*Приложение1 к Приказу № \_\_\_\_\_\_\_\_\_*

**Министерство науки и высшего образования РФ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования**

**«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»**

**Факультет сервиса, туризма и гостеприимства**

**Кафедра гостиничного и ресторанного бизнеса**



**ПОЛОЖЕНИЕ**

**о проведении VI всероссийского конкурса**

**студенческих научно-исследовательских проектов**

**«Гостиница 21 века:**

**инновационные концепции развития гостиничного бизнеса в России»**

**Санкт-Петербург –2020**

**ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

Конкурс проводится в соответствии с Приказом ректора Санкт-Петербургского государственного экономического университета № \_\_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_ 2020 г. «О проведении VI всероссийского конкурса студенческих научно-исследовательских проектов «Гостиница 21 века: инновационные концепции развития гостиничного бизнеса в России» и планом работы факультета сервиса, туризма и гостеприимства СПбГЭУ на 2019-2020 учебный год.

В связи с эпидемией коронавируса и в целях защиты здоровья участников и гостей мероприятия в 2020 году Конкурс проводится ***в заочной форме* с *12 февраля по 30 апреля***.

***Цель конкурса:*** повышение качества и практико-ориентированности высшего образования и среднего профессионального образования студенческой молодежи для будущей профессиональной деятельности в сфере гостеприимства.

***Задачи Конкурса:***

\* повышение профессиональной мотивации студентов;

\*активное формирование и систематизация универсальных и профессиональных компетенций студентов;

\* развитие научно-исследовательской и проектной деятельности студентов;

\*формирование и развитие у студентов навыков публичных презентаций и защиты инновационных проектов;

\* интеграция для совместной деятельности представителей гостиничного бизнеса, органов власти и образовательных организаций высшего и среднего профессиональногообразования;

\* продвижение Санкт-Петербурга как туристской дестинации, лидера в развитии гостиничной индустрии России и ведущего научно-образовательного центра страны.

***Конкурс в 2020 году проводится* для**:

1. студентов, обучающихся по программам **высшего образования (уровень: бакалавриат);**

2. студентов, обучающихся по программам **среднего профессионального образования.**

Победители по каждой группе участников определяются отдельно.

***Этапы проведения Конкурса:***

* Регистрация заявок и поступивших конкурсных работ (проектов) – **12 февраля – 1 апреля**
* Отборочный этап. Конкурсная комиссия определяет проекты, вышедшие в финальный этап конкурса – **2 – 15 апреля**
* Подготовка участниками, вышедшие в финал конкурса, видеороликов с презентацией проекта –**16 – 21 апреля**
* Финальный этап. Конкурсная комиссия определяет победителей и номинантов конкурса –

**22 – 30 апреля**

**1. Условия участия в Конкурсе**

**1.1.** К участию в конкурсе допускаются студенты 2-4 курсов, обучающиеся по программам высшего образования (уровень бакалавриат) и среднего профессионального образования в России и за рубежом. Состав проектной команды – 2 –3 человека.

**1.2.** Количество поданных проектов от одного образовательного учрежденияв 2020 году не ограничивается (в связи с форс-мажорной внешней ситуацией).

**1.3.** Участникам необходимо пройти регистрацию по установленной форме в группе ВКонтакте**[/vk.com/socprohotel21](https://vk.com/socprohotel21)**, заполнив гугл-форму.

**1.4.** Зарегистрировавшиеся участники высылают на адрес электронной почты оргкомитета конкурса [*socprohotel21\_unecon@mail.ru*](mailto:socprohotel21_unecon@mail.ru) одновременно (одним письмом) текст и презентацию проекта, **оформленные согласно пункта 3 данного Положения**, не позднее 1 апреля 2020 г.

Студенты, обучающиеся по программам среднего профессионального образования обязательно указывают в теме письма **СПО**

**1.5.** При большем количестве поданных заявок организаторы оставляют за собой право ограничить количество проектов от одного вуза в финальном этапе.

**2. Требования к содержательной части проекта для студентов, обучающихся**

**2.1. по программам высшего образования (уровень: бакалавриат)**

**2.1.1. Проект представляет собой разработку концепции гостиницы (или иного средства размещения) на территории Российской Федерации** (в дальнейшем являясь основанием для создания бизнес-плана проекта). Проект подлежит защите в финале конкурса в виде видеоролика с презентацией (до 5 минут) в свободной форме.

**2.1.2. Основные разделы концепции гостиницы (или иного средства размещения):**

**2.1.2.1. Краткаяхарактеристика местного рынка гостеприимства**

* анализ туристских и деловых потоков,
* изучение конкурентов и основных потребителей гостиничных услуг,
* оценка потенциала региона с точки зрения развития гостиничного бизнеса,

**2.1.2.2. Общее описание концепции проекта**

* название и слоган гостиницы,
* выбор и обоснование местоположения будущей гостиницы,
* характеристика целевой аудитории (целевых сегментов),
* дифференцирование и позиционирование объекта,

**2.1.2.3. Основные характеристики гостиницы (или иного средства размещения), отвечающие требованиям современной нормативно-правовой базы РФ**

* дизайнерские (архитектурные) и стилевые решения, фирменный стиль,
* зонирование территории и площадей гостиницы,
* объем и структура номерного фонда,
* оснащение и оборудование (в том числе софт и программное обеспечение),
* перечень дополнительных центров доходности гостиницы (если есть),
* организационно-правовая форма предприятия и организационная структура,
* политика ценообразования,
* система продаж (сбытовая политика),
* рекламно-информационная политика гостиницы,
* профессионально-личностные требования к контактному персоналу,
* особенности процесса оказания гостиничных услуг (если есть),
* основные экономические отраслевые показатели деятельности (ADR,OCC,Revpar).

**2. Требования к содержательной части проектадля студентов, обучающихся**

**2.2. по программам среднего профессионального образования**

**2.2.1. Проект представляет собой разработку ИДЕИ гостиницы (или иного средства размещения) на территории Российской Федерации, что включает в себя:**

* название и слоган гостиницы (на русском и английском языках);
* выбор и обоснование местоположения будущей гостиницы,
* изучение конкурентов,
* характеристику целевой аудитории (целевых сегментов),
* дизайнерские (архитектурные) и стилевые решения, фирменный стиль,
* зонирование территории и площадей гостиницы,
* объем и структура номерного фонда,
* характеристику основных и дополнительны услуг гостиницы,
* описание рекламно-информационнойдеятельности гостиницы,
* профессионально-личностные требования к контактному персоналу,
* особенности процесса оказания гостиничных услуг (если есть),
* аннотация проекта (резюме) на 1 странице (на русском и английском языках).

**3. Правила оформления и отправки конкурсных работ**

**3.1.** Работы представляются в конкурсную комиссию **с 12 февраля по 1 апреля 2020 г.** путем отправки одним письмом 2-х файлов (текст и презентация) на адрес: **socprohotel21\_unecon@mail.ru,** указав в:

- Теме письма – полное название образовательного учреждения;

- Названии файлов – сокращенное название вуза и представляемого проекта, *например:* *СПбГЭУ\_Спа-отель\_Белый замок*

Студенты, обучающиеся по программам среднего профессионального образования, обязательно в теме письма указывают – «СПО», *например****:*** *СПО****\_****КТГС\_Спа-отель\_Белый замок.*

**3.2. Презентация.** Презентация выполняется в PowerPoint. Допускается до 15 слайдов, которые могут содержать графические элементы, фотографии и рисунки, сопровождаться текстом.

**3.3. Печатный текст.** Файл Wordв формате PDF. Объем конкурсной работы не должен превышать 18 стр. печатного текста (для студентов СПО не превышать 15 стр.), сплошной текст не допускается, работа структурируется по разделам. Поля - 2 см, шрифт TimesNewRoman 14 пт., абзац выравнивается по ширине, абзацный отступ - 1,25 см, интервал межабзацный – 0пт, межстрочный интервал – 1,5; рисунок, схема, таблица представляются в тексте работы, элементы каждого рисунка или схемы, сделанные в редакторе Word, должны быть сгруппированы, подрисуночные подписи выровнены по ширине, шрифт 12 пт., рисунки и диаграммы должны представляют в черно-белой цветовой гамме (допускается применение черной штриховки), все страницы работы, кроме аннотации, должны быть пронумерованы.

**3.4. Титульный лист.**На титульном листе конкурсной работы указываются: название образовательного учреждения; город местоположения вуза; наименование конкурса; название проекта (на русском и на английском языках); слоган проекта; сведения об авторах – ФИО (полностью), курс, направление подготовки/специальность; сведения о научном руководителе – ФИО (полностью), ученая степень, звание, должность.

**3.5. Аннотация.** На отдельном листе, не более 1 страницы, на русс. и англ. языках.

**3.6. Только для финалистов конкурса (в 2020 г., в связи с форс-мажорной внешней ситуацией и не возможностью провести открытый очный финал)** - После получения письма о выходе в финал конкурса, участники должны в течении 5 дней подготовить видеоролик с презентацией проекта в свободной форме (длительность до 3 мин. 15 сек.). На адрес оргкомитета высылается ссылка на видеоролик, размещенный на Яндексдиске. В тема письма указывается сокращенное название вуза и проекта, с пометкой «финал». Например, *ФИНАЛ\_СПбГЭУ\_Спа-отель\_Белый замок*. В названии ролика также указывается сокращенное название вуза и проекта.

**4. Методика оценки проектов**

**4.1. Критерии оценки проектов для всех этапов:**

1. Актуальность проекта

2. Научность и системность изложения проекта

3. Креативность и оригинальность идей и подходов при реализации проекта

4. Инновационность (продуктовая, маркетинговая, технологическая и т.д.)

5. Возможность практической реализация проекта

6. Глубина проработки проекта

7. Наглядность (целесообразность и эстетическое оформление)

**4.2. Дополнительные критерии оценки проектов, вышедших в финал конкурса, оценивающие защиту проекта в виде видеоролика с презентацией участниками проекта:**

8. Качество вербальной и невербальной подачи информации

9. Творческий подход к подаче информации

10. Соблюдение временного регламента (до 3 мин. 15 сек.)

**4.3. Шкала оценивания**.4-х балльная шкала оценки: 2 - плохо, 3 - удовл., 4 - хорошо, 5 – отлично. Max. количество баллов для 1 этапа – 35 (5х7), для 2 этапа – 50 (5х10).

**4.4. Апелляции** относительно результатов 1 и 2 этапа конкурса не рассматриваются.

**4.5.** Подтверждение участия (регистрация заявки) в Конкурсе подразумевает согласие Конкурсанта с настоящим Положением о конкурсе.

**5. Определение и награждение победителей конкурса**

- представленные на конкурс работы оцениваются конкурсной комиссией, включающей специалистов - практиков сферы туризма и гостеприимства, ведущих преподавателей СПбГЭУ;

- всем участникам конкурса, прошедшим конкурсный отбор по формальным признакам: соответствие содержания и оформления работы конкурсным требованиям, оригинальность предоставленных материалов не менее 65% (проверка работы в системе «Антиплагиат»), высылается Сертификат участника;

- всем участникам конкурса, вышедшим в финальный этап, высылается Диплом финалиста конкурса;

- авторы лучших проектов награждаются Дипломами победителей конкурса за I – III место, почетными призами, а их проекты рекомендуются к публикации в международном научном сборнике «Вестник индустрии гостеприимства», выпускаемым кафедрой гостиничного и ресторанного бизнеса СПбГЭУ;

- победители Конкурса, занявшие I – III место, имеют дополнительные 6 баллов при поступлении в Институт Магистратуры СПбГЭУ на магистерскую программу «Управление гостиничным бизнесом» и возможность прохождения стажировки на ведущих гостиничных предприятиях Санкт-Петербурга 4\*-5\*;

- информация об итогах Конкурса представляются на сайтах СПбГЭУ, [RTourNews.ru](https://rtournews.ru/), офиц. группе [vk.com/socprohotel21](https://vk.com/socprohotel21) и других информационных ресурсах.

**Контактная информация оргкомитета конкурса**: Санкт-Петербургский государственный экономический университет. Факультет сервиса, туризма и гостеприимства. Кафедра гостиничного и ресторанного бизнеса. Адрес: Санкт-Петербург, ул. 7-я Красноармейская, д. 6/8, ауд. 304. Тел. (812) 458-97-25. E-mail: [**socprohotel21\_unecon@mail.ru**](mailto:socprohotel21_unecon@mail.ru)**.** Официальная группаВКонтакте[**/vk.com/socprohotel21**](https://vk.com/socprohotel21)**.**

**Координатор Конкурса:** Руглова Лидия Владимировна, доцент кафедры гостиничного и ресторанного бизнеса СПбГЭУ. Моб.тел. 8-921-966-74-91 (WhatsApp, Viber).