

Кафедра сервиса и гостиничного дела



На кафедре сервиса и гостиничного дела работают две научные школы.



Научная школа «Управление развитием предприятий гостинично-ресторанного хозяйства» создана д.э.н., проф. П.А.Зарембой в 2013 г.

Основное направление работы школы – определение наиболее эффективных методов управления предприятиями размещения, позволяющих создать конкурентные преимущества.

Стимулом для развития этого направления научных исследований послужило открытие в 2007 г. нового направления подготовки «Гостиничное дело» (профиль «Гостиничное и ресторанное дело»). Эту научную школу представляет часть коллектива кафедры в соответствии с профилем своих научных интересов. Результаты исследований представителей данной научной школы нашли свою реализацию в написании научных статей, монографий, учебных пособий, диссертационных работ.

За последний год представителями научной школы опубликовано и принято к опубликованию 20 статей, из них цитируемых в наукометрической базе данных РИНЦ – 10, специализированных изданиях ВАК ДНР и России – 10. Представители школы приняли участие в девяти международных научно-практических конференциях.



Наработки научной школы были использованы при написании учебных пособий «Организация гостиничного хозяйства» (автор – проф. П.А. Заремба), «Стратегический менеджмент» и «Организация

и управление в индустрии гостеприимства» (автор – доц. В.П. Заремба).

Старший преподаватель кафедры сервиса и гостиничного дела Е.В. Куценко в феврале 2018 г. успешно защитила кандидатскую диссертацию «Повышение конкурентоспособности гостиничных предприятий в современных экономических условиях» (руководитель – д.э.н., проф. П.А. Заремба).

После начала набора в университет на новое направление подготовки «Сервис» расширяется и тематика научных исследований школы.

Научная школа «Прикладная квалиметрия» была создана д.т.н., проф. В.Г. Топольник в 2004 г. Научная проблема, исследованием которой занимается данная научная школа, – адаптация общих принципов теоретической квалиметрии к конкретным объектам пищевых производств и предприятий гостинично-ресторанного хозяйства – продукции, процессов и технических средств. За последний период представителями этой научной школы опубликовано четыре статьи, цитируемые в базе данных РИНЦ, четыре включены в сборники ВАК России, получен патент на изобретение. Изданы монография «Функциональное моделирование процессов гостинично-ресторанного бизнеса» (авторы – проф. В.Г. Топольник, доц. Л.В. Крылова), два учебных пособия: «Управление качеством продукции и услуг гостиничной индустрии» и «Управление качеством продукции и услуг ресторанного хозяйства» (автор – проф. В.Г. Топольник).



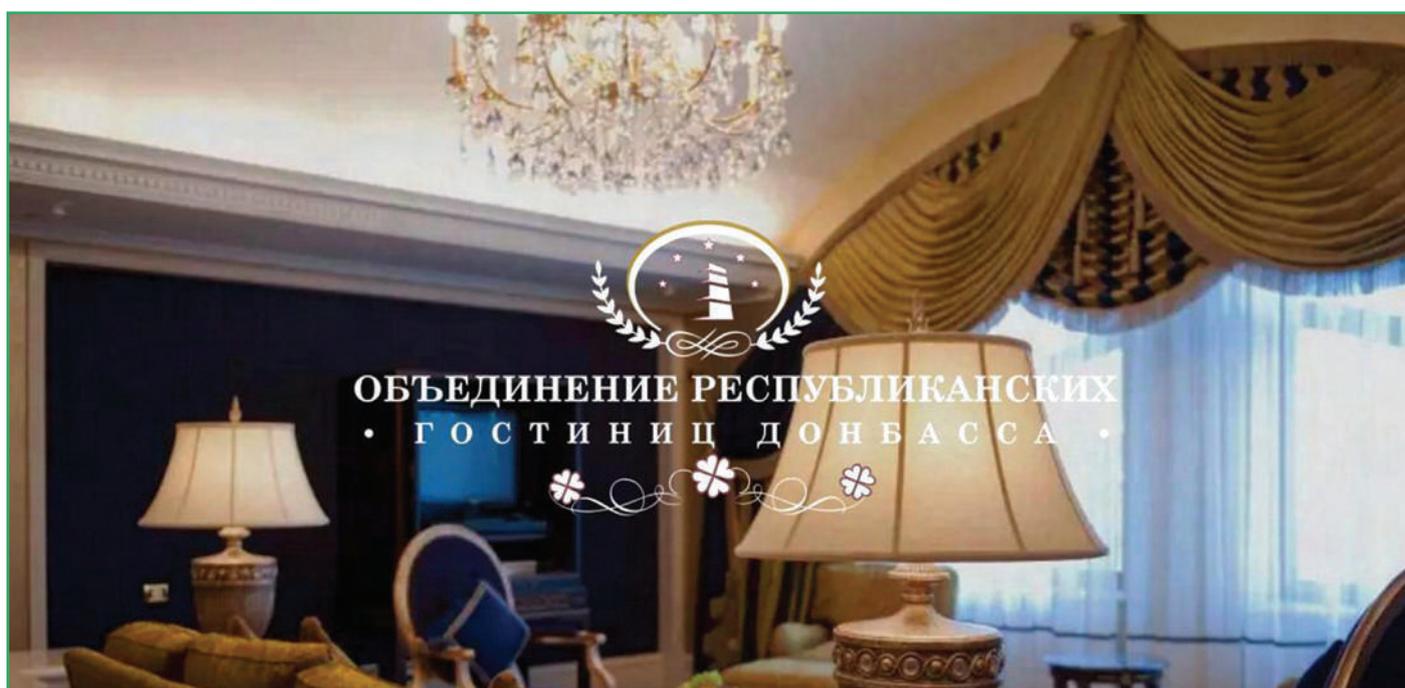
Представители школы приняли участие в Международной и Всероссийской с международным участием научно-практических конференциях (проф. В.Г. Топольник).

За последние годы значительно расширилась тематика научных исследований кафедры сервиса и гостиничного дела, определились новые подходы как в решении научно-теоретических вопросов, так и, что особенно важно, в формировании организационно-экономических механизмов управления предприятиями гостиничного и ресторанного хозяйства, стабилизации и эффективного их развития в современных условиях хозяйствования. В 2018 г. опубликовано 11 ста-

тей, включенных в сборники ВАК, 14 статей, цитируемых в наукометрической базе данных РИНЦ, получены удостоверение на изобретение и патент на полезную модель.

Одной из первоочередных задач кафедры сервиса и гостиничного дела является взаимодействие с действующими на сегодня предприятиями сервиса, гостиничного и ресторанного хозяйства города Донецка. Для повышения качества подготовки студентов, наиболее полного учета современных требований работодателей к знаниям, навыкам и умениям выпускников заключены договора о сотрудничестве с ООО «Атлас Донбасса», гостиницей Ramada Hotel Donetsk. Создан филиал кафедры в ООО «Русь», заключены договора о сотрудничестве с ООО «Диас», ООО «Ресторан «Маринад», ООО «Валена», ООО «Альянс».

В 2018 г. продолжилось сотрудничество кафедры с государственным предприятием «Объединение республиканских гостиниц Донбасса», в которое входят семь самых крупных гостинично-ресторанных комплексов г. Донецка.



Специалисты-практики гостиничного и ресторанного дела возглавляют государственную экзаменационную комиссию, проводят мастер-классы, участвуют в научных конференциях, подготовке научно-методических разработок, рецензировании бакалаврских дипломных проектов и магистерских диссертаций. Преподаватели кафедры СГД приняли участие в мастер-классах, организованных на ведущих предприятиях гостиничного бизнеса г. Донецка.

17-18 ноября 2018 г. была проведена III Международная научно-практическая интернет-конференция студентов, аспирантов и молодых ученых «Научное творчество молодежи в индустрии гостеприимства». В оргкомитет конференции поступила 191 научная работа из 26 высших и средних учебных заведений ДНР, России, республик Беларусь и Казахстан.

Под руководством преподавателей кафедры девять студентов на-



правления подготовки «Гостиничное дело» приняли участие в I Международной онлайн-олимпиаде «Актуальные вопросы гостинично-ресторанного бизнеса» (г. Орел) и были поощрены дипломами и сертификатами участников за занятое I, II, III места.

Семь студентов участвовали в конкурсах научных работ: XV Международном научно-исследовательском конкурсе «Лучшая студенческая статья 2018» (г. Пенза) – поощрены дипломом победителя I степени; III Республиканском конкурсе научных работ по экономическим наукам (г. Донецк) – награждены двумя поощрительными дипломами.

Кафедра сервиса и гостиничного дела поддерживает тесное научное сотрудничество с зарубежными партнерами: Орловским технологическим университетом, Орловским государственным ин-



ститутом экономики и торговли, Санкт-Петербургским институтом гостеприимства, Севастопольским институтом «Экономики и права», Севастопольским экономико-гуманитарным институтом ФГАОУВО «Крымский федеральный университет им. В.И. Вернадского», ООО «Институт управления и социально-экономического развития», ФГБОУВО «Петрозаводский государственный университет» (Республика Карелия), УО «Могилевский государственный университет продовольствия» (Беларусь).

В рамках научного сотрудничества в ноябре 2018 г. проф. П.А. Заремба получил удостоверение о повышении квалификации в Федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российская академия народного хозяйства и государственной службы при Президенте Российской Федерации».

В рамках совместного участия в научной работе и международного обмена опытом научной деятельности кафедра



сотрудничает с консалтинговой компанией iTeam (г. Москва) путем участия в вебинарах «Технология системного построения бизнеса», Международным центром научного сотрудничества «Наука и просвещение» (г. Пенза) – публикации статей в журналах центра, сборниках международных научных конференций, изданиях коллективных монографий, издательским центром Института управления и социально-экономического развития (г. Саратов) – публикации статей в журналах центра.

Результатом научных исследований кафедры сервиса и гостиничного дела являются публикации в научных журналах и сборниках, которые характеризуют направления научных изысканий ученых кафедры:

1. Заремба П.А. Аутсорсинг в гостиничной и ресторанной сфере / П.А. Заремба, С.И. Охременко // Торговля и рынок ДонНУЭТ. – 2018. – №4(44), т.2.
2. Заремба П.А. Инновационная ориентация предприятия: от затрат до экономической эффективности / П.А. Заремба, С.И. Охременко, А.В. Гура // Торговля и рынок ДонНУЭТ. – 2018. – №4(44), т.2.
3. Заремба П.А. Интегрированная система организационных механизмов маркетингового управления деятельностью предприятий гостиничного хозяйства / П.А. Заремба, С.И. Охременко, В.П. Заремба // Экономика: вчера, сегодня, завтра. – 2018.
4. Топольник В.Г. Количественная оценка качества пищеварочных котлов российского производства / В.Г. Топольник // Оборудование и технологии пищевых производств. – 2018. – Вып. 4(37).
5. Топольник В.Г. Количественная оценка качества пищеварочных котлов финского производства фирмы «METOS» / В.Г. Топольник // Оборудование и технологии пищевых производств. – 2018. – Вып. 4(37).
6. Крылова Л.В. Использование методологии функционального моделирования в ресторанном бизнесе / Л.В. Крылова, В.Г. Топольник // Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма: матер. VII Междунар. интернет-конф. – Орел: Изд-во ОГУ имени И.С. Тургенева, 2018.
7. Кощавка И. В. «Игры с едой» – новые виды обслуживания в общественном питании / И.В. Кощавка, А.П. Бутова // Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма: матер. VII Междунар. интернет-конф. – Орел: Изд-во ОГУ имени И.С. Тургенева, 2018.



Коллектив кафедры СГД в качестве приоритетных направлений в своей научной деятельности на ближайшие годы (2018-2020 гг.) рассматривает следующие задачи и направления работы:

- расширение географии участия в конкурсах научных работ преподавателей кафедры СГД и студентов направлений подготовки «Гостиничное дело» и «Сервис», проводимых в Российской Федерации;

- подготовка монографий (проф. П.А. Заремба, проф. В.Г. Топольник, доц. Л.В. Крылова, доц. А.В. Гура);

- организация и проведение ежегодных международных интернет-конференций по актуальным вопросам гостиничного и ресторанного сервиса, управления предприятиями гостиничного и ресторанного хозяйства;

- изучение реального состояния и разработка рекомендаций по развитию и совершенствованию предприятий сервиса, гостиничного и ресторанного бизнеса в ДНР.