

10кл,  
2021-2022  
Смирнов

**Договор № 2/21  
о сетевой форме реализации образовательных программ**

г. Калининград

«01 » сентября 2021 г.

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение города Калининграда средняя общеобразовательная школа № 33 (МАОУ СОШ № 33)** осуществляющее образовательную деятельность на основании лицензии от 24.08.2018 г., № ОО-1616, выданной Министерством образования Калининградской области, в лице директора Болтневой Лилии Николаевны, действующего на основании Устава, и именуемое в дальнейшем "Организация № 1", и

**государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма» (ГАУ КО ПОО КСТ)**, осуществляющее образовательную деятельность на основании лицензии от 30.01.2019 г. № СПО-1251, выданной Министерством образования Калининградской области, в лице директора Алукриевой Алены Сергеевны, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем "Организация № 2", совместно именуемые «Стороны», на основании статьи 15 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» заключили настоящий договор о нижеследующем

**1. Предмет договора.**

1.1. Организация № 1 и Организация № 2 реализуют с использованием сетевой формы основные программы профессионального обучения - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих (далее - образовательные программы):

- **программу профессионального обучения профессиональной подготовки по профессии 16675 «Повар»;**
- **программу профессионального обучения профессиональной подготовки по профессии 12901 «Кондитер»;**
- **программу профессионального обучения профессиональной подготовки по профессии 24232 «Младшая медицинская сестра по уходу за больными»;**
- **программу профессионального обучения профессиональной подготовки по профессии 11176 «Бармен».**

1.2. Образовательные программы, указанные в п.1.1., разрабатываются, утверждаются и реализуются Сторонами совместно.

**2. Статус обучающихся.**

2.1. Стороны реализуют образовательные программы в отношении обучающихся, принятых в установленном законодательством порядке на обучение в Организацию № 1 и Организацию № 2.

2.2. В Организации № 1 обучающиеся являются - учащимися «Колледж-класса», а так же Слушателями программы профессионального обучения. В Организации № 2 обучающиеся являются - Слушателями.

2.3. Перечень обучающихся согласуется Сторонами путем заключения дополнительного соглашения не позднее чем 10 дней до начала реализации образовательной программы.

2.4. Внесение изменений в состав обучающихся согласуется Сторонами путем

заключения дополнительных соглашений с даты поступления приказа Организации № 1 об отчислении учащегося в Организацию № 2.

2.5. Общее количество обучающихся:

- по программе профессионального обучения профессиональной подготовки по профессии 16675 «Повар» от 5 до 13 человек;
- по программе профессионального обучения профессиональной подготовки по профессии 12901 «Кондитер» от 2 до 4 человек;
- по программе профессионального обучения профессиональной подготовки по профессии 24232 «Младшая медицинская сестра по уходу за больными» составляет от 1 до 4 человек;
- по программе профессионального обучения профессиональной подготовки по профессии 11176 «Бармен» от 8 до 12 человек.

2.6. Стороны каждое полугодие в соответствии с календарным учебным графиком направляют друг другу справку о результатах промежуточной аттестации обучающихся, включающую зачетные (экзаменационные) ведомости, на основании которых Стороны осуществляют зачет результатов освоения обучающимися дисциплин (модулей) образовательной программы.

### **3. Финансовое обеспечение реализации образовательной программы**

3.1. Образовательная программа реализуется Организацией № 1 за счет Бюджетных ассигнований местного бюджета.

3.2. Образовательная программа реализуется Организацией № 2 за счет Бюджетных ассигнования Калининградской области.

3.3. Взаиморасчеты за реализацию образовательной программы Сторонами определяются в соответствии с заключенными договорами.

### **4. Условия и порядок осуществления образовательной деятельности**

4.1. Организация № 1 реализует образовательную программу в части дисциплин (модулей) учебного предмета (предметной области) «Технология» и «ОБЖ».

Организация № 2 реализует образовательную программу в части дисциплин (модулей):

- «Технология приготовления кулинарной продукции различного ассортимента», 204 часа (в рамках реализации программы профессиональной подготовки по профессии 16675 «Повар»);
- «Технология приготовления мучных и кондитерских изделий», 204 часа (в рамках реализации программы профессиональной подготовки по профессии 12901 «Кондитер»);
- «Технология оказания медицинских услуг и безопасная больничная среда», 204 часа (в рамках реализации программы профессиональной подготовки по профессии 24232 «Младшая медицинская сестра по уходу за больными»);
- «Технология обслуживания в общественном питании», 204 часа (в рамках реализации программы профессиональной подготовки по профессии 11176 «Бармен»).

4.2. Содержание, объем, сроки и периоды реализации образовательных программ определены в учебных планах и календарных учебных графиках:

- программы профессионального обучения профессиональной подготовки по профессии 16675 «Повар» (приложение № 1 к настоящему Договору);
- программы профессионального обучения профессиональной подготовки по профессии 12901 «Кондитер» (приложение № 2 к настоящему Договору);
- программы профессионального обучения профессиональной подготовки по профессии 24232 «Младшая медицинская сестра по уходу за больными» (приложение № 3 к настоящему Договору).

- программы профессионального обучения профессиональной подготовки по профессии 11176 «Бармен» (приложение № 4 к настоящему Договору).

4.3. При реализации части образовательной программы, предусмотренной пунктом 4.1 настоящего Договора, Стороны используют необходимые ресурсы для обеспечения качества оказываемой образовательной услуги, соответствующего требованиям, установленным федеральными государственными образовательными стандартами.

4.4. Организация № 1 по результатам освоения образовательной программы и сдачи государственной итоговой аттестации выдает обучающимся аттестат о среднем общем образовании.

Организация № 2 по результатам освоения образовательной программы и сдачи квалификационного экзамена, выдает обучающимся (слушателям) Свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

## 5. Обязанности Сторон

5.1. Стороны обязаны:

5.1.1. Реализовывать части образовательных программ, указанных в пункте 4.1 настоящего Договора, самостоятельно.

5.1.2. Ознакомить обучающихся со своими уставами, с лицензиями на осуществление образовательной деятельности, со свидетельствами о государственной аккредитации, другими документами, регламентирующими организацию и осуществление образовательной деятельности, права и обязанности обучающихся при реализации образовательной программы.

5.1.3. Создать обучающимся необходимые условия для освоения части образовательной программы;

5.1.4. Проявлять уважение к личности обучающихся, не допускать физического и психологического насилия;

5.1.5. Предоставлять другой Стороне справки о результатах освоения Обучающимся части образовательной программы, включающие зачетные (экзаменационные) ведомости, в соответствии с пунктом 2.3 настоящего Договора.

5.1.6. Во время реализации части образовательной программы нести ответственность за жизнь и здоровье обучающихся.

## 6. Срок действия Договора

6.1. Договор вступает в силу со дня подписания.

6.2. Реализация образовательных программ, указанных в п.1.1. настоящего Договора начинается с 15 сентября 2021 года по 31 декабря 2022 года.

6.3. Договор действует до 01 июля 2023 года.

## 7. Ответственность Сторон

7.1. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательств Стороны несут ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации.

7.2. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств по Договору, если такое неисполнение является следствием обстоятельств непреодолимой силы (форс-мажорных обстоятельств): стихийных природных явлений (землетрясения, наводнения), войн, революций, ограничительных и запретительных актов государственных органов, непосредственно относящихся к выполнению настоящего Договора. Указанные обстоятельства должны возникнуть после заключения Договора, носить чрезвычайный, непредвиденный и непредотвратимый

характер и не зависеть от воли Сторон.

7.3. О наступлении и прекращении вышеуказанных обстоятельств Сторона, для которой создалась невозможность исполнения обязательств по настоящему Договору, должна немедленно известить другую Сторону в письменной форме, приложив соответствующие подтверждающие документы.

7.4. В случае наступления форс-мажорных обстоятельств срок исполнения обязательств по Договору отодвигается соразмерно времени, в течение которого будут действовать такие обстоятельства и их последствия.



## 8. Порядок изменения и прекращения договора

8.1. Условия, на которых заключен настоящий Договор, могут быть изменены по соглашению Сторон или в судебном порядке по основаниям, предусмотренным законодательством Российской Федерации.

8.2. В случае изменения адресов и платежных реквизитов Стороны обязуются уведомить об этом друг друга в 3х дневной срок.

8.3. Настоящий Договор может быть прекращен по соглашению Сторон или в судебном порядке по основаниям, предусмотренным законодательством Российской Федерации.

## 9. Реквизиты и подписи Сторон

<p>Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение города Калининграда средняя общеобразовательная школа № 33 (МАОУ СОШ № 33) 236016, Калининградская область, город Калининград, улица Куйбышева, 15 т. 33-86-74 ИНН/КПП 3906047155/390601001 ОГРН 1023901014257 ОКАТО 27401368000</p>	<p>Государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма» 236039 г. Калининград, Ленинский пр., 42Б Эл.почта:gauspo_kst@mail.ru Тел./факс 64-35-67 ИНН 3908005721, КПП 390601001 ОГРН 1023901869452 ОКАТО 27401365000 Банк: Отделение Калининград г. Калининград БИК 042748001 р/с 40601810400001000001 УФК по Калининградской области ( ГАУ КО ПОС КСТ, л/с 30356U44630)</p>
<p> Директор _____ Л.Н. Болтнева</p>	<p> Директор _____ А.С. Алукриева</p>

**Учебный план**  
программы профессионального обучения профессиональной подготовки  
по профессии 16675 «Повар»

Индекс	Наименование учебных дисциплин, курсов, практик	Учебная нагрузка обучающихся час.			Формы контроля
		Всего часов	В том числе		
			Теоретические (аудиторные)	Практические, лабораторные занятия	
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>62</b>	<b>52</b>	<b>10</b>	
ОП.01	Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело». Разделы спецификации	6	6	-	
ОП.02	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	18	18	-	ДЗ
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	8	8	-	
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	8	8	-	
ОП.05	Основы калькуляции и учета	16	4	12	ДЗ
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности	6	6	-	
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>				
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули* (Технология приготовления кулинарной продукции различного ассортимента)</b>	<b>204</b>	<b>24</b>	<b>180</b>	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	86	8	78	ДЗ
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	118	16	102	ДЗ
<b>УП</b>	<b>Учебная практика</b>				
УП.01	Учебная практика	36		36	ДЗ
<b>ПП</b>	<b>Производственная практика</b>				
ПП.02	Производственная практика	144 (4 нед.)		144	ДЗ
<b>ИА</b>	<b>Квалификационный экзамен</b>	8			Э(КВ)
<b>Всего</b>		<b>454</b>	<b>74</b>	<b>372</b>	<b>8</b>

**Календарный учебный график на 2021/2022 и 2022/2023 уч.г.г.**

**1 полугодие 2021/2022 уч.года (88 час. аудиторных занятий)**

Учебные недели	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	Всего
	Часы	-	-	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	-	Т	Т	Т	Т	-	-	К	
<b>ПМ*</b>			4	4	4	4	8	8	8	К	-	4	4	8	8	-	-	К	К	88

**2 полугодие 2021/2022 уч.года ( 112 час.аудиторных занятий, 108 час.уч. и пр. практика)**

Уч. нед.	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	Всего
	Час	-	8	8	8	8	8	-	8	8	8	К	-	8	8	8	-	-	Т	Т	У	П	П	
<b>ПМ</b>	-	4	4	4	4	4	-	4	4	4	К	-	4	8	8	-	-	8	8	8	-	-	-	76

**1 полугодие 2022/2023 уч.года (66 час. аудиторных занятий, 72 час. пр. практика, 8 час.к.экзамен)**

Учебные недели	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	Всего
	Часы	-	-	Т	Т	Т	-	Т	Т	Т	К	-	Т	Т	Т	П	П	Э	К	
<b>ПМ*</b>	-	-	8	8	8	-	8	8	8	К	-	8	8	2	36	36	8	К	К	146

**Учебный план**  
программы профессионального обучения профессиональной подготовки  
по профессии 12901 «Кондитер»

Индекс	Наименование учебных дисциплин, курсов, практик	Учебная нагрузка обучающихся час.			Формы контроля
		Всего часов	В том числе		
			Теоретические (аудиторные)	Практические, лабораторные занятия	
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>62</b>	<b>52</b>	<b>10</b>	
ОП.01	Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Кондитерское дело». Разделы спецификации	6	6	-	
ОП.02	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	18	18	-	дз
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	8	8	-	
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	8	8	-	
ОП.05	Основы калькуляции и учета	16	4	12	дз
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности	6	6	-	
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>				
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули* (Технология приготовления мучных и кондитерских изделий)</b>	<b>204</b>	<b>24</b>	<b>180</b>	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	86	8	78	дз
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации кондитерской продукции	118	16	102	дз
<b>УП</b>	<b>Учебная практика</b>				
УП.01	Учебная практика	36		36	дз
<b>ПП</b>	<b>Производственная практика</b>				
ПП.02	Производственная практика	144 (4 нед.)		144	дз
<b>ИА</b>	<b>Квалификационный экзамен</b>	8			Э(кв)
<b>Всего</b>		<b>454</b>	<b>74</b>	<b>372</b>	<b>8</b>

**Календарный учебный график на 2021/2022 и 2022/2023 уч.г.г.**

1 полугодие 2021/2022 уч.года (88 час. аудиторных занятий)

Учебные недели	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	Всего
	Часы	-	-	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	-	Т	Т	Т	Т	-	-	К	
<b>ПМ*</b>			4	4	4	4	8	8	8	К	-	4	4	8	8	-	-	К	К	64

2 полугодие 2021/2022 уч.года ( 112 час.аудиторных занятий, 108 час.уч. и пр. практика)

Уч. нед.	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	Всего
	Час	-	8	8	8	8	8	-	8	8	8	К	-	8	8	8	-	-	8	8	8	36	36	
<b>ПМ</b>	-	4	4	4	4	4	-	4	4	4	К	-	4	8	8	-	-	8	8	8	-	-	-	76

1 полугодие 2022/2023 уч.года (66 час. аудиторных занятий, 72 час. пр. практика, 8 час.к.экзамен)

Учебные недели	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	Всего
	Часы	-	-	Т	Т	Т	-	Т	Т	Т	К	-	Т	Т	Т	П	П	Э	К	
<b>ПМ*</b>	-	-	8	8	8	-	8	8	8	К	-	8	8	2	36	36	8	К	К	146
	-	-	8	8	8	-	8	8	8	К	-	8	8	-	-	-	-	К	К	64

**Учебный план**  
программы профессионального обучения профессиональной подготовки  
по профессии 24232 «Младшая медицинская сестра по уходу за больными».

Индекс	Наименование учебных дисциплин, курсов, практик	Учебная нагрузка обучающихся час.			Формы контроля
		Всего часов	В том числе		
			Теоретические (аудиторные)	Практические, лабораторные занятия	
ОП.00	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>62</b>	<b>56</b>	<b>6</b>	
ОП.01	Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Медицинский и социальный уход». Разделы спецификации	6	6	-	
ОП.02	Основы деловой культуры	6	6	-	
ОП.03	Экономические и правовые основы производственной деятельности	6	6	-	
ОП.04	Основы анатомии, физиологии, патологии	18	12	6	дз
ОП.05	Основы микробиологии, гигиены и экологии человека	20	20	-	дз
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности	6	6	-	
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>				
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули* (Технология оказания медицинских услуг и безопасная больничная среда)</b>	<b>204</b>	<b>74</b>	<b>130</b>	
ПМ.01	Технология оказания медицинских услуг	180	62	118	дз
ПМ.02	Организация и охрана труда младшего медицинского персонала по уходу за больным	24	12	12	з
<b>УП</b>	<b>Учебная практика</b>				
УП.01	Учебная практика	<b>36</b>		<b>36</b>	дз
<b>ПП</b>	<b>Производственная практика</b>				
ПП.02	Производственная практика	<b>144</b> (4 нед.)		<b>144</b>	дз
<b>ИА</b>	<b>Квалификационный экзамен</b>	<b>8</b>			Э(кв)
<b>Всего</b>		<b>454</b>	<b>136</b>	<b>310</b>	<b>8</b>

**Календарный учебный график на 2021/2022 и 2022/2023 уч.г.г.**

**1 полугодие 2021/2022 уч.года (88 час. аудиторных занятий)**

Учебные недели	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	Всего
Часы	-	-	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	-	Т	Т	Т	Т	-	-	К	К	88
<b>ПМ*</b>			4	4	4	4	8	8	8	К	-	4	4	8	8	-	-	К	К	64

**2 полугодие 2021/2022 уч.года ( 112 час.аудиторных занятий, 108 час.уч. и пр. практика)**

Уч. нед.	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	Всего
Час	-	8	8	8	8	8	-	8	8	8	К	-	8	8	8	-	-	8	8	8	36	36	36	220
<b>ПМ*</b>	-	4	4	4	4	4	-	4	4	4	К	-	4	8	8	-	-	8	8	8	-	-	-	76

**1 полугодие 2022/2023 уч.года (66 час. аудиторных занятий, 72 час. пр. практика, 8 час.к.экзамен)**

Учебные недели	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	Всего
Часы	-	-	8	8	8	-	8	8	8	К	-	8	8	2	36	36	8	К	К	146
<b>ПМ*</b>	-	-	8	8	8	-	8	8	8	К	-	8	8	-	-	-	-	К	К	64

Т- аудиторные теоретические и практические занятия, У- учебная практика, П -производственная практика, Э квалификационный экзамен, К - каникулы

**Учебный план**  
программы профессионального обучения профессиональной подготовки  
по профессии 11176 «Бармен»

Индекс	Наименование учебных дисциплин, курсов, практик	Учебная нагрузка обучающихся час.			Формы контроля
		Всего часов	В том числе		
			Теоретические (аудиторные)	Практические, лабораторные занятия	
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>62</b>	<b>48</b>	<b>14</b>	
ОП.01	Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Ресторанный сервис». Разделы спецификации	6	6	-	
ОП.02	Основы культуры профессионального общения	12	6	6	
ОП.03	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	18	18		дз
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	8	8	-	-
ОП.05	Основы калькуляции и учета	12	4	8	-
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности	6	6	-	
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>				
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули* (Технология обслуживания в общественном питании)</b>	<b>204</b>	<b>42</b>	<b>162</b>	
ПМ.01	Обслуживание потребителей организаций общественного питания	86	16	70	дз
ПМ.02	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	82	16	66	дз
ПМ.03	Искусство бариста. Технологии и рецептуры приготовления напитков на основе кофе.	36	10	26	дз
<b>УП</b>	<b>Учебная практика</b>				
УП.01	Учебная практика	<b>36</b>		<b>36</b>	дз
<b>ПП</b>	<b>Производственная практика</b>				
ПП.02	Производственная практика	<b>144</b> (4 нед.)		<b>144</b>	дз
<b>ИА</b>	<b>Квалификационный экзамен</b>	<b>8</b>			Э(кв)
<b>Всего</b>		<b>454</b>	<b>92</b>	<b>354</b>	<b>8</b>

**Календарный учебный график на 2021/2022 и 2022/2023 уч.г.г.**

**1 полугодие 2021/2022 уч.года (88 час. аудиторных занятий)**

Учебные недели	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	Всего
Часы	-	-	8	8	8	8	8	8	8	8	К	-	8	8	8	-	-	К	К	88
<b>ПМ*</b>			<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>К</b>	-	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	-	-	<b>К</b>	<b>К</b>	<b>64</b>

**2 полугодие 2021/2022 уч.года (112 час. аудиторных занятий, 108 час. уч. и пр. практика)**

Уч. нед.	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	Всего
Час	-	8	8	8	8	8	-	8	8	8	К	-	8	8	8	-	-	8	8	8	36	36	36	220
<b>ПМ</b>	-	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	-	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>К</b>	-	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	-	-	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	-	-	-	<b>76</b>

**1 полугодие 2022/2023 уч.года (66 час. аудиторных занятий, 72 час. пр. практика, 8 час. к. экзамен)**

Учебные недели	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	Всего
Часы	-	-	8	8	8	-	8	8	8	К	-	8	8	2	36	36	8	К	К	146
<b>ПМ*</b>	-	-	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	-	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>К</b>	-	<b>8</b>	<b>8</b>	-	-	-	-	<b>К</b>	<b>К</b>	<b>64</b>