



**«Труд, талант  
и преданность науке»:**

**ТОПОЛЬНИК  
Вера  
Григорьевна**



# Топольник

## Вера Григорьевна -

доктор технических наук, профессор кафедры сервиса и гостиничного дела ФГБОУ ВО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского».

В.Г. Топольник – член специализированного ученого совета по защите кандидатских диссертаций ДОННУЭТ, член редколлегии сборника научных работ «Оборудование и технологии пищевых производств», ответственный секретарь научного журнала «Вестник ДОННУЭТ» серия «Технические науки»



**Дата и место рождения: 1 апреля 1944 года  
в г. Енакиево Донецкой области.**

**1958 - 1962** – обучение в Донецком техникуме общественного питания по специальности «Технология приготовления пищи» (диплом с отличием)

**1962 -1967** – обучение в Донецком институте советской торговли по специальности «Технология и организация общественного питания»

**01.08.1967 - 20.10.1983** – ассистент кафедры холодильной и торговой техники

**1981** - защита диссертации на соискание ученой степени кандидата технических наук на тему «Исследование качества замороженных жареных мясных изделий при хранении и разогревании» в Московском институте народного хозяйства им. Г.В. Плеханова

**21.10.1983 - 9.10.1985** - старший преподаватель кафедры холодильной и торговой техники

**10.10.1985 - 30.11.1999** – доцент кафедры холодильной и торговой техники

**1987** - присвоено ученое звание доцента кафедры холодильной и торговой техники

**1.12.1999 - 30.06.2005** - профессор кафедры холодильной и торговой техники, декан факультета питания

**2002** - защита диссертации на соискание ученой степени доктора технических наук на тему «Научное обоснование и разработка количественных показателей качества процесса производства продуктов питания» в Харьковском государственном университете питания и торговли

**2004** – присвоено ученое звание профессора кафедры холодильной и торговой техники

**01.07.2004 - 31.08.2008** - заведующий кафедрой организации и управления качеством общественного питания

**01.09 2008** -и по н. в. профессор кафедры сервиса и гостиничного дела

# МОЛОДЫЕ ГОДЫ



# **НАУЧНАЯ ШКОЛА «ПРАКТИЧЕСКАЯ КВАЛИМЕТРИЯ»**

**Основатель и руководитель –**  
*доктор технических наук, профессор*  
*Топольник Вера Григорьевна*

**Научное направление школы** – адаптация общих принципов теоретической квалиметрии к конкретным объектам пищевых производств, гостинично-ресторанных комплексов и сервисных предприятий - продукции, процессов, услуг и технических средств.

Первые работы по комплексной количественной оценке качества были выполнены в 1983-1985 гг. в рамках хозтемы по договору с ВНИИ общественного питания для охлажденной кулинарной продукции.

По результатам проведенных исследований в 1991г. была опубликована первая работа монографического характера «Оценка качества кулинарной продукции (Вопросы практической квалиметрии)». Работа актуальна и сегодня, она пользуется популярностью, что подтверждается высоким уровнем цитирования среди ученых и научных исследователей.

В начале 90-х г. кафедрой холодильной и торговой техники Донецкого коммерческого института (ныне ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» и заводом «НОРД» проводилась работа по организации учебно-научного комплекса.

Топольник В. Г. была выполнена работа по комплексной количественной оценке качества домашних холодильников. Ее отчет по научно-исследовательской работе стал буквально «настойной книгой» для руководства исследовательской лаборатории, а результаты проведенных исследований имели высокий уровень теоретической и практической ценности для работников научных и образовательных организаций. В последующем, предложенные квалиметрические методы нашли применение для оценки технологического оборудования общественного питания.

Методология в процессе научных исследований уточнялась, развивалась, совершенствовалась. По завершению работы была сформирована база знаний в данной научной области, накоплен опыт различных подходов к оценке разнообразных объектов, появилась возможность консультировать и обучать других исследователей.

Это и послужило основанием для создания научной школы «Практическая квалиметрия» в 2000 г.. К этому времени по результатам исследований с применением квалиметрических методов было опубликовано 49 работ, в т. ч. автореферат докторской диссертации В.Г. Топольник «Научное обоснование и разработка количественных показателей качества процесса производства продуктов питания».

## **ПОДГОТОВКА НАУЧНЫХ КАДРОВ**

Подготовка диссертаций на соискание ученой степени кандидата технических наук под руководством В.Г. Топольник (О.В. Кузьмин, Ю.Н. Коренец, Т.А. Милохова, Н.Н. Иванова (Стукальская)).

Применение методологической базы научной школы является составной частью исследований ряда диссертаций на соискание ученой степени:

- кандидата технических наук по научной специальности 05.18.16 – «Технология пищевой продукции» (Ю.А. Горяйнова, 2003 г.; В.Н. Ветров, А.В. Полякова, 2008 г.; Н.А. Федотова, 2011 г.; С.Н. Беседа, 2012 г.; Ю.В. Османова, 2012 г.; Н.С. Чехова, 2013 г.; С.Ю. Попова, 2013 г. и др.);
- кандидата технических наук по научной специальности 05.18.15 «Товароведение» (А.Н. Ишкова, 2012 г.; И.И. Васильева, 2012 г. и др.);
- кандидата технических наук по научной специальности 05.18.12 – «Процессы и оборудование пищевых, микробиологических и фармацевтических производств» (А.К. Пильненко, 2013 г.; И.С. Севаторова, 2019 г.);
- кандидата экономических наук по научной специальности 08.00.04 – «Экономика и управление предприятиями» (Е.В. Куценко, 2018 г.).

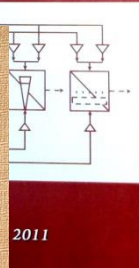
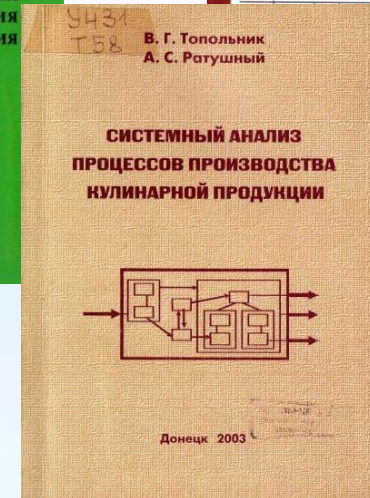
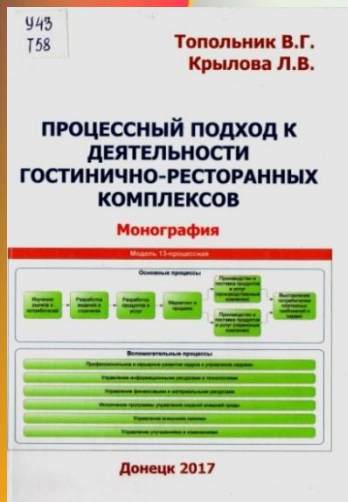
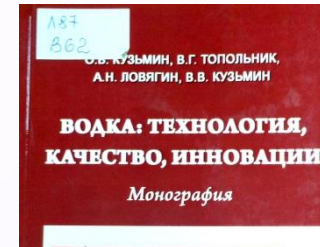
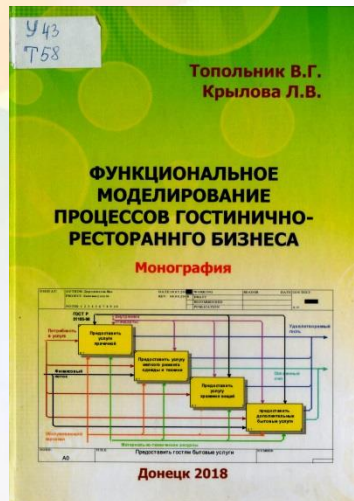
## НАУЧНЫЕ ИЗДАНИЯ

За 57 лет трудовой деятельности Верой Григорьевной опубликовано более 500 научных и учебно-методических работ, в том числе, 14 монографий и главы в 7 коллективных монографиях, 24 учебных пособия, из них 14 с грифом Министерства образования и науки. Вера Григорьевна имеет 7 патентов на полезную модель и 4 патента на изобретение.

**МОНОГРАФИИ:** «Оценка качества кулинарной продукции (вопросы практической квалиметрии)» (1991 г.), «Количественная оценка качества оборудования общественного питания» (1998 г.), «Системный анализ процессов производства кулинарной продукции» (2003 г.), «Квалиметрия в ресторанном хозяйстве» (2008 г.), «Оценка персонала предприятий ресторанного хозяйства» (2011 г.), «Водка, технология, качество, инновации» (2011 г.), «Количественная оценка качества гостиничного продукта» (2013 г.), «Качество гостиничных услуг» (2015 г.), «Системный подход к анализу гостиничных предприятий» (2016 г.), «Процессный подход к деятельности гостинично-ресторанных комплексов» (2017 г.), «Функциональное моделирование процессов гостинично-ресторанного бизнеса» (2018 г.); «Оптимизация процесса шприцевания фарша вареных колбас на основе комплексного показателя качества» (2021 г.); «Квалиметрия в гостиничном хозяйстве» (2024 г.); «Квалиметрия в общественном питании» (2024 г.); «Исследование бизнес-процессов гостинично-ресторанного хозяйства» (2024 г.).



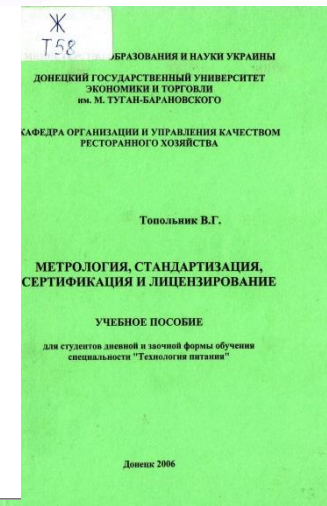
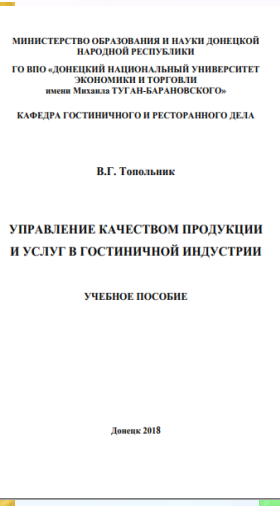
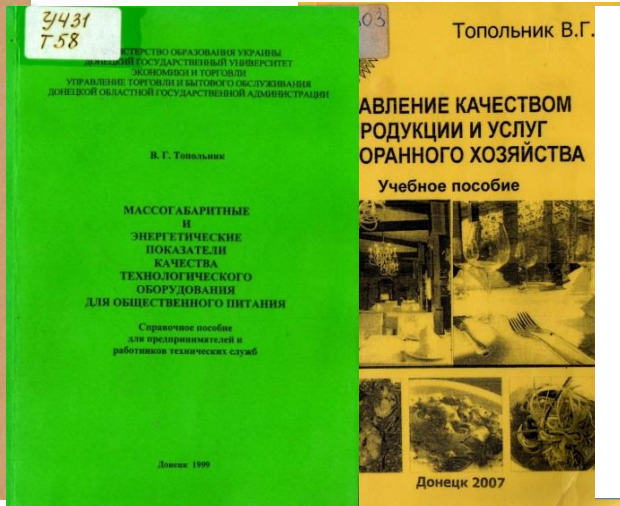
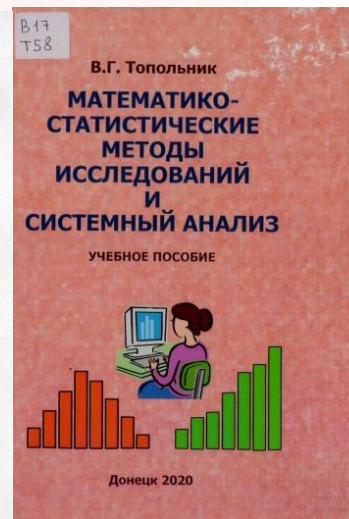
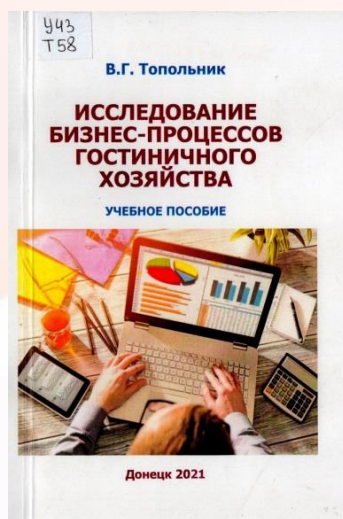
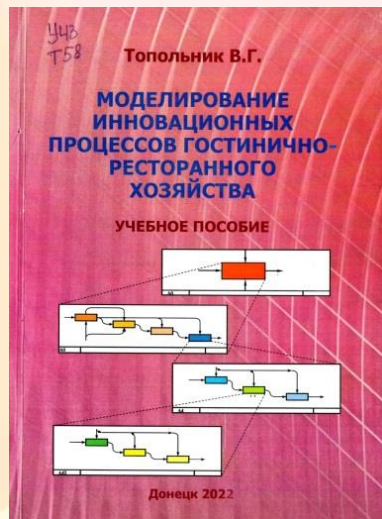
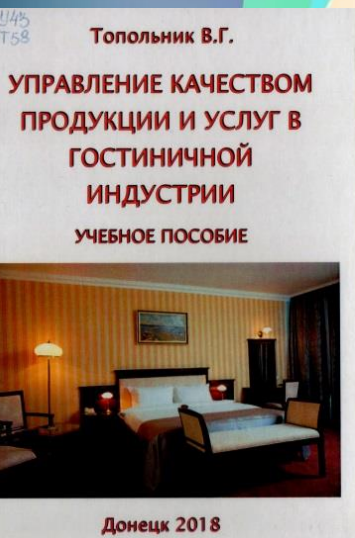
# МОНОГРАФИИ



# ПАТЕНТЫ

Способ производства коньяка	Кузьмин О.В., Мирончук В.Г., Топольник В.Г., Шендрик Т.Г., Тамаркина Ю.В.	UA 103609 U Патент на полезную модель Опубликовано 25.12.2015. Бюл. №24.
Способ производства пористых углеродных материалов из пиролизованых древесных отходов	Кузьмин О.В., Шендрик Т.Г., Кучеренко В.А., Тамаркина Ю.В., Мирончук В.Г., Топольник В.Г.	UA 103581 U Патент на полезную модель Опубликовано 25.12.2015. Бюл. №24.
Способ производства водки	Кузьмин О.В., Мирончук В.Г., Топольник В.Г., Шендрик Т.Г., Тамаркина Ю.В.	UA 103989 U Патент на полезную модель Опубликовано 12.01.2016. Бюл. №1.
Состав крепленного сиропа для пропитывания кондитерских изделий»	Кузьмин О.В., Обеснюк О.О., Кушлак А.С., Мирончук В.Г., Топольник В.Г.	UA 109594 U Патент на полезную модель Опубликовано 25.08.2016. Бюл. № 16
Состав сиропа для пропитывания кондитерских изделий	Кузьмин О.В., Обеснюк О.О., Кушлак А.С., Мирончук В.Г., Топольник В.Г.	UA 109594 U Патент на полезную модель Опубликовано 10.10.2016. Бюл. № 19
Способ производства активного угля из карбонизата древесины	Кузьмин О.В., Шендрик Т.Г., Кучеренко В.А., Тамаркина Ю.В., Мирончук В.Г., Топольник В.Г.	UA 112819 U Патент на изобретение Опубликовано 25.10.2016. Бюл. №20.
Способ производства коньяка	Кузьмин О.В., Мирончук В.Г., Топольник В.Г., Шендрик Т.Г., Тамаркина Ю.В.	UA 114210 U Патент на изобретение Опубликовано 10.05.2017. Бюл. № 9
Способ производства водки	Кузьмин О.В., Мирончук В.Г., Топольник В.Г., Шендрик Т.Г., Тамаркина Ю.В.	UA 114212 U Патент на изобретение Опубликовано 10.05.2017. Бюл. № 9
Способ обработки древесины дуба для получения пирализованной щепы	Кузьмин О.В., Мирончук В.Г., Топольник В.Г., Шендрик Т.Г., Тамаркина Ю.В.,	UA 115673 U Патент на изобретение Опубликовано 11.12.2017. Бюл. № 23

# УЧЕБНЫЕ ПОСОБИЯ





## НАУЧНЫЕ ПУБЛИКАЦИИ В ЖУРНАЛАХ РФ

### Научные публикации

#### Публикации в журналах РФ

За последние годы в журналах Российской Федерации опубликовано 48 статей:

1. Антонова В.А. Ресторанный бизнес: дефиниции и место в инфраструктуре торгово-производственного комплекса [Электронный ресурс] // Концепт. – 2015. – № 12. – С. 46-50. – Режим доступа: <<http://e-koncept.ru/2015/15416.htm>. – ISSN 2304-120X>.

2. Топольник В.Г. Моделирование основных процессов СМК гостиничного предприятия / В.Г. Топольник, Л.В. Крылова // Стандарты и качество. – 2016. – № 6. – С. 90-93.

3. Топольник В.Г. Моделирование средствами IDEF0 процесса предоставления бытовых услуг в гостинице / В.Г. Топольник, Я.В. Дорошилова // Теория и практика современной науки. – 2016. – № 7(13). – С. 319-324.

4. Топольник В.Г. Моделирование организации работы службы безопасности гостиницы средствами IDEF0 / В.Г. Топольник, Ю.И. Цехмистер // Теория и практика современной науки. – 2016. – № 7(13). – С. 324-333.

5. Топольник В.Г. Моделирование процесса предоставления рекреационных услуг в гостиничном комплексе в нотации IDEF0 [Электронный ресурс] // Экономика и социум. – 2016. – № 7(26). – С. 635-643. – Режим доступа: <[http://iupr.ru/elektronnoe\\_periodicheskoe\\_izdanie\\_ekonomika\\_i\\_socium\\_](http://iupr.ru/elektronnoe_periodicheskoe_izdanie_ekonomika_i_socium_)>.

6. Топольник В.Г. Моделирование процесса предоставления бытовых услуг в гостиничном комплексе в нотации IDEF0 [Электронный ресурс] // Экономика и социум. – 2016. – № 7(26). – С. 627-635. – Режим доступа: <[http://iupr.ru/elektronnoe\\_periodicheskoe\\_izdanie\\_ekonomika\\_i\\_socium\\_](http://iupr.ru/elektronnoe_periodicheskoe_izdanie_ekonomika_i_socium_)>.

7. Топольник В.Г. Количественная оценка качества услуг СПиР гостиничного комплекса / В.Г. Топольник // Современ. науч. вестн. – 2014. – Т. 4. – № 2. – С. 39-47.

8. Полякова А.В. Моделирование процессов организации освещения конференц-залов гостиниц [Электронный ресурс] // Science Time – 2016. – № 8(32). – С. 112-120. – Режим доступа: <<https://cyberleninka.ru/article/n/modelirovanie-protsessov-organizatsii-osvescheniya-konferents-zalov-gostinits/viewer>>.

9. Крылова Л.В. Концептуальные положения по управлению качеством обслуживающего персонала предприятий питания / Л.В. Крылова, В.В. Дыбок //

284

Образование и наука без границ: фундаментальные и прикладные исследования. – 2016. – № 1. – С. 278-284.

10. Топольник В.Г. Оказание фитнес-услуг в гостиничных комплексах и их моделирование / В.Г. Топольник, А.А. Трегубчук // Форум молодых ученых – 2017. – № 7(11). – С. 806-814.

11. Топольник В.Г. Описание процесса оказания услуг питания в гостинице и его моделирование средствами IDEF0 / В.Г. Топольник, Е.А. Барвиненко // Студент. Аспирант. Исследователь – 2017. – № 7 (25). – С. 89-99.

12. Полякова А.В. Традиционные и инновационные способы контроля знаний студентов / А.В. Полякова // Проблемы научной мысли – 2017. – № 5, т. 1. – С. 7-9.

13. Полякова А.В. Моделирование процесса организации освещения парковой зоны гостиницы / А.В. Полякова // Урал. науч. вестн. – 2017. – № 2, т. 3. – С. 54-56.

14. Бутова А.П. Разработка рекомендаций по повышению качества отделки помещений гражданских зданий на примере предприятий общественного питания [Электронный ресурс] // Экономика, предпринимательство и право. – 2016. – Т. 6. – № 4. – С. 9-19. – Режим доступа: <DOI: 10.18334/epp.6.4.37080>.

15. Куценко Е.В. Компаративный анализ понятия качества гостиничных услуг / Е.В. Куценко // Экономика и социум. – 2017. – № 5 (36), ч. 1. – С. 767-780.

16. Топольник В.Г. Обоснование системы показателей качества физкультурно-оздоровительных услуг гостиниц [Электронный ресурс] // Сервис plus. – 2016. – Т. 10. – № 4. – С. 25-34. Режим доступа: <DOI: 10.22412/1993-7768-10-4-3>.

17. Топольник В.Г. Полякова А.В. Количественная оценка качества гостиничных услуг / В.Г. Топольник, А.В. Полякова // Стандарты и качество. – 2017. – № 9 – С. 94-98.

18. Топольник В.Г. Адаптация методологии процессно-ориентированного управления организацией к деятельности гостиничного предприятия / В.Г. Топольник, Л.В. Крылова // Экономика и управление в XXI веке: актуальные вопросы, достижения и инновации: коллект. моногр. / Под ред. Г.Ю. Гуляева. – Пенза: Наука и просвещение, 2017. – С. 122-139.

19. Топольник В.Г. Операторные модели системы процессов приема, оформления и размещения гостя в гостинице / В.Г. Топольник, Я.Д. Экзархова // Теория и практика современной науки. – 2017. – № 3(21) – С. 728-738.

20. Топольник В.Г. Функциональное моделирование процессов оказания гостиничных услуг / В.Г. Топольник, Л.В. Крылова // Экономика,

285

# НАУЧНЫЕ ПУБЛИКАЦИИ В ЖУРНАЛАХ РФ

предпринимательство и право. – 2017. – Т.7. – № 3. – С. 185-207.

21.Топольник В.Г. Описание процесса продвижения гостиничных услуг на рынке и его моделирование средствами IDEF0 / В.Г. Топольник, А.И. Чернышевская // Студент. Аспирант. Исследователь. – 2018. –№8(38). – С. 106-114.

22.Топольник В.Г. Моделирование бизнес-процесса предоставления услуг конгресс-центра в гостиничных комплексах в нотации IDEF0 / В.Г. Топольник, Е.Д. Цыцора // Форум молодых ученых. – 2018. –№8(24). – С. 715-721.

23.Ридош Г.В. Исследование сущности понятия «развитие» / Г.В. Ридош // Экономика и социум. – 2018. – № 11(54). – С. 787-790.

24.Топольник В.Г. Исследование оказания рекреационных услуг в гостиничных комплексах / В.Г. Топольник // Экономика, управление и право в условиях риска и неопределенности: коллект. моногр. / Под ред. Г. Ю. Гуляева – Пенза: Наука и просвещение. – 2019. – С. 75-104.

25.Крылова Л.В. Инновационные технологии в системе агромаркетинга / Л.В. Крылова // Вестн. ин-та экон. исслед. – 2019. – № 4(16). – С. 129-134.

26.Топольник В.Г. Моделирование средствами IDEF0 работы физкультурно-оздоровительного центра в гостинице по предоставлению услуг / В.Г. Топольник, Л.А. Гоюшова // Студент. Аспирант. Исследователь. – 2019. – №8 (50). – С. 77-87.

27.Топольник В.Г. Моделирование средствами IDEF0 процесса предоставления услуг питания гостям отеля / В.Г. Топольник, \ Е.С. Яременко // Студент. Аспирант. Исследователь. – 2019. – №8 (50). – С. 88-96.

28.Топольник В.Г., Моделирование средствами IDEF0 бизнес-процесса предоставления фитнес-услуг / В.Г. Топольник, Д.В. Щербакова // Форум молодых ученых. – 2019. – №8(36). – С. 310-317.

29.Топольник В.Г. Моделирование процесса организации и проведения банкета для участников конференции в нотации IDEF0 / В.Г. Топольник, Е.А. Коваленко // Форум молодых ученых. – 2019. – №8(36). – С.300-309.

30.Топольник В.Г. Разработка информационной модели организации работы службы безопасности гостиницы / В.Г. Топольник // Формула менеджмента. – 2019. – №4. – С. 25-34.

31.Топольник В.Г. Стандарты и оценка качества гостиничных услуг: проблемы и пути решения / В.Г. Топольник // Стандарты и качество. – 2020. – №5. –



С. 100-104.

32.Топольник В.Г. Моделирование средствами IDEF0 процесса предоставления СПА-услуг / В.Г. Топольник, И.Ю. Чухрай // Матрица научного познания. – 2020. – № 8. – С. 54-62.

33.Крылова Л.В. Концептуальные основы развития агромаркетинга / Л.В. Крылова // Инновационное развитие экономики. – 2019. – № 6 (54). – С. 130-137.

34.Топольник В.Г. Модель процесса предоставления услуг химчистки в гостинице / В.Г. Топольник // Формула менеджмента. – 2020. – №2. – С. 10-17.

35.Крылова Л.В. Оценка современного состояния агорынков и тенденции их развития / Л.В. Крылова // Состояние, проблемы, перспективы развития современной науки и образования: коллект. моногр. – Петрозаводск: Новая наука. – 2021. – С. 282 -297.

36.Топольник В.Г. Инновационные процессы в гостиничном бизнесе / В.Г. Топольник // Наука, инновации, образование: актуальные вопросы и современные аспекты: коллект. моногр. / Под ред. Г. Ю. Гуляева. – Пенза: Наука и просвещение. – 2021. – С. 71-95.

37.Кульбида А.А. Влияние потребительского поведения на гостиничный бизнес в период пандемии / А.А. Кульбида // Социально-экономические ориентиры инновационного развития Донбасса: коллект. моногр. Под ред. Е.М. Азарян. – СПб.: Изд-во ВВМ, 2021. – С. 156-175.

38.Топольник В.Г. Моделирование средствами IDEF0 процесса оказания услуг прачечной гостям отеля / В.Г. Топольник // Электрон. инновац. вестн. – 2021. – № 8. – С.7-11.

39.Топольник В.Г. Лексико-морфологические особенности научного текста туристской тематики / В.Г. Топольник // Ученые зап. Ульян. гос. ун-та. Актуальные проблемы теории языка и лингводидактики. Сер.: Лингвистика. – 2021. – Вып. 1 (26). – С. 19-22.

40.Крылова Л.В. Информационные технологии в системе маркетинговой информации в агропромышленном комплексе / Л.В. Крылова // Инновационное развитие экономики – 2021. – № 4 (64). – С.90-94.

41.Крылова Л.В. Тенденции и факторы формирования агромаркетинговых систем в современных условиях [Электронный ресурс] // Науч. журн. ЦИТИСЭ – 2021. – С. 215-227. – Режим доступа: <DOI:





**Заведование кафедрой организации и управления качеством общественного питания (01.07.2004 - 31.08.2008 гг. )**



## **Вера Григорьевна успешно преподаёт 17 дисциплин:**

- Холодильная технология;
- Холодильная техника и технология;
- Теплотехника;
- Кондиционирование воздуха;
- Метрология, стандартизация и сертификация;
- Управление качеством продукции и услуг ресторанного хозяйства;
- Методы системного анализа в ресторанном хозяйстве;
- Математико-статистические методы исследования;
- Управление качеством продукции и услуг гостиничной индустрии;
- Основы научных исследований;
- Методология и методы научных исследований;
- Методы системного анализа в гостинично-ресторанном хозяйстве;
- Моделирование инновационных процессов гостинично-ресторанного хозяйства;
- Исследование бизнес-процессов гостиничного хозяйства;
- Методы системного анализа в сервисной деятельности;
- Моделирование инновационных процессов социально-культурного сервиса;
- Исследование бизнес-процессов социально-культурного сервиса.

# НАГРАДЫ И ПРЕМИИ

Вера Григорьевна за многолетний труд награждена медалью «Ветеран труда» (03.09.1999 г.) и знаком «Отличник образования» (21.09.2010 г.)



# За успехи в научной и учебной работе награждена Дипломами и Почетными грамотами Министерства образования и науки, ректоров ДОННУЭТ



**SCIENCE AND EDUCATION**  
INTERNATIONAL CENTRE FOR SCIENTIFIC COOPERATION

## DIPLOMA

ПОБЕДИТЕЛЬ  
I степени  
в секции «Экономические науки»  
X Международного научно-практического конкурса  
«ЛУЧШАЯ НАУЧНАЯ РАБОТА 2017»

НАГРАЖДАЕТСЯ  
**Топольник Вера Григорьевна**  
Док. техн. наук, профессор, профессор  
кафедры гостиничного и ресторанного дела  
ГО ВПО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени  
Михаила Туган-Барановского»

автор научной работы  
«ОПИСАНИЕ ПРОЦЕССА «АЗЮЛКА ТОВАРОВ»  
СРЕДСТВАМИ IDEFO»

25 июля 2017 г.,  
г. Пенза, Российская Федерация  
Директор МЦНС  
«Наука и просвещение»  
к.и.н. Гуляев Г.Ю.



## НОВАЯ НАУКА – НОВЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

ДИПЛОМ  
I степени  
номинация «Экономические науки»  
в VI Международном научно-исследовательском конкурсе

НАГРАЖДАЕТСЯ  
**Топольник Вера Григорьевна**  
д.т.н., профессор  
ФГБОУ ВО «Донецкий национальный университет экономики  
и торговли имени Михаила Туган-Барановского»

автор исследовательской работы  
«ОПЕРАТОРНАЯ СХЕМА ПРОЦЕССА ОБСЛУЖИВАНИЯ В РЕСТОРАНЕ»

8 ноября 2023 г.  
Российская Федерация  
г. Петрозаводск

Директор  
МЦНП «НОВАЯ НАУКА»  
И.И. Иванова




## ЛУЧШАЯ НАУЧНО-ИННОВАЦИОННАЯ РАБОТА 2021

ДИПЛОМ  
I степени  
номинация «Экономические науки»  
во II Международном научно-исследовательском конкурсе

НАГРАЖДАЕТСЯ  
**Топольник Вера Григорьевна**  
доктор технических наук, профессор, профессор кафедры сервиса и гостиничного дела  
ГО ВПО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского»

автор исследовательской работы  
«МОДЕЛИРОВАНИЕ ИННОВАЦИОННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В МЕТОДОЛОГИИ IDEFO»

14 сентября 2021 г.  
Российская Федерация  
г. Петрозаводск

Зам. директора  
МЦНП «Новая наука»  
Т.И. Козлова



## НАУЧНЫЕ ДОСТИЖЕНИЯ ВЫСШЕЙ ШКОЛЫ 2023

ДИПЛОМ  
I степени  
номинация «Экономические науки»  
в Международном научно-исследовательском конкурсе

НАГРАЖДАЕТСЯ  
**Топольник Вера Григорьевна**  
доктор технических наук, профессор, профессор кафедры сервиса и гостиничного дела  
ГО ВПО «Донецкий национальный университет экономики и торговли им. М. Туган-Барановского»

автор исследовательской работы  
«КВАЛИМЕТРИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ТРУДА МЕНЕДЖЕРОВ ПО УПРАВЛЕНИЮ ПЕРСОНАЛОМ  
В ГОСТИНИЧНОМ ХОЗЯЙСТВЕ»

28 февраля 2023 г.

Директор  
МЦНС «Наука и просвещение»  
Гуляев Г.Ю.




## БЛАГОДАРНОСТЬ

Уважаемая (-ый)  
**ТОПОЛЬНИК ВЕРА ГРИГОРЬЕВНА**  
доктор технических наук, профессор, профессор кафедры сервиса и гостиничного дела  
ГО ВПО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского»

Руководство МЦНС «Наука и Просвещение» выражает Вам благодарность  
за оказанное содействие в подготовке научно-исследовательской работы  
-ОПЕРАТОРНАЯ МОДЕЛЬ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ОКАЗАНИЯ ПАРИКМАХЕРСКОЙ  
УСЛУГИ ПО УХОДУ ЗА ВОЛОСАМИ-,  
которая была положительно оценена на  
XVI Международном научно-исследовательском конкурсе  
-КОНКУРС ЛУЧШИХ СТУДЕНЧЕСКИХ РАБОТ-

Гуляев Г.Ю.  
Директор МЦНС  
«Наука и Просвещение»

20 февраля 2023 года  
Российская Федерация,  
город Пенза



ДИПЛОМ ПОБЕДИТЕЛЯ  
**1 МЕСТО**  
НАГРАЖДАЕТСЯ  
**Топольник Вера Григорьевна**  
за победу в Международном конкурсе  
«Мировоззрение Науки – 2017» в номинации  
«Креативный подход года» с конкурсной работой  
«Основные процессы первого руководителя  
по управлению качеством гостиничных услуг»

Руководитель Общества Науки и Творчества  
Кузьмин С.В.  
Россия, г. Казань

28 февраля 2017 г.




## АКАДЕМИЧЕСКАЯ НАУКА НА СЛУЖБЕ ОБЩЕСТВУ

ДИПЛОМ  
I степени  
номинация «Экономические науки»  
в Международном научно-исследовательском конкурсе

НАГРАЖДАЕТСЯ  
**Топольник Вера Григорьевна**  
д-р техн. наук, профессор, профессор кафедры сервиса и гостиничного дела  
ГО ВПО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского»

автор исследовательской работы  
«МОДЕЛИРОВАНИЕ СРЕДСТВАМИ IDEFO ОКАЗАНИЯ ВЫТОВЫХ УСЛУГ В ГОСТИНИЦЕ»

17 февраля 2022 г.  
Российская Федерация  
г. Петрозаводск

Директор  
МЦНП «НОВАЯ НАУКА»  
И.И. Иванова



## БЛАГОДАРНОСТЬ

Руководство Международного центра научного партнерства  
«НОВАЯ НАУКА» выражает благодарность  
**Топольник Вере Григорьевне**  
доктору технических наук, профессору кафедры сервиса и гостиничного дела  
ГО ВПО «Донецкий национальный университет экономики и торговли  
имени Михаила Туган-Барановского»  
за оказанное содействие в подготовке исследовательской работы  
«ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МЕТОДОВ СИСТЕМОГО АНАЛИЗА  
В СЕРВИСНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»  
(автор Мирненко Ольга Александровна),  
которая была положительно оценена  
на Международном научно-исследовательском конкурсе

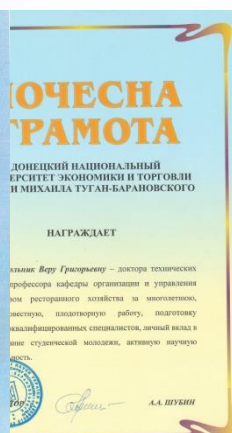
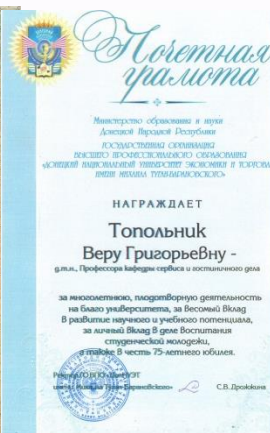
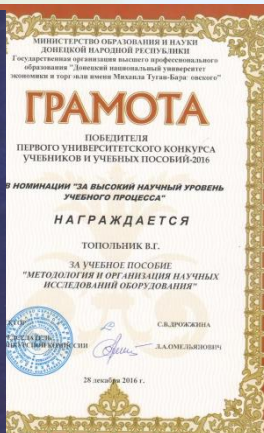
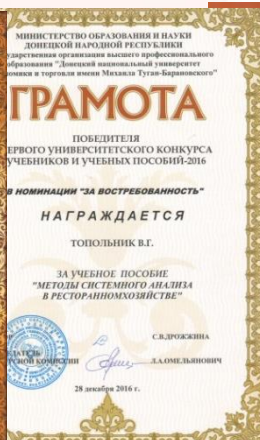
**МОЛОДЕЖНЫЙ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ  
ПОТЕНЦИАЛ 2023**

23 февраля 2023 г.  
Российская Федерация  
г. Петрозаводск

Директор  
МЦНП «НОВАЯ НАУКА»  
И.И. Иванова



# Почетные грамоты за достигнутые высокие показатели в научно-исследовательской работе



# УЧАСТИЕ В НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИХ КОНКУРСАХ

**2016 г.** За учебное пособие «Методология и организация научных исследований» -

Диплом II степени первого университетского конкурса учебников и учебных пособий – 2016 г.



За учебное пособие «Методология и организация научных исследований» – Грамота первого университетского конкурса учебников и учебных пособий – 2016 г.

**2021 г.** В номинации «Экономические науки» во II Международном научно-исследовательском конкурсе «Лучшая научно-инновационная работа 2021» - Диплом I степени

**2022 г.** В номинации «Экономические науки» в Международном научно-исследовательском конкурсе МЦНП «Новая наука» г. Петрозаводск, Российская Федерация – Диплом 1 степени

*Поздравляем!*



**Уважаемая Вера Григорьевна!**

Коллектив Научной библиотеки  
поздравляет Вас **С Юбилеем!!!**

Сегодня для Вас настало благодатное  
и редкое время: пришло международное  
признание, сложилась устойчивая  
репутация, есть ученики  
и последователи.

Мы признательны Вам за многолетнее  
сотрудничество,  
за подаренные научные труды и учебные  
пособия в Научную библиотеку,  
которыми ещё долгие годы будут  
пользоваться студенты и учёные нашего  
университета.

Желаем вам крепкого здоровья, долгих  
лет жизни и исполнения заветных  
желаний!!!

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ  
БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ЭКОНОМИКИ  
И ТОРГОВЛИ ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-  
БАРАНОВСКОГО»

Научная библиотека



<http://library.donnuet.ru/>

©Научная библиотека ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»,  
Отдел обслуживания технической литературой, 2024