МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«ГОТЕЛЬНИЙ І РЕСТОРАННИЙ ДЕВЕЛОПМЕНТ»

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 «Готельний і ресторанний девелопмент»

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.	Бойко Маргарита Григорівна	Зав. каф. готельно-ресторанного бізнесу, д.е.н., проф. (*керівник групи забезпечення спеціальності*)
2.	Полтавська Оксана Володимирівна	Доц. каф. готельно-ресторанного бізнесу, к.е.н., доц. (*гарант освітньої програми*)
3.	Мельниченко Світлана Володимирівна	Проректор з наукової роботи, , д.е.н., проф
4.	Ведмідь Надія Іванівна	Декан ФРГТБ, д.е.н., проф. каф. готельно-ресторанного бізнесу, доц.
5.	Кравченко Михайло Федорович	Зав. каф. технології і організації ресторанного господарства, д.т.н., проф.
6.	Босовська Мирослава Веліксівна	Проф. каф. готельно-ресторанного бізнесу, д.е.н., проф.
7.	Расулова Алла Миколаївна	Доц. каф. готельно-ресторанного бізнесу, к.е.н., доц.
8.	Романчук Людмила Дмитрівна	Асистент кафедри готельно-ресторанного бізнесу
9.	Мозгова Юлія Олександрівна	Директор банкетного обслуговування міжнародної мережі «Ramada Encore Kiev»
10.	Малєєва Наталія Михайлівна	Головний фахівець з готельного обслуговування готелю «Хол ідей Інн», УКСТ «Торонто-Київ»
11.	Тимофєєва Єлизавета Сергіївна	Студентка факультету ресторанно-готельного та туристичного бізнесу, 2 курсу, 8м групи, спеціальність «Готельно-ресторанна справа»
12.	Білан Анна Іванівна	Студентка факультету ресторанно-готельного та туристичного бізнесу, 2 курсу, 8м групи, спеціальність «Готельно-ресторанна справа»

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1.	Гальцева Станія Михайлівна	F&B менеджер готелю «Radisson Blu Hotel», ТОВ «САССК»
2.	Бойко Олена Анатоліївна	Начальник відділу персоналу готелю «Опера»

1. Профіль освітньої програми зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» (за спеціалізацією «Готельний і ресторанний 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 ресторанний девелопмент»
Офіційна назва освітньої програми	«Готельний і ресторанний 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 – 8 рівень, FQ-EHEA –другий цикл, EQF-LLL–7 рівень
Передумови	Рівень бакалавра
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	до 01.07.2022 р.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://knute.edu.ua
2 – Мета освітньої програми	
Підготовка конкурентоспроможних, соціально мобільних, висококваліфікованих фахівців, здатних вирішувати складні спеціалізовані задачі щодо розроблення бізнес-проектів у готельному та ресторанному бізнесу на засадах оволодіння системою компетентностей за невизначеності умов і вимог	
3 - Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності**)**	Галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа», спеціалізація «Готельний і ресторанний девелопмент» Обсяг обов'язкових компонент ОПП складає 65,5%. Обсяг компоненти циклу загальної підготовки становить 17,3% та циклу професійної підготовки 82,7% від загального обсягу ОП.
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 персоналу, оцінки ризику різних рішень в інвестуванні, будівництві та управлінні нерухомістю, набуття необхідних дослідницьких навиків для наукової кар'єри. Ключові слова: готель, ресторан, девелопмент, девелопер, концепція, інвестиції, оцінка майна, готельна/ресторанна нерухомість, дизайн, проект, 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	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) *Отримання професійних сертифікатів за результатами проходження виробничої (переддипломної) практики*
Подальше навчання	Магістр може продовжувати навчання на освітньому і науковому ступені доктора філософії, 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 випускного кваліфікаційного проекту
Оцінювання	Письмові екзамени, практика; есе, кейси, презентації, наукові презентації, поточний контроль, захист випускного кваліфікаційного проекту тощо.
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні задачі розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу або у процесі навчання, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог
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 обґрунтовувати та оцінювати нові ринкові можливості розвитку готельної та ресторанної справи, формулювати бізнес-ідею ФК 2. Здатність розробляти бізнес-план створення і розвитку нових об’єктів у сфері готельного та ресторанного бізнесу ФК 3. Уміння формувати тактичні проектні завдання та розробляти проектні рішення з урахуванням фактору невизначенності ФК 4. Здатність до ефективного використання та розвитку людських ресурсів в організації ФК 5. Підготовка завдань і розробка пропозицій і заходів щодо реалізації розроблених проектів і програм ФК 6. Уміння використовувати проектний підхід до обґрунтування ресурсного забезпечення проекту ФК 7. Здатність обґрунтовувати стратегічні цілі діяльності та вирішувати стратегічні проблеми розвитку готельного та ресторанного бізнесу ФК 8. Уміння розробляти та обґрунтовувати соціально-економічні показники, які характеризують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу і методики їх розрахунку ФК 9. Здатність оцінювати ефективність девелоперських проектів з урахуванням фактора невизначеності ФК 10. Здатність формувати місію, обґрунтовувати стратегічні цілі, розробляти стратегічні напрями розвитку суб’єктів готельного та ресторанного бізнесу ФК 11. Здатність розробляти проекти та управляти ними, виявляти ініціативу та підприємливість ФК 12. Уміння науково обґрунтовувати використання та впроваджувати інноваційні технології в операційну діяльність суб’єкта готельного та ресторанного бізнесу ФК 13. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини зі стейкхолдерами девелоперського проекту ФК 14. Здатність формулювати завдання, пов’язані з впровадженням систем управління якістю та її складових в організації, забезпечувати захист прав споживачів ФК 15. Здатність виконувати роботи зі стандартизації та підготовці до сертифікації готелю та впроваджувати систему НАССР у суб’єктах ресторанного бізнесу ФК 16. Здатність оцінювати вплив факторів внутрішнього та підприємницького середовища обґрунтування бізнес-проектів ФК 17. Здатність управляти комерційною, маркетинговою, фінансовою діяльністю та розробляти антикризові програми ФК 18. Уміння систематизувати та аналізувати інформаційні вихідні дані для проектування і моніторингу будівель, споруд і комплексів, інженерних систем і обладнання.
7 – Програмні результати навчання	
	ПРН 1. Здатність визначати стратегічні напрями розвитку індустрії гостинності ПРН 2. Здатність застосовувати обґрунтовувати та приймати рішення щодо розвитку готельного та ресторанного бізнесу ПРН 3. Уміння організації та координації господарської діяльності суб’єктів готельного та ресторанного бізнесу;

	ПРН 4. Здатність оцінювати тенденції і чинники розвитку регіонального і локального ринку готельних і ресторанних послуг, враховуючи ризики і невизначеність, умови функціонування і розвитку суб'єктів ринку, готувати аналітичні матеріали ПРН 5. Здатність формувати судження про привабливість об'єкта нерухомості з урахуванням цілей інвестора, економічної корисності та перспектив розвитку суб’єкта готельного та ресторанного бізнесу як об'єкта нерухомості ПРН 6. Здатність забезпечити супровід процесу девелопменту діючого об'єкта на всіх етапах (від розробки концепції до реалізації девелоперського проекту) ПРН 7. Здатність розробляти варіанти реалізації девелоперського проекту у сфері готельного та ресторанного бізнесу з метою виконання стратегічних планів та програм розвитку туризму на місцевому, регіональному рівнях ПРН 8. Здатність самостійно здійснювати підготовку завдань і розробляти проектні рішення з урахуванням фактора невизначеності, розробляти відповідні методичні і нормативні документи, а також пропозиції і заходи щодо реалізації розроблених девелоперських проектів
	ПРН 9. Здатність оцінювати вплив мега-, макро-, мета-, мікро- середовища на реалізацію девелоперського проекту ПРН 10. Уміння діагностування та удосконалення бізнес-процесів ПРН 11. Здатність демонструвати навички проектування об’єктів готельної та ресторанної нерухомості, застосувати систему автоматизованого проектування ArchiCAD та Autodesk 3ds Max; обґрунтовувати архітектурні та дизайнерські рішення
	ПРН 12. Уміння розробляти економічне обґрунтування проекту розвитку суб’єкта ресторанного бізнесу; визначити якість проектних рішень.
	ПРН 13. Здатність критично аналізувати, оцінювати, синтезувати нові ідеї щодо інноваційних та інвестиційних можливостей розвитку суб’єкта готельного та ресторанного бізнесу ПРН 14. Здатність організовувати інноваційну, комерційну, маркетингову діяльність та розробляти антикризові програми
	ПРН 15. Здатність розробляти заходи щодо реалізації розроблених проектів і програм ПРН 16. Здатність оцінювати ефективність проектів з урахуванням фактора невизначеності ПРН 17. Здатність розробляти стратегії поведінки економічних агентів на ринку готельних і ресторанних послуг ПРН 18. Здатність впроваджувати креативні технології обслуговування споживачів ПРН 19. Здатність демонструвати дослідницькі навички, що проявляються в оригінальності дослідження, здатності продукувати нові наукові гіпотези в обраній галузі, вибирати належні напрями і відповідні методи для їх реалізації, беручи до уваги наявні ресурси; інтерпретувати результати

	проведених досліджень, вміти їх презентувати, знаходити засоби розв'язання проблем і прогнозувати майбутні наслідки прийнятих рішень ПРН 20. Здатність використання різноманітних методів, зокрема інформаційних технологій, для формування мережі взаємовідносин на професійному та соціальному рівнях ПРН 21. Уміння використовувати методи проектування і моніторингу будівель споруд, їх конструктивних елементів з використанням систем автоматизованого проектування ПРН 22. Здатність розробляти варіанти проектних рішень і обґрунтовувати їх вибір на основі критеріїв соціально-економічної ефективності ПРН 23. Здатність розуміння психологічних закономірностей взаємовідносин зі стейкхолдерами та визначення психологічних методів конструктивного розв'язання конфліктів. ПРН 24. Здатність розуміння реінжинірингу бізнес-процесів, методик його здійснення для забезпечення результативності бізнесу. ПРН 25. Здатність відповідально ставитись до виконуваної роботи та досягати поставленої мети з дотриманням вимог професійної етики
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 запрошуються вітчизняні та закордонні фахівці з професійного середовища готельного та ресторанного бізнесу
Матеріально-технічне забезпечення	Комп'ютерний клас з готельної справи Комп'ютерний клас з організації туризму Комп'ютерний клас проектування Лабораторія з технології харчових продуктів Лабораторія з організації обслуговування у закладах Лабораторія барної справи та енології Лабораторія систем автоматизованого проектування Лабораторія інтегрованих систем управління бізнес-процесами Лабораторія теплового та холодильного устаткування
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	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.
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	На загальних підставах в межах України. Короткострокове навчання студентів за попередньо визначеним курсом в інших закладах вищої освіти
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 навчання іноземних громадян

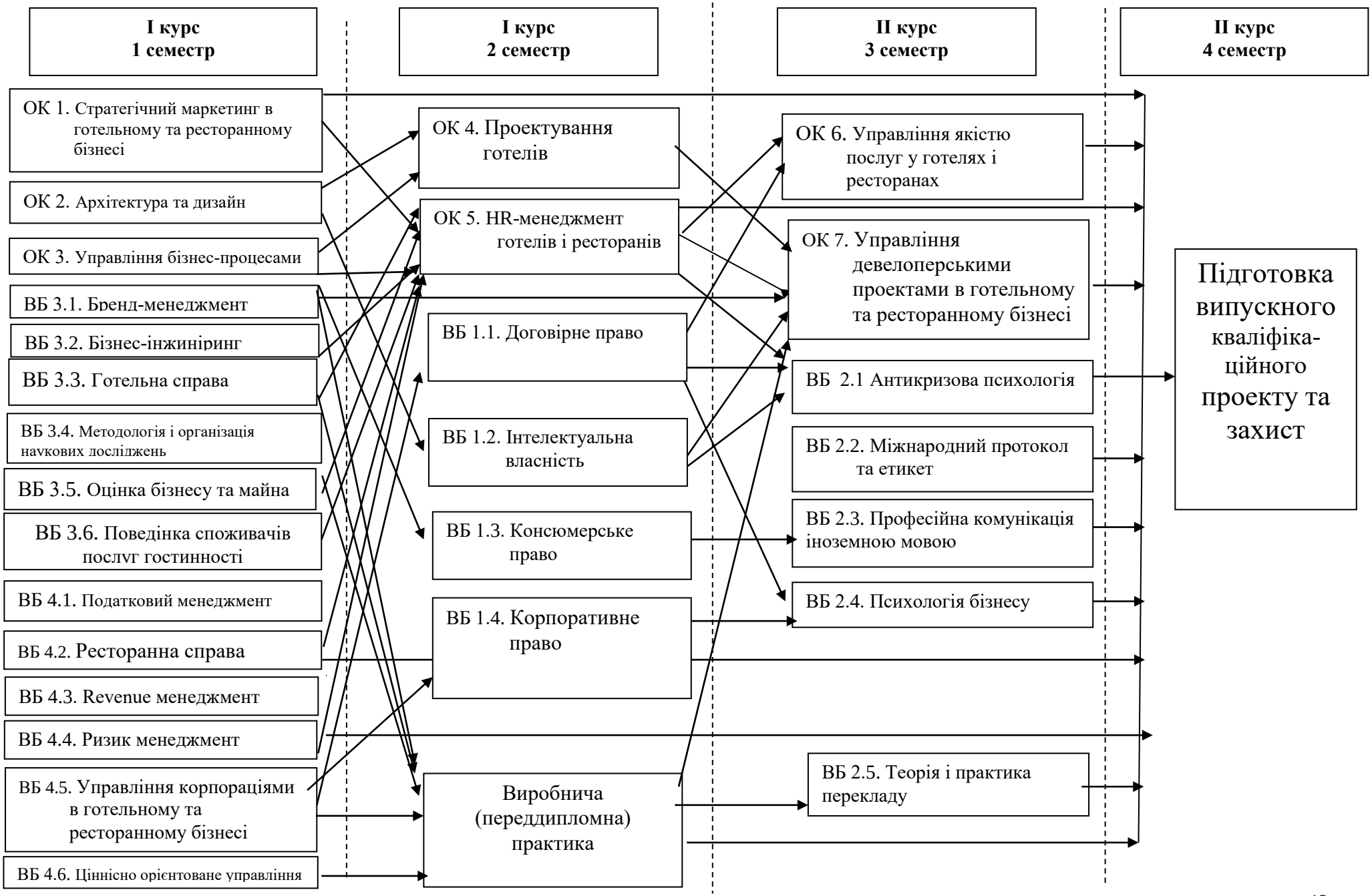
2. Перелік компонент освітньої програми та їх логічна послідовність

2.1. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційний екзамен, випускна кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумк. контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти ОП			
ОК 1.	Стратегічний маркетинг в готельному та ресторанному бізнесі	6	Е/п
ОК 2.	Архітектура та дизайн	6	Е/п
ОК 3.	Управління бізнес-процесами	6	Е/п
ОК 4.	Проектування готелів	7,5	Е/п
ОК 5.	HR-менеджмент готелів і ресторанів	7,5	Е/п
ОК 6.	Управління якістю послуг в готелях і ресторанах	6	Е/п
ОК 7.	Управління девелоперськими проектами в готельному та ресторанному бізнесі	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	6	Е/п
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 2.5.	Теорія і практика перекладу	6	Е/п
ВБ 3.1.	Бренд-менеджмент	6	Е/п
ВБ 3.2.	Бізнес-інжиніринг	6	Е/п
ВБ 3.3.	Готельна справа	6	Е/п
ВБ 3.4.	Методологія і організація наукових досліджень	6	Е/п
ВБ 3.5.	Оцінка бізнесу та майна	6	Е/п
ВБ 3.6.	Поведінка споживачів послуг гостинності	6	Е/п
ВБ 4.1.	Податковий менеджмент	6	Е/п
ВБ 4.2.	Ресторанна справа	6	Е/п

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційний екзамен, випускна кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумк. контролю
ВБ 4.3.	Revenue менеджмент	6	Е/п
ВБ 4.4.	Ризик-менеджмент	6	Е/п
ВБ 4.5.	Управління корпораціями в готельному та ресторанному бізнесі	6	Е/п
ВБ 4.6.	Ціннісно орієнтоване управління	6	Е/п
Загальний обсяг вибіркових компонент:		**24**	
Практична підготовка			
	Виробнича (переддипломна) практика	9	
Атестація			
	Підготовка випускного кваліфікаційного проекту 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 випускного кваліфікаційного проекту та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження йому ступеня магістра із присвоєнням кваліфікації: ступінь вищої освіти магістр спеціальність «Готельно-ресторанна справа» спеціалізація «Готельний і ресторанний девелопмент».

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.
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 компонентами 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.
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			•	•				•										•										
ПРН 21	•										•			•	•				•		•	•	•	•			•	
ПРН 23		•		•	•	•	•			•		•														•		
ПРН 24									•				•		•	•	•							•				
ПРН 25							•															•	•			•		