

ПОЛОЖЕНИЕ

о проведении XI Межрегиональной студенческой научно – исследовательской конференция
**«Междисциплинарные проекты цифрового будущего:
сфера услуг, информационные технологии и строительство»-2026**
в Санкт-Петербургском государственном автономном профессиональном
образовательном учреждении
«Колледж туризма и прикладных технологий»

I. Общие положения

1.1. Настоящее Положение определяет порядок организации и проведения XI Межрегиональной студенческой научно – исследовательской конференции «МЕЖДИСЦИПЛИНАРНЫЕ ПРОЕКТЫ ЦИФРОВОГО БУДУЩЕГО: СФЕРА УСЛУГ, ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ И СТРОИТЕЛЬСТВО» (далее-Конференция).

1.2. Организатором Конференции является Санкт-Петербургское государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Колледж туризма и прикладных технологий» (далее Колледж туризма и прикладных технологий Санкт-Петербурга) и кафедра профессионального образования Санкт-Петербургской Академии постдипломного педагогического образования имени К.Д. Ушинского.

Адрес Колледжа туризма и прикладных технологий Санкт-Петербурга:
197022, Санкт-Петербург, наб. реки Карповки, дом 11а
Контактные телефоны: +7(911)984 60 29

2. Цели и задачи Конференции

2.1. Содействие развитию научно-исследовательского потенциала обучающихся; анализ возможностей и перспектив подготовки специалистов среднего профессионального образования в условиях цифровой экономики; формирование понимания механизмов внедрения процессов цифровизации и цифровой трансформации в бизнес-среде; создание условий для самореализации обучающихся и их участия в решении актуальных проблем в будущей профессиональной сфере и научной среде; стимулирование интереса к научным исследованиям, развитию аналитического и критического мышления обучающихся; выявление одаренных студентов и поддержка раскрытия их творческого потенциала; организация и развитие сообщества преподавателей и обучающихся, заинтересованных в современных научных достижениях; повышение роли интеллектуального капитала, как ключевого фактора инновационного развития.

2.2. Задачи конференции:

- Привлечение к научно-исследовательской, проектной и творческой работе обучающихся разных курсов и профессий/специальностей.
- Развитие интереса к исследовательской деятельности, организации и проведению обучающимися актуальных исследований.
- Создание условий для всестороннего, наиболее полного развития и реализации творческого и исследовательского потенциала обучающихся.
- Формирование у обучающихся умения публично представлять результаты проектно-исследовательской деятельности при активном использовании информационно-коммуникационных технологий.
- Создание условий для эффективного сотрудничества между преподавателями и обучающимися в процессе выполнения исследовательской или проектной работы, в том числе с привлечением специалистов отрасли и руководителей предприятий, участников Образовательно-производственного кластера.

- Развитие интенсивного сотрудничества между образовательными организациями, предприятиями, научно-исследовательскими организациями и бизнесом.
- продвижение научной конференции как прогрессивной формы развития на уровне города и регионов РФ;
- формирование новых знаний и компетенций выпускников в соответствии с новыми требованиями и возможностями программ опережающего профессионального обучения.
- Установление новых контактов для сотрудничества и продвижения исследований, посвященных тематике конференции, в научной и деловой среде.

3. Организация и проведение Конференции

3.1. Для организации и проведения Конференции создается организационный комитет Конференции.

3.2. Формируется рабочая группа, в которую приглашаются педагогические работники Колледжа и других профильных профессиональных образовательных учреждений среднего профессионального и высшего образования Санкт-Петербурга и регионов РФ, студенты, представители кафедры профессионального образования Санкт-Петербургской Академии постдипломного педагогического образования имени К.Д. Ушинского, социальные партнеры и работодатели.

3.2. Председателем организационного комитета Конференции является директор Колледжа туризма и прикладных технологий Санкт-Петербурга.

4. Порядок проведения конференции

4.1. Дата проведения Конференции 10 декабря 2026 года.

4.2. Место проведения Конференции: Колледж туризма и прикладных технологий Санкт-Петербурга: Санкт-Петербург, наб. реки Карповки, дом 11а, Отделение туризма и прикладных технологий.

4.2.1. Участие в Конференции не предполагает оплату организационного взноса.

4.3. В Конференции принимают участие студенты и педагогические работники (руководители научно-исследовательских работ) профильных профессиональных образовательных учреждений среднего профессионального и высшего образования Санкт-Петербурга и регионов РФ сферы сервиса, услуг и строительной индустрии.

4.3.1. Участники Конференции готовят по результатам научно-исследовательской деятельности – **презентацию**. Необходимые материалы (согласно срокам и перечню в п.5) предоставляются в организационный комитет Конференции по электронной почте.

4.3.2. Одна научно-исследовательская работа выполняется одним обучающимся под руководством преподавателя (научного руководителя).

4.4. В зависимости от заявленной тематики докладов оргкомитет может формировать секции.

4.5. Участие предусматривает **конкурс секционных докладов**.

4.6. Работа Конференции осуществляется по следующим секциям:

Секция 1 «Оптимизация и инновации: цифровая трансформация для успеха в туризме, гостиничном и ресторанном бизнесе».

Секция 2 «Облачные платформы и совместная работа: цифровые среды для междисциплинарных команд»

Секция 3 «Эволюция строительной индустрии под влиянием цифровых преобразований и передовых технологий».

Секция 4 «Междисциплинарная стратегия: значимость гуманитарных и естественнонаучных дисциплин в профессиональном росте в сфере сервиса, услуг и строительной индустрии».

4.7. С целью выявления лучших секционных докладов, в каждой секции Конференции создаётся экспертная комиссия.

4.7.1. Составы экспертных комиссий формируются оргкомитетом Конференции из числа

преподавателей Колледжа, преподавателей других профессиональных образовательных организаций, представителей Санкт-Петербургской Академии постдипломного педагогического образования имени К.Д. Ушинского, профессиональных сообществ, общественных организаций.

4.7.1.1. Если эксперт является научным руководителем участника, он не может оценивать его работу, но вправе оценивать других участников Конференции

4.7.2. Критерии оценки участия в конкурсе приведены в разделе 7 настоящего Положения.

4.8. Авторы лучших секционных докладов награждаются Дипломами первой, второй и третьей степени. Грамотами награждаются победители в номинациях.

4.8.1. Всем экспертам, руководителям научно-исследовательской работы, модераторам выдаются сертификаты, подтверждающие участие в Конференции.

4.9. Педагогические работники (руководители научно-исследовательских работ) пишут статью для включения в сборник материалов по итогам мероприятия, по теме, соответствующей одному из направлений секций. Статья предполагает изложение собственных выводов, промежуточных и окончательных результатов научно-исследовательской работы. Тематика секций содержится в Приложении № 1.

4.10. В целях эффективной организации работы секций, назначаются модераторы из числа высококвалифицированных педагогических работников Колледжа туризма и прикладных технологий. Модераторы секций участвуют в формировании программы секции, ведут и координируют секцию, представляют докладчиков, помогают докладчикам в процессе подготовки к выступлению, координируют ведение дискуссии на секции вопросов-ответов, с учетом выделенного времени, проводят анализ выступлений участников Конференции и подводят итоги выступлений участников на круглом столе по окончании работы секций.

5. Сроки проведения Конференции

5.1. Конференция проводится 10 декабря 2026 года в 13.30 в Колледже туризма и прикладных технологий Санкт-Петербурга по адресу: наб. реки Карповки, д.11-А.

5.2. Заявки на участие в Конференции (участники из Санкт-Петербурга, Регионов РФ, Международные участники) с темой доклада осуществляют через онлайн форму <https://forms.gle/oF5UKfpFaXwTUjhA7>, не позднее **20 ноября 2026 г.**

Заявки по электронной почте не принимаются!

5.3. Презентация и статья для публикации в Сборнике материалов Конференции до 4 декабря 2026 года отправляется в оргкомитет Конференции по электронной почте – адрес ktgsconference@mail.ru Преподаватель, осуществляющий руководство научно-исследовательской работой, готовит статью для публикации в Сборнике материалов Конференции.

5.4. Все материалы для участия в конференции представляются в электронном виде, идентичные по содержанию. Электронные файлы должны быть названы по фамилии студента-автора с указанием названия ОУ.

6. Для участников образовательных учреждений из регионов РФ, необходимо представить свой проект в формате видеопрезентации. Видео должно длиться от 3 до 5 минут и содержать самостоятельное исследование, выполненное одним автором. Важно, чтобы на видео было хорошо видно презентацию и слышно голос докладчика. Готовый видеоролик в формате MP4 или AVI нужно загрузить на Яндекс.Диск и отправить ссылку на него в оргкомитет до 5 декабря 2026г. по адресу ktgsconference@mail.ru.

Ответственность за соблюдение авторских прав работы, участвующей в Конференции, несет автор, приславший данную работу.

Авторы лучших секционных докладов, награждаются Дипломами первой, второй и третьей степени. Победители в каждой секции будут определены членами жюри. Участники, занявшие 1, 2 и 3 места, получают дипломы. Все остальные участники и руководители проектов получают сертификаты.

Дипломы и сертификаты будут отправлены на электронный адрес, указанный в заявке на участие в конференции.

7. Критерии оценки.

7.1. Критерии оценивания, предъявляемые к секционным докладам, в рамках Конференции:

- Актуальность и новизна исследования.
- Оригинальность и обоснованность методов решения проблемы.
- Соответствие содержания заявленной теме.
- Уровень (глубина) и проработанности исследовательской работы.
- Последовательность и логичность изложения.
- Ораторское искусство, свободное владение материалом.
- Наглядность и эстетичность оформления демонстрационного материала.
- Соблюдение регламента.
- Ответы на вопросы экспертов.

Приложение № 1

Тематика секций

Секция 1

Оптимизация и инновации: цифровая трансформация для успеха в туризме, гостиничном и ресторанном бизнесе

Туризм.

- Виртуальные туры по отелям и достопримечательностям: влияние на конверсию бронирований.
- AR-гиды и интерактивные экскурсии: опыт внедрения в музеях и на туристических маршрутах.
- Персонализация туристических услуг с помощью алгоритмов машинного обучения.
- Использование данных соцсетей для продвижения туристических направлений, отелей и предприятий питания.
- Погружение в историю и культуру: опыт интеграции VR-технологий в музейные экспозиции и туристические локации.
- Умные туристические приложения с элементами геолокации и персонализации.
- Блокчейн для прозрачных транзакций в туризме: бронирование, оплата, возврат средств.
- Гастрономический туризм и русская кухня: как ресторанный опыт формирует имидж региона.

Отель.

- Инновационные технологии для современных отелей: комфорт и эффективность.
- **Умные отели: как технологии повышают эффективность и лояльность гостей.**
- Роботизация сервиса: роботы-консьержи, доставки и уборки - опыт внедрения и экономическая целесообразность.
- Гиперлокальный маркетинг: привлечение гостей из ближайших регионов с помощью цифровых инструментов.
- Прогнозирование спроса на гостиничные услуги с применением ИИ: методы и точность.
- Этика делового общения и речевая культура: основы успешного взаимодействия в профессиональной деятельности.

Ресторан.

- **Ресторан будущего: цифровые решения для роста продаж и оптимизации работы.**
- Применение технологий дополненной реальности в ресторанной сфере: интерактивные меню и 3D-моделирование блюд.

- Цифровизация бронирования: сравнительный анализ мобильных решений и тренды для ресторанной индустрии.
- Язык меню и сервис в ресторане: создание атмосферы и привлечение гостей.
- Развитие гастрономических туров: роль ресторанов в продвижении культурного наследия.

Кулинарные технологии.

- Инновации в технологии приготовления и оформления блюд и кулинарных изделий.
- Кулинарный визаж и арт-визаж: эстетика подачи как фактор роста лояльности гостей.
- Адаптация ресторанных технологий для школьных и студенческих столовых: баланс между инновациями и бюджетными ограничениями.
- Сезонные меню в предприятиях питания: использование локальных продуктов и снижение себестоимости (рецепты по временам года).
- Технологические инновации. Роботизация и автоматизация при производстве эксклюзивных десертов.
- Искусство и наука праздничного кондитерского дизайна: тематические торты и пирожные для самых ярких моментов (День Рождения, Новый год, 1 Сентября).
- **Оптимизация производства.** Автоматизация заказа ингредиентов, разработка рецептов, контроль качества продукции.

Секция 2

Облачные платформы и совместная работа: цифровые среды для междисциплинарных команд

- Интеграция облачных технологий в междисциплинарные проекты: лучшие практики и кейсы
- Безопасность данных в облачных средах для междисциплинарных команд: вызовы и решения
- Инструменты для совместной работы в облаке: сравнительный анализ и рекомендации по выбору
- Создание эффективной цифровой среды для междисциплинарных команд с использованием облачных технологий
- Управление проектами в облаке: стратегии и инструменты для междисциплинарных команд
- Роль искусственного интеллекта и машинного обучения в облачных платформах для совместной работы
- Этика и прозрачность в использовании облачных технологий для совместной работы
- Облачные платформы и совместная работа в условиях удаленной занятости: вызовы и перспективы
- Интеграция облачных технологий в образовательные программы для подготовки междисциплинарных команд
- Экономические аспекты использования облачных платформ для совместной работы междисциплинарных команд
- Будущее облачных платформ и их влияние на совместную работу междисциплинарных команд

Секция 3

Эволюция строительной индустрии под влиянием цифровых преобразований и передовых технологий

- Цифровые двойники в проектировании и эксплуатации зданий: от концепции к практической реализации.
- Информационное моделирование зданий (BIM): интеграция, стандартизация и новые возможности для жизненного цикла объекта.
- Автоматизация и роботизация: повышение производительности и снижение человеческого фактора на стройплощадке.

- Новые материалы и композиты: их разработка, тестирование и применение в контексте цифровой трансформации.
- Устойчивое строительство и "зеленые" технологии: роль цифровизации в достижении экологических целей.
- Цифровые инструменты и передовые практики управления строительными проектами.
- Интеллектуальные технологии в строительстве: повышение эффективности, минимизация рисков и рациональное распределение ресурсов.

Секция 4.

Междисциплинарная стратегия: значимость гуманитарных и естественнонаучных дисциплин в профессиональном росте в сфере сервиса, услуг и строительной индустрии.

- "Умный" туризм: как география и экология помогают создавать незабываемые маршруты.
- География туризма: формирование привлекательных туристических маршрутов и объектов сервиса.
- Гастрономический туризм: роль ресторанов в создании уникальных туристических впечатлений и развитии регионов.
- Еда как игра: научные основы и творческие решения в оформлении детских десертов.
- Психология гостя: как понимать и предвосхищать желания клиентов в отелях и ресторанах.
- Расширение профессиональных возможностей: роль иностранных языков в построении успешной карьеры в сфере гостеприимства.
- Русский язык как инструмент повышения конкурентоспособности и качества услуг в индустрии гостеприимства.
- Математика в моей будущей профессии. Математические расчёты показателей с применением цифровых технологий в сфере *сервиса и услуг/ в строительной индустрии*.
- Физика: основа для инноваций в туризме и гостиничном бизнесе - качество, безопасность, экология.
- Создание "литературных номеров" и тематических зон в отеле: привлечение новой аудитории.
- Литературные экскурсии как элемент уникального туристического предложения.
- Влияние исторических событий и культурных трендов на развитие ресторанной и гостиничной индустрии.
- Биологический код вкуса: Исследование биологических характеристик пищевых продуктов для кулинарных шедевров.
- Химия вкуса. Химические процессы, влияющие на изменение вкуса и текстуры блюд.
- Физические и химические свойства материалов в строительной индустрии как фактор сохранности и укрепления строительных конструкций.
- Экология и эффективность: как строить и работать с заботой о планете.