

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			
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17			
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	Тз	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			=									=	=	=						
	МДК.01.02. Процессы			=	Пз 1	Пз 2	Пз 3	Пз 4	Лз 1	Лз 2	Дз		=	=	=						

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

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																								
ПП 07. Производственная практика																								

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	Лз 3	Лз 4	Лз 5	Пз №4	Лз6	Лз 7	Пз №5	Лз 8	Лз 9	ДЗ		=	=	=	=	=				

**КОНТРОЛЬНЫЕ ПУНКТЫ ПО ДИСЦИПЛИНАМ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО
3 КУРС (6 СЕМЕСТР: т/о- 20 н. УП-4 н., пп- 0 н.)**

ассортимента
УП 05. Учебная практика = = = 36

**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	36

26
30