**Перечень электронных образовательных ресурсов, используемых в процессе обучения**

**ГАПОУ МО «Профессиональный колледж «Московия»**

|  |  |
| --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование электронных ресурсов** |
| ***Электронные образовательные ресурсы*** | |
|  | Приготовление сладких блюд и напитков, ЭОР для ПМ «Приготовление сладких блюд и напитков» по профессии «Повар, кондитер»  ИЦ АКАДЕМИЯ,2013г. |
|  | Приготовление блюд из овощей и грибов - ЭОР для ПМ «Приготовление из овощей и грибов» по профессии «Повар, кондитер»  ИЦ АКАДЕМИЯ, 2013г |
|  | Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий - ЭОР для ПМ «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» по профессии «Повар, кондитер»  ИЦ АКАДЕМИЯ, 2013 г |
|  | Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста грибов - ЭОР ПМ «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста» по профессии «Повар, кондитер»  ИЦ АКАДЕМИЯ, 2013г; |
|  | Приготовление блюд из мяса и домашней птицы - ЭОР для ПМ «Приготовление блюд из из мяса и домашней птицы» по профессии «Повар, кондитер»  ИЦ АКАДЕМИЯ, 2013г |
|  | Приготовление блюд из рыбы - ЭОР для ПМ «Приготовление блюд из рыбы» по профессии «Повар, кондитер»  ИЦ АКАДЕМИЯ, 2013г |
|  | Приготовление и оформление холодных блюд и закусок - ЭОР для ПМ «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок» по профессии «Повар, кондитер»  ИЦ АКАДЕМИЯ, 2013г |
|  | Приготовление супов и соусов - ЭОР для ПМ «Приготовление супов и соусов» по профессии «Повар, кондитер»  ИЦ АКАДЕМИЯ, 2013г |
|  | 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 |
|  | Правовое обеспечение профессиональной деятельности - ЭОР по дисциплине «Правовое обеспечение профессиональной деятельности» для специальностей среднего профессионального образования  ИЦ АКАДЕМИЯ, 2013г |
|  | Устройство автомобилей - ЭОР для ПМ «Техническое обслуживание и ремонт автотранспорта» по профессии «Мастер по ремонту и обслуживанию автомобилей»  ИЦ АКАДЕМИЯ, 2013г |
|  | Техническое обслуживание и ремонт автомобилей. Ч.1 и Ч.2 - ЭОР по дисциплине «Охрана труда» для профессии «Мастер по ремонту и обслуживанию автомобилей»  ИЦ АКАДЕМИЯ, 2013г |
|  | Охрана труда на автомобильном транспорте - ЭОР для ПМ «Техническое обслуживание и ремонт автотранспорта» по профессии «Мастер по ремонту и обслуживанию автомобилей»  ИЦ АКАДЕМИЯ, 2013г; |
|  | Электротехника и электроника – ЭОР по дисциплине «Электротехника и электроника» для специальностей технического профиля» -  ИЦ АКАДЕМИЯ, 2013г |
|  | Электротехника для неэлектротехнических профессий – Электронный учебник по дисциплине «Электротехника для неэлектротехнических профессий»  ИЦ АКАДЕМИЯ, 2013г. |
|  | 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 |
|  | Безопасность жизнедеятельности – ЭОР по дисциплине «Безопасность жизнедеятельности» для профессий среднего профессионального образования-ИЦ АКАДЕМИЯ, 2013г |
|  | 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 |
|  | Основы черчения - ЭОР по дисциплине «Основы черчения» для профессий технического профиля - ИЦ АКАДЕМИЯ, 2013г |
|  | Основы информационных технологий - ЭОР по дисциплине «Основы информационных технологий» для профессии «Мастер по обработки цифровой информации» - ИЦ АКАДЕМИЯ, 2014г |
|  | Ввод и обработка цифровой информации - ЭОР по дисциплине «Основы информационных технологий» для профессии «Ввод и обработка цифровой информации» - ИЦ АКАДЕМИЯ, 2014г |
|  | Основы физиологии кожи волос – ЭОР по дисциплине «Основы физиологии кожи волос» для профессии «Парикмахер» - ИЦ АКАДЕМИЯ, 2015г; |
|  | Основы культуры профессионального общения - ЭОР по дисциплине «Основы культуры профессионального общения» для профессии «Парикмахер» » - ИЦ АКАДЕМИЯ, 2015г; |
|  | Технология штукатурных работ - ЭОР для ПМ «Выполнение штукатурных работ» по профессии «Мастер отделочных строительных работ»- ИЦ АКАДЕМИЯ, 2016г |
|  | Инженерная графика – Электронное учебное издание по дисциплине «Инженерная графика» для профессий технического профиля –  ИЦ АКАДЕМИЯ, 2016 |
|  | Оформление причесок - Электронное учебное издание для проф.модуля «Оформление причесок» по профессии «Парикмахер» -ИЦ АКАДЕМИЯ, 2016 |
| **Электронные учебно-методические комплексы** | |
|  | 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; |
|  | 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; |
|  | ЭУМК локальная: Безопасность жизнедеятельности - ИЦ АКАДЕМИЯ, 2017г |
|  | ЭУМК локальная: Основы слесарных и сборочных работ- ИЦ АКАДЕМИЯ, 2017г |
|  | ЭУМК локальная: Устройство автомобилей - ИЦ АКАДЕМИЯ, 2017г |
|  | ЭУМК локальная: Техническое обслуживание и ремонт автомобилей- ИЦ АКАДЕМИЯ, 2017г |
|  | ЭУМК локальная: Метрология, стандартизация и сертификация- ИЦ АКАДЕМИЯ, 2017г |
|  | ЭУМК локальная: Физика для профессий и специальностей- ИЦ АКАДЕМИЯ, 2017г |
|  | ЭУМК: Английский язык- ИЦ АКАДЕМИЯ, 2017г |
|  | ЭУМК: Информатика и ИКТ- ИЦ АКАДЕМИЯ, 2017г |
|  | ЭУМК: Математика- ИЦ АКАДЕМИЯ, 2017г |
|  | ЭУМК: Документирование хозяйственных операций и ведение бухгалтерского учета имущества организации- ИЦ АКАДЕМИЯ, 2017г |
|  | ЭУМК: Правовое обеспечение профессиональной деятельности- ИЦ АКАДЕМИЯ, 2017г |
|  | ЭУМК: Приготовление блюд из мяса и домашней птицы- ИЦ АКАДЕМИЯ, 2017г |
|  | ЭУМК: Технология штукатурных работ - ИЦ АКАДЕМИЯ, 2017г |
|  | ЭУМК: Информационные технологии в профессиональной- ИЦ АКАДЕМИЯ, 2017г |
|  | ЭУМК: Основы черчения- ИЦ АКАДЕМИЯ, 2017г |
|  | ЭУМК: Техническое обслуживание и ремонт автомобиля- ИЦ АКАДЕМИЯ, 2017г |
|  | ЭУМК: Электротехника и электроника- ИЦ АКАДЕМИЯ, 2017г |
|  | ЭУМК сетевая: Химия для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей- ИЦ АКАДЕМИЯ, 2017г |
| **Электронные учебники, практикумы** | |
|  | Электронный учебник: Приготовление супов и соусов- ИЦ АКАДЕМИЯ, 2017г |
|  | Электронный учебник: Приготовление хлебобулочных, мучных изделий- ИЦ АКАДЕМИЯ, 2017г |
|  | Электронный учебник : Русский язык и литература- ИЦ АКАДЕМИЯ, 2017г. |
|  | Электронный учебник: Основы безопасности жизнедеятельности- ИЦ АКАДЕМИЯ, 2017г |
|  | Электронный учебник: Право для профессий и специальностей социально-экономического профиля- ИЦ АКАДЕМИЯ, 2017г |
|  | ЭП: Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий- ИЦ АКАДЕМИЯ, 2017г |
|  | ЭП: Материаловедение- ИЦ АКАДЕМИЯ, 2017г |
|  | ЭП: Инженерная графика- ИЦ АКАДЕМИЯ, 2017г |
|  | ЭП: Приготовление блюд из овощей и грибов- ИЦ АКАДЕМИЯ, 2017г |
|  | ЭП: Приготовление сладких блюд и напитков- ИЦ АКАДЕМИЯ, 2017г |
|  | ЭП: Правовое обеспечение профессиональной деятельности- ИЦ АКАДЕМИЯ, 2017г |
|  | ЭП: Метрология, стандартизация и сертификация на транспорте- ИЦ АКАДЕМИЯ, 2017г |
|  | ЭП: Приготовление и оформление холодных блюд и закусок- ИЦ АКАДЕМИЯ, 2017г |
|  | ЭП: Правовое обеспечение профессиональной деятельности- ИЦ АКАДЕМИЯ, 2017г |
|  | ЭП: Метрология, стандартизация и сертификация на транспорте- ИЦ АКАДЕМИЯ, 2017г |
|  | ЭП: Приготовление и оформление холодных блюд и закусок- ИЦ АКАДЕМИЯ, 2017г |
|  | ЭП: Приготовление блюд из мяса и домашней птицы- ИЦ АКАДЕМИЯ, 2017г |
|  | ЭП: Приготовление супов и соусов- ИЦ АКАДЕМИЯ, 2017г |
|  | ЭП: Приготовление блюд из рыбы- ИЦ АКАДЕМИЯ, 2017г |
|  | ЭП: Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста- ИЦ АКАДЕМИЯ, 2017г |