



**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ
МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

*Государственное автономное профессиональное
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 Ленинское**

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 не электротехнических профессий – Электронный учебник по дисциплине «Электротехника для не электротехнических 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. 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;
21. Основы информационных технологий - ЭОР по дисциплине «Основы информационных технологий» для профессии «Мастер по обработки цифровой информации» -ИЦ АКАДЕМИЯ, 2014г;
22. Ввод и обработка цифровой информации - ЭОР по дисциплине «Основы информационных технологий» для профессии «Ввод и обработка цифровой информации» -ИЦ АКАДЕМИЯ, 2014г;
23. Инженерная графика – Электронное учебное издание по дисциплине «Инженерная графика» для профессий технического профиля -ИЦ АКАДЕМИЯ, 2015г;

24. Основы этики и психологии профессиональной деятельности для профессии «Секретарь» - ЭОР по дисциплине «Основы культуры профессионального общения» - ИЦ АКАДЕМИЯ, 2014;
25. Основы деловой культуры для профессии «Продавец, контролер-кассир» - ЭОР по дисциплине «Основы культуры профессионального общения» - ИЦ АКАДЕМИЯ, 2013;
26. Материаловедение для специальности «Технология машиностроения» - ЭОР по дисциплине «Материаловедение» - ИЦ АКАДЕМИЯ, 2013;
27. Метрология, стандартизация и сертификация в машиностроении – ЭОР по дисциплине «Метрология, стандартизация и сертификация» - ИЦ АКАДЕМИЯ, 2013;
28. Охрана труда в машиностроении – ЭОР по дисциплине «Безопасность жизнедеятельности» - ИЦ АКАДЕМИЯ, 2013;

Исп. Ведущий библиотекарь
Бочкарева В.Д.