

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	а						Кр1				Кр2			=			Кр3	
		н							Кр1				Кр2			=			Кр3
	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 Лр3	Пз5 Лр4	Пз6 Лр5		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	Пр5	Пр 6,7	Пр8	Пр 9,10	Пр11, 12	ДЗ				=					

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	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	Пр2	=		Пр3	Лр2			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					Кр1				Кр2				Кр3		=	=	=	=	
	История						Пр1		Пр2		Пр3		Пр4	Пр5		=	=	=	=	
	Иностранный язык	а						Кр1			Кр2		Кр3		ДЗ	=	=	=	=	
		н						Кр1			Кр2		Кр3		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			Пр27		Пр28	Пр29		Пр30		Пр31	Пр32	Пр33		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	Пр10	Лр1	Пр11	Лр2	Пр12	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	Д3										=	=	=	=
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-10-19 НЕДЕЛЬ, УП-2 НЕДЕЛИ, ПП – 2 НЕДЕЛИ.)

2 КУРС К-21, К-22

Курс	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		Д3											Д3		=	=	=	=
	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		Д3		=	=	=	=
	Основы калькуляции и учета					Пр1		Пр2			Пр3		Пр4		Пр5	Пр6		Пр7				Э	=	=	=	=
	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		Д3		=	=	=	=
	Физическая культура	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		Д3		=	=	=	=
	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 34	Пр №5		Пр №6	Пр №		Пр №8	Пр №9	Пр №10		Пр №11	Пр №12	Пр №13		Д3		=	=	=	=

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	=	=	=	=	=
	<i>УП 02.01 Учебная практика</i>													36	36	36	=	=
	МДК.05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		Пр1	Пр2	Пр 3	Пр4	Пр5 ДЗ							=	=	=	=	=

