

Комитет по образованию

Утверждаю

Директор

Антонова Светлана Александровна

29.04.2022

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
Санкт-Петербургское государственное автономное профессиональное образовательное учреждение "Колледж туризма и гостиничного сервиса"

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09

Повар, кондитер

код

наименование профессии

среднее общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

повар, кондитер

форма обучения

Очная

Срок получения образования по ОП

1г 10м

год начала подготовки по УП

2022

профиль получаемого профессионального образования

социально-экономический

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1569



ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации							Учебная нагрузка обучающихся, ч.										Семестр 1								
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Максимальная	Саност.(с.р.+и.п.)	Консультации	Обязательная в том числе					Промежут. аттестация	Индик. проект (входит в с.р.)	Максим.	Саност.	Консульт.	Обязательная	13 (4) нед				
												Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия							в том числе				
																							Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Лекции, уроки
Учебная и производственная практики							час	1368			1368	нед		38		час			144	нед		4					
Учебная практика							час	576			576	нед		16		час			72	нед		2					
Концентрированная							час	576			576	нед		16		час			72	нед		2					
Рассредоточенная							час					нед				час				нед							
Производственная практика							час	792			792	нед		22		час			72	нед		2					
Концентрированная							час	792			792	нед		22		час			72	нед		2					
Рассредоточенная							час					нед				час				нед							
Государственная итоговая аттестация							час	36			36	нед		1		час				нед							
Проведение государственных экзаменов							час					нед				час				нед							
Защита выпускной квалификационной работы							час	36			36	нед		1		час				нед							
КОНСУЛЬТАЦИИ по О																											
КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП													78														
ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ		7	5	25				2952	40	78	1400	726	398	276		30		612	8	460	254	140	66				
Экзамены (без учета физ. культуры)																											
Зачеты (без учета физ. культуры)																							2				
Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																							2				
Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																											
Курсовые работы (без учета физ. культуры)																											
Контрольные работы (без учета физ. культуры)																											

КОНТРОЛЬНЫЙ ЭКЗЕМПЛЯР
 ХРАНИТСЯ В
 МЕТОДИЧЕСКОМ КАБИНЕТЕ



ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Распределение по курсам и семестрам																							Максимальная учебная нагрузка				
Курс 1											Курс 2										Обяз. часть	Вар. часть					
Семестр 2					Семестр 3						Семестр 4																
Промежут. аттестация	Индивиду. проект	Максим.	Саност.	Консульт.	10 (13) нед						11 (5) нед						6 (16) нед										
Обязательная	в том числе				Обязательная	в том числе					Обязательная	в том числе															
Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промежут. аттестация	Индивиду. проект	Максим.	Саност.	Консульт.	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промежут. аттестация	Индивиду. проект	Максим.	Саност.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промежут. аттестация	Индивиду. проект			
час				468	нед				180	нед				180	нед				576	нед				16			
час				180	нед				72	нед				2	нед				252	нед				7			
час				180	нед				72	нед				2	нед				252	нед				7			
час					нед					нед					нед					нед							
час				288	нед				108	нед				3	нед				324	нед				9			
час				288	нед				108	нед				3	нед				324	нед				9			
час					нед					нед					нед					нед							
час					нед					нед					нед				36	нед	1						
час					нед					нед					нед					нед							
час					нед					нед					нед				36	нед	1					36	
					24					30					24												
864	14	24	346	160	108	78		12	612	6	30	390	222	84	84		6	864	12	24	204	90	66	48	12	2340	612
					2					1					3												
															1												
					6					3					5												



СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК				
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	1	[1]	МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
				[1]	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	1	[1]	УП.01.01 Учебная практика	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
				[1]	ПП.01.01 Производственная практика	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
				[2]	МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	[2]	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
				[2]	УП.02.01 Учебная практика	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
				[2]	ПП.02.01 Производственная практика	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
				[3]	МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	[2]	УП.02.01 Учебная практика	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
				[2]	ПП.02.01 Производственная практика	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
				[3]	МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3]	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
				[3]	УП.03.01 Учебная практика	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
				[3]	ПП.03.01 Производственная практика	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
6	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3]	УП.03.01 Учебная практика	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
				[3]	ПП.03.01 Производственная практика	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
				[4]	МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
7	Экз	Комплексный экзамен	4	[4]	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
				[4]	МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
8	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
				[4]	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
				[2]	ОПЦ.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
9	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	[2]	ОПЦ.02 Основы товароведения продовольственных товаров	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
				[2]	ОПЦ.02 Основы товароведения продовольственных товаров	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	

4. Пояснительная записка

4.1. Нормативно-правовая база получения среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы СПО разработан на основе:

✓ Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее СПО), утвержденного приказом Министерством образования и науки № 1569 от 09.12.2016 зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации (рег. № 44898) от 22.12.2016, **43.01.09**

Повар, кондитер

✓ Профессионального стандарта **33.011 Повар** (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)

✓ Профессионального стандарта **33.014 Пекарь** (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н)

✓ Профессионального стандарта **33.010 Кондитер** (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)

Обучение обучающихся, прохождение учебной и производственной практик проводится в соответствии с:

Обучение обучающихся, прохождение учебной и производственной практик проводится в соответствии с:

- Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012 (ред. от 30.12.2021);

- Приказом Министерства образования и науки РФ «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» № 464 от 14.06.2013(ред. от 28.03.2020);

- Приказ Министерства науки и высшего образования РФ, Министерства просвещения РФ «О практической подготовке обучающихся» № 885/390 от 05.08.2020 (ред. от 18.11.2020);

- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"» №28 от 28.09.2020;

- Уставом Колледжа туризма Санкт-Петербурга, утвержденным Распоряжением Комитета по образованию Правительства Санкт-Петербурга №244-р от 28.01.2015;

- Изменениями в Устав Колледжа туризма Санкт-Петербурга, утвержденными Распоряжением Комитета по образованию Правительства Санкт-Петербурга №1137-р от 04.04.2017; № 684-р от 01.03.2018, № 2774-р от 01.10.2018;

- Положением об организации и осуществлении образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования в Колледже

туризма Санкт-Петербурга» (П СМК 7.5.2-72-20), утвержденным директором Колледжа туризма Санкт-Петербурга 11.12.2020;

- Положением о практической подготовке обучающихся (П СМК 7.5.1-14/1-20), утвержденным директором Колледжа туризма Санкт-Петербурга 25.11.2020;

- Положением «О проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (П СМК 8.2.-13-20), утвержденным директором Колледжа туризма Санкт-Петербурга 26.11.2020;

- Положением по планированию и организации самостоятельной работы студентов в колледже (П СМК 7.3-75-15), утвержденным директором Колледжа туризма Санкт-Петербурга 17.12.2015.

Государственная итоговая аттестация (ГИА) проводится в соответствии с:

- Приказом Министерства образования и науки РФ «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» № 968 от 16.08.2013 (с изменениями, утвержденными Приказом Минобрнауки России от 17.11.2017 №1138);

- Положением о порядке государственной итоговой аттестации по образовательным программам Среднего профессионального образования (П СМК 7.2.1-50-21), утвержденным директором Колледжа туризма Санкт-Петербурга 28.01.2021.

Уставом ПОУ

Локальными актами ПОУ

4.1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный год начинается 01 сентября и заканчивается в соответствии с календарным графиком

Объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часа в неделю, включая все виды учебных занятий во взаимодействии с преподавателем (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельную работу.

Самостоятельная работа обучающихся составляет не более 30% от объема часов, отведенных на освоение дисциплины, профессионального модуля, включена в общий объем часов, содержание самостоятельной работы отражается в рабочей программе дисциплины, профессионального модуля.

Объем времени, отведенный на вариативную часть образовательной программы, определен в соответствии с требованиями ФГОС СПО (не менее 20% от общего объема времени, отведенного на освоение программы), с учетом рекомендаций примерной основной образовательной программы, требований профессиональных стандартов и использован на увеличение объема часов учебных дисциплин общепрофессионального учебного цикла, профессиональных модулей.

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы в очной форме обучения предусматривает освоение дисциплины «Физическая культура» в объеме 40 академических часов и дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в объеме 36 академических часов.

Учебный процесс проводится в соответствии с графиком учебного процесса, регулируется расписанием учебных занятий, консультаций и расписанием экзаменационных сессий.

В процессе освоения образовательной программы обучающимся предоставляются каникулы. Общая продолжительность каникул составляет 13 недель.

Для всех видов учебных занятий устанавливается академический час продолжительностью 45 минут, который может объединяться с последующим часом, но не более 90 минут.

При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная и (или) производственная практика.

Учебная и производственная практика проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется, как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Реализация программы среднего профессионального образования сопровождается осуществлением текущего контроля успеваемости и проведением промежуточной аттестации обучающихся, формы, периодичность и порядок проведения которых устанавливается учебным планом.

4.2. Формирование вариативной части

Вариативная часть составляет **612 часов**, распределена в соответствии с требованиями профессиональных стандартов и стандартов WS для реализации в рамках профессиональных дисциплин и модулей и согласована с работодателями:

№ п/п	Наименование учебных дисциплин, профессиональных модулей (МДК, УП, ПП)	Количество часов, отведенных за счет вариативной части	Обоснование
1.	ОПЦ 01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	36	Углубление знаний и умений, изучение основ управления безопасностью пищевой продукции, анализа рисков, выявления и установления Критических Контрольных Точек, изучение основ ХАССП, требования работодателей Санкт-Петербурга
2.	ОПЦ 02 Организация товароведения продовольственных товаров	36	Углубление знаний, изучение товароведных характеристик новых видов сырья, требования работодателей Санкт-Петербурга
3.	ОПЦ 03 Техническое оснащение и организация рабочего места	36	Углубление знаний и умений по работе с современным оборудованием инновационных лабораторий колледжа
4.	ОПЦ 10 Основы предпринимательской деятельности	36	Требования Приказа № 747 от 17.12.2020 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные

			стандарты среднего профессионального образования»
5.	МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	152	Углубление знаний, изучение основ управления безопасностью пищевой продукции, анализа рисков, выявления и установления Критических Контрольных Точек (ХАССП). Углубление знаний и умений. Для продвижения гастрономического бренда Санкт-Петербурга за счет включения регионального компонента, требования Профессионального стандарта повара, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015 г. № 610н; Международные требования к подготовке повара и кондитера по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело» движения WorldSkills Russia; Требования работодателей Санкт-Петербурга
6.	УП 020.01 Учебная практика	36	Требования Профессионального стандарта повара, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015 г. № 610н; Международные требования к подготовке повара и кондитера по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело» движения WorldSkills Russia; Требования работодателей Санкт-Петербурга
7.	ПП 02.01 Производственная практика	36	Требования Профессионального стандарта повара, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015 г. № 610н; Международные требования к подготовке повара и кондитера по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело» движения WorldSkills Russia; Требования работодателей Санкт-Петербурга
8.	МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных	54	Углубление знаний, изучение основ управления безопасностью пищевой продукции, анализа рисков, выявления и установления Критических Контрольных Точек (ХАССП). Требования

	изделий, закусок		Профессионального стандарта повара, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015 г. № 610н; Международные требования к подготовке повара и кондитера по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело» движения WorldSkills Russia; Требования работодателей Углубление знаний и умений. Для продвижения гастрономического бренда Санкт-Петербурга за счет включения регионального компонента
9.	МДК 04.02 Процессы приготовления подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	36	Углубление знаний, изучение основ управления безопасностью пищевой продукции, анализа рисков, выявления и установления Критических Контрольных Точек (ХАССП). Требования Профессионального стандарта повара, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015 г. № 610н; Международные требования к подготовке повара и кондитера по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело» движения WorldSkills Russia; Требования работодателей Санкт-Петербурга
10.	МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	82	Углубление знаний, изучение основ управления безопасностью пищевой продукции, анализа рисков, выявления и установления Критических Контрольных Точек (ХАССП). Требования Профессионального стандарта повара, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015 г. № 610н; Международные требования к подготовке повара и кондитера по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело» движения WorldSkills Russia; Требования работодателей Углубление знаний и умений. Для продвижения гастрономического бренда Санкт-Петербурга за счет включения регионального компонента

11.	УП 05.01 практика	Учебная	72	Требования Профессионального стандарта повара, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015 г. № 610н; Международные требования к подготовке повара и кондитера по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело» движения WorldSkills Russia; Требования работодателей Санкт-Петербурга
-----	----------------------	---------	----	---

4.3. Формы проведения консультаций

Консультации обучающихся (индивидуальные, групповые) проводятся в соответствии с графиком консультаций, составленным учебным заведением.

4.4. Формы проведения промежуточной аттестации

Освоение профессиональной образовательной программы, в том числе отдельной части или всего объема учебной дисциплины, междисциплинарного курса, учебной и производственной практики, профессионального модуля должно сопровождаться промежуточной аттестацией обучающихся.

Целью промежуточной аттестации является оценка соответствия персональных достижений обучающихся поэтапным требованиям соответствующей основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования.

Формой промежуточной аттестации по общепрофессиональным дисциплинам являются дифференцированные зачеты и зачеты, которые проводятся в счет часов, отведенных на изучение каждой дисциплины.

Формой промежуточной аттестации по МДК является дифференцированный зачет, который так же проводится в счет часов, отведенных на изучение МДК или комбинированный экзамен.

Целью текущего контроля является мониторинг уровня освоения знаний, умений, формирования профессиональных и общих компетенций в рамках освоения обучающимися программ учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, практик.

Формы текущего контроля знаний – тестирование, устные и письменные опросы по темам, отчеты по результатам выполнения лабораторных работ и практических занятий.

Для проведения промежуточной аттестации используются следующие формы:

З – зачет;

ДЗ – дифференцированный зачет;

ДЗ^к – комбинированный дифференцированный зачет;

Э – экзамен;

Э^к – комбинированный экзамен.

Выбор формы контроля по дисциплине, модулю, практикам определяется в соответствии с их значимостью, завершенностью изучения.

Экзамен, зачет могут проводиться в письменной, устной форме, в форме выполнения практического задания, деловой игры, защиты портфолио, защиты индивидуального учебного проекта и т.д.

Количество учебных дисциплин, МДК (в том числе за счет вариативной части), учебных и производственных практик, модулей, выносимых на промежуточную аттестацию, по окончании их изучения, в одном учебном году, не превышает восемнадцати.

Итоговый экзамен по профессиональному модулю позволяет оценить уровень знаний, сформированность компетенций, может проводиться при сочетании следующих форм:

- тестирования или устного (письменного) ответа на теоретические вопросы;
- демонстрации практических умений, опыта при выполнении практических заданий на рабочем месте квалифицированного рабочего, служащего.

Экзамен по профессиональному модулю может проводиться с применением (частичным применением) стандартов Ворлдскиллс Россия по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело», например, в части разработки критериев оценки, составления практических заданий, организации условий проведения.

Практическая часть экзамена по профессиональному модулю может проводиться:

- на рабочем месте повара (кондитера) организаций – баз практики соответствующей профильной направленности;
- в лабораториях, мастерских, учебных цехах, полигонах ПОУ, оснащенных в соответствии с международными требованиями стандартов Ворлдскиллс Россия (в части инфраструктурных листов).

Для проведения экзамена по модулю готовится пакет контрольно-измерительных материалов (далее – КИМ).

4.5. Формы проведения государственной итоговой аттестации

Результаты освоения видов деятельности и квалификацию обучающиеся подтверждают на Государственной итоговой аттестации. Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена.

4.6. Расчет практикоориентированности учебного плана

$$\text{ПрО} = \frac{\text{ЛПЗ} + (\text{УП} + \text{ПП})}{\text{Унобщ}} \times 100\% = \frac{678 + (612 + 756)}{2916} \times 100 = 70\%$$

где,

ПрО- практикоориентированность

ЛПЗ- суммарный объем лабораторных и практических занятий (в часах)

- УП- объем учебной практики (в часах)
ПП- объем производственной практики (в часах)
Унобщ.-- суммарный объем общей учебной нагрузки (в часах)

Заместитель директора
по методической работе
Заместитель директора
по учебно-производственной работе
Заместитель директора
по учебной работе
Заведующий отделением
Методист

 А.В. Миланов

 Е.Ю. Шевченко

 Ю.В. Муравкина

 Н.Э. Харченко

 Е.А. Головских

СОГЛАСОВАНО:

ООО «ВИКТОРИЯ ПЛЮС»

Генеральный директор

Андреев В.А.

« 2 » _____ 2022г.

М.П.

