

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

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою НУ «Запорізька політехніка»

Голова вченої ради

/ С.Б. Бєліков /

(протокол № 13 від « 06 » 2020 р.)



ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

(зі змінами)

«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

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

Запоріжжя 2020 р.

ПЕРЕДМОВА

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

1. Віндюк А.В., доктор педагогічних наук, професор, професор кафедри туристичного, готельного та ресторанного бізнесу Національного університету «Запорізька політехніка» (гарант освітньої програми, керівник робочої групи).

2. Кукліна Т.С., кандидат економічних наук, доцент кафедри туристичного, готельного та ресторанного бізнесу Національного університету «Запорізька політехніка».

3. Корнієнко О.М. кандидат економічних наук, доцент кафедри туристичного, готельного та ресторанного бізнесу Національного університету «Запорізька політехніка».

4. Безхлібна А.П. – кандидат економічних наук, доцент кафедри туристичного, готельного та ресторанного бізнесу Національного університету «Запорізька політехніка».

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

6. Король О.Г. – фахівець з готельного обслуговування ПрАТ готель «Інтурист-Запоріжжя».

7. Орешко Ю.О. – керуюча ресторану «Jobs Cafe».

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 кваліфікації мовою оригіналу	Ступінь вищої освіти магістр спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа Професіонал в галузі готельної та ресторанної справи
Офіційна назва освітньої програми	«Готельно-ресторанна справа»
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 5 місяців
Наявність акредитації	первинна
Цикл/рівень	НРК України – 8 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень.
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 для успішного здійснення економічної, сервісно-виробничої, виробничо-технологічної, організаційно-управлінської, проектної діяльності у сфері готельно-ресторанного бізнесу, що передбачає здійснення дослідницько-інноваційної діяльності.	
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 – 71,12%; вибіркова компонента – 28,88 %; з них: практична підготовка – 18,75 %; підготовка випускної кваліфікаційної роботи – 28,13%.
Орієнтація освітньої програми	Програма ґрунтується на застосуванні інновацій в готельно-ресторанній індустрії із врахуванням закономірностей, принципів та механізмів функціонування ринку послуг; акцент робиться на здатність застосовувати на практиці набуті теоретичні знання.
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Об'єкти вивчення науково-дослідної, педагогічної, організаційно-управлінської системи функціонування суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу усіх форм власності. Зміст підготовки фахівця включає теоретичні, методологічні та праксеологічні засади розвитку готельно-ресторанного бізнесу; ґрунтовні уявлення про структуру та управління основними та допоміжними бізнес-процесами, принципи

	<p>проектування та функціонування підприємств готельного і ресторанного господарства, що дозволить розв'язувати складні задачі організації господарської діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; базис для дослідження світових трендів сфери гостинності, чинників формування попиту та пропозиції готельних і ресторанних послуг в умовах конкурентного середовища; знання моделей управління, аналітичних технологій щодо оптимізації та максимізації доходності суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу на основі прогнозування поведінки споживача та стимулювання попиту; методологію контролювання рівня якості та безпечності продуктів і послуг відповідно до ISO 9000, HACCP, екологобезпечності й ресурсозбереження сервісних, технологічних, виробничих процесів; виконання науково-дослідних робіт, пов'язаних із дослідженням сервісно-виробничих процесів, впровадженням нових та удосконаленням існуючих технологій у сфері обслуговування; використання набутих знань на практиці.</p> <p>Предметна область містить: знання з теорії і методології готельно-ресторанної справи, наукових засад розвитку гостинності, корпоративного управління, стратегічного менеджменту та маркетингу готельних і ресторанних послуг, міжнародного готельного і ресторанного бізнесу, професійної етики, інноваційних технологій в готельному та ресторанному господарствах, інноваційними моделями туристського обслуговування іноземних туристів, організації обслуговування туристів у готелях та ін.</p>
Особливості програми	<p>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.</p>
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	<p>Після закінчення навчання за освітньо-професійною програмою випускники здатні виконувати професійну роботу в різних лінійних і функціональних підрозділах організацій сфери обслуговування усіх форм власності та організаційно-правових форм; можуть займати посади, визначені Національним класифікатором України «Класифікатор професій ДК 003:2010» займати первинні посади, а також керівні посади відповідно професійних назв, що є складовими таких класифікаційних групвань:</p> <p>1210 Керівники підприємств, установ та організацій 1210.1 Керівники підприємств, установ та організацій 122 Керівники виробничих та інших основних підрозділів 1225 Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення 1315 Керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління 145 Менеджери (управителі) в торгівлі, готелях та закладах ресторанного господарства 1455 Менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення</p>

	<p>1455.1 Менеджери (управителі) в готельному господарстві</p> <p>1456 Менеджери (управителі) в закладах ресторанного господарства</p> <p>1456.1 Менеджери (управителі) в ресторанах</p> <p>1456.2 Менеджери (управителі) в кафе, барах, їдальнях</p> <p>1456.3 Менеджери (управителі) на підприємствах, які готують та постачають готові страви</p> <p>2482 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи</p> <p>2482.2 Професіонали із готельної та ресторанної справи</p>	
Подальше навчання	Можливість продовжити навчання в аспірантурі закладу вищої освіти для отримання ступеня доктора філософії (докторські програми третього циклу навчання), у науково-дослідному інституті, академічній установі, за програмами MBA у сфері бізнесу та управління готельно-ресторанними закладами.	
5 – Викладання та оцінювання		
Викладання та навчання	<ul style="list-style-type: none"> - опис основних підходів, методів та технологій, передбачених програмою (наприклад, студентоцентроване навчання, самонавчання, навчання на основі лабораторної практики); - інтенсивний характер навчання (усі заняття базуються на активному залученні слухачів до освітнього процесу (дискусії, ділові ігри, робота в міні-іграх, обмін досвідом); - 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 ставити та успішно розв'язувати складні задачі і проблеми у галузі професійної діяльності або у процесі навчання, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій у сфері готельно-ресторанного господарства.	
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК 1	Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу в галузі готельно-ресторанного бізнесу.
	ЗК 2	Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях
	ЗК 3	Здатність до адаптації та дії в новій ситуації
	ЗК 4	Здатність працювати в команді
	ЗК 5	Здатність спілкуватися з представниками інших професійних груп різного рівня (з експертами з інших галузей знань/видів економічної діяльності).
	ЗК 6	Здатність розробляти та управляти проектами.
	ЗК 7	Здатність забезпечувати та оцінювати якість

		виконуваних робіт.
	ЗК 8	Здатність працювати в міжнародному контексті.
	ЗК 9	Креативність, здатність до індивідуальної науково-дослідної діяльності.
Фахові компетентності спеціальності (ФК)	ФК 1	Уміння застосовувати сучасні управлінські технології розвитку туристичних та готельних підприємств; оцінювати ризики реалізації альтернативних стратегічних рішень.
	ФК 2	Здатність застосовувати теоретичні знання в готельно-ресторанній сфері на практиці.
	ФК 3	Здатність розробляти регіональні програми підтримки галузі, маркетингові стратегії для просування послуг у готельному та ресторанному господарствах.
	ФК 4	Здатність здійснювати комплексне оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі; вміння обґрунтувати необхідність застосування методів прогнозування і планування нововведень; здатність застосовувати сучасні методи дослідження інноваційного потенціалу готельно-ресторанних підприємств та оцінювати ефективність від їх впровадження.
	ФК 5	Знання етичних і нормативно-правових норм, що регулюють відносини людини з людиною, із суспільством і з навколишнім середовищем; використовувати нормативні і правові документи у сфері готельно-ресторанної справи; уміння здійснювати аналіз договорів різних видів у контексті регулювання підприємницької діяльності в галузі готельно-ресторанного бізнесу.
	ФК 6	Уміння впроваджувати прогресивні технології виробництва продукції у закладах готельного та ресторанного господарства
	ФК 7	Здатність до використання концептуальних принципів стандартів сервісу в готельно-ресторанному бізнесі та забезпечення конкурентоспроможності його окремих об'єктів на основі досвіду їх впровадження у світовій і вітчизняній практиці готельно-ресторанного бізнесу
	ФК 8	Знання загальних принципів інноваційних форм обслуговування та форм надання професійних послуг у закладах готельно-ресторанного господарства
	ФК 9	Здатність ідентифікувати класифікаційні ознаки світових ринків готельних і туристичних послуг.
	ФК 10	Уміння застосовувати механізм та процес управління якістю послуг на підприємствах галузі готельного та ресторанного господарства; визначати критерії якості надання послуг, проводити претензійну роботу; визначати та задовольняти індивідуальний попит споживачів послуг, формувати інклюзивну програм відпочинку.
	ФК 11	Здатність впроваджувати методи реінжинірингу бізнес-процесів на підприємствах сфери готельного та ресторанного господарства, використовувати методи та інструментальні засоби структурного, функціонально-вартісного й імітаційного моделювання бізнес-процесів

		і формування рішень з їх реорганізації.
	ФК 12	Володіння базовими методами ціноутворення в готельно-ресторанному бізнесі; автоматичними економічними програмами розрахунків; навички в роботі АРМ фахівця в галузі готельно-ресторанного господарства
	ФК 13	Знання теорії, закономірностей, методів (алгоритмів) і способів діяльності, що достатні для формування та впровадження власної моделі професійної діяльності.
	ФК 14	Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з контактними аудиторіями (стейкхолдерами)
	ФК 15	Здатність оцінювати вплив факторів внутрішнього та зовнішнього середовища на функціонування готельно-ресторанного підприємства для обґрунтування бізнес-проектів
	ФК 16	Здатність до визначення стратегічних завдань у розвитку готельного і ресторанного бізнесу
7 – Програмні результати навчання		
Когнітивна (пізнавальна сфера)	ПРН 1	Знання передових концепцій, методів науково-дослідної та професійної діяльності в сфері гостинності
	ПРН 2	Здатність розуміти і застосовувати на практиці теорії та методологію системи наук
	ПРН 3	Здатність використовувати інноваційні методи і технології в сфері готельно-ресторанного бізнесу
	ПРН 4	Знання закономірностей, принципів та механізмів функціонування ринку готельних та ресторанних послуг
	ПРН 5	Здатність оцінювати кон'юнктуру ринку, інтерпретувати результати дослідження та прогнозувати напрями розвитку суб'єкта підприємницької діяльності в сфері гостинності
	ПРН 6	Здатність здійснювати управління підприємством індустрії гостинності
	ПРН 7	Знання інноваційних форм обслуговування та надання додаткових послуг суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу
	ПРН 8	Здатність розробляти та реалізовувати проекти в сфері гостинності
	ПРН 9	Здатність застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі
	ПРН 10	Здатність визначати основні вимоги до побудови системи організаційних, соціальних, інфраструктурних, технологічних та економічних інновацій в готельно-ресторанному бізнесі
	ПРН 11	Знання системи управління охорони праці (СУОП); умови та характер праці; шляхів зменшення напруженості та важкості трудового процесу, заходів та засобів дотримання та поліпшення санітарно-гігієнічних умов праці.
	ПРН 12	Знання категорії готелів всесвітньої кваліфікації; принципи обслуговування туристів в усіх категоріях

		готелів; категорії номерного фонду; комплектацію номерів; технології та організації процесу обслуговування споживачів у закладах готельного та ресторанного господарства; особливості організації обслуговування в індустрії гостинності
Афективна (емоційна) сфера	ПРН 13	Знання стандартних методик моніторингу ринку послуг гостинності, методик досліджень ринку послуг, характеристик міжнародного ринку послуг гостинності, міжнародні готельні конфедерації, корпорації, асоціації, ланцюги, комплекси, міжнародні операційні ланцюги підприємств харчування, місце України на світовому ринку рекреаційних послуг.
	ПРН 14	Вільно володіти державною мовою і використовувати її в професійній діяльності
	ПРН 15	Практикувати використання іноземної мови у професійній діяльності
	ПРН 16	Діяти у полікультурному середовищі
	ПРН 17	Використовувати комунікативні навички і технології
Психомоторна сфера	ПРН 18	Демонструвати соціальну відповідальність за результати прийняття стратегічних рішень
	ПРН 19	Приймати рішення у складних і непередбачуваних умовах, що потребує застосування нових підходів та методів прогнозування
	ПРН 20	Нести відповідальність за розвиток професійного знання і практик, оцінювання стратегічного розвитку команди, формування ефективної кадрової політики
	ПРН 21	Демонструвати здатність саморозвиватися та самовдосконалюватися упродовж життя
	ПРН 22	Ініціювати інноваційні комплексні проекти, проявляти лідерство під час їх реалізації
	ПРН 23	Вміння проводити аналіз ситуацій; характеризувати специфіку готельно-ресторанних послуг; давати порівняльну характеристику методів збору первинної інформації; аналізувати ефективні заходи щодо попередження порушення прав споживачів; розуміє концепції захисту прав споживачів; поняття та механізм діяльності державного законодавства по захисту прав споживачів.
	ПРН 24	Застосовувати набуті знання у практичній роботі закладів, що надають ресторанні і готельні послуги
	ПРН 25	Вміння проектувати систему корпоративного управління в компанії; використовувати інструменти ефективної взаємодії власників і менеджерів корпорації; створювати структуру внутрішньої документаційною системи корпоративного управління; оцінювати ефективність корпоративного управління в компанії; розробляти напрями підвищення існуючої системи корпоративного управління.
	ПРН 26	Знання основних термінів професійної етики та дипломатичного протоколу; особливостей використання візитної картки; ділового та застільного етикету; знання етичних і правових норм, що

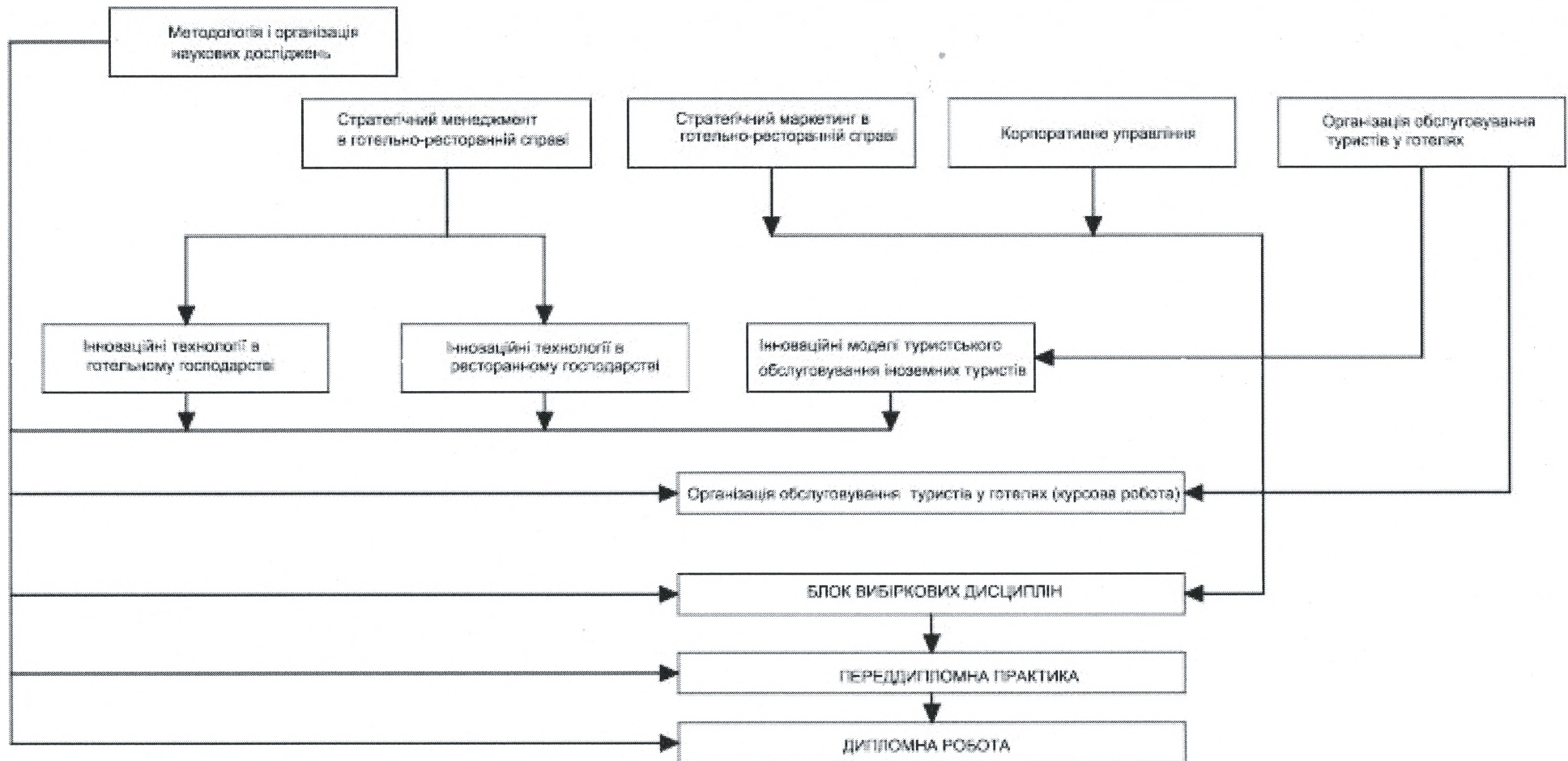
	регулюють відносини людини з людиною, із суспільством і з навколишнім середовищем; використовувати нормативні і правові документи у сфері готельно-ресторанної галузі та використовувати інформацію для професійної діяльності.
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Викладачі, які забезпечують виконання навчальної 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 також провідні фахівці готельно-ресторанної справи.
Матеріально-технічне забезпечення	Навчальні, побутові, спортивні приміщення, що відповідають 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 (назва навчальної дисципліни, вид практики та ін.)	Обсяг кредитів	Форма підсумкового контролю
1 Цикл загальної підготовки			
1.1	<i>Нормативна частина</i>		
ЗПН 01	Методологія і організація наукових досліджень	4	залік
1.2	<i>Вибіркова частина</i>		
ЗПВ 01	Цивільний захист і охорона праці в галузі / Безпека праці на підприємствах в установах і організаціях та цивільна безпека / Захист населення, територій, довкілля та виробнича безпека	3	Диф. залік
ЗПВ 02	Ділова іноземна мова за професійним спрямуванням / (англійська) / Ділова іноземна мова за професійним спрямуванням (німецька) / Іноземна мова в міжнародному спілкуванні	4	залік
ЗПВ 03	Захист прав споживачів / Інвестиційний менеджмент / Методи і моделі прийняття рішень	4	залік
2 Цикл професійної підготовки			
2.1	<i>Нормативна частина</i>		
ППН 01	Стратегічний менеджмент в готельно-ресторанній справі	4	іспит
ППН 02	Стратегічний маркетинг в готельно-ресторанній справі	4	іспит
ППН 03	Організація обслуговування туристів у готелях	7	Курсова, іспит
ППН 04	Корпоративне управління	4	залік
ППН 05	Інноваційні технології в готельному господарстві	4	іспит
ППН 06	Інноваційні технології в ресторанному господарстві	4	іспит
ППН 07	Інноваційні моделі туристського обслуговування іноземних туристів	3	залік
ППН 08	Переддипломна практика	12	Диф. залік
ППН 09	Кваліфікаційна дипломна робота	18	
2.2	<i>Вибіркова частина</i>		
ППВ 01	Професійна етика та дипломатичний протокол / Лідерство та управлінська еліта / Етика і психологія міжнародної комунікації	4	залік
ППВ 02	АРМ фахівця в готельно-ресторанному господарстві / Інформаційний бізнес / Мотивація персоналу	4	залік
ППВ 03	Бренд-менеджмент / Управління проектами / Менеджмент продуктивності	3	Залік
ППВ 04	Моніторинг світового ринку готельних та ресторанних послуг / Публічне адміністрування / Організація праці менеджера	4	залік
	ВСЬОГО ЗА ПРОГРАМОЮ	90	

2.2. Структурно-логічна схема ОП



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація фахівців здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної дипломної роботи.

Кваліфікаційна дипломна робота повинна свідчити про сформованість загальних та спеціальних компетентностей у сфері професійної діяльності та містити висновки та пропозиції за результатами аналітичних і експериментальних досліджень, направлених на вирішення актуальної науково-практичної проблеми для сфери готельного та ресторанного бізнесу.

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

	ЗПН 01	ЗПВ 01	ЗПВ 02	ЗПВ 03	ППН 01	ППН 02	ППН 03	ППН 04	ППН 05	ППН 06	ППН 07	ППН 08	ППН 09	ППВ 01	ППВ 02	ППВ 03	ППВ 04
ЗК 1	+	+										+	+			+	
ЗК 2	+	+	+	+								+			+		
ЗК 3									+	+	+		+	+			
ЗК 4					+			+							+		
ЗК 5			+			+			+	+						+	
ЗК 6						+		+									
ЗК 7				+	+					+	+				+		+
ЗК 8									+	+	+					+	+
ЗК 9	+					+	+	+					+				+
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					+	+						+	+				

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

	ЗПН 01	ЗПВ 01	ЗПВ 02	ЗПВ 03	ППН 01	ППН 02	ППН 03	ППН 04	ППН 05	ППН 06	ППН 07	ППН 08	ППН 09	ППВ 01	ППВ 02	ППВ 03	ППВ 04
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 23	+	+		+			+	+				+	+				
ПРН 24	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПРН 25					+			+				+	+		+	+	
ПРН 26							+				+	+	+	+	+		