

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«Шахтинский региональный колледж топлива  
и энергетики им. ак. Степанова П. И.»

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор ГБПОУ РО  
«ШРКТЭ им. ак. Степанова П.И.»  
Е.В. Кочетов  
«31» августа 2020 г.



**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

по специальности

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Квалификация **Техник-технолог**

Форма обучения очная

Нормативный срок освоения – 3 года 10 месяцев  
(на базе основного общего образования с  
получением среднего общего образования)

2020-2024 годы обучения

Образовательная программа подготовки специалистов среднего звена разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от от 22 апреля 2014 г. N 384

Программа подготовки специалистов среднего звена согласована с работодателем 28 августа 2020 года, рассмотрена на заседании педагогического совета колледжа 31 августа 2020 года протокол № 1, введена в образовательный процесс приказом директора от 31 августа 2020 года № 120в.

Организация-разработчик Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Шахтинский региональный колледж топлива и энергетики им. ак. Степанова П.И.»

Рассмотрена на заседании ЦМК общественного питания и сервиса  
Протокол № \_\_\_\_\_1\_\_\_\_\_ от 31.08.2020 г.

СОГЛАСОВАНО:

ООО «Мариал Бизнесгрупп»  
Директор :

\_\_\_\_\_ М.И. Грязнова

МП

## СОДЕРЖАНИЕ

№ п/п

- 1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ
- 2 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ  
ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ  
ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
- 3 ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ
- 7 ВОСПИТАТЕЛЬНАЯ РАБОТА

## ПРИЛОЖЕНИЯ

- 1 ФГОС СПО
- 2 Учебный план
- 3 Календарный график учебного процесса
- 4 Рабочие программы по дисциплинам
- 4.1 Основы философии
- 4.2 История
- 4.3 Иностранный язык
- 4.4 Физическая культура
- 4.5 Русский язык и культура речи
- 4.6 Иностранный язык в профессиональной деятельности
- 4.7 Безопасность жизнедеятельности
- 4.8 Математика
- 4.9 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
- 4.10 Физиология питания.
- 4.11 Организация хранения и контроль запасов и сырья.
- 4.12 Метрология и стандартизация
- 4.13 Основы экономики, менеджмента и маркетинга.
- 4.14 Бухгалтерский учет в общественном питании
- 5 Рабочие программы профессиональных модулей
- 5.1 ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- 5.2 ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
- 5.3 ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
- 5.4 ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
- 5.5 ПМ.05 Организация процесса приготовления и
- 5.6 приготовление сложных холодных и горячих десертов.
- 5.7 ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.  
ПМ.07 Выполнение работ по рабочей профессии повар IV разряда
- 6 Рабочие программы практик
- 6.1 Учебная практика УП.01.01, УП.02.01, УП.03.01, УП.04.01, УП.05.01, УП.07
- 6.2 Производственная практика (по профилю специальности) ПП.01.01, ПП.02.01, ПП.03.01, ПП.04.01, УП.05.01, УП.07
- 6.3 Производственная практика (преддипломная)
- 7 Программа государственной (итоговой) аттестации

## 1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

### 1.1 Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, реализуемая ГБПОУ РО «Шахтинский региональный колледж топлива и энергетики им. ак. Степанова П.И.» представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную учреждением профессионального образования с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующему направлению подготовки среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 384, а также с учетом рекомендованной примерной образовательной программы.

Программа подготовки специалистов среднего звена регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

ППССЗ ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ, дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программ учебной, производственной (по профилю специальности), производственной (преддипломной) практик. ППССЗ реализуется в совместной образовательной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников ГБПОУ РО «ШРКТЭ им. ак. Степанова П.И.».

### 1.2 Нормативная база для разработки ППССЗ

1. Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в РФ».
2. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология

продукции общественного питания), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014

3. Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. № 464.

4. Приказ Минобрнауки РФ от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

5. Разъяснения по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО (Письмо Минобрнауки РФ от 20.10.2010 № 12-696).

6. Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденное приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 г. №291.

7. Требования к структуре официального сайта образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и формат представления на нем информации, утвержденными приказом Рособнадзора от 29.05.2014 № 785.

8. Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом и требованиями федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (Письмо Минобрнауки РФ от 17 марта 2015 г. N 06-259).

9. Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (письмо Минобрнауки РФ №ДЛ-1/05 от 22.01.2015 г.).

10. Разъяснения по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО (Рекомендации ФГАУ «ФИРО» – [Электронный текст][http://www.firo.ru/?page\\_id=774](http://www.firo.ru/?page_id=774)).

11. Календарный учебный график образовательного учреждения (Проект ФГАУ «ФИРО» – [Электронный текст][http://www.firo.ru/?page\\_id=774](http://www.firo.ru/?page_id=774));

12. Устав государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Шахтинский региональный колледж топлива и энергетики им. ак. Степанова П.И.».

### 1.3. Обновление ППСЗ

Основная цель обновления ППССЗ - гибкое реагирование на изменения ситуации на рынке труда, ориентация на текущие потребности работодателей, учет новых достижений науки и техники.

При обновлении содержания ППССЗ требуется согласие работодателей на реализацию программ дисциплин, профессиональных модулей, в том числе, обязательно - на сроки и задания для проведения производственной (по профилю специальности) и преддипломной практик. ППССЗ ежегодно обновляется в части состава дисциплин, учебного плана, графика учебного процесса, содержания рабочих программ дисциплин и профессиональных модулей, программ преддипломной практики, государственной (итоговой) аттестации, методических материалов, в соответствии с потребностями регионального рынка труда и требованиями работодателей.

В ППССЗ вносится лист регистрации изменений, в котором фиксируются изменения, вносимые в содержание ППССЗ, утвержденные директором колледжа на основании рецензий работодателей. Приложения к Листу регистрации изменений содержат к каждому изменению:

- краткое обоснование необходимости корректировки ППССЗ и конкретные указания по выполнению;
- согласование представителей работодателя.

## 2 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.

### 2.1 Характеристика профессиональной деятельности выпускников

#### 2.1.1 Область профессиональной деятельности выпускника:

организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

#### 2.1.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;
- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

#### 2.1.3 Виды профессиональной деятельности выпускника

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

Организация работы структурного подразделения.

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к ФГОС).

#### 2.1.4 Востребованность выпускников

При разработке ППССЗ учтены требования регионального рынка труда в области общественного питания.

Выпускники специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания могут осуществлять профессиональную деятельность на предприятиях и в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки по данной специальности:

ООО «Лента» в г. Шахты

ООО «Оптима»

Предприятия общественного питания

Выпускник, освоивший ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания подготовлен к освоению ООП ВПО в таких образовательных учреждениях как:

Донской государственной аграрный университет, пос. Персиановский.

Для обеспечения мобильности обучающихся на рынке труда им предлагаются дополнительные образовательные услуги, позволяющие углубить знания, эффективнее формировать профессиональные компетенции.

#### 2.2 Требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена

В результате освоения ППССЗ обучающиеся должны овладеть следующими основными видами профессиональной деятельности (ВПД), общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями.

Общие компетенции

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

6. Организация работы структурного подразделения.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

ДПК-1 Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий

ДПК- 2 Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания

ДПК- 3 Организовывать питание гостей через буфет

ДПК - 4 Использовать законодательные и нормативные акты, регламентирующие предпринимательскую деятельность

### 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ

#### 3.1 НОРМАТИВНЫЕ СРОКИ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Нормативные сроки освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования базовой подготовки при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице 1.

Таблица 1

Образовательная база приема	Наименование квалификации базовой подготовки	Нормативный срок освоения ППССЗ СПО базовой подготовки при очной форме получения образования
на базе основного общего образования	Техник-технолог	3 года 10 месяцев

#### Трудоемкость ППССЗ на базе основного общего образования

Обучение по учебным циклам	81 нед.
Учебная практика	28 нед
Производственная практика (по профилю специальности)	
Производственная практика (преддипломная)	4 нед
Промежуточная аттестация	5 нед
Государственная (итоговая аттестация)	6 нед
Каникулярное время	23 нед
Итого	147 нед

### 3.2 ТРЕБОВАНИЯ К ПОСТУПАЮЩИМ

При подаче заявления о приеме в ГБПОУ РО «ШРКТЭ им.ак. Степанова П.И.» поступающий предъявляет следующие документы, составленные на русском языке или сопровождаемые переводом на русский язык:

- аттестат о среднем общем образовании;
- аттестат об основном общем образовании;
- диплом о среднем профессиональном образовании по программам подготовки квалифицированных рабочих с указанием о полученном уровне общего образования и оценками по дисциплинам учебного плана.

## 7. ВОСПИТАТЕЛЬНАЯ РАБОТА.

Главная задача воспитательной работы со студентами – создание условий для развития личности и реализации ее творческой активности, развитие воспитательной среды и воспитательной системы, формирование духовно – нравственных компетенций современной молодежи, психолого-

педагогическое и здоровьесберегающее сопровождение воспитательной работы со студентами.

С целью реализации ППССЗ в ГБПОУ РО «ШРКТЭ» созданы все условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, способствующих развитию воспитательного компонента образовательного процесса. В колледже развито студенческое самоуправление, обучающиеся активно 40 участвуют в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов и коллективов.

В ГБПОУ РО «Шахтинский региональный колледж топлива и энергетики им. ак. Степанова П.И.» сформирована благоприятная социокультурная среда, обеспечивающая возможность формирования общекультурных компетенций выпускника, всестороннего развития личности, а также непосредственно способствующая освоению ППССЗ соответствующего направления подготовки.

Основные аспекты социокультурной среды колледжа отражены в концепции воспитательной работы, необходимость разработки которой обусловлена потребностями инновации содержания воспитания, требованиями модернизации системы образования.

Особое внимание руководства колледжа, преподавательского состава и учебно-вспомогательного персонала сосредоточено на создании условий для целенаправленного формирования личности в целях подготовки ее к участию в общественной и культурной жизни, а также для подготовки высококвалифицированных, конкурентоспособных специалистов, владеющих современными знаниями, умениями и навыками в области выбранной специальности.

В колледже созданы условия для развития общественных форм управления и самоуправления таких направлений воспитания, как гражданско-патриотическое, духовно-нравственное, экологическое, гуманитарно-техническое, спортивно-оздоровительное, трудовое и профессиональное. Большое внимание уделяется социально-педагогической поддержке и психологической помощи обучающимся.

Эффективной формой организации жизнедеятельности коллектива является студенческое самоуправление. Студенческое самоуправление в колледже – это соуправление преподавателей и обучающихся в решении вопросов касающихся профессиональной подготовки, развития студенческого творчества, социальной защиты, организации досуга, сохранения здоровья, профилактика правонарушений обучающихся колледжа.

В практике воспитательной работы колледжа используются формы и методы, помогающие формированию нравственных основ личности,

ориентирующих на привитие интереса к избранной профессии. В связи с этим проводятся: студенческие конференции («Как найти себя на рынке труда»); олимпиады профессионального мастерства; конкурсы «Лучший по профессии» и др.

Обучающиеся колледжа принимают активное участие в городских, зональных, областных, всероссийских конкурсах, соревнованиях, спартакиадах, спортивных эстафетах и фестивалях.

Физическое развитие обучающихся реализуется через уроки физической культуры, спортивные мероприятия, соревнования: соревнования по баскетболу, футболу; проведение Дня здоровья.

В колледже создана комплексная система формирования у обучающихся активной жизненной позиции, гражданского самосознания, толерантности, социальной активности, самоорганизации и самоуправления, созданы условия для развития социальновоспитательного компонента учебного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе общественных и волонтерских организаций, спортивных и творческих клубов.

Большое значение для гражданского становления молодежи имеет активное использование профессионально-корпоративных возможностей (традиций специализаций и специальностей колледжа) для формирования чувства сопричастности обучающихся лучшим традициям колледжа.

В колледже сложилась система традиционных мероприятий, которые, как правило, вызывают большой интерес у обучающихся. Они характеризуются высоким уровнем организованности, эмоциональности, эстетичности, а также активной вовлеченностью, как самих обучающихся, так и преподавателей. Традиционно в колледже 41 проводятся: спортивный праздник «День первокурсника»; конкурс «Минута славы»; «День автомобилиста»; Международный День толерантности; «День рождения колледжа»; «Профилактика безопасности и правонарушений»; «День святой Варвары – покровительницы горняков»; «Линейка памяти», посвященная студентам колледжа, погибшим в локальных войнах и другие.

Стратегическими целями воспитания являются:

- создание условий для полноценного раскрытия духовных устремлений обучающихся, их творческих способностей, для формирования гражданской позиции, социально значимых ценностей, гражданских и профессиональных качеств, ответственности за принятие решений;

- освоение обучающимися новых социальных навыков и ролей, развитие культуры социального поведения с учетом открытости общества и динамики общественных отношений;

- формирование у обучающихся положительного отношения к труду как к высшей ценности в жизни, высоких социальных мотивов трудовой деятельности.

- формирование образовательного пространства развития личности, обеспечивающего благоприятные условия для успешного обучения и социальнопсихологического самоопределения обучающегося.

Реализация намеченных целей обеспечивается в процессе решения следующих основных задач:

- систематических (не менее двух раз в учебный год) обсуждений актуальных проблем воспитания студентов на педагогическом совете, заседаниях цикловых методических комиссий, с выработкой конкретных мер по совершенствованию воспитательной работы;

- систематической воспитательной работы по всем направлениям воспитания: гражданскому, патриотическому, нравственному, эстетическому, трудовому, правовому, физическому, экологическому, психологическому и др.;

- активизации работы классных руководителей и студенческого самоуправления;

- вовлечения в воспитательный процесс обучающихся работодателей, деятелей науки, культуры и искусства, религии и политики, работников других сфер общественной жизни;

- обеспечения органической взаимосвязи учебного процесса с внеучебной воспитательной деятельностью, сферами досуга и отдыха обучающихся;

- обеспечения мониторинга интересов, запросов, ценностных ориентаций обучающихся как основы планирования учебно-воспитательной работы.

В воспитательных мероприятиях принимают участие родители обучающихся, представители местных органов управления, работодатели и известные люди города. Большинство обучающихся являются активистами городских молодежных организаций. Систематически ведется работа спортивных секций.

В колледже реализуется долгосрочная «Программа развития воспитания в ГБПОУ РО «ШРКТЭ». В программе определены цели, этапы развития воспитательного процесса, механизмы совершенствования системы управления воспитательным процессом, критерии оценки уровня воспитанности выпускников.

В «Программу развития воспитания» входят подпрограммы:

– «Патриотическое воспитание студентов колледжа»;

- «Программа Совета профилактики правонарушений в молодёжной среде»;
- «Духовно-нравственное воспитание личности студентов»;
- «Совершенствование и развитие студенческого самоуправления»;
- «Подготовка, конкурентоспособного специалиста, содействие занятости трудоустройству и профориентации молодёжи»;
- «Подготовка студентов-волонтёров»;
- «Профилактика ВИЧ-инфекций»;
- «Профилактика наркотической, алкогольной и иных видов зависимостей»;
- «Воспитание антикоррупционного мировоззрения»;
- «Правовое воспитание студентов».

В целях осуществления Программы ежегодно составляются:

- План воспитательной работы на учебный год;
- План работы библиотеки на учебный год;
- План работы спортивного клуба;
- График проведения классных часов по колледжу;
- План военно-патриотических мероприятий;
- План работы музея истории колледжа;
- План работы медицинского пункта по профилактике заболеваний среди студентов и сотрудников колледжа на учебный год;
- План воспитательной работы в общежитии колледжа на учебный год;
- План работы социального педагога на учебный год;
- План работы педагога-психолога на учебный год;
- План проведения воспитательных мероприятий по формированию антикоррупционного мировоззрения;
- План работы студенческого Совета на учебный год;
- План работы педагогов-организаторов;
- План работы студенческого совета общежития на учебный год;
- План проведения антинаркотического марафона в колледже;
- План проведения месячника патриотической работы в колледже.

В рамках концепции системы воспитательной работы разработаны и внедрены в практику локальные нормативные акты, определяющие принципы и регламентирующие сферу воспитательной деятельности колледжа:

- Положение о студенческом общежитии;
- Положение о студенческом Совете общежития;
- Положение о Совете профилактики правонарушений в колледже;
- Положение о дежурстве в колледже;
- Положение о классном руководстве.

- Положение о студенческом совете;
- Положение о стипендиальном обеспечении студентов;
- Правила проживания в студенческом общежитии;
- Положение-порядок применения к обучающимся и снятия с обучающихся мер дисциплинарного взыскания;
- Правила внутреннего распорядка студентов «ШРКТЭ»;
- Положение о порядке зачисления на полное государственное обеспечение и предоставления дополнительных гарантий по социальной защите прав детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей в период обучения в колледже;
- Положение о психолого-педагогической и социальной службе колледжа;
- Положение о спортивном клубе колледжа.

В структуру административного подразделения, ответственного за воспитательную работу входят: заместитель директора по воспитательной работе; заведующие отделениями; классные руководители учебных групп, выполняющие функции воспитания в соответствии с должностными инструкциями. Кроме того, воспитательную работу организуют и проводят цикловые комиссии, сотрудники социально-психологической службы, сотрудники библиотеки, воспитатели общежития, руководители спортивных секций и клубов по интересам, руководители предметных кружков и кружков технического творчества, педагоги-организаторы, органы студенческого самоуправления. Общее руководство воспитательным процессом осуществляет заместитель директора по воспитательной работе.

Воспитательная работа в учебных группах ведётся под руководством классных руководителей, согласно графику и планов работы, в основу которых заложен личностноориентированный подход к воспитанию студентов с учётом их психолого-возрастных и индивидуальных особенностей и способностей. Еженедельно в учебных группах проводятся классные часы. Воспитательная работа в колледже проводится различными методами и в различных формах.