



УДК 338.486

РОЗРОБКА СИСТЕМИ ПОКАЗНИКІВ ДЛЯ ОЦІНЮВАННЯ ЯКОСТІ ТУРИСТИЧНИХ ПОСЛУГ

Асп. А.О. Михалко

Наук. керівник проф. Г.І. Хімічева

Київський національний університет технологій та дизайну

Згідно діючого законодавства є комплекс послуг з задоволення різноманітних потреб туриста, зокрема у відпочинку, харчуванні, переміщенні, які сприяють забезпеченню мети подорожі. Адже туристичні послуги за значенням в процесі подорожування поділяються на основні, без яких неможливе подорожування, додаткові, що сприяють комфортності подорожування та супутні, які забезпечують мету подорожі.

Проведений авторами критичний аналіз шляхів і перспектив розвитку туристичного бізнесу, що в умовах загострення конкурентної боротьби між туристичними підприємствами за ринок збуту актуальним питанням є розробка нових принципів і підходів до оцінювання споживчої цінності туристичного продукту за показниками якості безпеки.

Слід зазначити, що споживча цінність туристичного продукту є інтегральною характеристикою, яка містить сукупність його якісних і кількісних споживчих властивостей, тому її потрібно оцінювати з позиції споживача й виробника.

Для дослідження елементів споживчої цінності туристичного продукту доцільно застосовувати сучасний аналітичний інструментарій, такий як розгортання функції якості, бенчмаркінг, аналіз форм і наслідків відмов споживачів.

При цьому одним із найбільш перспективних для вирішення завдання ідентифікації процесу формування споживчих інструментів цінності туристичного продукту є метод розрахунку Європейського індексу задоволеності споживача (ESCI).

Застосування методу ESCI дозволяє формалізувати розуміння споживчої цінності саме від сприйняття її споживачем, тому що: не існує чітких показників споживчої цінності туристичного продукту; споживча цінність виражає суб'єктивне ставлення і базується на персоніфікованих оцінених судженнях, оскільки будь-який туристичний продукт є носієм певних видів цінностей, які потребує конкретний споживач, тобто різні споживачі потребують різні споживчі цінності.

Таким чином, враховуючи вище наведене оцінювання туристичних послуг доцільно проводити за такими групами показників, які характеризують його функціональні, економічні, соціальні та екологічні властивості. Такий підхід дозволить споживачеві краще зорієнтуватись на ринку і дає можливість обрати якісні і безпечні туристичні послуги з огляду на свої можливості.

УДК 631.006

ОСОБЛИВОСТІ ЗАСТОСУВАННЯ МІЖНАРОДНОГО СТАНДАРТУ ISO 50001 ДЛЯ ПОБУДОВИ СИСТЕМИ ЕНЕРГОМЕНЕДЖМЕНТУ

Студ. О.О. Дзюба, гр. БМСт-12

Наук. керівник проф. Г.І. Хімічева

Київський національний університет технологій та дизайну

Міжнародний стандарт ISO 50001 визначає вимоги до системи енергоменеджменту (СЕНМ). Завдяки йому організація повинна розробити і виконувати забезпечення енергоефективності, встановити цілі, завдання, що враховують законодавчі вимоги, які дозволяють використати енергію. В основу стандарту покладено цикл PDCA, який дозволяє

**Нові наукомісткі технології виробництва матеріалів,
виробів широкого вжитку та спеціального призначення**
Якість, стандартизація та сертифікація

безперервно поліпшувати діяльність в галузі енергоменеджменту. До переваг даного стандарту слід віднести те, що він орієнтований на інтегрування з іншими процесно-орієнтованими стандартами на системи управління (ISO 9001, 14001, 18001). Такий підхід дозволяє організаціям підвищити рівень енергоефективності, зокрема кількість спожитої енергії та ін.

Енергоменеджмент, як і енергоаудит, реалізується поетапно.

Перший етап – це запуск системи енергоменеджменту, суть якого полягає в отриманні фактичних даних. **Другий етап** - передбачає зіставлення реальних даних по енергоспоживанню з чинними. **Третій етап складається** із встановлення пріоритетних напрямків в області енергозбереження шляхом проведення порівняльного аналізу. **Четвертий етап** передбачає планування заходів з енергозбереження, тобто визначає зміст заходів щодо енергозбереження і витрати по їх реалізації. **П'ятий етап** - це впровадження запланованих заходів з енергозбереження, тобто здійснення контролю за реалізацією заходів з енергозбереження.

Слід зазначити, що проведення сертифікації енергоменеджменту дозволяє підвищити рівень конкурентоспроможності підприємства, та робить його більш привабливим. Однак для цього треба, щоб організації виконували вимоги стандарту ISO 50001 Для проведених процедур сертифікації доцільно вибирати орган, який акредитований в міжнародній системі.

Таким чином, впровадження міжнародного стандарту ISO 50001 Системи управління енергоменеджменту дозволяє модернізувати систему управління енергоменеджменту згідно сучасних вимог і підвищити рівень конкурентоспроможності на внутрішньому і зовнішньому ринках.

ЛІТЕРАТУРА:

1. ISO 50001 Energy Management System
2. Системы энергоменеджмента – Требования с руководством по применению.
3. ДСТУ ISO 50001:2014 «Енергозбереження. Системи енергетичного менеджменту. Вимоги та настанова щодо використання (ISO 50001:2011, IDT)

УДК 658.568:664

ПРОГНОЗУВАННЯ ЯКОСТІ ПРОДУКЦІЇ ХАРЧОВИХ ПІДПРИЄМСТВ

Студ. О.П. Полінкевич, гр. МгЯс-15

Наук. керівник проф. А.С. Зенкін

Київський національний університет технологій та дизайну

Відкритий характер сучасного українського ринку з його гострою конкуренцією ставить перед харчовими підприємствами життєво важливе завдання, пов'язане з швидкою і цілеспрямованою розробкою нових видів продуктів з урахуванням швидкоплинних вимог споживача.

Застосування методів кваліметричного прогнозування при управлінні якістю проектованої продукції дозволяє забезпечити не тільки високий рівень якості та конкурентоспроможність, а й звести до мінімуму коригування продукції після її появи на ринку. Однак в харчовій промисловості, в частині молочної, практично відсутні відомості про застосування її кваліметричної оцінки. У зв'язку з цим, перспективним напрямком є прогнозування якості продукції харчових підприємств розробка науково обгрунтованого підходу до оцінки і прогнозування показників якості та безпеки продуктів харчування, що базуються на застосуванні методів кваліметрії.

Аналіз науково-технічної літератури і проведення дослідів показали що, використання кваліметричних методів дозволяє визначити необхідні показники якості продукції і вибирає методи їх кількісної оцінки при цьому використовуються методи оцінки узагальненої характеристики якості і методів підвищення цієї характеристики.