



**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХАРКІВСЬКА ДЕРЖАВНА
ЗООВЕТЕРИНАРНА АКАДЕМІЯ**

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

**«Ветеринарно-санітарна експертиза, якість та безпека
продукції тваринництва»**

другого (магістерського) рівня вищої освіти

за спеціальністю 212 Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза
галузі знань 21 Ветеринарна медицина

Освітня кваліфікація: магістр з ветеринарної гігієни, санітарії і
експертизи

Професійна кваліфікація: лікар ветеринарної медицини з безпеки
та якості сільськогосподарських і харчових продуктів

**ЗАТВЕРДЖЕНО
ВЧЕНОЮ РАДОЮ ХАРКІВСЬКОЇ
ДЕРЖАВНОЇ ЗООВЕТЕРИНАРНОЇ
АКАДЕМІЇ**

Голова вченої ради

_____ Кібкало Д.В.

(протокол № _____ від «__» _____ 2021

р.)

Освітня програма вводиться в дію з
_____ 2021 р.

В.о. ректора _____ Боровков С.Б.
(наказ № _____ від «__» _____ 2021

р.)

Мала Данилівка – 2021

**ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми**

«ПОГОДЖЕНО»

Проректор з навчальної роботи

_____ М.М. Хмель

«__» _____ р.

«ПОГОДЖЕНО»

Керівник науково-методичного центру

забезпечення якості освіти

_____ Ю.О. Васильєва

«__» _____ р.

«ПОГОДЖЕНО»

Начальник навчально-науково-
організаційного відділу

_____ В.М. Жиліна

«__» _____ р.

«ПОГОДЖЕНО»

Декан факультету ветеринарної

медицини

_____ О.М. Бобрицька

«__» _____ р.

ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою спеціальності 212 Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза», спеціалізації «Ветеринарно-санітарна експертиза, якість та безпека продукції тваринництва» у складі:

1. д. вет .н., професор І. В. Яценко
2. к. вет. н., доцент Л. В. Бусол

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів (за наявності):

- 1.
- 2.
- 3.

Профіль освітньої програми зі спеціальності 212 Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза, спеціалізація Ветеринарно-санітарна експертиза, якість та безпека продукції тваринництва

1 - Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Харківська державна зооветеринарна академія, факультет ветеринарної медицини
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	II магістерський ступінь 2223.2 Лікар ветеринарної медицини з безпеки та якості сільськогосподарських і харчових продуктів
Офіційна назва освітньої програми	Ветеринарно-санітарна експертиза, якість та безпека продукції тваринництва
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом магістра, одиничний, 90 ЄКТС, термін навчання 1 рік та 4 місяці
Наявність акредитації	Міністерство освіти і науки України; від 27 грудня 2018 р., серія АД- IV № 21003364 від 18.01.2019; строк дії 01 липня 2024.
Цикл/рівень	НРК України – 7 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень
Передумови	Наявність ступеня бакалавра
Мова(и) викладання	українська
Термін дії освітньої програми	Термін дії освітньої програми до 01 липня 2024 р.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://hdzva.edu.ua/edu-work/osvitni-programy/
2 - Мета освітньої програми	
Здатність розв'язувати складні завдання і проблеми у галузі ветеринарії з безпечності та якості сільськогосподарських харчових продуктів у процесі навчання, що передбачає проведення досліджень, упровадження інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог.	
3 - Характеристика освітньої програми	
Предметна область	Галузь знань – 21 Ветеринарна медицина Спеціальність – 212 Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза Спеціалізація – ветеринарно-санітарна експертиза, якість та безпека продукції тваринництва Підготовка спеціалістів проводиться лише за стаціонарною формою навчання

Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна на основі базової вищої освіти 90 кредитів ЄКТС. Мінімум 50 % обсягу освітньої програми має бути спрямовано на забезпечення загальних та спеціальних (фахових) компетентностей за спеціальністю, визначених стандартом вищої освіти.
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Спеціальна освіта в галузі Ветеринарної медицини; спеціальності Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза; спеціалізації Ветеринарно-санітарна експертиза, якість та безпека продукції тваринництва. Ветеринарно-санітарна експертиза, якість, безпека, харчові продукти, корми, нутріцевтики.
Особливості програми	Вимагає спеціальної навчальної та виробничої практики
4 - Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Основними місцями роботи фахівців з якості та безпеки сільськогосподарських та харчових продуктів є установи системи державної та приватної ветеринарної медицини, які здійснюють ветеринарно-санітарний контроль надходження і забою тварин, переробку, зберігання, транспортування та реалізації продукції тваринного та рослинного походження напівфабрикатів тощо. Лікар ветеринарної медицини (2223.2); Лікар ветеринарної медицини з гігієни та санітарії (код КП – 2223.2); Лікар ветеринарної медицини з безпеки та якості сільськогосподарських і харчових продуктів (код КП – 2223.2); Лікар ветеринарної медицини м'ясопереробних підприємств (код КП – 2223.2).
Подальше навчання	Після закінчення навчання за освітньою програмою спеціальності «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза», спеціалізації «Ветеринарно-санітарна експертиза, якість та безпека продукції тваринництва» фахівець може вступати на навчання на програму для здобуття ступеня доктора філософії. За необхідності у подальшому лікарі ветеринарної медицини з безпеки та якості сільськогосподарських харчових продуктів мають змогу пройти відповідну перепідготовку, яка передбачатиме складання академічної різниці із профільюючих дисциплін та набуття іншої спеціальності у галузі ветеринарної медицини і виконання відповідної професійної роботи.
5 - Викладання та оцінювання	

Викладання та навчання	<p>Використовуються студентсько-центроване та проблемно-орієнтоване навчання, навчання через виробничу практику та науково-дослідну роботу та самонавчання.</p> <p>Система методів навчання базується на принципах цілеспрямованості, бінарності – активної безпосередньої участі викладача і студента.</p> <p>Основні види занять: лекції, лабораторні заняття, самостійна робота, консультації та розробка фахових проектів із викладачами.</p> <p>Основні підходи – синергетичний, компетентнісний, технологічний, діалогічний, індивідуально-диференціальний, когнітивно-інформаційний, системно-функціональний, системно-структурний.</p>
Оцінювання	<p>Усні та письмові екзамени, тестування, проектні роботи, презентації.</p> <p>Атестація проводиться у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи.</p>
6 - Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	<p>Здатність розв'язувати складні завдання і проблеми у галузі ветеринарії з безпеки та якості сільськогосподарських харчових продуктів та у процесі навчання, що передбачає проведення досліджень, упровадження інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог.</p>
Загальні компетентності (ЗК)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу і синтезу. 2. Здатність до пошуку, оброблення інформації з різних джерел. 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. 4. Знання та розуміння предметної області та розуміння професії. 5. Здатність спілкуватися іноземною мовою. 6. Здатність проведення досліджень на відповідному рівні, 7. Здатність приймати обґрунтовані рішення, 8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. 9. Здатність спілкуватися з нефхівцями своєї галузі (з експертами з інших галузей). 10. Здатність працювати в міжнародному контексті. 11. Визначеність і наполегливість щодо поставлених завдань і взятих обов'язків. 12. Прагнення до збереження навколишнього середовища.

<p>Фахові компетентності спеціальності (ФК)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Здатність аналізувати загальні принципи, які застосовують до харчових продуктів і кормів загалом та безпечності харчових продуктів і кормів зокрема, на національному рівні та на рівні Європейського співтовариства. 2. Здатність застосовувати методики роботи з національними і міжнародними нормативно-правовими актами, науковими працями, методичними розробками, рекомендаціями, інструкціями тощо у професійній діяльності. 3. Здатність здійснювати державний (внутрішній) контроль дотримання вимог передзабійного огляду, забою тварин, а також здатність проводити післязабійний огляд продуктів забою та надавати рекомендації щодо їх подальшого використання. 4. Здатність використовувати знання про хвороби тварин різної етіології для здійснення державного (внутрішнього) контролю на підконтрольних потужностях. 5. Здатність досліджувати харчові продукти і корми органолептичними та інструментальними методами для визначення їх безпечності та якості. 6. Здатність застосовувати методики і процедури щодо виробництва та обігу харчових продуктів відповідно до концепції «Єдиного здоров'я». 7. Здатність планувати і здійснювати контроль механізмів імпорту та сертифікаційних процедур, пов'язаних із захистом здоров'я тварин, людей і екосистем у країні імпортерів. 8. Здатність планувати та проводити стандартний і розширений державний контроль підконтрольних вантажів на державному кордоні України та транспорті, аналізувати зв'язок між контролем безпечності харчових продуктів і здоров'ям людей за міжнародної торгівлі продуктами тваринного походження. 9. Здатність проводити державний аудит на підконтрольних потужностях з виробництва, переробки, обігу харчових продуктів, кормів, кормових добавок, преміксів, ветеринарних препаратів, побічних продуктів згідно із системою менеджменту безпечності харчових продуктів та контролювати систему моніторингу для кожної критичної точки управління (КТУ) під час виробництва продукції. 10. Здатність планувати санітарні заходи, розробляти процедури та контролювати дотримання гігієнічних вимог на потужностях для випуску безпечних харчових
--	---

	<p>продуктів, кормів і кормових добавок тощо.</p> <p>11. Здатність організувати та проводити державний контроль гігієнічних вимог і санітарних заходів на агропродовольчих ринках і потужностях.</p> <p>12. Здатність здійснювати державний (внутрішній) ветеринарно-санітарний контроль на потужностях з виробництва та обігу санітарних заходів, застосовувати придатні методи відбору проб, поводження з ними та результатами їх випробувань (досліджень).</p> <p>13. Здатність здійснювати ветеринарно-санітарний контроль виробництва та обігу кормів, кормових добавок, преміксів тощо на підконтрольних потужностях, грамотно використовувати методики їх дослідження та проводити їхнє санітарне оцінювання.</p> <p>14. Здатність ідентифікувати та оцінювати відповідність харчових продуктів вимогам нормативно-правових актів, відомостям, наведеним в інформації для споживача або декларації виробника.</p> <p>15. Здатність здійснювати контроль на потужностях з виробництва та обігу продуктів тваринного походження, на кордоні і транспорті з урахуванням потенційного впливу транскордонних хвороб, зокрема зоонозів.</p> <p>16. Здатність здійснювати контроль гігієнічних вимог діяльності потужностей з виробництва і переробки продуктів тваринництва, об'єктів ветеринарної медицини тощо.</p> <p>17. Здатність здійснювати судово-ветеринарну експертизу згідно з чинним законодавством.</p> <p>18. Здатність контролювати ефективність проведення санації потужностей згідно з вимогами національних та міжнародних нормативно-правових актів.</p> <p>19. Здатність вирішувати питання загальної ветеринарної превенції відповідно до концепції «системи раннього виявлення» для своєчасного виявлення та ідентифікації спалахів або появи хвороб.</p> <p>20. Здатність дотримуватися морально-етичних норм, правил і принципів біобезпеки та біоетики під час використання у професійній діяльності різних біологічних агентів.</p>
7 - Програмні результати навчання	

1. Володіти державною та іноземною (іноземними) мовами для можливості усного й письмового спілкування з фахівцями галузі та представниками інших професій і галузей з метою вирішення професійних завдань, для роботи з національними і міжнародними нормативно-правовими актами, науковими працями, методичними розробками, рекомендаціями, інструкціями тощо.
2. Використовувати інформаційні та комунікаційні технології у професійній діяльності, а також розуміти необхідність постійного підвищення рівня професійної кваліфікації.
3. Володіти методами та методиками державного (внутрішнього) контролю на підконтрольних потужностях для гарантування безпечності харчового ланцюга, уміти контролювати, оцінювати та управляти ризиками під час виробництва та обігу харчових продуктів.
4. Володіти методами та методиками передзабійного огляду, гуманного забою тварин, проведення післязабійного огляду продуктів забою та надання рекомендацій щодо їх подальшого використання.
5. Володіти знаннями про хвороби тварин різної етіології та уміти застосовувати адекватні методи і методики клінічних та лабораторних досліджень для контролю стану здоров'я тварин різних класів і видів, знати шляхи подальшого використання хворих тварин і продукції, одержаної від них, а також від тварин, підданих лікуванню, профілактичним чи іншим обробкам тощо.
6. Знати органолептичні та інструментальні методи і методики дослідження харчових продуктів і кормів для визначення їх безпечності та якості.
7. Уміти планувати і здійснювати контроль та проводити моніторинг виробництва, здійснювати контроль зберігання, переробки та реалізації харчових продуктів і кормів, кормових добавок, преміксів, побічних продуктів, ветеринарних препаратів, засобів ветеринарної медицини та оцінювати їх безпечність і якість.
8. Мати навички стандартного та розширеного державного контролю підконтрольних вантажів на державному кордоні України та транспорті, здійснювати аналіз зв'язку між контролем безпечності харчових продуктів та

здоров'ям людей за міжнародної торгівлі продуктами тваринного походження.

9. Володіти методами та методиками ветеринарно-санітарного оцінювання систем і способів утримання, догляду, годівлі, напування та експлуатації тварин, стану тваринницьких об'єктів, належної експлуатації технологічного обладнання тощо.

10. Володіти знаннями та практичними вміннями, необхідними для організації і проведення державного контролю гігієнічних вимог та санітарних заходів на агропродовольчих ринках і потужностях.

11. Володіти знаннями та практичними вміннями, необхідними для здійснення державного (внутрішнього) ветеринарно-санітарного контролю на потужностях з виробництва та обігу м'яса і м'ясних продуктів, молока і молочних продуктів, напівфабрикатів, харчових гідробіонтів; заготівлі, зберігання та обігу харчових рослинних продуктів, меду та апіпродуктів, харчових яєць та яйцепродуктів тощо, а також методами та методиками відбору, консервування, пакування і пересилання проб тваринного, рослинного й біотехнологічного походження, правильного поводження з ними та результатами їх випробувань (досліджень).

12. Володіти принципами, методами та процедурами дотримання належного санітарного стану на потужностях для випуску, зберігання, переробки та реалізації харчових продуктів, кормів і кормових добавок, преміксів, побічних продуктів, ветеринарних препаратів, а також методами оцінювання їх безпечності та якості.

13. Володіти навичками та знаннями, необхідними для ведення ветеринарного обліку, оформлення звітної та іншої необхідної документації, уміти ідентифікувати та встановлювати відповідність харчових продуктів вимогам нормативно-правових актів та іншим відомостям, наведеним в інформації для споживача або у декларації виробника.

14. Володіти методами контролю технологічних процесів первинної обробки субпродуктів, харчової крові, спеціальної сировини, здійснювати ветеринарно-санітарний контроль дотримання технологічних операцій з ендокринною, ферментною, кишковою, шкіряно-хутровою сировиною, м'ясом та іншими продуктами забою і готовими харчовими продуктами, здійснювати їх

інспектування, наносити позначки придатності та визначати шляхи подальшого використання цієї продукції.

15. Володіти методами контролю гігієнічних вимог діяльності різних потужностей, які проводять збір, обробку, знешкодження (зnezараження), видалення, утилізацію та знищення побічних продуктів тваринницьких підприємств (потужностей), об'єктів ветеринарної медицини, переробної промисловості тощо.

16. Мати необхідні знання та уміння для здійснення судово-ветеринарної експертизи згідно з чинним законодавством.

17. Володіти методами контролю ефективності проведення санації різних потужностей з виробництва і переробки продуктів тваринництва відповідно до вимог національних і міжнародних нормативно-правових актів.

18. Уміти проводити необхідні клінічні та лабораторні дослідження для загальної ветеринарної превенції на потужностях з виробництва і переробки продуктів тваринництва, здійснювати ветеринарно-санітарне оцінювання систем і способів утримання тварин, визначати безпечність кормів, кормових добавок тощо, а також для забезпечувати належний санітарний стан тваринницьких потужностей.

19. Розуміти суть професії, знати підходи та методи оцінювання різних виробничих ситуацій, володіти абстрактним мисленням та вміти аналізувати можливий подальший перебіг цих ситуацій, уміти приймати обґрунтовані рішення, організовувати та здійснювати якісне виконання прийнятих рішень з дотриманням морально-етичних норм, правил і принципів біобезпеки та біоетики під час використання у професійній діяльності різних біологічних агентів з прагненням до збереження навколишнього середовища.

Успішне завершення програми передбачає здобуття особою, якій присвоюється кваліфікація фундаментальних та професійно-орієнтованих знань і умінь з профілактики, діагностики, лікування тварин та гігієни харчових продуктів; організаційної, управлінської, педагогічної та наукової діяльності у галузі ветеринарної медицини.

Кадрове забезпечення	Всі науково-педагогічні працівники, що забезпечують освітньо-професійну програму за кваліфікацією відповідають профілю і напрямку дисциплін, що викладаються, мають необхідний стаж педагогічної роботи та досвід практичної роботи. В процесі організації навчального процесу залучаються професіонали з досвідом дослідницької/управлінської/інноваційної/творчої роботи та/або роботи за фахом.
Матеріально-технічне забезпечення	Матеріально-технічне забезпечення дозволяє повністю забезпечити освітній процес протягом всього циклу підготовки за освітньою програмою. Стан приміщень засвідчено санітарно-технічними паспортами, що відповідають існуючим нормативним актам.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Офіційний веб-сайт містить інформацію про освітні програми, навчальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти. Всі ресурси науково-технічної бібліотеки доступні через сайту університету. Читальний зал забезпечений бездротовим доступом до мережі Інтернет. Електронний репозитарій наукової бібліотеки містить понад 6 тисяч найменувань наукових праць.
9 - Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Передбачає можливість національної кредитної мобільності за деякими навчальними модулями, що забезпечують набуття загальних компетентностей.
Міжнародна кредитна мобільність	Мобільність студентів організовується на підставі партнерської угоди про співробітництво із зарубіжними університетами про участь у міжнародних освітніх програмах, які дають можливість: одержати додаткові знання у суміжних галузях науки; удосконалювати рівень володіння іноземною мовою; ознайомитися із зарубіжною культурою, історією одержати диплом зарубіжного університету та диплом ХДЗВА.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Основні навчальні модулі програми забезпечені навчально-методичним комплексом для іноземних студентів російською мовою.

2. Перелік компонент освітньо-професійної 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	Семестр
1	2	3	4	5
Обов'язкові компоненти ОП				
ОК 1	Іноземна мова у професійній діяльності	3,0	залік	1
ОК 2	Судова ветеринарна медицина	5,0	іспит	1
ОК 3	Методологія наукових досліджень.	4,0	залік	1
ОК 4	Гігієна молока і молочних продуктів	5,0	іспит	2
ОК 5	Гігієна первинної переробки продуктів тваринного походження	6,0	іспит	2
ОК 6	Гігієна рослинних харчових продуктів	6,0	іспит	1
ОК 7	Гігієна кормів, побічних продуктів тваринного походження	6,0	залік	1
ОК 8	Державний ветеринарно-санітарний контроль і нагляд	5,0	залік	2
ОК 9	Охорона праці у професійній діяльності	5,0	залік	1
ОК 10	Навчальна практика	2,0	звіт	1
ОК 11	Виробнича практика	6,0	звіт, захист	2
ОК 12	Державна атестація	7,0	захист, ЄДКІ	
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		60,0		
Вибіркові компоненти ОП				
Вибірковий блок				
ВК 1	Міжнародна акредитація та сертифікація виробництва харчових продуктів	5,0	залік	2
ВК 2	Товарознавство і маркетинг харчових продуктів	5,0	залік	2
ВК 3	Ветеринарно-санітарний контроль харчових і побічних продуктів за хвороб тварин	5,0	іспит	3
ВК 4	Ветеринарно-санітарний контроль якості харчових продуктів	5,0	іспит	3

ВК 5	Система забезпечення безпечності харчових продуктів	5,0	іспит	3
ВК 6	Аналіз ризиків при виробництві харчових продуктів	5,0	залік	3
Загальний обсяг вибіркового компонента:		30,0		
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		90,0		

3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація проводиться у формі єдиного державного кваліфікаційного іспиту та публічного захисту (демонстрації) кваліфікаційної роботи. Кваліфікаційна робота має передбачати розв'язання складного завдання або проблеми у галузі ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи, що потребує проведення відповідного дослідження чи упровадження інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог. Кваліфікаційна робота не повинна містити плагіату, у тому числі некоректних текстових запозичень та має бути оприлюднена на офіційному сайті закладу вищої освіти або його підрозділу.

Єдиний державний кваліфікаційний іспит має перевіряти досягнення результатів навчання, визначених освітньою програмою.

Атестація здійснюється відкрито і публічно та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження йому ступеня магістра із присвоєнням кваліфікації: Магістр – лікар ветеринарної медицини з безпеки та якості сільськогосподарських харчових продуктів за спеціалізацією – ветеринарно-санітарна експертиза, якість та безпека продукції тваринництва.

**4. Матриця відповідності програмних компетентностей
компонентам освітньої програми**

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ВК 1	ВК 2	ВК 3	ВК.4	ВК 5	ВК 6
ЗК1	•		•															
ЗК2	•		•															
ЗК3											•							
ЗК4			•								•							
ЗК5	•																	
ЗК6			•	•	•	•	•									•	•	•
ЗК7		•									•		•					
ЗК8		•	•						•									
ЗК9		•									•							•
ЗК10													•	•				
ЗК11								•			•							
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															•		•	
ФК 19																•	•	
ФК 20									•		•							

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	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ВБ 1.1	ВБ 1.2	ВБ 1.3	ВБ 1.4	ВБ 1.5	ВБ 1.6
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									•			•					•	•