МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС»

Другого рівня вищої освіти

за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа

галузі знань 24 Сфера обслуговування

Кваліфікація: ступінь вищої освіти магістр

спеціальність «Готельно-ресторанна справа»

спеціалізація «Ресторанний бізнес»

ЗАТВЕРДЖЕНО

ВЧЕНОЮ РАДОЮ КНТЕУ

Голова вченої ради

_____ /А.А. Мазаракі/

(протокол № __ від "___"_____ 2019 р.)

Освітня програма вводиться в дію з _____2019 р.

Ректор_____ /А.А. Мазаракі/

(наказ № __ від "___"_____ 2019 р.)

Київ 2019

ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою у складі:

1. Ведмідь Н.І. професор кафедри готельно-ресторанного бізнесу, д.е.н., професор, декан ФРГТБ
2. Бойко М.Г., завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу, д.е.н., професор (*керівник групи забезпечення спеціальності*)
3. Расулова А.М., доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу, к.е.н., доцент *(гарант освітньої програми)*
4. Кравченко М.Ф., зав. кафедри технології і організації ресторанного господарства, д.т.н., професор
5. Федорова Д.В., професор кафедри технології і організації ресторанного господарства, д.т.н., доцент;
6. Кулик М.В., доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу, к.е.н.
7. Остапюк К.С., комерційний директор ТОВ «Хітмейкерс» (організатор Бухта Food station та фестивалю вуличної їжі)
8. Андрієвська Е.Г., студентка факультету ресторанно-готельного та туристичного бізнесу, 2м курсу, 6 групи, спеціальність «Готельно-ресторанна справа»
9. Вент О.О., студентка факультету ресторанно-готельного та туристичного бізнесу, 2м курсу, 6 групи, спеціальність «Готельно-ресторанна справа»

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Казбанов Д. В. – F&B менеджер ресторану готелю «Опера», ТОВ ІНТЕРН

2. Ілляшенко О.Ю. – директор з сервісу та розвитку мережі Гастробар «Rebra&Kotlety»

1. Профіль освітньої програми
зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
(за спеціалізацією «Ресторанний бізнес»)

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 «Ресторанний бізнес»
Офіційна назва освітньої програми	«Ресторанний бізнес»
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 - країна:Україна - період акредитації 2016 – 2024 рр.
Цикл/рівень	НРК України – 8 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень
Передумови	Рівень бакалавра
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	До 01 липня 2024 року
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://knute.edu.ua
2 – Мета освітньої програми	
Підготовка соціально мобільних, конкурентоспроможних висококваліфікованих фахівців, здатних вирішувати складні спеціалізовані задачі щодо впровадження організаційних, сервісних, маркетингових, управлінських технологій в діяльності суб'єктів ресторанного бізнесу на засадах оволодіння системою компетентностей (загальними і спеціальними (фаховими).	
3 - Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності**)**	Галузь знань 24 «Сфера обслуговування» Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа» Спеціалізація «Ресторанний бізнес» Обсяг обов'язкових компонент ОПП складає 60%. Обсяг циклу професійної підготовки становить 86,7% від загального обсягу ОПП, обсяг циклу гуманітарно-професійної підготовки – 13,3% від загального обсягу ОПП
Орієнтація освітньої програми	Академічна, освітньо-професійна, прикладна
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Освітня програма спрямована на вирішення професійних завдань розвитку ресторанного бізнесу на основі застосування інноваційних ресторанних технологій. Фокусування освітніх траєкторій на оволодінні теоретичним знаннями та практичними навичками на розроблення нових форматів та концепцій ресторанного бізнесу, вирішення професійних та

	наукових завдань з можливістю набуття необхідних підприємницьких та дослідницьких навичків. Ключові слова: бізнес-ідея, гастрономічний бренд, концепції, ресторанний креатив, інжиніринг, якість продуктів харчування, бізнес-процес, проект.
Особливості програми	Міждисциплінарна та багатопрофільна підготовка фахівців для ресторанного бізнесу. Щорічне проходження практики та стажування за кордоном з отриманням сертифікатів. Інтерактивні виїзні практичні та лабораторні заняття. Залучення закордонних науковців та практичних фахівців ресторанного бізнесу до навчального процесу.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	248. Професіонали в галузі туризму, готельної, ресторанної та санаторно-курортної справи: 2482 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи 2471 Професіонали з контролю за якістю 2482.2 Фахівець із ресторанної справи 1225 Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення 1315 Ресторатор Керуючий рестораном (кафе, їдальнею і т. ін.) Начальник дільниці ресторану (кафе, їдальні і т. ін.) 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) *Отримання професійних сертифікатів за результатами проходження виробничої (переддипломної) практики*
Подальше навчання	Аспірантура
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентоцентроване навчання, самонавчання, проблемно-орієнтоване навчання Лекції, практичні заняття, самостійна робота на основі підручників, навчальних посібників та конспектів лекцій, навчання через виробничу (переддипломну) практику та професійне стажування, консультації із викладачами, підготовка випускної кваліфікаційної роботи
Оцінювання	Письмові екзамени, кейси, есе, презентації, наукові презентації, поточний контроль, захист випускної кваліфікаційної роботи тощо.
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв’язувати спеціалізовані задачі різного рівня складності у процесі навчання, із застосуванням базових теоретичних знань, розвинутої системи логічного мислення, комплексу теорій та методів фундаментальних і прикладних наук; здатність розв’язувати практичні проблеми організаційного, інноваційного, технологічного і науково-

	дослідного характеру, спрямованих на розвиток ресторанного бізнесу.
Загальні компетентності (ЗК)	**ЗК 1.** Здатність до ініціативності, відповідальності та навичок до превентивного і оперативного планування, управління заходами безпеки професійної діяльності, уміння приймати рішення у складних та непередбачуваних ситуаціях, лідерські якості на посаді керівника. Знання міжнародних норм і законодавства України у сфері безпеки життєдіяльності населення, системи управління охороною праці та цивільного захисту. **ЗК 2.** Здатність удосконалювати та розвивати власний інтелектуальний і загальнокультурний рівень, до адаптації до нових ситуацій, о зміни наукового виробничого профілю своєї професійної діяльності, соціокультурних і соціальних умов діяльності, переоцінки накопиченого досвіду **ЗК 3.** Готовність до прийняття відповідальності за свої рішення в рамках професійної компетенції, здатний приймати нестандартні рішення, вирішувати проблемні ситуації **ЗК 4.** Здатність застосовувати сучасні методи і методики дослідження, проводити дослідження на відповідному рівні **ЗК 5.** Здатність спілкуватися з представниками різних професійних груп та у міжнародному контексті **ЗК 6.** Навички використання інформаційно-комунікаційних технологій для пошуку, оброблення, аналізу інформації з різних джерел та прийняття рішень **ЗК 7.** Здатність організовувати та мотивувати людей рухатися до спільної мети, працювати в команді **ЗК 8.** Здатність діяти на основі етичних міркувань, соціально відповідально і свідомо **ЗК 9.** Вміння виявляти та вирішувати проблеми, генерувати нові ідеї **ЗК 10.** Здатність до абстрактного мислення, пошуку, опрацювання, аналізу, синтезу та встановлення взаємозв'язків між явищами та процесами **ЗК 11.** Здатність до інноваційної діяльності; вміння ставити і вирішувати перспективні науково-дослідні та прикладні завдання. **ЗК 12.** Здатність до підготовки аналітичної інформації для прийняття рішень.
Фахові компетентності спеціальності (ФК)	**ФК 1.** Уміння застосовувати концепції стратегічного маркетингу для прийняття підприємницьких рішень щодо розвитку суб'єкта ресторанного бізнесу. **ФК 2.** Здатність розробляти креативні концепції ресторанного бізнесу на основі новітніх трендів ринку гостинності **ФК 3.** Розуміння теоретичних основ управління бізнес-процесами, проектної діяльності у сфері ресторанного бізнесу **ФК 4.** Здатність обґрунтовувати показники інвестиційної привабливості та бізнес-плану суб'єкта ресторанного бізнесу **ФК 5.** Здатність встановлювати критерії, за якими суб'єкти ресторанного бізнесу визначають напрямки розвитку, розробляють і реалізовують відповідні стратегії та плани **ФК 6.** Здатність визначати якість проектних рішень для розвитку ресторанного бізнесу, знання принципів роботи **ФК 7.** Здатність розроблення підходів до визначення складу харчових продуктів для розроблення та впровадження нових

	видів виробничих процесів **ФК 8.** Уміння визначати раціональні технологічні режими виробництва продукції суб'єкта ресторанного бізнесу **ФК 9.** Уміння застосовувати методологічні основи комплексної оцінки ефективності використання інноваційних ресторанних технологій **ФК 10.** Знання інноваційних форм обслуговування та надання додаткових послуг для різних сегментів споживачів ресторанних послуг **ФК 11.** Уміння знаходити та оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідею та стратегічні заходи розвитку ресторанного бізнесу **ФК 12.** Здатність управляти комерційною, виробничою діяльністю та розробляти антикризові програми **ФК 13.** Здатність забезпечувати прийняття ефективних проектних рішень **ФК 14.** Здатність оцінювати вплив факторів внутрішнього та підприємницького середовища на функціонування підприємства для обґрунтування бізнес-проектів **ФК 15.** Розуміння психологічних закономірностей забезпечення психологічного супроводу бізнесу, визначення психологічних методів конструктивного розв'язання конфліктів, що виникають у бізнесі. **ФК 16.** Здатність до саморозвитку, навчання впродовж життя та ефективного самоменеджменту **ФК 17.** Здатність до ефективного використання та розвитку людських ресурсів у підприємницькій діяльності **ФК 18.** Вміння створювати та організовувати ефективні комунікації в процесі господарської діяльності.
7 - Програмні результати навчання	
	ПРН 1. Здатність формувати концепцію ресторану, визначати стратегічні цілі розвитку ресторанного бізнесу; уміння використовувати аналітичні технології максимізації доходності суб'єкта ресторанного бізнесу на основі прогнозування поведінки споживача та стимулювання попиту. **ПРН 2.** Здатність продемонструвати знання та розуміння сутності стратегічного маркетингу; особливостей підходів до розроблення загальної стратегічної доктрини відповідно до специфіки цільових ринків суб'єкта ресторанного бізнесу; уміння орієнтуватися на ринку серед конкурентів; здійснювати: сегментування цільових аудиторій споживачів, аналіз структури потреб і ємності цільових ринків, аналіз механізмів формування різних моделей споживчої поведінки та сучасних методів впливу на неї. **ПРН 3.** Здатність застосовувати методологічні основи комплексної оцінки ефективності інновацій; знання основних напрямів і методичних підходів до розроблення інноваційних ресторанних технологій; уміння удосконалювати існуючі та розробляти інноваційні ресторанні технології; знання основних напрямів і методичних підходів до застосування інноваційних харчових продуктів; знання наукових засад щодо створення інноваційних форм та методів виробничо-сервісної діяльності суб'єкта ресторанного бізнесу **ПРН 4.** Здатність до розроблення і впровадження ексклюзивних технологій ресторанної продукції, сервісних технологій у

	суб'єкті ресторанного бізнесу відповідно до прийнятої концепції, що сприяють формуванню креативних форматів підприємницької діяльності та розвитку їх базової концепції в умовах ринкової невизначеності; знання сучасних підходів конструювання елементів атмосфери для стимулювання сприйняття концепції ресторанного бізнесу, розвитку асортименту додаткових послуг, послуг дозвілля і розваг, професійних вимог та техніки роботи обслуговуючого персоналу у концептуальних суб'єктах ресторанного бізнесу. **ПРН 5.** Здатність до формування привабливості гастрономічних брендів, просування та виходу на нові ринки збуту, консультації щодо технологій вирощування та виробництва продукції. **ПРН 6.** Здатність визначити порядок укладання договорів за участю суб'єктів господарювання; порядок виконання господарських договорів; здатність застосовувати основи правового регулювання договірних відносин у контексті регулювання підприємницької діяльності в Україні. **ПРН 7.** Уміння розробляти економічне обґрунтування проекту розвитку суб'єкта ресторанного бізнесу; визначити якість проектних рішень. **ПРН 8.** Уміння застосувати систему автоматизованого проектування ArchiCAD та Autodesk 3ds Max. **ПРН 9.** Здатність застосовувати систему знань щодо наукових підходів до інжинірингу харчових продуктів, смакових комбінаторик багатокомпонентних харчових систем, застосування методів контролю й оцінювання рівня якості нових розробок. **ПРН 10.** Знання змісту та психологічних особливостей управління, особливостей різних стилів керівництва та їх ефективність; знання закономірностей ефективної комунікації в організації; умов забезпечення позитивної мотивації працівників; здатність використовувати різні методи конструктивного розв'язання конфліктів в суб'єкта ресторанного бізнесу; здатність здійснювати психологічний вплив та виокремлювати мотиваційні компоненти для забезпечення ефективності управлінської діяльності. **ПРН 11.** Здатність забезпечувати захист економічних інтересів на основі діючих правових норм під час діяльності в сфері ресторанного бізнесу; здатність класифікувати об'єкти та суб'єкти інтелектуальної власності; знання порядку охорони прав на об'єкти інтелектуальної власності, системи захисту прав інтелектуальної власності. **ПРН 12.** Базові знання та розуміння: основних понять та складових системи споживчого права; загального та спеціального законодавства України в сфері захисту прав споживачів; основоположних принципів діяльності державних органів з питань захисту прав споживачів та їх повноваження; прав та обов'язків споживачів; способів їх захисту; особливостей застосування відповідальності за порушення прав споживачів, а також вміння орієнтуватися у чинному споживчому законодавстві, правильно тлумачити чинне законодавство і застосовувати його на практиці. **ПРН 13.** Базові знання та розуміння основних понять

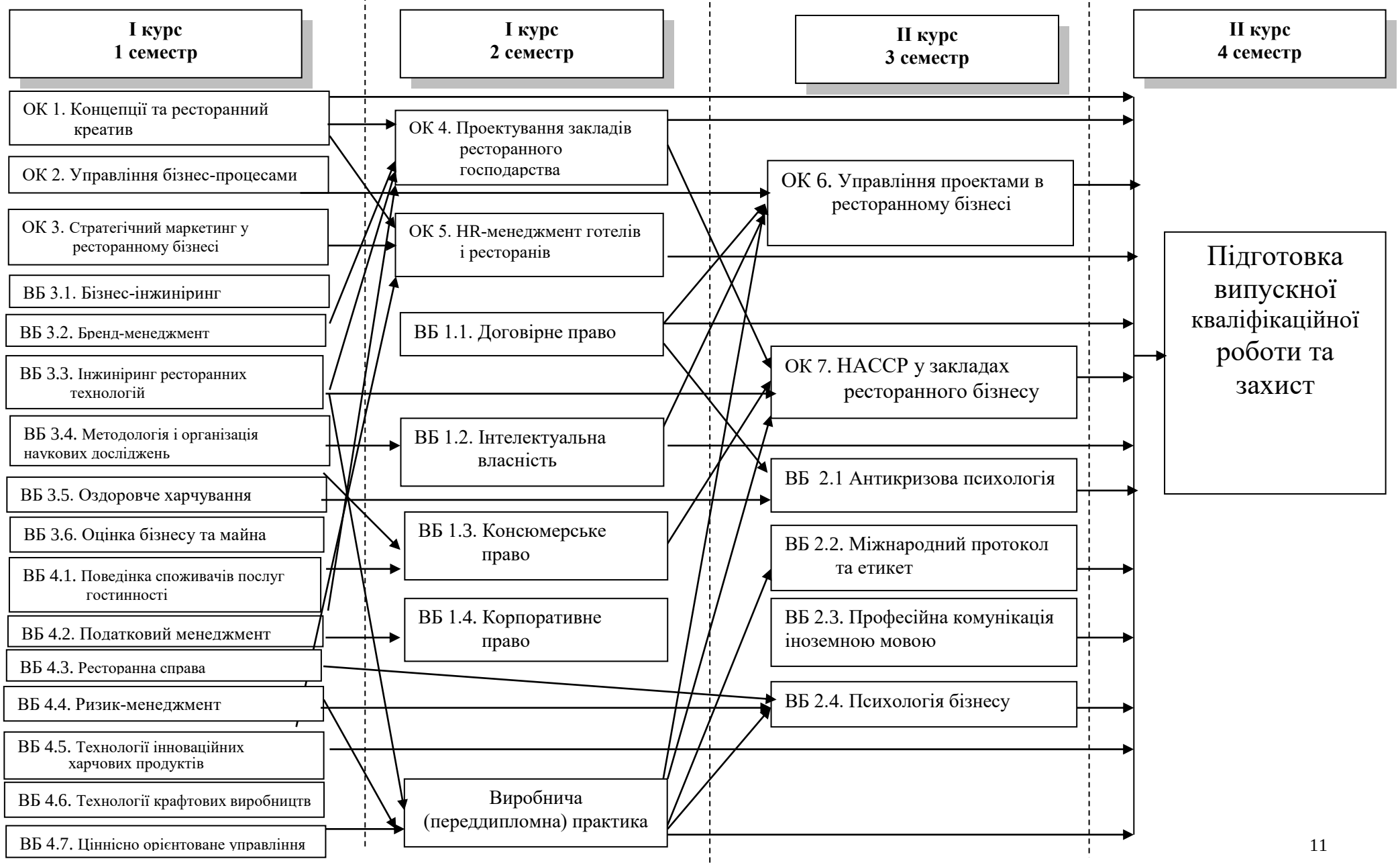
	дипломатичного протоколу, етикету і церемоніалу, а також сукупності специфічних норм, правил і умовностей здійснення дипломатичних взаємодій між офіційними представниками держав і міжнародних організацій та в міжнародній підприємницькій діяльності. **ПРН 14.** Базові знання та розуміння основ сучасної парадигми харчування людей різних вікових і професійних груп, наукових підходів щодо організації харчування і розроблення інноваційних харчових продуктів **ПРН 15.** Здатність до використання передових прийомів, різноманітних дидактичних методів та інтенсивних технологій викладання, враховуючи особливості контингенту та специфіку дисциплін; формування у студентів системного, цілісного уявлення про основні закони ораторського мистецтва як науки, спрямованої на розвиток інтелекту, та культури мовлення майбутнього фахівця. **ПРН 16.** Здатність брати безпосередню участь в організації різних форм навчання у вищому навчальному закладі та на виробництві, добирати викладачів та інструкторів; здатність забезпечувати виховання та навчання як єдиний цілісний педагогічний процес, здійснювати формування професійної культури сучасних професіоналів із ресторанних технологій та сервісу. **ПРН 17.** Здатність до стратегічного мислення, креативності, вміння визначати ефект від реалізації функцій підприємницької діяльності та його вплив на організаційний розвиток ресторанного бізнесу
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	95% професорсько-викладацького складу, задіяного до викладання циклу дисциплін професійної підготовки, повинні мати відповідні наукові ступені до дисциплін, які викладають
Матеріально-технічне забезпечення	Використання сучасного обладнання спеціалізованих лабораторій університету, а також лідерів ресторанного бізнесу
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Використання віртуального навчального середовища Київського національного торговельно-економічного університету та авторських розробок професорсько-викладацького складу
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	На основі двосторонніх договорів між КНТЕУ та університетами України
Міжнародна кредитна мобільність	У рамках програми ЄС Еразмус+ на основі двосторонніх договорів між КНТЕУ та закладами вищої освіти країн-партнерів
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Можливе, після вивчення курсу української мови

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, випускна кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумк. контролю
Обов'язкові компоненти ОП			
ОК 1.	Концепції та ресторанний креатив	6	Е/п
ОК 2.	Управління бізнес-процесами	6	Е/п
ОК 3.	Стратегічний маркетинг у ресторанному бізнесі	6	Е/п
ОК 4.	Проектування закладів ресторанного господарства	7,5	Е/п
ОК 5.	HR-менеджмент готелів і ресторанів	7,5	Е/п
ОК 6.	Управління проектами в ресторанному бізнесі	6	Е/п
ОК 7.	HACCP у закладах ресторанного бізнесу	6	Е/п
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		**45**	
Вибіркові компоненти ОП			
ВБ 1.1.	Договірне право	6	Е/п
ВБ 1.2.	Інтелектуальна власність	6	Е/п
ВБ 1.3.	Консюмерське право		
ВБ 1.4.	Корпоративне право	6	Е/п
ВБ 2.1.	Антикризова психологія	6	Е/п
ВБ 2.2.	Міжнародний протокол та етикет	6	Е/п
ВБ 2.3.	Професійна комунікація іноземною мовою	6	Е/п
ВБ 2.4.	Психологія бізнесу	6	Е/п
ВБ 3.1.	Бізнес-інжиніринг	6	Е/п
ВБ 3.2.	Бренд-менеджмент	6	Е/п
ВБ 3.3.	Інжиніринг харчових технологій	6	Е/п
ВБ 3.4.	Методологія і організація наукових досліджень	6	Е/п
ВБ 3.5.	Оздоровче харчування	6	Е/п
ВБ 3.6.	Оцінка бізнесу та майна	6	Е/п
ВБ 4.1.	Поведінка споживачів послуг гостинності	6	Е/п
ВБ 4.2.	Податковий менеджмент	6	Е/п
ВБ 4.3.	Ресторанна справа	6	Е/п
ВБ 4.4.	Ризик-менеджмент	6	Е/п
ВБ 4.5.	Технології інноваційних харчових продуктів	6	Е/п
ВБ 4.6.	Технології крафтових виробництв	6	Е/п
ВБ 4.7.	Ціннісно орієнтоване управління	6	Е/п
Загальний обсяг вибіркових компонент:		**24**	
Практична підготовка			
	Виробнича (переддипломна) практика	9	
Атестація			
	Підготовка випускної кваліфікаційної роботи та захист	12	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		**90**	

2.2. Структурно-логічна схема ОП



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньої програми спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» проводиться у формі захисту випускної кваліфікаційної роботи та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження йому кваліфікації: ступінь вищої освіти магістр спеціальність «Готельно-ресторанна справа» спеціалізація «Ресторанний бізнес».

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ВБ 1.1	ВБ 1.2	ВБ 1.3	ВБ 1.4	ВБ 2.1	ВБ 2.2	ВБ 2.3	ВБ 2.4	ВБ 2.5	ВБ 3.1	ВБ 3.2	ВБ 3.3	ВБ 3.4	ВБ 3.5	ВБ 3.6	ВБ 4.1	ВБ 4.2.	ВБ 4.3	ВБ 4.4	ВБ 4.5.	ВБ 4.6.	ВБ 4.7.
ЗК 1					•							•		•	•	•						•		•					•
ЗК 2												•	•	•			•				•		•	•	•	•			
ЗК 3	•		•			•	•															•		•					
ЗК 4	•		•				•						•					•											
ЗК 5													•									•		•					
ЗК 6														•			•		•	•									
ЗК 7		•		•			•																						
ЗК 8							•			•				•			•												
ЗК 9			•																			•		•					
ЗК 10							•	•				•	•							•	•		•						
ЗК 11																		•											
ЗК 12		•				•		•	•	•	•								•				•		•	•	•	•	
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	•		•				•											•											
ФК 14																						•		•					
ФК 15														•			•		•	•									
ФК 16		•		•			•																						
ФК 17							•			•				•			•												
ФК 18			•																			•		•					

5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентам и освітньої програми

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ВБ 1.1	ВБ 1.2	ВБ 1.3	ВБ 1.4	ВБ 2.1	ВБ 2.2	ВБ 2.3	ВБ 2.4	ВБ 2.5	ВБ 3.1	ВБ 3.2	ВБ 3.3	ВБ 3.4	ВБ 3.5	ВБ 3.6	ВБ 4.1	ВБ 4.2.	ВБ 4.3	ВБ 4.4	ВБ 4.5.	ВБ 4.6.	ВБ 4.7.
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	•										•					•	•	•										•	•