В информационный "Бюллетень новых поступлений" **2021 г.** включены цифровые учебные материалы для организации электронного обучения. В цифровые учебные материалы Системы электронного обучения «Академия - Медиа» 3.5 входят: электронные учебно-методические комплексы, виртуальные практикумы и программно-учебные модули. Материал расположен в алфавитном порядке авторов и заглавий. Поступившие цифровые учебные материалы будут интересны обучающимся, преподавателям и мастерам производственного обучения техникума.

|  |
| --- |
| **Электронная библиотека**  |
| **ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ** |
| E:\Пользователь\Desktop\img-book-title-eumk (1).jpg**Электронные учебно-методические комплексы** созданы в соответствии с ФГОС по профессиям и специальностям СПО. Позволяют объединить полный набор материалов по дисциплине/модулю, наглядно и интерактивно отразить теоретическую и практическую части.**Составляющие ЭУМК**:Рабочая программа по дисциплине/модулю.Теоретический материал – электронный учебник.Контрольно-оценочные задания.Тренировочные задания.Демонстрационные материалы (опция). **Использование ЭУМК в учебном процессе позволяет:**Сделать урок и самостоятельное изучение материала более наглядным, понятным, занимательным. Пользоваться учебными материалами в любом месте и в любое время, реализуя индивидуальный темп обучения.Быстро и эффективно тестировать знания студентов, как на очных занятиях, так и при выполнении домашних заданий. Развивать IT-навыки студентов.  |
| E:\Пользователь\Desktop\601819428.jpg | [**Андонова Н. И.**](https://www.academia-moscow.ru/authors/detail/295282/)**, [Качурина Т.А.](https://www.academia-moscow.ru/authors/detail/45479/) Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей, видов и форм обслуживания.****Гриф:** Рекомендовано ФГБУ "ФИРО" в качестве электронного учебно-методического комплекта для использования в образовательном процессе образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**Год выпуска**: 2018**В состав ЭУМК входит** рабочая учебная программа, разработанная в соответствии с требованиями ФГОС СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» для изучения одноименного профессионального модуля (120 акад. ч.). В электронном учебнике рассмотрены технологические процессы производства кулинарной продукции, организация, техническое оснащение и технология приготовления сложной кулинарной продукции, современные направления в ее оформлении. Приведены товароведные характеристики и правила использования пряностей и приправ, особенности приготовления блюд из разных видов пищевого сырья и его термического состояния. Особое внимание уделено требованиям и качеству сложной горячей кулинарной продукции, ее хранению и подаче. Ко всем темам курса предложены контрольно-оценочные средства (468 тестов). Система компьютерной проверки знаний позволяет организовать пошаговый и итоговый контроль знаний с визуализацией результата. |
| E:\Пользователь\Desktop\601819677.jpgE:\Пользователь\Desktop\601819520.jpg | [**Бурчакова И. Ю.**](https://www.academia-moscow.ru/authors/detail/106611/) **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.** **Гриф:** Рекомендовано федеральным государственным бюджетным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГБУ «ФИРО») в качестве электронного учебно-методического комплекта для использования в образовательном процессе образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**Год выпуска**: 2020**В состав ЭУМК входит** рабочая программа, электронный учебник и контрольно-оценочные средства. Материалы разработаны в соответствии с требованиями ФГОС СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» и «Технология продукции общественного питания». В электронном учебнике раскрыты этапы технологического цикла при производстве основных групп десертной продукции предприятий общественного питания, дана характеристика ассортимента десертов и напитков, рассмотрены способы кулинарной обработки пищевых продуктов и их влияние на изменение пищевых веществ, описаны технология приготовления и правила подачи десертных блюд и напитков. Ко всем темам курса предложены интерактивные контрольные задания разных типов (473 теста). Система компьютерной проверки знаний позволяет организовать пошаговый и итоговый контроль знаний с визуализацией результата.[**Бурчакова И. Ю.**](https://academia-library.ru/catalogue/4831/?FILTER%5bAUTHOR%5d=%D0%91%D1%83%D1%80%D1%87%D0%B0%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%B0+%D0%98.+%D0%AE.&set_filter=Y)**,**[**Ермилова С. В.**](https://academia-library.ru/catalogue/4831/?FILTER%5bAUTHOR%5d=%D0%95%D1%80%D0%BC%D0%B8%D0%BB%D0%BE%D0%B2%D0%B0+%D0%A1.+%D0%92.&set_filter=Y) **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.****Год выпуска**: 2018**В состав ЭУМК входит** рабочая учебная программа, разработанная в соответствии с требованиями ФГОС СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» (из списка ТОП-50) и «Технология продукции общественного питания» для изучения одноименного профессионального модуля (84 акад. ч.). В электронном учебнике рассмотрены классификация, ассортимент, товароведная характеристика сырья и готовых смесей промышленного производства, используемых в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, технологические процессы их приготовления, правила взаимозаменяемости сырья, оценки качества и безопасности сырья и готовой продукции, условия и сроки ее хранения. Раскрыты порядок подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов к использованию, организация работы кондитерского цеха, санитарно-гигиенические требования к его техническому оснащению, а также требования к организации производства. Ко всем темам курса предложены контрольно-оценочные средства (422 теста). |
| E:\Пользователь\Desktop\601819420.jpg | [**Ермилова С. В.**](https://www.academia-moscow.ru/authors/detail/46557/) **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента..****Гриф:** Рекомендовано ФГБУ «ФИРО» в качестве электронного учебно-методического комплекса для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.**Год выпуска**: 2018Учебное электронное издание создано в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 «Повар, кондитер» для профессии из списка ТОП-50 «Повар, кондитер». ЭУМК также может быть использован при обучении по ФГОС СПО 4-го поколения. **В состав ЭУМК входит** рабочая учебная программа, электронный учебник и контрольно-оценочные средства. В электронном учебнике представлена классификация сырья и готовых сухих смесей, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Рассмотрены принципы организации работы и техническое оснащение кондитерского цеха, санитарно-гигиенические требования. Особое внимание уделено технологическому процессу приготовления и оформления хлебобулочных изделий и хлеба, мучных кондитерских изделий. Изложены правила оценки качества, условия и сроки хранения готовой продукции. Ко всем темам курса предложены интерактивные контрольные задания разных типов. Система компьютерной проверки знаний позволяет организовать пошаговый и итоговый контроль знаний с визуализацией результата. |
| E:\Пользователь\Desktop\601819599.jpg | [**Качурина Т.А.**](https://academia-library.ru/catalogue/4831/?FILTER%5bAUTHOR%5d=%D0%9A%D0%B0%D1%87%D1%83%D1%80%D0%B8%D0%BD%D0%B0+%D0%A2.%D0%90.&set_filter=Y) **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.****Гриф:** Рекомендовано федеральным государственным бюджетным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГБУ «ФИРО») в качестве электронного учебно-методического комплекта для использования в образовательном процессе образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**Год выпуска:** 2018**В состав ЭУМК входит** рабочая учебная программа, в электронном учебнике рассмотрены технологические процессы производства холодной кулинарной продукции, организация, техническое оснащение и технология приготовления сложных закусок, современные направления в их оформлении. Приведены товароведные характеристики сырья, особенности приготовления блюд из разных видов пищевого сырья, правила использования различных соусов и приправ. Особое внимание уделено требованиям к качеству холодной кулинарной продукции и закусок сложного ассортимента, условиям и срокам ее хранения. Ко всем темам курса предложены интерактивные контрольные задания разных типов. Система компьютерной проверки знаний позволяет организовать пошаговый и итоговый контроль знаний с визуализацией результата. |
| https://www.academia-moscow.ru/upload/iblock/ea3/602819461.jpg | [**Лутошкина Г. Г.**](https://www.academia-moscow.ru/authors/detail/46583/)**,**[**Анохина Ж. С.**](https://www.academia-moscow.ru/authors/detail/197443/) **Техническое оснащение организаций питания****Гриф**: Рекомендовано ФГБУ "ФИРО" в качестве электронного учебно-методического комплекта для использования в образовательном процессе образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**Год выпуска**: 2021Электронный учебно-методический комплекс (ЭУМК) создан в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования для специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» из списка ТОП-50 и предназначен для изучения общепрофессиональной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение организаций питания.**В состав ЭУМК входит** электронный учебник с интерактивной навигацией и словарем; интерактивные тренировочные задания: 104 упражнения, помогающие сформировать профессиональные навыки и подготовиться к итоговому контролю знаний;контрольно-оценочные средства: 339 заданий, позволяющих организовать пошаговый и итоговый контроль знаний с визуализацией результата. |
| https://www.academia-moscow.ru/upload/iblock/ea0/601819427.jpg | [**Самородова И. П.**](https://www.academia-moscow.ru/authors/detail/82720/) **Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.****Гриф:** Рекомендовано ФГБУ "ФИРО" в качестве электронного учебно-методического комплекта для использования в образовательном процессе образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**Год выпуска**: 2018**В состав ЭУМК входит** рабочая учебная программа, разработанная в соответствии с требованиями ФГОС СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» и «Технология продукции общественного питания» для изучения одноименного профессионального модуля (68 акад. ч.). В электронном учебнике рассмотрены классификация, ассортимент и принципы производства полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, основные правила бракеража и органолептической оценки качества сырья и готовой продукции, условия охлаждения, замораживания, размораживания и хранения мяса, рыбы, птицы и др. Изложены принципы подбора инвентаря, организации рабочего места и технологического процесса подготовки сырья для сложной кулинарной продукции и приготовления полуфабрикатов из него. Ко всем темам курса предложены контрольно-оценочные средства (277 тестов). Система компьютерной проверки знаний позволяет организовать пошаговый и итоговый контроль знаний с визуализацией результата. |
| E:\Пользователь\Desktop\601819695.jpg | [**Потапова И.И.**](https://www.academia-moscow.ru/authors/detail/44735/) **Основы калькуляции и учета.****Гриф**: Рекомендовано федеральным государственным бюджетным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГБУ «ФИРО») в качестве электронного учебно-методического комплекта для использования в образовательном процессе образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**Год выпуска:** 2021**В состав ЭУМК входит** рабочая учебная программа, разработанная в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии «Повар, кондитер». В электронном учебнике подробно изложена методика учета товарных запасов, денежных средств, расчетов по оплате труда, финансовых результатов хозяйственной деятельности предприятий общественного питания. Особое внимание уделено ценообразованию и калькуляции в общественном питании. Приведены образцы заполнения документов. Ко всем темам курса предложены контрольно-оценочные средства (400 тестов) и интерактивные тренировочные задания (116 заданий). Система компьютерной проверки знаний позволяет получить мгновенный результат выполненного задания. |
|  **E:\Пользователь\Desktop\img-book-title-vpru.jpg** Интерактивная среда виртуального практикума помогает освоить базовые профессиональные навыки и подготовиться к работе в реальных условиях, в том числе на сложном оборудовании; позволяет студентам развивать творческое мышление; наглядность процесса повышает мотивацию к обучению и формирует исследовательскую культуру обучающихся.**Виртуальные практикумы полезны при:**освоении профессий и специальностей СПО;подготовке к демонстрационным экзаменам;освоении компетенций WorldSkills;переподготовке взрослого населения и профориентационных занятиях со школьниками.**Практикум функционирует в двух форматах**:- практикум-тренинг демонстрирует последовательность операций при выполнении какого-либо технологического процесса. В помощь студентам предложены цветовые подсказки, текстовое и звуковое сопровождение. Тренинг или его отдельные этапы можно выполнять несколько раз — до полного усвоения правильного алгоритма действий. Таким образом, студент в виртуальной среде шаг за шагом, на основе подробных инструкций отрабатывает профессиональные навыки;- практикум-контроль: студент самостоятельно выполняет те же операции, что и на предыдущем этапе, но уже без инструкций и подсказок. В результате выполнения задания студент получает наглядный «Отчет о выполнении задания», который показывает, за какое время и с каким результатом освоен материал.E:\Пользователь\Desktop\кондитер.jpg**Виртуальный практикум: Повар-кондитер.**Виртуальный практикум (ВП) знакомит с технологическим оборудованием, инструментами и приспособлениями для приготовления, оформления и подготовки к реализации различных блюд, обучает технологии приготовления, оформления и подготовки к реализации полуфабрикатов, горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, сладких блюд, десертов, напитков, а также хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Практикум функционирует в двух форматах: 1) практикум-тренинг — в виртуальной среде на основе подробных инструкций шаг за шагом происходит отработка и закрепление базовых профессиональных навыков; 2) практикум-контроль (оценка) — проверка, насколько сформированы навыки, которые отрабатывались в практикуме-тренинге, студент выполняет задания и получает оценку и подробный отчет о том, как освоен материал. Для студентов, обучающихся по профессии «Повар-кондитер» из списка ТОП‑50. Может быть полезен при подготовке к демонстрационному экзамену и чемпионатам WorldSkills.**Виртуальный практикум: Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий.****Год выпуска:** 2020Виртуальный практикум (ВП) создан в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования для профессии «Повар, кондитер» и специальности «Поварское и кондитерское дело» из списка ТОП-50. ВП предназначен для отработки практических навыков по соответствующему профессиональному модулю. в состав ВП входят: практикум-тренинг демонстрирует последовательность операций реального технологического процесса; студент в виртуальной среде шаг за шагом, на основе подробных инструкций отрабатывает профессиональные навыки; в помощь предложены цветовые подсказки, текстовое и звуковое сопровождение; практикум-тренинг можно выполнять несколько раз – до полного усвоения правильного алгоритма действий; практикум-контроль: студент выполняет те же операции, что и на предыдущем этапе, но уже без инструкций и подсказок и в результате получает наглядный «Отчет о выполнении задания», который показывает, за какое время и с каким результатом освоен материал.**Виртуальный практикум: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба.****Год выпуска:** 2020Виртуальный практикум (ВП) создан в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования для профессии «Повар, кондитер» и специальности «Поварское и кондитерское дело» из списка ТОП-50. ВП предназначен для отработки практических навыков по соответствующему профессиональному модулю. в состав ВП входят: практикум-тренинг демонстрирует последовательность операций реального технологического процесса; студент в виртуальной среде шаг за шагом, на основе подробных инструкций отрабатывает профессиональные навыки; в помощь предложены цветовые подсказки, текстовое и звуковое сопровождение; практикум-тренинг можно выполнять несколько раз – до полного усвоения правильного алгоритма действий; практикум-контроль: студент выполняет те же операции, что и на предыдущем этапе, но уже без инструкций и подсказок и в результате получает наглядный «Отчет о выполнении задания», который показывает, за какое время и с каким результатом освоен материал. |
|  **E:\Пользователь\Desktop\img-book-title-pum.jpg** E:\Пользователь\Desktop\повар1.jpg **Комплект программно-учебных модулей (ПУМ) предназначен** для компетенции «Кондитерское дело», «Поварское дело», «Хлебопечение» и по профессии СПО «Повар, кондитер».Рекомендовано ФГБУ «ФИРО» для освоения профессий СПО и компетенций WorldSkills Russia  Состоит из программно-учебных модулей (ПУМ), включающих теоретический материал и контрольно-оценочные средства (более 200 тестов), и 12 виртуальных практикумов - практикум-тренинг и практикум-контроль (ВП) на русском языке.**Состав комплекта:****Воробьева Н. Ю. Технология приготовления дрожжевых, бездрожжевых и сдобных хлебобулочных изделий.**Программно-учебный модуль (ПУМ) создан в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования для профессии «Повар, кондитер» и специальности «Поварское и кондитерское дело» из списка ТОП-50. **В состав ПУМ входят:** теоретические материалы, необходимые для освоения профессионального навыка по компетенции «Хлебопечение»; контрольно-оценочные средства: 58 заданий, позволяющих организовать пошаговый и итоговый контроль знаний с визуализацией результата и разнообразить учебный процесс. **Ермакова Н. Б**. **Технология приготовления шоколадных и кондитерских изделий.**Программно-учебный модуль (ПУМ) создан в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования для профессии «Повар, кондитер» и специальности «Поварское и кондитерское дело» из списка ТОП-50. **В состав ПУМ входят:**  теоретические материалы, необходимые для освоения профессионального навыка по компетенции «Поварское дело»;  контрольно-оценочные средства: 27 заданий, позволяющих организовать пошаговый и итоговый контроль знаний с визуализацией результата и разнообразить учебный процесс. **Якушева Е. А**. **Технология приготовления пикантных кулинарных и хлебобулочных изделий.**Программно-учебный модуль (ПУМ) создан в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования для профессии «Повар, кондитер» и специальности «Поварское и кондитерское дело» из списка ТОП-50. **В состав ПУМ входят:**  теоретические материалы, необходимые для освоения профессионального навыка по компетенции «Хлебопечение»;  контрольно-оценочные средства: 42 задания, позволяющих организовать пошаговый и итоговый контроль знаний с визуализацией результата и разнообразить учебный процесс.  |

Ответственный за информацию:

Селиверстова И. Е. – Педагог-библиотекарь