

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЗАПОРІЗЬКА ПОЛІТЕХНІКА»**



ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою НУ «Запорізька політехніка»

Голова вченої ради

/ В.Є. Бахрушин /

(протокол № 14/21 від « 05 » 07 2021 р.)

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

(зі змінами)

«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

**Першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа
галузі знань 24 «Сфера обслуговування»**

Запоріжжя 2021 р.

ПЕРЕДМОВА

Розроблена освітньо-професійна програма зі змінами, за якою здійснюється підготовка здобувачів на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» робочою групою у складі:

1. Кукліна Т.С., кандидат економічних наук, доцент кафедри туристичного, готельного та ресторанного бізнесу Національного університету «Запорізька політехніка» (гарант освітньої програми, керівник робочої групи).

2. Мамотенко Д.Ю. кандидат економічних наук, доцент кафедри туристичного, готельного та ресторанного бізнесу Національного університету «Запорізька політехніка».

3. Журавльова С.М. – кандидат економічних наук, старший викладач кафедри туристичного, готельного та ресторанного бізнесу Національного університету «Запорізька політехніка».

4. Черванська Д.С. представник студентського самоврядування Національного університету «Запорізька політехніка»

5. Долина С.Д. - генеральний директор готелю «Театральний».

6. Дьоміна О.А. – керівник департаменту з корпоративними клієнтами готелю «Khortitsa palace».

1. Профіль освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

1 – Загальна інформація	
Повна назва ЗВО та структурного підрозділу	Національний університет «Запорізька політехніка» Факультет міжнародного туризму та економіки Кафедра туристичного, готельного та ресторанного бізнесу
Ступінь вищої освіти та назва освітня кваліфікації мовою оригіналу	Ступінь вищої освіти бакалавр спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа Організатор туристичної і готельної діяльності Фахівець з готельного обслуговування
Офіційна назва освітньої програми	«Готельно-ресторанна справа»
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Обсяг освітньої програми бакалавра на базі повної загальної середньої освіти –240 кредитів ЄКТС На основі освітнього ступеня «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст») університет має право визнати та перезарахувати кредити ЄКТС, отримані в межах попередньої освітньої програми з підготовки молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста): - за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» не більше, ніж 60 кредитів ЄКТС; - за іншими спеціальностями не більше, ніж 30 кредитів ЄКТС.
Наявність акредитації	Первинна
Передумови	- освітній ступінь «бакалавр», «спеціаліст», «магістр»; - умови прийому та навчання за Програмою регламентуються Правилами прийому до НУ «Запорізька політехніка».
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	До наступного планового оновлення
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://zp.edu.ua/
2 – Мета освітньої програми	
формування загальних і фахових компетентностей достатніх для успішного розв'язання спеціалізованих складних задач і практичних проблем, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у сфері готельного та ресторанного бізнесу	
3 – Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	Галузь знань 24 «Сфера обслуговування» Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа Обов'язкова компонента – 73,75%; вибіркова компонента – 26,25 %;
Орієнтація освітньої програми	Програма ґрунтується на вивченні основних процесів організації та діяльності підприємств готельно-ресторанної галузі; технології надання послуг; організації обслуговування споживачів; акцент робиться на здатності

	використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	<p>Об'єкти вивчення: готельно-ресторанний бізнес, як складова сфери обслуговування, як сфера професійної діяльності, яка передбачає формування, просування, реалізацію та організацію споживання готельних та ресторанних послуг, готельне і ресторанне обслуговування.</p> <p>Цілі навчання: формування загальних і фахових компетентностей достатніх для успішного розв'язання спеціалізованих складних задач і практичних проблем, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у сфері готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>Теоретичний зміст предметної області: Готельна справа, ресторанна справа, технології продукції ресторанного господарства, інформаційні системи та технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу, економіка готелів і ресторанів, маркетинг, принципи проектування підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів готельних та ресторанних послуг, устаткування підприємств готельного та ресторанного господарства.</p> <p>Методи, методики та технології: загально- та спеціально-наукові методи: економічні, інформаційні, методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні).</p> <p>Інструменти та обладнання: технічне обладнання та оснащення для обробки інформації, спеціалізовані прикладні ліцензовані програми</p>
Особливості програми	Практична підготовка на підприємствах, що здійснюють діяльність в готельній та ресторанній галузі, готельно-туристичних підприємствах курортного типу в Україні та за кордоном. Залучення до навчального процесу відомих фахівців-практиків.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	<p>Основна сфера зайнятості відповідає коду 3414:</p> <p>Фахівець з готельного обслуговування</p> <p>Фахівець із спеціалізованого обслуговування</p> <p>Фахівець із туристичного обслуговування</p> <p>Організатор туристичної та готельної діяльності</p>
Подальше навчання	Можливість продовження навчання за програмою другого (магістерського) рівня вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти, підвищення кваліфікації. Академічна мобільність. Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	<ul style="list-style-type: none"> - студентоцентроване навчання, самонавчання, навчання на основі практики передбачених ОП; - інтенсивний характер навчання (усі заняття базуються на активному залученні слухачів до освітнього процесу (дискусії, ділові ігри, робота в міні-іграх, обмін досвідом);

	<ul style="list-style-type: none"> - практична спрямованість (широко використовуються приклади та ситуаційні вправи з практики готельно-ресторанних установ, які функціонують в Україні); - модульний формат навчання (поєднання настановних сесій і самостійної роботи студентів дає можливість отримання повноцінної вищої освіти без відриву від основної виробничої діяльності); - використання інноваційних технологій (можливість самостійної роботи студентів з використанням електронних підручників та посібників, використання мультимедійних технологій, робота в дистанційному просторі з використанням moodle.zp.ua, zoom, Google Classroom тощо).
Оцінювання	Згідно Положення про організацію освітнього процесу студентів, яке затверджено Вченою радою НУ «Запорізька політехніка» від 30 серпня 2019 р.

6 – Програмні компетентності		
Інтегральна компетентність		Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у процесі навчання і в господарській діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування певних теорій та методів відповідної науки і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК 1	Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.
	ЗК 2	Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні
	ЗК 3	Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями
	ЗК 4	Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.
	ЗК 5	Здатність працювати в команді
	ЗК 6	Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово
	ЗК 7	Цінування та повага різноманітності та мультикультурності
	ЗК 8	Навички здійснення безпечної діяльності
	ЗК 9	Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу
	ЗК 10	Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
	ЗК 11	Здатність спілкуватися іноземною мовою.
Спеціальні (фахові) компетентності спеціальності (СК)	СК 1	Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності
	СК 2	Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.
	СК 3	Здатність використовувати на практиці основи діючого

	законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни
СК 4	Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії
СК 5	Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
СК 6	Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства
СК 7	Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів
СК 8	Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів
СК 9	Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів
СК 10	Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу
СК 11	Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності
СК 12	Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
СК 13	Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

7 – Програмні результати навчання

ПРН 1	Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
ПРН 2	Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук
ПРН 3	Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово
ПРН 4	Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства
ПРН 5	Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
ПРН 6	Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу
ПРН 7	Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та

	дотримання стандартів якості і норм безпеки
ПРН 8	Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг
ПРН 9	Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів
ПРН 10	Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів
ПРН 11	Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства
ПРН 12	Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства
ПРН 13	Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу
ПРН 14	Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки
ПРН 15	Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
ПРН 16	Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.
ПРН 17	Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.
ПРН 18	Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу
ПРН 19	Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості
ПРН 20	Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави
ПРН 21	Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.
ПРН 22	Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Викладачі, які забезпечують виконання освітньої програми з підготовки фахівців за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа», мають бути фахівцями з із закріплених за ними дисциплін, мати теоретичну підготовку, практичний досвід та наявність наукових публікацій із відповідної тематики. Залучаються провідні фахівці готельно-ресторанної справи.
Матеріально-	Навчальні, побутові, спортивні приміщення, що відповідають

технічне забезпечення	санітарним нормам і правилам, державним будівельним нормам України Комп'ютерний клас кафедри «Туристичного, готельного та ресторанного бізнесу» Навчальна лабораторія «Готельно-ресторанного бізнесу» Навчальна лабораторія «Туристична фірма»
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом через Internet-представництво НУ «Запорізька політехніка»: офіційний сайт, систему дистанційного навчання НУ «Запорізька політехніка» (забезпечує самостійну та індивідуальну підготовку, контроль), бібліотеку наукових праць. Наявність доступу до мережі Інтернет та електронної пошти, керування WEB-ресурсами НУ «Запорізька політехніка», управління бібліотечним фондом. Забезпечення публічності інформації про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації; реалізація інформаційної політики НУ «Запорізька політехніка»; оприлюднення на офіційному сайті НУ «Запорізька політехніка» розкладу занять, а також всіх складових забезпечення освітнього процесу, які підлягають опублікуванню згідно з Законом України «Про вищу освіту». Забезпечення ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату у наукових працях працівників НУ «Запорізька політехніка» і здобувачів вищої освіти, дотримання норм Етичного кодексу вченого України та інших процедур і заходів, що забезпечують виконання Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладами освіти (Постанова Кабінету Міністрів України від 30 грудня 2015 р. № 1187 «Про затвердження ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти»).
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Передбачається законодавством та є доцільною, коли виникає необхідність вивчення (освоєння) студентами принципово нових курсів, дисциплін, які не викладаються у базовому закладі вищої освіти.
Міжнародна кредитна мобільність	У рамках програми ЄС Еразмус+ на основі двосторонніх договорів між НУ «Запорізька політехніка» та закладами вищої освіти країн партнерів
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Можливо після вивчення курсу української мови.

2. Перелік компонентів освітньої програми та їх логічна послідовність

№	Вид навчальної діяльності	Обсяг кредитів
1	Нормативна частина	
OK1	Іноземна мова в галузі	6
OK2	Політико-правова система України	3
OK3	Історія України	3
OK4	Вступ до фаху	4
OK5	Інформатика та комп'ютерна графіка	5
OK6	Історія розвитку індустрії гостинності	5

OK7	Математика в галузі	4
OK8	Українська мова за професійним спрямуванням	3
OK9	Історія української культури	3
OK10	Готельні анімаційні послуги	6
OK11	Харчова хімія	4
OK12	Рекреаційні комплекси	3
OK13	Філософія	3
OK14	Товарознавство	5
OK15	Організація ресторанного господарства	10
OK16	Гігієна та санітарія в галузі	3
OK17	Технологія гостинності	3
OK18	Безпека життєдіяльності фахівця з основами охорони праці	3
OK19	Основи наукових досліджень	4
OK20	Організація рекреаційних послуг	3
OK21	Економіка в готельно-ресторанному господарстві	7
OK22	Організація готельного господарства	8
OK23	Технологія продукції ресторанного господарства	4
OK24	Стандартизація, сертифікація, метрологія	3
OK25	Будівлі, споруди, їх використання та експлуатація в ГРС	3
OK26	Міжнародна готельна індустрія	4
OK27	Організація барної справи	3
OK28	Менеджмент готельно-ресторанного господарства	5
OK29	Маркетинг готельно-ресторанного господарства	4
OK30	Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	7
OK31	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	5
OK32	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	4,5
OK33	Навчальна (ознайомча) практика	9
OK34	Виробнича практика	9
OK35	Переддипломна практика	4,5
OK36	Атестація	3
OK37	Кваліфікаційна робота (дипломування)	9
	Загальний обсяг обов'язкових компонентів	175
2.	Вибіркова частина.	
	Вибір ОК з каталогів (загальноуніверситетський, факультетський, кафедральний)	65
	Загальний обсяг вибіркового компонента	65
	Всього за програмою	240

3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація здобувачів здійснюється у формі атестаційного екзамену і публічного захисту кваліфікаційної роботи.

Атестаційний екзамен має передбачати перевірку досягнення результатів навчання визначених Стандартом та освітньою програмою.

Кваліфікаційна робота має передбачати розв'язання складної спеціалізованої задачі або практичної проблеми у діяльності суб'єктів

готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів готельно-ресторанної справи і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

Перевірка на плагіат та оприлюднення на офіційному сайті відповідного підрозділу закладу вищої освіти.

Незалежне експертне оцінювання (рецензування) науковцями і фахівцями сфери готельно-ресторанного бізнесу.

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

	ОК 01	ОК 02	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 18	ОК 19	ОК 20	ОК 21	ОК 22	ОК 23	ОК 24	ОК 25	ОК 26	ОК 27	ОК 28	ОК 29	ОК 30	ОК 31	ОК 32	ОК 33	ОК 34	ОК 35	ОК 36	ОК 37
ЗК 1			+			+	+	+	+				+			+	+	+		+	+											+	+	+	+	+	
ЗК 2		+				+		+	+				+					+													+		+	+	+	+	
ЗК 3	+	+			+				+		+		+		+			+	+			+					+				+	+	+	+	+	+	
ЗК 4					+		+							+	+		+		+	+	+		+	+	+			+	+		+	+	+	+	+	+	
ЗК 5				+						+	+				+							+		+	+			+	+		+	+	+	+	+	+	
ЗК 6		+		+		+		+	+	+		+		+	+		+		+												+		+	+	+	+	
ЗК 7			+																			+										+	+	+	+	+	
ЗК 8																		+				+	+	+			+				+	+	+	+	+	+	
ЗК 9					+					+		+									+	+		+	+							+	+	+	+	+	
ЗК 10			+											+						+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ЗК 11	+											+	+				+														+		+	+	+	+	
СК 1		+	+			+					+	+	+			+	+		+								+				+	+	+	+	+	+	
СК 2											+																+				+		+	+	+	+	
СК 3				+		+				+	+									+						+			+	+	+	+	+	+	+	+	
СК 4	+								+	+							+			+												+	+	+	+	+	
СК 5																						+						+				+	+	+	+	+	
СК 6				+		+	+							+	+						+		+	+	+				+	+	+	+	+	+	+	+	
СК 7			+	+		+	+			+					+					+		+	+	+	+		+				+	+	+	+	+	+	
СК 8			+	+						+												+	+	+	+		+		+	+	+	+	+	+	+	+	
СК 9														+	+							+	+	+	+		+					+	+	+	+	+	
СК 10						+								+							+	+	+	+	+	+	+			+		+	+	+	+	+	
СК 11											+			+	+					+	+	+	+	+						+		+	+	+	+	+	
СК 12											+								+		+					+				+	+	+	+	+	+	+	
СК 13											+											+			+		+	+			+	+	+	+	+	+	

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

	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 18	ОК 19	ОК 20	ОК 21	ОК 22	ОК 23	ОК 24	ОК 25	ОК 26	ОК 27	ОК 28	ОК 29	ОК 30	ОК 31	ОК 32	ОК 33	ОК 34	ОК 35	ОК 36	ОК 37		
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			+							+			+				+	+																+	+	+	+	+	+