

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ, НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И
РЫБОХОЗЯЙСТВЕННОГО КОМПЛЕКСА
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО:

Директор института Матюшев В.В.
«31» марта 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Ректор Пыжикова Н.И.
«31» марта 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ТЕХНОЛОГИЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

ФГОС ВО

по направлению подготовки: **19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»**
(код, наименование)

направленность (профиль): *Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий*

Курс 4

Семестр 8

Форма обучения: *заочная*

Квалификация выпускника: *бакалавр*

Красноярск, 2022

Составители: Мельникова Екатерина Валерьевна, канд. техн. наук
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«21» марта 2022 г.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.03.2015 № 211

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол № 6 «21» марта 2022 г.

Зав. кафедрой Янова Марина Анатольевна, канд. с-х. наук, доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«21» марта 2022 г.

Лист согласования рабочей программы

Программа принята методической комиссией института пищевых производств протокол № 7 «25» марта 2022 г.

Председатель методической комиссии Кох Д.А., канд. техн. наук, доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«25» марта 2022 г.

Заведующий выпускающей кафедры по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», направленность (профиль) «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» Янова М.А., канд. с/х. наук, доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«31» марта 2022 г.

Содержание

Аннотация.....	4
1. Требования к дисциплине	4
1.1. <i>Внешние и внутренние требования</i>	<i>4</i>
1.2. <i>Место дисциплины в учебном процессе</i>	<i>4</i>
2. Цели и задачи дисциплины. Компетенции, формируемые в результате освоения	4
3. Организационно-методические данные дисциплины	5
4. Структура и содержание дисциплины	5
4.1. <i>Структура дисциплины.....</i>	<i>5</i>
4.2. <i>Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины</i>	<i>6</i>
4.3. <i>Содержание модулей дисциплины.....</i>	<i>6</i>
4.4. <i>Лабораторные занятия.....</i>	<i>6</i>
4.5. <i>Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний</i>	<i>7</i>
4.5.1. <i>Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний.....</i>	<i>7</i>
5. Взаимосвязь видов учебных занятий	8
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	8
6.1. <i>Основная литература.....</i>	<i>8</i>
6.2. <i>Дополнительная литература</i>	<i>8</i>
6.3. <i>Методические указания, рекомендации и другие материалы к занятиям</i>	<i>8</i>
6.4. <i>Программное обеспечение</i>	<i>8</i>
7. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций	10
8. Материально-техническое обеспечение дисциплины.....	10
9. Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины.....	10
10. Образовательные технологии.....	10

Аннотация

Дисциплина *«Технология детского питания»* относится к вариативной части блока 1 дисциплин по выбору подготовки студентов по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья и профилю *«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»*. Дисциплина реализуется в институте пищевых производств кафедрой ТХК и МП.

Дисциплина нацелена на формирование профессиональных компетенций ПК-4, ПК-18 выпускника.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с реализацией государственной программы по оздоровлению нации, предусматривает изучение особенностей производства хлебобулочных изделий с целью использования их для детского питания.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, лабораторные работы, самостоятельная работа студента, консультации.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в устной форме и промежуточный контроль в форме зачет.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 108 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные 4 ч, лабораторные занятия 8 ч и 92 ч самостоятельной работы студента, 4 часа контроль.

1. Требования к дисциплине

1.1. Внешние и внутренние требования

Дисциплина *«Технология детского питания»* включена в ОПОП в вариативную часть блока 1 дисциплин по выбору.

Реализация в дисциплине *«Технология детского питания»* требований ФГОС ВО, ОПОП ВО и Учебного плана по направлению подготовки 19.03.02 *«Продукты питания из растительного сырья»*, профилю *«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»* должна формировать следующие компетенции:

ПК-4 – способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин

ПК-18 – способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты

1.2. Место дисциплины в учебном процессе

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина *«Технология детского питания»* *«Технология продуктов питания из растительного сырья»*, *«Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания»*, *«Технология кондитерских изделий»*.

Дисциплина *«Технология детского питания»* является основополагающим для выполнения выпускной квалификационной работы (бакалаврской работы).

Особенностью дисциплины является изучение технологии производства продуктов из растительного сырья для детского питания.

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

2. Цели и задачи дисциплины. Компетенции, формируемые в результате освоения

Целью дисциплины *«Технология детского питания»* является освоение студентами теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в области производства продуктов для детского питания населения, а также для выполнения основных профессиональных задач в соответствии с профилем подготовки.

Задачи:

- принимать участие в разработке новых видов продукции и технологий их производства для детского питания из растительного сырья;
- принимать участие в управлении технологическими процессами производства продуктов питания для детского питания из растительного сырья на предприятии;
- принимать участие в обеспечении выпуска высококачественной продукции для детского питания;

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать теоретические основы технологии производства продуктов для питания, технологические аспекты их использования с учетом особенностей состава и технологий продуктов питания из растительного сырья в области современной пищевой промышленности. Федеральные законы и нормативные документы в области производства продуктов питания из растительного сырья; макро – и микронутриенты, основные свойства сырья, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции.

Уметь проводить испытания по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, работать с научно-технической документацией с целью повышения эффективности технологии производства изделий для детского питания.

Владеть методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, навыками работы с научно-технической документацией с целью повышения эффективности технологии производства изделий для детского питания.

Реализация в дисциплине «Технология детского питания» требований ФГОС ВО, ОПОП ВО и Учебного плана по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», профилю «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» должна формировать следующие компетенции:

ПК-4 – способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин

ПК-18 – способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты

3. Организационно-методические данные дисциплины

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 зач. ед. (108 часов), их распределение по видам работ и по семестрам представлено в таблице 1.

Таблица 1

Распределение трудоемкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоемкость		
	зач. ед.	час.	по семестрам
			№ 8
Общая трудоемкость дисциплины по учебному плану	3	108	108
Контактная работа , в том числе:	0,3	12	12
Лекции (Л)		4	4
Лабораторные работы (ЛР)		8	8
Самостоятельная работа (СРС) , в том числе:	2,6	92	92
самостоятельное изучение тем и разделов		88	88
самоподготовка к текущему контролю знаний		4	4
подготовка к зачету	0,1	4	4
Вид контроля:			зачет

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Структура дисциплины

Структура дисциплины отражается в таблице 2.

Таблица 2

Тематический план

№	Раздел дисциплины	Всего часов	В том числе			Формы контроля
			лекции	ЛЗ	СРС	
1	Модуль 1 Основы технологий производства изделий из растительного сырья для детского питания	104	4	8	92	Зачет
ИТОГО		108	4	8	92	

4.2. Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины

Таблица 3

Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины				
Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Контактная работа		Внеаудиторная работа (СРС)
		Л	ЛЗ	
Модуль 1 Основы технологий производства изделий из растительного сырья для детского питания	104	4	8	92
Модульная единица 1.1 Современное состояние и перспективы развития науки о детском питании	20	2	-	18
Модульная единица 1.2 Сырье для производства продукции из растительного сырья для детского питания	40	2	-	38
Модульная единица 1.3 Основы технологий производства изделий для детского питания	44	-	8	36
Подготовка к зачету	4			
ИТОГО	108	4	8	92

4.3. Содержание модулей дисциплины

Таблица 4

Содержание лекционного курса				
№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид контрольного мероприятия	Кол- во часов
1.	Модуль 1. Основы технологий производства изделий из растительного сырья для детского питания			4
	Модульная единица 1.1 Современное состояние и перспективы развития науки о питании	Лекция № 1. Проблемы питания у детей разных возрастных групп. Пути их решения. Государственная политика в области здорового питания населения РФ. Гигиенические основы производства продуктов питания. Понятие о рациональном, сбалансированном питании и функциональном питании для отдельных групп населения	зачет	2
	Модульная единица 1.2	Лекция № 3 Современное состояние производства изделий для детского питания. Требования к безопасности продуктов для детского питания. Особые требования к качеству сырья для детского питания.	зачет	2

4.4 Лабораторные занятия

Таблица 5

Содержание занятий и контрольных мероприятий				
№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторных занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол- во часов
1.	Модуль 1. Основы технологий производства изделий из растительного сырья для детского питания		защита	8
	Модульная единица 1.3	Занятие № 4 Сдобные изделия с добавлением овощного пюре для детского питания	Защита	8
	ИТОГО			8

4.5. Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний

Самостоятельная работа студентов (СРС) организуется с целью развития навыков работы с учебной и научной литературой, а также для систематического изучения дисциплины. Формы организации самостоятельной работы студентов:

- работа над теоретическим материалом, прочитанным на лекциях;
- самостоятельное изучение отдельных разделов дисциплины;
- подготовка к лабораторным занятиям.

4.5.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний

Таблица 6

№ п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения	Кол-во часов
Модуль 1 Основы технологий производства изделий из растительного сырья для детского питания			92
1	Модульная единица 1.1Современное состояние и перспективы развития науки о питании	Основные направления развития рынка хлебобулочных изделий детского и диетического назначения	2
2		Проблемы питания, пути решения.	2
3		Значение белков, жиров и углеводов в питании человека	2
4		Значение витаминов и минеральных веществ в питании человека	2
5		Государственная политика в области здорового питания	4
6		Технология приготовления печенья. Анализ качества и расчет энергетической ценности.	6
7	Модульная единица 1.2 Сырье для производства продукции из растительного сырья для детского питания	Особенности питания детей в соответствии по возрастным группам.	4
8		Роль белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ в питании человека. Принципы создания продуктов для детского питания. Значение отдельных продуктов в питании ребенка.	4
9		Технология изготовления хлеба пшеничного с использованием пюре из сибирских яблок. Расчет энергетической ценности.	6
10		Санитарно-технические требования производству изделий для детского питания	6
11		Технология приготовления детского овощного и фруктового пюре.	6
12		Современное состояние производства пищевых продуктов для детского питания.	6
13		Особенности питания ослабленных детей	6
14		Йодирование продуктов из растительного сырья	6
15	Модульная единица 1.3 Основы технологий производства изделий для детского питания	Ассортимент пюре для детского питания. Классификация. Технология производства овощных пюре. Технологические режимы. Показатели качества.	6
16		Ассортимент,назначение и пищевая ценность диетических изделий	6
17		Ассортимент сухих каш для детского питания. Классификация. Технология производства сухих каш. Технологические режимы. Показатели качества.	6
18		Технология производства сухих молочных каш для детского питания.	8
		Самоподготовка к текущему контролю знаний	4
ВСЕГО			92

5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Таблица 7

Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов

Компетенции	Лекции	ЛЗ	СРС	Вид контроля
ПК-4, ПК-18	+	+	+	зачет

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Основная литература

1. Витол И.С., Ковальчук А.В. Нечаев А.П. Безопасность продовольственного сырья // М.: ДеЛи принт, 2010. - 352с.
2. Попова Н.В. Просеков А.Ю., Серпунина Л.Т., Юрьева С.Ю. Технология продуктов детского питания // М.: ДеЛи принт, 2009. - 472с.
3. Дроздова Т.М., Влощинский П.Е. Позняковский В.М. Физиология питания // Учебник Сибирское университетское издательство, Новосибирск, 2007. - 349с.

6.2. Дополнительная литература

1. Типсина Н.Н., Полякова Т.В. Детское и диетическое питание // Учеб. Пособие / КГАУ. - Красноярск, 2007. - 96с
2. Пучкова Л.И., Полаидова Р.Д., Матвеева И.В. Технология хлеба // СПб.: ГИОРД, 2005
3. А. А. Закурдаева, Я. П. Сердюкова Организация производства блюд диетического, детского и лечебно-профилактического питания: учебное пособие. — Персиановский: Донской ГАУ, 2019. — 184 с.

6.3. Методические указания, рекомендации и другие материалы к занятиям

1. Методические рекомендации по выполнению лабораторной работы №1
2. Методические рекомендации по выполнению лабораторной работы №2
3. Методические рекомендации по выполнению лабораторной работы №3
4. Методические рекомендации по выполнению лабораторной работы №4
5. Методические рекомендации по выполнению лабораторной работы №5
6. Методические рекомендации по расчету пищевой ценности

6.4. Программное обеспечение

1. Microsoft Windows 7 Russian Academic OPEN Лицензия №47718695 от 22.11.2010;
2. Офисный пакет LibreOffice 6.2.1 Свободно распространяемое ПО (GPL);
3. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса Стандартный Russian Edition на 500 пользователей на 1 год (Educational License) Лицензия 1B08-211028-062243-873-1958 с 28.10.2021 до 18.12.2022 г.;
4. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат ВУЗ» - Лицензионный договор № №2281 от 17.03.2020 г.;
5. Moodle 3.5.6a (система дистанционного образования) - открытые технологии договор 969.2 от 17.04.2020 г.;
6. Библиотечная система «Ирбис 64» (web версия) - Контракт 37-5-20 от 27.10.2020 г.;
7. Яндекс (Браузер / Диск) - Бесплатно распространяемое ПО.

КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Кафедра ТХК и МП Направление подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
Дисциплина «Технология детского питания»

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необходимое количество экз.	Количество экз. в вузе
					Печ.	Электр.	Печ	Каф.		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Основная литература										
Лекция, СРС, Лаб.	Безопасность продовольственного сырья	Витол И.С., Ковальчук А.В., Нечаев А.П.	М.: ДеЛипринт	2010	+		+		12	56
Лекция, СРС, Лаб.	Физиология питания	Дроздова Т.М., Влощинский П.Е., Позняковский .М.	Сибирское университетское издательство, г. Новосибирск	2007	+		+		12	6
Лекция, СРС, Лаб.	Технология продуктов детского питания	Попова Н.В., Просеков А.Ю., Серпунина Л.Т., Юрьева С.Ю.	М.: ДеЛипринт	2009	+		+		12	53
Дополнительная литература										
Лекция, СРС, Лаб.	Технология хлеба	Пучкова Л.И., Поландова Р.Д., Матвеева И.В.	СПб.: ГНОРД	2005	+		+		24	24
Лекция, СРС, Лаб.	Технические регламенты для производства хлебобулочных изделий	Типсина Н.Н, Варфоломеева Т.Ф., селезнева Г.К.	Учеб. Пособие/ КГАУ, Красноярск	2012	+		+		23	80
Лекция, СРС, Лаб.	Организация производства блюд диетического, детского и лечебно-профилактического питания: учебное пособие	А. А. Закурдаева, Я. П. Сердюкова.	Персиановский : Донской ГАУ	2019		+			https://e.lanbook.com/book/133423	

Директор научной библиотеки Зорина Р.А.

7. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций

При изучении дисциплины «*Технология детского питания*» со студентами в течение семестра проводится текущая и промежуточная аттестация.

Текущая аттестация студентов производится в дискретные временные интервалы лектором и преподавателем, ведущим лабораторные работы по дисциплине в следующих формах:

- выполнение лабораторных работ
- защита лабораторных работ;
- отдельно оцениваются личностные качества студента (аккуратность, исполнительность, инициативность) – работа у доски.

Промежуточный контроль знаний студентов предусмотрен в форме устного зачета с использованием метода сократического диалога. Студентам на усмотрение предлагается два вопроса из заранее выданного списка. Вопросы к зачету и критерии оценивания представлены в фонде оценочных средств.

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Ауд. 2-09 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: Парты, стулья. Доска аудиторная для написания мелом и фломастером, Мультимедийная установка. Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий.

Ауд. 2-08 Учебная аудитория для занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: Парты, стулья. Доска аудиторная для написания мелом и фломастером. Приборы и оборудование: Установки для качественного и количественного анализа химического состава пищевых продуктов, набор химической посуды; Комплект лабораторного оборудования КОХП; Стол разделочный 3 шт.; Весы электронные CASMW-300; Весы электронные CASSW-1/5; Электроплита «Лысьва»; Прибор УРЛ; Прибор ПЧ-М; Сушильный шкаф СЭШ-3М; Миксер 5KPM50WHKitchenAID; Прибор Валента; Доска мраморная, Формы для печенья, кексов; Кондитерские мешки и насадки; Столовая посуда. Наглядные пособия.

9. Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

В процессе освоения дисциплины используются занятия лекционного (4 часа) и лабораторного (8 часов) типа. Самостоятельная работа (92 часа) проводится в форме изучения теоретического курса и подготовки к лабораторным работам. Контроль самостоятельной работы и подготовки к лабораторным работам осуществляется с помощью электронного обучающего курса modle. Форма контроля – зачет.

Обучающийся должен готовиться к лабораторным работам: прорабатывать лекционный материал. При подготовке к занятию обучающемуся следует обратиться к литературе библиотеки ФГБОУ ВО «Красноярский ГАУ». При изучении дисциплины недопустимо ограничиваться только лекционным материалом и одним-двумя учебниками. Ряд тем курса может быть вынесен преподавателем на самостоятельное изучение, с обсуждением соответствующих вопросов на занятиях. Поэтому подготовка к сдаче зачета и групповой работе на занятиях подразумевает самостоятельную работу обучающихся в течении всего семестра по материалам рекомендуемых источников (раздел учебно-методического и информационного обеспечения).

Основным видом самостоятельной работы студентов является теоретическая подготовка к лабораторным работам, а также проработка теоретических вопросов по пройденным темам лекционных и лабораторных занятий.

10. Образовательные технологии

1. При изучении теоретического курса используются методы ИТ (применение компьютеров для доступа к Интернет-ресурсам)
2. Материалы лекций представляются в интерактивной электронной и устной форме.
3. При проведении лабораторных занятий по ряду тем используется опережающая самостоятельная работа.

4. Реализуется технология самообучения студентов с использованием электронных форм дистанционного обучения.

5. Применяется рейтинга-модульная система аттестации студентов.

6. Промежуточный контроль успеваемости проводится в форме устного зачета.

Таблица 10

Образовательные технологии

Название раздела дисциплины или отдельных тем	Вид занятия	Используемые образовательные технологии	Часы
МОДУЛЬ 1. Основы технологий производства изделий из растительного сырья для детского питания	Л	Интерактивная форма в виде беседы с демонстрацией слайдов	4 / 4
	ЛЗ	Активные методы обучения: лабораторные занятия.	8 / 4
Всего:			12
<i>из них в интерактивной форме</i>			8

РЕЦЕНЗИЯ

На рабочую программу по дисциплине

«Технология детского питания»

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВОпо направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, утвержденная приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 марта 2015г. № 211.

В рабочей программе соблюдены внешние и внутренние требования. Цели и задачи дисциплины сформулированы четко, отвечают современным направлениям образовательных технологий. Определенно место дисциплины в учебном процессе. Подробно описаны компетенции, формируемые у студентов в результате освоения дисциплины.

Дисциплина изучается в одном семестре. Материал курса разбит на модули и модульные единицы, что позволяет яснее представить логические взаимосвязи между отдельными частями, изучаемой дисциплины. Разработаны структуры и содержание модулей, определена трудоемкость модульных единиц. Содержание и трудоемкость лекционного материала и лабораторного практикума соответствует тематическому плану. Самостоятельная работа студентов предполагает подготовку вопросов, способствующих углубленному изучению материала дисциплины. Тематика занятий соответствует содержанию дисциплины.

В рабочей программе в полном объеме приведено учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины, даны методические рекомендации преподавателям по организации обучения дисциплины. Образовательные технологии, приведенные в программе, соответствуют современным направлениям педагогической науки.

Министерство образования и науки РФ Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Сибирский Федеральный Университет» Торгово-экономический институт.

Д.т.н., проф. кафедры

«Технология и организация
общественного питания»



С. А. Трупан Е.А.