



**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ  
МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

*Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение  
Московской области  
«Профессиональный колледж  
«МОСКОВИЯ»*

---

Адрес: г. Домодедово Тел. 8 (496) 794-30-74;8(496)794-30-80  
ул. Текстильщиков, 41 E-mail: moskoviaprof@yandex.ru

---

**Медиатека в ГАОУ СПО МО  
«Профессиональный колледж «Московия»  
ОСП Домодедово**

**Электронные образовательные ресурсы, Электронные учебники и электронные методические комплексы, полностью соответствуют требованиям ФГОС, входят в перечень учебных изданий для образовательных учреждений, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования, подготовки рабочих, осуществляющих проф.подготовку, прошедших рецензирование.**

1. Приготовление сладких блюд и напитков, ЭОР для проф.модуля «Приготовление сладких блюд и напитков» по профессии «Повар, кондитер».-ИЦ АКАДЕМИЯ,2013г.
2. Приготовление блюд из овощей и грибов - ЭОР для проф.модуля «Приготовление из овощей и грибов» по профессии «Повар, кондитер».-ИЦ АКАДЕМИЯ, 2013г
3. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий - ЭОР для проф.модуля «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» по профессии «Повар, кондитер».-ИЦ АКАДЕМИЯ, 2013г;
4. Приготовление блюд из овощей и грибов - ЭОР для проф.модуля «Приготовление блюд из овощей и грибов» по профессии «Повар, кондитер».-ИЦ АКАДЕМИЯ, 2013г;
5. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста грибов - ЭОР для проф.модуля «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста» по профессии «Повар, кондитер».-ИЦ АКАДЕМИЯ, 2013г;
6. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы - ЭОР для проф.модуля «Приготовление блюд из из мяса и домашней птицы» по профессии «Повар, кондитер».-ИЦ АКАДЕМИЯ, 2013г;
7. Приготовление блюд из рыбы - ЭОР для проф.модуля «Приготовление блюд из рыбы» по профессии «Повар, кондитер».-ИЦ АКАДЕМИЯ, 2013г;
8. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок - ЭОР для проф.модуля «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок» по профессии «Повар, кондитер».-ИЦ АКАДЕМИЯ, 2013г;

9. Приготовление супов и соусов - ЭОР для проф.модуля «Приготовление супов и соусов» по профессии «Повар, кондитер».-ИЦ АКАДЕМИЯ, 2013г;
10. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве -ЭОР по дисциплине «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» по специальности «Технология продукции общественного питания».-ИЦ АКАДЕМИЯ, 2013г;
11. Правовое обеспечение профессиональной деятельности-ЭОР по дисциплине «Правовое обеспечение профессиональной деятельности» для специальностей среднего профессионального образования-ИЦ АКАДЕМИЯ, 2013г;
12. Устройство автомобилей - ЭОР для проф.модуля «Техническое обслуживание и ремонт автотранспорта» по профессии «Автомеханик» -ИЦ АКАДЕМИЯ, 2013г;
13. Техническое обслуживание и ремонт автомобилей. Ч.1 и Ч.2- ЭОР по дисциплине «Охрана труда» для профессии «Автомеханик» -ИЦ АКАДЕМИЯ, 2013г
14. Охрана труда на автомобильном транспорте- ЭОР для проф.модуля «Техническое обслуживание и ремонт автотранспорта» по профессии «Автомеханик» -ИЦ АКАДЕМИЯ, 2013г;
15. Электротехника и электроника – ЭОР по дисциплине «Электротехника и электроника» для специальностей технического профиля» -ИЦ АКАДЕМИЯ, 2013г;
16. Электротехника для неэлектротехнических профессий – Электронный учебник по дисциплине «Электротехника для неэлектротехнических профессий» -ИЦ АКАДЕМИЯ, 2013г;
17. Метрология, стандартизация и сертификация на транспорте – ЭОР по дисциплине «Метрология, стандартизация и сертификация на транспорте» для специальности «Техническое обслуживание и ремонт автотранспорта» -ИЦ АКАДЕМИЯ, 2013г;
18. Безопасность жизнедеятельности –ЭОР по дисциплине «Безопасность жизнедеятельности» для профессий среднего профессионального образования-ИЦ АКАДЕМИЯ, 2013г;
19. Химия для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей – Электронный учебник по дисциплине «Химия для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей» - ИЦ АКАДЕМИЯ, 2013г
20. Основы черчения - ЭОР по дисциплине «Основы черчения» для профессий технического профиля -ИЦ АКАДЕМИЯ, 2013г;
21. Основы черчения - Электронный учебно-методический комплекс по общепрофессиональной дисциплине «Основы черчения» для профессий технического профиля, включающая-рабочая учебная программа,-электронный учебник, -интерактивные практические и лабораторные работы, виртуальные тренажеры,- система компьютерной проверки знаний -ИЦ АКАДЕМИЯ, 2015;
22. Физика для профессий и специальностей технического профиля - Электронный учебно-методический комплекс по общепрофессиональной дисциплине «Основы черчения» для профессий технического профиля, включающая-рабочая учебная программа,-электронный учебник, -интерактивные практические и лабораторные работы, виртуальные тренажеры,- система компьютерной проверки знаний -ИЦ АКАДЕМИЯ,2015г;

23. Основы информационных технологий - ЭОР по дисциплине «Основы информационных технологий» для профессии «Мастер по обработки цифровой информации» -ИЦ АКАДЕМИЯ, 2014г;
24. Ввод и обработка цифровой информации - ЭОР по дисциплине «Основы информационных технологий» для профессии «Ввод и обработка цифровой информации» -ИЦ АКАДЕМИЯ, 2014г;
25. Инженерная графика – Электронное учебное издание по дисциплине «Инженерная графика» для профессий технического профиля -ИЦ АКАДЕМИЯ, 2015г;
26. Основы физиологии кожи волос – ЭОР по дисциплине «Основы физиологии кожи волос» для профессии «Парикмахер» -ИЦ АКАДЕМИЯ, 2015г;
27. Оформление причесок - Электронное учебное издание для проф.модуля «Оформление причесок» по профессии «Парикмахер» -ИЦ АКАДЕМИЯ, 2014г
28. Основы культуры профессионального общения- ЭОР по дисциплине «Основы культуры профессионального общения» для профессии «Парикмахер» » - ИЦ АКАДЕМИЯ, 2043г;
29. Технология штукатурных работ- ЭОР для профессионального модуля «Выполнение штукатурных работ» по профессии «Мастер отделочных строительных работ»- ИЦ АКАДЕМИЯ, 2013г

Директор  
ГАОУ СПО МО ПК «Московия»

С.М. Нерубенко

Канищева Н.Н.  
Зав.библиотекой  
8(916)014-33-93

Email: [ge115@mail.ru](mailto:ge115@mail.ru)