

Назва дисципліни	«Ризик менеджмент в готельно-ресторанному бізнесі»
Інформація про факультети (навчально-наукові інститути) і курси навчання, студентам яких пропонується вивчати цю дисципліну	факультет МЕН і ТБ. Цільова аудиторія – студенти 2 курсу (підготовка магістрів)
Контактні дані розробників робочої програми навчальної дисципліни, науково-педагогічних працівників, залучених до викладання	доцент кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи к.е.н., доцент Решетняк О.І. (61022, Харків, майдан Свободи, 6, північний корпус, 2 поверх, каб. 262-а; тел. (057) 707-53-06. електронна адреса кафедри: mekgrs.irtb@karazin.ua).
Попередні умови для вивчення дисципліни	Вивчення дисципліни передбачає попереднє засвоєння кредитів з таких дисциплін, як: «Глобальні проблеми сучасності», «Стратегічне управління підприємств індустрії гостинності», «Інвестування в готельно-ресторанному бізнесі»
Опис	<p><b>Мета дисципліни.</b> вивчення основних положень сучасної концепції попередження і управління ризиками готельно-ресторанних підприємств під кутом досягнення стратегічної мети зростання вартості бізнесу, вивченні методів аналізу, виявлення області та оцінки фінансових та господарських ризиків, вивчення основних принципів управління ризиків і шляхів їх зниження. Дисципліна покликана сформуванню у студентів практичні навички проведення кількісної та якісної оцінки фінансових та підприємницьких ризиків з тим, щоб на основі цієї оцінки приймати грамотні рішення в якості фахівців, що стосуються фінансової та господарської діяльності конкретних господарських суб'єктів.</p> <p><b>Очікувані результати навчання.</b> Згідно з вимогами освітньо-професійної (освітньо-наукової) програми студенти повинні досягти таких результатів навчання: отримати комплекс компетенцій, що дозволять:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– кваліфіковано і продуктивно проводити при виконанні своїх професійних обов'язків приймати обґрунтовані рішення щодо визначення ризиків та їх управління,</li> <li>– діагностувати ризики готельних та ресторанных підприємств і організації,</li> <li>– аналізувати і розробляти управлінські рішення щодо зниження впливу факторів ризику на готельно-</li> </ul>

ресторанних підприємствах з метою підвищення їх ефективності.

### **Теми аудиторних занять та самостійної роботи**

Заплановано 7 (сім) тем, які вивчаються протягом 27 годин аудиторних занять (18 год. – лекції, 9 год. – семінарські (практичні) заняття).

*Тема № 1.* Сутність та види ризику та невизначеності в діяльності готельно-ресторанних підприємств (Лекції – 4 год. Сем. – 1 год.)

*Тема № 2.* Місце ризик-менеджменту в структурі управління готельно-ресторанним підприємством (Лекції – 2 год., Сем. – 1 год.).

*Тема № 3.* Методи та підходи до оцінки підприємницького та фінансового середовища готельно-ресторанних підприємств (Лекції – 2 год., Сем. – 2 год.)

*Тема № 4.* Якісні методи визначення та оцінки ризиків (Лекції – 2 год., Сем. – 1 год.)

*Тема № 5.* Кількісні методи визначення та оцінки ризиків (Лекції – 4 год., Сем. – 2 год.)

*Тема № 6.* Управління підприємницькими ризиками готельно-ресторанних підприємств (Лекції – 2 год., Сем. – 1 год.)

*Тема № 7.* Управління фінансовими ризиками готельно-ресторанних підприємств (Лекції – 2 год., Сем. – 1 год.)

### **Методи контролю результатів навчання**

поточний контроль здійснюється у формі усних відповідей на семінарських заняттях; письмового експрес-контролю; тестових завдання; виконання творчих завдань; розв'язування ситуаційних задач; виконання індивідуальної семестрової роботи. Підсумковий контроль – у формі іспиту.

**Мова викладання. українська**