

**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.	<b>ПК 1.4.</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
Знать технологические свойства ингредиентов, используемых на кухне; .....	<b>Знать:</b> 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. .....	<b>Знать:</b> основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; методы работы в профессиональной и смежных сферах .....