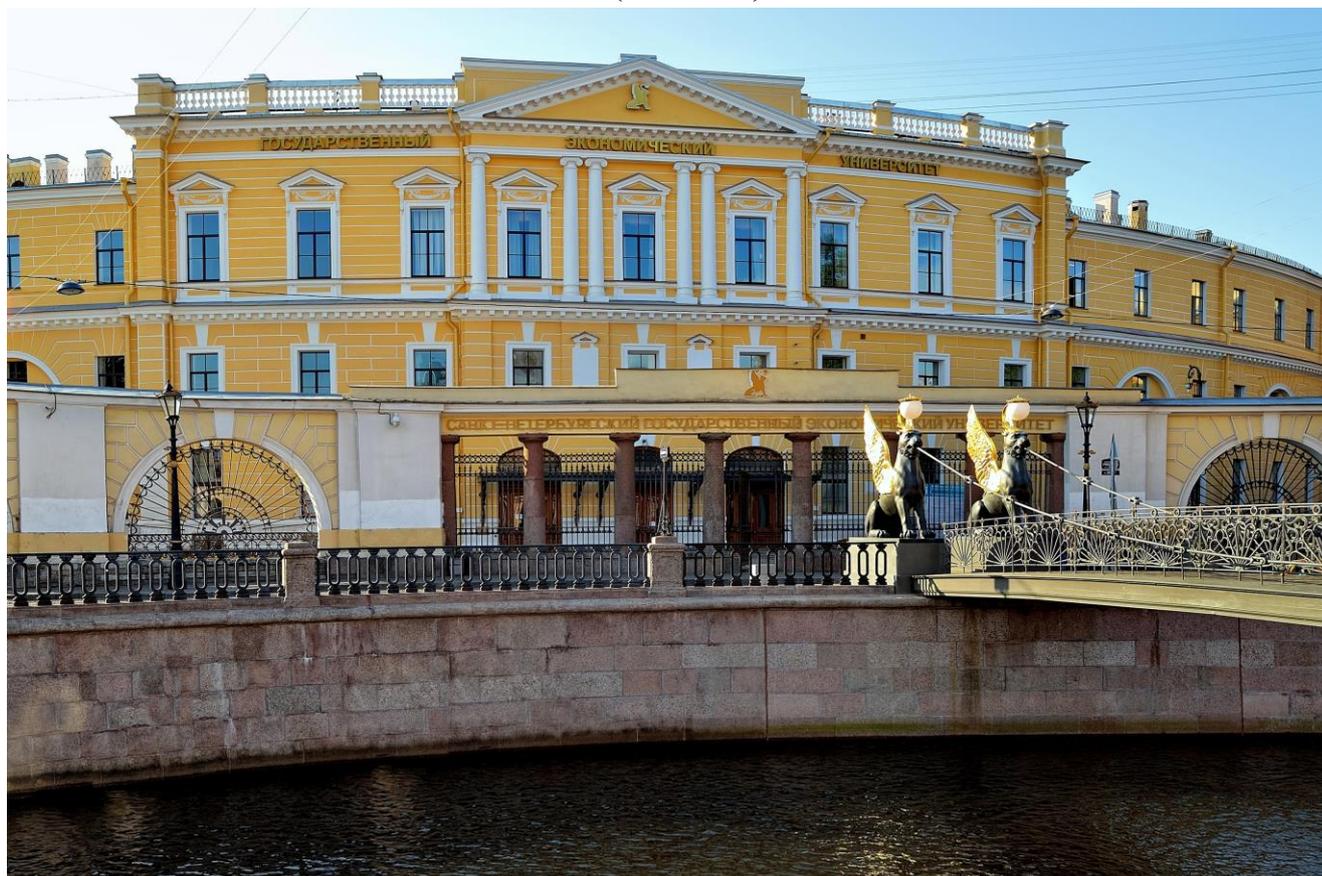


Приложение к Приказу ректора СПбГЭУ № 829-1 от 29.12.2023 г.

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»
(СПбГЭУ)



ПОЛОЖЕНИЕ
о проведении X Всероссийского (с Международным участием)
открытого конкурса научно-исследовательских проектов студентов
«ГОСТИНИЦА 21 ВЕКА: ИННОВАЦИОННЫЕ КОНЦЕПЦИИ
РАЗВИТИЯ ГОСТИНИЧНОГО БИЗНЕСА В РОССИИ И СТРАНАХ СНГ» - 2024

Санкт-Петербург

2023 год

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение определяет цели, задачи, условия и порядок участия, содержание, требования к содержательной части проекта и правила оформления, методику оценки проектов и порядок определения победителей X Всероссийского (с Международным участием) открытого конкурса научно-исследовательских проектов студентов «Гостиница 21 века: инновационные концепции развития гостиничного бизнеса в России и странах СНГ» (далее – Конкурс).

1.2. Организатором Конкурса является кафедра гостиничного и ресторанного бизнеса факультета сервиса, туризма и гостеприимства Санкт-Петербургского государственного экономического университета (СПбГЭУ) совместно с представителями гостиничного бизнеса.

1.3. Конкурс проводится при поддержке Комитета по науке и высшей школе правительства Санкт-Петербурга, Комитета по развитию туризма Санкт-Петербурга, Российской гостиничной ассоциации, Российского союза туристской индустрии.

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КОНКУРСА

2.1. Цель конкурса: расширение возможностей для личностной и профессиональной самореализации студентов, обучающихся по направлениям, связанным с индустрией гостеприимства и туризма; формирование у студенческой молодёжи открытости к инновациям: пониманию и принятию, разработке и применению инновационных проектов различной значимости и сложности в своей будущей профессиональной деятельности.

2.2. Задачи конкурса:

- повышение качества и практико-ориентированности высшего образования и среднего профессионального образования;
- повышение профессиональной мотивации студентов;
- развитие у студентов умений работать в команде и командного сотворчества;
- развитие научно-исследовательской и проектной деятельности студентов;
- формирование и развитие у студентов навыков публичных презентаций и защиты инновационных проектов;
- интеграция образовательных организаций высшего и среднего профессионального образования, предприятий гостиничного бизнеса, органов власти и профессионального сообщества в сфере гостеприимства и туризма;
- продвижение Санкт-Петербурга как туристской дестинации, лидера в развитии гостиничной индустрии России и ведущего научно-образовательного центра страны;
- повышение престижности работы в сфере гостеприимства и туризма;
- содействие развитию индустрии гостеприимства России.

3. УСЛОВИЯ И ПОРЯДОК УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ

3.1. Конкурс проводится для обучающихся высшего образования (уровень: бакалавриат) и среднего профессионального образования (СПО) российских и зарубежных учебных заведений. Победители каждого уровня образования определяются отдельно.

3.2. Основные этапы конкурса и период их проведения:

1 этап – внутренний отбор на базе своего образовательного учреждения (форма отбора определяется организацией),

2 этап – всероссийский отборочный (заочный),

3 этап – всероссийский финальный (очный).

Регистрация заявок от образовательных учреждений – с **27 сентября 2023 года по 11 марта 2024 года**.

Работа отборочного конкурсного жюри – с **12 по 21 марта 2024 года**.

Объявление победителей отборочного этапа – **не позже 22 марта 2024 года**.

Мероприятия финального этапа* – с **22 по 26 апреля 2024 года**.

*Финал конкурса будет проходить очно на площадке одного из отелей Санкт-Петербурга. Иногородним участникам, вышедшим в финал, при необходимости будет предоставлена возможность дистанционной защиты проекта.

3.3. От одной образовательной организации принимается не более 2-х конкурсных проектов. Организатор конкурса, СПбГЭУ, может выставить три конкурсные работы.

3.4. Все события, связанные с Конкурсом, освещаются в социальной сети ВКонтакте в группе конкурса: vk.com/socprohotel21. Каждому участнику проектной команды необходимо вступить в данную группу.

3.5. Участники выполняют проекты в командах по 2-4 человека и под руководством не более двух научных руководителей.

3.6. Участники проектной команды в срок до 11 марта 2024 года регистрируют единую конкурсную заявку на сайте СПбГЭУ в разделе «Конкурс проектов Гостиница 21 века»: <https://unecon.ru/hotel21>. При регистрации заявки команда заполняет анкету авторов проекта и прикрепляет свою конкурсную работу.

3.7. На отборочный (заочный) этап принимаются конкурсные работы, включающие описание проекта в документе Word, презентацию и видеоролик, соответствующие формальным требованиям (См. Раздел 4 Положения).

3.8. Конкурсное жюри отборочного этапа состоит из ведущих представителей профессорско-преподавательского состава Санкт-Петербургского государственного экономического университета.

3.9. Участники, набравшие максимальное количество баллов в отборочном этапе, приглашаются Организационным комитетом для участия в финальном этапе Конкурса.

3.10. Список победителей отборочного этапа Конкурса публикуется в группе конкурса <https://vk.com/socprohotel21> не позднее 22 марта 2024 года.

3.11. Финальный (очный) этап включает в себя представление и защиту конкурсного проекта перед Экспертным жюри, состоящим из ТОП-менеджеров предприятий и организаций индустрии гостеприимства и туризма.

3.12. Регистрацией конкурсной заявки проекта каждый участник проектной команды подтверждает, что ознакомился и полностью согласен с правилами проведения Конкурса, а также дает согласие на обработку своих персональных данных.

4. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДОСТАВЛЯЕМЫХ НА КОНКУРС МАТЕРИАЛОВ И ПРАВИЛА ИХ ОФОРМЛЕНИЯ

4.1. Регистрационная Заявка для участия в Конкурсе содержит:

- Анкету авторов проекта (единая анкета для всех участников команды), которая, заполняется на сайте организатора в разделе «Конкурс проектов «Гостиница 21 века»» <https://unecon.ru/hotel21>;

- Конкурсную работу: на отборочный (заочный) этап конкурса принимаются работы, включающие описание проекта в документе Word, презентацию и видеоролик, оформленные согласно правилам оформления, представленным ниже. Требования к содержательной части проекта представлены в Приложении 1 (бакалавриат) и Приложении 2 (СПО).

4.2. Правила оформления проекта в документе Word:

4.2.1. Основными элементами структуры работы в порядке их расположения являются: Титульный лист; Аннотация; Введение; Основная часть; Заключение; Источники используемой информации (при наличии); Приложения (при наличии).

Для студентов высшего образования: минимальный объем работы – 15 страниц, максимальный – 25 страниц.

Для студентов СПО: минимальный объем работы – 7 страниц, максимальный – 15 страниц.

Конкурсная работа выполняется на листе А4, все поля 2 см. Шрифт № 14 Times New Roman. Абзац - по ширине, отступ – 1,25 см, межстрочный интервал – 1,15, межабзацный – 0 пт. Элементы рисунка или схемы, сделанные в редакторе Word, должны быть сгруппированы. Размер шрифта рисунка и таблицы не менее 12 пт. Нумерация страниц начинается с титульного листа работы, номер страницы располагается по центру нижнего поля.

4.2.2. На титульном листе конкурсной работы указываются: сверху - логотип и название учебного заведения авторов проекта; ниже - наименование конкурса; по середине - название проекта (на русском и на английском языках), слоган проекта; ниже - ФИО (полностью) авторов проекта, курс, направление подготовки/специальность; ФИО (полностью) научного руководителя, его должность, ученая степень (при наличии); г. Санкт-Петербург, 2024 год.

4.2.3. Аннотация представляет собой краткую характеристику проекта, которая будет опубликована в сборнике материалов конкурса. Она включает в себя от 150 до 250 слов, на русс. и англ. языках, а также ключевые слова (5 – 7 слов) на русс. и англ. языках.

4.2.4. Текст описания проекта будет проверен на оригинальность в системе Антиплагиат на сайте СПбГЭУ, его оригинальность должна составлять не менее 50% для студентов СПО и не менее 60% для студентов высшего образования.

4.3. Требования к презентации. Презентация выполняется в Power Point и высылается в PDF; включает от 10 до 15 слайдов, которые могут содержать графические элементы, фотографии, рисунки и минимальное количество текста. На первом-втором слайде(ах) необходимо указать: авторов проекта (ФИО, обязательно наличие фото), научного(ых) руководителя(ей), консультанта (при наличии), учебное заведение, город, направление / специальность, название проекта, год участия в конкурсе.

4.4. Требования к видеоролику. Видеоролик представляет собою представление основных положений проекта в свободной форме (длительность до 3 мин.). Качество видеоряда: 1080p (Full HD) формат MP4, не допускается использования 4K. Формат: конкурсанты самостоятельно определяют жанр (репортаж, художественный репортаж, интервью, рекламный ролик и т.д.) и стиль (классический, авангард, романтический и др.) видеоролика. Он не может быть представлен как слайд-шоу или зачитывание характеристик проекта.

4.5. Участники конкурса несут ответственность, предусмотренную действующим законодательством РФ / стран СНГ, за не соблюдение условий использования авторских аудио-визуальных произведений и таким образом нарушение интеллектуальных прав третьих лиц.

4.6. На финальный (очный) этап Конкурса участники готовят материалы на основании конкурсной работы отборочного этапа, прошедшей в финал:

а) презентацию, которую при желании могут корректировать / дополнять (от 10 до 15 слайдов, формат Power Point, высланный в PDF);

б) сброшюрованный в двух экземплярах текстовый документ с описанием проекта (до 10 страниц (СПО)) и до 15 страниц (бакалавриат), призванный совместно с презентацией передать в сжатой и доступной форме основное содержание конкурсной работы;

4.7. Организационный комитет оставляет за собой право публикации работ, представленных на Конкурс, в открытых источниках и средствах массовой информации.

5. МЕТОДИКА ОЦЕНКИ ПРОЕКТОВ

5.1. Критерии оценки конкурсных работ для всех этапов конкурса:

- *Маркетинговое исследование гостиничного рынка (*для студентов высшего образования: уровень бакалавриат*);

- Обоснование рыночной целесообразности проекта (актуальность);

- Оригинальность и целостность общей идеи проекта;

- Грамотный язык, логичность и системность изложения;

- Креативность в идеях и подходах;

- Инновационность (продуктовая, маркетинговая, технологическая);

- *Экономическое обоснование проекта согласно требованиям

Приложения 1 (*для студентов высшего образования: уровень бакалавриат*);

- Глубина проработки всех пунктов задания;
 - Наглядность (целесообразность и эстетическое оформление презентации);
 - Качество вербальной и невербальной информации видеоролика проекта;
- 5.2. Дополнительные критерии оценки проектов, вышедших в финал:
- Культура речи и коммуникативное поведение участников;
 - Командная работа;
 - Качество ответов на вопросы жюри.
- 5.3. Шкала оценивания. 4-х балльная шкала оценки: 2 - плохо, 3 - удовл., 4 - хорошо, 5 – отлично. Мах. количество баллов для отборочного (заочного) и финального (очного) этапов:
- Проекты студентов бакалавриата – 50 (5 x 10) и 65 (5 x 13);
 - Проекты студентов СПО – 40 (5 x 8) и 55 (5 x 11).

6. ОПРЕДЕЛЕНИЕ И НАГРАЖДЕНИЕ ПОБЕДИТЕЛЕЙ КОНКУРСА

6.1. Всем участникам конкурса, прошедшим конкурсный отбор по формальным признакам (наличие текстового документа, презентации и видео, соответствующих конкурсным требованиям к содержанию и оформлению работы), высылаются Сертификат участника с указанием научного руководителя;

6.2. По итогам отборочного этапа Конкурсная комиссия на основании набранных баллов (методика оценки представлена в п.4) определяет проекты, вышедшие в финальный этап (по каждому уровню образования отдельно).

6.3. Конкурсанты, вышедшие в финал, защищают свой проект перед экспертным жюри, состоящим из ТОП-менеджеров предприятий индустрии гостеприимства, государственных и общественных организаций сферы туризма и гостеприимства.

6.4. Экспертное жюри определяет победителей и призеров конкурса:

- победители награждаются Дипломом победителя конкурса за I – III место (уровень: бакалавриат, СПО);

- призеры конкурса по каждому уровню образования награждаются Дипломом «Лучший в номинации». Номинации: «Оригинальность идеи проекта гостиницы», «Лучший маркетинг гостиницы», «Креативность в идеях и подходах», «Лучшая электронная презентация проекта», «Лучшая 3D визуализация проекта гостиницы на основе специализированных дизайнерских программ», «Лучшее публичное выступление», «Лучшая защита проекта», «Лучшая шоу-презентация проекта», «Лучшая командная работа», «Лучший видеоролик проекта по мнению зрительского жюри / по мнению экспертного жюри», «*Лучшее маркетинговое исследование гостиничного рынка» (для студентов ВУЗов), «Лучшее экономическое обоснование проекта» (для студентов ВУЗов);

- участники финального этапа, не вошедшие в число победителей и призеров, награждаются Дипломами финалиста конкурса с указанием научного руководителя.

6.5. Научным руководителям победителей и призеров конкурса, высылаются Благодарственные письма на имя руководителей образовательного учреждения.

6.6. Все участники, чьи проекты не прошли в финальный этап, но соответствовали формальным требованиям конкурса, получают Сертификат участника, а научный руководитель Благодарственное письмо (в группе конкурса будет размещена ссылка на яндекс-диск).

6.7. Апелляции относительно результатов конкурса не рассматриваются, т.к. отборочное и финальное жюри принимают решение коллегиально.

6.8. По итогам Конкурса победители награждаются призами и подарками от организаторов и партнеров конкурса.

6.9. Участники финального этапа Конкурса примут участие в культурно-образовательной программе «Гостеприимный Петербург» и смогут выиграть Сертификат на занятия от ТОП-преподавателей компании «English Plus online».

6.10. Победителям конкурса при поступлении на обучение в Санкт-Петербургский государственный экономический университет в качестве индивидуальных достижений предоставляются льготы: при поступлении на образовательную программу бакалавриата 43.03.03. Гостиничное дело — дополнительные баллы, при поступлении на магистерскую программу «Стратегическое управление предприятием индустрии гостеприимства» - 100 баллов (возможно изменение условий правил приема).

6.11. Материалы лучших работ публикуются в Международном научно-практическом журнале «Вестник индустрии гостеприимства» <https://unecon.ru/nauka/vestnik-gostepriimstva>.

7. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

7.1. Организаторы оставляют за собой право внести дополнения и изменения в условия проведения Конкурса

7.2. Участники конкурса регистрируются на сайте СПбГЭУ в разделе Конкурса <https://unecon.ru/hotel21>, заполняя анкету участника и прикрепляя ссылку на конкурсную работу, размещенную на файлобменном (облачном) сервисе – disk.yandex.ru (срок хранения материалов не менее 6 месяцев).

7.3. Информация о Конкурсе, ходе его проведения, результатах 1 этапа и итогах размещается в группе конкурса <https://vk.com/socprohotel21>.

7.4. Заключительные итоги конкурса также освещаются на официальном сайте СПбГЭУ и на сайтах партнеров: <https://rtournews.ru> и <https://hotel.report/>.

7.5. Контактная информация организационного комитета Конкурса: Санкт-Петербургский государственный экономический университет. Факультет сервиса, туризма и гостеприимства. Кафедра гостиничного и ресторанного бизнеса; г. Санкт-Петербург, ул. 7-я Красноармейская, д. 6/8, ауд. 304 / 305. Тел. (812) 458-97-25; [VK: vk.com/socprohotel21](https://vk.com/socprohotel21), E-mail: socprohotel21_unecon@mail.ru. Координатор Конкурса: Руглова Лидия Владимировна, доцент кафедры гостиничного и ресторанного бизнеса. Моб.тел. 8-921-966-74-91 (WhatsApp).

**ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАТЕЛЬНОЙ ЧАСТИ ПРОЕКТА
для студентов высшего образования (уровень: бакалавриат)**

1. Проект представляет собой разработку концепции гостиницы (или иного средства размещения) на территории России и / или стран СНГ (в дальнейшем являясь основанием для создания бизнес-плана средства размещения).

2. Это может быть разработка проекта нового объекта или реновация и ребрендинг существующего объекта (функционирующего или нефункционирующего в качестве объекта гостиничного бизнеса).

3. Основные разделы концепции гостиницы (или иного средства размещения) согласно актуальной нормативно-правовой базе РФ и стран СНГ:

3.1. Характеристика местного рынка гостеприимства:

- а) анализ туристских и деловых потоков,
- б) изучение конкурентов и основных потребителей гостиничных услуг,
- в) оценка потенциала региона с точки зрения развития гостиничного бизнеса.

3.2. Общая идея проекта:

- а) название и слоган гостиницы,
- б) выбор и обоснование местоположения будущей гостиницы,
- в) характеристика целевых сегментов, анализ их потребностей,
- г) категория, вид и позиционирование гостиницы,
- д) основные и дополнительные услуги,
- е) фирменный стиль гостиницы.

3.3. Основные характеристики гостиницы:

- а) организационно-правовая форма и организационная структура,
- б) зонирование территории и площадей гостиницы,
- в) дизайнерские и стилевые решения (пункты «а», «б», «в» раздела 3.3. проиллюстрировать схемами / рисунками или представить в 3 D модели (при желании)),
- г) оснащение и оборудование,
- д) характеристика дополнительных центров доходности гостиницы (при наличии),
- е) ценовая политика,
- ж) система продаж (сбытовая политика),
- з) рекламно-информационная политика,
- и) особенности процесса оказания гостиничных услуг и профессионально-личностных требований к персоналу (при наличии),
- к) прогноз продаж на основе расчета основных экономических отраслевых показателей (ADR, OCC, Revpar) и источники финансирования проекта.

**ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАТЕЛЬНОЙ ЧАСТИ ПРОЕКТА
для студентов, обучающихся по программам среднего профессионального
образования (СПО)**

1. Проект представляет собой разработку ИДЕИ гостиницы (или иного средства размещения) на территории Российской Федерации и стран СНГ.

2. Это может быть разработка идеи нового объекта или идеи реновации и ребрендинга существующего (функционирующего или нефункционирующего в качестве объекта гостиничного бизнеса) с учетом действующей нормативно-правовой базы РФ и / или стран СНГ.

3. Общая идея проекта:

- а) название и слоган гостиницы,
- б) выбор и обоснование местоположения будущей гостиницы,
- в) характеристика целевой аудитории,
- г) категория, вид и позиционирование гостиницы,
- д) основные и дополнительные услуги гостиницы,

4. Основные характеристики гостиницы:

- а) зонирование территории и площадей гостиницы,
- б) дизайнерские и стилевые решения (пункты «а» и «б» раздела 4 проиллюстрировать схемами / рисунками или представить в 3 D модели (при желании),
- в) фирменный стиль гостиницы,
- г) особенности процесса оказания гостиничных услуг и профессионально-личностных требований к персоналу (при наличии).