



Частное профессиональное
образовательное учреждение
«Первый православный колледж»

Россия 152030 Ярославская область, Переславский
район, местечко Сольба, ул. Центральная, 15

УТВЕРЖДАЮ
Директор ЧПОУ «Первый
православный колледж»


гг. Ерогида (Е.М. Гажу)
«25» августа 2025 г.

ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА
студентов специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
на 2025 – 2026 учебный год

		1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
1	Порядковый номер семестра	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
2	Количество учебных недель	17 недель	22 недели	13 недель	15 недель	12 недель	14 недель	13 недель	7 недель
3	Практика (концентрированная)	-	-	-	25.05.2026 – 21.06.2026	01.12.2025 – 21.12.2025	11.05.2026 – 28.06.2026	08.12.2025 – 21.12.2025	09.03.2026 – 17.05.2026
4	Сроки промежуточной аттестации	-	15.06.2026 – 30.06.2026	22.12.2025 – 28.12.2025	22.06.2026 – 30.06.2026	22.12.2025 – 28.12.2025	29.06.2026 – 05.07.2026	22.12.2025 – 28.12.2025	02.03.2026 – 08.03.2026

5	<p>Зачёты дифференцированы (проводятся за счёт времени, отведенного на изучение учебного предмета)</p>	<p>ОУПБ.07 Физическая культура</p>	<p>ОУПБ.02 Литература ОУПБ.03 История ОУПБ.05 География ОУПБ.06 Иностранный язык ОУПБ.07 Физическая культура ОУПБ.08 ОБЗР ОУПБ.09 Физика ОУПВ.14 Церковнославянский язык ОУПВ.15 Церковное пение ОУПВ.16 Введение в Священное Писание Нового Завета ОУПВ.17 Введение в специальность</p>	<p>ОГСЭ.04 Иностранный язык в профессиональной деятельности ОГСЭ.05 Физическая культура</p>	<p>ОГСЭ 02 История ОГСЭ.04 Иностранный язык в профессиональной деятельности ОГСЭ.05 Физическая культура ОГСЭ.06 Нравственное богословие ЕН.01 Химия ЕН.02 Экологические основы природопользования ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности ОП.09 Безопасность жизнедеятельности и МДК.01.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>ОГСЭ.04 Иностранный язык в профессиональной деятельности ОГСЭ.05 Физическая культура МДК.03.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, закусок сложного ассортимента МДК.03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, закусок сложного ассортимента</p>	<p>ОГСЭ.04 Иностранный язык в профессиональной деятельности ОГСЭ.05 Физическая культура ОГСЭ.06 Православное вероучение ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности МДК.02.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, закусок сложного ассортимента МДК.04.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента МДК.04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации</p>	<p>ОГСЭ.04 Иностранный язык в профессиональной деятельности ОГСЭ.05 Физическая культура ОГСЭ.06 Церковный устав МДК.05.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента МДК 08.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных и мучных изделий, холодных блюд и закусок, десертов, напитков сложного ассортимента старинной русской, монастырской, постной и православной</p>	<p>ОГСЭ.04 Иностранный язык в профессиональной деятельности ОГСЭ.05 Физическая культура ОГСЭ.06 История церкви ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью персонала</p>
---	---	--	--	---	---	--	--	---	--

							холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента МДК.08.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных и мучных изделий, холодных блюд и закусок, десертов, напитков сложного ассортимента старинной русской, монастырской, постной и православной кухни	кухни	
--	--	--	--	--	--	--	--	-------	--

6	<p>Аттестационные контрольные работы (проводятся за счёт времени, отведенного на изучение учебного предмета)</p>	<p>ОУПБ.01 Русский язык ОУПБ.02 Литература ОУПБ.03 История ОУПБ.04 Обществознание ОУПБ.05 География ОУПБ.06 Иностранный язык ОУПБ.08 ОБЗР ОУПБ.09 Физика ОУПБ.12 Информатика ОУПБ.11 Биология ОУПБ.10 Математика ОУПБ.13 Химия ОУПБ.14 Церковнославянский язык ОУПБ.15 Церковное пение ОУПБ.16 Введение в Священное Писание Ветхого Завета ОУПБ.17 Введение в специальность</p>		<p>ЕН.01 Химия ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности</p>					
---	---	---	--	--	--	--	--	--	--

7	Экзамены		<p>ОУПБ.01 Русский язык ОУПБ.04 Обществознание ОУПБ.12 Информатика ОУПБ.11 Биология ОУПП.10 Математика ОУПП.13 Химия Защита индивидуального проекта</p>	<p>ОП.08 Охрана труда МДК 01.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента МДК.07.01 Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»</p>	<p>ОП.03 Техническое оснащение организаций питания ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих - Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»</p>	<p>ОГСЭ.01 Основы философии МДК.02.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ОП.04 Организация обслуживания ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Защита курсовой работы МДК.02.02 Процессы приготовления и подготовки к</p>	<p>ОГСЭ.03 Психология общения МДК.05.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента ПМ.08 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных и мучных изделий, холодных блюд и закусок, десертов, напитков сложного ассортимента старинной русской, монастырской, постной и православной кухни</p>	<p>ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала Защита курсовой работы МДК. 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала</p>
---	----------	--	--	--	---	--	---	--	---

							<i>реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</i>		
8	Государственная итоговая аттестация								Демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)
9	Каникулы	29.12.2025 – 12.01.2025	01.07.2026 – 31.08.2026	29.12.2025 – 12.01.2025	01.07.2026 – 31.08.2026	29.12.2025 – 12.01.2025	06.07.2026 – 31.08.2026	29.12.2025 – 12.01.2025	01.07.2026 – 31.08.2026

Заместитель директора по учебно-методической работе

Е.С. Колчина