

Утверждаю
Директор ОГБПОУ УТПиТ
А.А. Красников
Приказ от 01.09.2025 №

**График контрольных мероприятий
на 2025-2026 учебный год
43.01.09 Повар, кондитер**

Уровень	Тип контроля	Сроки проведения
Техникум	Входной контроль	15.09.2025 – 19.09.2025
	Государственная итоговая аттестация	22.06.2026 – 27.06.2026

КОНТРОЛЬНЫЕ ПУНКТЫ ПО ДИСЦИПЛИНАМ «ПОВАР, КОНДИТЕР» (1 СЕМЕСТР: Т/О - 16 НЕДЕЛЬ, УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА – 1 НЕДЕЛЯ)

Курс	Код и наименование элементов учебного процесса	Сентябрь					Октябрь					Ноябрь					Декабрь			
		1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22		
		5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26		
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17		
1	БД. Базовые дисциплины																			
	Математика			Пз№1			Пз №2		Пз№3	Кр №1	Пз№4	Пз №5		Пз №6	КР №2					
	Информатика			Пз1	Пз2	Пз3		Пз4	Пз5	Пз6	Пз7	Пз8	Пз9	=	Пз10	Пз11	Пз12	Пз13		
	Иностранный язык	a					Kр1				Kр2			=			Kр3			
		н					Kр1				Kр2			=			Kр3			
	Физическая культура	Т	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	=	Пз	Пз	Пз	Зач		
	Основы безопасности и защиты Родины		Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	=	Пз	Пз	ДЗ			
	Физика					Лр №1				Лр №2				=	Лр №3					
	Химия		Пз1 Лр1	Пз2 Лр2	Пз3	Пз4 Лр3	Пз5 Лр4	Пз6 Лр5	Пз7	Пз8 Лр6	Пз9 Лр7	Пз10 Лр8	Пз11	=	Пз12 Лр9	Пз13 Лр10	Пз14			
	Биология		Пр	Пр	Пр	Пр	Пр	Пр	Пр	Пр	Пр	Пр	Пр	=	Пр	Пр	Пр	ДЗ		
	ОП. Общепрофессиональный цикл																			
	Техническое оснащение и организация рабочего места				Пр №1		Пр №2		Пр №3		Пр №4		Пр №5	=	Пр №6			Э		
	МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки		Пр 1,2	Пр 3,4	Пр	Пр	Пр	Пр	Пр	Пр	Пр	Пр	Пр	=	Сертификат 009D232A6E76BC17158BB1E9AEAC565DA6 Действует с 15.01.25 по 10.04.26					

документ подписан электронной подписью
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ УЛЬЯНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ, Красников Андрей Анатольевич, Директор
29.01.26 07:41 (MSK)

к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов																						
МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов															Лр1	Пр1 Лр2			Пр2 Лр3	Лр4	Лр5	
УП 01.01 Учебная практика																	36					

КОНТРОЛЬНЫЕ ПУНКТЫ ПО ДИСЦИПЛИНАМ «ПОВАР, КОНДИТЕР» (2 СЕМЕСТР: Т/О-20 НЕДЕЛЬ, УП-2 НЕДЕЛИ, ПП – 2 НЕДЕЛИ) 1 КУРС

Курс	Код и наименование элементов учебного процесса	Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь						
		12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29		
		16	23	30	6	13	20	27	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	30		
		18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	4 2		
1	БД. Базовые дисциплины																									=		
	География				Пр1	Пр2	Пр3	=		Пр4	Пр5	Пр6		Пр7	Пр8	Пр9			Пр10	Пр11	=	Пр12	Пр13	Пр14	ДЗ	=		
	Математика				Пр1	Пр2	Пр3	Пр4	=	Пр5	Пр6	Кр1	Пр7	Пр8	Пр9	Пр10	Кр2		Пр11	Пр12	=	Кр3	Пр13	Пр14	Пр15	=		
	Информатика				Пз	Пз	Пз	Пз	=	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	=	Пз	Пз	Пз		=		
	Иностранный язык	a						Кр4	=											Кр6						=		
		н						Кр4	=											Кр6						=		
	Физическая культура				Пз	Пз	Пз	Пз	=	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	=	Пз	Пз	ДЗ		=		
	Физика							Лр4	=						Лр5				Лр6					Лр7				=
	Химия				Пз	Пз		Пз	17	=		Пз	18		Пз	19		Пз	20	Пз	21	Пз	22		Пз	24	=	
	Индивидуальный проект						Пр1			=				Пр2				Пр3					Пр4	=	Пр5		=	
	ОП. Общеобразовательный цикл									=																=		
	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве																											
	Основы товароведения							Пр1																		=		

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "УЛЬЯНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ", Красников Андрей Анатольевич, Директор
29.01.26 07:41 (МБК) **Пр541** Сертификат 0090232A6F76BC17158BB1F9AFAC565DA6
Действует с 15.01.25 по 10.01.26

продовольственных товаров						2	3						6			p7		8		
ПМ Профессиональные модули					=									=				=	=	
МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			Лр6		=	Лр7		Пр3		Лр8	Пр4		Лр9		Лр10		ДЗ	=	=	
УП 01.01 Учебная практика					36													=	=	
ПП 01.01 Производственная практика					=													36	ЭК	
МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		Пр1	Пр2	Пр3	=	Пр4	Пр5	Пр6	Пр7	Пр8	Пр9		Пр10	Пр11	Пр12	Пр13	Пр14	Пр15	ДЗ	
МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		Пр1 Лр1	Пр2	=	Пр3	Лр2			Пр4	Лр3	Пр5			Лр4	=				=	
УП 03.01 Учебная практика					=									36				=		

КОНТРОЛЬНЫЕ ПУНКТЫ ПО ДИСЦИПЛИНАМ «ПОВАР, КОНДИТЕР» (3 СЕМЕСТР-Т\О-13 НЕДЕЛЬ, УП – 1 НЕДЕЛЯ, ПП – 3 НЕДЕЛИ)

2 КУРС К-21, К-22

Ку рс	Код и наименование элементов учебного процесса	Сентябрь					Октябрь					Ноябрь					Декабрь		
		1	7	14	21	22	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	
		4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	
2	БД. Базовые дисциплины	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
	Литература				Kр1				Kр2			Kр3		=	=	=	=		
	История					Пр1		Пр2		Пр3	Пр4	Пр5		=	=	=	=		
	Иностранный язык	a					Kр1			Kр2		Kр3		ДЗ	=	=	=		
		н					Kр1			Kр2		Kр3		ДЗ	=	=	=		
	Математика				Пр1	Пр2	Пр3	Пр4	Кр1	Пр5	Пр6	Пр7	Пр8	Пр9	Кр2	=	=	=	
	Информатика	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	ДЗ	=	=	=	=	
	Химия		Пр 27		Пр28	Пр29		Пр 30		Пр 31	Пр 32	Пр 33		Э	=	=	=	=	
	Индивидуальный проект			Пр6		Пр7		Пр8		Пр9	Пр10	ЗП			=	=	=	=	
	ПМ Профессиональные модули														=	=	=	=	
МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		Пр6	ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "УЛЬЯНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ", Красников Андрей Анатольевич, Директор	Пр7	Пр8	Пр9	Пр10	Лр1	Пр 11	Лр2	Пр12 29.01.26 07:41 (MSK)	Лр3	ДЗ	=	=	=	=	=	

УП 03.01 Учебная практика												36	=	=	=
УП 03.01 Производственная практика												=	36	36	36 ЭК
МДК.04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		Пр1	Пр2	Пр3	Пр4	ДЗ						=	=	=	=
МДК.04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков							Пр1	Пр2	Пр3 Лр1	Пр4 Лр2	Пр5 Лр3	Пр6 Лр4	=	=	=

КОНТРОЛЬНЫЕ ПУНКТЫ ПО ДИСЦИПЛИНАМ «ПОВАР, КОНДИТЕР» (4 СЕМЕСТР-Т/О-19 НЕДЕЛЬ, УП-2 НЕДЕЛИ, ПП – 2 НЕДЕЛИ.)

2 КУРС К-21, К-22

Кур с	Код и наименование элементов учебного процесса	Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь						
		11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28		
		15	22	29	5	12	19	26	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	30		
		18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42		
2	ОДБ. Базовые дисциплины																								=	=	=	
	Русский язык																								Э	=	=	
	Литература					Kр4			Kр2		Дз													Дз	=	=		
	История						Пр6		Пр7			Пр8			Пр9	Пр10	Пр11	Пр12	Пр13	Пр14					=	=	=	
	Обществознание				Пр1	Пр2	Пр3		Пр4					Пр5	Пр6	Пр7			Пр8	Пр9	Пр10				=	=	=	
	Математика				Пр10		Пр11	Пр12	Пр13		Кр3			Пр14	Пр15	Kр4	Пр16		Пр17	Пр18				Э	=	=		
	ОП. Общеобразовательный цикл																								=	=	=	
	Экономические и правовые основы производственной деятельности				Пр1	Пр2		Пр3	Пр4					Пр5	Пр6		Пр7		Пр8		Дз				=	=	=	
	Основы калькуляции и учета					Пр1		Пр2			Пp3			Пр4		Пр5	Пр6		Пр7					Э	=	=	=	
	Иностранный язык в профессиональной сфере				Пр1	Пр2	Пр3		Пр4					Пр5	Пр6		Пр7		Пр8		Пр9				=	=	=	
3	Безопасность жизнедеятельности			Пз	Пз	Пз				Пз	Пз			Пз	Дз	=	=	=										
	Физическая культура	Пз		Пз		Пз		Пз		Пз		Пз		Пз		Пз	Зач		=	=								
	Основы предпринимательской деятельности					Пр1								Ср					Пр2							=	=	=
	Эксплуатация контрольно-кассовой техники				Пр1	Пр2	Пр3		Пр4					Пр5	Пр6	Пр7			Пр8	Пр9		Дз			=	=	=	
	Организация обслуживания				Пр1	Пр2		Пр3						Пр4	Пр5	Пр6	Пр7		Пр8			Э	=	=	=	=	=	
	ПМ Профессиональный цикл																								=	=	=	
	МДК.02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации				Пр №1	Пр №2	Пр №3	Пр №4	Пр №5	Пр №6	Пр №7	Пр №8	Пр №9	Пр №10	Пр №11	Пр №12	Пр №13	Пр №14	Пр №15	Пр №16	Пр №17	Пр №18	Пр №19	Л	Бертификат	Действует с 15.01.25 по 10.04.26		

горячих блюд, кулинарных изделий, закусок										7															
МДК.04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков			Пр №1	Пр №2	Пр №3	Пр №4	Пр №5	Лр № 1	Пр № 6	Лр № 2	Пр № 7		Лр №3	Пр №8	Пр №8	Лр №4		Пр № 10		дз		=	=	=	=
УП 04.01 Учебная практика																						36	36	=	=
ПП 04.01 Производственная практика																					=	=	36	36	ЭК

КОНТРОЛЬНЫЕ ПУНКТЫ ПО ДИСЦИПЛИНАМ «ПОВАР, КОНДИТЕР» (5 СЕМЕСТР -Т\О 12 НЕДЕЛЬ, УП – 5 НЕДЕЛЬ, ПП- НЕТ)

3 КУРС К-31,К-32

Курс	Код и наименование элементов учебного процесса	Сентябрь				Октябрь					Ноябрь				Декабрь				
		1	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	
		3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	30	
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
3	БД. Базовые дисциплины														=	=	=	=	
	История	Пр 15	Пр 16	Пр 17	Пр18	Пр 19	Пр 20	Пр21	Пр 22	Пр 23	дз			=	=	=	=	=	
	Обществознание	Пр 11		Пр 12	Пр13	Пр 14	Пр 15	Пр16	Пр 17		дз			=	=	=	=	=	
	ОП. Общепрофессиональный цикл														=	=	=	=	
	Охрана труда	Пр1	Пр2		Пр3	Пр4	Пр5	Пр6	Пр 7		Пр8	Э		=	=	=	=	=	
	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Пр 10	Пр 11	Пр 12	Пр13	Пр 14	Пр 15	Пр16	Пр 17	Пр 18	дз			=	=	=	=	=	
	Физическая культура	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	дз			=	=	=	=	=	
	Основы предпринимательской деятельности			Ср		Пр3			Пр4			дз		=	=	=	=	=	
	Основы финансовой грамотности			Пр1		Пр2		Пр3	Пр4	Пр 5		дз		=	=	=	=	=	
	ПМ. Профессиональные модули														=	=	=	=	
	МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Пр1	Пр2	Пр3, 4	Пр 5	Пр6, 7 Лр1	Пр8 Лр2	Пр9 Лр3	Пр10 Лр4	Пр 11 Лр5	Пр 12 Лр6	Пр13 Лр7	Пр 14 Лр8	=	=	=	=	=	
	УП 02.01 Учебная практика													36	36	36	=	=	
	МДК.05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		Пр1	Пр2	Пр 3	Пр 4	Пр5 дз							=	=	=	=	=	

ДОКУМЕНТ БОЛГИДН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "УЛЬЯНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ", Красников Андрей Анатольевич, Директор
29.01.26 07:41 (MSK)
Сертификат 009D232A6E76BC17158BB1E9AEAC565DA6
Действует с 15.01.25 по 10.04.26

	МДК.05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			Пр1	Пр2	Пр3	Пр4	Пр5	Пр6 Лр1	Пр7 Лр2	Пр8	Пр9 Лр3	Пр10 Лр4	=	=	=	=	=
	УП 05.01 Учебная практика													=	=	=	36	36

КОНТРОЛЬНЫЕ ПУНКТЫ ПО ДИСЦИПЛИНАМ «ПОВАР, КОНДИТЕР» (6СЕМЕСТР-Т\О-6 НЕДЕЛЬ, УП – 3 НЕДЕЛИ, ПП – 13 НЕДЕЛЬ, ГИА – 1 НЕДЕЛЯ)

3 КУРС К-31,К-32

Курс	Код и наименование элементов учебного процесса	Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				
		10	17	24	31	7	14	21	28	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26
		14	21	28	4	11	18	25	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30
		18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42
3	ПМ. Профессиональные модули									=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	
	МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Лр8 Лр9	Лр10	Пр15 Лр11	Лр12, Лр13	Пр16 Лр14	Лр15, Лр16	Пр17	ДЗ	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	
	УП 02.01 Учебная практика									36	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	
	ПП 02.01 Производственная практика									=	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	
	МДК.05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Пр11	Лр5	Пр12 Лр6	Пр13 Лр7	Пр14 Лр8	Пр15 Лр9	Пр16 Лр10	ДЗ	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	
	УП 05.01 Учебная практика									=	=	=	=	=	=	=	=	=	36	36	=	=	=	=	=	
	ПП 05.01 Производственная практика									=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	36	36	36	36	36	36	36
	ГИА. Государственная итоговая аттестация									=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	36

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "УЛЬЯНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ
И ТОРГОВЛИ", Красников Андрей Анатольевич, Директор**

29.01.26 07:41
(MSK)

Сертификат 009D232A6E76BC17158BB1E9AEAC565DA6
Действует с 15.01.25 по 10.04.26