

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Емельянов Сергей Геннадьевич
Должность: ректор
Дата подписания: 16.02.2024 14:02:46
Уникальный программный ключ:
9ba7d3e34c012eba476ffd2d064cf2781953be730df2374d16f3c0ce5336f0fc6

Приложение В (обязательное)

Сведения о реализации основных образовательных программ

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

основная образовательная программа высшего образования (далее – основная образовательная программа)

магистр

присваиваемая квалификация

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Юго-Западный государственный университет»
(ФГБОУ ВО «Юго-Западный государственный университет», Юго-Западный государственный университет, ФГБОУ ВО «ЮЗГУ», ЮЗГУ)

полное и сокращенное (при наличии) наименования образовательной организации или организации, осуществляющей обучение (далее – организация)

Раздел 1. Общие сведения.

1.1. Основная образовательная программа реализуется в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом, утвержденным Министерством образования и науки Российской Федерации или Министерством науки и высшего образования Российской Федерации от «11» августа 2020 года №.937

1.2. Основная образовательная программа реализуется в соответствии с образовательным стандартом, утвержденным самостоятельно на основании части 10 статьи 11 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании

в Российской Федерации» _____ нет

реквизиты локального акта организации об утверждении образовательного стандарта
1.3. * Основная образовательная программа реализуется с использованием сетевой формы на основании договора от «» 202 _____
№, заключенного с _____

полное наименование юридического лица
1.4. Основная образовательная программа содержит сведения, составляющие государственную тайну, нет _____
да/нет

1.5. Основная образовательная программа реализуется с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий
нет _____

да/нет

Раздел 2. Условия реализации основной образовательной программы.

2.1. Сведения о педагогических (научно-педагогических) работниках, участвующих в реализации основной образовательной программы, и лицах, привлекаемых к реализации основной образовательной программы на иных условиях:

№ п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Фамилия, имя, отчество (при наличии) педагогического (научно-педагогического) работника, участвующего в реализации основной образовательной программы	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/внешнего совместительства; на условиях гражданско-правового договора) педагогических (научно-педагогических) работников	Информация о наличии ученой степени, ученого звания, наград, международных почетных званий или премий, в том числе полученных в иностранном государстве и признанных в Российской Федерации, и (или) государственных почетных званий в соответствующей профессиональной сфере, и (или) лауреатства государственных премий в соответствующей профессиональной сфере и приравненного к ним членства в творческих союзах, лауреатства, побед и призов в творческих конкурсах	Объем учебной нагрузки педагогического работника	
					количество часов	доля от ставки
1	2	3	4	5	8	9
1	Философские вопросы естественных и технических наук	Черкашин Михаил Дмитриевич	по основному месту работы	ученая степень – кандидат философских наук, ученое звание - доцент	8,1	0,009
2	Системный подход в научной и практической деятельности	Евдокимова Оксана Валерьевна	по основному месту работы	ученая степень – доктор технических наук, ученое звание - профессор	14,12	0,015
3	Проектирование технологий продуктов питания из сырья животного происхождения	Беляев Алексей Геннадьевич	по основному месту работы	ученая степень - кандидат биологических наук, ученое звание - доцент	22,12	0,024
4	Технологические аспекты обеспечения качества и безопасности пищевой продукции	Беляев Алексей Геннадьевич	по основному месту работы	ученая степень - кандидат биологических наук, ученое звание - доцент	20,12	0,022
5	Профессиональный иностранный язык	Андреева Ольга Александровна	по основному месту работы	ученая степень - кандидат философских наук, ученое звание – доцент	24,2	0,026
6	Современные физико-химические методы анализа сырья и пищевых продуктов животного происхождения	Беляев Алексей Геннадьевич	по основному месту работы	ученая степень - кандидат биологических наук, ученое звание - доцент	16,1	0,017
7	Основы научных исследований	Беляев Алексей Геннадьевич	по основному месту работы	ученая степень -	18,12	0,020

				кандидат биологических наук, ученое звание - доцент		
8	Основы функционирования современных предприятий пищевой промышленности	Михайлова Светлана Александровна	по основному месту работы	ученая степень - кандидат экономических наук, ученое звание - доцент	14,1	0,015
9	Научно-методическое обеспечение подготовки кадров для предприятий пищевой промышленности	Беляев А.Г.	по основному месту работы	ученая степень - кандидат биологических наук, ученое звание - доцент	12,1	0,013
10	Стратегическое планирование и инновационное развитие предприятий пищевой промышленности	Беляев Алексей Геннадьевич	по основному месту работы	ученая степень - кандидат биологических наук, ученое звание - доцент	14,1	0,015
11	Технологии инновационных и функциональных продуктов питания животного происхождения	Беляев Алексей Геннадьевич	по основному месту работы	ученая степень - кандидат биологических наук, ученое звание - доцент	24,12	0,026
12	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов животного происхождения	Беляев Алексей Геннадьевич	по основному месту работы	ученая степень - кандидат биологических наук, ученое звание - доцент	14,1	0,015
13	Теоретические и практические аспекты подготовки руководителей пищевых производств	Заикина Мария Анатольевна	по основному месту работы	ученая степень - кандидат технических наук, ученое звание – доцент	12,1	0,013
14	Интеллектуальная собственности и патентование	Гречухин Александр Николаевич	по основному месту работы	ученая степень - кандидат технических наук, без ученого звания	8,1	0,009
15	Методы идентификации продуктов питания и выявления фальсификации пищевых продуктов животного происхождения	Боев Сергей Григорьевич	по основному месту работы	ученая степень - кандидат экономических наук, доцент, ученое звание – доцент	12,1	0,013
16	Технологии пищевых продуктов животного происхождения лечебного, специального и профилактического назначения	Беляев Алексей Геннадьевич	по основному месту работы	ученая степень - кандидат биологических наук, ученое звание - доцент	18,12	0,020
17	Управление проектами при разработке новых видов продуктов питания животного происхождения	Пьяникова Эльвира Анатольевна	по основному месту работы	ученая степень - кандидат технических наук, ученое звание - доцент	26,22	0,029
18	Микробиологический и теххимический контроль в производстве продуктов питания животного происхождения/ Методы исследования свойств сырья и готовой продукции	Беляев Алексей Геннадьевич	по основному месту работы	ученая степень - кандидат биологических наук, ученое звание - доцент	14,1	0,015
19	Современные технологии продуктов питания животного происхождения/ Оптимизация процессов производства продуктов питания	Беляев Алексей Геннадьевич	по основному месту работы	ученая степень - кандидат биологических наук, ученое звание - доцент	8,1	0,009

20	Учебная технологическая практика	Беляев Алексей Геннадьевич	по основному месту работы	Должность - доцент, ученая степень - кандидат биологических наук, ученое звание - доцент	144	0,16
21	Производственная технологическая практика	Беляев Алексей Геннадьевич	по основному месту работы	ученая степень - кандидат биологических наук, ученое звание - доцент	48	0,053
22	Производственная преддипломная практика	Иванова Тамара Николаевна	на условиях договора гражданско-правового характера	ученая степень - доктор технических наук, ученое звание - профессор	2	0,002
		Калужских Александр Геннадьевич	по основному месту работы	ученая степень- кандидат сельскохозяйственных. наук, ученое звание – без ученого звания	2	0,002
		Беляев Алексей Геннадьевич	по основному месту работы	ученая степень - кандидат биологических наук, ученое звание - доцент	2	0,002
		Ковалева Анна Валерьевна	на условиях договора гражданско-правового характера	ученая степень - кандидат технических наук, ученое звание – без ученого звания	2	0,002
24	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	Иванова Тамара Николаевна	на условиях договора гражданско-правового характера	ученая степень - доктор технических наук, ученое звание - профессор	8	0,009
		Ковалева Анна Валерьевна	на условиях договора гражданско-правового характера	ученая степень - кандидат технических наук, ученое звание – без ученого звания	8	0,009
		Беляев Алексей Геннадьевич	по основному месту работы	ученая степень - кандидат биологических наук, ученое звание - доцент,	-	-
		Калужских Александр Геннадьевич	по основному месту работы	ученая степень- кандидат сельскохозяйственных. наук, ученое звание – без ученого звания	-	-
	Итого				516,24	0,574

2.2. Сведения о научно-педагогическом работнике, осуществляющем общее руководство научным содержанием программы магистратуры:

№ п/п	Фамилия, имя, отчество (при наличии) научно-педагогического работника	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/внешнего совместительства; на условиях гражданско-правового договора)	Ученая степень, (в том числе ученая степень, присвоенная за рубежом и признаваемая в Российской Федерации)	Тематика самостоятельного научно-исследовательского (творческого) проекта (участие в осуществлении таких проектов) по направлению подготовки, а также наименование и реквизиты документа, подтверждающие его закрепление	Публикации (название статьи, монографии и другое; наименование журнала/издания, год публикации) в:		Апробация результатов научно-исследовательской (творческой) деятельности на национальных и международных конференциях (название, статус конференций, материалы конференций, год выпуска)
					ведущих отечественных рецензируемых научных журналах и изданиях	зарубежных рецензируемых научных журналах и изданиях	
1	2	3	4	5	6	7	8
	Беляев Алексей Геннадьевич	ЮЗГУ: штатный	к.б.н. доцент	Разработка инновационных продуктов питания животного происхождения и управление организационно-технологическими процессами и производствами Приказ №1082а от 10.08.2021г.	1. А.Г. Беляев, В.В. Мосягин, Г.Ф. Рыжкова. Исследование возможности применения продуктов боярышника в технологии изготовления йогурта из козьего молока //Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК- продукты здорового питания. 2021. № 4. С 48-56. 2. А.Г. Беляев, О.С. Никитенко. Применение продуктов кунжута и ламинарии в изготовлении вареных колбасных изделия // Технологии пищевой и перерабатывающей про-	1. Mosyagin V.V., Ryzhko-va G.F., Belyaev A.G., Kanunnikova T.V., Lebedeva N. // Infrared spectroscopy of liposomes obtained by different variants of the injection method В сборнике: IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. Krasnoyarsk Science and Technology City Hall. Krasnoyarsk, Russian Federation, 2021. С. 52040 2. A G Belyaev et al // Research of the effect of willow-herb products in the preparation of kefir on the composition of fatty	1.Беляев А.Г., Дмитриев И.М., Плохих Д.С. Исследование возможности применения чабреца в изготовлении кисломолочных продуктов // Проблемы конкурентоспособности потребительских товаров и продуктов питания: сборник научных статей 3-й Международной научно-практической конференции. Курск, 2021. С. 73-77. 2.Беляев А.Г., Мясникова А.М., Лукьяненко Е.А. Исследования безопасности обогащенных йодсодержащими добавками // Проблемы конкурентоспособности потребительских товаров и

				<p>промышленности АПК-продукты здорового питания. 2022. № 3. С 177-186.</p> <p>3. А.Г. Беляев, Ю.В. Фурман, В.В. Мосягин Применение порошка ароматизации и козьего молока в изготовлении йогурта и исследование его свойств // Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК-продукты здорового питания. 2022. №2. С. 32-39</p> <p>4. Артюшкова Е. Б., Фурман Ю. В., Жеребилов Н.И., Крюков А.А., Щербаков А. М., Беляев А.Г. и др. Способ комплексной оценки количества окислительно-модифицированных белков в биологических жидкостях (патент). Пат. № 2770562 заявл. 11.06.2021; опубл. 18.04.2022.</p> <p>5. Беляев А.Г., Боев С.Г. Использование иван-чая в создании функциональных продуктов питания (монография). Курск: Изд-во ЗАО «Университетская книга». 2023 – 327 с.</p>	<p>acids, 2021. IOP Conf. Ser.: Earth Environ. Sci. 640 042006 P2ARM 2020 IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science 640 (2021) 042006. IOP Publishing. doi:10.1088/1755-1315/640/4/042006.</p> <p>3.Alexey Belyaev, Vladimir Mosyagin, Galina Ryzhkova, and Olga Shvets// Development of kefir from non-traditional raw materials enriched with blackberry products. В сборнике: BIO Web of Conferences 32, 03001 (2021). https://doi.org/10.1051/bioconf/20213203001.</p> <p>4. Vladimir Mosyagin., Galina Ryzhkova, Alexey Belyaev and Semyon Sidorenko. Obtaining «ghosts» of red blood cells with a set ion concentration as models for studying Na⁺, K⁺ -ATPase. BIO Web of Conferences 37, 00059 (2022). https://doi.org/10.1051/bioconf/20213700059 FIES 2021.</p> <p>5. Beleaev A.</p>	<p>продуктов питания: сборник научных статей 3-й Международной научно-практической конференции. Курск, 2021. С. 77-81.</p> <p>3. Гуляева Д.В, Овчинникова М.В., Беляев А. Г. Исследование некоторых свойств разработанного кисломолочного продукта - йогурта с использованием нетрадиционного сырья, рябины черноплодной // Молодежь и наука: шаг к успеху: сборник научных статей 5-й Всероссийской научной конференции перспективных разработок молодых ученых. В 4-х томах. Курск, 2021. С. 283-287.</p> <p>4.Беляев А.Г., Щукина А.В., Барзенко С.В. Исследование кисломолочного продукта полученного с применением нетрадиционного сырья, ароматизации черноплодной // Актуальные направления научных исследований: технологии, качество и безопасность: сборник материалов II Национальной (Всероссийской) конференции ученых / под общ. ред. А. Ю. Просекова; ФГБОУ ВО «Кемеровский государственный университет». – Кемерово, 2021. С. 31-34.</p>
--	--	--	--	--	--	--

				<p>6. Пьяникова Э.А., Ковалева А.Е., Беляев А.Г., Калужских А.Г., Боев С.Г., Иванова Т.Н. и др. Научный и практический подход при разработке продуктов питания специального назначения (коллективная монография). Курск: Изд-во ЗАО «Университетская книга». 2023 – 271 с.</p> <p>7. Беляев А.Г., Рыжкова Г.Ф., Ярован Н.И., Канунникова Т.В., Новиков В.В. Гематологические показатели у цыплят-бройлеров при использовании в кормлении пектинов из яблок // Вестник Курской государственной сельскохозяйственной академии. 2023. №7. С. 119-125</p> <p>8. Г. Ф. Рыжкова, В. В. Новиков, А. Г. Беляев, Н. И. Ярован. Влияние сочетанного применения янтарной кислоты и цианкобаламина на метаболическую активность и энергообмен крупного рогатого скота // Вестник Курской государственной сельскохозяйственной</p>	<p>Ryzhkova G., Shvets O., Lebedeva N., Kanunnikova T., Kazakova L. The use of non-traditional meat stuffing in onigiri preparation. E3S Web of Conferences, 2023, 390, 02033.</p> <p>5. Домхокова В.С., Чернышев Р.В. Беляев А. Г. Изучение процесса экстрагирования кипрея узколистного и возможности применение его продуктов, в изготовлении кефира // Молодежь и наука: шаг к успеху: сборник научных статей 6-й Всероссийской научной конференции перспективных разработок молодых ученых. В 3-х томах. Отв. редактор М.С. Разумов. Курск, 2022. С. 86-89.</p> <p>6.Беляев А.Г., Плющев Г.В., Родионов В.В. Создание рецептур и изготовление опытных образцов йогуртов из нетрадиционного сырья – козьего молока с добавлением имбиря // Проблемы конкурентоспособности потребительских товаров и продуктов питания: сборник научных статей 4-й Международной научно-практической конференции (13 апреля 2022 года) / редкол.: Пьяникова Э.А. (отв. ред.); Курск: Юго-Зап. гос. ун-т., 2022. С. 17-22.</p> <p>7. Беляев А.Г., Щербаков В.С., Сидоров Е.Ю. Результаты оценки микробиологических показателей, полученных</p>
--	--	--	--	---	--

					<p>академии. – 2023. – № 8. – С. 103-108.</p>	<p>образцов йогуртов // Проблемы конкурентоспособности потребительских товаров и продуктов питания: сборник научных статей 4-й Международной научно-практической конференции (13 апреля 2022 года) / редкол.: Пьяникова Э.А. (отв. ред.); Курск: Юго-Зап. гос. ун-т., 2022. С. 22-26</p> <p>8. Беляев А.Г. Карачевцева Е. С., Аносова Э. С., Сазонов Н.А. Результаты оценки органолептических и физико-химических показателей образцов булочных изделий // Новые концептуальные подходы к решению глобальной проблемы обеспечения продовольственной безопасности в современных условиях: сборник статей 10-й Международной конференции (14 ноября 2022 года). С. 35-38.</p> <p>9. Беляев А.Г., Сидоров Е. Ю. Щербаков В. С. Исследование некоторых физико-химических показателей и органолептических свойств, экспериментальных образцов // Новые концептуальные подходы к решению глобальной проблемы обеспечения</p>
--	--	--	--	--	---	--

						<p>продовольственной безопасности в современных условиях: сборник статей 10-й Международной конференции (14 ноября 2022 года). С. 39-42.</p> <p>10. Беляев А. Г., Юдина М. Н., Старкова А. В. Результаты определения йода в полученных образцах // Новые концептуальные подходы к решению глобальной проблемы обеспечения продовольственной безопасности в современных условиях: сборник статей 10-й Международной конференции (14 ноября 2022 года). С. 43-46.</p> <p>11. Беляев А.Г., Сушков Д. Д., Костинова М. А., Ильяшенко А. В., Беляева И.В. Органолептические показатели кондитерского крема животного происхождения // Проблемы и перспективы развития России: Молодежный взгляд в будущее: сборник научных статей 6-й Всероссийской научной конференции. В 3-х томах, Том 3. – Курск: Закрытое акционерное общество «Университетская книга», 2023. – С. 56-60.</p> <p>12. Фетисова Т. Д., Беляев А.Г. Оценка энергетической и пищевой ценности разработанных образцов</p>
--	--	--	--	--	--	--

						<p>рисовых сэндвичей онигири с мясной начинкой // Дни науки: материалы II Национальной научно-технической конференции студентов и курсантов, – Калининград: Обособленное структурное подразделение «Балтийская государственная академия рыбопромыслового флота» «Калининградский ГТУ», 2023. С. 348-351.</p> <p>13.Фетисова Т. Д, Беляев А.Г. Разработка технологии инновационного рисового сэндвича онигири с мясными начинками // Пищевая индустрия в современных условиях: тренды и инновации: сборник научных статей Международной научно-практической конференции, Том Выпуск 2. – Орел: Орловский ГАУ им. Н.В. Парахина, 2023. – С. 314-318.</p> <p>14.Беляев А.Г. Чаплыгина О. Р., Леонова В. Е., Беляева И. В. Получение йодсодержащей добавки йодпектин и изготовление образцов мясных продуктов с использованием йодсодержащих пищевых добавок // Пищевая индустрия в современных условиях: тренды и инновации: сборник научных статей Международной научно-</p>
--	--	--	--	--	--	--

						<p>практической конференции, Том Выпуск 2. – Орел: Орловский ГАУ им. Н.В. Парахина, 2023.– С. 229-233.</p> <p>15.Беляев А.Г. Сушков Д. Д., Костинова М. А. Беляева И. В. Исследование качества образцов мясных продуктов, обогащенных йодсодержащими добавками // Пищевая индустрия в современных условиях: тренды и инновации: сборник научных статей Международной научно-практической конференции, Том Выпуск 2. – Орел: Орловский ГАУ им. Н.В. Парахина, 2023. – С. 223-228.</p> <p>16.Фетисова Т. Д. Беляев А.Г. Исследование физико-химических показателей колбасных изделий с добавлением муки нута / /Школа молодых новаторов: сборник научных статей 4-й Международной научной конференции перспективных разработок молодых ученых, Сев.-Кав. фед. ун-т, Пятигорский ин-т. Том 2. – Курск: ЗАО «Университетская книга». 2023. – С. 144-149.</p>
--	--	--	--	--	--	--

Информация о результатах независимой оценки качества подготовки обучающихся по основной образовательной программе размещена в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» по адресу:

3.1.2. независимая оценка условий осуществления образовательной деятельности проведена в период с _____ по « ____ » 20 _____ г.

адрес ссылки на информацию, размещенную на официальном сайте организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»****

Информация о порядке проведения независимой оценки условий осуществления образовательной деятельности размещена в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» по адресу:

полное наименование юридического лица, проводившего независимую оценку условий осуществления образовательной деятельности

3.2. Профессионально-общественной аккредитации в организации по основной образовательной программе: профессионально-общественная аккредитация проведена в период с « ____ » _____ г. по « ____ » _____ г.

адрес ссылки на информацию, размещенную на официальном сайте организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»****

Информация о порядке проведения профессионально-общественной аккредитации размещена в информационно телекоммуникационной сети «Интернет» по адресу:

полное наименование юридического лица, проводившего профессионально-общественную аккредитацию

Раздел 3. Материально-технические условия реализации образовательной программы:

№ п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
1	2	3	4
1	Философские вопросы естественных и технических наук	Учебные аудитории для проведения лекций и практических занятий, оснащенные учебной мебелью: столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; доска; и мультимедийным оборудованием: мультимедиа центр: ноутбук ASUS X50VL PMD-2330/14"/1024Mb/160Gb/сумка/проектор inFocus IN24+ (39945,45); экран переносной на штативе ClassicSolutionLibra (160*160).	305040, Российская Федерация, Курская область, г. Курск, ул. 50 лет Октября, дом №94, главный учебный корпус
2	Системный подход в научной и практической деятельности	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа и практических занятий кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров, оснащенные учебной мебелью: Стол преподавателя/1,00; Парты ученическая/15,00; Стул ученический/ 29,00; Доска аудиторная; Мультимедиа центр: ноутбук ASUS X50VL PMD-T2330/14"/1024Mb/160GB/сумка/проектор infocus IN24+(39945,45)/1,00.	305007, Российская Федерация, Курская область, г. Курск, ул. Еремина, дом №1А, учебный корпус
3	Проектирование технологий продуктов питания из сырья животного происхождения	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций. текущего контроля и промежуточной аттестации; Помещения для самостоятельной работы; Читальный зал научной библиотеки ЮЗГУ; Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; доска, Мультимедиа центр: ноутбук ASUS X50VL PMD-T2330/14"/1024Mb/160Gb/сумка/проектор inFocus IN24+, экран Стол - лабораторный, рН-метр РН 410, Шкаф вытяжной лабораторный L =1500, Весы ACCULAB VIC -210D2 разр. 0.01г повер, рН-метр	305004, Российская Федерация, Курская область, г. Курск, ул. Челюскинцев, дом №19 лабораторный корпус №2

		Testo 206pH 1 Электроплита ЭПТ-1 "Аркадия-1 " Шкаф сушильный SNOL 24/200 сталь цифер., Аквадистиллятор медицинский электрический АЭ-5, Термометр лабораторный ТЛ-50 /1,00 Центрифуга ОПН-8 с ротором Курск Медтехника б/н/1,00. Фотоэлектрокалориметр / 1,00, Весы электронные MWP-150 CAS (150/0.005 г/11 высокий класс точности). Лаборатория химанализа компл. Москва Главснаб П0100. Эксилятор, химическая посуда, реактивы, образцы продуктов	
4	Технологические аспекты обеспечения качества и безопасности пищевой продукции	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций. текущего контроля и промежуточной аттестации Столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; доска, Мультимедиа центр: ноутбук ASUS X50VL PMDT2330/1471024Mb/160Gb/сумка/проектор inFocus 1N24+, экран	305004, Российская Федерация, Курская область, г. Курск, ул. Челюскинцев, дом №19 лабораторный корпус №2
5	Профессиональный иностранный язык	Учебная аудитория для проведения практических занятий, оснащенная учебной мебелью: столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; доска. Мультимедиацентр: ноутбук ASUS X50VL PMDT2330/14"/1024Mb/160Gb, проектор in Focus IN 24+ (39945,45), колонки Genius (260).	305040, Российская Федерация, Курская область, г. Курск, ул. 50 лет Октября, дом №94, главный учебный корпус
6	Основы функционирования современных предприятий пищевой промышленности	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа и практических занятий кафедры ТТиЭТ, оснащенные учебной мебелью: столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; доска. Проекционный экран на штативе; Мультимедиацентр: ноутбук ASUSX50VLPMDT2330 / 14" /1024Mb /160Gb /сумка / проектор inFocusIN24+ (39945,45).	305007, Российская Федерация, Курская область, г. Курск, ул. Еремина, дом №1А, учебный корпус
7	Основы научных исследований	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа и практических занятий кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров, оснащенные учебной мебелью: Стол преподавателя/1,00; Парты ученическая/15,00; Стул ученический/ 29,00; Доска аудиторная; Мультимедиа центр: ноутбук ASUS X50VL PMD-	305007, Российская Федерация, Курская область, г. Курск, ул. Еремина, дом №1А, учебный корпус

		T2330/14"/1024Mb/160GB/сумка/проектор infocus IN24+(39945,45)/1,00.	
8	Научно-методическое обеспечение подготовки кадров для предприятий пищевой промышленности	Учебная аудитория длч проведения занятий. Столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; доска, Мультимедиа центр: ноутбук ASUS X50VL PMD-T2330/1471024МБ/16 OGb/сумка/проектор inFocus IN24+, экран Моноблок 21,5" SAMSUNG DP300A2A-T01	305040, Российская Федерация, Курская область, г. Курск, ул. 50 лет Октября, дом №94, главный учебный корпус
9	Стратегическое планирование и инновационное развитие предприятий пищевой промышленности	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций. текущего контроля и промежуточной аттестации; Помещения для самостоятельной работы; Читальный зал научной библиотеки ЮЗГУ; Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; доска, Мультимедиа центр: ноутбук ASUS X50VL PMD-T2330/1471024МБ/160Gb/сумка/проектор inFocus IN24+, экран, Стол - лабораторный, Шкаф вытяжной лабораторный L =1500, Рефрактометр ИРФ -454 Б2М, Баня водяная шестиместная УТ-4300Е, Рефрактометр ИРФ -454 Б2М, Шкаф сушильный SNOL 24/200 сталь цифер. Аквадистиллятор медицинский электрический АЭ-5. Люминоскоп "Филин", Спектрофотометр Specord-200 Plus. 823-0200P-2 AJ, Весы электронные MWP-150 CAS (150/0.005 г/11 высокий класс точности). Фотоэлектрокалориметр / 1,00 Лаборатория химанализа компл. Москва Главснаб П0100, Электроплита ЭПТ-1 "Аркадия-1 "(350) Химическая посуда, реактивы. образцы продуктов.	305004, Российская Федерация, Курская область, г. Курск, ул. Челюскинцев, дом №19 лабораторный корпус №2
10	Технологии инновационных и функциональных продуктов питания животного происхождения	-Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций. текущего контроля и промежуточной аттестации; -Помещения для самостоятельной работы; -Читальный зал научной библиотеки ЮЗГУ; - Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; доска, Мультимедиа центр:	305004, Российская Федерация, Курская область, г. Курск, ул. Челюскинцев, дом №19 лабораторный корпус №2

		<p>ноутбук ASUS X50VL PMD-T2330/1471024МБ/160Gb/сумка/проектор inFocus 1N24+, экран, рНметр Testo 206pH 1 Насос Portlab N86KTE вакуумный-компрессор (мини),5.5 л/мин,вакуум 160мбар /1,00 Шкаф вытяжной лабораторный L =1500, Весы ACCULAB VIC -210D2 разр. 0. 01г повер, Мешалка магн. MS-30006/подогр, Термостат ТС-1/80. Лаборатория химанализа компл. Москва Главснаб ПО100. Электроплита ЭПТ-1 "Аркадия-1 ". Аквадистилятор медицинский электрический АЭ-5 Термометр лабораторный ТЛ-50/1,00 Апп-т для встряхивания жидкостей Медтехника ПО-120 /1,00 Колориметр HI 96745 / 1,00 Спектрофотометр Specord-200 Plus. 823-0200P-2 AJ, Стол - лабораторный, рН-метр РН 410, Термостат ТС-1/80 (19489,82)/ 1,00 Шкаф сушильный SNOL 24/200 сталь цифер. Плитка электрическ. с закрытой спиралью (1322,90)/1,00 – 3 штуки, рН – метр РН 410/1,00, холодильник EXQVISIT N R 241/6/1,00, сковорода/1,00, Кастрюля д/СВЧ*1/1,00, Нож*3/1,00, Нож*2/1,00, нож*4, нож столов/12,0, Перемещивающее устройство ПЭ-0034/1,00, Эксикатор, химическая посуда, реактивы.</p>	
11	<p>Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов животного происхождения</p>	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций. текущего контроля и промежуточной аттестации; Помещения для 21 самостоятельной работы; Читальный зал научной библиотеки ЮЗГУ; Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; доска, Мультимедиа центр: ноутбук ASUS X50VL PMD-T2330/1471024МБ/160Gb/сумка/проектор inFocus 1N24+, экран. Центрифуга ОПН-8 с ротором Курск Медтехника б/н/1,00. Лактан 1-4 мни (жир до 10% СОМО, добавленная вода. Время измерения-180 сек.. Питание 12В и 220В, Баня водяная шестиместная УТ-4300Е, Стол - лабораторный. Шкаф вытяжной лабораторный L =1500, Весы электронные MWP-150</p>	<p>305004, Российская Федерация, Курская область, г. Курск, ул. Челюскинцев, дом №19 лабораторный корпус №2</p>

		CAS (150/0.005 г/11 высокий класс точности), образцы продуктов. Электроплита ЭПТ-1 "Аркадия-1" сковорода/1,00, Кастрюля д/СВЧ*1/1,00, Нож*3/1,00, Нож*2/1,00, нож*4, нож столов/12,0, Химическая посуда, реактивы.	
12	Теоретические и практические аспекты подготовки руководителей пищевых производств	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа и лаборатории кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров, оснащенные учебной мебелью: столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; доска. Мультимедиа центр: ноутбук ASUS X50VL PMDT2330/1471024МБ/160Gb/сумка/проектор inFocus 1N24+, экран..	305007, Российская Федерация, Курская область, г. Курск, ул. Еремина, дом №1А, учебный корпус
13	Методы исследования свойств сырья и готовой продукции»	-Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций. текущего контроля и промежуточной аттестации; -Помещения для самостоятельной работы; -Читальный зал научной библиотеки ЮЗГУ; - Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; доска, Мультимедиа центр: ноутбук ASUS X50VL PMD-T2330/1471024МБ/160Gb/сумка/проектор inFocus 1N24+, экран, Стол - лабораторный, Шкаф вытяжной лабораторный L =1500, Комплекс профподготовки "Темос-экспресс", Весы ACCULAB VIC -210D2 разр. 0. 01г повер, Мешалка магн. MS30006/подогр, Модульная система микроволновой подготовки проб Multiwave PRO, Баня водяная шестиместная UT-4300E, , Печь муфельная ШОЛ-1,6.2,5.1 /11-И2М, ТС-1/80, Шкаф сушильный SNOL 24/200 сталь цифер. Аквадистиллятор медицинский электрический АЭ-5. Система дополнительной очистки воды для получения воды лабораторного качества AguaMAXUltra 370 в комплекте ультрапак-фильтр, фильтр тонкой очистки, насос Люминоскоп "Филин", Вольтамперметрический комплекс СТА Спектрофотометр Specord-200 Plus. 823-0200P-2 AJ, Шкаф сушильный ШС-80, Стол - лабораторный, Весы	305004, Российская Федерация, Курская область, г. Курск, ул. Челюскинцев, дом №19 лабораторный корпус №2

		электронные MWP-150 CAS (150/0.005 г/11 высокий класс точности), Лаборатория химанализа компл. Москва Главснаб ПО100, Электроплита ЭПТ-1 "Аркадия-1 "(350), химическая посуда, реактивы.	
14	Интеллектуальная собственности и патентование	Учебная аудитория для проведения практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также для самостоятельной работы, оснащенные учебной мебелью: столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; Мультимедиа центр: ноутбук ASUS X50VL PMD-T2330/14/1024mb/160Gb/проектор infocus IN24+(39945,45)	305040, Российская Федерация, Курская область, г. Курск, ул. 50 лет Октября, дом №94, главный учебный корпус
15	Методы идентификации продуктов питания и выявления фальсификации пищевых продуктов животного происхождения	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа и лаборатории кафедры товароведения, технологии хранения и экспертизы товаров, оснащенные учебной мебелью: столы, стулья для обучающихся: стол, стул для преподавателя; доска. Мультимедийный комплекс: ноутбук ASUS X50VL PMD – T2330/проектор in Focus IN24+;	305004, Российская Федерация, Курская область, г. Курск, ул. Челюскинцев, дом №19 лабораторный корпус №2
16	Технологии пищевых продуктов животного происхождения лечебного, специального и профилактического назначения	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций. текущего контроля и промежуточной аттестации; -Помещения для самостоятельной работы; - Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; доска, Мультимедиа центр: ноутбук ASUS X50VL PMD-T2330/1471024Мб/160Gb/сумка/проектор inFocus IN24+, экран. Термометр лабораторный ТЛ-50 /1,00 Центрифуга ОПН-8 с ротором Курск Медтехника б/н/1,00. Шкаф вытяжной лабораторный L =1500 Шкаф сушильный SNOL 24/200 сталь цифер. Весы элек25 тронные MWP-150 CAS (150/0.005 г/11 высокий класс точности). Ротационный вискозиметр в комплекте с ПО, с поверкой. Аквадистиллятор медицинский электрический АЭ-5, Баня водяная шестиместная УТ-4300Е, Миксер 2643 с чашкой / 1,00. Химическая посуда, реактивы. образцы продуктов.	305004, Российская Федерация, Курская область, г. Курск, ул. Челюскинцев, дом №19 лабораторный корпус №2

17	Управление проектами при разработке новых видов продуктов питания животного происхождения	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа и лаборатории кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров, оснащенные учебной мебелью: Столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; доска. Мультимедиа центр: ноутбук ASUS X50VL PMDT2330/14"/1024Мб/ 160GB/ сумка/ проектор infocus IN24+(39945,45)/ 1,00, экран, весы электронные MWP-150 CAS (150/0.005 г/11 высокий класс точности), весы ACCULAB VIC-210D2 разр.0.01г. повер (11919,18)/1,00; весы ACCULAB VIC-710D1(7839,15)/1,00 Шкаф сушильный SNOL 24/200 сталь цифер. (21939,15)/1,00, Эксикатор Б/крана 180 мм KLIN (809.46) /1,00, штатив лабораторный Бунзена ЛАБ-ШЛ (32000)/1,00, химическая посуда, образцы продуктов.	305007, Российская Федерация, Курская область, г. Курск, ул. Еремина, дом №1А, учебный корпус
18	Микробиологической и технохимический контроль в производстве продуктов питания животного происхождения/ Методы исследования свойств сырья и готовой продукции	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций. текущего контроля и промежуточной аттестации; -Помещения для самостоятельной работы; -Читальный зал научной библиотеки ЮЗГУ; - Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; доска, Мультимедиа центр: ноутбук ASUS X50VL PMD-T2330/1471024Мб/160Gb/сумка/проектор inFocus IN24+, экран. Стол - лабораторный, Шкаф вытяжной лабораторный L =1500, Весы электронные MWP-150 CAS (150/0.005 г/11 высокий класс точности), образцы продуктов. Весы ACCULAB VIC -210D2 разр. 0. 01г повер, Мешалка магн. MS-30006/подогр, Термостат ТС-1/80. Микроскоп Gelestron LCD Digital Microscope, Микроскоп XSP-104 (монокулярный с осветителем), Баня водяная шестиместная UT4300E, Шкаф сушильный SNOL 24/200 сталь цифер. Аквадистиллятор медицинский электрический АЭ-5 Лаборатория химанализа компл. Москва Главснаб ПО100, Электроплита ЭПТ-1 "Аркадия-1 "(350), химическая посуда, реактивы	305004, Российская Федерация, Курская область, г. Курск, ул. Челюскинцев, дом №19 лабораторный корпус №2

19	Современные технологии продуктов питания животного происхождения	<p>-Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций. текущего контроля и промежуточной аттестации; -Помещения для самостоятельной работы; -Читальный зал научной библиотеки ЮЗГУ; - Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; доска, Мультимедиа центр: ноутбук ASUS X50VL PMD-T2330/1471024Мб/160Gb/сумка/проектор inFocus 1N24+, экран. Стол - лабораторный. Шкаф вытяжной лабораторный L =1500, Весы электронные MWP150 CAS (150/0.005 г/11 высокий класс точности) Электроплита ЭПТ-1 "Аркадия-1 ", нож столов/12, 0.. Центрифуга ОПН-8 с ротором Курск Медтехника б/н/1,00. Баня водяная шестиместная УТ-4300Е, Термостат ТС-1/80. Шкаф сушильный SNOL 24/200 сталь цифер. Эксикатор Б/крана 180 мм KLIN (809.46) Химическая посуда, реактивы. образцы продуктов.</p>	305004, Российская Федерация, Курская область, г. Курск, ул. Челюскинцев, дом №19 лабораторный корпус №2
20	Оптимизация процессов производства продуктов питания	<p>Столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; доска, Мультимедиа центр: ноутбук ASUS X50VL PMD-T2330/1471024Мб/160Gb/сумка/проектор inFocus 1N24+, экран, Моноблок 21,5" SAMSUNG DP300A2A-T01.</p>	305004, Российская Федерация, Курская область, г. Курск, ул. Челюскинцев, дом №19 лабораторный корпус №2
21	Современные физико-химические методы анализа сырья и пищевых продуктов животного происхождения	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций. текущего контроля и промежуточной аттестации; Помещения для самостоятельной работы; Читальный зал научной библиотеки ЮЗГУ; Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; доска, Мультимедиа центр: ноутбук ASUS X50VL PMD-T2330/1471024Мб/160Gb/сумка/проектор inFocus 1N24+, экран, Стол - лабораторный, Шкаф вытяжной</p>	305004, Российская Федерация, Курская область, г. Курск, ул. Челюскинцев, дом №19 лабораторный корпус №2

		<p>лабораторный L =1500, Рефрактометр ИРФ -454 Б2М, Баня водяная шестиместная УТ-4300Е, Рефрактометр ИРФ -454 Б2М, Шкаф сушильный SNOL 24/200 сталь цифер. Аквадистиллятор медицинский электрический АЭ-5. Люминоскоп "Филин", Спектрофотометр Specord-200 Plus. 823-0200P-2 AJ, Весы электронные MWP-150 CAS (150/0.005 г/11 высокий класс точности). Фотоэлектрокалориметр / 1,00 Лаборатория химанализа компл. Москва Главснаб П0100, Электроплита ЭПТ-1 "Аркадия-1 "(350) Химическая посуда, реактивы. образцы продуктов.</p>	
22	Учебная технологическая практика	<p>Для проведения практики используется технологическое и производственное оборудование конкретной профильной организации, на базе которой она проводится: - современной измерительной техники: устройств, позволяющих осуществлять контроль качества продуктов питания из растительного сырья, а так же контроль параметров технологического процесса производства продуктов питания (рефрактометр ИРФ – 454 Б2М, Люминоскоп «Филин», Лактан 1- 4 мни, шкаф сушильный ШС-80 или шкаф сушильный SNOL 24/200 сталь цифер., мельница универсальная режущая VLM-6., химическая посуда и т.п.); Для осуществления практической подготовки обучающихся при реализации практики используются оборудование и технические средства обучения конкрет-ной(-ых) профильной(-ых) организации(-й), в которых она проводится: - современной измерительной техники: устройств, позволяющих осуществлять контроль качества продуктов питания из растительного сырья, а так же контроль параметров технологического процесса производства продуктов питания (рефрактометр ИРФ – 454 Б2М, Люминоскоп «Филин», Лактан 1- 4 мни, шкаф сушильный ШС-80 или шкаф сушильный SNOL 24/200 сталь цифер., мельница универсальная режущая VLM-6., химическая посуда и т.п.); Для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике используется следующее материально-</p>	<p>305004, Российская Федерация, Курская область, г. Курск, ул. Челюскинцев, дом №19 лабораторный корпус №2. Предприятия по профилю обучения при заключенных договорах на практику</p> <p>305007, Российская Федерация, Курская область, г. Курск, ул. Еремина, дом №1А, учебный корпус</p>

		<p>техническое оборудование: 1. Класс ПЭВМ - Asus-P7P55LX-/DDR34096Mb/Coree i3-540/SATA-11 500 Gb Hitachi/PCI-E 512Mb, Монитор TFT Wide 23. 2. Мультимедиацентр: ноутбук ASUS X50VL PMD T2330/14"/1024Mb/ 160Gb/ сумка/проектор inFocus IN24+ . 3. Экран мобильный Draper Diplomat 60x60</p>	
23	Производственная технологическая практика	<p>Для проведения практики используется технологическое и метрологическое оборудование конкретного предприятия (организации, учреждения), на базе которого она проводится. На предприятии (в организации, учреждении) необходимо наличие: 24 - современной измерительной техники: весы лабораторные, сушильный шкаф, спектрофотометр; спектрометр термостат; - программные продукты, используемые в области разработки продуктов питания из растительного сырья (программа «Мой здоровый рацион»). Для осуществления практической подготовки обучающихся при реализации практики используются оборудование и технические средства обучения конкретной(-ых) профильной(-ых) организации(-й), в которых она проводится: - современная измерительная техника: устройства, позволяющие осуществлять контроль и анализ качественных показателей сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; - современное технологическое оборудование для производства продуктов питания животного происхождения: измельчитель с насадкой для фарша, сыроварка , горизонтальная упаковочная машина («Flow-Pack»). Для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике используется следующее материально-техническое оборудование: 1. Мультимедиа центр: ноутбук ASUS X50VL PMD- T2330/14"/1024Mb/ 160GB/ сумка/ проектор infocus IN24+(39945,45)/ 1,00, экран. 2. Компьютеры объединены локальной сетью с выходом в интернет: Компьютер ВАРИАНТ PDC2160/C33/2*512Mb/HDD160Gb/DVD-ROM/FDD/ ATX350W/K/m/WXP/OFF/17" TFT E700 - 10 шт.</p>	<p>Предприятия по производству продуктов питания из сырья животного происхождения</p> <p>305007, Российская Федерация, Курская область, г. Курск, ул. Еремина, дом №1А, учебный корпус</p>
24	Производственная преддипломная практика	<p>Для проведения практики используется технологическое и метрологическое оборудование</p>	<p>Предприятия по производству продуктов питания из сырья животного происхождения</p>

		<p>конкретного предприятия (организации, учреждения), на базе которого она проводится. На предприятии (в организации, учреждении) необходимо наличие: - современной измерительной техники: весы лабораторные, сушильный шкаф, спектрофотометр; спектрометр термостат; - программные продукты, используемые в области разработки продуктов питания из растительного сырья (программа «Мой здоровый рацион»). Для осуществления практической подготовки обучающихся при реализации практики используются оборудование и технические средства обучения конкретной(-ых) профильной(-ых) организации(-й), в которых она проводится: - современная измерительная техника: устройства, позволяющие осуществлять контроль и анализ качественных показателей сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; - современное технологическое оборудование для производства продуктов питания животного происхождения: измельчитель с насадкой для фарша, сыроварка, горизонтальная упаковочная машина («Flow-Pack»). Для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике используется следующее материально-техническое оборудование: 1. Мультимедиа центр: ноутбук ASUS X50VL PMD- T2330/14"/1024Mb/160GB/ сумка/ проектор infocus IN24+(39945,45)/1,00, экран. 2. Компьютеры объединены локальной сетью с выходом в интернет: Компьютер ВАРИАНТ PDC2160/C33/2*512Mb/HDD160Gb/DVD-ROM/FDD/ATX350W/K/m/WXP/OFF/17" TFT E700 - 10 шт.</p>	<p>305007, Российская Федерация, Курская область, г. Курск, ул. Еремина, дом №1А, учебный корпус</p>
<p>Аудитория – помещения для самостоятельной работы обучающихся, имеется подключение к сети «Интернет» и доступ в электронную информационно-образовательную среду</p>			
<p>Для всех дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренным учебным планом образовательной программы</p>	<p>Е-306. Компьютеры объединены локальной сетью с выходом в интернет: Компьютер ВаРИАНТ PDC2160/C33/2*512Mb/HDD160Gb/DVD-ROM/FDD/ATX350W/K/m/WXP/OFF/17" TFT E700 – 10 шт.</p>	<p>305007, Российская Федерация, Курская область, г. Курск, ул. Еремина, дом №1А, учебный корпус</p>	
	<p>а-414. Компьютеры объединены локальной сетью с выходом в интернет: Моноблок 21,5" SAMSUNG DP300A2A-T01 – 4 шт.</p>	<p>305004, Российская Федерация, Курская область, г. Курск, ул. Челюскинцев, дом №19 лабораторный корпус №2</p>	

	<p>Читальный зал ЮЗГУ. Компьютеры объединены локальной сетью с выходом в интернет: Рабочая станция ВаРИАНт «Стандарт» (ПК Celeron 336/DIMM, монитор 17 LCD) – 10 шт., ПЭВМ 300W inwin/ INTEL CEL2800/Sis661/FDD3.5/512/DVDRW/HDD80/ - 1 шт., ПК Pentium4 2000Hz/512Mb DDR/120G 7200/CDRW/64Mb SVGAGF4MX440/k/m/15' – 1 шт., (1 этаж)</p> <p>Электронные залы научной библиотеки ЮЗГУ ПЭВМ P4 3000/DDR 512Mb/HDD 80Gb/CD-ReWFDD3.5"/17» TFT (27600) – 4 шт., ПК DURON 1600/128Mb/40G/SVGA 64Mb GF4 MX440/FDD/k/m/pad/15"PLUS UPS/LAN – 1 шт., ПЭВМ 300W inwin/ INTEL CEL2800/Sis661/FDD3.5/512/DVDRW/HDD80/ - 1 шт., ПК Pentium4 2000Hz/512Mb DDR/120G 7200/CDRW/64Mb SVGAGF4MX440/k/m/15' – 1 шт., ПЭВМ Peintium 4 3.0 ГГц s775/i865GV/512Mb/80r6/FDD/CD-RW/3 50 W/ЖК 17' (22915) – 3 шт., (2 этаж)</p>	<p>305040, Российская Федерация, Курская область, г. Курск, ул. 50 лет Октября, дом №94, главный учебный корпус</p>
<p>Аудитория – помещения для хранения и профилактического обслуживания оборудования</p>		
<p>Для всех дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренным учебным планом образовательной программы</p>	<p>а-122. Рабочая станция ВаРИАНт «Стандарт» (ПК Celeron 336/DIMM, монитор 17 LCD) – 1 шт., ПЭВМ C2400D/MB ASUS/512 DDR3200/40Gb HDD 7200/FDD/ATX 350 – 2 шт., Компьютер ВаРИАНт PDC2160/iC33/2*512Mb/HDD160Gb/DVD-ROM/FDD/ATX350W/K/m/WXP/OFF/17» – 6 шт., ПЭВМ IC2. 13/512/80/1.44/ATX/CD-ROM/17" TFT 710 – 2 шт. (2 этаж)</p>	<p>305004, Российская Федерация, Курская область, г. Курск, ул. Челюскинцев, дом №19 лабораторный корпус №2</p>
	<p>Е-304. Рабочая станция ВаРИАНт «Стандарт» (ПК Celeron 336/DIMM, монитор 17 LCD) – 1 шт.</p>	<p>305007, Российская Федерация, Курская область, г. Курск, ул. Еремина, дом №1А, учебный корпус</p>