



2026 /



Министерство образования и науки Тамбовской области
Тамбовское областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Многопрофильный колледж имени И.Т.Карасева»

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки специалистов среднего звена

43.02.15 Поварское и кондитерское дело
на базе среднего общего образования

Форма обучения: очная

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

**Одобрено на заседании
Педагогического совета:**

протокол № 38 от 01.07.2026 г.

**Утверждено Приказом
ТОГАПОУ «Многопрофильный
Колледж им. И.Т.Карасева»**

приказ № 132 от 02.07.2026 г.

Директор _____ / Суворин С.Н.
подпись

**Согласовано с предприятием-работодателем
ОАО «Тамбовский хлебокомбинат»**

_____/_____
подпись

2026 год

Основные характеристики образовательной программы

Параметр	Данные	
Отрасли, для которых разработана образовательная программа	Туризм и сфера услуг	
Профессиональные стандарты, соответствующих профессиональной деятельности выпускников	33.011 Повар (<i>Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н</i>) 33.010 Кондитер (<i>Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 № 597н</i>) 33.014 Пекарь (<i>Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 № 914н</i>)	
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	Наличие медицинской книжки	
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»	
Квалификация выпускника	Специалист по поварскому и кондитерскому делу	
Направленности (при наличии):	-	
Дополнительные квалификации по профессии рабочих, должности служащих, рекомендуемые отраслью	Туризм и сфера услуг	
	Повар	
Нормативный срок и объем реализации образовательной программы на базе ООО	3 г. 10 мес./ 5940 ак.ч.	
Объем практики (всего/из них производственной практики)	1710/1044	
Структура образовательной программы	Объем, в ак.ч.	в т.ч. в форме практической подготовки
Обязательная часть образовательной программы	1476	370
общий гуманитарный и социально-экономический цикл	432	340
математический и общий естественнонаучный цикл	186	80
общепрофессиональный цикл	834	470
профессиональный цикл	2796	2688
в т.ч. практика:	1854	1854
- учебная	-738	-738
- производственная	-1116	-1116
Вариативная часть образовательной программы	1554	1456
в т.ч. дополнительный		

профессиональный блок (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой модуль ¹		
ОП.10. Основы бизнеса, коммуникации и финансовой грамотности	32	16
ОП.11. Калькуляция, учет и документационное обеспечение в общественном питании	52	42
ОП.12. Цифровые технологии в отрасли общественного питания	36	16
ОП.13. Кухни и традиции народов мира	60	40
ОП.14. Организация работы школьных пищеблоков	36	16
МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	18	18
МДК.01.02 Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	18	18
УП.01. Учебная практика	72	72
ПП.02. Производственная практика	36	36
МДК.02.02 . Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	54	54
УП.02. Учебная практика	72	72
ПП.02. Производственная практика	36	36
МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	54	54
УП.03 Учебная практика	72	72
ПП.03 Производственная практика	72	72
МДК.04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	62	62
УП.04 Учебная практика	72	72
ПП.04 Производственная практика	36	36
МДК.05.02 Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных	70	70

кондитерских изделий сложного ассортимента		
УП.05 Учебная практика	72	72
ПП.05 Производственная практика	72	72
УП.06. Учебная практика	18	18
МДК.07.01 Выполнение работ по профессии «Повар»	60	60
УП.07 Учебная практика	144	144
ПП.07 Производственная практика	216	216
ПА.07 Квалификационный экзамен	12	
ГИА в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы).	216	
Всего	5940	3948

Учебный план реализации образовательной программы

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной программы (академических часов)									Распределение нагрузки (час. в семестр)							
			ВСЕГО	в т.ч. в форме практической подготовки (ПОС)	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем														
					Учебные занятия	Практики			Промежуточная аттестация	Обязательная часть образовательной программы в ак.ч.	Вариативная часть образовательной программы в ак.ч.	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
						Практики	Курсовой проект (работа)	Самостоятельная работа				1 семес-тр 17 недель	2 семес-тр 24 недель	3 семес-тр 17 недель	4 семес-тр 24 недель	5 семес-тр 17 недель	6 семес-тр 25 недель	7 семес-тр 17 недель	8 семес-тр 24 недель
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
ООД. 00	Общеобразовательный цикл	13/8ДЗ/4Э	1476	370	1452	0	0	0	24	1476	0	612	690	174	0	0	0	0	0
ООД.01	Русский язык	Э	72	12	66				6	72		72		0	0	0	0	0	0
ООД .02	Литература	ДЗ	108	12	108					108		40	68	0	0	0	0	0	0
ООД.03	История	ДЗ	136	10	136					136		42	58	36	0	0	0	0	0
ООД 04	Обществознание	ДЗ	72	18	72					72		0	72	0	0	0	0	0	0
ООД.05	География		72	16	72					72		36	36	0	0	0	0	0	0

ООД.06	Иностранный язык	ДЗ	144	58	144					144		48	50	46	0	0	0	0	0
ООД.07	Математика	Э	232	34	226				6	232		52	88	92	0	0	0	0	0
ООД.08	Информатика	Э	144	72	138				6	144		42	102	0	0	0	0	0	0
ООД.09	Физическая культура	3/ДЗ/	72	18	72					72		38	34	0	0	0	0	0	0
ООД.10	Основы безопасности и защиты Родины	ДЗ	68	10	68					68		68	0	0	0	0	0	0	0
ООД.11	Физика	ДЗ	108	20	108					108		36	72	0	0	0	0	0	0
ООД.12	Химия	Э	144	48	138				6	144		66	78	0	0	0	0	0	0
ООД.13	Биология	ДЗ	72	12	72					72		72	0	0	0	0	0	0	0
	Индивидуальный проект (химия)		32	30	32					32		0	32	0	0	0	0	0	0
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	33/2ДЗ/0Э	432	340	432			6		432	0	0	0	74	148	90	120	0	0
ОГСЭ.01	Основы философии		36	6	34			2		36		0	0	0	36	0	0	0	0
ОГСЭ.02	История		36	6	36					36		0	0	0	36	0	0	0	0
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ	164	164	162			2		164		0	0	34	34	50	46	0	0
ОГСЭ.04	Физическая культура	3/3/3/ДЗ	160	158	158			2		160		0	0	40	42	40	38	0	0
ОГСЭ.05	Психология общения		36	6	36					36		0	0	0	0	0	36	0	0
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	03/1ДЗ/1Э	186	80	180	0	0	2	6	186	0	0	0	0	96	90	0	0	0
ЕН.01	Химия	Э	96	40	90				6	96		0	0	0	96	0	0	0	0
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	90	40	88			2		90		0	0	0	0	90	0	0	0
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	03/4ДЗ/1Э	834	470	796	0	0	32	6	618	216	0	174	136	68	0	360	0	96
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ДЗ	68	36	66			2		68		0	68	0	0	0	0	0	0
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	Э	74	36	68				6	74		0	74	0	0	0	0	0	0
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	ДЗ	68	36	66			2		68		0	0	68	0	0	0	0	0
ОП.04	Организация обслуживания	ДЗ	68	36	66			2		68		0	0	0	68	0	0	0	0

ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		68	40	62			6		68		0	0	0	0	0	68	0	0
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		68	40	68					68		0	0	0	0	0	68	0	0
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности		68	36	62			6		68		0	0	0	0	0	68	0	0
ОП.08	Охрана труда		68	32	68					68		0	0	68	0	0	0	0	0
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	68	48	66			2		68		0	0	0	0	0	68	0	0
ОП.10	Основы бизнеса, коммуникации и финансовой грамотности		32	16	30			2		32		0	32	0	0	0	0	0	0
ОП.11	Калькуляция, учет и документационное обеспечение в общественном питании		52	42	50			2		52		0	0	0	0	0	52	0	0
ОП.12	Цифровая экономика в общественном питании		36	16	34			2		36		0	0	0	0	0	0	0	36
ОП.13	Кухни и традиции народов мира		60	40	56			4		60		0	0	0	0	0	0	0	60
ОП.14	Организация работы школьных пищеблоков		36	16	34			2		36		0	0	0	0	0	36	0	0
П.00	Профессиональный цикл	03/20ДЗ/5Э/7Эк	2796	2688	740	1854	40	48		1458	1338	0	0	228	552	432	420	612	768
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	03/4ДЗ/0Э/1Эк	384	372	112	252		8	12	240	144	0	0	228	156	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	60	60	56			4		42	18	0	0	60	0	0	0	0	0
МДК.01.02	Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	60	60	56			4		42	18	0	0	60	0	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика	ДЗ	108	108		108				36	72	0	0	108	0	0	0	0	0
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	144	144		144				108	36	0	0	0	144	0	0	0	0
ПА.01	Экзамен по модулю	Э	12						12	12		0	0	0	12	0	0	0	0

ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	03/ЗДЗ/1Э/1Эк	396	378	98	252	20	8	18	234	162	0	0	0	396	0	0	0	0
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	ДЗ	36	36	32			4		36	0	0	0	0	36	0	0	0	0
МДК.02.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	Э	96	90	66		20	4	6	42	54	0	0	0	96	0	0	0	0
УП.02	Учебная практика	ДЗ	108	108		108				36	72	0	0	0	108	0	0	0	0
ПП.02	Производственная практика	ДЗ	144	144		144				108	36	0	0	0	144	0	0	0	0
ПА.02	Экзамен по модулю	Э	12						12	12		0	0	0	12	0	0	0	0
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	03/ЗДЗ/1Э/1Эк	432	414	118	288	0	8	18	234	198	0	0	0	0	432	0	0	0
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ДЗ	36	36	32			4		36	0	0	0	0	0	36	0	0	0
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Э	96	90	86			4	6	42	54	0	0	0	0	96	0	0	0

[illegible]

МДК.05.02	Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Э	120	114	110			4	6	50	70	0	0	0	0	0	0	120	0
УП.05	Учебная практика	ДЗ	108	108		108				36	72	0	0	0	0	0	0	108	0
ПП.05	Производственная практика	ДЗ	180	180		180				108	72	0	0	0	0	0	0	180	0
ПА.05	Экзамен по модулю	Э	12						12	12								12	
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	03/2ДЗ/1Э/1Эк	268	256	64	162	20	4	18	250	18	0	0	0	0	0	0	148	120
МДК.06.01	Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала	Э	94	94	64		20	4	6	94	0	0	0	0	0	0	0	94	0
УП.06	Учебная практика	ДЗ	54	54		54				36	18	0	0	0	0	0	0	54	0
ПП.06	Производственная практика	ДЗ	108	108		108				108	0	0	0	0	0	0	0	0	108
ПА.06	Экзамен по модулю	Э	12						12	12		0	0	0	0	0	0	0	12
ПМ.07	Выполнение работ по профессии 16675 "Повар"	03/3ДЗ/0Э/1Эк	432	420	56	360	0	4	12	0	432	0	0	0	0	0	0	0	432
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии 16675 "Повар"	ДЗ	60	60	56			4			60	0	0	0	0	0	0	0	60
УП.07	Учебная практика	ДЗ	144	144		144					144	0	0	0	0	0	0	0	144
ПП.07	Производственная практика	ДЗ	216	216		216					216	0	0	0	0	0	0	0	216
ПА.07	Квалификационный экзамен	Э	12						12		12	0	0	0	0	0	0	0	12
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена		216									0	0	0	0	0	0	0	216
	Всего	43/36ДЗ/11Э/7Эк	5940	3948	3716	1854	40	88	114	4170	1554	612	864	612	864	612	900	612	864

Календарный график учебного процесса

4 курс	3 курс	2 курс	1 курс	Дни	Неделя	Месяц
6 то	6 то	6 то	6 то	01-07	1	сентябрь
6 то	6 то	6 то	6 то	08-14	2	
3 уп/3 то	2 уп/4 то	6 то	6 то	15-21	3	
3 уп/3 то	2 уп/4 то	6 то	6 то	22-28	4	
3 уп/3 то	2 уп/4 то	6 то	6 то	29-05	5	октябрь
3 уп/3 то	2 уп/4 то	6 то	6 то	06-12	6	
3 уп/3 то	2 уп/4 то	6 то	6 то	13-19	7	
3 уп/3 то	2 уп/4 то	2 уп/4 то	6 то	20-26	8	
3 уп/3 то	2 уп/4 то	2 уп/4 то	6 то	27-02	9	ноябрь
3 уп/3 то	2 уп/4 то	2 уп/4 то	6 то	03-09	10	
3 уп/3 то	2 уп/4 то	2 уп/4 то	6 то	10-16	11	
ПП	ПП	2 уп/4 то	6 то	17-23	12	
ПП	ПП	2 уп/4 то	6 то	24-30	13	декабрь
ПП	ПП	2 уп/4 то	6 то	01-07	14	
ПП	ПП	2 уп/4 то	6 то	08-14	15	
ПП	ПП	2 уп/4 то	6 то	15-21	16	
ПА	ПА	ПА	ПА	22-28	17	январь
К	К	К	К	29-04	18	
К	К	К	К	05-11	19	
ПП	6 то	ПП	6 то	12-18	20	
ПП	6 то	ПП	6 то	19-25	21	февраль
ПП	1 уп/5 то	ПП	6 то	26-01	22	
ПА	1 уп/5 то	ПП	6 то	02-08	23	
3 уп/3 то	1 уп/5 то	ПА	6 то	09-15	24	
3 уп/3 то	1 уп/5 то	6 то	6 то	16-22	25	март
3 уп/3 то	1 уп/5 то	6 то	6 то	23-01	26	
3 уп/3 то	1 уп/5 то	6 то	6 то	02-08	27	
3 уп/3 то	1 уп/5 то	6 то	6 то	09-15	28	
3 уп/3 то	1 уп/5 то	6 то	6 то	16-22	29	апрель
3 уп/3 то	1 уп/5 то	2 уп/4 то	6 то	23-29	30	
ПП	1 уп/5 то	2 уп/4 то	6 то	30-05	31	
ПП	1 уп/5 то	2 уп/4 то	6 то	06-12	32	
ПП	1 уп/5 то	2 уп/4 то	6 то	13-19	33	май
ПП	1 уп/5 то	2 уп/4 то	6 то	20-26	34	
ПП	1 уп/5 то	2 уп/4 то	6 то	27-03	35	
ПП	1 уп/5 то	2 уп/4 то	6 то	04-10	36	
ПА	1 уп/5 то	2 уп/4 то	6 то	11-17	37	июнь
ГИА	1 уп/5 то	2 уп/4 то	6 то	18-24	38	
ГИА	1 уп/5 то	ПП	6 то	25-31	39	
ГИА	ПП	ПП	6 то	01-07	40	
ГИА	ПП	ПП	6 то	08-14	41	июль
ГИА	ПП	ПП	6 то	15-21	42	
ГИА	ПП	ПА	ПА	22-28	43	
	ПА	К	К	29-05	44	
	К	К	К	06-12	45	август
	К	К	К	13-19	46	
	К	К	К	20-26	47	
	К	К	К	27-02	48	
	К	К	К	03-09	49	
	К	К	К	10-16	50	
	К	К	К	17-23	51	
	К	К	К	24-30	52	

Условные обозначения:

ТО – количество дней в неделю теоретического обучения

УП – количество дней учебной практики в неделю

ПП – промежуточная практика

ПА – промежуточная аттестация

К – каникулы

ПДП – преддипломная практика

ГИА – государственная итоговая аттестация

Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по модулям и дисциплинам						Промежуточная аттестация						Практики						ГИА		Каникулы	Всего, ак.ч
	Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		нед.	
	нед.	ак.ч	нед.	ак.ч	нед.	ак.ч	нед.	ак.ч	нед.	ак.ч	нед.	ак.ч	нед.	ак.ч	нед.	ак.ч	нед.	ак.ч	нед.	ак.ч		
1 курс	40,33	1452	16,83	606	23,5	846	0,67	24	0,17	6	0,5	18	0	0	0	0	0	0	0	0	11	1476
2 курс	25,83	930	13,83	498	12	432	1,17	42	0,17	6	1	36	14	504	3	108	11	396	0	0	11	1476
3 курс	26	942	8,5	306	17,5	630	1	36	0,5	18	0,5	18	15	540	8	288	7	252	0	0	10	1512
4 курс	11,17	402	6,83	246	4,33	156	1,33	48	0,66	24	0,66	24	22,50	810	9,5	342	13	468	6	216	2	1476
Всего	103,33	3726	45,99	1656	57,33	2064	4,17	150	1,5	54	2,66	96	51,5	1854	20,5	738	31	1116	6	216	13	5940