

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 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		Пз3		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	Л р6		Лр7		Л р8		Лр 9	ДЗ	=	=	=	=	=	=	=	=
	УП 07. Учебная практика																		=	=	=	=	36	=	=	=
	ПП 07. Производственная практика																		=	=	=	=	36	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
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
3	Иностранный язык в профессиональной деятельности	а	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		Т	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		=	=	=	=

