

ПОЛОЖЕНИЕ
о проведении IX Всероссийского (с Международным участием)
открытого конкурса научно-исследовательских проектов студентов
«Гостиница 21 века: инновационные концепции развития гостиничного бизнеса
в России и странах СНГ»

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Конкурс проводится в соответствии с Приказом ректора Санкт-Петербургского государственного экономического университета (далее – СПбГЭУ) «О проведении IX Всероссийского открытого конкурса научно-исследовательских проектов студентов «Гостиница 21 века: инновационные концепции развития гостиничного бизнеса в России и странах СНГ» (далее – Конкурс).

Настоящее положение определяет цели, задачи, условия и порядок участия, требования к конкурсным работам Конкурса.

Организатором Конкурса является кафедра гостиничного и ресторанного бизнеса факультета сервиса, туризма и гостеприимства СПбГЭУ. Конкурс проводится при поддержке Российской гостиничной ассоциации, Российского союза туристской индустрии на Северо-Западе, Комитета по развитию туризма Санкт-Петербурга, Комитета науки и высшей школы правительства Санкт-Петербурга. В жюри Конкурса входят ТОП-менеджеры гостиничного бизнеса, государственных и общественных организаций сферы образования, туризма и гостеприимства.

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

Задачи конкурса:

- * повышение качества и практико-ориентированности высшего образования и среднего профессионального образования студенческой молодежи;
- * 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;
- * способствование развитию индустрии гостеприимства России.

1. УСЛОВИЯ И ПОРЯДОК УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ

1.1. Конкурс проводится для обучающихся **магистратуры, бакалавриата** и СПО российских и зарубежных учебных заведений. Победители каждого уровня образования определяются отдельно.

1.2. Конкурс проводится в несколько этапов:

1 этап – внутренний отбор на базе своего образовательного учреждения,

2 этап – всероссийский отборочный (заочный),

3 этап – финальный (очный / дистанционный).

РЕГИСТРАЦИЯ ЗАЯВОК – по 25 апреля 2023 г.

ОТПРАВКА КОНКУРСНЫХ РАБОТ – по 27 апреля 2023 г.

ОТБОРОЧНЫЙ ЭТАП И ОБЪЯВЛЕНИЕ ФИНАЛИСТОВ – по 11 мая 2023 г.

ФИНАЛЬНЫЙ ЭТАП*: 17 – 20 мая 2023 г.

*Финал конкурса будет проходить в смешанной форме: очно и дистанционно. Участники из Санкт-Петербурга защищают проект непосредственно на площадке Конкурса, а иногородним участникам при необходимости будет предоставлена возможность дистанционной защиты проекта.

1.3. Состав проектной команды – 2-5 человек.

1.4. От одного образовательного учреждения принимается не более трех конкурсных проектов.

1.5. Каждому участнику проекта необходимо вступить в группу конкурса Вконтакте [/vk.com/socprohotel21](https://vk.com/socprohotel21) и до 25 апреля 2023 г. зарегистрироваться по ссылке https://docs.google.com/forms/d/1A95ryKX70w-AShfrxR96bO_mkuwnpwdgt3lRQBtBr8I/edit.

1.6. Зарегистрировавшиеся участники высылают на адрес оргкомитета конкурса: socprohotel21_unecon@mail.ru конкурсную работу, оформленную согласно п. 3 Положения до 27 апреля 2023 г.

1.7. Все события, связанные с Конкурсом, освещаются на постоянной основе в социальной сети Вконтакте в группе конкурса: vk.com/socprohotel21 и в разделе конкурса на сайте СПбГЭУ: <https://unecon.ru/fakultety/fakultet-servisa-turizma-i-gostepriimstva/kafedra-gostinichnogo-i-restorannogo-biznesa/deyatelnost-niro-kafedry/konkurs-proektov-gostinicza-21-veka>

2. ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАТЕЛЬНОЙ ЧАСТИ ПРОЕКТА

2.1. Для студентов бакалавриата и магистратуры

2.1.1. Проект представляет собой разработку концепции гостиницы (или иного средства размещения) на территории Российской Федерации или стран СНГ (в дальнейшем являясь основанием для создания бизнес-плана средства размещения). Это может быть разработка проекта нового объекта или реновация существующего объекта (функционирующего или нефункционирующего в качестве объекта гостиничного бизнеса).

2.1.2. Основные разделы концепции гостиницы (или иного средства размещения) согласно действующей нормативно-правовой базе в РФ и странах СНГ.

2.1.2.1. 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.

2.1.2.2. 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.

2.1.2.3. 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 2.1.2.3. проиллюстрировать схемами, рисунками или представить в 3 D модели),
- г. объем и структура номерного фонда,
- д. оснащение и оборудование (в том числе софт и программное обеспечение),
- е. характеристика дополнительных центров доходности гостиницы (если есть),
- ж. ценовая политика,
- з. система продаж (сбытовая политика),
- и. рекламно-информационная политика и примеры мероприятий по ее реализации,
- к. политика в области персонала (штатное расписание и профессионально-личностные требования к персоналу),
- л. особенности процесса оказания гостиничных услуг (если есть),
- м. прогноз продаж на основе расчета основных экономических отраслевых показателей: ADR, OCC, Revpar, Revpac,
- н. источники финансирования и расчет срока окупаемости проекта.

2.2. Для студентов, обучающихся по программам среднего профессионального образования (СПО)

2.2.1. Проект представляет собой разработку ИДЕИ гостиницы (или иного средства размещения) на территории Российской Федерации и стран СНГ. Это может быть разработка идеи нового объекта или идеи реновации / репозиционирования существующего (функционирующего или нефункционирующего в качестве объекта гостиничного бизнеса) на основе действующей нормативно-правовой базы РФ и/или стран СНГ.

2.2.2. 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 гостиницы,
- е. фирменный стиль гостиницы,
- ж. прямые конкуренты, ориентирующиеся на идентичные сегменты гостей,

2.2.3. Основные характеристики гостиницы

- а. зонирование территории и площадей гостиницы,
- б. дизайнерские (архитектурные) и стилевые решения,
- в. цены на основные и дополнительные услуги,
- г. стратегия продаж (как продавать услуги отеля),
- д. рекламно-информационная деятельность и примеры мероприятий по ее реализации,
- е. организационная структура и профессионально-личностные требования к персоналу,
- ж. особенности процесса оказания гостиничных услуг (если есть).

3. ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ И ОТПРАВКИ КОНКУРСНЫХ РАБОТ

3.1. Конкурсная комиссия принимает работы по 27 апреля 2023 г. 23 час. 00 мин. по московскому времени, отправленные одним письмом - 3 файла (текст, презентация, видеоролик) с адреса одного из зарегистрированных конкурсантов или руководителя проекта на адрес: socprohotel21_unecon@mail.ru, **только таким образом:**

- **в Теме письма** – указывается название образовательного учреждения без аббревиатур «ФГБОУ ВО» и других;

- **все Названия файлов** – это сокращенное название образовательного учреждения и проекта. Обучающиеся СПО сразу указывают этот факт и в теме письма, и в названии файлов.

- **сопроводительная записка в «теле» Письма** – указать вуз, ФИО участников и научного руководителя, название проекта.

Примеры оформления:

Тема письма от ВУЗа – Санкт-Петербургский государственный экономический университет;

Названия файлов от ВУЗа – СПбГЭУ Спа-отель Белый замок;

Тема письма от СПО – СПО Нижегородский строительный техникум;

Названия файлов от СПО – СПО НСТ глэмпинг Лесная сфера.

Сопроводительная записка в «теле» письма – КФУ им. В.И. Вернадского. Авторы проекта: Панченко Виктория, Долгих Дарья, Саламова Исмигул. Н.р. – к.э.н., доцент Павленко Ирина Геннадьевна. Проект «Отель «Крымский мед».

3.2. Основной печатный текст. Обязательные элементы: Титульный лист, Аннотация, Введение, Основная часть, Заключение, Список источников. Объем конкурсной работы – до 25 стр. (для студентов СПО до 15 стр.), **сплошной текст не допускается, работа структурируется по разделам и подпунктам.** Поля – 2 см, шрифт Times New Roman 14 пт., абзац выравнивается по ширине, абзацный отступ – 1,25 см, интервал межабзацный – 0 пт, межстрочный – 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 не менее 12 пт., выполняются в черно-белой цветовой гамме (допускается применение штриховки); нумерация страниц сквозная, начиная с титульного листа работы (номер страницы на титульном листе не ставится) по центру нижнего поля.

3.3. Титульный лист. На титульном листе конкурсной работы указываются: логотип и название образовательного учреждения; страна и 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.

3.4. Аннотация. На отдельном листе, от 150 до 250 слов, на русс. и англ. языках, а также ключевые слова (5 – 7 слов) на русс. и англ. языках.

3.5. Презентация. Презентация выполняется в Power Point. Допускается до 15 слайдов, которые могут содержать графические элементы, фотографии и рисунки, сопровождаться текстом.

3.6. Видеоролик. Это презентация 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 и содержать видеоряд, музыку и изображения, нарушающие авторские права. Ответственность за соблюдение условий использования авторских аудиовизуальных произведений (согласно законодательству РФ и стран СНГ) несут участники проектной команды и научный руководитель, приславшие работу на конкурс.

3.7. Подтверждение участия (регистрация заявки) в Конкурсе подразумевает согласие Конкурсанта с настоящим Положением и согласие на обработку персональных данных.

4. МЕТОДИКА ОЦЕНКИ ПРОЕКТОВ

4.1. Критерии оценки проекта для всех этапов конкурса:

1. *Маркетинговое исследование гостиничного рынка (*только для проектов студентов бакалавриата и магистратуры*);
2. Обоснование рыночной целесообразности проекта (актуальность);
3. Оригинальность и целостность общей идеи проекта;
4. Грамотный язык, научный стиль и системность изложения;
5. Инновационность (продуктовая / маркетинговая / технологическая);
6. *Анализ финансово-экономических показателей проекта (*только для проектов студентов бакалавриата и магистратуры*);
7. Глубина проработки всех пунктов задания;
8. Наглядность (целесообразность и эстетическое оформление презентации);
9. Качество вербальной и невербальной информации видеоролика проекта;
10. Креативность в идеях и подходах при выполнении проекта;

4.2. Дополнительные критерии оценки проектов, вышедших в финал:

11. Культура речи и коммуникативное поведение участников;
12. Командная работа;
13. Качество ответов на вопросы жюри.

4.3. Шкала оценивания. 4-х балльная шкала оценки: 2 - плохо, 3 - удовл., 4 - хорошо, 5 – отлично. Мах. количество баллов для отборочного (заочного) и финального этапов:

- Проекты студентов магистратуры – 50 (5 x 10) и 65 (5 x 13) соответственно;
- Проекты студентов бакалавриата – 50 (5 x 10) и 65 (5 x 13) соответственно;
- Проекты студентов СПО – 40 (5 x 8) и 55 (5 x 11) соответственно.

5. ОПРЕДЕЛЕНИЕ И НАГРАЖДЕНИЕ ПОБЕДИТЕЛЕЙ КОНКУРСА

5.1. Поступившие на конкурс работы, прошедшие отбор по формальным признакам: соответствие содержания и оформления работы конкурсным требованиям, оригинальность предоставленных материалов (для СПО – не менее 60%, для бакалавриата – не менее 65%, для магистратуры – не менее 70%) поступают в конкурсную комиссию, состоящую из ведущих профессоров и доцентов факультета сервиса, туризма и гостеприимства СПбГЭУ.

5.2. Конкурсная комиссия на основании набранных баллов (методика оценки представлена в п.4) определяет проекты, вышедшие в финал (по каждому уровню образования: магистратура, бакалавриат, СПО).

5.3. Сертификаты участников в рамках Конкурса не предусмотрены, но могут быть выданы под запрос. Участникам конкурса, вышедшим в финал, вручается Диплом финалиста конкурса (при дистанционном участии – высылается на почту участника, выславшего проект).

5.4. 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.

5.5. Экспертное жюри определяет победителей и призеров конкурса:

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

- призеры конкурса по каждому уровню образования награждаются Дипломом «Лучший в номинации». Номинации: «Оригинальность идеи проекта гостиницы», «Лучший маркетинг гостиницы», «Инновационность (продуктовая / маркетинговая / технологическая), «Лучшая 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).

5.6. Апелляции относительно результатов 1 и 2 этапа конкурса не рассматриваются, т.к. конкурсное (отборочное) и экспертное (финальное) жюри принимают решение коллегиально.

5.7. Научным руководителям проектантов - финалистов высылаются Благодарственные письма на имя руководителей образовательного учреждения **до 6 июня 2023 г.**

5.8. Победители награждаются почетными призами от СПбГЭУ и имеют возможность принять участие в культурно-образовательной программе для победителей конкурса.

5.9. Информация об итогах Конкурса размещается на главной странице официального сайта СПбГЭУ, официальном периодическом журнале Российского Союза Туриндустрии на Северо-западе — RtourNews.ru 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.

Е-mail оргкомитета конкурса: socprohotel21_unecon@mail.ru

Официальная группа конкурса в социальной сети Вконтакте: vk.com/socprohotel21

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