

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ЗАКЛАД „ЛУГАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ТАРАСА ШЕВЧЕНКА”**

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
„ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА”
(назва ОПП)**

**другого рівня вищої освіти
за спеціальністю № 241 Готельно-ресторанна справа
галузі знань № 24 Сфера обслуговування
Кваліфікація: магістр готельної і ресторанної справи,
викладач закладів вищої освіти
Форма навчання: заочна**

**ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ
УНІВЕРСИТЕТУ**

Голова вченої ради

В. С. Курило

(протокол № 1 від 30 серпня 2017 р.)



**Освітньо-професійна програма
вводиться в дію з 01 вересня 2017 р.**

Ректор **С. В. Савченко**

(наказ №101/1 – ЗД від 02 вересня 2017 р.)

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми
„ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА”
(назва ОПП)

другого рівня вищої освіти
за спеціальністю № 241 Готельно-ресторанна справа
галузі знань № 24 Сфера обслуговування

Кваліфікація: магістр готельної і ресторанної справи, викладач закладів вищої освіти
Форма навчання: заочна

ПОГОДЖЕНО

Проректор з науково-педагогічної роботи
ДЗ „Луганський національний університет
імені Тараса Шевченка”

_____ Д. В. Ужченко
”_____” _____ 2017 р.

В. о. завідувача навчального відділу

_____ В. В. Леснова
”_____” _____ 2017 р.

ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою (науково-методичною комісією спеціальності № 241 Готельно-ресторанна справа) у складі:

1. **Курило В. С.**, доктор педагогічних наук, професор, в.о. завідувача кафедри туризму, готельної і ресторанної справи ДЗ „Луганський національний університет імені Тараса Шевченка”;
2. **Кашинська О. Є.**, кандидат педагогічних наук, старший викладач кафедри туризму, готельної і ресторанної справи ДЗ „Луганський національний університет імені Тараса Шевченка”;
3. **Гуцол А. В.**, кандидат педагогічних наук, доцент кафедри туризму, готельної і ресторанної справи ДЗ „Луганський національний університет імені Тараса Шевченка”;
4. **Безрученок Ю. В.**, кандидат педагогічних наук, доцент кафедри туризму, готельної і ресторанної справи ДЗ „Луганський національний університет імені Тараса Шевченка”.

1. Профіль освітньої програми зі спеціальності №241 „Готельно-ресторанна справа”

1. Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Державний заклад „Луганський національний університет імені Тараса Шевченка”, Навчально-науковий інститут торгівлі, обслуговуючих технологій та туризму, кафедра туризму, готельної і ресторанної справи
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	магістр готельної і ресторанної справи, викладач закладів вищої освіти
Офіційна назва освітньої програми	Освітньо-професійна програма другого рівня вищої освіти (241 Готельно-ресторанна справа)
Тип диплома та обсяг освітньої програми	диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЕКТС, термін навчання 1,5 роки
Наявність акредитації	- Акредитаційна комісія України; - Україна; - період акредитації (за сертифікатом) до 01.07.2018
Цикл/рівень	НРК України – 8 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень
Передумови	наявність ступеня бакалавра, спеціаліста
Мова(и) викладання	українська
Термін дії освітньої програми	до 01.07.2018
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://luguniv.edu.ua/?page_id=8102 сторінка кафедри туризму, готельної і ресторанної справи
2. Мета освітньої програми	
Набуття професійної кваліфікації для викладання у вищій школі. Формування та розвиток загальних і професійних компетентностей у сфері теоретичної та прикладної підготовки з готельно-ресторанної справи, які направлені на здобуття професійних знань, умінь та розуміння для здійснення науково-педагогічної та наукової діяльності, самостійного виконання обов'язків з організації та надання послуг, пов'язаних з діяльністю закладів готельно-ресторанного господарства.	
3. Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	Галузь знань – 24 Сфера обслуговування; спеціальність – 241 Готельно-ресторанна справа. ОП є мультидисциплінарною, де гуманітарні та соціально-економічні освітні компоненти ОП складають 15 кредитів ЕКТС (16,7 % від загального обсягу ОП); освітні компоненти професійної та практичної підготовки складають 60 кредитів ЕКТС (66,7 % від загального обсягу ОП); практики складають 13,5 кредитів ЕКТС (15 % від загального обсягу ОП).
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна для магістра. Структура програми орієнтована на вивчення сучасних особливостей готельного господарства та ресторанних технологій, оволодіння основами наукової та науково-педагогічної діяльності.
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Спеціальна освіта в галузі готельної та ресторанної справи. Формування та розвиток професійної компетентності для здійснення науково-педагогічної й наукової діяльності та діяльності в галузі готельно-ресторанної справи.

Особливості програми	Міждисциплінарна та багатопрофільна підготовка фахівців з готельно-ресторанної справи. Програма реалізує підвищення рівня знань та поглиблення практичної підготовки у сфері готельно-ресторанної справи та науково-дослідної роботи. Орієнтована на глибоку спеціальну підготовку сучасних фахівців з готельної і ресторанної справи, ініціативних та спроможних до швидкої адаптації до сучасного бізнес-середовища. Формує фахівців з новим перспективним способом мислення, здатних вирішувати конкретні проблеми і завдання професійної діяльності, застосовуючи не лише існуючі методи організації роботи та управління підприємствами готельно-ресторанного бізнесу, але й удосконалюючи їх на базі сучасних досягнень.
-----------------------------	--

4. Придатність випускників працевлаштування та подальшого навчання

Придатність до працевлаштування	<p>Фахівець здатний виконувати зазначену професійну роботу згідно з Національним класифікатором професій України ДК 003:2010:</p> <p>2482.2. Фахівець із готельної справи 2482.2. Фахівець із ресторанної справи і може займати первинні посади:</p> <ul style="list-style-type: none"> – фахівець із гостинності в місцях розміщення (готелі, туристичні комплекси тощо); – фахівець із готельної справи; – фахівець із ресторанної справи; – молодший науковий співробітник; – науковий співробітник; – науковий співробітник-консультант; – викладач вищого навчального закладу; – генеральний директор (керівник) готельного або туристичного підприємства (туристичного готелю, конгрес-готелю, курортного готелю, пансіонату, спортивно-оздоровчого комплексу, бази відпочинку, санаторію тощо); – керівник структурного підрозділу підприємства готельного господарства (відділу фінансів, маркетингу, логістики, по роботі з персоналом тощо); – спеціаліст з адміністративної роботи (головний адміністратор служби прийому та розміщення у готелі, менеджер, адміністратор); – керівник (провідний фахівець) зі сфери гостинності та туризму у державних органах та органах місцевого самоврядування.
--	--

Подальше навчання	За освітніми програмами третього рівня вищої освіти галузі знань № 24 Сфера обслуговування.
--------------------------	---

5. Викладання та оцінювання

Викладання та навчання	студентсько-центроване навчання, самонавчання, проблемно-орієнтоване навчання, навчання на основі лабораторної практики, з поширеним використанням комп'ютерних технологій.
-------------------------------	---

Оцінювання	<p>Поточне опитування, усні та письмові відповіді, комп'ютерне тестування, презентація індивідуальних завдань, звіти команд, звіти з практик, захист проектів, письмові модульні роботи або модульні роботи у вигляді комп'ютерного тестування.</p> <p>Підсумковий контроль – іспити та заліки з урахуванням накопичених балів поточного контролю.</p> <p>Державна атестація – підготовка та захист кваліфікаційної магістерської роботи.</p>
-------------------	---

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)	<p>ЗК 1. Розуміння сутності та принципів розвитку суспільства, природи і мислення.</p> <p>ЗК 2. Знання і уміння оперувати філософськими категоріями та поняттями.</p> <p>ЗК 3. Уміння критично оцінювати і прогнозувати соціальні, економічні, політичні, екологічні, культурні та інші події та явища.</p> <p>ЗК 4. Розуміння культурологічних питань сучасності розглядати з позицій вшанування традицій і звичаїв свого народу та культурного надбання людства.</p> <p>ЗК 5. Спеціалізовані концептуальні знання, набуті у процесі навчання та/або професійної діяльності на рівні новітніх досягнень, які є основою для оригінального мислення та інноваційної діяльності, зокрема в контексті дослідницької роботи.</p> <p>ЗК 6. Здатність до аналізу і синтезу соціально-значущих проблем та процесів.</p> <p>ЗК 7. Здатність до організації і планування соціально-економічних явищ.</p> <p>ЗК 8. Здатність аналізувати історичні події та процеси.</p> <p>ЗК 9. Уміння знаходити та аналізувати інформацію з різних джерел.</p> <p>ЗК 10. Уміння будувати комунікаційну мережу для обміну інформацією та зворотного зв'язку, вести кореспонденцію.</p> <p>ЗК 11. Знання інформаційних потреб суспільства, інформаційно-пошукових ресурсів і стратегій у системі засобів масової інформації.</p> <p>ЗК 12. Знання організаційно-функціональних, програмно-технологічних, лінгвістичних засобів системно-мережевої взаємодії.</p> <p>ЗК 13. Уміння на основі інформаційного забезпечення та комп'ютерних технологій розробляти достатню кількість альтернативних варіантів рішень.</p> <p>ЗК 14. Здатність використовувати оргтехніку, прикладне програмне забезпечення відповідно до виду діяльності, документально оформляти управлінське рішення.</p> <p>ЗК 15. Уміння проводити моніторинг змін у законодавстві, орієнтуватися у нормативних актах, щоб забезпечувати правомочність рішень.</p>
Фахові компетентності спеціальності (ФК)	<p>ФК 1. Здатність визначати стратегічні цілі управління діяльністю організації</p> <p>ФК 2. Уміння проводити стратегічну діагностику в процесі прийняття відповідних рішень.</p> <p>ФК 3. Здатність будувати конкурентну карту ринку, виділяти ключові фактори успіху та розвивати конкурентні переваги організації.</p> <p>ФК 4. Уміння визначати конкурентоспроможність організації, її товарів/послуг, ємність ринку та проводити стратегічне планування діяльності на ринку.</p> <p>ФК 5. Здатність застосовувати різні методи та інструментарій стратегічного менеджменту для прийняття науково обґрунтованих управлінських рішень.</p> <p>ФК 6. Уміння аналізувати та розробляти заходи щодо удосконалення організаційної структури і культури у процесі</p>

управління організацією; здатність застосовувати альтернативні підходи до формування / вибору стратегій; уміння оцінювати ризики реалізації альтернативних стратегічних рішень; здатність здійснювати ефективний контроль та налагоджувати якісний зворотний зв'язок у процесі управління організацією.

ФК 7. Знання сутності стратегічного маркетингу; особливостей, методів, принципів.

ФК 8. Знання особливостей різних теоретичних підходів до розробки загальної стратегічної доктрини відповідно до специфіки цільових ринків готельно-ресторанного сектору економіки, а також складу необхідних для її реалізації функціональних стратегій маркетинг-менеджменту.

ФК 9. Уміння орієнтуватися на ринку серед конкурентів; здійснювати аналіз ринкових параметрів, структури потреб і ємності цільових ринків, сегментування цільових аудиторій споживачів, позиціонування товарних брендів щодо конкурентів; прогнозування рівнів потенційного й платоспроможного попиту, проведення маркетингових досліджень.

ФК 10. Уміння здійснювати креативну розробку комплексу стратегій готелів та ресторанів щодо просуванню їх товарних брендів, а також розробляти стратегічні плани щодо їх реалізації.

ФК 11. Знання змісту та психологічних особливостей управління, особливостей різних стилів керівництва та їх ефективність; закономірностей ефективної комунікації в організації та умов забезпечення позитивної мотивації працівників; здатність використовувати різні методи конструктивного розв'язання конфліктів в управлінні організаціями та здійснювати психологічний вплив та виокремлювати мотиваційні компоненти для забезпечення ефективності управлінської діяльності; використовувати індивідуально психологічні властивості підлеглих в комунікативній взаємодії.

ФК 12. Здатність здійснювати комплексне оцінювання ефективності впровадження інновацій у готельно-ресторанному бізнесі; вміння обґрунтовувати необхідність застосування методів прогнозування і планування нововведень у готельних та ресторанных підприємствах; здатність застосовувати сучасні методи дослідження інноваційного потенціалу підприємств готельно-ресторанного бізнесу та оцінювання економічної ефективності впровадження інновацій.

ФК 13. Розуміння методології і методики проведення наукових досліджень, здатність до вибору напряму і теми наукового дослідження, організації науково-дослідної роботи для подальшого застосування її результатів у практичній діяльності, проведення консультативної роботи з питань організації готельно-ресторанного бізнесу.

ФК 14. Розуміння освітнього процесу. Здатність до планування та організації навчальної діяльності, проектування соціально-педагогічної системи підготовки фахівця з урахуванням особливостей професійної діяльності; здатність до впровадження ефективних освітніх технологій, інтерактивних методів навчання; до розроблення науково-методичного забезпечення навчального процесу у закладах освіти. Здатність до викладання, контролювання та оцінювання результатів викладання.

ФК 15. Здатність застосовувати набуті знання закономірностей та особливостей розвитку і функціонування психіки людини у

	практичних ситуаціях професійної діяльності.
7. Програмні результати навчання	
Знання (ЗН)	<p>ПРЗ 1. Спеціалізовані концептуальні знання, здобуті у процесі навчання та/або професійної діяльності на рівні новітніх досягнень, які є основою для оригінального мислення та інноваційної діяльності, зокрема, у контексті дослідницької роботи.</p> <p>ПРЗ 2. Критичне осмислення проблем у навчанні та/або професійній діяльності та на межі предметних галузей.</p> <p>ПРЗ 3. Знання та розуміння основ та методів комплексної оцінки ефективності інновацій; основних напрямів і методичних підходів до розроблення інноваційних технологій в готельному та ресторанному господарстві.</p> <p>ПРЗ 4. Знання основних напрямів і методичних підходів до конструювання інноваційної ресторанної продукції.</p> <p>ПРЗ 5. Знання наукових засад до створення виробничої програми в закладах ресторанного господарства; здатність аналізувати розвиток новітніх філософій закладів ресторанного господарства.</p> <p>ПРЗ 6. Знання інноваційних форм та методів сервісної діяльності та надання додаткових послуг у закладах готельного і ресторанного господарства.</p> <p>ПРЗ 7. Знання психологічних закономірностей управлінської діяльності та визначення психологічних методів конструктивного розв'язання конфліктів.</p> <p>ПРЗ 8. Знання змісту та психологічних особливостей управління, особливостей різних стилів керівництва та їх ефективності.</p> <p>ПРЗ 9. Знання закономірностей ефективної комунікації в організації; умов забезпечення позитивної мотивації працівників.</p> <p>ПРЗ 10. Розуміння структури вищої освіти в Україні, специфіки науково-педагогічної діяльності викладача вищої школи.</p> <p>ПРЗ 11. Знання закономірностей та особливостей функціонування та розвитку психічних явищ, вікових норм та особливостей розвитку особистості в онтогенезі.</p>
Уміння (УМ)	<p>ПРУ 1. Розв'язання складних завдань і проблем, що потребує оновлення та інтеграції знань, часто в умовах неповної/недостатньої інформації та суперечливих вимог.</p> <p>ПРУ 2. Уміння проводити дослідження, спрямовані на визначення інноваційного потенціалу підприємств готельно-ресторанного бізнесу та оцінювання економічної ефективності впровадження інновацій. Уміння застосовувати інноваційні технології в роботі закладів готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p>ПРУ 3. Уміння проводити аналіз діяльності підприємства, визначати рівень його конкурентоспроможності, надавати пропозиції щодо формування нових конкурентних переваг підприємств готельно-ресторанного бізнесу, вирішувати стратегічні проблеми у сфері гостинності.</p> <p>ПРУ 4. Уміння застосовувати сучасні теоретичні основи стратегічного управління у прийнятті рішень у процесі управління діяльністю готельно-ресторанного господарства та розвитком організацій на ринку.</p> <p>ПРУ 5. Здатність до розроблення власних визначень, рішень, стратегій, розширення своїх компетенцій та їх диверсифікація на складові індустрії гостинності.</p> <p>ПРУ 6. Здатність формувати філософію, методологію, логіку,</p>

	<p>принципи об'єктивності наукового пошуку в готельній та ресторанній справі; формулювати гіпотезу, мету і завдання дослідження в рамках загальної наукового процесу.</p> <p>ПРУ 7. Здатність добирати і застосовувати різноманітні типи наукових методів оброблення інформації, здійснювати обробку і аналітичну інтерпретацію інформації, узагальнювати результати дослідження. Застосовувати сучасні методи та технічні можливості оформлення результатів досліджень, складати наукові звіти, готувати наукові публікації.</p> <p>ПРУ 8. Здатність розробляти методики та методичні рекомендації щодо впровадження результатів наукових досліджень.</p> <p>ПРУ 9. Здатність аналізувати результати реалізації наукових досліджень та оцінювати їх ефективність.</p> <p>ПРУ 10. Здатність сформувати творчий колектив та організувати його роботу, створивши творчу атмосферу.</p> <p>ПРУ 11. Здатність використовувати різні методи конструктивного розв'язання конфліктів в управлінні організаціями та виокремлювати мотиваційні компоненти для забезпечення ефективності управлінської діяльності; використовувати індивідуально психологічні властивості підлеглих в комунікативній взаємодії.</p> <p>ПРУ 12. Здатність до використання передових прийомів, різноманітних дидактичних методів та інтенсивних технологій викладання, враховуючи особливості контингенту та специфіку дисциплін.</p> <p>ПРУ 13. 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 готельно-ресторанної справи.</p> <p>ПРУ 14. Розуміти власні індивідуально-психологічні особливості та враховувати їх в процесі професійної та особистісної самореалізації.</p>
Комунікація (КОМ)	<p>ПРК 1. Зрозуміле і недвозначне донесення власних висновків, а також знань та пояснень, що їх обґрунтовують, до фахівців і нефахівців, зокрема осіб, які навчаються.</p> <p>ПРК 2. Використання іноземних мов у професійній діяльності.</p>
Автономія і відповідальність (АіВ)	<p>ПРА 1. Прийняття рішень у складних і непередбачуваних умовах, що потребує застосування нових підходів та прогнозування; відповідальність за розвиток професійного знання і практик, оцінювання стратегічного розвитку команди.</p> <p>ПРА 2. Здатність до навчання, що значною мірою є автономним та самостійним.</p>
8. Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	<p>До реалізації програми залучається не менше 50% науково-педагогічних працівників з науковими ступенями та/або вченими званнями. Науково-педагогічні працівники один раз на п'ять років проходять стажування.</p>
Матеріально-технічне забезпечення	<p>Використання комп'ютерних класів, проекційної техніки, спеціалізованих лабораторій, стендів, наочних посібників. Використання сучасних прикладних програм: текстові редактори, графічні системи, електронні таблиці, а також платформа для дистанційного навчання Moodle.</p>

Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Використання віртуального навчального середовища ДЗ „Луганський національний університет імені Тараса Шевченка” та авторських розробок науково-педагогічних працівників.
9. Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	На загальних підставах у межах України.
Міжнародна кредитна мобільність	
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Можливе.

2. Перелік компонент освітньо-професійної/наукової програми та їх логічна послідовність

2.1. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти ОП			
ОК 1	Логіка та методологія наукового пізнання	5	екзамен
ОК 2	Педагогіка і психологія вищої школи	5	залік
ОК 3	Інноваційні ресторанні технології	9	залік, екзамен
ОК 4	Стратегічне управління бізнес-процесами	5	екзамен
ОК 5	Виконання магістерської роботи	30	3 заліки
ОК 6	Переддипломна практика	9	залік
ОК 7	Захист магістерської роботи	1,5	захист
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		64,5	
Вибіркові компоненти ОП *			
<i>Вибірковий блок 1 (за наявності)</i>			
ВБ 1.1.1	Основи соціальної комунікації та оптимізація міжнародних наукових досліджень	5	залік
ВБ 1.1.2	Право інтелектуальної власності та державне регулювання трансферу технологій		
ВБ 1.1.3	Стратегія сталого розвитку природи та суспільства		
<i>Вибірковий блок 2 (за наявності)</i>			
ВБ 2.1.1	Інноваційні технології в туризмі та готельному господарстві	5	екзамен
ВБ 2.1.2	Міжнародний туристичний бізнес	5	екзамен
ВБ 2.2.1	Психологія управління та конфліктологія		
ВБ 2.2.2	Соціокомунікативний практикум	6	екзамен
ВБ 2.3.1	Методика викладання фахових дисциплін		
ВБ 2.3.2	Світове готельне господарство	4,5	залік
ВБ 2.4.1	Науково-педагогічна практика		
ВБ 2.4.2	Організаційно-управлінська практика		
Загальний обсяг вибірових компонент:		25,5	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		90	

2.2. Структурно-логічна схема ОП

Семестр	Освітні компоненти
----------------	---------------------------

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ВБ 1.1.1	ВБ 1.1.2	ВБ 1.1.3	ВБ 2.1.1	ВБ 2.1.2	ВБ 2.2.1	ВБ 2.2.2	ВБ 2.3.1	ВБ 2.3.2	ВБ 2.4.1	ВБ 2.4.2
ЗК 14			+	+	+						+				+		+	+
ЗК 15		+	+	+	+		+		+			+						
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							+						+	+				

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 1.1.1	ВБ 1.1.2	ВБ 1.1.3	ВБ 2.1.1	ВБ 2.1.2	ВБ 2.2.1	ВБ 2.2.2	ВБ 2.3.1	ВБ 2.3.2	ВБ 2.4.1	ВБ 2.4.2
ПРЗ 1	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПРЗ 2	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПРЗ 3			+				+		+		+							
ПРЗ 4			+				+				+							
ПРЗ 5			+	+		+	+				+							+
ПРЗ 6						+	+				+							+
ПРЗ 7							+						+	+				+
ПРЗ 8							+						+	+				+
ПРЗ 9							+						+	+				+
ПРЗ 10	+	+					+								+		+	
ПРЗ 11		+											+	+	+			+
ПРУ 1	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПРУ 2	+	+	+	+	+	+	+						+					+
ПРУ 3				+			+											
ПРУ 4				+			+											
ПРУ 5				+			+											
ПРУ 6	+				+		+	+										
ПРУ 7	+				+		+	+										
ПРУ 8	+				+		+	+										
ПРУ 9	+				+		+	+										
ПРУ 10																		+
ПРУ 11													+	+				

