

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Крым
«Керченский технологический техникум имени В.Н. Толстова»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ РК «КТТ
им. В.Н. Толстова»


Н. Н. Давина
« 28 » 05 2025 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

43.01.09 Повар, кондитер

2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016г. №1569, и рабочей программы воспитания ГБПОУ РК «Керченский технологический техникум имени В.Н. Толстова»

Организация – разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждения Республики Крым «Керченский технологический техникум имени В.Н. Толстова»

Разработчики:

Шабатина И.А. - преподаватель спецдисциплин

Жарких Г.И.- преподаватель спецдисциплин

Программа рассмотрена и одобрена на заседании

ЦМК «Повар, кондитер»

Протокол № 9 от «10» апреля 2025 г.

Председатель ЦМК  /Баркалова Л.А./

Программа рекомендована к утверждению на заседании

Методического совета ГБПОУ РК «КТТ им. В.Н. Толстова»

Протокол № 5 от «23» апреля 2025 г.

Председатель МС  /Гижко А.С./

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины.....	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины.....,	9
3. Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины.....	15
4. Контроль и оценка результатов освоение учебной дисциплины.....	16
5. Лист дополнений и изменений к рабочей программе.....	18

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»** является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина входит в группу дисциплин общепрофессионального цикла.

1.3. Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Код	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК01-07, ОК 09	-организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; -подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	-классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; -принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; -правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; -способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; -правила электробезопасности, пожарной безопасности; -правила охраны труда в организациях питания

Код ОК	Умения	Знания
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.

	искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством,	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности

команде	клиентами.	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 9 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)

	<p>профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов с учетом рабочей программы воспитания ГБПОУ РК «Керченский технологический техникум имени В.Н. Толстова»:

Код	Личностные результаты реализации программы воспитания
ЛР 13	Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности.
ЛР 14	Владеющий навыками коммуникабельности в коллективе, Решающий различные задачи профессиональной деятельности.
ЛР 15	Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем.
ЛР 16	Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности.
ЛР 17	Активно принимающий полученные знания на практике, анализирующий производственную ситуацию, умеющий быстро принимать решения, соответствующий требованиям работодателя.
ЛР 18	Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому, кто в ней нуждается.
ЛР 19	Использующий высокий национально-культурный, исторический и Духовный потенциал Республики Крым.
ЛР 20	Осознающий ценность этнокультурных и языковых традиций Республики Крым.
ЛР 21	Мотивированный на реализацию профессиональной карьеры на территории Республики Крым.
ЛР 22	Активно применяющий полученные знания на практике.
ЛР 23	Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Учебная нагрузка обучающихся – 64 часа,

в том числе:

в форме практической подготовки – 24 часа

нагрузка во взаимодействии с преподавателем – 60 часов

самостоятельная работа – 4 часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Учебная нагрузка обучающегося (всего)	64
в т.ч. в форме практической подготовки	24
Нагрузка во взаимодействии с преподавателем (всего)	60
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	24
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	4
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

	Организация и особенности работы холодного цеха, работы горячего цеха, работы в кулинарном цехе. Характеристика способов кулинарной обработки Характеристика и особенности организации рабочих мест повара в суповом и соусном отделениях.	2	
	Характеристика способов кулинарной обработки. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов, для приготовления холодной и горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Организация работы моечной кухонной посуды.	1	
	Организация работы кондитерского, мучного цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской, мучной продукции.	1	
	Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания.	1	
	Складской учет сырья и товаров. Учет продуктов на производстве, в цехах. Реализация изделий кухни и товаров.	1	
	Тематика практических занятий	8	
	Практическое занятие № 1. Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы.	2	
	Практическое занятие № 2. Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной и горячей кулинарной продукции.	2	
	Практическое занятие № 3. Организация рабочих мест повара по приготовлению кондитерской, мучной продукции.	2	
	Практическое занятие № 4. Организация складского учета сырья и товаров. Учет продуктов на производстве, в цехах.	2	
Раздел 2	Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.		
	Содержание учебного материала	13	
Тема 2.1 Механическое оборудование	Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации.	2	
	Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	1	
			ОК 01-07, ОК 09 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6

	Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	1	
	Оборудование для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов. Тестомесильные и тестораскаточные машины. Просеиватели, взбивальные машины и миксеры.	2	
	Тематика практических занятий	8	
	Практическое занятие № 5. Изучение правил безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин, оборудования для обработки овощей и картофеля.	2	
	Практическое занятие № 6. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы.	2	
	Практическое занятие № 7. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров.	2	
	Практическое занятие № 8. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов.	2	
Тема 2.2 Тепловое оборудование	Содержание учебного материала	11	ОК 01-07, ОК 09 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации.	2	
	Варочное оборудование. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2	
	Жарочно - пекарское оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Варочно-жарочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	3	
	Универсальное и водогрейное оборудование. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2	
	Тематика практических занятий	4	
	Практическое занятие № 9. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования.	2	

	Практическое занятие № 10. Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального, универсальное и водогрейное теплового оборудования.	2	
Тема 2.3 Холодильное оборудование	Содержание учебного материала	10	ОК 01-07, ОК 09 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Классификация и характеристика холодильного оборудования. Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации.	1	
	Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования.	1	
	Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации.	2	
	Специализированное холодильное оборудование. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации.	1	
	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.	1	
	Тематика практических занятий	4	
	Практическое занятие № 11. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования.	2	
	Практическое занятие № 12. Составить инструкцию по охране труда при работе со шкафом шоковой заморозки.	2	
	Самостоятельная работа: Составить глоссарий на основании ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения». Самостоятельная проработка учебной литературы по теме и вопросам, выданным преподавателем.	2	
	Самостоятельная работа: Самостоятельная проработка учебной литературы по темам и вопросам для подготовки к дифференцированному зачету.	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
Всего:		64	

3.3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Технического оснащения и организации рабочего места».

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя, раздаточного дидактического материала и др.;

Технические средства обучения: компьютер, мультимедиапроектор (интерактивная доска).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания/Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. - М.: «Академия», 2017. –240с.–ISBN978-5-4468-5123-2 [текст непосредственный].

Дополнительные источники:

1. Золин В. П. технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». —12-е изд., стер. 2014. —320с., пер. No7бц [Электронный формат].
2. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник/Л.А. Радченко. –13-е изд., испр. и доп.–Ростов н/Д.: Феникс, 2016. –373с.–ISBN978-5-22-19130-9.
3. ГОСТР50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».
4. ГОСТР50764-95 «Услуги общественного питания. Общитребования».
5. ГОСТ30389-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
6. ГОСТ 30390-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
7. ГОСТР50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».
8. СанПиН 2.3.6.9.1079-01 «Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов».

Интернет-ресурсы:

1. <http://supercook.ru>
2. <http://en.edu.ru>;
3. ООО «Практика.Оборудование»-<http://www.restoran.ru>
4. ООО «Хакман-Метос»-<http://www.metos.com>
5. Компания «FoodEg»-<http://www.foodeg.ru>

3.3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Технического оснащения и организации рабочего места».

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя, раздаточного дидактического материала и др.;

Технические средства обучения: компьютер, мультимедиапроектор (интерактивная доска).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

- 1.Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания/Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. -М.: «Академия»,2017. –240с.–ISBN978-5-4468-5123-2 [текст непосредственный].

Дополнительные источники:

- 1.Золин В. П. технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». —12-изд., стер.2014. —320с., пер. No7бц [Электронный формат].
- 2.Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник/Л.А. Радченко. –13-изд., испр. и доп.–Ростов н/Д.: Феникс,2016. –373с.–ISBN978-5-22-19130-9.
- 3.ГОСТР50647-94«Общественноепитание. Термины и определения».
- 4.ГОСТР50764-95«Услугиобщественногопитания.Общитребования».
- 5.ГОСТ30389-95«Общественноепитание.Классификацияпредприятий».
- 6.ГОСТ 30390-95«Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
- 7.ГОСТР50935-96«Общественноепитание.Требованиякобслуживающемуперсоналу».
- 8.СанПиН2.3.6.9.1079-01«Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов».

Интернет-ресурсы:

6. <http://supercook/ru>
7. <http://en.edu.ru>;
8. ООО«Практика.Оборудование»-<http://www.restoran.ru>
9. ООО«Хакман-Метос»-<http://www.metos.com>
10. Компания«FoodEg»-<http://www.foodeg.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знание: классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: - письменного/ устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: - письменных/ устных ответов, - тестирования.</p>
<p>Умение: организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов,</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в</p>

<p>безопасности; определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p>	<p>техник, последовательностей действий и т.д. - Точность оценки - Соответствие требованиям инструкций, регламентов - Рациональность действий и т.д.</p>	<p>процессе практических работ Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Лист дополнений и изменений к рабочей программе

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

на 202__ - 202__ учебный год

Дополнения и изменения к рабочей программе на 202__ - 202__ учебный год по учебной дисциплине **ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места** В рабочую программу внесены следующие изменения:

Дополнения и изменения в рабочей программе рассмотрены и согласованы на заседании цикловой методической комиссии _____

« _____ » _____ 20__ г. (протокол № _____).

Председатель цикловой методической комиссии _____ Ф.И.О.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 716455383911024633342339769422330336394534850038

Владелец Лапина Наталья Николаевна

Действителен с 25.02.2026 по 25.02.2027