**УТВЕРЖДЕНО**

протокол № 02 от 26 февраля 2022 г.

**План работы УМО** по УГС **19.00.00 Промышленная экология и биотехнология**

**29.00.00 Технология легкой промышленности**

**42.00.00 Средства массовой информации и информационно-библиотечное дело**

**43.00.00 Сервис и туризм на 2022 год**

| **№**  **п/п** | | **Наименование мероприятия** | | **Вопросы/темы выступлений/названия документов** | **Срок** | **Ответственные/**  **Координатор** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. | | | Разработка пакета модельных рабочих программ общеобразовательного цикла с профессиональной составляющей по специальностям УМО | - Разработка модельных программ по специальностям: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;19.01.04 Пекарь; 43.02.08 Сервис домашнего и коммунального хозяйства; 19.02.03 Технология хлеба и макаронных изделий; 19.02.10 Технология продукции общественного питания; 29.02.04 Конструирование, моделирование и технология швейных изделий; 43.02.13 Технология парикмахерского искусства; 43.02.14 Гостиничное дело; 43.02.10 Туризм | Март- октябрь | Косоурова Е.А.  Елиссева М.П., Поцелуева А.В., Ловягина Т.Н.,  Марыкова С.В., Токарева И.А., Абдрахманова Г.Д., Стасив Р.М.  Сергеева И.В., Жданова А.В., Ильичева О.С. |
| 2. | | Актуализация ООП  (ТОП-50, ФОС) | | -ФОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания ПМ.07 Выполнение работ по профессиям рабочих 16675 Повар, 12901 Кондитер (МДК.07.01 Технология приготовления простых блюд и мучных изделий» | май | Семенова П.В. |
| -КОС 43.02.15 Поварское и кондитерское дело:  ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.  ПМ.02 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 | Апрель-май | Елисеева М.П. |
|  |  | | | -Актуализация ФОСов по ПМ 02 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания по специальности 43.02.14 Гостиничное дело | Март-ноябрь | Чурбакова Е.В. |
|  | |  | | -Актуализация рабочей программы по ПМ 03 Выполнение комплекса косметических услуг по уходу за телом по специальности 43.02.12  -Актуализация рабочей программы по ПМ 03 Создание имиджа, разработка и выполнение художественного образа на основе заказа по специальности 43.02.13 Технология парикмахерского искусства | Март-ноябрь | Сологуб С.М. |
| 3. | | Разработка методического сопровождения (в том числе с использованием дистанционных образовательных технологий) | | - Методические разработки (в том числе с использованием дистанционных образовательных технологий) по специальностям:  43.02.15 Поварское и кондитерское дело;19.01.04 Пекарь; 43.02.08 Сервис домашнего и коммунального хозяйства; 19.02.03 Технология хлеба и макаронных изделий; 19.02.10 Технология продукции общественного питания; 29.02.04 Конструирование, моделирование и технология швейных изделий; 43.02.13 Технология парикмахерского искусства; Методические рекомендации по практическим работам по общепрофессиональной дисциплине Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле 43.02.14 Гостиничное дело; 43.02.10 Туризм; 43.02.01 Организация ОП Методические рекомендации по КР ПМ.02.,03. Методические рекомендации по ВКР | Март-декабрь | Косоурова Е.А.  Елиссева М.П., Поцелуева А.В., Ловягина Т.Н.,  Марыкова С.В., Токарева И.А., Абдрахманова Г.Д., Стасив Р.М.  Сергеева И.В., Жданова А.В., Ильичева О.С. |
| 4. | | Разработка методического сопровождения сетевых образовательных программ | | Разработка сетевой рабочей программы  - по дисциплинам общепрофессионального цикла и профессиональным модулям по специальности 43.02.14 Гостиничное дело;  - по дисциплинам общепрофессионального цикла и профессиональным модулям по специальности 43.02.13 Технология парикмахерского искусства  - по дисциплинам общепрофессионального цикла и профессиональным модулям по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело | Март-ноябрь | Чурбакова Е.В.  Сологуб С.М.  Елиссева М.П. |
| 5. | | Взаимодействие с работодателями | | -организация дуального обучения по специальностям 43.02.14 Гостиничное дело; 43.02.13 Технология парикмахерского искусства;  43.02.15 Поварское и кондитерское дело | Март-октябрь | Чурбакова Е.В.  Елисеева М.П.  Сологуб С.М. |
| 6. | | Обмен опытом(единый методический день) | | Подготовка обучающихся к демэкзамену по специальностям:  43.02.15 Поварское и кондитерское дело; 29.02.04 Конструирование, моделирование и технология швейных изделий; 43.02.13 Технология парикмахерского искусства; 43.02.14 Гостиничное дело; 43.02.10 Туризм  - выступление на тему: «Обмен опытом проведения ДЭ по компетенциям «Поварское дело», «Парикмахерское искусство», «Администрирование отеля», «Туризм» | октябрь | Чурбакова Е.В.  Елисеева М.П.  Сологуб С.М.  Бузлова Г.В. |
|  | | Актуализация перечня норм расходов материалов, инструментов, принадлежностей и инвентаря государственных профессиональных образовательных организаций, находящихся в ведении Самарской области, на одного обучающегося при подготовке по профессиям и специальностям | | Корректировка норм расходов материалов, инструментов, принадлежностей и инвентаря государственных профессиональных образовательных организаций, находящихся в ведении Самарской области, на одного обучающегося при подготовке по профессиям и специальностям, утвержденных приказом министерства образования и науки Самарской области от 3 июля 2013 г. № 283-од | апрель | Косоурова Е.А.  Члены УМО |

Председатель УМО\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/