В информационный **"Бюллетень новых поступлений" 2023 г**. включены электронные образовательные ресурсы ООО «Академия-Медиа». Информационный материал расположен в алфавитном порядке авторов и названий по разделам:

- электронная библиотека,

- электронные учебно-методические комплексы,

- программно-учебные модули,

- виртуальные практикумы,

- онлайн-курс.

|  |
| --- |
| **Электронная библиотека** |
| **Андросов В.П**. Ч. 2 Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. (9-е изд.) (в электронном формате) |
| **Андросов В.П.** Ч. 3 Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. (10-е изд.) (в электронном формате) |
| **Артемов В.В.** История (для всех специальностей СПО) (10-е изд.) (в электронном формате) |
| **Базаров Т.Ю.** Управление персоналом (16-е изд.) (в электронном формате) |
| **Бурашников Ю.М**. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании (3-е изд.) (в электронном формате) |
| **Бурчакова И.Ю.** Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (4-е изд.) (в электронном формате) |
| **Голубев А.П**. Английский язык для специальности "Туризм" = English for Students in Tourism Management (5-е изд.) (в электронном формате) |
| **Давыдова Н.С**. Основы бережливого производства (в электронном формате) |
| **Епифанова М.В.** Товароведение продовольственных товаров (2-е изд.) (в электронном формате) |
| **Ермилова С.В**. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (6-е изд.) (в электронном формате) |
| **Ёхина М.А.** Организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения (3-е изд.) (в электронном формате) |
| **Каджаева М.Р.** Финансовая грамотность. 10-11 классы (в электронном формате) |
| **Качурина Т.А**. Метрология и стандартизация (7-е изд.) (в электронном формате) |
| **Кожарская Е.Э.** Английский язык для служб бронирования, размещения и эксплуатации номерного фонда = English for Hotel Industry Professionals: Booking, Accomodation and Housekeeping Services (в электронном формате) |
| **Кожарская Е.Э**. Английский язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания= English for Restaurant Industry Professionals (в электронном формате) |
| **Косинова Ж.В**. Охрана труда в организациях питания (в электронном формате) |
| **Лаушкина Т.А.** Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены (5-е изд.) (в электронном формате) |
| **Лутошкина Г.Г**. Техническое оснащение и организация рабочего места (6-е изд.) (в электронном формате) |
|  **Матюхина З.П**. Товароведение пищевых продуктов (11-е изд.) (в электронном формате) |
| **Морозова Н.Б**. Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса (2-е изд.) (в электронном формате) |
| **Полевая М.В**. Менеджмент и управление персоналом в гостиничном сервисе (4-е изд.) (в электронном формате) |
| **Потапова И.И**. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания (2-е изд.) (в электронном формате) |
| **Самородова И.П**. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (5-е изд.) (в электронном формате) |
| **Семичева Г.П**. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента (4-е изд.) (в электронном формате) |
| **Семичева Г.П**. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (6-е изд.) (в электронном формате) |
| **Соколова С.В**. Основы маркетинга гостиничных услуг (2-е изд.) (в электронном формате) а |
| **Счесленок Л.Л**. Организация обслуживания (3-е изд.) (в электронном формате) |
| **Щербакова Н.И.** Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering (16-е изд.) (в электронном формате) |
| **Электронные учебно-методические комплексы**Электронные учебно-методические комплексы (далее - ЭУМК) позволяют объединить полный набор материалов по дисциплине/модулю, наглядно и интерактивно отразить теоретическую и практическую части.Составляющие ЭУМК:Теоретический материал – электронный учебник.Контрольно-оценочные задания.Тренировочные задания.Интерактивные возможности электронного учебника позволяют вместить и эффективно использовать больший объем основного материала и дополнительной информации. |
|  **Андонова Н.И.** Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  |
| **Давыдова Н.С**. Основы бережливого производства.  |
| **Епифанова М.В**. Товароведение продовольственных товаров.  |
|  **Ермилова С.В.** Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.  |
| **Ёхина М.А.** Организация и контроль текущей деятельности работников службы бронирования и продаж. |
| **Ёхина М.А.** Организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения. |
|  **Королев А.А.** Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: в 2 ч.  |
|  **Лаушкина Т.А.** Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.  |
|  **Лутошкина Г.Г**. Техническое оснащение организаций питания.  |
| **Петрова Г.В.** Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности. |
| **Полевая М.В**. Менеджмент и управление персоналом в гостиничном сервисе. |
| **Потапова И.И.** Английский язык. Администрирование отеля. |
| **Потапова И.И.** Организация и контроль текущей деятельности работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда. |
|  **Пукалина Н.Н.** Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.  |
| **Соколова С.В.** Основы маркетинга гостиничных услуг. |
| **Программно-учебные модули**Программно-учебные модули  (далее - ПУМ) разработаны для освоения определенного профессионального навыка и предназначены для:- подготовки к демонстрационным экзаменам;- подготовки по программам опережающей профподготовки (переподготовка и повышение квалификации взрослого населения);- подготовки к чемпионатам профессионального мастерства любого уровня. ПУМ объединяются в комплекты (далее – Комплекты), которые являются практико-ориентированными дополнениями к теоретическим учебным материалам. Модульная структура Комплектов повышает вариативность и доступность учебных материалов, позволяет выстраивать индивидуальную образовательную траекторию. |
|  **Воробьева Н.Ю.** Технология приготовления дрожжевых, бездрожжевых и сдобных хлебобулочных изделий. (2-е изд.).  |
| **Ермакова Н.Б.** Технология изготовления тортов, гато и десертов (2-е изд.).  |
| **Ермакова Н.Б.** Технология изготовления шоколадных и кондитерских изделий (2-е изд.). |
| **Кожарская Е.Э**. Английский язык для компетенции "Ресторанный сервис" |
|  **Лаврик Г.В.** Английский язык для сферы услуг. Компетенции «Поварское дело», «Кондитерское дело», «Хлебопечение».  |
|  **Потапова И.И.** Английский язык для компетенции "Администрирование отеля" |
| **Фролова Г.Г.** Технология изготовления и оформление миниатюр, маленьких тортов и птифуров (2-е изд.). |
|  **Якушева Е.А.** Технология приготовления пикантных кулинарных и хлебобулочных изделий (2-е изд.).  |
| **Виртуальные практикумы**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 будут полезны при:- освоении профессий и специальностей СПО;- подготовке к демонстрационным экзаменам;- переподготовке взрослого населения и профориентационных занятиях со школьниками |
| Повар - кондитер  |
| Приготовление и подготовка к реализации бутербродов и холодных закусок |
| Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из домашней птицы.  |
| Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из мяса.  |
| Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из рыбы |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий- (2-е изд.).  |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба - (2-е изд.)  |
| **Онлайн-курс**Онлайн-курс помогает при дистанционном и смешанном обучении, также при подготовке к демонстрационному экзамену. Позволяет обучающимся в гибкой форме восполнять пробелы в знаниях и получать новые навыки:- студентам ПОО СПО, обучающимся по очным программам- взрослому населению и всем, кто хочет сменить профессию или повысить квалификацию- людям с ограниченными возможностями здоровья- школьникам, выпускникам колледжей и всем желающим пройти профессиональную ориентацию. |
| **Соколова Е.И.** Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента. |



**Инструкция по регистрации и входу в ЭБС Академия**

1. Для перехода на сайт ЭБС Академия необходимо в браузере открыть сайт: https://academia-moscow.ru// . Нажмите кнопку «Вход в сервисы» (В верхнем правом углу под строкой поиска).
2. При первом входе нажмите кнопку «Регистрация» (при последующих посещениях ЭБС – кнопку «Вход»).
3. В открывшемся окне выберите переключатель «Физическое лицо» и нажмите кнопку «Шаг 2» .
4. В следующем окне заполните поля отмеченные звездочкой (\*), затем введите слово, указанное на картинке и нажмите кнопку «Регистрация». Пароль должен содержать не менее шести знаков.
5. Войдите в личный кабинет.
6. Выбираем окно «Активация кода». **Внимание!** Для работы в ЭБС необходимо в библиотеке получить индивидуальный код доступа.
7. На открывшейся странице вводим код, который вам выдали, ставим галочку «Я принимаю условия пользовательского соглашения» и нажимаем кнопку «Активировать».
8. Если код введен верно и не было никаких ошибок, то перейдя в раздел сайта «Моя книжная полка» вы увидите книги, которые доступны вам на период подключения.

Ответственный за информацию:

Селиверстова И. Е. – Педагог-библиотекарь