

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 ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
(ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ)  
ПРОГРАММА

«Юный ресторатор»

Красноярск 2026

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

### дополнительной общеразвивающей программы «Юный ресторатор»

Форма обучения: очно.

Срок обучения: 16 часов.

№ п/п	Наименование модулей (дисциплин)	Общая трудоемкость, ч	Всего контактн., ч	Контактные часы		СРС, ч	Формы контроля
				Лекции	Практические и семинарские занятия		
1	«Старт. Где рождаются гастрономические легенды?»	3	3	2	1	-	Зачет
2	«От юридического фундамента до гастрономического шедевра»	4	3	2	1	1	Зачет
3	«Бизнес как шахматы. Финансы, планы и ходы без промаха».	4	3	2	1	1	Зачет
4	«Питч-битва. Как завоевать сердца аудитории?». Защита проектов	4	3	2	1	1	Зачет
5	Итоговая аттестация	1	-	-	-	1	Зачет
<b>Итого</b>		<b>16</b>	<b>12</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	

## УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН дополнительной общеразвивающей программы «Юный ресторатор»

Категория слушателей: подростки 13-17 лет.

Форма обучения: очная.

Режим занятий: пять дней по 4 часа в день.

№ п/п	Наименование модулей (дисциплин)	Общая трудоем- кость, ч	Всего контактн., ч	Контактные часы		СРС, ч	Результаты обучения
				Лекции	Практ. и семинарские занятия		
1	«Старт. Где рождаются гастрономические легенды?»	3	3	2	1	-	PO1-PO3
2	«От юридического фундамента до гастрономического шедевра»	4	3	2	1	1	PO1-PO3
3	«Бизнес как шахматы. Финансы, планы и ходы без промаха».	4	3	2	1	1	PO1-PO3
4	«Питч-битва. Как завоевать сердца аудитории?». Защита проектов	4	3	2	1	1	PO1-PO3
5	Итоговая аттестация	1	-	-	-	1	PO1-PO3
	<b>Итого</b>	<b>16</b>	<b>12</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	

**Календарный учебный график\***  
**Дополнительной общеразвивающей программы «Юный ресторатор»**

Наименование модулей (дисциплин)	Неделя	Объем учебной нагрузки, ч.	Виды занятий (количество часов)			Итоговый контроль
			Лекции	Практ. и семинарские занятия	СРС	
«Старт. Где рождаются гастрономические легенды?»	1	3	2	1	-	Зачет
«От юридического фундамента до гастрономического шедевра»	1	4	2	1	1	Зачет
«Бизнес как шахматы. Финансы, планы и ходы без промаха».	1	4	2	1	1	Зачет
«Питч-битва. Как завоевать сердца аудитории?». Защита проектов	1	4	2	1	1	Зачет
Итоговая аттестация	1	1	-	-	1	Зачет

## **I. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ**

### **1.1. Аннотация программы**

Дополнительная общеразвивающая программа «Юный ресторатор» (далее – «Программа») Центра дополнительного профессионального образования Института гастрономии ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет» (далее – Центр) направлена на развитие у подростков профессиональных компетенций и предпринимательского мышления в сфере ресторанного бизнеса через практическое освоение этапов создания и продвижения концепции собственного ресторана, при поддержке опытных наставников и экспертов индустрии

Нормативно-правовую основу разработки программы составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
- Положение о дополнительном образовании и профессиональном обучении в ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет», утвержденное ректором 01.04.2022 г.;
- Устав ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет».

### **1.2. Цель программы**

Цель программы – формирование у слушателей базовых компетенций и предпринимательского мышления в сфере ресторанного бизнеса.

### **1.3. Планируемые результаты обучения (РО)**

Слушатель, освоивший программу, будет обладать компетенциями, включающими в себя способность:

РО1. Понимать основы производственно-технологической деятельности предприятия питания.

РО2. Планировать и экономически обосновывать ресторанный проект.

РО3. Взаимодействовать в команде и публично защищать проектные решения.

### **1.4. Категория слушателей**

Подростки 13-17 лет.

### **1.5. Требования к уровню подготовки поступающего на обучение**

Отсутствуют.

### **1.6. Продолжительность обучения: 16 часов.**

### **1.7. Форма обучения: очно.**

**1.8. Требования к материально-техническому обеспечению, необходимому для реализации дополнительной профессиональной программы повышения квалификации (требования к аудитории,**

компьютерному классу, программному обеспечению).

Не требуется.

**1.9. Особенности (принципы) построения дополнительной профессиональной программы повышения квалификации.**

Особенности построения дополнительной общеразвивающей программы «Юный ресторатор»:

- практико-ориентированная структура;
- геймификация;
- брейнштурмы;
- командная работа и взаимодействие.

–  
**1.10. Документ об образовании:** сертификат о прохождении курса.

## **II. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

Программа «Юный ресторатор» реализуется в очном формате с применением практико-ориентированных методов обучения, максимально приближенных к реальной деятельности ресторанного бизнеса. Образовательный процесс сочетает изучение теории, командную работу и отработку навыков в смоделированных профессиональных ситуациях.

### **Материально-техническое обеспечение**

Для реализации программы используется оборудованное учебное пространство (кухня-студия / лекторий), оснащенное мультимедийным оборудованием для презентаций и показа учебных материалов. Участники работают с раздаточными материалами, макетами меню, шаблонами бизнес-планов и финансовых расчетов.

### **Методическое обеспечение**

Образовательный процесс обеспечивается авторскими учебными материалами, разработанными по принципу «от идеи к реализации». Программа включает элементы геймификации, брейнштормы и интерактивные кейсы, что позволяет участникам усваивать материал через практику и творческое взаимодействие.

### **Организация учебного процесса**

Программа включает:

- Теоретико-практические модули.
- Практическую часть: выполнение командных заданий, участие в брейнштормах, ролевые игры, разработка концепции ресторана и расчет предварительного бюджета.
- Итоговый проект: подготовка и публичная защита командного проекта ресторана (концепция, меню, целевая аудитория, финансовая модель) перед экспертной аудиторией.

### **Система оценки результатов обучения**

Контроль освоения программы осуществляется через:

- Выполнение практических заданий по итогам каждого модуля (разработка концепции, расчеты, создание меню).
- Наблюдение за командным взаимодействием и распределением ролей внутри группы.
- Оценку итогового проекта, демонстрирующего способность применить изученный материал для создания целостной бизнес-идеи и ее публичной защиты.

### III. КАДРОВЫЕ УСЛОВИЯ

Составители программы:

**Борисенко Варвара Александровна**, специалист Центра ДПО Института гастрономии, студентка 4-го курса Института гастрономии.

Преподаватели программы:

**Борисенко Варвара Александровна**, специалист Центра ДПО Института гастрономии, студентка 4-го курса Института гастрономии.

### IV. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

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

1. Васюкова, А. Т. Ресторанное дело. Организация производства и обслуживания : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, А. В. Мошкин ; под редакцией А. Т. Васюковой. — Москва : Юрайт, 2025. — 92 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18238-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/580438> (дата обращения: 11.03.2026).

2. Васюкова, А. Т. Технология и организация ресторанного дела : учебник для высшего образования / А. Т. Васюкова. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 219 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-16-019773-9. — Текст : непосредственный.

3. Бурмистрова, Е. В. Методы организации исследовательской и проектной деятельности обучающихся : учебник для высшего образования / Е. В. Бурмистрова, Л. М. Мануйлова. — Москва : Юрайт, 2025. — 115 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15400-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/568286> (дата обращения: 11.03.2026).

4. Кузнецова, И. В. Введение в проектную деятельность. Синергетический подход : учебное пособие / И. В. Кузнецова, С. В. Напалков, Е. И. Смирнов, С. А. Тихомиров ; под редакцией Е. И. Смирнова. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2026. — 166 с. — ISBN 978-5-4497-1234-5. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/153590.html> (дата обращения: 11.03.2026).

### 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. К итоговой

аттестации допускаются обучающиеся имеющие не менее 50% выполнения всех заданий модуля.

## **5.2. Требования и содержание итоговой аттестации**

Итоговая аттестация по программе — публичная защита командного проекта ресторана (концепция, меню, целевая аудитория, финансовая модель) перед экспертной аудиторией.

Для успешного прохождения итоговой аттестации слушатель должен получить не менее 60% от максимального количества баллов.

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

## дисциплины (модуля)

### «Юный ресторатор»

#### 1. Аннотация

Программа «Юный ресторатор» предназначена для детей и подростков, интересующихся миром гастрономии и ресторанного бизнеса. В формате четырехдневного интенсива участники пройдут полный цикл создания собственного проекта: от разработки концепции и кулинарного мастер-класса до финансового планирования и публичной защиты перед экспертами. Обучение построено на принципах геймификации, командной работы и практических брейнштормов, что позволяет освоить основы ресторанного дела в увлекательной и доступной форме. Итогом программы станет готовый командный проект ресторана и опыт презентации своих идей.

#### Цель модуля (результаты обучения)

Слушатели в результате освоения программы будут способны:

РО1. Понимать основы производственно-технологической деятельности предприятия питания.

РО2. Планировать и экономически обосновывать ресторанный проект.

РО3. Взаимодействовать в команде и публично защищать проектные решения.

#### 2. Содержание

№, наименование темы	Наименование лекций (кол-во часов)	Наименование практических занятий (кол-во часов)	Виды СРС (кол-во часов)
1. Старт. Где рождаются гастрономические легенды?	Старт. Где рождаются гастрономические легенды? (2 ч)	Игра: «Концепция за 5 минут» (1 ч)	-
2. От юридического фундамента до гастрономического шедевра	От юридического фундамента до гастрономического шедевра (2 ч)	Практическое задание: «Ресторан за час» (1 ч)	Самостоятельное выполнение заданий по теме (1 ч)
3. Бизнес как шахматы. Финансы, планы и ходы без промаха»	Бизнес как шахматы. Финансы, планы и ходы без промаха (2 ч)	Практическое задание: «Бюджетная битва» (1 ч)	Самостоятельное выполнение заданий по теме (1 ч)
4. Питч-битва. Как завоевать сердца аудитории?	Питч-битва. Как завоевать сердца аудитории? (2 ч)	Практическое задание: «Защита перед инвесторами» (1 ч)	Самостоятельное выполнение заданий по теме (1 ч)
Итоговая аттестация			Защита проектов(1 ч.)

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

**Форма аттестации** — защита проектов.

Текущая аттестация слушателей проводится на основе качества выполнения заданий.

К итоговой аттестации допускаются слушатели, выполнившие учебный план программы и посетившие не менее 50% программы.

Итоговая аттестация по программе — публичная защита командного проекта ресторана (концепция, меню, целевая аудитория, финансовая модель) перед экспертной аудиторией.

#### **Перечень заданий и/или контрольных вопросов**

##### **Примеры практических заданий**

###### **Примеры заданий в модулях:**

Игра: «Юридический детектив»

Описание: участникам выдают лист с описанием нарушений в ресторанном бизнесе (реальные примеры). Они пытаются угадать сумму штрафа, наложенную на заведение. Побеждает та команда, которая даст больше ответов, приближенных к реальности.

###### **Задания для самостоятельной работы**

Самостоятельная работа слушателя состоит из заданий для индивидуальной работы, изучения документации, прохождения тестирования.

Составитель программы:

Специалист Центра ДПО  
Института гастрономии

В.А. Борисенко

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель Центра ДПО  
Института гастрономии



Е.Г. Мягкова