

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области
«Калининский техникум агробизнеса»

Утверждено
приказ №218 от «29» августа 2024 г

Документ подписан
электронной подписью

Сертификат: 00 e1 7a 51 8c f4 4c 83 ce b7 f2 a9 b7 08 18 32 85
Владелец: Потупалов С.А.
Действителен: с 22 августа 2024 г. по 15 ноября 2025

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП 11.« ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ»

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
для профессий естественно-научного профиля:
43.01.09 « Повар,кондитер»

на базе основного общего образования
с получением среднего общего образования

Рассмотрена на заседании
педагогического совета
протокол №1 от «29»августа 2024г.

СОГЛАСОВАНО

зам. директора по УР


_____/Пшеничникова Е.В./

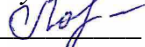
«29» августа 2024г.

Рабочая программа учебной дисциплины «Экологические основы природопользования» разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер» Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 г. № 1569 (ред. 17.12.2020) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 г., регистрационный № 44898); с изменениями от 03.07.2024 г. №464

ОДОБРЕНО

на заседании предметно-цикловой комиссии
профессионально-технического цикла

Протокол №1, дата «29» августа 2024 г.

Председатель комиссии  Т.Н. Лопасова

Протокол № __, дата «__» _____ 202__ г.

Председатель комиссии _____ Т.Н. Лопасова

Составители (авторы):

Лопасова Тамара Николаевна, преподаватель профдисциплин высшей квалификационной категории
ГАПОУ СО «КТА»

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА «ОП.11 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебной дисциплины является частью общепрофессионального цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 « Повар, кондитер»

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07, ПК 1.1-ПК5.5	Анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности; Осуществлять в общем виде оценку антропогенного воздействия на окружающую среду с учетом специфики природно-климатических условий; Грамотно реализовывать нормативно-правовые акты при работе с экологической документацией	Принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания; Условия устойчивого состояния экосистем; Принципы и методы рационального природопользования; Методы снижения хозяйственного воздействия на биосферу; Методы экологического регулирования; Организационные и правовые средства охраны окружающей среды.

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК.07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с

инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

3.4.2. 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 регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика 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.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи 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.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	37
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	34
в том числе:	
теоретическое обучение	34
лабораторные работы	Не предусмотрено
практические занятия	Не предусмотрено
курсовая работа (проект)	Не предусмотрено
контрольная работа	Не предусмотрено
<i>Самостоятельная работа</i>	3
Промежуточная аттестация проводится в форме: <i>контрольная работа</i>	1

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Теоретическая экология		6	
Тема 1.1. Общая Экология	Содержание учебного материала	6	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07 ПК 1.1-ПК5.5
	1.Введение. Структура и задачи предмета. Основные направления рационального природопользования.	<i>1</i>	
	2.Природоресурсный потенциал. Условия свободы и ответственности за сохранения жизни на Земле и экокультуры. Значение экологического образования для будущего специалиста по производству изделий из полимерных композитов.	<i>1</i>	
	3.Виды и классификация природных ресурсов. Природные ресурсы, как сырьё для изготовления изделий из полимерных композитов. Требования, предъявляемые к сырью, полуфабрикатам и готовой продукции в соответствии с нормативной документацией.	<i>1</i>	
	4.Альтернативные источники энергии. Альтернативные источники сырья для изготовления изделий из полимерных композитов.	<i>1</i>	
	5.Природопользование. Принципы и методы рационального природопользования. Условия устойчивого состояния экосистем.	<i>1</i>	
	6.Глобальные экологические проблемы человечества, связанные с деятельностью предприятий химической промышленности и пути их решения.	<i>1</i>	
Раздел 2. Промышленная экология		10+1 С.Р.	
Содержание учебного материала		3	
Тема 2.1 Техногенное воздействие на	7.Техногенное воздействие на окружающую среду на предприятиях химической промышленности. Типы загрязняющих веществ.	<i>1</i>	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07 ПК 1.1-ПК5.5
	8.Техногенное воздействие на окружающую среду на предприятиях химической	<i>1</i>	

окружающую среду	промышленности. Типы загрязняющих веществ.		
	9. Особые и экстремальные виды загрязнений, возникающих при производстве изделий из полимерных композитов. Контроль экологических параметров, в том числе с помощью программно-аппаратных комплексов.	<i>1</i>	
Тема 2.2 Охрана воздушной Среды	Содержание учебного материала	<i>1</i>	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07 ПК 1.1-ПК5.5
	10.Способы предотвращения и улавливания выбросов. Основные технологии утилизации газовых выбросов, возникающих при изготовлении изделий из полимерных композитов. Оборудование для обезвреживания и очистки газовых выбросов.	<i>1</i>	
Тема 2.3 Принципы охраны водной среды	Содержание учебного материала	<i>1</i>	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07 ПК 1.1-ПК5.5
	11.Методы очистки промышленных сточных вод, образующихся при изготовлении изделий из полимерных композитов. Оборудование для обезвреживания и очистки стоков.	<i>1</i>	
Тема 2.4 Твердые Отходы	Содержание учебного материала	<i>1</i>	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07 ПК 1.1-ПК5.5
	12.Основные технологии утилизации твердых отходов, образующихся при производстве изделий их полимерных композитов. Экологический эффект использования твёрдых отходов. Экологический эффект использования твёрдых отходов	<i>1</i>	
Тема 2.5 Экологический Менеджмент	Содержание учебного материала	<i>4</i>	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07 ПК 1.1-ПК5.5
	13.Принципы размещения производств химической промышленности.	<i>1</i>	
	14.Экологически-безопасные производственные процессы, соответствующие требованиям минимизации, нейтрализации, сброса (выброса) загрязняющих веществ, безотходности производства, безопасности для здоровья промышленно производственного персонала, сокращения энергопотребления, эффективности.	<i>1</i>	
	15.Ресурсопотребление при производстве изделий из полимерных композитов.	<i>1</i>	

	16.Требования, предъявляемые к сырью, полуфабрикатам и готовой продукции в соответствии с нормативной документацией.	1	
	Самостоятельная работа: Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	1	
Раздел 3. Система управления и контроля в области охраны окружающей среды		9+1 С.Р.	
Тема 3.1. Юридические и экономические аспекты экологических основ природопользования	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07 ПК 1.1-ПК5.5
	17.Источники экологического права. Государственная политика и управление в области экологии.	1	
	18.Экологические правонарушения. Экологические правила и нормы.	1	
	19.Экологические права и обязанности. Юридическая ответственность. Экология и экономика.	1	
	20.Экономическое регулирование. Лицензия. Договоры. Лимиты. Штрафы. Финансирование.	1	
Тема 3.2. Экологическая стандартизация и паспортизация	Содержание учебного материал	5	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07 ПК 1.1-ПК5.5
	21.Система экологического контроля при производстве изделий из полимерных композитов.	1	
	22.Мониторинг окружающей среды на предприятиях химической промышленности.	1	
	23-24 Система стандартов. Экологическая экспертиза.	2	
	25.Экологическая сертификация. Экологический паспорт предприятия.	1	

	Самостоятельная работа: Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	1	
Раздел 4. Международное сотрудничество		8+1 С.Р.	
Тема 4.1. Государственные и общественные организации по предотвращению разрушающих воздействий на природу	Содержание учебного материала		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07
	26. Международное сотрудничество.	1	ПК 1.1-ПК5.5
	27.-28 Государственные и общественные организации по предотвращению разрушающих воздействий на природу.	2	
	29-30. Природоохранные конвенции.	2	
	31. Межгосударственные соглашения.	1	
	32. Роль международных организаций в сохранении природных ресурсов, используемых на предприятиях химической промышленности	1	
	33. Итоговое повторение	1	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07 ПК 1.1-ПК5.5
	Самостоятельная работа: Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	1	
34. Контрольная работа		1	
Всего:		34+3 С.Р.	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрено следующее специальное помещение:

Кабинет «Экология», оснащенный оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя, комплект учебно-наглядных пособий; техническими средствами обучения: персональный компьютер.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Информационные ресурсы

Основные источники:

1. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. Экологические основы природопользования. Учебник. Москва, Издательство «Кнорус», 2023
2. Колесников С.И. Экологические основы природопользования. Учебник. Москва, Издательство «Кнорус», 2023
3. Константинов В. М. Экологические основы природопользования: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования – 20-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020

Дополнительные источники:

1. Арустамов Э.А., Левакова И.В., Баркалова Н.В. «Экологические основы природопользования»: 5-е изд. перераб. и доп., М.: Издательский Дом «Дашков и К», 2008-320с.
2. Блинов Л.Н., Перфилова И.Л., Юмашева Л.В. Экологические основы природопользования: учебник / Н.Л. Блинов, И.Л. Перфилова, Л.В. Юмашев – М.: Дрофа, 2010
3. Гальперин М.В. Экологические основы природопользования: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования / М.В. Гальперин. 2-е изд. - М., 2007
4. Трушина Т.П. Экологические основы природопользования: учебник / Т.П. Трушина – изд.5-е – Ростов н/Д: Феникс, 2010. – 414с.

Интернет ресурсы:

<https://profspo.ru/>

<https://edusar.soiro.ru/my/>

<https://urait.ru/>

<https://resh.edu.ru/>

<https://kalininsk-agro.ru/biblioteka/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
Знания:		
<p>Принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания; Условия устойчивого состояния экосистем; Принципы и методы рационального природопользования; Методы снижения хозяйственного воздействия на биосферу; Методы экологического регулирования; Организационные и правовые средства охраны окружающей среды.</p>	<p>Демонстрирует полноту знаний по освоенному материалу</p>	<p>Результаты выполнения тестового задания Контрольная работа</p>
Умения:		
<p>Анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности; Осуществлять в общем виде оценку антропогенного воздействия на окружающую среду с учетом специфики природно-климатических условий; Грамотно реализовывать нормативно-правовые акты при работе с экологической документацией</p>	<p>Полнота ответа, умение применять знания на практике, логичность изложения материала</p>	<p>Фронтальный опрос Контрольная работа</p>

