**АННОТАЦИЯ**

**рабочей программы учебной дисциплины** **Экологические основы природопользования**

по специальности

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

уровень подготовки - базовый

**1.Область применения программы:**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный цикл.

**3.Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

• 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;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

• принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;

• особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;

• об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;

• принципы и методы рационального природопользования;

• методы экологического регулирования;

• принципы размещения производств различного типа;

• основные группы отходов, их источники и масштабы образования;

• понятие и принципы мониторинга окружающей среды;

• правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;

• принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;

• природоресурсный потенциал Российской Федерации;

• охраняемые природные территории

Процесс изучения учебной дисциплины направлен на формирование следующих **компетенций**:

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.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК.011 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК.6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК.6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

**4. Общие количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки 38 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки 36 час.

В рабочей программе представлены:

-результаты освоения учебной дисциплины;

-структура и содержание учебной дисциплины;

-условия реализации программы учебной дисциплины;

-контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Содержание рабочей программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и обеспечивает практическую реализацию ФГОС в рамках образовательного процесса.

**5. Вид промежуточной аттестации:**  дифференцированный зачет