



**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ**  
**ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**  
**ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**  
**«Казанский государственный аграрный университет»**  
**(ФГБОУ ВО Казанский ГАУ)**

---

Институт механизации и технического сервиса  
Кафедра машин и оборудования в агробизнесе

УТВЕРЖДАЮ  
Проректор по учебной работе  
и цифровизации, доцент  
\_\_\_\_\_ А.В. Дмитриев  
«\_\_\_\_\_» мая 2025 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**Оборудование для переработки продукции растениеводства и животноводства**

Направление подготовки  
**35.03.06 Агроинженерия**

Направленность (профиль) подготовки  
**Технические и роботизированные системы в АПК**

Форма обучения  
**очная, заочная**

Казань – 2025 г.

Составитель:

старший преподаватель  
Должность, ученая степень, ученое звание

Кашапов Ильдар Ильясович  
Ф.И.О.

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры машин и оборудования в агробизнесе «15» апреля 2025 года (протокол № 10)

Заведующий кафедрой:

к.т.н., доцент  
Должность, ученая степень, ученое звание

Халиуллин Дамир Тагирович  
Ф.И.О.

Рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии Института механизации и технического сервиса «24» апреля 2025 года (протокол № 8)

Председатель методической комиссии:

доцент, к.т.н.  
Должность, ученая степень, ученое звание

Зиннатуллина Алсу Наилевна  
Ф.И.О.

Согласовано:

Директор

Медведев Владимир Михайлович  
Ф.И.О.

Протокол ученого совета института № 10 от «30» апреля 2025 года

## 1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате освоения ОПОП бакалавриата по направлению подготовки 35.03.06 Агроинженерия, по дисциплине «Оборудование для переработки продукции растениеводства и животноводства», обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения:

Код индикатора достижения компетенции	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
<b>ПК-2. Способен осуществлять производственный контроль параметров технологических процессов, качества продукции и выполненных работ в сельскохозяйственном производстве</b>		
ПК-2.	ПК-2.2. Способен осуществлять производственный контроль процессов в сельскохозяйственном производстве	<b>Знать:</b> устройство и принцип работы оборудования, машин и установок для переработки продукции растениеводства и животноводства и осуществлять производственный контроль процессов <b>Уметь:</b> осуществлять производственный контроль оборудования, машин и установок для переработки продукции растениеводства и животноводства <b>Владеть:</b> профессиональными навыками производственного контроля параметров работы оборудования, машин и установок для переработки продукции растениеводства и животноводства

## 2 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина относится к обязательной части блока 1 «Дисциплины». Изучается в 3 семестре 3 курса очной и в 1 сессии 3 курса заочной формы обучения. Изучение дисциплины предполагает предварительное освоение следующих дисциплин учебного плана: Математика, Физика, Теоретическая механика, Начертательная геометрия и инженерная графика, Материаловедение и технология конструкционных материалов, Технология производства сельскохозяйственной техники.

Дисциплина является основополагающей, при изучении следующих дисциплин и практик: Склады и элеваторы. Производственная эксплуатационная практика.

## 3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц (з.е.), 72 часов

Таблица 3.1 - Распределение фонда времени по семестрам и видам занятий, в часах

Вид учебных занятий	Очная форма	Заочная форма
	Семестр 3	Курс 3 Сессия 1
<b>Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего, час)</b>	<b>33</b>	<b>7</b>
в том числе:		
- лекции, час	16	2
в том числе в виде практической подготовки, час	0	0
- лабораторные занятия, час	16	4
в том числе в виде практической подготовки, час	0	0
- зачет, час	1	1
- экзамен, час	0	0
<b>Самостоятельная работа обучающихся (всего, час)</b>	<b>39</b>	<b>65</b>
в том числе:		
-подготовка к лабораторным занятиям, час	14	20
- выполнение контрольных работ, час	0	20
- подготовка к зачету, час	25	25
- подготовка к экзамену, час	0	0
<b>Общая трудоемкость час</b>	<b>72</b>	<b>72</b>
<b>з.е.</b>	<b>2</b>	<b>2</b>

**4 Содержание дисциплины, структурированное по разделам и темам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий**

Таблица 4.1 - Разделы дисциплины и трудоемкость по видам учебных занятий  
(в академических часах)

№ тем ы	Раздел дисциплины	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость, в часах							
		лекции		лабораторны е работы		всего аудиторных часов		самостоятель ная работа	
		очно	заочно	очно	заочно	очно	заочно	очно	заочно
1	Общие сведения о технологическом оборудовании	2	-	2	0	4	0	6	10
2	Оборудование для первичной очистки растительного сырья	2	-	2	1	4	1	6	10
3	Оборудование для сортировки растительного сырья	2	-	2	1	4	1	6	9
4	Оборудование для мойки растительного сырья	2	-	2	1	4	1	6	9
5	Оборудование для измельчения растительного сырья	2	-	2	1	4	1	5	9
6	Оборудование для первичной переработки молока	3	1	3	0	6	1	5	9
7	Оборудование для первичной переработки мяса	3	1	3	0	6	1	5	9
	Итого	16	2	16	4	32	6	39	65

Таблица 4.2 - Содержание дисциплины, структурированное по разделам и темам

№	Содержание раздела (темы) дисциплины	Время, ак. час			
		очная		заочная	
		всего	в том числе в виде практической подготовки	всего	в том числе в виде практической подготовки
1	Раздел 1. Общие сведения о технологическом оборудовании				
	<i>Лекции</i>				
1.1	Общие сведения о технологическом оборудовании	2	0	0	0
	<i>Лабораторные работы</i>				
1.2	Машины для выделения примесей. Ситовые сепараторы.	1	0	0	0
1.3	Воздушные сепараторы; Воздушно-ситовые сепараторы; Триеры.	1	0	0	0
2	Раздел 2. Машины для первичной очистки растительного сырья				
	<i>Лекции</i>				
2.1	Машины для первичной очистки растительного сырья	2	0	0	0
	<i>Лабораторные работы</i>				
2.2	Оборудование для очистки растительного сырья от наружного покрова: Абразивная картофелечистка	1	0	0	0
2.3	Обоечные и шелушительные машины	1	0	1	0
3	Раздел 3. Машины для сортировки растительного сырья				
	<i>Лекции</i>				
3.1	Машины для сортировки растительного сырья	2	0	0	0
	<i>Лабораторные работы</i>				
3.2	Оборудование для сортировки растительного сырья: Ступенчатое калибровочное устройство.	1	4	0	0
3.3	Весовое калибровочное устройство	1	0	1	0
4	Раздел 4. Машины для мойки растительного сырья				
	<i>Лекции</i>				
4.1	Машины для мойки растительного сырья	2	0	0	0
	<i>Лабораторные работы</i>				
4.2	Оборудование для мойки растительного сырья: Вентиляторные машины.	1	4	1	0
4.3	Шнековая моечная машина.	1	0	0	0
5	Раздел 5. Машины для измельчения растительного сырья				
	<i>Лекции</i>				
5.1	Машины для измельчения растительного сырья	2	0	0	0
	<i>Лабораторные работы</i>				
5.2	Оборудование для резки пищевых продуктов. Многодисковая корнерезка; Вальцовый станок;	1	0	1	0
5.3	Дисковый измельчитель; молотковая дробилка; плющильный станок;	1	0	0	0
6	Раздел 6. Оборудование для первичной переработки молока				
	<i>Лекции</i>				
6.1	Оборудование для первичной переработки молока	3	0	1	0
	<i>Лабораторные работы</i>				
6.2	Оборудование для очистки от механических примесей (фильтрация или с применением центробежного молокоочистителя); Оборудование для охлаждения в проточных или емкостных охладителях;	2	0	0	0
6.3	Оборудование для хранения охлажденного молока в резервуарах-охладителях, резервуарах без	1	0	0	0

	системы охлаждения или молочных флягах в холодильных камерах; Оборудование для пастеризации молока.				
7	Раздел 7. Оборудование для первичной переработки мяса				
<i>Лекции</i>					
7.1	Оборудование для первичной переработки мяса	3	0	1	0
<i>Лабораторные работы</i>					
7.2	Оборудование предприятий мясной промышленности (подъемно-транспортное, технологическое и контрольное). Сведения об устройстве оборудования, применяемого для убоя сельскохозяйственных животных и птицы.	1	0	0	0
7.3	Оборудование для первичной обработки шкур, субпродуктов, кишок, а также для производства кормовой и технической продукции.	2	0	0	0

### **5 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине**

1. Машины для послеуборочной обработки зерна и семян. Ч. 2.: уч. пособие / Э.Г. Нуруллин, Ю.В. Еров. – ФГОУ ВПО Казанский ГАУ.– Казань, 2008.-48с.
2. Машины для сушки зерна: уч. пособие / Ю.В. Еров. – ФГОУ ВПО Казанский ГАУ. Казань, 2009.-32с.
3. Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства (часть 1). Методические указания для выполнения лабораторных и самостоятельных работ / Зиганшин Б.Г., Иванов Б.Л., Халиуллин Д.Т., Дмитриев А.В. – Казань: Изд-во Казанского ГАУ, 2015. – 32 с.
4. Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства (часть 2). Методические указания для выполнения лабораторных и самостоятельных работ. / Зиганшин Б.Г., Иванов Б.Л., Халиуллин Д.Т., Дмитриев А.В. – Казань: Издательство Казанского ГАУ, 2015. – 28 с.
5. Расчет, составление технологической схемы очистки и сушки семян: уч. пособие / А.В. Белинский. – ФГОУ ВПО Казанский ГАУ.– Казань, 2006. - 40с.
6. Технологическое оборудование для хранения и переработки продукции животноводства. Методические указания для выполнения лабораторных и самостоятельных работ. / Зиганшин Б.Г., Кашапов И.И., Дмитриев А.В., Халиуллин Д.Т., Иванов Б.Л. – Казань: Издательство Казанского ГАУ, 2016. – 24 с.

### **6 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине**

Представлен в приложении к рабочей программе дисциплины «Оборудование для первичной переработки продукции растениеводства и животноводства».

### **7 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины**

Основная учебная литература:

1. Биотехнология переработки сельскохозяйственной продукции : учебно-методическое пособие / Р. Р. Шайдуллин, А. И. Даминова, В. М. Пахомова, А. Б. Москвичева ; составители Р. Р. Шайдуллин [и др.]. — Казань : КГАУ, 2018. — 128 с. — ISBN 978-5-905201-53-0.
2. Бутяйкин, В. В. Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции : учебное пособие / В. В. Бутяйкин, Е. А. Радайкина. — Саранск : МГУ им. Н.П. Огарева, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-7103-3988-6.

3. Кузнецова, Е. А. Общие принципы переработки сельскохозяйственной продукции : учебное пособие / Е. А. Кузнецова, Е. А. Зенина. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2018. — 88 с.
4. Зимняков, В. М. Сооружения и оборудование по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции : учебное пособие / В. М. Зимняков, А. С. Палийчук. — Пенза : ПГАУ, 2021. — 217 с.

Дополнительная учебная литература:

1. Агробиологические основы производства, хранения и переработки продукции растениеводства [Электронный ресурс] / Под ред. Г. И. Баздырева. - М.: ИНФРА-М, 2014. - 725 с.
2. Байкин С.В., Курочкин А.А., Шабурова Г.В., Афанасьев А.С. Технологическое оборудование для переработки продукции растениеводства/ Под ред. А.А. Курочкина. — М.: КолосС, 2007. — 445 с.
3. Технологическое и техническое обеспечение процессов машинного доения коров, обработки и переработки молока: учебное пособие / В.И. Трухачев, И.В. Капустин, В.И. Будков, Д.И. Грицай; Ставропольский государственный аграрный университет. — Ставрополь: АГРУС, 2012. — 300 с. - ISBN 978-5-9596-0823-1
4. Кавецкий, Г.Д. Процессы и аппараты пищевой технологии. / Г. Д. Кавецкий, В. П. Касьяненко. — Изд-во: КолосС, 2008. — 592 с. ISBN 978-5-9532-0410-1.
5. Малин, Н. И. Технология хранения зерна. / Н.И. Малин — М.: Колос, 2005. — 280 с.
6. Пилипюк, В.Л. Технология хранения зерна и семян: Уч. пособие / В.Л. Пилипюк. — М.: Вуз. учебник, 2009. — 457 с. ISBN 978-5-9558-0119-3
7. Плаксин, Ю.М. Процессы и аппараты пищевых производств. / Ю. М. Плаксин, Н. Н. Малахов, В. А. Ларин. — Изд-во: КолосС, 2008. — 760 с. ISBN 978-5-9532-0581-8.
8. Машины и аппараты пищевых производств. В 2 кн. Кн. 1: Уч. для вузов/ С.Т. Антипов, И. Т. Кретов, А. Н. Остриков и др.; Под ред. акад. РАСХН В. А. Панфилова.- М.: Высш. шк., 2001. — 703 с.
9. Машины и аппараты пищевых производств. В 2 кн. Кн. 2: Уч. для вузов/ С.Т. Антипов, И.Т. Кретов, А. Н. Остриков и др.; Под ред. акад. РАСХН В. А. Панфилова.- М.: Высш. шк., 2001. — 680 с.
10. Панфилов, В.В. Машины и аппараты пищевых производств. В 3 кн. Кн. 1 / В.В. Панфилов — Изд-во: КолосС, 2009. — 608 с. ISBN 978-5-9532-0509-2, 978-5-9532-0508-5.
11. Панфилов, В.В. Машины и аппараты пищевых производств. В 3 книгах. Книга 2. / В.В. Панфилов — Изд-во: КолосС, 2009. — 846 с. ISBN 978-5-9532-0509-2, 978-5-9532-0508-5.
12. Панфилов, В.В. Машины и аппараты пищевых производств. В 3 кн. Кн. 3. / В.В. Панфилов — Изд-во: КолосС, 2009. — 550 с. ISBN 978-5-9532-0509-2, 978-5-9532-0508-5.

## **8 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины**

1. Официальный интернет портал Министерства сельского хозяйства РФ (Минсельхоз России). <http://www.mcsx.ru/>
2. Официальный интернет портал Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Татарстан. <http://agro.tatarstan.ru/>
3. Поисковая система GOOGLE. [https://www.google.ru/?gws\\_rd=ssl](https://www.google.ru/?gws_rd=ssl)
4. Поисковая система Яндекс. <https://www.yandex.ru/>
5. Журнал «Пищевая промышленность» <http://www.foodprom.ru>
6. Электронная библиотечная система «Лань», <https://e.lanbook.com>
7. Научная электронная библиотека «elibrary.ru» — [www.elibrary.ru](http://www.elibrary.ru)
8. Аграрная Российская информационная система <http://www.aris.ru/>

## 9 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами учебных занятий для студентов по данному курсу учебной дисциплины являются: лекции, лабораторные, самостоятельная работа студентов.

В лекциях излагаются основные теоретические сведения, составляющие научную концепцию курса. Для успешного освоения лекционного материала рекомендуется:

- после прослушивания лекции прочитать её в тот же день;
- выделить маркерами основные положения лекции;
- структурировать лекционный материал с помощью помет на полях в соответствии с примерными вопросами для подготовки.

В процессе лекционного занятия студент должен выделять важные моменты, выводы, основные положения, выделять ключевые слова, термины. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на занятии. Студенту рекомендуется во время лекции участвовать в обсуждении проблемных вопросов, высказывать и аргументировать своё мнение. Это способствует лучшему усвоению материала лекции и облегчает запоминание отдельных выводов. Прослушанный материал лекции студент должен проработать. От того, насколько эффективно это будет сделано, зависит и прочность усвоения знаний. Рекомендуется перечитать текст лекции, выявить основные моменты в каждом вопросе, затем ознакомиться с изложением соответствующей темы в учебниках, проанализировать дополнительную учебно-методическую и научную литературу по теме, расширив и углубив свои знания. В процессе рекомендуется выписывать из изученной литературы и подбирать свои примеры к изложенным на лекции положениям.

При подготовке к лабораторным занятиям рекомендуется следующий порядок действий:

1. Внимательно проанализировать поставленные теоретические вопросы, определить объем теоретического материала, который необходимо усвоить.
2. Изучить лекционные материалы, соотнося их с вопросами, вынесенными на обсуждение.
3. Прочитать рекомендованную обязательную и дополнительную литературу, дополняя лекционный материал (желательно делать письменные заметки).
4. Отметить положения, которые требуют уточнения, зафиксировать возникшие вопросы.
5. После усвоения теоретического материала необходимо приступить к выполнению лабораторного задания.

Самостоятельная работа студентов является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление и углубление полученных знаний, умений и навыков, поиск и приобретение новых знаний. Самостоятельная работа обучающихся регламентируется Положением об организации самостоятельной работы студентов.

Самостоятельная работа студентов включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций, основной и дополнительной литературы; подготовку к лабораторным (практическим) занятиям в индивидуальном и групповом режиме. Советы по самостоятельной работе с точки зрения использования литературы, времени, глубины проработки темы, а также контроль за деятельностью студента осуществляется во время занятий.

Целью преподавателя является стимулирование самостоятельного, углублённого изучения материала курса, хорошо структурированное, последовательное изложение теории на лекциях, отработка навыков решения задач и системного анализа ситуаций на лабораторных (практических) занятиях, контроль знаний студентов.

Перечень методических указаний по дисциплине:

1. Машины для послеуборочной обработки зерна и семян. Ч. 2.: уч. пособие / Э.Г. Нуруллин, Ю.В. Еров. – ФГОУ ВПО Казанский ГАУ.– Казань, 2008.-48с.
2. Машины для сушки зерна: уч. пособие / Ю.В. Еров. – ФГОУ ВПО Казанский ГАУ.– Казань, 2009.-32с.
3. Расчет, составление технологической схемы очистки и сушки семян: уч. пособие / А.В. Белинский. – ФГОУ ВПО Казанский ГАУ.– Казань, 2006. - 40с.
4. Технологическое оборудование для хранения и переработки продукции животноводства. Методические указания для выполнения лабораторных и самостоятельных работ. / Зиганшин Б.Г., Кашапов И.И., Дмитриев А.В., Халиулин Д.Т., Иванов Б.Л. – Казань: Издательство Казанского ГАУ, 2016. – 24 с.
5. Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства (часть 1). Методические указания для выполнения лабораторных и самостоятельных работ / Зиганшин Б.Г., Иванов Б.Л., Халиулин Д.Т., Дмитриев А.В. – Казань: Изд-во Казанского ГАУ, 2015. – 32 с.
6. Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства (часть 2). Методические указания для выполнения лабораторных и самостоятельных работ. / Зиганшин Б.Г., Иванов Б.Л., Халиулин Д.Т., Дмитриев А.В. – Казань: Издательство Казанского ГАУ, 2015. – 28 с.
7. Дмитриев, А.В. Технологическое оборудование мукомольного производства: уч. пособие. / А.В. Дмитриев, Э.Г. Нуруллин, Д.Т. Халиулин – ФГОУ ВПО Казанский ГАУ.– Казань, 2010.- 46 с.
8. Нуруллин, Э.Г. Технологическое оборудование для переработки и хранения зерна. Ч. III. / Э.Г. Нуруллин, А.В. Дмитриев. Методическое пособие для выполнения лабораторных работ. Изд-во: КГСХА. 2006. 56 с.

**10 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем**

Форма проведения занятия, самостоятельной работы	Используемые информационные технологии	Перечень информационных справочных систем (при необходимости)	Перечень программного обеспечения
Лекции Лабораторная работа Самостоятельная работа	Мультимедийные технологии в сочетании с технологией проблемного изложения	Автоматизированная справочная система «Сельхозтехника» <a href="https://www.agrobases.ru">https://www.agrobases.ru</a>	1. Microsoft Office 2010, Microsoft Office 2016; 2. Операционные системы Microsoft Windows 7 Enterprise, Microsoft Windows 10 Enterprise для образовательных организаций; 3. Система обнаружения текстовых заимствований Антиплагиат ВУЗ; 4. Антивирус Касперского — антивирусное программное обеспечение;

			<p>5. КОМПАС-3D – система трёхмерного моделирования, универсальная система автоматизированного проектирования;</p> <p>6. LMS Moodle - модульная объектно-ориентированная динамическая среда обучения (Software free General Public License (GPL));</p> <p>7. Программно-аппаратный комплекс Jalinga.</p>
--	--	--	--

**11. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине**

Лекции	<p>Лекционная аудитория с мультимедийным оборудованием №223</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ноутбук ASUS K50C;</li> <li>2. Мультимедиа проектор EPSON – 1 шт.;</li> <li>3. Экран DA-LITE -1 шт.;</li> <li>4. Доска;</li> <li>5. Стол и стул для преподавателя;</li> <li>6. Столы и стулья для студентов, подвижная кафедра.</li> <li>7. Электронные образовательные ресурсы;</li> </ol>
Лабораторные занятия	<p>Учебная аудитория №101, 107</p> <p>Мясорубка промышленная, сепаратор СЦ-3, танки- охладители открытого и закрытого типа, Танк-охладитель молока RHS Mueller, Теплообменник пластинчатый «Теплообменник ЭТ-007с», гомогенизатор ОГМ-5, фильтр для очистки молока ФМ-03М, центробежный очиститель молока ДПП-ОМ1А, комплект плакатов, рабочие органы и макеты машин по переработке продукции животноводства.</p> <p>Сушильный шкаф СЭШ-3М, весы электронные НЛ-400, разборные доски, формы хлебопекарные, белизнамер СКИБ-1М, набор сит (1 комплект), прибор для определения пористости хлеба, прибор ИДК-3. Сепаратор для очистки зерна «ЗСМ-100», комплект плакатов, рабочие органы и макеты машин по переработке продукции растениеводства, сушильный шкаф (лабораторный) СШУ, влагомер зерна Фауна-М, комплект плакатов, макеты машин по переработке продукции растениеводства, лабораторные мельницы ЛЗМ, пневмоочиститель семян «ОПС-2», ворохоочиститель «ОВС-25», семяочистительная машина «СМ-4»</p>
Самостоятельная работа	<p>Помещение для самостоятельной работы, компьютерные классы 518, 502 (компьютеры – 20 шт, локальная сеть, доступ в интернет и ЭИОС) и читальный зал библиотеки оснащенные компьютерами. Электронные образовательные ресурсы.</p>