

Программа
международной научно-практической конференции
«Подготовка кадров в сфере туризма»

Дата проведения: 04.05.2026

Время проведения: 11:00 – 16:00

Место проведения: ГПОУ «Новокузнецкий торгово-экономический техникум», (г. Новокузнецк, ул. Кутузова, 84)

Формат участия: очный/дистанционный

11.00 -11.50 Практическая часть 1
(мастер-классы для участников очного формата)

Наименование мастер-класса	Место проведения
«Организация работы специального пространства для встречи и приветствия гостей Велком-зона» <i>(фудтрак, барная станция, приветственный фуршет)</i>	1 этаж - «Студенческое кафе»
«Твой момент шефа: оформи блюда и стань героем фото!»	1 этаж — мастерская «Кондитерское дело» (аудитория 16); 1 этаж — мастерская «Хлебопечение» (аудитория 24);
«Секреты мастерства от победителя конкурса «Мастер года»	1 этаж — мастерская «Холодильная техника и системы кондиционирования» (аудитория 20, 20/1)
«Советы путешественникам: что может ожидать гость в зависимости от класса отеля и категории номера»	2 этаж — мастерская «Гостиничное дело» (аудитория 29/1)
«Начинающий сомелье: на что обращать внимание при выборе вина в магазине, развитие обонятельных рецепторов»	2 этаж — лаборатория «Приготовление винодельческой и пивоваренной продукции в условиях ресторана» (аудитория 27)
«Приемы оказания первой помощи в экстремальных ситуациях»	2 этаж — полигон «Безопасность на транспорте» (аудитория 37/1)
«Традиции и культура коренных народов Кузбасса»	2 этаж - аудитория 33

Ссылка для подключения (для участников в дистанционном формате):

https://vkvideo.ru/video-189200869_456239699?list=ln-F7ZnrWrxb0nScvL3sS

Модератор:

Пфетцер Сергей Александрович, заместитель министра образования Кузбасса.

1. Приветственное слово .

Балакирева Софья Юрьевна, министр образования Кузбасса (видеообращение, 1 мин.).

2. Приветственное слово.

Подольский Олег Андреевич, директор Федерального ресурсного центра подготовки кадров для индустрии туризма и гостеприимства Российского государственного университета туризма и сервиса (ВКС, 2 мин.).

3. Деятельность Межрегионального отраслевого учебно-методического центра как инструмент сопровождения подготовки кадров для отрасли туризма и сферы услуг в рамках проекта «Профессионалитет».

Сметанникова Юлия Валерьевна, директор Новокузнецкого торгово-экономического техникума, руководитель межрегионального отраслевого учебно-методического центра среднего профессионального образования отрасли «Туризм и сфера услуг, сопредседатель Отраслевой ассоциации образовательных кластеров федерального проекта «Профессионалитет» отрасли «Туризм и сфера услуг» (очно, 7 мин.).

4. Подготовка кадров для индустрии туризма и гостеприимства Приморского края.

Суржиков Виктор Иванович, и.о. директора Колледжа информационных и креативных технологий Владивостокского государственного университета (ВКС, 7-10 мин.).

5. Опыт, проблемы и перспективы взаимодействия ВУЗов и бизнеса в процессе подготовки кадров для сферы туризма Кузбасса.

Юматов Константин Владимирович, доктор исторических наук, профессор кафедры всеобщей истории и международных отношений, Руководитель Сибирской школы туризма и гостеприимства Кемеровского государственного университета, Председатель Совета Туристско-рекреационного кластера Кузбасса (очно, 7 мин.).

6. Учебно-производственный комплекс: запуск, работа, развитие.

Кушта Евгения Сергеевна, заместитель директора по учебной работе Пятигорского техникума торговли, технологий и сервиса (ВКС, 7-10 мин.).

7. Опыт «Арокузбасса» по взаимодействию с учебными заведениями и привлечение молодых кадров.

Валеева Динара Марселевна, директор по персоналу «Аэрокузбасс» (очно, 7-10 мин.).

8. Успешная практика взаимодействия образования и бизнеса в Республике Крым.

Пальчук Марина Ивановна, директор Романовского колледжа индустрии гостеприимства Республики Крым (ВКС, 7-10 мин.).

9. Эффективные практики подготовка кадров в Дагестане.

Гаибова Айна Тофиковна, директор Колледжа туризма и сервиса Дагестанского государственного университета народного хозяйства (ВКС, 7-10 мин.).

10. Современные требования рынка труда к персоналу.

Чернов Руслан Александрович, предприниматель в сфере гостиничного бизнеса, владелец сети отелей в городе Новокузнецке (очно, 7-10 мин.).

11. Маршрутизация выпускников специальности туризм и гостеприимство.

Кабриль Татьяна Борисовна, преподаватель Новокузнецкого торгово-экономического техникума (очно, 7-10 мин.).

12. Обсуждение, выработка резолюции, подведение итогов.

Пфетцер Сергей Александрович, заместитель министра образования Кузбасса. (очно, 7-10 мин.).

13.40 -15.00 Практическая часть 2

(мастер-классы для участников очного формата)

Наименование мероприятия	Место проведения
Мастер-класс от Шефа: «Использование региональных продуктов в приготовлении закусок и десертов» - холодная закуска из сыра, ягод и кедрового ореха, десерт «Арбачак». Вячеслав Волощук , шеф-повар ресторана-сыроварни «Культура» и грузинского бистро «Хачапури»; Иван Бабарицкий , индивидуальный предприниматель «Хороший кейтеринг».	1 этаж - аудитория 5
Мастер-класс от Шефа: «Использование региональных продуктов в приготовлении закусок и десертов» - «Тар-тар из оленины с можжевелевой солью и тертой черемухой в	1 этаж — аудитория 14

<p>картофельной канеле», «Угольный Муксун с пюре из корня сельдерея и соусом из березовых почек и таежного чая». Владислав Ретунский, шеф-повар «Гриль-бар42».</p>	
<p>«Актуализация контрольно-измерительных материалов демонстрационного экзамена по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство (гостиничные услуги) и опыт организации практических занятий на базе учебного гостиничного комплекса»</p>	<p>3 этаж — учебный гостиничный комплекс</p>
<p>«Принципы формирования образовательной программы Професионалитета по специальности 38.02.08 Торговое дело. Практическое занятие «Продвижение местных брендов на рынке стран БРИКС»</p>	<p>2 этаж — аудитория 32</p>
<p>Мастер-класс для руководителей образовательных организаций «Организация образовательных мероприятий как инструмент привлечения внебюджетных средств» Кейсы: <i>Винный квест «Тихие вина России»;</i> <i>Кофейный квест «Альтернативные способы заваривания кофе».</i></p>	<p>1 этаж — учебный ресторан (аудитория 17)</p>

15:00 – 16:00 Знакомство с гостинично-ресторанным комплексом (2 этаж, по желанию участников)

Заключительный фуршет

Ответы на вопросы участников конференции

16:00 Отъезд участников конференции