

НОВЫЕ ПОСТУПЛЕНИЯ

Электронные издания:

1. Повар-кондитер. Вторые блюда. Изделия из теста. Сладкие блюда. Напитки. (Обучающая система)
2. Повар-кондитер. Холодные блюда. Закуски. Соусы. Первые блюда. (Обучающая система)
3. Уроки алгебры. 10-11 кл. (КиМ)
4. Уроки отечественной истории до 19 в. (КиМ)
5. Уроки отечественной истории 19-20 вв. (КиМ)
6. Биология. Влияние человека на природу. (Электронные уроки и тесты)
7. Биология. Наследование признаков. (Электронные уроки и тесты)
8. Биология. Взаимное влияние живых организмов. (Электронные уроки и тесты)
9. Экология. Общий курс.
10. Уроки физики. 10 кл. (КиМ)
11. Уроки физики. 11 кл. (КиМ)
12. Обществознание. 8-11 кл. (на 2-х дисках)
13. Специалист по ремонту и обслуживанию двигателей внутреннего сгорания (дизельные двигатели); (двигатели с искровым зажиганием). /Мультимедийные обучающие программы по профессиям/
14. Специалист по ремонту и обслуживанию электрооборудования импортных легковых автомобилей. Специалист по диагностическому оборудованию для диагностики импортных легковых автомобилей. /Мультимедийная обучающая программа по профессии/
15. Специалист по ремонту и обслуживанию электрооборудования грузовых автомобилей. Специалист по ремонту и обслуживанию электронных систем автоматического управления агрегатами грузовых автомобилей. /Мультимедийные обучающие программы по профессиям/
16. Электрик по ремонту электрооборудования автомобилей. (электрооборудование отечественных легковых автомобилей) /Мультимедийная обучающая программа по профессии/
17. Алгебра. Геометрия. Информатика. (Элективные курсы).- Серия "Профильное обучение". /Студенецкая В.Н., Чернов А.А.
18. Информатика 9-11 кл. (Демонстрационное поурочное планирование)./Чернов А.А., Чернов А.Ф.
19. Русский язык. Литература. (Тематическое планирование).- Серия "Образовательные программы и стандарты"./Андреева Е.А., Макарова Л.П.
20. История. Обществознание. Право. (Элективные курсы).-Серия "Профильное обучение"./Корнева Т.А., Лазновская Г.Ю.
21. Обществознание. (Тесты для абитуриентов).-Серия "Проверь себя"./Скобелина Н.А.
22. Биология. 5-7 кл. (карточки).-Серия "Дидактический и раздаточный материал"./Высоцкая М.В.
23. Биология. Химия. Экология. (Межпредметный интегрированный курс) Электронное учебное издание.
24. Органическая химия. (Демонстрационное поурочное планирование)./Ширшина Н.В.
25. Неорганическая химия.(Демонстрационное поурочное планирование)./Ширшина Н.В.

26. Химия. 10-11 кл.(карточки).-Серия "Дидактический и раздаточный материал"./Ширшина Н.В.
27. Химия. 8-11 кл. (Редактор тестов).-Серия "Тестовый контроль"./Ширшина Н.В.
28. Физика. Астрономия. Информатика.(Тематическое планирование).- Серия "Образовательные программы и стандарты"./Горностаева А.М., Телюкова Г.Г.
29. Практикум электромонтёра. (Учебное электронное издание для НПО)
30. Большая советская энциклопедия. (на 3-х дисках)
31. Практический курс Word Версия 2.0 xp (Серия "Практические курсы по информационным технологиям")
32. Основы противопожарной безопасности.(Видеофильм)
33. ОБЖ. Основы безопасности на воде. (Видеофильм)
34. ОБЖ. Травматизм. Правила оказания первой помощи.(Видеофильм)
35. Лабораторные работы по физике. 10 кл. (Виртуальная физическая лаборатория) Электронное учебное издание.
36. Лабораторные работы по физике. 11 кл. (Виртуальная физическая лаборатория) Электронное учебное издание.
37. Военские ритуалы. /Вооружённые силы России/ (Видеофильм)
38. Медицинская помощь в условиях выживания. (Видеофильм)
39. История России. 20 век. 9 кл. Интерактивное наглядное пособие.
40. Химия. 10 кл. /Комплект электронных пособий/ Мультимедийное учебное издание.
41. Химия. 11 кл. /Комплект электронных пособий/ Мультимедийное учебное издание.
42. Алгебра. Графики функций. (Интерактивное наглядное пособие)
43. Вереина Л.И. Технологическое оборудование машиностроительного производства. (Электронное учебное издание) – 20 дисков
44. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. (Электронное учебное издание) – 20 дисков
45. Ермолаев В.В. Технологическая оснастка. (Электронное учебное издание) – 20 дисков
46. Ильянков А.И. Метрология, стандартизация и сертификация в машиностроении. (Электронное учебное издание) – 20 дисков
47. Корнеева Н.В. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. (Электронное учебное издание) – 20 дисков
48. Ильянков А.И. Технология машиностроения. Принципы проектирования технологических процессов изготовления машин. (Электронное учебное издание) – 20 дисков
49. Корнеева Н.В. Приготовление блюд из рыбы. (Электронное учебное издание) – 20 дисков
50. Корнеева Н.В. Приготовление супов и соусов. (Электронное учебное издание) – 20 дисков
51. Кузнецов А.С. Техническое обслуживание и ремонт автомобилей. В 2-х частях. Ч. 1(Электронное учебное издание) – 20 дисков
52. Кузнецов А.С. Техническое обслуживание и ремонт автомобилей. В 2-х частях. Ч. 2(Электронное учебное издание) – 20 дисков
53. Овчинников В.В. Сварка и резка деталей из различных сталей, цветных металлов и их сплавов, чугунов во всех пространственных положениях. Ч. 1(Электронное учебное издание) – 20 дисков
54. Овчинников В.В. Сварка и резка деталей из различных сталей, цветных металлов и их сплавов, чугунов во всех пространственных положениях. Ч. 2(Электронное учебное издание) – 20 дисков
55. Шварцберг В.Р. Электротехника и электроника. (Электронное учебное издание) – 20 дисков

56. Английский язык для строительных профессий и специальностей. Компетенция "Кирпичная кладка (Bricklaying)". Англо-русский словарь
57. Виртуальный практикум (на английском языке): Construct Cavity Walling Forming Masonry Structures = Изоляция полостей. Выкладка дверного проёма в пустотной стене.
58. Виртуальный практикум (на английском языке): Construct Masonry Cladding = Облицовка кирпичной кладки.
59. Виртуальный практикум (на английском языке): Construct Solid Walling Incorporating Isolated and Attached Piers = Выполнение кирпичной кладки.
60. Виртуальный практикум (на английском языке): Construct Thin Joint Masonry = Кирпичная кладка с использованием армирования.
61. Виртуальный практикум (на английском языке): Set Out Masonry Structures = Подготовка площадки под строительные работы.
62. Виртуальный практикум: Организация и регламенты технического обслуживания легковых автомобилей.
63. Виртуальный практикум: Приготовление и подготовка к реализации сладких блюд и десертов.
64. Виртуальный практикум: Приготовление и подготовка к реализации бутербродов и холодных закусок.
65. Виртуальный практикум: Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов.
66. Виртуальный практикум: Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из домашней птицы.
67. Виртуальный практикум: Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из мяса.
68. Виртуальный практикум: Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из рыбы.
69. Виртуальный практикум: Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из яиц, макаронных изделий.
70. Виртуальный практикум: Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов.
71. Виртуальный практикум: Приготовление и подготовка к реализации чая и кофе.
72. Виртуальный практикум: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба.
73. Виртуальный практикум: Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных изделий.
74. Виртуальный практикум: Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий.
75. Виртуальный практикум: Техническое обслуживание автомобильных двигателей.
76. Виртуальный практикум: Техническое обслуживание автомобильных трансмиссий.
77. Виртуальный практикум: Техническое обслуживание ходовой части и механизмов управления автомобилей.
78. Виртуальный практикум: Техническое обслуживание электрической системы автомобилей.
79. Агеева Е.А. **ПУМ:** Английский язык для сварщиков.
80. Ашихмин С.А. **ПУМ:** Чтение технической документации для компетенций "Ремонт и обслуживание легковых автомобилей" и "Обслуживание грузовой техники".
81. Бабаринов С.Л. **ПУМ:** Операционная система Cisco IOS: настройка, обновление, конфигурация, поиск неисправностей.
82. Бабаринов С.Л. **ПУМ:** Сетевая инфраструктура.

83. Береснев А.И. **ПУМ:** Организация рабочей среды (гигиена, безопасность, законы) для компетенции "Кирпичная кладка"
84. Береснев А.И. **ПУМ:** Основы материаловедения каменных работ для компетенции "Кирпичная кладка"
85. Богомазова Г.Н. **ПУМ:** Работа с диагностическим программным обеспечением.
86. Брыкова Н.В. **ЭУМК:** Документирование хозяйственных операций и ведение бухгалтерского учёта имущества организации.
87. Брыкова Н.В. **ЭУМК:** Основы бухгалтерского учёта на предприятиях торговли.
88. Бубич Ф.В. **ПУМ:** Английский язык для автомехаников. Компетенции "Ремонт и обслуживание легковых автомобилей", "Обслуживание грузовой техники"
89. Буданов Б.А. **ПУМ:** Изготовление оснастки для создания сложных архитектурных форм и деталей из каменных материалов для компетенции "Кирпичная кладка"
90. Буданов Б.А. **ПУМ:** Измерения в строительстве для компетенции "Кирпичная кладка"
91. Буданов Б.А. **ПУМ:** Технология каменной кладки сложных архитектурных форм для компетенции "Кирпичная кладка"
92. Воробьёва Н.Ю. **ПУМ:** Технология приготовления дрожжевых, бездрожжевых и сдобных хлебобулочных изделий.
93. Галушкина В.Н. **ПУМ:** Металлы и их основные свойства.
94. Гомола А.И. **ЭУМК:** Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля.
95. Горева Т.А. **ПУМ:** Декоративные кирпичные работы.
96. Дмитриева В.Ф. **ЭУМК:** Физика для профессий и специальностей технического профиля.
97. Ермакова Н.Б. **ПУМ:** Технология изготовления тортов, гато и десертов.
98. Ермакова Н.Б. **ПУМ:** Технология изготовления шоколадных и кондитерских изделий.
99. Ерохин Ю.М. **ЭУМК:** Химия для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей.
100. Курилова А.В. **ПУМ:** Настройка периферийного оборудования.
101. Лаврик Г.В. **ПУМ:** Английский язык для строительных профессий и специальностей. Компетенция "Кирпичная кладка" (Bricklaying)"
102. Лаврик Г.В. **ПУМ:** Английский язык для сферы услуг. Компетенции "Поварское дело", "Кондитерское дело", "Хлебопечение".
103. Лукин А.А. **ПУМ:** Ремонт и реставрация каменной кладки для компетенции "Кирпичная кладка".
104. Лукин А.А. **ПУМ:** Технология каменной кладки для компетенции "Кирпичная кладка".
105. Михеева Е.В. **ЭУМК:** Информационные технологии в профессиональной деятельности.
106. Овчинников В.В. **ПУМ:** Параметры режима сварки.
107. Овчинников В.В. **ПУМ:** Ручная дуговая сварка.
108. Овчинников В.В. **ПУМ:** Ручная и частично механизированная дуговая сварка в защитных газах.
109. Опалева У.С. **ПУМ:** Работа с прикладным программным обеспечением.
110. Ручкин В.Н. **ПУМ:** Операционная система Windows: базовая настройка и настройка служб Windows Server.
111. Ручкин В.Н. **ПУМ:** Операционная система Windows: обновление, конфигурация, поиск неисправностей.
112. Фролова Г.Г. **ПУМ:** Технология изготовления и оформление миниатюр, маленьких тортов и птифуров.

113. Хашковский В.В. **ПУМ:** Операционная система Linux: базовая настройка, дистрибутивы Debian и CentOS.
114. Хашковский В.В. **ПУМ:** Операционная система Linux: обновление, конфигурация, поиск неисправностей.
115. Якушева Е.А. **ПУМ:** Технология приготовления пикантных кулинарных и хлебобулочных изделий.