

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГАОУ ВО «СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО:

Директор АНО ДПО
«Новые образовательные технологии»
А.Н. Черевиченко

« »

2026 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор НОЦ «Институт
непрерывного образования»
Е.В. Мошкина

« »

2026 г.



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

«Сычуаньская кухня: философия кухни Китая»

Красноярск 2026

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

дополнительной профессиональной программы повышения квалификации
«Сычуаньская кухня: философия кухни Китая»

Форма обучения: очная.

Срок обучения: 72 часа.

№ п/п	Наименование модулей (дисциплин)	Общая трудоемкость, ч	Всего контактн., ч	Контактные часы		СРС, ч	Формы контроля
				Лекции	Практические и семинарские занятия		
1	Основы кухни	10	8	1	7	2	Зачет
2	Практическая часть: приготовление блюд	60	60	-	60	-	Зачет
3	Итоговая аттестация	2	-	-	-	2	Зачет
	Итого	72	68	1	67	4	

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
дополнительной профессиональной программы повышения квалификации
«Сычуаньская кухня: философия кухни Китая»

Категория слушателей: действующие повара.

Форма обучения: очная.

Режим занятий: 7-8 часов в день.

№ п/п	Наименование модулей (дисциплин)	Общая трудоемкость, ч	Всего контактн., ч	Контактные часы		СРС, ч	Результаты обучения
				Лекции	Практические и семинарские занятия		
1	Основы кухни	10	8	1	7	2	Р01-Р06
2	Практическая часть: приготовление блюд	60	60	-	60	-	Р01-Р06
3	Итоговая аттестация	2	-	-	-	2	Р01-Р06
	Итого	72	68	1	67	4	

Календарный учебный график
дополнительной профессиональной программы повышения квалификации
«Сычуаньская кухня: философия кухни Китая»

Наименование модулей (дисциплин)	Неделя	Объем учебной нагрузки, ч.	Виды занятий (количество часов)			Итоговый контроль
			Лекции	Практические и семинарские занятия	СРС	
Основы кухни	1-2	10	1	7	2	Зачет
Практическая часть: приготовление блюд	1-2	60	-	60	-	Зачет
Итоговая аттестация	2	2	-	-	2	Зачет

I. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Аннотация программы

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Сычуаньская кухня: философия кухни Китая» (далее – «Программа») Центра дополнительного профессионального образования Института гастрономии ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет» (далее – Центр) позволит слушателям углубить знания в искусстве сычуаньской кухни, освоить современные техники приготовления, изучить традиционные блюда, тонкости при сочетании вкусов и необычные варианты оригинального оформления. Под руководством шефа будет приготовлено 17 классических блюд и 2 закуски, обеспечивая соответствие вкуса и подачи стандартам.

Нормативно-правовую основу разработки программы составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года № 273-ФЗ;
- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н;
- Положение о дополнительном образовании и профессиональном обучении в ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет», утвержденное ректором 01.04.2022 г.;
- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ на основе профессиональных стандартов (письмо Минобрнауки РФ от 22 января 2015 г. № ДЛ-1/05);
- Устав ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет».

1.2. Цель программы

Цель программы — повышение профессионального уровня поваров, с опытом работы более 2-х лет.

1.3. Компетенции слушателя, формируемые в результате освоения программы

В соответствии с профессиональным стандартом 33.011 «Повар» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ 09.03.2022 года №113н) можно выделить следующие трудовые функции, на формирование и совершенствование которых направлена программа:

- В.02/4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий.

1.4. Планируемые результаты обучения (РО)

В результате освоения программы слушатели будут способны:

РО1. Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, рецептам.

РО2. Комбинировать различные способы приготовления и сочетания

основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий.

РО3. Использовать кухонных роботов при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.

РО4. Оценивать качество на промежуточных этапах приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.

РО5. Знать принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям.

РО6. Применять принципы ХАССП в организациях общественного питания.

1.5. Категория слушателей

Специалисты, профессионально занимающиеся приготовлением пищи, желающие улучшить и актуализировать свои базовые знания, навыки по техникам.

1.6. Требования к уровню подготовки поступающего на обучение

В соответствии с требованиями к образованию и обучению, предъявляемыми к четвертому уровню квалификации профессионального стандарта 33.011 «Повар», необходимо иметь среднее профессиональное образование.

Для успешного освоения программы обязательным условием является наличие у слушателей опыта практической деятельности в ресторанном бизнесе, в должности «Повар» не менее 2 лет.

1.7. Продолжительность обучения: 72 часа.

1.8. Форма обучения: очная.

1.9. Требования к материально-техническому обеспечению, необходимому для реализации дополнительной профессиональной программы повышения квалификации (требования к аудитории, компьютерному классу, программному обеспечению).

Аудитория либо цех, соответствующая санитарным нормам общественного питания, оснащенный профессиональным оборудованием: конвекционные печи, планетарные миксеры, мясорубочное оборудование, тепловые, духовые/паровые шкафы и холодильное оборудование, индукционные или электрические печи, оборудования для нарезки и обработки продуктов и т.д., а также необходимый для процесса мелкий инвентарь (ножи, доски, кухонная утварь и посуда и т.д.); продукты, в соответствии с калькуляционными картами.

1.10. Особенности (принципы) построения дополнительной профессиональной программы повышения квалификации.

Особенности построения программы повышения квалификации «Сычуаньская кухня: философия кухни Китая»:

– модульная структура программы;

- в основу проектирования программы положен компетентностный подход;
- выполнение комплексных (сквозных) учебных заданий, требующих практического применения знаний и умений, полученных в ходе изучения логически связанных дисциплин (модулей);
- выполнение итоговых аттестационных работ по реальному заданию.

1.11. Документ об образовании: удостоверение о повышении квалификации установленного образца.

1.12. Форма реализации

Сетевая, с участием ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет» и АНО ДПО «Новые образовательные технологии», по договору от 28.07.2020 года о совместном участии в сетевой форме реализации образовательных программ и основных программ профессионального обучения в области ресторанного менеджмента и гастрономии.

II. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Программа «Сычуаньская кухня: философия кухни Китая» реализуется в очном формате с использованием современных активных методов обучения. Образовательный процесс сочетает теоретические занятия, практические мастер-классы и проектную деятельность.

Материально-техническое обеспечение реализации дисциплины.

Программа реализуется в специально оборудованных кухнях-лабораториях, оснащенных:

- Профессиональными печами для выпечки.
- Рабочими зонами для индивидуальной практики.
- Необходимым технологическим оборудованием и инвентарем.
- Профессиональными ингредиентами premium-класса.

Методическое обеспечение реализации дисциплины.

- Разработанными рабочими тетрадями и методическими материалами.
- Технологическими картами и рецептурами.
- Образцами готовых изделий для дегустации и анализа.
- Презентационными материалами по каждой теме.

Организация учебного процесса реализации дисциплины.

Программа реализуется в интенсивном режиме (54 академических часа) и включает:

- Чередование теоретических блоков и практических занятий.
- Индивидуальную работу под руководством шеф-инструктора.
- Групповые обсуждения и разборы выполненных работ.
- Дегустационный анализ с профессиональной обратной связью.

Система оценки результатов обучения.

Контроль освоения программы осуществляется через:

- Практические задания по приготовлению выпечки различных категорий.
- Выполнение заданий шеф-преподавателя.
- Анализ освоения технологических приемов.

III. КАДРОВЫЕ УСЛОВИЯ

Составители программы:

Лань Минлу, шеф-повар, профессор Сычуаньского университета туризма и декан Академии ремесленного производства сычуаньской кухни.

Ян Лумин Чжоу Бинцзе, шеф-повар, преподаватель Сычуаньского университета туризма.

Преподаватели программы:

Лань Минлу, шеф-повар, профессор Сычуаньского университета туризма и декан Академии ремесленного производства сычуаньской кухни.

Ян Лумин Чжоу Бинцзе, шеф-повар, преподаватель Сычуаньского университета туризма.

IV. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

4.1. Учебно-методическое обеспечение, в т.ч. электронные ресурсы в корпоративной сети СФУ и сети Интернет:

1. Китай кулинарный: учебник / К. Щепин / Издательство «Шанс», 2021 год-292 с.
2. Технология продукции общественного питания: учебник / А.И. Мглинец, Н.А. Акимова, Т.И. Дзюба [и др.]; под ред. А.И. Мглинец. – СПб.: Троицкий мост, 2010. – 736 с.
3. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая; ред. А.Т. Васюкова. – М.: Дашков и К°, 2015. – 416 с.
4. Высокотехнологичные производства в общественном питании: учеб. пособие / Т.Л. Камоза, Т.Н. Сафронова, Г.А. Губаненко, С.В. Ивлева. – Красноярск: Сиб. федер. ун-т, 2018. – 96 с.
5. «Китайская кухня в рецептах и историях» Юй, Цзяо / Издательство «Шанс» 2020–103 с.
6. «Организация производства и технология блюд азиатской кухни» И.А. Трубина / СтГАУ/ 2024–56 с.

V. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

5.1. Формы аттестации, оценочные материалы, методические материалы

Программа предусматривает проведение текущего контроля и итоговой аттестации. Текущий контроль осуществляется на основе оценки качества выполнения практических заданий в течение всего курса обучения. Основанием

для допуска к итоговой аттестации является выполнение не менее 80% практических заданий.

5.2. Требования и содержание итоговой аттестации

Итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена, в ходе которого слушатель самостоятельно готовит выпечку по заданию шеф-преподавателя.

Критерии оценки итоговой аттестации:

- Соответствие технологии приготовления (40%).
- Вкусовые качества изделия (30%).
- Презентация и подача (20%).
- Соблюдение санитарных норм (10%).

Для успешного прохождения итоговой аттестации слушатель должен получить не менее 60% от максимального количества баллов по каждому из критериев. Результаты аттестации объявляются в день проведения аттестации после дегустации и оценки работ.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
дисциплины (модуля)
«Сычуаньская кухня: философия кухни Китая»

1. Аннотация

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Сычуаньская кухня: философия кухни Китая» позволит слушателям углубить знания в искусстве сычуаньской кухни, освоить современные техники приготовления, изучить традиционные блюда, тонкости при сочетании вкусов и необычные варианты оригинального оформления. Под руководством шефа будет приготовлено 17 классических блюд и 2 закуски, обеспечивая соответствие вкуса и подачи стандартам.

Цель модуля (результаты обучения)

В результате освоения программы слушатели будут способны:

РО1. Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, рецептам.

РО2. Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий.

РО3. Использовать кухонных роботов при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.

РО4. Оценивать качество на промежуточных этапах приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.

РО5. Знать принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям.

РО6. Применять принципы ХАССП в организациях общественного питания.

2. Содержание

№, наименование темы	Содержание лекций (кол-во часов)	Наименование практических занятий (кол-во часов)	Виды СРС (кол-во часов)
Основы кухни			
Основы Сычуаньской кухни	Лекция по теме модуля: текстуры, сочетания, оформления, техники. (1 ч.)	Изучить техники приготовления блюд, ведение основ кухни, сочетания ингредиентов. (7 ч.)	Самостоятельное изучение материалов по теме (2 ч.)
Практическая часть: приготовление блюд			
Практическая часть: приготовление блюд Сычуаньской кухни	-	Приготовить холодные закуски, горячие блюда из свинины, блюда из рыбы, супы, лапшу, пельмени в современных	-

№, наименование темы	Содержание лекций (кол-во часов)	Наименование практических занятий (кол-во часов)	Виды СРС (кол-во часов)
		техниках. Оформление блюд. (60 ч.)	
Итоговая аттестация	-	-	Зачет (2 ч.)

3. Оценка качества освоения дисциплины (формы аттестации, оценочные и методические материалы)

Форма аттестации — зачет. Текущая аттестация слушателей проводится на основе качества выполнения заданий.

К итоговой аттестации допускаются слушатели, выполнившие учебный план программы и посетившие не менее 80% программы.

Итоговая аттестация по программе — зачет, который проходит в формате демонстрационного экзамена, и формируется при условии получения оценки «зачтено» по всем разделам (модулям) программы повышения квалификации.

Для успешного прохождения итоговой аттестации слушатель должен получить не менее 60% от максимального количества баллов по каждому из критериев:

- Соответствие технологии приготовления (40%).
- Вкусовые качества изделия (30%).
- Презентация и подача (20%).
- Соблюдение санитарных норм (10%).

Перечень заданий и/или контрольных вопросов

Примеры практических заданий

Задание 1. Приготовить Говядину по-сычуаньски, с использованием Китайского инвентаря, оформить блюдо в Китайском стиле.

Критерии оценивания заданий

Баллы	0-30 баллов	31-70 баллов	71-100 баллов
Критерий	Задание выполнено частично, требует серьезной доработки	Задание выполнено, но требует некоторой доработки	Задание выполнено полностью, не требует доработки

Критерии оценки (максимум 100 баллов):

Структура теста (максимум 20 баллов).

Качество десерта (максимум 20 баллов).

Техника формовки (максимум 20 баллов).

Внешний вид готового изделия (максимум 20 баллов).

Вкусовые качества (максимум 20 баллов).

Задания для самостоятельной работы

Самостоятельная работа слушателя включает следующие виды самостоятельной деятельности: самостоятельное углубленное изучение вопросов программы, выполнение индивидуальных заданий от шеф-преподавателя.

Разработчики программы:

Шеф-повар, профессор
Сычуаньского университета туризма
и декан Академии ремесленного
производства сычуаньской кухни

Лань Минлу

Шеф-повар, преподаватель
Сычуаньского университета туризма

Ян Лумин Чжоу Бинцзе

СОГЛАСОВАНО:
Руководитель Центра ДПО
Института гастрономии



Е.Г. Мягкова