

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

**График контрольных мероприятий
на 2025-2026 учебный год**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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 СПЕЦИАЛЬНОСТИ ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО
1 КУРС (1 СЕМЕСТР-17 НЕДЕЛЬ) Пд-1, Пд-2**

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																	
	Литература				Kр№1			Kр№2			Kр№3			Kр№4				
	История			Пз№1			Пз№2			Пз№3			Пз№4			Пз№5		
	Обществознание			Пз№1		Пз№2		Пз№3		Пз№4	Пз№5		Пз№6	Пз№7		Пз№8		
	Иностранный язык	a			Kр№1			Kр№2						Kр№3			Kр№4	
		н			Kр№1			Kр№2						Kр№3			Kр№4	
	Математика					Kр№1				Kр№2				Kр№3			Kр№4	
	Информатика			Пз1	Пз2	Пз3	Пз4	Пз5	Пз6	Пз7	Пз8	Пз9	Пз10	Пз11	Пз12	Пз13	Пз14	
	Физическая культура		Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Зач
	ОБЗР		Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	дз
	Физика							Lр№1			Lр№2							Lр№3
	Химия			Пз1	Пз2 Лр1	Пз3 Лр2	Пз4 Лр3	Пз5 Лр4	Пз6 Лр5	Пз7 Лр6	Пз8 Лр7	Пз9 Лр8	Пз10 Лр9	Пз11 Лр10	Пз12 Лр11	Пз13 Лр12	Пз14 Лр13	Пз15 Лр14
	Биология		Пз1	Пз2	Пз3	Пз4	Пз5	Пз6	Пз7	Пз8	Пз9	Пз10	Пз11	Пз12	Пз13	Пз14	Пз15	дз
	Индивидуальный проект							Пр1			Пр2	Пр3		Пр4	Пр5			

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

КОНТРОЛЬНЫЕ ПУНКТЫ ПО ДИСЦИПЛИНАМ СПЕЦИАЛЬНОСТИ ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО
1 КУРС (2 СЕМЕСТР-22 недели)

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	42		
1	БД Базовые дисциплины																											
	Русский язык													Kр1			Kр2									Kр5	Э	
	Литература				Kр5				Kр6			Dз																
	История			Pз6		Pз7	Pз8	Pз9	Pз10		Pз11	Pз12	Pз13		Pз14	Pз15	Pз16	Pз17	Pз18	Pз19	Pз20		Pз21	Pз22	Pз23	Dз		
	Обществознание		Pз6		Pз7	Pз8	Pз9		Pз10	Pз11	Pз12	Pз13		Pз14	Pз15			Pз16		Pз17			Dз					
	Иностранный язык	a								Kр5					Kр6					Kр7			Kр8		Dз			
		h								Kр5					Kр6				Kр7			Kр8		Dз				
	Математика				Kр №5						Kр №6					Kр №7							Kр №8				Э	
	Информатика	Pз	Pз	Pз	Pз	Pз	Pз	Pз	Pз	Pз	Pз	Pз	Pз	Pз	Pз	Pз	Pз	Pз	Pз	Pз	Pз	Pз	Pз	Pз				
	Физическая культура	Pз	Pз	Pз	Pз	Pз	Pз	Pз	Pз	Pз	Pз	Pз	Pз	Pз	Pз	Pз	Pз	Pз	Pз	Pз	Pз	Pз	Pз	Pз	Dз			
	Физика						Lр4					Lр5					Lр6				Lр7						Dз	
	Химия		Pз1		Pз2	Lр1	Pз3	Pз4	Lр2	Pз5	Pз6	Pз7	Pз8	Pз9	Lр3	Lр4	Pз10	Lр5	Pз11									
	Индивидуальный проект				Пр6				Пр7				Пр8		Пр9			Пр10				Зпр						
	ОП Общепрофессиональные дисциплины																											
	Техническое оснащение организаций питания					Пр1		Пр2			Пр3	Пр4			Пр5	Пр6	Пр7		Пр8	Пр9	Пр10							
	ПМ Профессиональные модули																											
	МДК.01.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Пр1	Пр2	Пр3	Пр4	Пр5	Пр6	Пр7	Пр8	Пр9	Пр10	Dз																
	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных													Пр1	Пр2	Пр3	Пр4	Пр5	Пр6 ЛР1	Пр7	Пр8	П9	Пр10					

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

полуфабрикатов

КОНТРОЛЬНЫЕ ПУНКТЫ ПО ДИСЦИПЛИНАМ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ Поварское и кондитерское дело
2 курс (3 семестр-т/o 13 недель, УП – 2 н, ПП -2н.) Пд-21, Пд-22

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

КОНТРОЛЬНЫЕ ПУНКТЫ ПО ДИСЦИПЛИНАМ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО
2 КУРС (4 СЕМЕСТР: Т/О- 16 НЕДЕЛЬ, УП-2 Н, ПП-5 НЕДЕЛЬ)

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	ОГСЭ Общий гуманитарный и социально-экономический цикл																												
	Иностранный язык в профессиональной деятельности	а	Пз 1	Пз2	Пз3	Пз4	Пз5	Пз6	Пз 7	Пз8	Пз 9	Пз1 0	Пз1 1	Пз 12	Пз 13	Пз 14	Пз 15	Пз 16	Пз 17	=	=	=	=	=	=	=			
			Пз 1	Пз2	Пз3	Пз4	Пз5	Пз6	Пз 7	Пз8	Пз 9	Пз1 0	Пз1 1	Пз 12	Пз 13	Пз 14	Пз 15	Пз 16	Пз 17	=	=	=	=	=	=	=			
	Физическая культура		т	пр	пр	пр	пр	пр	пр	пр	пр	пр	пр	пр	пр	пр	Пз	Пз	Зач	=	=	=	=	=	=	=			
	Психология общения				Kр1					Kр2			Kр3						Дз		=	=	=	=	=	=	=		
	ОП Общепрофессиональные дисциплины																												
	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена		Лз 1	Лз2	Лз3	Лз4	Лз1	Пз2	Пз 3	Пз4	Пз 5	Пз6	Пз7	Пз 8	Пз 9	Пз 10	Пз 11	Пз 12	Дз	=	=	=	=	=	=	=	=		
	Организация хранения и контроль запасов и сырья		Пз 1	Пз2		Пз3	Пз4	Пз5		Пз6	Пз 7	Пз8	Пз9		Пз 10	Пз 11	Пз 12	Э		=	=	=	=	=	=	=	=		
	Информационные технологии в профессиональной деятельности		Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз		=	=	=	=	=	=	=	=		
	Безопасность жизнедеятельности		Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Дз		=	=	=	=	=	=	=	=		
	ПМ Профессиональные модули																												
	ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента																												
	УП 01. Учебная практика																				36	=	=	=	=	=	=	=	=
	ПП 01. Производственная практика																				=	36	36	36	36	Эм	=	=	=
	МДК 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		Пр1	Пр2	Пр3	Пр4	Пр 5	Дз																					
	МДК.03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента								Пз 1		Пз 2		Пз3		Пз 4		Лз 1												
	МДК.07.01. Приготовление простых блюд, кулинарных изделий, закусок		Пз №	Пз №2	Дл1	Дл2	Дл3	Дл4	Лр	Лр	Л	Лр	Лр7	Лр8	Л	Лр	Лр9	Дз											

			1																					
	УП 07. Учебная практика																		=	=	=	36	=	=
	ПП 07. Производственная практика																		=	=	=	=	36	36

**КОНТРОЛЬНЫЕ ПУНКТЫ ПО ДИСЦИПЛИНАМ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО
3 курс (5 семестр-12 н, УП – 1 нед. ПП-3н)**

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		
3	Иностранный язык в профессиональной деятельности	a	Пз1	Пз2, 3	Пд4 5	Пз6, 7	Пз8 9	Пз10	Пз 11	Пз 12	Пз 13	Пз14	Пз15	Пз16	Пз17	=	=	=	=	=		
		н	Пз1	Пз2, 3	Пд4 5	Пз6, 7	Пз8 9	Пз10	Пз 11	Пз 12	Пз 13	Пз14	Пз15	Пз16	Пз17	=	=	=	=	=		
	Физическая культура		T	пр	пр	пр		пр	пр	пр	пр	пр	пр	пр	пр	Зач		=	=	=	=	=
	Химия			Пз1	Лз1	Лз2	Пз2 Лз3	Пз3 Лз4	Лз5	Лз6	Лз7-9 Пз4	Лз5 Лз10-12			Лз13	Э	=	=	=	=	=	
	ОП Общепрофессиональные дисциплины																					
	Организация обслуживания			Пз №1	Пз №2	Лз1		Лз 2		Лз 3	Лз 4	Лз 5	Лз 6	Лз 7	Э	=	=	=	=	=	=	
	Правовые основы профессиональной деятельности					Пр1					Пр2		Пр3		Э	=	=	=	=	=	=	
	Информационные технологии в профессиональной деятельности		Пз1	Пз 2,3	Пз 4,5	Пз 6	Пз 7,8	Пз 9,10	Пз 11,1 2	Пз 13,14	Пз 15	Пз 16,17	Пр18	Дз			=	=	=	=	=	=
	ПМ. Профессиональные модули																=	=	=	=	=	
	МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			Лз 2	Лз 3	Лз 4	Лз 5	Пз №4	Лз6	Лз 7	Пз №5	Лз 8	Лз 9	Дз			=	=	=	=	=	
УП 03. Учебная практика																	36	=	=	=	=	
ПП 03. Производственная практика																=	36	36	36	36	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

КОНТРОЛЬНЫЕ ПУНКТЫ ПО ДИСЦИПЛИНАМ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ Поварское и кондитерское дело
3 курс (6 семестр: т/о- 20 н. УП-4 н, ПП-0 н.)

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	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	=	=	=	=	
	Физическая культура	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	=	=	=	=	
	Экологические основы природопользования	Т	пр	пр	пр	пр	пр	пр	пр	пр	пр	пр	пр	пр	пр	пр	пр	пр	пр	пр	пр	пр	пр	пр	Зач	=	=	=	=	
	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Дз	=	=	=	=		
	Охрана труда	Пз 1				Пз2		Пз3			Пз4			Пз5			Пз 6		Пз 7		Пз 8		Пз 9		Пз 10	Дз	=	=	=	=
	ПМ Профессиональные модули																													
	МДК.02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Пз № 1	Пз № 2		Пз № 3		Пз № 4		Пз № 5		Пз № 6		Пз № 7		Пз № 8		Пз № 9		Пз № 10	Дз	=	=	=	=	=					
	МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Пз № 1	Пз № 2	Пз № 3	Пз № 4	Пз № 5	Пз № 6	Лз 1	Пз7	Пз8	Пз9	Пз 10	Лз 5	Лз 6	Пз11	Пз 12	Пз 13	Пз 14	Пз 15	Пз 16	Пз 17	Пз 18	Пз 19	Дз КР	=	=	=	=		
	УП 02. Учебная практика																									36	36	36	=	
	МДК.05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Пз № 1	Пз № 2	Пз № 3	Пз № 4	Пз № 5	Пз № 6	Пз № 7	Пз № 8	Лз 3	Пз № 9	Пз № 10	Пз 11	Лз 4	Пз 12	Пз 13	Пз 14,	Пз 15	Пз 16	Пз 17	Пз 18	Пз 19	Дз КР	=	=	=	=	=		
	МДК.05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских										Пз № 1		Пз № 2		Лз 1		Лз 2		Лз 3		Лз 4		Лз 5		Лз 6	=	=	=	=	=

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ № 1
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

**КОНТРОЛЬНЫЕ ПУНКТЫ ПО ДИСЦИПЛИНАМ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО
4 КУРС (7 СЕМЕСТР Т/О-8 н, УП- 2 недели, ПП- 7 недель)**

Курс	Код и наименование элементов учебного процесса	Сентябрь				Октябрь					Ноябрь					Декабрь			
		3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	
		7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	
4	Основы философии	Кр№1				Кр№2			ДЗ	=	=	=	=	=	=	=	=	=	
	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	ДЗ	=	=	=	=	=	=	=	=	=	
	Физическая культура	Т	пр	пр	пр	пр	пр	пр	ДЗ	=	=	=	=	=	=	=	=	=	
	ПМ. Профессиональные модули									=	=	=	=	=	=	=	=	=	
	УП 02. Учебная практика									36	=	=	=	=	=	=	=	=	
	ПП 02. Производственная практика									=	36	36	36	36	=	=	=	=	
	МДК.04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Пз № 1		Пз №2	Пз № 3				ДЗ	=	=	=	=	=	=	=	=	=	
	МДК.04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Пз №1	Пз №2	Пз №3	Пз № 4	Лз №1				=	=	=	=	=	=	=	=	=	
	МДК.05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Пз № 4	Пз № 5	Лз 7	Лз 8	Лз 8	Лз 9	ДЗ		=	=	=	=	=	=	=	=	=	
	УП 05. Учебная практика									=	=	=	=	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

	<i>ПП 05. Производственная практика</i>									=	=	=	=	=	=	36	36	36
	МДК.06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	Пз № 1-4	Пз № 5-8	Пз № 8-11	Пз № 12-15	Пз № 15-18	Пз № 19-22	Пз № 23-24	Пз № 25-26	=	=	=	=	=	=	=	=	=

**КОНТРОЛЬНЫЕ ПУНКТЫ ПО ДИСЦИПЛИНАМ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ Поварское и кондитерское дело
4 курс (8 семестр: т/о- 7 н., УП – 1 нед, ПП - 5н.)**

Курс	Код и наименование элементов учебного процесса	Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь			
		14	21	28	4	11	18	25	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24
		18	25	01	8	15	22	01	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28
4	Основы предпринимательской деятельности	Пз 1	Пз 2	Пз 3	Пз 4-5	Пз 6-7	Ср1 Пз8	Ср2 Пз9	Э	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=
	Основы финансовой грамотности	Пз1	Пз 2	Пз 3	Пз 4	Пз5		ДЗ		=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=
	ПМ. Профессиональные модули									=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=
	МДК.04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Лз 2	Пз № 5	Пз 6, 7	Лз 3	Пз, 8 9Лз 4	Пз1 0 Лз 5	Лз 6	ДЗ	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=
	УП 04. Учебная практика									36	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=
	ПП 04. Производственная практика									=	36	36	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=
	МДК.06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	Пз №1	Пз № 2	Пз № 3	Пз №4 ,5	Пз № 6,7	Пз № 8,9	Пз 10-12	ДЗ КР	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=
	ПП 06. Производственная практика									=	=	=	36	36	36	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=
	ПП. Преддипломная практика									=	=	=	=	=	=	=	36	36	36	=	=	=	=	=	=
	Государственная итоговая аттестация									=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	36	36	36	36	36	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