**ПОЛОЖЕНИЕ**

**открытого конкурса проектов обучающихся учреждений среднего профессионального и высшего образования**

**«КРЕАТИВНЫЕ КОНЦЕПЦИИ**

**РАЗВИТИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ В ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ»**

**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 открытого конкурса научно-исследовательских проектов обучающихся учреждений среднего профессионального и высшего образования «Креативные концепции развития предприятий питания в Ленинградской области» (далее – Конкурс).

1.2. Организатором Конкурса является Представительство Федерации Рестораторов и Отельеров в Ленинградской области.

1.3. Конкурс проводится при поддержке Комитета по развитию малого, среднего бизнеса и потребительского рынка Ленинградской и Комитета общего и профессионального образования Ленинградской области.

**2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КОНКУРСА**

2.1. Цель конкурса: расширение возможностей для личностной и профессиональной самореализации обучающихся по направлениям, связанным с индустрией питания (деятельность ресторанов и кафе с полным ресторанным обслуживанием, кафетериев, ресторанов быстрого питания и самообслуживания); формирование у обучающихся открытости к креативным инновациям: пониманию и принятию, применению и разработке креативных инновационных проектов различной значимости и сложности в своей будущей профессиональной деятельности.

2.2. Задачи конкурса:

* повышение качества и практико-ориентированности среднего профессионального и высшего образования;
* повышение профессиональной мотивации обучающихся, креативности;
* развитие у обучающихся умений работать в команде и командного сотворчества;
* развитие научно-исследовательской и проектной деятельности студентов;
* формирование и развитие у обучающихся навыков публичных презентаций и защиты креативных инновационных проектов;
* интеграция образовательных организаций среднего профессионального и высшего образования, предприятий питания, исполнительных органов государственной власти и профессионального сообщества в индустрии питания;
* продвижение Ленинградской области как туристской дестинации;
* повышение престижности работы в индустрии питания.

**3. УСЛОВИЯ И ПОРЯДОК УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ**

3.1. Конкурс проводится для обучающихся среднего профессионального образования (СПО) и высшего образования (уровень: бакалавриат) учебных заведений Ленинградской области.

3.2. Основные этапы конкурса и период их проведения:

Прием заявок от образовательных учреждений **– с 14 апреля 2025 года по 25 апреля 2025 года** включительно.

Дата проведения Конкурса (очный формат) – **13 мая 2025 года, г. Кингисепп****, ГБПОУ ЛО «Кингисеппский колледж технологии и сервиса»**

3.3. От одной образовательной организации принимается не более 2-х конкурсных проектов.

3.4. Участники выполняют проекты индивидуально или в командах по 2 человека и под руководством не более двух научных руководителей.

3.5. Претенденты на участие в Конкурсе в срок по 25 апреля 2025 года, включительно, направляют заявку на участие в Конкурсе в комитет по развитию малого, среднего бизнеса и потребительского рынка Ленинградской области на адрес электронной почты: potreb@lenreg.ru.

3.6. К заявке на участие в конкурсе прикладывается анкета авторов конкурсного проекта.

3.7. Очный этап включает в себя представление и защиту конкурсного проекта перед Экспертным жюри, состоящим из ведущих экспертов индустрии питания Ленинградской области, представителей исполнительных органов государственной власти и представителей профессиональных общественных организаций.

3.8. Направив заявку на участие в Конкурсе, каждый участник 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. Правила оформления конкурсного проекта в текстовом редакторе:

4.1.1. Основными элементами структуры работы (конкурсного проекта) в порядке их расположения являются: Титульный лист; Аннотация; Введение; Основная часть; Заключение; Список использованных источников (при наличии); Приложения (при наличии). Требования к содержательной части конкурсного проекта представлены в Приложении 1.

Рекомендуемый объем работы – 15 страниц.

Конкурсная работа выполняется на листе А4, Шрифт № 14 Times New Roman. Абзац - по ширине, отступ – 1,25 см, межстрочный интервал – 1,5, межабзацный – 0 пт. Размер шрифта рисунка и таблицы не менее 12 пт. Титульный лист входит в общую нумерацию, но номер страницы не ставится. Расположение номеров страниц — по центру нижнего поля.

4.1.2. На титульном листе конкурсной работы указываются: сверху -логотип и название учебного заведения авторов проекта; ниже - наименование конкурса; по середине — название проекта (на русском и/или 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. Кингисепп, 2025 год.

4.1.3. Аннотация представляет собой краткую характеристику проекта и включает в себя от 150 до 250 слов, на русском языке, а также ключевые слова (5 – 7 слов) на русском языке.

4.2. 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.

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

4.4. 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 рынка предприятий питания Ленинградской области*;*

- Обоснование рыночной целесообразности проекта (актуальность);

- Оригинальность и целостность общей идеи проекта;

- Грамотный язык, логичность и системность изложения;

- Креативность и инновационность в идеях и подходах;

- Экономическое обоснование проекта согласно требованиям Приложения 1;

- Глубина проработки всех пунктов задания;

- Наглядность (целесообразность и эстетическое оформление презентации);

5.2. Дополнительные критерии оценки проектов, вышедших в финал:

- Креативность проекта;

- 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.

**6. ОПРЕДЕЛЕНИЕ И НАГРАЖДЕНИЕ ПОБЕДИТЕЛЕЙ КОНКУРСА**

6.1. Конкурсанты защищают свой проект перед экспертным жюри, состоящим из ведущих экспертов индустрии питания Ленинградской области, представителей исполнительных органов государственной власти и представителей профессиональных общественных организаций.

6.2. Экспертное жюри определяет победителей и призеров конкурса:

- победители награждаются Дипломом победителя конкурса за I – III место;

- участники конкурса могут быть награждены Дипломами «Лучший в номинации». Номинации: «Лучший проект креативной гастрономии», «Оригинальность идеи проекта», «Лучший маркетинг», «Креативность и инновационность в идеях и подходах», «Лучшая электронная презентация проекта», «Лучшее публичное выступление», «Лучшая защита проекта», «Лучшая шоу-презентация проекта», «Лучшая командная работа», «Лучшее маркетинговое исследование гостиничного рынка», «Лучшее экономическое обоснование проекта»;

- участники награждаются Дипломами финалиста конкурса с указанием научного руководителя.

6.3. Научным руководителям участников, высылаются Благодарственные письма на имя руководителей образовательного учреждения.

6.4. Апелляции относительно результатов 1 и 2 этапа конкурса не рассматриваются, т. к. экспертное жюри принимает решение коллегиально.

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

**7. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

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

7.2. Информация о Конкурсе, ходе его проведения и подведении итогов отборочного и финального этапов размещаются на информационных ресурсах организаторов.

Приложение 1

**ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАТЕЛЬНОЙ ЧАСТИ КОНКУРСНОГО ПРОЕКТА**

1. Конкурсный проект (далее – Проект) представляет собой разработку концепции предприятия питания на территории Ленинградской области (в дальнейшем являясь основанием для создания бизнес-плана).

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

3. Основные разделы Проекта:

3.1. Характеристика местного рынка индустрии питания:

а) изучение конкурентов и основных потребителей услуг,

б) оценка потенциала региона с точки зрения развития индустрии питания.

3.2. Общая идея Проекта:

а) название и слоган предприятия питания,

б) выбор и обоснование местоположения будущего предприятия питания,

в) характеристика целевых сегментов аудитории и анализ их потребностей,

г) фирменный стиль,

д) использование локальных продуктов Ленинградской области.

3.3. Основные характеристики предприятия питания:

а) организационно-правовая форма и организационная структура,

б) зонирование территории и площадей предприятия питания,

в) дизайнерские и стилевые решения (пункты «а», «б», «в» раздела 3.3. проиллюстрировать схемами / рисунками),

г) оснащение и оборудование,

д) ценовая политика,

з) рекламно-информационная политика,

и) особенности процесса оказания услуг предприятий питания и профессионально-личностных требований к персоналу (при наличии),

к) прогноз продаж на основе расчета основных экономических отраслевых показателей и источники финансирования проекта.