

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Мусьял Александр Вячеславович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 07.09.2025 23:29:11  
Уникальный программный ключ:  
297fef716e5ece559872a236feffc4d8a43d0cf1

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования**

**«Курский государственный аграрный университет  
имени И.И. Иванова»**

**Кафедра частной зоотехнии**

**Методические указания по выполнению курсовой работы  
по дисциплине «Технология молока и молочной продукции»**

Направление подготовки: *19.03.03 Продукты питания животного происхождения*  
Профиль: *Технология производства продуктов питания животного происхождения*

Факультет: *зооинженерный*  
Форма обучения: *заочная*

Курск 2025

Оформлено в соответствии с требованиями ГОСТ Р 7.0-2017

**Лист рассмотрения/пересмотра  
методических указаний**

Методические указания рассмотрены и одобрены на 2023-2024 учебный год.

Протокол заседания кафедры № 13 от «27» июня 2023 г.

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_  Э.Э.Дорохина

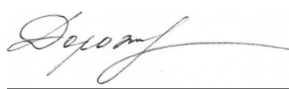
Методические указания пересмотрены и одобрены на 2024-2025 учебный год.

Протокол заседания кафедры № 18 от «24» июня 2024 г.

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_  Э.Э.Дорохина

**Лист регистрации изменений  
к МУ по выполнению курсовой работы  
на 2024/2025 учебный год**

№ п/п	Изменения, номер протокола заседания кафедры, дата утверждения изменения	Количество страниц изменения	Подпись автора РПП
1	Актуализация литературы Протокол №18 от 24 июня 2024 г.	1	

Заведующий кафедрой: Дорохина Э.Э.   
(ФИО) (подпись)

## Цели задачи курсовой работы

Одним из этапов реализации образовательного процесса по дисциплине «Технология молока и молочной продукции» является подготовка и защита курсовой работы. Целью написания курсовой работы является закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков в области проектирования технологических процессов глубокой переработки молока и выработки различных видов молочной продукции в цехах и на предприятиях различной мощности.

Цель написания курсовой работы:

- получение комплексного представления о технологическом процессе производства молочной продукции с целью проектирования цехов и предприятий по производству и переработке молока и молочной продукции.

Задачи написания курсовой работы:

- выработать способность разрабатывать технологические моменты производства и переработки молока и молочной продукции, основывающиеся на комплексном анализе всех технологических моментов;

- развить навыки разработки и совершенствования процесса производства и глубокой переработки молока, выработки молочной продукции;

- развить навыки анализа и сравнения результатов, полученных при внедрении различных технологий производства и переработки молока и молочной продукции;

- подготовить к производственно-технологическому виду деятельности.

В результате подготовки, написания и защиты курсовой работы обучающиеся должны:

**знать:**

- государственную политику в области производства и переработки молока;

- требования техники безопасности при оценке качества, производстве и переработке молока и молочных продуктов

- состав и свойства молока коров и других видов сельскохозяйственных животных;

- факторы, влияющие на состав и свойства молока и вырабатываемых из него продуктов;

- методы оценки качества молока и молочных продуктов;

- требования стандартов к молоку-сырью и молочным продуктам;

- технологию выработки молока и молочных продуктов;

- особенности производства молока и молочных продуктов на промышленных предприятиях и модулях малой мощности;

- основы безотходной технологии производства молочных продуктов.

**уметь:**

- соблюдать требования техники безопасности при производстве и оценке качества молока и молочных продуктов;

- использовать все доступные факторы для получения высококачественной молочной продукции;
- организовывать получение достаточного количества молока – сырья, отвечающего современным требованиям перерабатывающей промышленности;
- организовать выработку из молока молочных продуктов в соответствии с требованиями ГОСТ, как на промышленных предприятиях, так и на минизаводах прифермских молочных;
- оценивать качество молока-сырья и молочных продуктов с использованием общепринятых методов теххимического контроля;
- работать с научной литературой и другими информационными средствами в области технологии молока и молочных продуктов эффективности производства продукции скотоводства.

**владеть:**

- навыками разработки, совершенствования и внедрения безопасной технологий производства и переработки молока в конкретных производственных условиях;
- навыками анализа, синтеза и сравнения результатов, полученных при внедрении различных технологий производства и переработки молока.

При подготовке, написании и защиты курсовой работы по дисциплине «Технология молока и молочной продукции» у обучающихся формируются следующие **компетенции и их индикаторы:**

Код	Наименование компетенции
ПК-1.1	Рассчитывает производственные мощности и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения
ПК-1.2	Определяет нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения
ПК-1.3	Оформляет изменения в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания животного происхождения
ПК-2.1	Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства
ПК-2.2	Контролирует технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации
ПК-2.3	Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

ПК-3.1	Разрабатывает предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья
ПК-3.2	Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях
ПК-3.3	Организация работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

## 1. Выбор темы курсовой работы

Тему курсовой работы обучающийся выбирает самостоятельно из числа рекомендованных кафедрами, руководствуясь интересом к изучаемой проблеме, вероятной темой планируемой выпускной квалификационной работы, практическим опытом, наличием специальной литературы.

Темы в методических указаниях носят общий характер, название темы конкретизируется по согласованию с руководителем. При этом в названии темы следует указать мощность предприятия, объемы производимой готовой продукции, технологические характеристики сырья.

Обучающиеся могут предложить свою тему курсовой работы, при этом тема должна быть актуальная, иметь практическое значение, а также соответствовать специализации и направлениям научно-исследовательской работы кафедры.

## 2. План и структура курсовой работы

План (содержание) курсовой работы должен быть тщательно продуман и составлен на основе предварительного ознакомления с литературой и исходным цифровым материалом. При подготовке плана необходимо наметить вопросы, которые подлежат рассмотрению, дать названия главам и определить последовательность изложения вопросов. Правильно построенный план является по сути началом работы обучающихся, помогает систематизировать материал, обеспечивает рациональную последовательность его изложения.

План работы обучающийся составляет самостоятельно, с учетом индивидуального подхода, придерживаясь рекомендуемой ниже структуры.

Курсовая работа включает:

- титульный лист;
- содержание;
- 1 Ассортимент и характеристика выпускаемой продукции;
- 2 Характеристика сырья, вспомогательных материалов и тары;
- 3 Технологические схемы и их обоснование;

- 4 Технохимический и микробиологический контроль производства;  
Заключение

Список использованных источников (не менее 15 источников).

Общий объем курсовой работы не должен превышать 30-35 страниц машинописного текста.

Курсовая работа должна быть оформлена в соответствии с требованиями РД 01.001-2020 «Рабочий документ. Текстовые работы. Правила оформления».

Введение к курсовой работе должно содержать обоснование необходимости проектирования технологической линии. Здесь же указывается актуальность, цель и задачи выполнения курсовой работы.

Выбранный ассортимент должен быть обоснован и согласован с руководителем работы. Характеризуя выбранный ассортимент, следует привести основные нормируемые показатели качества готовой продукции в соответствии с требованиями НТД, отметить ее пищевую и биологическую ценность.

В данном разделе также следует обосновать выбор тары и упаковки готовой продукции.

Раздел «Характеристика сырья, материалов и тары содержит подбор сырья и материалов для производства выбранного ассортимента. Осуществляется на основании действующих технологических инструкций и с учетом новых научных разработок, прогрессивных тенденций развития молочной промышленности. В разделе необходимо привести требования НТД к качеству заготавливаемого сырья и материалов (с обязательным указанием категории и номера документа), следует обратить внимание на особенности качества сырья консервного, сыродельного производства и продуктов детского питания. В случае использования предприятием вторичных ресурсов на основании их пищевой и биологической ценности следует отметить целесообразность их переработки. При отгрузке вторичных ресурсов сторонним предприятиям следует указать номер и требования НТД к качеству отгружаемых продуктов.

В разделе также приводится краткое описание (на основании регламентирующих НТД) выбранных видов тары и тарных материалов для доставки сырья и упаковки готовой продукции.

В начале раздела «Технологические схемы и их обоснование» обязательно приводится схема направления технологической переработки сырья. Она выполняется для всего ассортимента продукции с учетом выбранной фасовки и тары.

При выборе технологии должны быть предусмотрены:

- полное использование всех составных частей молока с переработкой обезжиренного молока, пахты, сыворотки на различные молочные продукты;
- наиболее полная механизация и автоматизация производства;
- использование поточных линий;

- получение продукта высокого качества;
- снижение производственных потерь;
- максимальная изоляция продукта от окружающей среды во избежание повторного обсеменения продуктов посторонней микрофлорой;
- надежная тара для хранения готовой продукции.

Проектируемое производство всех видов продукции представляют векторными технологическими схемами, составленными в соответствии с технологическими инструкциями. Технологическая схема должна содержать все технологические процессы с указанием параметров (температура, давление) и продолжительности обработки.

В соответствии с выбранной технологической схемой производства приводится последовательное обоснование технологических операций, начиная с доставки молока и заканчивая хранением и отгрузкой готовой продукции. В обосновании указывают особенности и преимущества выбранного способа производства, цель и сущность отдельных процессов, а также машины, оборудование и линии, на которых осуществляется выработка продукции. Более подробно описывают технологию новых видов продуктов или новых процессов, не оформленных официальными инструкциями.

При выполнении курсовой работы режим работы предприятия может определяться заданием руководителя проектирования.

В разделе «Технохимический и микробиологический контроль производства» следует отметить важность контроля производства продукции, его роль в организации и проведении технологических процессов и в улучшении качества вырабатываемой продукции.

В разделе приводится схема технохимического контроля производства. Должны быть указаны все точки весового, технохимического и микробиологического контроля, начиная от приемки сырья на завод и заканчивая отгрузкой готовой продукции, точки отбора средних проб для лабораторных анализов с перечислением тех определений, которые должны быть сделаны в отобранных пробах, а также периодичность и методика проведения анализов.

По всему ассортименту продукции должна быть приведена подробная схема технохимического контроля в форме таблицы.

Таблица ... – Название

Контролируемая технологическая операция и объект	Периодичность контроля	Показатель контроля	Методика контроля

В заключении отражается основное содержание курсовой работы, результаты проведенного проектирования и предложения по развитию отрасли в рамках реализации разработанного проекта.

Список использованных источников включает перечень учебных, научных и других публикаций, которые использовались обучающимся при выполнении курсовой работы в количестве не менее 15.

Выполнение курсовой работы осуществляется обучающимся самостоятельно под руководством и с использованием консультаций преподавателя.

### **Типовая (примерная) тематика курсовой работы**

- 1 Технология производства цельного молока
- 2 Технология производства стерилизованного молока
- 3 Технология производства сметаны
- 4 Технология производства сырково-творожных изделий
- 5 Технология производства мороженого
- 6 Технология производства сухого цельного молока
- 7 Технология производства сухого обезжиренного молока
- 8 Технология производства сыра швейцарский блочный
- 9 Технология производства плавленых копченых сыров
- 10 Технология производства лечебно-профилактических продуктов
- 11 Технология производства сыра российский
- 12 Технология производства сыра советский
- 13 Технология производства сыра голландский круглый
- 14 Технология производства сыра сулугуни
- 15 Технология производства сыра брынза
- 16 Технология производства плавленого сыра  
(Ассортимент: плавленые сыры ломтевые «Советский», «Российский», «Костромской»)

### **3. Подбор и изучение источников информации**

Подбор литературы - самостоятельная работа обучающегося, успех которой зависит от его умения пользоваться каталогами, библиографическими пособиями и справочниками.

Работа с источниками и литературой должна начинаться еще в процессе выбора темы курсовой работы.

При работе с источниками в первую очередь изучаются:

- 1) Нормативные акты, нормы технологического проектирования, инструктивные материалы, официальные справочники;
  - 3) Специальная зоотехническая литература в алфавитном порядке по фамилиям авторов или названиям, если на титульном листе книги автор не указан (монографии, брошюры, учебники, учебные пособия);
  - 4) Статьи периодических изданий с указанием автора, названия статьи, названия журнала, газеты, года и месяца выпуска журналов и газет.
  - 5) Ресурсы интернет.
- Обучающимся изучается научная и специальная литература по

проблеме исследования, изданная в России и за рубежом. При наличии нескольких изданий по определенной проблеме целесообразно выбрать более позднее издание (примерно за последние 5-10 лет до написания курсовой работы), отражающее окончательно сложившуюся точку зрения.

Широта и полнота изучения источников и литературы, умение выделить необходимое, главное, сопоставление и анализ различных фактических данных, сравнение данных, характеризующих развитие российского и зарубежного овцеводства - важнейший показатель качества исследований обучающегося и навыков работы с литературой.

Рекомендуется список подобранной литературы согласовать с руководителем курсовой работы.

По каждому литературному источнику целесообразно составить конспект (краткое изложение мыслей, точек зрения, фактов), включающий цитаты, которые могут быть использованы в работе. При этом надо указывать автора, название работы, место издания, издательство, год издания и конкретные страницы. Эти данные необходимы для оформления сносок и ссылок на литературный источник.

#### **4. Сбор и анализ практических материалов**

Особенностью курсовых работ по дисциплине «Технология молока и молочной продукции» является то, что они выполняются в виде проектов элементов технологии выработки конкретных молочных продуктов, в которых в качестве вводных опорных показателей используют средние показатели качества молока и немолочного сырья в Центрально-Черноземном регионе. Поэтому сбор базовых данных - один из важных этапов в подготовке курсовой работы.

Для написания курсовой работы рекомендуется использовать материалы предприятий Центрально-Черноземного региона, приведенные в справочной или статистической литературе. Прежде чем приступить к сбору данных, надо тщательно продумать, какой именно материал требуется для курсовой работы. В процессе его обработки и исследования обучающемуся нужно использовать все приемы, которыми, он овладел при освоении курса и изучении литературы. Собранные исходные данные используются обучающимися при расчете технологических параметров проектирования и прописываются в преамбуле соответствующих подразделов.

#### **5. Оформление курсовой работы**

Оформление курсовой работы осуществляется исходя из требований руководящего документа РД 01.001-2020 «Рабочий документ. Текстовые работы. Правила оформления».

Руководящий документ устанавливает порядок оформления текстовых студенческих работ: расчетно-графических и индивидуальных домашних

заданий, лабораторных работ, рефератов, отчётов по практике, курсовых и дипломных работ, пояснительных записок к курсовым и дипломным проектам, выпускным квалификационным работам, диссертациям на соискание академической степени магистра.

Требования РД 01.001- 2020 являются обязательными для обучающихся всех факультетов академии.

## **6. Порядок защиты курсовой работы**

Курсовая работа, допущенная к защите, возвращается обучающемуся для ознакомления с письменной рецензией руководителя и внесения изменений и исправлений по отдельным замечаниям (стилистические и грамматические ошибки), о чем должно быть доложено на защите.

На защите обучающийся должен показать способность хорошо ориентироваться в содержании представленной работы, задачах, методах и приемах проектирования технологического процесса, источниках необходимой информации, уметь формулировать выводы, отвечать на вопросы как теоретического, так и практического характера, относящиеся к теме работы.

Каждый студент в течение 5 минут излагает основные положения своей работы. Доклад необходимо подготовить заблаговременно. В нем приводятся лишь основные цифровые показатели, его не следует перегружать информацией. Особое внимание обращается на четкость формулировок. Для иллюстрации материала обучающийся готовит презентацию в редакторе Power Point.

По окончании доклада обучающемуся присутствующие задают вопросы по теме работы. Ответы на вопросы должны быть убедительными, теоретически обоснованными, а при необходимости подкреплены цифровым материалом. При этом обучающийся может пользоваться курсовой работой или цитировать ее отдельные положения. В выступлении обучающийся обязан дать ответы на критические замечания руководителя: согласиться с ними, объяснить причину недоработок, указать способы их устранения или аргументировано отвергнуть их, отстоять свою точку зрения.

## **7. Критерий оценки курсовых работ**

Оценка **«отлично»** предполагает:

1. полное соответствие курсовой работы методическим указаниям по её написанию;
2. глубокое освоение учебной и научной литературы при изучении вопросов курсовой работы;
3. изучение современных научных концепций по вопросам курсовой работы;
4. безошибочное выполнение всех расчётов по курсовой работе;

5. умение обобщить и проанализировать полученные в результате выполнения курсовой работы результаты;

6. умение спрогнозировать дальнейшее развитие производства в изучаемой области на основании полученных в работе результатов и рассчитать показатели эффективности производства;

7. безукоризненное оформление курсовой работы.

Оценка «хорошо» предполагает:

полное соответствие курсовой работы методическим указаниям по её написанию;

глубокое освоение учебной и научной литературы при изучении вопросов курсовой работы;

незначительные 1-2 ошибки при выполнении расчётной части курсовой работы;

умение обобщить и проанализировать полученные в результате выполнения курсовой работы результаты;

незначительные погрешности при оформлении курсовой работы.

Оценка «удовлетворительно» предполагает:

1. полное соответствие курсовой работы методическим указаниям по её написанию;

2. глубокое освоение учебной при изучении вопросов курсовой работы;

3. 1-2 ошибки при выполнении расчётной части, влекущие за собой дальнейшие ошибки в расчёте показателей других разделов работы;

4. умение обобщить полученные в результате выполнения курсовой работы результаты;

5. погрешности при оформлении курсовой работы.

Оценка «неудовлетворительно» предполагает:

1. курсовая работа не соответствует методическим указаниям по её написанию (отсутствуют разделы);

2. содержание части разделов не соответствует сущности изучаемых вопросов;

3. в работе имеются грубые ошибки в расчётах;

4. работа оформлена не в соответствии с требованиями методических указаний.

Работа, оцененная преподавателем неудовлетворительной оценкой, подлежит возврату для доработки с учетом всех замечаний.

Курсовая работа должна быть выполнена и представлена к защите в сроки, установленные учебным планом.

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

### Основные учебники и учебные пособия

1 Мамаев А. В. Молочное дело : учеб. пособие / А. В. Мамаев, Л. Д. Самусенко. — Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 384 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/30199> (дата обращения: 04.06.2020).- Режим доступа: ЭБС "Лань" ; по подписке.- ISBN 978-5-8114-1514-4. — Текст : электронный.

2 Хромова Л. Г. Молочное дело : учебник / Л. Г. Хромова, А. В. Востроилов, Н. В. Байлова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 332 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/129234> (дата обращения: 04.06.2020).- Режим доступа: ЭБС "Лань" ; по подписке.- ISBN 978-5-8114-4971-2. — Текст : электронный.

### Дополнительная литература

1 Барабанщиков Н. В. Молочное дело : учеб. / Н. В. Барабанщиков – Москва : Колос, 1983. – 414 с.

2 Голубева, Л. В. Практикум по технологии молока и молочных продуктов. Технология цельномолочных продуктов : учебное пособие / Л. В. Голубева, О. В. Богатова, Н. Г. Догарева. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 380 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/136183> (дата обращения: 31.08.2020). – Режим доступа: ЭБС «Лань» ; по подписке.— ISBN 978-5-8114-5220-0. — Текст : электронный.

3 Крусь Г. Н. Методы исследования молока и молочных продуктов : учеб. / Г. Н. Крусь, А. М. Шалыгина, З. В. Волокитина. – Москва : Колос, 2002. – 368 с.: ил.

4 Кугенев П. В. Практикум по молочному делу / П. В. Кугенев, Н. В. Барабанщиков. – Москва : Агропромиздат, 1988. – 223 с.

5 Охрименко О. В. Лабораторный практикум по химии и физике молока : учеб. пособие / О. В. Охрименко. – Санкт-Петербург : ГИОРД, 2005. – 256 с. – ISBN 5-901065-66-2.

6 Технология молока и молочных продуктов : учебник / под ред. Г.Н. Крусь. - Москва : КолосС, 2008. - 455 с.

7 Технология молока и молочных продуктов : учеб. / под ред. А. М. Шалыгиной. – Москва : КолосС, 2008. – 455 с. – ISBN 978-5-9532-0599-3.

### 9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1 Агрегатор научных новостей. Новости науки : сайт. – URL: <http://novostinauki.ru> (дата обращения 04.06.2020). – Режим доступа: свободный. – Текст : электронный.

2 Ветеринария, Зоотехния и Биотехнология : сайт. – URL: <http://www.sciencelib.info> (дата обращения 04.06.2020). – Режим доступа: свободный. – Текст : электронный.

3 Всероссийский научно-исследовательский институт

животноводства имени академика Л.К. Эрнста : сайт. – URL: <http://www.vij.ru> (дата обращения: 13.08.2019). – Режим доступа: свободный. – Текст : электронный.

4 Главный фермерский портал : сайт. – URL: <http://www.fermer.ru> (дата обращения: 04.06.2020). – Режим доступа: свободный. – Текст : электронный.

5 Ежедневное аграрное обозрение : сайт. – URL: <http://agroobzor.ru> (дата обращения 04.06.2020). – Режим доступа: свободный. – Текст : электронный.

6 ИСТИНА. Интеллектуальная система тематического исследования наукометрических данных : сайт. - URL: <https://istina.msu.ru> (дата обращения 04.06.2020). – Режим доступа: свободный. – Текст : электронный.

7 КиберЛенинка : научная электронная библиотека открытого доступа : сайт. – URL: <http://CyberLeninka.ru> (дата обращения: 04.06.2020). – Режим доступа: свободный. – Текст : электронный.

8 Министерство сельского хозяйства Российской Федерации : сайт. – URL: <http://www.mcx.ru> (дата обращения 04.06.2020). – Режим доступа: свободный. – Текст : электронный.

9 Российская национальная библиотека (г. Санкт–Петербург) : сайт. – URL: <http://www.rba.ru> (дата обращения: 04.06.2020). – Режим доступа: свободный. – Текст : электронный.

10 Российский аграрный портал : сайт. – URL: <https://agroportal-ziz.ru> (дата обращения 04.06.2020). – Режим доступа: свободный. – Текст : электронный.

11 Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (г. Москва) : сайт. – URL: <http://www.cnsahl.ru> (дата обращения: 04.06.2020). – Режим доступа: свободный. – Текст : электронный.

12 Элементы : сайт. – URL: <http://elementry.ru> (дата обращения 04.06.2020). – Режим доступа: свободный. – Текст : электронный.

13 eLIBRARY.RU : научная электронная библиотека: сайт. – URL: <http://elibrary.ru> (дата обращения: 04.06.2020). – Режим доступа: свободный. – Текст : электронный.

### **Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы**

1 Информационно-правовая система «Гарант» : сайт. - URL: <http://www.garant.ru/> (дата обращения 30.08.2020). - Режим доступа: свободный. – Текст : электронный.

2 Реферативная база данных и системы цитирования : сайт. - URL: <http://www.moloprom.ru/> (дата обращения 30.08.2020). - Режим доступа: свободный. – Текст : электронный.