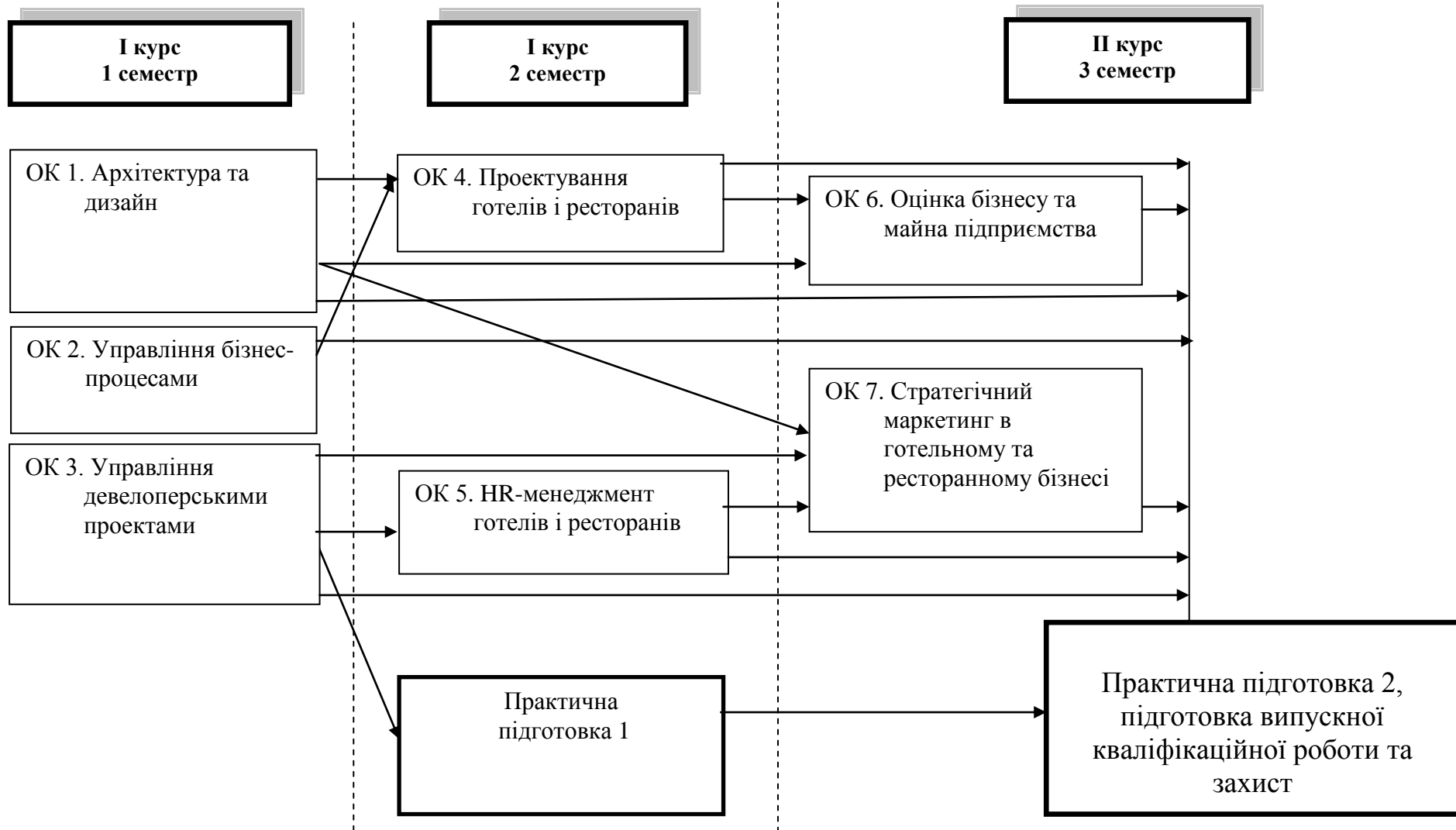
2.1. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційний екзаме́н, випускна кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів
Обов'язкові компоненти ОП		
ОК 1.	Архітектура та дизайн	6
ОК 2.	Управління бізнес-процесами	6
ОК 3.	Управління девелоперськими проектами	6
ОК 4.	Проектування готелів і ресторанів	6
ОК 5.	HR-менеджмент готелів і ресторанів	6
ОК 6.	Оцінка бізнесу та майна підприємства	6
ОК 7.	Стратегічний маркетинг в готельному та ресторанному бізнесі	6
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		42
Вибіркові компоненти ОП		
ВК 1.	Антикризова психологія	6
ВК 2.	Аудит інвестиційних проектів	6
ВК 3.	Готельна справа	6

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційний екзамен, випускна кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів
ВК 4.	Діловий протокол та етикет	6
ВК 5.	Договірне право	6
ВК 6.	Інвестиційний менеджмент	6
ВК 7.	Інноваційні ресторанні технології	6
ВК 8.	Інтелектуальна власність	6
ВК 9.	Економічна безпека підприємства	6
ВК 10.	Консьюмерське право	6
ВК 11.	Корпоративне право	6
ВК 12.	Методологія і організація наукових досліджень	6
ВК 13.	Поведінка споживачів послуг гостинності	6
ВК 14.	Правова безпека корпоративного бізнесу	6
ВК 15.	Психологія бізнесу	6
ВК 16.	Психологія іміджу	6
ВК 17.	Психологія самовизначення особистості	6
ВК 18.	Ресторанна справа	6
ВК 19.	Стартап-менеджмент у ресторанному бізнесі	6
ВК 20.	Технології цифрового маркетингу	6
ВК 21.	Управління корпораціями в готельному та ресторанному бізнесі	6
ВК 22.	Управління лакшері сервісом	6
ВК 23.	Управління ризиками підприємства	6
ВК 24.	Управління якістю послуг в готелях і ресторанах	6
ВК 25.	Revenue менеджмент	6
Загальний обсяг вибіркового компонент:		24
Практична підготовка		
	Практична підготовка 1	9
Атестація		
	Практична підготовка 2, підготовка випускної кваліфікаційної роботи та захист	12
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		90

Для всіх компонентів освітньої програми формою підсумкового контролю є екзамен.

2.2. Структурно-логічна схема ОП



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація здійснюється у формі публічного захисту випускної кваліфікаційної роботи.

Випускна кваліфікаційна робота має передбачати розв'язання складної задачі або проблеми в сфері готельного та ресторанного бізнесу, що потребує здійснення досліджень та/або інновацій і характеризується комплексністю і невизначеністю умов. Випускна кваліфікаційна робота не повинна містити академічного плагіату, фабрикації, фальсифікації.

Випускна кваліфікаційна робота має бути оприлюднена на офіційному сайті закладу вищої освіти або його підрозділу, або у репозитарії закладу вищої освіти.

4.1. Матриця відповідності програмних компетентностей обов'язковим компонентам освітньої програми

Компоненти Компетентності	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7
ЗК 1					+		+
ЗК 2	+	+	+	+	+	+	+
ЗК 3		+	+	+		+	+
ЗК 4	+	+	+	+			+
ЗК 5	+	+	+	+	+	+	+
ЗК 6		+	+		+	+	+
ЗК 7	+		+	+	+	+	
ЗК 8		+	+				
СК1		+	+	+	+	+	+
СК 2			+		+		
СК 3		+	+	+	+	+	+
СК 4		+	+	+	+	+	+
СК 5				+	+	+	
СК 6		+	+		+	+	+
СК 7		+	+				+
СК 8			+		+	+	
СК 9		+	+		+		
СК 10			+	+	+		
СК 11	+	+	+	+	+	+	+
СК 12		+	+		+	+	+

4.2. Матриця відповідності програмних компетентностей вибіркового

компонентам освітньої програми

Компетентності \ Компоненти	БК 1.	БК 2.	БК 3.	БК 4.	БК 5.	БК 6.	БК 7.	БК 8.	БК 9.	БК 10.	БК 11.	БК 12.	БК 13.	БК 14.	БК 15.	БК 16.	БК 17.	БК 18.	БК 19.	БК 20.	БК 21.	БК 22.	БК 23.	БК 24.	БК 25.	
ЗК 1	+			+	+					+				+												
ЗК 2		+				+	+	+	+			+														
ЗК 3	+	+	+			+	+		+			+														
ЗК 4			+	+					+																	
ЗК 5	+		+										+													
ЗК 6		+				+			+			+														
ЗК 7	+	+		+		+		+	+		+															
ЗК 8		+	+	+		+					+															
СК 1	+	+	+			+	+					+														
СК 2	+		+			+	+						+													
СК 3		+	+			+	+		+				+													
СК 4			+			+	+	+		+			+													
СК 5			+			+	+	+		+			+													
СК 6	+		+		+					+	+															
СК 7		+	+		+					+	+															
СК 8	+	+	+			+			+	+	+															
СК 9			+			+	+			+	+															
СК 10			+			+	+		+	+	+															
СК 11		+	+			+	+		+	+	+															
СК 12	+	+		+	+	+	+		+	+	+	+														

**5.1. Матриця забезпечення програмних результатів навчання
відповідними обов'язковими компонентами освітньої програми**

Компоненти	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7
1		+	+		+	+	+
2		+		+	+	+	+
3	+		+	+		+	
4						+	+
5			+	+		+	+
6	+	+	+	+	+	+	+
7		+	+		+		+
8			+	+	+	+	+
9	+		+	+		+	
10					+		+
11	+	+	+		+	+	+
12		+	+	+	+	+	+

5.2. Матриця забезпечення програмних результатів навчання відповідними вибірковими компонентами освітньої програми

Компоненти Програмні результати навчання	БК 1.	БК 2.	БК 3.	БК 4.	БК 5.	БК 6.	БК 7.	БК 8.	БК 9.	БК 10.	БК 11.	БК 12.	БК 13.	БК 14.	БК 15.	БК 16.	БК 17.	БК 18.	БК 19.	БК 20.	БК 21.	БК 22.	БК 23.	БК 24.	БК 25.
1	+	+			+	+		+	+	+	+			+	+				+				+		+
2			+	+	+		+			+	+			+	+	+			+			+			
3		+	+			+	+					+							+	+	+	+			
4			+		+	+	+		+			+			+				+	+	+			+	
5		+				+	+		+			+							+	+	+				
6		+			+			+	+	+	+	+		+					+	+		+			+
7			+																+	+		+			
8		+				+													+	+	+	+	+	+	+
9		+	+						+										+	+	+	+	+	+	+
10	+		+			+										+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
11		+	+	+		+	+	+				+	+						+	+	+	+	+	+	+
12	+			+	+				+	+				+					+	+	+	+	+	+	+

Аркуш реєстрації змін

№ пор.	Дата	Пункти, до яких вносяться зміни	Ініціатор зміни	Прізвище, ініціали особи, що відповідає за внесення змін	Підпис