**УТВЕРЖДЕНО**

протокол № 02 от 26 февраля 2021 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 2021 год**

| **№****п/п** | **Наименование мероприятия** | **Вопросы/темы выступлений/названия документов** | **Срок** | **Ответственные/****Координатор** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Разработка методического сопровождения сетевых образовательных программ | * Разработка практических занятий в рамках сетевого взаимодействия по дисциплинам и МДК ОП 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

- Проведение Мастер-класса (видео-занятия) Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и 43.01.09 Повар, кондитер в рамках сетевого взаимодействия по следующим практическим занятиям:- Практическое занятие «Приготовление п/ф из котлетной массы: котлеты, биточки, зразы.- Практическое занятие «Приготовление п/ф «Судак, фаршированный со спинки»- Практическое занятие «Приготовление блюд из творога «Сырники».- Практическое занятие «Приготовление «Сочни».- Практическое занятие «Приготовление яйцо пашот».- Практическое занятие «Приготовление соусов: бешамель, майонез, голландский».- Практическое занятие «Плетение хал».- Практическое занятие «Приготовление корпусных конфет с ягодной начинкой».- Практическое занятие «Разделка судака».- Практическое занятие «Приготовление п/ф «Щука фаршированная».- Практическое занятие «Приготовление разных видов супов: борщ, консоме из птицы, суп-крем».- Практическое занятие «Лепка из мастики» | Март-октябрьАпрель-май | Елисеева М.П./Пономарева К.В.ГБПОУ СТКИ Семенова П.В. |
| * Практическое занятие «Приготовление бисквитного теста, изделий из бисквитного теста «Рулет», оформление рулетов»
 | апрель | ГАПОУ Самарской области «Колледж технического и художественного образования г. Тольятти» Петрова Н.Н. |
|  |  | * Проведение сетевых теоретических и практических занятий в рамках сетевого взаимодействия, по дисциплине ОПД.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
 | Сентябрь -ноябрь | ГБПОУ СТКИ Семенова П. В./ГАПОУ «Новокуйбышевский гуманитарно- технологический колледж»Елисеева М.П. |
|  |  | * Разработка сетевых практических занятий в рамках сетевого взаимодействия по ПМ 01Организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения, МДК. 01.01 Организация деятельности сотрудников службы приема и размещения по специальности 43.02.14 Гостиничное дело.

Практическое занятие № 4* Поселение гостя по брони, заполнение профайла гостя.

Практическое занятие № 5* Поселение гостя от стойки, заполнение регистрационной карточки гостя

Практическое занятие № 8* Переселение гостя из номера. Оформление документации.

Практическое занятие № 9* Подселение к гостю в номер. Оформление документации.

Практическое занятие № 16* Работа со счетом гостя: начисление, разделение, скидка и перенос начисления.

Практическое занятие № 17 | Апрель-октябрь | ГБПОУ СГКСТДЧурбакова Е.В.ГБПОУ «Поволжский государственный колледж»Щучкина Г.Н. |
|  |  | * Разделение счета гостя на фолио, внесение корректировки в счет гостя

Практическое занятие № 18* Оплата услуг. Выписка гостя.

Практическое занятие № 21* Составление графика загрузки отеля.

Практическое занятие № 22* Составление графика занятости номерного фонда, шахматка отеля.
 |  |  |
|  |  | * Разработка сетевых практических занятий в рамках сетевого взаимодействия по ПМ 02 МДК 02.01 по специальности 43.02.13 Парикмахерское искусство

- Практическое занятие №1 Освоение техники крепирования волос- Практическое занятие №2 Освоение и отработка техники тресования- Практическое занятие №3 Освоение техники сшивания треса. Оформление локона- Практическое занятие №5 Отработка техники сшивания и оформления шиньона- Практическое занятие №9 Изготовление и оформление бороды- Практическое занятие №12 Изготовление украшений для исторических причесок- Практическое занятие №13 Изготовление клеевых украшений.- Практическое занятие №14 Изготовление трессовых украшений. |  | ГБПОУ СГКСТДСологуб С.М./ ГАПОУ ТКСТП Ловягина Т.Н. |
|  |  | - Разработка сетевых контрольно-оценочных средств в рамках сетевого взаимодействия по дисциплинам и МДК ОП 43.02.08 Сервис домашнего и коммунального хозяйства   |  ноябрь | ГБПОУ «Самарский машиностроительный колледж»Стасив Р.М.  |
|  | 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 | ГАПОУ «Новокуйбышевский гуманитарно- технологический колледж»Елисеева М.П. |
| * 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 | ГАПОУ Самарской области «Колледж технического и художественного образования г. Тольятти» Петрова Н.Н. |
|  |  | * Актуализация ФОСов по ПМ 02 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания по специальности 43.02.14 Гостиничное дело
 | Март-ноябрь | ГБПОУ СГКСТДЧурбакова 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 | ГБПОУ СГКСТДСологуб С.М. |
|  | Взаимодействие с работодателями | - Открытие совместного предприятия с работодателем (Открытие кофейни) | март | ГАПОУ «Новокуйбышевский гуманитарно- технологический колледж»Елисеева М.П. |
|  | Обмен опытом(единый методический день) | -Организация методического сопровождения по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело-Методические рекомендации по выполнению лабораторных работ по ПМ 2 Организация и ведение процессов приготовления, оформления иподготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоксложного ассортимента с учётом потребностей различных категорийпотребителей, видов и форм обслуживанияМДК 2.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячихблюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента-Методические рекомендации по выполнению практических работпо ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления иподготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоксложного ассортимента с учётом потребностей различных категорийпотребителей, видов и форм обслуживанияМДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализациигорячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента-Методические рекомендации по выполнению практических работпо ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления иподготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоксложного ассортимента с учётом потребностей различных категорийпотребителей, видов и форм обслуживанияМДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячихблюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента-Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работыпо ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления иподготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоксложного ассортимента с учётом потребностей различных категорийпотребителей, видов и форм обслуживанияМДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализациигорячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | ноябрь | ГАПОУ ТКСТПОсипова А.В. |
|  | Обмен опытом организации и проведения демонстрационного экзамена | * Семинар на тему: «Обмен опытом проведения ДЭ по компетенции «Поварское дело»
 | 30.03.2021 | ГАПОУ «Новокуйбышевский гуманитарно- технологический колледж»Пономарева К.В./Елисеева М.П. |
| * Консультирование и проведение мастер-класса в рамках сетевого взаимодействия для студентов ГБПОУ «Хворостянский государственный техникум» для подготовки к ДЭ по компетенции «Поварское дело»
 | Март-июнь | ГАПОУ «Новокуйбышевский гуманитарно- технологический колледж»Пономарева К.В./Елисеева М.П. |
| * Консультирование преподавателей ГАПОУ «Тольяттинский колледж сервисных

технологий и предпринимательства» по застройке площадки для проведения ДЭ по компетенции «Поварское дело» | Март-май | ГАПОУ «Новокуйбышевский гуманитарно- технологический колледж»ГАПОУ «Новокуйбышевский гуманитарно- технологический колледж»Пономарева К.В./Елисеева М.П. |
|  | 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
 |  | Косоурова Е.А.Члены УМО |

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