

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОМАРИЧСКИЙ МЕХАНИКО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

«Утверждаю»

Директор ГБПОУ

« 31 » мая



«Согласовано»

Зам. директора по УПР

Ю.А. Юшкова Ю.А. Юшкова

« 31 » мая 2018 г.

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.14 Экологические основы природопользования

Рассмотрено и одобрено на заседании

методической комиссии

протокол № 10 от « 31 » мая 2018г

Председатель МК *Е.А. Игнатова* Е.А. Игнатова

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: ГБПОУ «Комаричский механико-технологический техникум»

Разработчики:

Юшкова Ю.А. – зам.директора по УПР

Лысенко Е.Н. -методист

Рекомендована Методическим Советом ГБПОУ КМТТ.

Протокол № 4 от 31 мая 2018 г.

© Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Комаричский механико-технологический техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4-5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 6-8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ10-11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.14 Экологические основы природопользования является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

учебная дисциплина ОП.14 Экологические основы природопользования относится к общепрофессиональному циклу дисциплин.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- анализировать и прогнозировать экологические последствия профессиональных видов деятельности;
- использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;
- соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;
- принципы и методы рационального природопользования;
- гигиеническую оценку пищевых продуктов;
- рациональные нормы потребления пищевых продуктов, отвечающих современным требованиям здорового питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Перечень общих компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

Перечень профессиональных компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентом
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентом

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем программы	36
Самостоятельная работа	6
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателями	30
в том числе:	
теоретическое обучение	12
лабораторные занятия	-
практические занятия	18
самостоятельная работа	-
консультации	-
Промежуточная аттестация в виде зачёта	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень освоения	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
Тема 1. Введение	Содержание учебного материала		2	ОК 1-5, 8-9
	Предмет, цели и задачи дисциплины. Основные понятия, термины и структура учебной дисциплин	1-2	2	
Тема 2. Природоохранный потенциал	Содержание учебного материала		2	ОК 1-5, 8-9
	1.Формы взаимодействия общества и природы. Понятие природоохранного потенциала. Концепция устойчивого развития	2	2	
	Тематика практических занятий		4	
	Практическое занятие № 1. Составление схем по «Антропогенное воздействие на элементы окружающей среды»		2	
	Практическое занятие № 2. Составление геоэкономических карт		2	
	Самостоятельная работа обучающихся		2	
	Подготовить доклад по теме: «Экологические, эстетические и этические причины, побуждающие охранять природу». Подготовить презентации по теме: «Глобальные проблемы экологии», «Современные способы утилизации отходов», «Экологические проблемы города Москвы»		2	
Тема 3. Природные ресурсы и рациональное природопользование	Содержание учебного материала		2	ОК 1-5, 8-9
	1.Природные ресурсы и их классификация. Принципы рационального природопользования. Пищевые ресурсы человечества. Проблемы питания и производства сельскохозяйственной продукции.	2	2	
	Тематика практических занятий		4	
	Практическое занятие № 3. Определение экономического ущерба от загрязнения окружающей среды		2	
	Практическое занятие № 4. Проведение экологических опросов по проблемам окружающей среды		2	
Тема 4. Факторы, влияющие на здоровье человека	Содержание учебного материала		2	ОК 1-5, 8-9 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1,
	1.Концепция предельно – допустимой концентрации (ПДК). Предельно допустимые концентрации нитратов и нитритов в продуктах питания	2	2	
	Тематика практических занятий		8	
	Практическое занятие № 5. Изучение СанПиН «Нормирование ПДК вредных веществ в продуктах питания»		2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень освоения	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
	Практическое занятие № 6. Исследование продукции растениеводства на наличие нитратов и их влияние на здоровье человека		2	ПК 4.1, ПК 5.1
	Практическое занятие № 7. Определение уровней нитратов в овощах		2	
	Практическое занятие № 8. Выявление экологически опасных веществ		2	
	Самостоятельная работа обучающихся		1	
	Подготовить презентации по теме: «Нитраты в продуктах питания», «Современные методы защиты от радиоактивных загрязнений» на основе нормативных документов (Федеральный закон, СанПиН, Госты, ТУ)		1	
Тема 5. Экологическая безопасность пищевых продуктов	Содержание учебного материала		2	ОК 1-5, 8-9
	1. Экологические аспекты питания	2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		1	
	Разработка мер по коррекции производственных процессов		1	
Тема 6. Юридическая и экономическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду	Содержание учебного материала		2	ОК 1-5, 8-9 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1
	1. Правовая и юридическая ответственность предприятий. Экологическая оценка деятельности предприятий. Организация собственной деятельности в соответствии с экологическими нормами общества	2	2	
	Тематика практических занятий		2	
	Практическое занятие № 9. Решение ситуационных задач по теме «Оценка вины руководителя в причинении экологического ущерба»		2	
	Самостоятельная работа обучающихся		2	
	Выполнить (индивидуальное) задание: «Дать экологическую оценку предприятия, на котором проходили производственную практику». Подготовить презентацию по теме: «Экологические проблемы, связанные с будущей профессиональной деятельностью студентов»		2	
Всего:			36	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы дисциплины имеется учебный кабинет «Экологические основы природопользования».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- экран;
- мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники

1. Константинов В.М. Экологические основы природопользования [Текст]: учебное пособие для образоват. учреждений сред. проф. образования / В.М. Константинов, Ю.Б. Челидзе - М.: Академия, 2018-240с.

Дополнительные источники:

1. Экология и охрана биосферы при химическом загрязнении. Д.С. Орлов. Высшая школа, 2002.
2. Экология. Л.И. Цветкова, М.И. Алексеев, Ученик для вузов, М. 1999.
3. Защита экологических прав: Пособие для граждан и общественных организаций. - М., 1996
4. Рубан Э. Д., Крымская И. Г. Гигиена и основы экологии человека. - М.: Феникс, 2009.
5. Коробкин В.И. Экология [Текст]: учебник для вузов / В.И. Коробкин, Л.В. Передельский - Ростов н/Д.: Феникс, 2005. - 576с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются в процессе проведения практических занятий, выполнения заданий самостоятельной работы и по итогам промежуточной аттестации.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знает:		
<ul style="list-style-type: none"> - применение основных методов познания (описания, наблюдения, эксперимента) для изучения различных проявлений антропогенного воздействия, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере; - овладение навыками различных видов познавательной деятельности для изучения разных сторон окружающей среды; - сформированность экологического мышления и способности учитывать и оценивать экологические последствия в разных сферах деятельности; - сформированность способности к выполнению проектов экологически ориентированной социальной деятельности, связанных с экологической безопасностью окружающей среды, здоровьем людей и повышением их экологической культуры 	<ul style="list-style-type: none"> - владеет методикой самостоятельной работы над совершенствованием умений; - осуществляет самооценку, самоконтроль через наблюдение за собственной деятельностью; - умеет осознанно ставить цели овладения различными аспектами профессиональной деятельности 	<p>Оценка тестовых заданий, собеседования, видов самостоятельных работ. Наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения практических работ</p>
Умеет:		
<ul style="list-style-type: none"> - анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности; - использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания; - соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности 	<ul style="list-style-type: none"> - применяет освоенные алгоритмы при выполнении самостоятельных работ; - владеет программным материалом; - обосновывает выбор, способ, действий, организации питания методов, последовательность действий 	<p>Оценка тестовых заданий, собеседования, видов самостоятельных работ. Наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения практических работ</p>