

Таблица соотношения компетенций по стандарту WorldSkills и ФГОС по ТОП-50

WS Компетенция «Поварское дело»	ФГОС 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	
Требование «Знание ингредиентов и меню»	ВД Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
Определение характеристик продукта и использование их в процессе работы.	ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
Знать технологические свойства ингредиентов, используемых на кухне;	Знать: ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; правила составления заявок на продукты.	Знать: основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; методы работы в профессиональной и смежных сферах