

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

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	
2	БД Базовые дисциплины																		
	География	Пр1	Пр2	=	Пр3	Пр4	Пр5	Пр6	Пр7	Пр8 9	Пр9 10	Пр11, 12	=	=	Пр13, 14	Дфа			
	Информатика	Пз	Пз	=	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	=	=	Пз	ДЗ			
	Химия			=	Пз1		Пз2	Пз3	Пз4		Пз5	Пз6	=	=	Пз7		Э		
	ОГСЭ Общий гуманитарный и социально-экономический цикл			=									=	=					
	История России			=		Кр1			Кр2		Кр3		=	=	Кр4	ДЗ			
	Иностранный язык в профессиональной деятельности		Пз1	=	Пз2	Пз3	Пз4	Пз5	Пз6	Пз7	Пз8		=	=					
			Пз1	=	Пз2	Пз3	Пз4	Пз5	Пз6	Пз7	Пз8		=	=					
	Физическая культура	Tз	Пз	=	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	=	=	Пз	Зач			
	ОП Общепрофессиональные дисциплины																		
	Техническое оснащение организаций питания		Пр11	=	Пр12	Пр13	Пр14	Пр15	Пр16		=	=	=	=	Пр17		Э		
	ПМ. Профессиональные модули				ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "УЛЬЯНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ", Красников Андрей Анатольевич - директор														
	МДК.01.02. Процессы				Пз1	Пз2	Пз3	Пз4	Л1	Пз2	ДЗ	(MSK)	=	=	Сертификат 009D232A6E76BC17158BB1E9AEAC565DA6 Действует с 15.01.25 по 10.04.26				

приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов																			
УП 01. Учебная практика			36											=	=	=			
МДК.07.02. Приготовление кондитерской и шоколадной продукции простого ассортимента			=			Пз1	Пз2	Пз3	Пз4 Лз1	Лз2	Пз5 Лз 3		=	=	=	Лз4	Лз 5	ДЗ	
УП 07. Учебная практика			=										36	=	=				
ПП 07. Производственная практика			=										=	36	36				

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				
		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
2	ОГСЭ Общий гуманитарный и социально-экономический цикл																									
	Иностранный язык в профессиональной деятельности	а	Пз1	Пз2	Пз3	Пз4	Пз5	Пз6	Пз7	Пз8	Пз9	Пз0	Пз1	Пз1	Пз12	Пз13	Пз14	Пз15	Пз16	Пз17	=	=	=	=	=	
			Пз1	Пз2	Пз3	Пз4	Пз5	Пз6	Пз7	Пз8	Пз9	Пз0	Пз1	Пз1	Пз12	Пз13	Пз14	Пз15	Пз16	Пз17	=	=	=	=	=	
	Физическая культура		т	пр	пр	пр	пр	пр	пр	пр	пр	пр	пр	пр	пр	пр	пр	Пз	Пз	Зач	=	=	=	=	=	
	Психология общения				Kр1					Kр2			Kр3						Dз		=	=	=	=	=	
	ОП Общепрофессиональные дисциплины																				=	=	=	=	=	
	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	Лз1	Лз2	Лз3	Лз4	Пз1	Пз2	Пз3	Пз4	Пз5	Пз6	Пз7	Пз8	Пз9	Пз10	Пз11	Пз12	Дз	=	=	=	=	=	=	=	
	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Пз1	Пз2		Пз3	Пз4	Пз5		Пз6	Пз7	Пз8	Пз9	Пз10	Пз11	Пз12	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	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																		29.01.26 07:41 (MSK)	Сертификат 009B232A6C76BC1915BB1E9AEAC565DA6	Действует с 15.01.25 по 10.04.26					
	МДК 03.01. Организация процессов				Пр1														=	=	=	=	=	=	=	

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "УЛЬЯНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ"
ИГОРЬ ГОЛИЦЫН, Красников Андрей Анатольевич, Директор

приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента							5																	
МДК.03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента								Пз 1		Пз 2		Пз 3		Пз 4		Лз 1			=	=	=	=	=	=
МДК.07.01. Приготовление простых блюд, кулинарных изделий, закусок	Пз №1	Пз №2	Лр 1	Лз 2	Пз №3	Лр 3	Лр 4	Лр5	Лр6		Лр7		Лр8		Лр 9	ДЗ			=	=	=	=	=	=
УП 07. Учебная практика																			=	=	=	36	=	=
ПП 07. Производственная практика																			=	=	=	36	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	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		
3	Иностранный язык в профессиональной деятельности	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17		
		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	Пз5 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		Лз 2	ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "УЛЬЯНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ", Красников Андрей Анатольевич, Директор 29.01.26 07:41	Пз 13,14	Пз 13,15	Пз 13,16	Пз 13,17	Пз 13,18	Пз 13,19	Пз 13,20	Пз 13,21	Пз 13,22	Пз 13,23	Сертификат 009D232A6E76BC17158BB1E9AEAC565DA6 Действует с 15.01.25 по 10.04.26					

	сложного ассортимента																						
	УП 03. Учебная практика																			36	=	=	=
	ПП 03. Производственная практика																			=	36	36	36

**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								
		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	4	11	18	25	30		
		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							
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	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	T	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	Пз	ДЗ				=	=	=	=	
	Охрана труда	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	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	Лз 1	Пз7 Лз 2	Пз8 Лз 3	Пз9 Лз 4	Пз10 Лз 5	Лз 6	Пз11 Лз 7	Пз12 Лз 8	Пз13 Лз 9	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 Лз 2	Пз8 Лз 3	Пз9 Лз 4	Пз10 Лз 5	Лз 6	Пз11 Лз 7	Пз12 Лз 8	Пз13 Лз 9	Пз15 Пз16	Пз17 Лз 10	Пз18 Лз 11	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	Лз 1	Пз7 Лз 2	Пз8 Лз 3	Пз9 Лз 4	Пз10 Лз 5	Пз11 Лз 6	Пз14, Лз 15	Пз16 Лз 6	ДЗ																	
	МДК.05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного																																

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "УЛЬЯНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ", Красников Андрей Анатольевич, Директор
29.01.26 07:41 **П. (МЭРТ)** **Лз 3**
Сертификат 009D232A6E76BC17158BB1E9AEAC565DA6
Действует с 15.01.25 по 10.04.26

ассортимента
УП 05. Учебная практика

**КОНТРОЛЬНЫЕ ПУНКТЫ ПО ДИСЦИПЛИНАМ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ Поварское и кондитерское дело
4 курс (7 семестр т/о-8 н, УП- 2 недели, ПП- 7 недель)**

	деятельностью подчиненного персонала																						
--	--------------------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

**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			
		10	17	24	31	7	14	21	28	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19
		14	21	28	4	11	18	25	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23
		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	Основы предпринимательской деятельности	Пз 1	Пз 2	Пз 3	Пз 4-5	Пз 6-7	Ср1 Пз8	Ср2 Пз9	Э	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=
	Основы финансовой грамотности	Пз1 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	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

26
30