

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Факультет інноваційних технологій харчування,
ресторанно-готельного та туристичного бізнесу

**ІНТЕГРАЦІЙНІ ТА ІННОВАЦІЙНІ
НАПРЯМКИ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ
ГОСТИННОСТІ**

ЗБІРНИК ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ
*III Всеукраїнської міжвузівської наукової конференції
студентів та аспірантів*

13-14 листопада 2013 р.

Одеса
Фенікс
2013

УДК 640.41:349.9: 316,4
ББК 65.432

Керівництво оргкомітету:

Голова:

Єгоров Б. В. — д. т. н., професор, ректор Одеської національної академії харчових технологій;

Заступник голови:

Капельяц Л. В. — д. т. н., професор, проректор з наукової роботи та міжнародних зв'язків;

Дідух Н. А. — д. т. н., професор, директор Навчально-наукового технологічного інституту харчової промисловості імені М. В. Ломоносова;

Дишкантюк О. В. — к. т. н., доцент, декан факультету інноваційних технологій харчування, ресторанно-готельного і туристичного бізнесу;

Тележенко Л. М. — д. т. н., професор, завідувач кафедри технології ресторанного та оздоровчого харчування;

Саркісян Г. О. — к. т. н., заступник декана факультету інноваційних технологій харчування, ресторанно-готельного і туристичного бізнесу.

Редакційна колегія:

Дишкантюк О. В. — к. т. н., доцент, декан факультету інноваційних технологій харчування, ресторанно-готельного і туристичного бізнесу (головний редактор);

Новічкова Т. П. — к. т. н., доцент кафедри ресторанно-готельної справи і туризму;

Федосова К. С. — к. т. н., доцент кафедри ресторанно-готельної справи і туризму;

Саламатіна С. Є. — к. т. н., доцент кафедри ресторанно-готельної справи і туризму;

Олійник В. Д. — к. геогр. н., доцент кафедри ресторанно-готельної справи і туризму;

Салавеліс А. Д. — к. т. н., доцент кафедри технології ресторанного та оздоровчого харчування;

Мутузова В. О. — інженер I категорії Науково-дослідного інституту Одеської національної академії харчових технологій.

За зміст наукових праць та достовірність наведених фактологічних і статистичних матеріалів відповідальність несуть автори.

ISBN 978-966-438-750-4

© Одеська національна академія харчових технологій, 2013
© Оформлення ПП «Фенікс», 2013

ГОТЕЛЬНА ТА РЕСТОРАННА ІНДУСТРІЯ: ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ

Оксана Рудик

*ОКР спеціаліст, спеціальність «Готельна і ресторанна справа»,
науковий керівник — канд. екон. наук, ст. викладач А. М. Іванов,
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса*

ОСОБЛИВОСТІ ІННОВАЦІЙ В СФЕРІ ПОСЛУГ

В сучасних умовах економіка України зорієнтована на підвищення конкурентоспроможності. Надзвичайно важливого значення набуває активізація інноваційної діяльності, оскільки без цього неможливим є здійснення прогресивних структурних зрушень у країні, суттєве оновлення реального сектору й забезпечення сталого соціально-економічного розвитку держави. У наш час нововведення охоплюють усі сфери людської діяльності, радикально впливають на процеси господарювання, змінюють соціально-економічні відносини у суспільстві. Неперервні і постійні інновації стають необхідною та природною формою існування будь-якої фірми, забезпечують їй конкурентоспроможність і виживання на ринку.

Метою роботи є визначення особливостей інноваційної діяльності у сфері послуг та вибору першочергової інновації у сфері готельно-ресторанного господарства.

Однією із головних і позачергових інновацій, поряд із модернізацією підприємств, — слід вважати залучення на кожному етапі виробництва послуг у всіх структурах і підрозділах кваліфікованих, молодих перспективних управлінців (менеджерів), так як нове покоління менеджерів націлене на удосконалення та покращення особистого рівня знань та навиків. Здатність до швидкого засвоєння та переробки інформації, закордонний досвід роботи, численні тренінги, семінари практики роблять молодих спеціалістів більш обізнаними для роботи в сфері готельно-ресторанного господарства. Фахівці мають новий сучасний прогресивний погляд на проблеми та на шляхи їх вирішення. Нове покоління менеджерів вже не пам'ятає закони планової економіки і здатне використовувати і впроваджувати у виробництво послуг нові системи управління, а також

В конце проведенной аналитической работы, мы сделали выводы, что хостелы вытесняют с мирового рынка такие отели как 2-3*. Если рассматривать со стороны постояльца, то тут одни преимущества для тех, кто не нуждается в роскоши и не проводит основную часть времени в номере. Они являются перспективной почвой для вложения денег со стороны украинских бизнесменов, так как потребительская аудитория данных услуг чрезвычайно велика, а также довольно низкий уровень конкуренции и затрат на внутреннюю обстановку.

Список использованных источников

1. Хостелы: преимущества и недостатки. Режим доступа: <http://travel.tochka.net/>
2. История хостел-движения. Хостелы в мире . Режим доступа: <http://hihostels.com.ua/>
3. Хостел, как вид бизнеса. Режим доступа: <http://moneymakerfactory.ru/>
4. Преимущества хостела. Режим доступа: <http://prohotelia.com.ua/>
5. Привлекательность хостелов .Режим доступа: <http://www.kn.kz/>
6. ВМГО «Всеукраинская молодежная хостел-ассоциация. Режим доступа: <http://www.yarohota.ru/>
7. Студенческий туризм . Режим доступа : <http://www.turizm.ru/>
8. Система бронирования booking.com. Режим доступа: <http://www.booking.com/>

Вилорд Ереган

*2 курс, направление подготовки «Отельно-ресторанное дело»,
научный руководитель – к. т. н., асс. А. О. Саркисян,
Одесская национальная академия пищевых технологий, г. Одесса*

СРАВНИТЕЛЬНЫЙ АНАЛИЗ ЭФФЕКТИВНОСТИ АНИМАЦИОННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В РАЗВИТИИ ОТЕЛЬНОГО БИЗНЕСА ТУРЦИИ, ЕГИПТА И УКРАИНЫ

Представления об анимационной деятельности. В индустрии развлечений термин «анимация» впервые появился во Франции в начале XX в. и имеет латинское происхождение,

что означает «воодушевление, одухотворение». Анимация обслуживания вследствие конкуренции между подобными по уровню сервиса и обустройством интерьеров отелями. Главная задача анимационного обслуживания — создать туристу комфортные условия, чтобы он чувствовал себя участником программы и чтобы отдых ему запомнился. Осуществление продвижения данного продукта на рынке гостиничных услуг приводит к повышению эффективности, доходности и рентабельности заведения гостиничного хозяйства

Особенность анимационных программ состоит в том, что большинство из них носят соревновательный характер или в них привлекают зрителей. Такие программы проводят на разных языках, так как отель — это место встреч представителей разных национальностей.

Обычно эта услуга доступна в отелях типа «All inclusive».

К анимации отдыха туристов привлекаются специалисты-аниматоры, как правило, молодые и энергичные люди, главной задачей которых является создание атмосферы свободы и непринужденности. Аниматор — тот же артист, и вся его деятельность требует постоянной самоотдачи — ежедневно, ежеминутно, на протяжении пятнадцати и более часов в сутки. Не всякий может выдержать столь активный и бурный ритм, поэтому так важно хорошо организовать работу аниматоров.

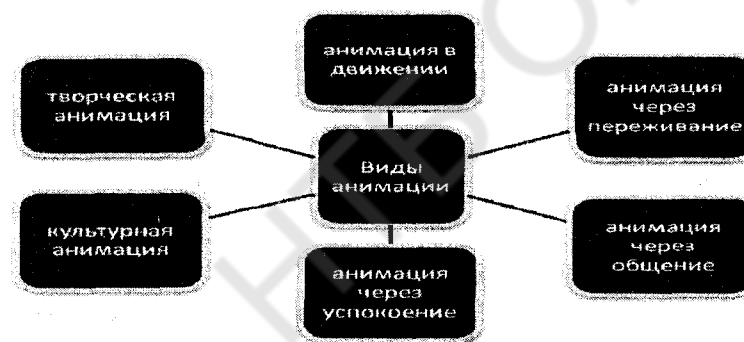


Рис. 1. Виды анимации

Главный в системе анимации — менеджер по анимации. Он подчиняется непосредственно генеральному менеджеру, который, в свою очередь, подчиняется владельцу отеля.

Менеджер анимационной деятельности — это специалист широкого профиля, который должен иметь склонность к лидерству и обладание высокими деловыми качествами, глубокими знаниями психологии людей, практическими навыками работы в условиях четко отлаженного механизма.



Рис. 2. Структура менеджмента анимации

Менеджеру по анимации подчиняются:

- методист-аниматор, который занимается подготовкой сценариев и постановкой шоу, разработкой костюмов и проведением репетиций;
- организатор-аниматор, который обеспечивает организацию процесса анимационной деятельности всем необходимым.

Что бы грамотно и удачно создать анимационную программу, организаторам нужно ответить себе на следующие вопросы:

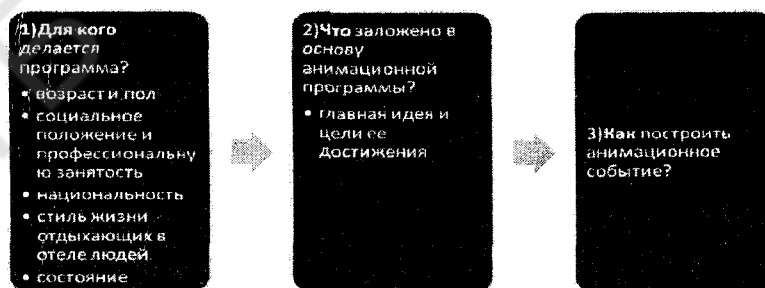


Рис.3. Механизм формирования анимационной программы

Так же стоит учитывать и региональную специфику гостиницы. Например, итальянские гости предпочитают спортивный отдых, а

это значит, что в гостинице, наверняка, будут представлены аэробика, футбол, волейбол, водное поло. Гости из стран Азии обожают караоке, а поэтому в отелях, ориентированных именно на их прием, непременно будет такое развлечение. А вот туристы из России и стран бывшего Союза, кстати, крайне положительно относятся к веселому отдыху, а поэтому во многих отелях в анимационную программу включают артистов разговорного жанра и клоунаду.

Оценка туристами качества гостиничной анимации в отелях Турции, Египта и Украины (Крыма). В целом, рассматривая круг потребительских предпочтений, следует отметить, что гости современных отелей весьма требовательны к качеству услуг анимации и судят о них с опорой на анализ примеров неудачного (недостаточно качественного) построения анимационных программ и оказания услуг в отелях, которые они посещали ранее.

Анализируя гостиничную анимацию в отелях Турции, было выявлено, что достоинствами являются молодые, активные команды аниматоров. Анимация на русском языке. Обязательно наличие детского клуба в отеле. Курсы танцев, аэробики, программы занятий на тренажерах для поддержания формы в условиях калорийного питания (по системе «все включено»)

Недостатками являются отсутствие специального образования у аниматоров. Недостаточный уровень профессионализма аниматоров. Шумные спортивные игры, мешающие отдыху у бассейна. Банальные вечерние конкурсы с юмором «ниже пояса».

Анализ отельной анимации в отелях Египта выявил, что достоинствами являются активные команды аниматоров. Анимация создает атмосферу веселья. Анимация на русском языке.

Все же есть и недостатки, в первую очередь это большой спектр анимационных услуг за дополнительную плату. Также шумные спортивные игры, мешающие отдыху у бассейна. Анимация на уровне самодельности. Банальные вечерние конкурсы с юмором «ниже пояса». Слабо развиты услуги детской анимации.

Гостиничная анимация в отелях Крыма имеет такие достоинства, как активность и профессионализм аниматоров (в частности, детских). Многообразие предлагаемых в рамках программы мероприятий. Спортивно-оздоровительная и обучающая направленность мероприятий.

Недостатками являются малочисленность отелей с анимацией, исключенной в основной пакет услуг. Мало места для проведения анимации (инфраструктурно).

В конечном итоге факторами, определяющими высокое качество гостиничной анимации для гостей отелей, являются: наличие и активность профессионально подготовленных анимационных команд; ненавязчивость анимационного сервиса; проведение анимационных мероприятий в строго отведенных для этого зонах; учет языкового фактора, а также включение анимационных услуг в основной пакет обслуживания.

Анализ анимационной деятельности в отелях Украины. В отелях, представляющих гостиничные сети в Украине, особенно в Крыму, услуги анимации включены в комплекс основных услуг. Кадровый состав анимационных служб в каждом отеле представлен специалистами. Отели развивают параллельно два анимационных направления — взрослое и детское, активно используя в этих целях материально-техническую базу отеля. Анимационные услуги по качеству соответствуют категории отелей

Анимации в самостоятельных отелях категории 4–5 звезд, заключаются в следующем. Отели высокой ценовой категории позиционируют анимационный сервис как основное конкурентное преимущество. Программы включают обучающий компонент, исходя из интересов гостей отеля. Кадровый состав анимационных служб представлен специалистами. В некоторых отелях аниматорами являются студенты, которыми руководит глава анимационной службы.

В оздоровительных — эко-парках, SPA, отелях категории 3–5 звезд, анимация развивается слабо, за исключением некоторых гостиниц, где она является чаще всего оригинальной и позиционируется как конкурентное преимущество отеля. Кадровый состав анимационной службы таких гостиниц представлен специалистами по физическому воспитанию и реабилитации, а анимационные услуги составляют часть основного пакета.

В целом можно сказать, что менее четверти отелей Украины используют потенциал гостиничной анимации для повышения конкурентоспособности, объемов продаж и доходности предприятий, соблюдая важнейшие требования к оказанию анимационных услуг на уровне международных стандартов обслуживания.

Я считаю, что украинским отелям необходимо развитие анимации вне зависимости от класса, поскольку наличие развлечений входит в число запросов путешественников. В условиях современного рынка игнорировать анимационные программы невозможно, так как они являются составной частью отдыха приезжающих в

Украину туристов. Программы могут отличаться в отелях разного уровня, но должны присутствовать в гостиницах всех категорий.

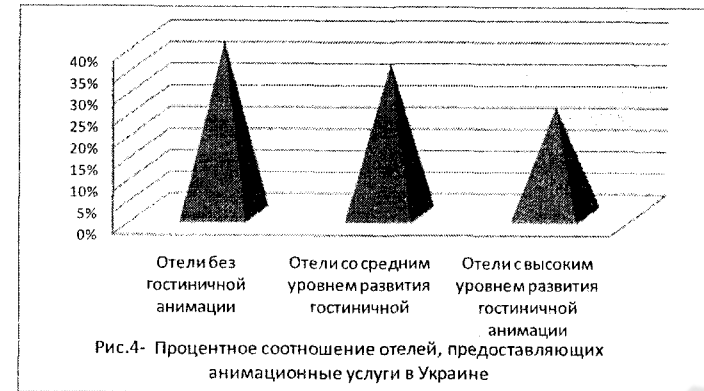


Рис.4- Процентное соотношение отелей, предоставляющих анимационные услуги в Украине

Таким образом:

- Анимация в отелях имеет большое значение в создании благоприятного психологического климата в гостинице, тем самым создаёт предпосылки для повторного приезда гостей, что заметно способствует увеличению имиджа и дохода данной гостиницы.
- В современном мире в условиях жесткой конкуренции на рынке туристских услуг невозможно представить гостиничный комплекс без организации в ней анимационной деятельности.
- По оценкам специалистов, в настоящее время включение анимационных программ культурно-познавательного, спортивно-туристского, развлекательного характера в содержание туристских маршрутов и поездок, в работу отелей повышает их престиж и востребованность на рынке туристских услуг.

Список использованных источников

1. <http://www.referatbar.ru/referats/4229A-1.html>
2. <http://accord-personal.ru/stati/primer-metodiki-proektnogo-obosnovaniya-animatsionnoj-programmy-dlya-gostinitsy/>
3. <http://telegraf.com.ua/glavnaya/234533-oteli-kryima-namere-ni-razvivat-animatsiyu.html>
4. <http://www.scienceforum.ru/2013/248/3220>

<i>Паску Татьяна, Донцова Виктория</i> РАЗВИТИЕ ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА В ОДЕССЕ В XIX — НАЧАЛЕ XX ВЕКА.	43
<i>Вадим Жиров, Николь Миненко</i> ИСТОРИЧЕСКИЕ ЗАВЕДЕНИЯ РАЗМЕЩЕНИЯ НА ТЕРРИТОРИИ УКРАИНЫ.	47
<i>Валерий Тараненко, Наталья Кривошей</i> ТЕНДЕНЦИИ И ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ РЫНКА ХОСТЕЛОВ В УКРАИНЕ	49
<i>Вилорд Ереган</i> СРАВНИТЕЛЬНЫЙ АНАЛИЗ ЭФФЕКТИВНОСТИ АНИМАЦИОННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В РАЗВИТИИ ОТЕЛЬНОГО БИЗНЕСА ТУРЦИИ, ЕГИПТА И УКРАИНЫ	54
<i>Виталий Черниенко</i> СРАВНИТЕЛЬНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА СИСТЕМ КЛАССИФИКАЦИИ ОТЕЛЕЙ США И УКРАИНЫ. ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ.	60
<i>Анастасия Карпюк</i> СТРАТЕГИЧЕСКОЕ ЗНАЧЕНИЕ ПРОГРАММ ЛОЯЛЬНОСТИ В ГОСТИНИЧНОМ БИЗНЕСЕ УКРАИНЫ	63
<i>Анастасия Антоновська, Марія Димитрова</i> СИСТЕМИ ГАРЯЧОГО ВОДОПОСТАЧАННЯ ГОТЕЛЬНИХ КОМПЛЕКСІВ: ПРОБЛЕМИ КОРОЗІЇ ТА ІННОВАЦІЙНИЙ ШЛЯХ ЇХ ВИРІШЕННЯ	68
<i>Юлія Алексеєнко</i> ГОТЕЛЬНИЙ РИНОК. ПЕРСПЕКТИВИ ТА ПОТЕНЦІАЛ ГОТЕЛЬНОГО РИНКУ УКРАЇНИ	71
<i>Алина Крайтель, Людмила Исаева</i> ИССЛЕДОВАНИЕ ВКУСОВЫХ ПРЕДПОЧТЕНИЙ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ТИПОВ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ СРЕДИ НАСЕЛЕНИЯ УКРАИНЫ	74
<i>Юлія Голубова</i> ГОСТИНИЧНЫЙ КОМПЛЕКС ГОРОДА ВИЛКОВО: СОВРЕМЕННОЕ СОСТОЯНИЕ И ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ	76
<i>Мелания Маджар</i> СОВРЕМЕННЫЕ ТЕНДЕНЦИИ РАЗВИТИЯ ГОСТИНИЧНОГО ХОЗЯЙСТВА И ВОЗМОЖНОСТЬ ИХ ВНЕДРЕНИЯ В ОДЕССКОЙ ОБЛАСТИ	79
<i>Элина Сокольская, Светлана Херимян</i> ПОПУЛЯРИЗАЦИЯ КЕЙТЕРИНГОВЫХ УСЛУГ В УКРАИНЕ	82
~~~~~	
<b>НОВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ У РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ</b>	
~~~~~	
<i>Роман Хоришко</i> СПОСОБИ ЗНИЖЕННЯ ШКІДЛИВОГО ВПЛИВУ КАНЦЕРОГЕНІВ, ЩО УТВОРЮЮТЬСЯ ПРИ ТЕПЛОЇЙ ОБРОБЦІ М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ	86

<i>Михаил Скубий</i> МЕНЕДЖМЕНТ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА: ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РАСФАСОВАННОЙ ВОДЫ	89
<i>Екатерина Изченко</i> СПОРТИВНОЕ ПИТАНИЕ	92
<i>Анна Колесник</i> СМУЗИ — БЛЮДО ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ.	95
<i>Неля Погуляка</i> ПЕРСПЕКТИВИ СТВОРЕННЯ НИЗЬКОКАЛОРІЙНИХ ДЕСЕРТІВ З ПРЕБІОТИЧНИМИ КОМПОНЕНТАМИ	98
<i>Микола Пасека</i> АНАЛІЗ ДОСЛІДЖЕННЯ ВИКОРИСТАННЯ КОМПОЗИТНИХ СУМІШЕЙ У БОРОШНЯНОМУ ВИРОБНИЦТВІ	100
<i>Денис Миронов</i> ХІМІЧНИЙ СКЛАД БЕЗАЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ ЗБАГАЧЕНИХ БІОЛОГІЧНО-АКТИВНИМИ РЕЧОВИНАМИ.	103
<i>К. Ю. Кормош</i> ИССЛЕДОВАНИЕ ВЛИЯНИЯ ЗНАЧЕНИЙ САНИТАРНО-ХИМИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ ВОДЫ, ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ДЛЯ МОЙКИ СТЕКЛЯННО-РОЗЛИВНОЙ ТАРЫ, НА КАЧЕСТВО ВИНА	105
<i>Максим Зорин</i> ПРЕСПЕКТИВЫ ВНЕДРЕНИЯ ТЕХНОЛОГИИ SOUS-VIDE В УКРАИНСКИЕ РЕСТОРАНЫ	109
<i>Оксана Ангелова</i> РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ СТРАВ, ЩО ПРОПОНУЮТЬСЯ НА ДЕСЕРТ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	113
<i>Георгій Капрельяниц</i> ЧИ ПОТРІБНІ СИСТЕМИ ДОДАТКОВОГО ОЧИЩЕННЯ ВОДИ В ГОТЕЛЯХ ТА РЕСТОРАНАХ?	115
<i>Наталья Скубий, Вікторія Шендрик</i> АПРОБАЦІЯ ТЕХНОЛОГІЇ ЗНЕЗАРАЖУВАННЯ ВОДИ ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ НЕКТАРУ З АЙВИ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	119
<i>Жанна Чайка, Марина Градинар</i> ІННОВАЦІЙНА УПАКОВКА КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ	122
<i>Юлія Гриценко</i> ПРИБЛИЖЕННЯ УКРАЇНСКИХ РЕСТОРАНОВ К ЄВРОПЕЙСКИМ ТРАДИЦІЯМ «ОКТОБЕРФЕСТА	125

ТУРИСТИЧНА ІНДУСТРІЯ:
ПРІОРИТЕТНІ НАПРЯМКИ РОЗВИТКУ

<i>Марія Щепакіна</i> ПРОМЫШЛЕННЫЙ ТУРИЗМ В УКРАИНЕ	129
<i>Олена Побережна, Маргарита Пуховаць</i> МАРКУВАННЯ ТУРИСТИЧНИХ ШЛЯХІВ У САМОДІЯЛЬНОМУ ТУРИЗМІ	132
<i>Анастасія Олійник, Катерина Опанасюк</i> ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ КІНОТУРИЗМУ ЯК ЗАСОБУ ПРОСУВАННЯ ТУРИСТСЬКИХ ДЕСТИНАЦІЙ	134
<i>Наталія Качан</i> ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ САНАТОРНО-КУРОРТНОЇ ГАЛУЗІ УКРАЇНИ	138
<i>Оксана Рудык, Лилія Качмар</i> МАРКЕТИНГОВИЙ АНАЛІЗ КУРОРТА «ТРУСКАВЕЦ». РАЗРАБОТКА МЕРОПРИЯТІЙ ПО ПРОДВИЖЕНІЮ	142
<i>Аня Андрощук, Валерія Ліпкан, Надія Федорова</i> ФУНКЦІОНУВАННЯ САНАТОРНО-КУРОРТНОГО ГОСПОДАРСТВА ОДЕСЬКОЇ ТА ЗАКАРПАТСЬКОЇ ОБЛАСТЕЙ У 2011-2012 РОКАХ	145
<i>Виолетта Фишер, Виталий Мезенцев</i> АКТУАЛЬНЫЕ ЗАДАЧИ РАЗВИТИЯ ЛЕЧЕБНО-ОЗДОРОВИТЕЛЬНОГО ТУРИЗМА В УКРАИНЕ	149
<i>А. Владимирова, В. Михайлова</i> ЗНАЧЕННЯ ТУРИСТИЧНОЇ ІНДУСТРІЇ В ЕКОНОМІЧНОМУ РОЗВИТКУ УКРАЇНИ	152
<i>Аня Андрощук</i> ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОБЛЕМЫ РЕКРЕАЦИОННОЙ И КУРОРТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В УКРАИНЕ	156

Інтеграційні та інноваційні напрямки розвитку індустрії гостинності : зб. тез доп. III Всеукр. міжвуз. наук. конф. студ. та аспір. (13-14 листопада 2013 р., м. Одеса) / за заг. ред. проф. Б. В. Єгорова – О. : Фенікс, 2013. – 164 с.

Рос., укр. та англ. мовами.
ISBN 978-966-438-750-4

Збірник містить матеріали наукових досліджень розглянутих на III Всеукраїнській міжвузівській науковій конференції студентів та аспірантів, що була проведена на базі факультету інноваційних технологій харчування, ресторанно-готельного і туристичного бізнесу Одеської національної академії харчових технологій. Дослідження учасників стосувались багатьох актуальних проблем сучасної індустрії гостинності та туризму.

Робочі мови конференції: українська, російська, англійська.
Матеріали доповідей та повідомлень видані у авторській редакції.

УДК 640.41:349,9: 316,4
ББК 65.432