

ПРИЛОЖЕНИЕ 4

Информационное обеспечение образования по адаптированной образовательной программе профессионального обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессиям: 12901 Кондитер; 13450

Маляр строительный

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики	Наименование циклов и программ	Информационное обеспечение
1	2	3
АД.00	Адаптационный цикл	
АД.01	Психология личности и профессиональное самоопределение	Основные источники: 1. Жарова М.Н. Психология общения. – «Академия», 2017г. 2. Ефимова Н.С. Психология общения. Практикум по психологии. – «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2018г.
АД.02	Коммуникативный практикум	Основные источники: 1. Деловая культура и психология общения [Текст] : учебник / Г. М. Шеламова. - 17-е изд., стер. - Москва : Академия, 2018. - 189, [1] с. : ил. Дополнительные источники: 1. Большунов А.Я., Киселева Н.И., Марченко Г.И., Новиков А.В., Тюриков А.Г., Чернышова Л.И., ДЕЛОВЫЕ КОММУНИКАЦИИ: учебник для бакалавров / Под редакцией доцента Л.И. Чернышовой. — М.: Финансовый университет, Департамент социологии, 2018. Интернет-ресурсы 1. http://www.gramota.ru - справочно-информационный интернет-портал «Русский язык для всех»
АД.03	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	Основные источники: 1. Деловая культура и психология общения [Текст] : учебник / Г. М. Шеламова. - 17-е изд., стер. - Москва : Академия, 2018. - 189, [1] с. : ил. Дополнительные источники: 1. Большунов А.Я., Киселева Н.И., Марченко Г.И., Новиков А.В., Тюриков А.Г., Чернышова Л.И., ДЕЛОВЫЕ КОММУНИКАЦИИ: учебник для бакалавров / Под редакцией доцента Л.И. Чернышовой. — М.: Финансовый университет, Департамент социологии, 2018. Интернет-ресурсы 1. http://www.gramota.ru - справочно-информационный интернет-портал «Русский язык для всех»
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	
ОП.01.	Экономика отрасли и предприятия, включая ОПД	Интернет ресурсы 1. www.aup.ru (Административно-управленческий портал). 2. www.economicus.ru (Проект института «Экономическая школа»).

		<p>3.www.informika.ru (Государственное научное предприятие для продвижения новых информационных технологий в сферах образования и науки России).</p> <p>4.www.economictheory.narod.ru (Экономическая теория On-Line, книги, статьи).</p> <p>5.www.ecsocman.edu.ru (Федеральный образовательный портал «Экономика, социология, менеджмент»).</p>
ОП.02.	Адаптивная физическая культура	<p>Основные источники:</p> <p>1. Бишаева А.А. Физическая культура: учебник для учреждений нач. и сред. Проф. образования /– 6-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 320 с</p>
ОП.03.	Информационные технологии в профессиональной деятельности	<p>Основные источники:</p> <p>1. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Е.В. Михеева. – 5-е изд., стер., М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 384 с.</p> <p>2. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Е.В. Михеева, О.Т. Титова – 4-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 288с.</p>
ОП.04.	Безопасность жизнедеятельности	<p>Основные источники:</p> <p>1. Косолапова, Н. В. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. В. Косолапова, Н.А. Прокопенко Е.Л. Побежимова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 288 с.</p>
ОП.05	Физиология питания, санитария и гигиена	<p>Основные источники:</p> <p>1. Королёв А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для учреждений для студ. для учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч.1. А.А. Королёв, Ю.В. Несвижинский, Е.И. Никитенко.. –2 –е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2018 – 256 с.</p> <p>2. Мартинчик А. Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для учреждений для студ. для учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч.2. А.Н. Мартинчик. –2 –е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2018 – 240 с.</p>
ОП.06	Техническое оснащение и организация рабочего места	<p>Основные источники:</p> <p>1. Техническое оснащение и организация рабочего мест: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования/ Г.Г. Лотушкина, Ж.С. Анохина. – 4-е изд., стер. –М.: Издательство центр «Академия», 2018. – 240с.</p>
ОП.07	Основы товароведения продовольственных товаров	<p>Основные источники:</p> <p>1. Елифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования /М.В. Елифанова. – 2 –е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 208 с.</p>
ОП.08	Эстетика и дизайн в оформлении кондитерской и шоколадной продукции	<p>Дополнительные источники:</p> <p>1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01- 01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.</p> <p>2. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых</p>

		<p>продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. думой 1 дек. 1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: по состоянию на 26 дек. 2009 г.]. — http://docs.kodeks.ru/document/901751351</p> <p>3. ГОСТ Р 53105 — 2008. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. — М.: Стандартинформ, 2009</p> <p>Электронные издания (электронные ресурсы)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. www.pitportal.ru 2. www.restoranoff.ru 3. www.technormativ.ru 4. www.supercook.ru 5. www.gastronom.ru 6. www.mir-restoratora.ru 7. www.4ugunok.ru 8. http://www.art-eda.info/category/eda-v-zhivopisi 9. http://www.cakery.ru/sovety/osnovy-i-varianty-oformleniya-tortov.html
ОП.09	Охрана труда	<p>Основные источники</p> <p>1. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании: учеб. для студ. Учреждений сред. проф. образования / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. – 2-е изд., стер. – М.: издательский центр «Академия», 2019. – 272 с.</p>
ОП.10	Основы строительного черчения	<p>Дополнительные источники:</p> <p>1. Полежаев Ю. О. Основы строительного черчения: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / (Е. А. Гусарова, Т. В. Митина, Ю. О. Полежаев, В. И. Тельной) под ред. Ю. О. Полежаева. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия» – 2017.</p>
ОП.11	Основы материаловедения	<p>Основные источники:</p> <p>1. Баландина И. В. Основы материаловедения. Отделочные работы: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. Образования – М.: ИЦ «Академия», 2019 г.</p>
ОП.12	Основы технологии отделочных строительных работ	<p>Электронные ресурсы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Помощь по ГОСТам [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.gosthelp.ru, свободный. – Загл. с экрана 2. Строим домик [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.stroim-domik.ru, свободный. – Загл. с экрана
ОП.13	Современные отделочные материалы	<p>Интернет-ресурсы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Стройплощадка: https://building-plot.ru/otdelka/multikolornaya-kraska.html 2. Строительство и ремонт дома своими руками: https://stroimmaster.ru/remont-doma/otdelka-sten/multikolornye-kraski-tekhnologiya-okrashivaniya 3. Краски^{НЕТ}: https://kraski-net.ru/okrashivanie/vidy/opisanie-fasadnyh-i-interernykh-krasok-marki-tikkurila 4. Houzz: https://www.houzz.ru/statyi/fasadnye-kraski-kak-vybraty-stsetivw-vs~123719831

		5.20 лучших красок для наружных работ: https://kupimzdes.ru/novosti/dom-i-dacha/luchshie-kraski-dlja-naruzhnyh-rabot.html - 6.Всё о строительстве и ремонте: https://building-ooo.ru/otdelochnye-materialy/kakie-tipy-oboev-byvayut/.html 7.DesmyHome: https://desmyhome.ru/oboi/vidy-oboev-dlja-sten-i-ih-harakteristika/
ПМ.00 Профессиональный цикл		
ПМ.01Выполнениеработпопрофессии 12901 Кондитер		
МДК.01.01	Технология приготовления кондитерской и шоколадной продукции	Основные источники: 1. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 336с.
УП.01	Учебная практика	
ПП.01	Производственная практика	
ПМ.02.Выполнение работ по профессии 13450 Маляр строительный		
МДК. 02.01	Технология малярных работ	Основные источники: 1. Петрова И.В. Общая технология отделочных строительных работ. – М.: Издательский центр «Академия», 2019г. Электронные ресурсы: 1. Помощь по ГОСТам [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.gosthelp.ru , свободный. – Загл. с экрана 2. Строим домик [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.stroim-domik.ru , свободный. – Загл. с экрана 3. Строительство и ремонт [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.stroy-remont.org , свободный. – Загл. с экрана 4. Knauf – немецкий стандарт. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.knauf-msk.ru , свободный. – Загл. с экрана.
УП.02	Учебная практика	
ПП.02	Производственная практика	