

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				Кр№1			Кр№2			Кр№3			Кр№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	а			Кр№1				Кр№2					Кр№3			Кр№4	
		н			Кр№1				Кр№2					Кр№3			Кр№4	
	Математика					Кр№1				Кр№2				Кр№3			Кр№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							Лр№1			Лр№2						Лр№3	
	Химия			Пз1	Пз2	Пз3	Лр3	Пз4	Пз5	Пз6	Пз7	Пз8	Пз9	Пз10	Пз11	Пз12	Пз13	Пз14
	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	<b>БД Базовые дисциплины</b>																										
	Русский язык												КР1			Кр2			Кр3			Кр4				Кр5	Э
	Литература					Кр5			Кр6			ДЗ							Кр3								
	История				Пз6		Пз7	Пз8	Пз9	Пз10		Пз11	Пз12	Пз13		Пз14	Пз15	Пз16	Пз17	Пз18	Пз19	Пз20		Пз21	Пз22	Пз23	ДЗ
	Обществознание			Пз6		Пз7	Пз8	Пз9		Пз10	Пз11	Пз12	Пз13			Пз14	Пз15			Пз16		Пз17			ДЗ		
	Иностранный язык	а								Кр5					Кр6					Кр7				Кр8		ДЗ	
		н								Кр5					Кр6					Кр7				Кр8		ДЗ	
	Математика					Кр №5						Кр №6					Кр №7					Кр №8					Э
	Информатика			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	ДЗ	
	Физика							Лр4					Лр5				Лр6				Лр7					ДЗ	
	Химия				Пз1		Пз2	Лр1	Пз3	Пз4	Лр2	Пз5	Пз6	Пз7		Пз8	Пз9	Лр3	Лр4	Пз10	Лр5	Пз11					
	Индивидуальный проект					Пр6				Пр7				Пр8			Пр9			Пр10				Зпр			
	<b>ОП Общепрофессиональные дисциплины</b>																										
	Техническое оснащение организаций питания						Пр1		Пр2			Пр3	Пр4			Пр5	Пр6	Пр7		Пр8	Пр9	Пр10					
	<b>ПМ Профессиональные модули</b>																										
	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	ДЗ													
	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 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			
			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	<b>ОГСЭ Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>																										
	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	15	Пз 16	Пз 17	=	=	=	=	=	=	=
		н		Пз 1	Пз2	Пз3	Пз4	Пз5	Пз6	Пз 7	Пз8	Пз 9	Пз1 0	Пз1 1	Пз 12	Пз 13	Пз 14	15	Пз 16	Пз 17	=	=	=	=	=	=	=
	Физическая культура				т	пр	пр	пр	пр	пр	пр	пр	пр	пр	пр	пр	пр	Пз	Пз	Зач		=	=	=	=	=	=
	Психология общения						Кр1				Кр2			Кр3					ДЗ		=	=	=	=	=	=	=
	<b>ОП Общепрофессиональные дисциплины</b>																				=	=	=	=	=	=	=
	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена			Лз 1	Лз2	Лз3	Лз4	Пз1	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		=	=	=	=	=	=	=
	<b>ПМ Профессиональные модули</b>																				=	=	=	=	=	=	=
	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 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 №1	Пз №2	Лр 1	Лз 2	Пз №3	Лр 3	Лр 4	Лр5	Лр 6		Лр7		Лр 8		Лр 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.)**

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	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз			=	=	=	=	
	Физическая культура	Т	пр	пр	пр	пр	пр	пр	пр	пр	пр	пр	пр	пр	пр	пр	пр	пр	пр	пр	Зач			=	=	=	=	
	Экологические основы природопользования							Кр1				Кр2					Кр3				ДЗ			=	=	=	=	
	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	Пз	ДЗ			=	=	=	=	
	Охрана труда			Пз1			Пз2		Пз3			Пз4			Пз5		Пз6			Пз7		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	Лз1	Пз7 Лз2	Пз8 Лз3	Пз9 Лз4	Пз10 Лз5	Лз6	Пз11 Лз7	Пз12 Лз8	Пз13	Пз14 Лз9	Пз15 Лз10	Пз17 Лз11	Пз18 Лз11	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 Лз1	Пз №6 Лз2	Пз №7	Пз №8		Пз №9 №10	Пз11 Лз4	Пз12		Пз13 Лз5	Пз14, Лз15	Пз16 Лз6		ДЗ					=	=	=	=	
МДК.05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских												Пз №1	Пз №2		Лз1	Лз2	Пз №3	Лз3		Лз4	Лз5	Лз6			=	=	=	=

[illegible]

**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
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
4	Основы философии		Кр№1			Кр№2			ДЗ	=	=	=	=	=	=	=	=	=
	Иностранный язык в профессиональной деятельности		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	=	=	=	

	<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**  
**4КУРС (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
		<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>	<b>21</b>	<b>22</b>	<b>23</b>	<b>24</b>	<b>25</b>	<b>26</b>	<b>27</b>	<b>28</b>	<b>29</b>	<b>30</b>	<b>31</b>	<b>32</b>	<b>33</b>	<b>34</b>	<b>35</b>	<b>36</b>	<b>37</b>	<b>38</b>	<b>39</b>	<b>40</b>	<b>41</b>
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		=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=
	<b>ПМ. Профессиональные модули</b>									=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=
	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	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=
	<i>УП 04. Учебная практика</i>									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	36	=	=	=	=	=	=
	<i>Государственная итоговая аттестация</i>									=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	36	36	36	36	36	36