

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	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	
	Биология			Пз1	Пз2	Пз3	Пз4	Пз5	Пз6	Пз7	Пз8	Пз9	Пз10	Пз11	Пз12	Пз13	Пз14	Пз15 дз
	Индивидуальный проект							Пр1			Пр2	Пр3		Пр4	Пр5			

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			
	Физическая культура		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	Пр9	Пр10				

полуфабрикатов																			
----------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

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	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																	
	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 приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			=	Пз 1	Пз 2	Пз 3	Пз 4	Лз 1	Лз 2	ДЗ		=	=	=			
	УП 01. Учебная практика			36									=	=	=			
	МДК.07.02. Приготовление кондитерской и шоколадной продукции простого ассортимента			=				Пз1	Пз2	Пз3	Пз4 Лз1	Лз2	Пз5 Лз3	=	=	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)**

			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				

**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				
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	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	T	пр	пр	пр	пр	пр	пр	пр	пр	пр	пр	пр	пр	пр	пр	пр	пр	пр	пр	пр	пр	пр	пр	Зач		=			
	Экологические основы природопользования									Kр1				Kр2					Kр3				Dз		=	=	=			
	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	Дз		=	=	=			
	Охрана труда			Пз 1				Пз2		Пз3				Пз4				Пз5		Пз 6			Пз 7		Э	=	=	=		
	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 Лз 2	Пз8 Лз 3	Пз9 Лз 4	Пз 10 Лз 5	Лз 6	Пз11 Лз 7	Пз 12 Лз 8	Пз 13 Лз 9	Пз 14 Лз 10	Пз 15 Пз 16	Пз 17 Лз 11	Пз 18 Лз 10	Дз КР		=	=	=				
	УП 02. Учебная практика																								36	36	36	=		
4	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 Лз 1	Пз № 6 Лз 2	Пз № 7	Пз № 8	Лз 3	Пз № 9 № 10	Пз 11 Лз 4	Пз 12 Лз 5	Пз 13 Лз 6	Пз 14, 15	Пз 16 Лз 6	Дз									=	=	=		
	МДК.05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских																	Пз № 1	Пз № 2	Лз 1	Лз 2	Пз № 3	Лз 3	Лз 4	Лз 5	Лз 6		=	=	=

**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	ДЗ	=	=	=	=	=	=	=	=	=	
	Физическая культура	T	пр	пр	пр	пр	пр	пр	ДЗ	=	=	=	=	=	=	=	=	=	
	ПМ. Профессиональные модули									=	=	=	=	=	=	=	=	=	
	УП 02. Учебная практика									36	=	=	=	=	=	=	=	=	
	ПП 02. Производственная практика									=	36	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	=	=	=	

	<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	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=
	<i>ПП 04. Производственная практика</i>									=	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	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=
	<i>ПП 06. Производственная практика</i>									=	=	=	36	36	36	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=
	<i>ПП. Преддипломная практика</i>									=	=	=	=	=	=	36	36	36	=	=	=	=	=	=	=
	<i>Государственная итоговая аттестация</i>									=	=	=	=	=	=	=	=	=	36	36	36	36	36	36	