

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		Кр №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 5	Пр 6,7	Пр 8	Пр 9,10	Пр 11,12	ДЗ					=					

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	Пз	ДЗ	=	=		
	Физика							Лр4	=						Лр5				Лр6						Лр7		=	=
	Химия			Пз 15	Пз 16		Пз 17	=		Пз 18		Пз 19		Пз 20	Пз 21	Пз 22		Пз 23	Пз 24	=	Пз 25	Пз2 6				=	=	
	Индивидуальный проект					Пр1		=			Пр2			Пр3					Пр4	=	Пр5						=	=
	ОП. Общеобразовательный цикл							=																		=	=	
	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве					Пр1		=		Пр2		Пр3		Лр1	Пр4			Пр5	Пр6	=	Пр7	Пр8				=	=	
	Основы товароведения					Пр1		=	Пр		Пр		Пр4		Пр5		Пр		П		Пр		=	Пр		=	=	

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	
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
2	БД. Базовые дисциплины																		
	Литература				Kр1				Kр2				Kр3		=	=	=	=	
	История					Пр1		Пр2		Пр3		Пр4	Пр5		=	=	=	=	
	Иностранный язык	а					Kр1			Kр2		Kр3		Д3	=	=	=	=	
		н					Kр1			Kр2		Kр3		Д3	=	=	=	=	
	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	Д3	=	=	=	=	
	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	Пр7		Пр8	Пр9	Пр 10	Лр1	Пр 11	Лр2	Пр12	Лр3	Д3	=	=	=	=	

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\0-19 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																Кр1		Кр2	Соч		Кр3	Кр4		Э	=	=	=	=		
	Литература					Кр4		Кр2		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	Кр4	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	Пр3	Пр4				Пр5	Пр6		Пр7		Пр8			ДЗ										
	Иностранный язык в профессиональной сфере				Пр1	Пр2	Пр3	Пр4					Пр5	Пр6		Пр7		Пр8		Пр9											
	Безопасность жизнедеятельности		Пз	Пз	Пз			Пз	Пз	Пз			Пз	Пз	Пз		Пз	Пз	Пз	Пз	ДЗ			=	=	=	=	=			
	Физическая культура	Пз		Пз		Пз		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.04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации					Пр№1	Пр№2	Пр№3	Пр№4	Пр№5	Пр№6	П р №	Пр№8	Пр№9	Пр№10		Пр№11	Пр№12	Пр№13		ДЗ			=	=	=	=	=			

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	Пр4	Пр5 дз						=	=	=	=	=	

МДК.05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			Пр1	Пр 2	Пр3	Пр4	Пр5	Пр6 Лр1	Пр 7 Лр2	Пр 8	Пр9 Лр3	Пр 10 Лр4	=	=	=	=	=
УП 05.01 Учебная практика													=	=	=	36	36

Контрольные пункты по дисциплинам «Повар, кондитер» (6семестр\о-6 недель, УП – 3 недели, ПП – 13 недель, ГИА – 1 неделя)

3 КУРС К-31, К-32