

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЗИМИНСКИЙ ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНЫЙ ТЕХНИКУМ»

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Образовательной программы среднего профессионального образования подготовки
квалифицированных рабочих, служащих по профессии
Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
Иркутской области «Зиминский железнодорожный техникум»
43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар↔кондитер

Форма обучения: очная¹

Срок освоения ОП СПО ППКРС: 3 года 10 месяцев на базе
основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования
естественнонаучный

Зима, 2023 г.

¹ Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. От08.12.2020) «Об образовании в Российской Федерации» (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2021).

Статья 17. Формы получения образования и формы обучения, п. 4. Допускается сочетание различных форм получения образования и форм обучения.

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1	2	3	4	5	6	7	8
I курс	40	0	0	1		11	52
II курс	35	2	2	2		11	52
III курс	24	6	10	1		11	52
IV курс	23	6	8	2	2	2	43
Всего	122	14	20	6	2	35	199

2.1. План учебного процесса ОП СПО ПКРС (2023-2027 гг.) ПК-23-111

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающихся, ч.									Распределение по курсам и семестрам							
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Объём ОП	Самост. (с.р. +и.п.)	С преподавателем				Промежут. аттестация	Индивид. проект (входит в с.р.)	Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4		
							Всего	в том числе					1	2	3	4	5	6	7	8	
								Лекции	Пр. и лаб. занятия	Консультации											
17	24	17	24	17	24	17	24	17	24												
ОД	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	6		10	2196	25	2135	##	##	12	36	25	612	734	535	315					
	ОУП			6	1734	21	1683	822	851	10	30	21	404	634	381	315					
1	ОУП.01	Русский язык	2		146		140	78	60	2	6		72	74							
2	ОУП.02	Литература		4	226	3	223	130	93			3	64	48	46	68					
3	ОУП.03	Иностранный язык		4	172	4	168	26	142			4		50	44	78					
4	ОУП.04	История	4		208	3	199	150	47	2	6	3		61	93	54					
5	ОУП.05	Обществознание	2		124	4	114	80	32	2	6	4	34	90							
6	ОУП.06	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия; вероятность и статистика	3		294	3	285	150	133	2	6	3	79	121	94						
7	ОУП.07	Физика	2		128		122	80	40	2	6		60	68							
8	ОУП.08	География		2	72	4	68	58	10			4	34	38							
9	ОУП.09	Информатика		4	108		108	18	90						54	54					
10	ОУП.10	Основы безопасности жизнедеятельности		2	72		72	50	22				34	38							
11	ОУП.11	Физическая культура		4	184		184	2	182				27	46	50	61					
	ОУП	Профильные общеобразовательные учебные предметы	1		310	4	300	200	98	2	6	4	172	52	86						
12	ОУП.12	Химия	3		238	4	228	150	76	2	6	4	100	52	86						
13	ОУП.13	Биология		1	72		72	50	22				72								
	УП	Дополнительные учебные предметы, курсы предлагаемые образовательной организацией		3	152		152	80	72				36	48	68						
14	УП.01	Родной язык		3	68		68	44	24						68						
15	УП.02	Основы проектной деятельности		2	48		48	20	28					48							
16	УП.03	Введение в профессию		1	36		36	16	20				36								
	ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	14	10	17	3636	126	2166	940	1208	18	120		130	77	549	612	864	612	792	
	ОП	Общепрофессиональный цикл	9		7	1073		1019	331	670	18	54		130	77	191	126	257	80	212	
17	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	2		76		70	48	20	2	6		76								

18	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	4			84		78	23	53	2	6				41	43				
19	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	6			84		78	15	61	2	6					41	24	19		
20	ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	6			46		40	26	12	2	6							46		
21	ОП.05	Основы калькуляции и учета	6			84		78	48	28	2	6						24	60		
22	ОП.06	Охрана труда	5			72		66	36	28	2	6					35	37			
23	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	7			72		66	8	56	2	6							38	34	
24	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	4			72		66	44	20	2	6					72				
25	ОП.09	Физическая культура			8	133		133		133								41	22	46	24
26	ОП.10	Карьерное моделирование			2	54		54	20	34						54					
27	ОП.11	Основы арт-дизайна кулинарной и кондитерской продукции			6	36		36	24	12										36	
28	ОП.12	Организация обслуживания на предприятиях питания			3	36		36	6	30						36					
29	ОП.14	Информационные технологии в профессиональной деятельности			8	66		66	1	65											66
30	ОП.15	Основы предпринимательской деятельности	8			86		80	34	44	2	6									86
31	ОП.16	Основы финансовой грамотности			8	36		36	20	16											36
32	ОП.17	Психология общения			6	36		36	18	18										36	
	П	Профессиональный цикл	5	10	10	2563	126	1147	609	538		66					358	486	607	532	580
	ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	1	2	2	358	<i>28</i>	174	104	70		12					358				
33	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			4	70	<i>10</i>	60	40	20								70			
34	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			4	132	<i>18</i>	114	64	50								132			
	УП.01	Учебная практика			4	72		72	нед	2							72				
	ПП.01	Производственная практика			4	72		72	нед	2							72				
35	Э	Экзамен по модулю	4			12						12					12				
	ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1	2	2	738	<i>30</i>	312	152	160								486	258		
36	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			5	62	<i>10</i>	52	32	20								62			

37	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			5	274	20	260	114	140								274		
	УП.02	Учебная практика		5		144		144	нед	4								144		
	ПП.02	Производственная практика		6		252		252	нед	7									252	
38	Э	Экзамен по модулю	6			6													6	
	ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1	2	2	355	24	139	73	66		12							355	
39	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			6	50	10	40	24	16									50	
40	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			6	113	14	99	49	50									113	
	УП.03	Учебная практика		6		72		72	нед	2										
	ПП.03	Производственная практика		6		108		108	нед	3										
41	Э	Экзамен по модулю	6			12						12							12	
	ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	1	2	2	364	24	178	130	48		18							364	
42	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			7	72	10	62	50	12									72	
43	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			7	130	14	116	80	36									130	
	УП.04	Учебная практика		7		72		72	нед	2										
	ПП.04	Производственная практика		7		72		72	нед	2										
44	Э	Экзамен по модулю	7			18						18							18	
	ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	1	2	2	748	20	344	150	194		24							168	580
45	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			7	100	10	90	70	20									100	
46	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			8	264	10	254	80	174									68	196
	УП.05	Учебная практика		8		144		144	нед	4										
	ПП.05	Производственная практика		8		216		216	нед	6										

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских

№	Наименование
Кабинеты:	
1.	социально-экономических дисциплин
2.	микробиологии, санитарии и гигиены
3.	товароведения продовольственных товаров
4.	технологии кулинарного и кондитерского производства
5.	иностранного языка
6.	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
7.	технического оснащения и организации рабочего места
Лаборатории:	
8.	учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков
9.	учебный кондитерский цех
Спортивный комплекс:	
10.	спортивный зал
Залы:	
11.	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет

4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план образовательной программы среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих ГБПОУ ИО ЗЖДТ разработан на основе нормативно – правовых документов

- Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- приказа Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»
- Приказом Минпросвещения России от 12.08.2022 №732 «О внесении изменений в Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. №413»;
- Приказом Минпросвещения России от 18.05.2023 №371 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования (зарегистрировано в Минюсте России 12.07.2023 № 74228);
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года № 1569, зарегистрирован Министерством юстиции 22 декабря 2016 года № 44898;
- Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 г., № 762 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- приказа Минпросвещения России (Министерства просвещения РФ) от 08 ноября 2021 г. № 800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования";
- приказа Минпросвещения России от 14 октября 2022 г. № 906 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;
- приказа Минобрнауки России от 29.10.2013 № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 26.12.2013 №30861);

- письма Министерства образования и науки РФ Федеральная служба по надзору в сфере образования и науки от 16 апреля 2015 г. №01-50-174/07-1968 «О приеме на обучение лиц с ограниченными возможностями здоровья»;
- приказа Министерства образования и науки РФ от 23 января 2014 г. №36 «Об утверждении Порядка приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- приказа Министерства образования и науки РФ от 9 ноября 2015 г. №1309 «Об утверждении порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи»;
- рекомендаций по использованию в образовательном процессе по физической культуре проведение теоретических занятий по вопросам здорового образа жизни, подготовку докладов и рефератов изложены в письме Министерства образования РФ от 6 сентября 2002 г. N 18-52-1645/18-17;
- инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования;
- приказа Министерства просвещения РФ от 30.07.2020 г. № 369 «Об утверждении Порядка зачета организацией, осуществляющей образовательную деятельность, результатов освоения обучающимися учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, дополнительных образовательных программ в других организациях, осуществляющих образовательную деятельность»;
- приказа Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. N 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (с изменениями и дополнениями). С изменениями и дополнениями от: 18 ноября 2020 г.;
- письма Министерства Просвещения Российской Федерации от 27.03.2020 № ГД - 83/05 «О разъяснении некоторых вопросов по организации образовательного процесса в образовательных организациях, реализующих программы среднего профессионального образования, в условиях усиления санитарно-эпидемиологических мероприятий».
- Устав ГБПОУ ИО «Зиминский железнодорожный техникум».

Локальные акты техникума.

Обучение по профессии 43.01.09 Повар, кондитер организуется на базе основного общего образования.

Объем максимальной нагрузки студентов составляет – 36 часов в неделю.

Учебный процесс и режим занятий организован согласно Уставу ГБПОУ ИО ЗЖДТ:

- теоретическое обучение включает в себя программу среднего общего образования с учетом профиля получаемого профессионального образования, общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов по профессии;
- учебная практика проводится в учебных лабораториях, в соответствии с календарным учебным графиком и расписанием, в группах с наполняемостью более 15 человек - в две смены;
- производственная практика проходит на предприятиях города и района на основе долгосрочных и краткосрочных договоров;
- продолжительность учебной недели – шестидневная;
- продолжительность занятий (45 мин.);
- перерывы между занятиями для отдыха - 10 минут;
- после 4 урока установлен удлиненный перерыв для питания – 40 минут.

В соответствии с ФГОС нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер при очной форме

обучения для лиц, студентов на базе основного общего образования, составляет – 3 года 10 месяцев.

Общее количество аудиторной нагрузки распределяется следующим образом:

	часы	недели
Теоретическое обучение	4392	122
Учебная практика	504	14
Производственная практика	720	20
Промежуточная аттестация	216	6
Государственная итоговая аттестация	72	2
Итого	5904	

Учебный год в техникуме начинается 01 сентября, делится на 2 полугодия. Общая продолжительность каникул и праздничных дней составляет: на 1,2,3 курсах 11 недель, на 4 курсе - 2 недели в зимний период.

Организация практической подготовки обучающихся является обязательным разделом образовательной программы ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка в виде производственная практика состоит из двух этапов: производственная практика (по профилю специальности) и преддипломной практики.

4.1. Общеобразовательный цикл

Федеральный государственный образовательный стандарт (далее – ФГОС) среднего общего образования реализуется в пределах образовательных программ среднего профессионального с учетом профиля получаемого профессионального образования (п. 3. ст. 68 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12. 2012 № 273-ФЗ).

Общеобразовательный цикл ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер сформирован с учетом Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или профессии среднего профессионального образования.

Качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

4.2. Формирование вариативной части ОП СПО ППКРС

При разработке образовательной программы среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих в целях реализации вариативной части часы ОП СПО ППКРС ФГОС, решением Методического совета протокол №8 от 19 апреля 2023 года, использованы на освоение дополнительных элементов программы, с целью обеспечения соответствия выпускников требованиям регионального рынка труда следующим образом:

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Количество часов
Общепрофессиональный цикл		
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	50
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	23
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	18
ОП.04	Экономические и правовые основы	20

	профессиональной деятельности	
ОП.05	Основы калькуляции и учета	52
ОП.06	Охрана труда	36
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	36
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	35
ОП.09	Физическая культура	93
ОП.10	Карьерное моделирование	54
ОП.11	Основы арт-дизайна кулинарной и кондитерской	36
ОП.12	Организация обслуживания на предприятиях	36
ОП.13	Национальная и зарубежная кухня	72
ОП.14	Информационные технологии в профессиональной деятельности	66
ОП.15	Основы предпринимательской деятельности	86
ОП.16	Основы финансовой грамотности	36
ОП.17	Психология общения	36
ИТОГО:		785
Профессиональные модули		
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	32
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	78
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	42
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	105
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	30
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	40
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	40
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	90
МДК.05.03	Технология работы с шоколадом	188
ИТОГО:		696
ИТОГО:		1454

4.3. Формы проведения консультаций

Консультации для студентов по очной форме обучения предусматриваются в учебном плане во взаимодействии с преподавателем.

4.4. Формы проведения промежуточной аттестации

Контрольно-измерительные материалы по программе обеспечивают оценку достижения всех требований к результатам освоения программы.

Оценка качества освоения программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

Оценочные материалы разработаны в соответствии с требованиями профессиональных стандартов и в соответствии с заданиями и системой оценки чемпионатов профессионального мастерства.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой учебной дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются

образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Оценочные средства для промежуточной аттестации обеспечивают демонстрацию освоения всех элементов программы СПО и достижение всех требований, заявленных в программе как результаты освоения программы, разрабатываются образовательной организацией самостоятельно с участием работодателей. Содержание контрольно-измерительных материалов направлено на оценку уровня освоения теоретических знаний, практических умений, общих и профессиональных компетенций обучающихся, на оценку сформированности компетенций обучающихся, применяющихся в движении WSR по соответствующим компетенциям.

Текущий контроль является инструментом мониторинга успешности освоения программы, для её корректировки её содержания в ходе реализации. Задания разрабатываются преподавателями, реализующими программы учебных дисциплин и профессиональных модулей, учебную и производственную практики. Фонды оценочных средств утверждаются Методической комиссией (далее - МК) и согласуются с работодателем и утверждаются директором образовательной организацией.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты и зачеты – за счет времени, отведенного на дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО.

4.5. Формы проведения государственной итоговой аттестации

На государственную итоговую аттестацию отводится 72 часа.

Формой государственной аттестации является выпускная квалификационная работа, которая проводится в виде демонстрационного экзамена. Для государственной итоговой аттестации по программе, на основе типовых заданий, разрабатываются задания по демонстрационному экзамену. Задания предназначены для обеспечения единых требований к ГИА, основываются на международных практиках оценки успешности освоения программ профессионального образования по профессии.

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением выпускнику квалификации повар↔кондитер.

Порядок проведения государственной итоговой аттестации

К государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования.

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний, утвержденные техникумом, доводятся до сведения студентов, не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится техникумом с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение государственной итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении государственной итоговой аттестации;

- присутствие в аудитории ассистента, оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссии);
- пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;
- обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях.

Дополнительно при проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья:

а) для слепых:

задания для выполнения зачитываются ассистентом;

письменные задания надиктовываются ассистенту;

б) для слабовидящих:

обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения государственной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

в) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту.

Разработчик:

заместитель директора по УР

А.С. Шаманская

Согласовано:

заместитель директора по УПР

О.В. Бекетова

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 726890861408610707646499642787991539916156533263

Владелец Скуратова Ольга Викторовна

Действителен с 15.02.2024 по 14.02.2025