

Міністерство освіти і науки України

Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна

Кафедра міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

В.о. декана факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

Тетяна МІРОШНИЧЕНКО

«30» серпня 2023 р.



**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ  
РИЗИК-МЕНЕДЖМЕНТ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ**

рівень вищої освіти: другий (магістерський)

галузь знань: 24 «Сфера обслуговування»

спеціальність: 241: «Готельно-ресторанна справа»

освітня програма: «Готельно-ресторанна справа»

вид дисципліни: обов'язкова

факультет: міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

2023/2024 навчальний рік

Програму рекомендовано до затвердження вченою радою факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

«29» серпня 2023 року, протокол № 1

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ: Миколенко Олена Петрівна, к.е.н., доцент, доцент кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

Програму схвалено на засіданні міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

Протокол № 1 від «28» серпня 2023 року

Завідувачка кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи



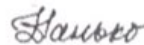
(підпис)

Наталя ДАНЬКО

(прізвище та ініціали)

Програму погоджено з гарантом освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»

Гарант освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» за другим (магістерським) рівнем вищої освіти



(підпис)

Наталя ДАНЬКО

(прізвище та ініціали)

Програму погоджено науково-методичною комісією факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу,

Протокол № 1 від «29» серпня 2023 року,

Голова науково-методичної комісії факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

  
Лариса ГРИГОРОВА-БЕРЕНДА

(підпис)

(прізвище та ініціали)

## ВСТУП

Програма навчальної дисципліни **“Ризик-менеджмент в готельно- ресторанному бізнесі”** складена відповідно до освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» підготовки **магістра** за спеціальністю **241 «Готельно-ресторанна справа»**.

### 1. Опис навчальної дисципліни

1.1. Метою дисципліни є: забезпечення студентів знаннями і навичками, необхідними для створення ефективної команди на підприємстві гостинно- ресторанного бізнесу, розробки дієвої системи мотивації персоналу, оцінювання його ефективності та підвищення залученості, формування відповідної організаційної культури, що надихає.

Вивчення навчальної дисципліни передбачає формування та розвиток у здобувачів вищої освіти компетентностей та програмних результатів навчання відповідно до ОПП.

1.2. Основним завданням вивчення дисципліни **“Ризик-менеджмент в готельно-ресторанному бізнесі ”** є:

**- формування наступних загальних компетентностей**

ЗК2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей;

ЗК 6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні

ЗК7.Здатність приймати обґрунтовані рішення.

**- формування наступних фахових компетентностей**

СК1. Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанних послуг для розв’язання складних задач розвитку готельного і ресторанного бізнесу.

СК 8. Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб’єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг.

СК 10. Здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності суб’єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 12. Здатність інтегрувати знання та розв’язувати складні задачі готельно-ресторанної справи у мультидисциплінарних контекстах, у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студенти (слухачі) будуть здатні застосовувати методи та інструменти ризик-менеджменту в готельно- ресторанному бізнесі, приймати відповідні управлінські рішення.

1.3. Кількість кредитів – 4.

1.4. Загальна кількість годин – 120.

<b>1.5. Характеристика навчальної дисципліни</b>	
обов'язкова	
Денна форма навчання	Заочна (дистанційна) форма навчання
Рік підготовки	
1-й	1-й
Семестр	
1-й	1-й
Лекції	
16 год.	8 год. (2 год. – ауд., 6 год. – дист.)
Практичні, семінарські заняття	
16 год.	-
Лабораторні заняття	
-	-
Самостійна робота	
88 год.	112 год.
Індивідуальне завдання	
-	

1.6. Заплановані результати навчання

**Програмні результати навчання:**

ПРН3 – Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі.

ПРН5 – Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально- економічних досліджень.

ПРН6 – Відшукувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності.

ПРН8 Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.

ПРН9 – Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

**2. Тематичний план навчальної дисципліни**

*Тема 1. Сучасна система ризик-менеджменту*

- принципи і цілі управління ризиками;
- побудова системи ризик-менеджменту, підтвердження її ефективності;
- управління ризиками із застосуванням моделі трьох ліній захисту;
- ролі та відповідальність учасників управління ризиками;
- культура управління ризиками і ефект для бізнесу.

*Тема 2. Ризик-менеджмент в системі ресурсного планування і управління активами*

- якісна та кількісна оцінка ризиків в управлінні активами;
- самостійне оцінювання ризиків і засобів контролю;
- управління подіями реалізації ризику;
- моделі та інструменти оцінки ризиків;
- страхування ризиків;
- контроль за аутсорсингом;
- ключові індикатори ризику.

*Тема 3. Ризики в маркетингових дослідженнях: оцінка та прогнозування*

- ризик-менеджмент і маркетинг: сфери перетинання;
- ризик-менеджмент під час проведення маркетингових досліджень;
- ризики споживача, моделі вимірювання ризику;
- ризики маркетингового дослідження.

*Тема 4. Ризик-менеджмент в системі управління якістю продукції та послуг*

- стандарти в області управління ризиками (COSO, ISO FERMA та ін.);
- якісна та кількісна оцінка ризиків;
- оцінювання ризиків і засобів контролю;
- управління подіями реалізації ризику;
- моделі та інструменти оцінки ризиків;
- страхування ризиків;
- ключові індикатори ризику.

*Тема 5. Аналіз та оцінка ризиків взаємодії з постачальниками і партнерами закладу готельно-ресторанної індустрії*

- ризики неплатежів;
- управління подіями реалізації ризику;
- валютні та процентні ризики;
- страхування ризиків;
- зміна кредитної політики.

*Тема 6. Управління ризиками фінансової діяльності підприємства готельно-ресторанної індустрії*

- суть і класифікація фінансових ризиків;
- ризики купівельної спроможності грошей;
- ризики непередбачених витрат та перевищення планового кошторису витрат;
- ризик незабезпечення діяльності необхідним фінансуванням;
- ризики, пов'язані з різними напрямками вкладення капіталу;
- ризики зниження доходності;
- відсоткові ризики; кредитні ризики.

*Тема 7. Ризики змін в операційних бізнес-процесах*

- концепція управління безперервністю бізнесу: Now, Next, Beyond;
- бізнес-модель як карта ризиків та можливостей компанії
- модель проведення воркшопу з бізнесом по Business Model Canvas: від стратегії до операційних процесів.

*Тема 8. Управління інвестиційними та інноваційними ризиками*

- прогнозування систематичних та несистематичних ризиків;
- аналіз та оцінка ризиків проєктної діяльності;
- обґрунтування проєкту в умовах невизначеності та ризиків;
- ризики інновацій.

### 3. Структура навчальної дисципліни

Назви розділів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб.	інд.	с.р.		л	п	лаб.	інд.	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Тема 1. Сучасна система ризик-менеджменту	15	2	2			11	15	1				14
Тема 2. Ризик-менеджмент в системі ресурсного планування і управління активами	15	2	2			11	15	1				14
Тема 3. Ризики в маркетингових дослідженнях: оцінка та прогнозування	15	2	2			11	15	1				14
Тема 4. Ризик-менеджмент в системі управління якістю продукції та послуг	15	2	2			11	15	1				14
Тема 5. Аналіз та оцінка ризиків взаємодії з постачальниками і партнерами закладу готельно-ресторанної індустрії	15	2	2			11	15	1				14
Тема 6. Управління ризиками фінансової діяльності підприємства готельно-ресторанної індустрії	15	2	2			11	15	1				14
Тема 7. Ризики змін в операційних бізнес-процесах	15	2	2			11	15	1				14
Тема 8. Управління інвестиційними та інноваційними ризиками	15	2	2			11	15	1				14
<b>Усього годин</b>	<b>120</b>	<b>16</b>	<b>16</b>			<b>88</b>	120	8				112

### 4. Темы практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Тема 1. Сучасна система ризик-менеджменту	2
2	Тема 2. Ризик-менеджмент в системі ресурсного планування і управління активами	2
3	Тема 3. Ризики в маркетингових дослідженнях: оцінка та прогнозування	2
4	Тема 4. Ризик-менеджмент в системі управління якістю продукції та послуг	2
5	Тема 5. Аналіз та оцінка ризиків взаємодії з постачальниками і партнерами закладу готельно-ресторанної індустрії	2
6	Тема 6. Управління ризиками фінансової діяльності підприємства готельно-ресторанної індустрії	2
7	Тема 7. Ризики змін в операційних бізнес-процесах	2
8	Тема 8. Управління інвестиційними та інноваційними ризиками	2
<b>Разом</b>		<b>16</b>

## 5. Завдання для самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		Очна форма	Заочна форма
1	Тема 1. Сучасна система ризик-менеджменту <i>Завдання:</i> поглибити знання з організації системи ризик-менеджменту на підприємстві. 1. Прочитати статтю «Система управління ризиками: кому і коли це потрібно» <a href="http://www.management.com.ua/qm/qm245.html">http://www.management.com.ua/qm/qm245.html</a> 2. Вирішити індивідуальне завдання «Підприємницький ризик».	11	14
2	Тема 2. Ризик-менеджмент в системі ресурсного планування і управління активами <i>Завдання:</i> поглибити теоретичні знання та практичні навички з ризик-менеджменту в системі ресурсного планування і управління активами. 1. Прочитати статтю «Проти богів. Видатна історія ризику : <a href="http://www.management.com.ua/review/rev320.html">http://www.management.com.ua/review/rev320.html</a> 2. Вирішити індивідуальне завдання «Ризики ресурсного планування».	11	14
3	Тема 3. Ризики в маркетингових дослідженнях: оцінка та прогнозування <i>Завдання:</i> поглибити знання з проведення маркетингових досліджень та визначення ризиків, що їх супроводжують 1. Прочитати статтю «Чорні лебеді», «великі дані» і ризик». <a href="http://www.management.com.ua/tend/tend610.html">http://www.management.com.ua/tend/tend610.html</a> 2. Скласти анкету (до 10 питань) на тему споживчих смаків. Зробити опитування серед 30-ти респондентів. 3. Визначити основні ризики сприйняття товару, послуги, бренду тощо. 4. Надати рекомендації щодо застосування маркетингових досліджень.	11	14
4	Тема 4. Ризик-менеджмент в системі управління якістю продукції та послуг <i>Завдання:</i> ознайомитись зі змістом сучасної літератури щодо підходів до управління якістю продукції та послуг, як сьогодні вона працює з урахуванням специфіки галузі. 1. Прочитати статтю «Загальне управління якістю — шлях до досягнення високого рівня досконалості <a href="http://www.management.com.ua/qm/qm004.html">http://www.management.com.ua/qm/qm004.html</a> ». 2. Прочитати статтю «Як бути сервісною компанією у кризу?» <a href="https://executives.com.ua/yak-but-y-servisnoyu-kompaniyeyu-u-krizu/">https://executives.com.ua/yak-but-y-servisnoyu-kompaniyeyu-u-krizu/</a> 3. Вирішити індивідуальне завдання «Управління якістю».	11	14
5	Тема 5. Аналіз та оцінка ризиків взаємодії з постачальниками і партнерами закладу готельно-ресторанної індустрії <i>Завдання:</i> ознайомитись з релевантною літературою, в тому числі, за можливістю, з додатковою щодо існуючих підходів до оцінювання ризиків. 1. Вирішити задачу «Зміна кредитної політики». 2. Вирішити задачу «Валютні ризики».	11	14

6	Тема 6. Управління ризиками фінансової діяльності підприємства готельно-ресторанної індустрії <i>Завдання:</i> ознайомитись з основними ризиками фінансової діяльності підприємства сфери послуги 1. Вирішити задачу «Процентні ризики». 2. Вирішити задачу «Систематичні ризики».	11	14
7	Тема 7. Ризики змін в операційних бізнес-процесах <i>Завдання:</i> ознайомитись з ризиками управління бізнес- процесами. 1 Прочитати статтю «Системний відділ продажів, або навіщо вам воронка продажів» <a href="https://executives.com.ua/systemnyi-viddil-prodazhiv/">https://executives.com.ua/systemnyi-viddil-prodazhiv/</a> 2 Вирішити кейс «Оптимізація бізнес-процесів».	11	14
8	Тема 8. Управління інвестиційними та інноваційними ризиками <i>Завдання:</i> поглибити теоретичні знання та практичні навички з оцінювання інвестиційних та інноваційних ризиків 1 Вирішити індивідуальну задачу «Анімаційна компанія».	11	14
<b>Разом</b>		<b>88</b>	<b>112</b>

### 6. Індивідуальне завдання

Індивідуальне завдання не передбачене навчальним планом.

### 7. Методи навчання

Відповідність методів навчання та форм оцінювання визначеним результатам навчання за ОПП віддзеркалює табл. 7.1



Таблиця 7.1

**Методи навчання та засоби діагностики результатів навчання за освітньою компонентною «Ризик-менеджмент в готельно-ресторанному бізнесі»**

Шифр ПРН (відповідно до ОПП)	Результати навчання (відповідно до ОПП)	Методи навчання	Засоби діагностики/ форми оцінювання
ПРН3	<i>Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі</i>	Лекція; розрахункова аналітична задача, тестування	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях, тестових завдань; іспит
ПРН5	<i>Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес- ідеї та розробляти маркетингові заходи за невизначених умов і вимог що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень.</i>	Лекція, проведення дослідження, презентація частини дослідження	Оцінювання усної доповіді, презентації, тестування, іспит
ПРН6	<i>Відшукувати необхідні данні в науковій літературі, база даних та інших джерелах аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності.</i>	Лекція; критичний аналіз фахової літератури, інтерпретація, підготовка презентацій за заданою проблематикою, вирішення кейсів	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях, презентацій, тестових завдань; іспит
ПРН8	<i>Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.</i>	Вирішення кейсів, вирішення аналітичних завдань, тестування	Оцінювання кейсів аналітичних завдань, тестових завдань іспит
ПРН9	<i>Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</i>	Лекція, вирішення кейсів, вирішення ситуаційних завдань	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях; тестових завдань, розв'язування ситуаційних задач іспит

Замість виконання завдань (вивчення тем) можуть також додатково враховуватись такі види активностей здобувача:

- проходження тренінг-курсів чи дистанційних курсів з використання сучасних освітніх технологій на платформах Coursera, Prometheus тощо (за наявності відповідного документу про їх закінчення, надання копії викладачу);
- участь в майстер-класах, форумах, конференціях, семінарах, зустрічах з проблем використання сучасних освітніх технологій (з підготовкою есе, прес-релізу, інформаційного повідомлення тощо, що підтверджено навчальною програмою заходу чи відповідним сертифікатом);
- участь у науково-дослідних та прикладних дослідженнях з проблем використання сучасних освітніх технологій (в розробці анкетних форм, проведенні опитувань, підготовці та проведенні фокус-груп, обробці результатів дослідження, підготовці звіту, презентації результатів тощо, що підтверджується демонстрацією відповідних матеріалів).

## 8. Методи контролю.

Засвоєння тем розділів (поточний контроль) здійснюється на практичних заняттях відповідно до контрольних цілей. Основне завдання поточного контролю – перевірка рівня підготовки студентів до виконання конкретної роботи.

**Поточний контроль** і оцінювання результатів навчання передбачає виставлення оцінок за всіма формами проведення занять:

- контроль та оцінювання якості підготовки та розробки проєктних завдань в ході самостійної роботи студентів;
- контроль засвоєння теоретичного та практичного матеріалу (у вигляді тестування);
- контроль та оцінювання вмінь вирішувати розрахункові, аналітичні, ситуаційні та інші задачі;
- контроль та оцінювання вмінь проводити дослідження та презентувати із застосуванням сучасних інформаційних та хмарних технологій.

## 9. Схема нарахування балів

Поточний контроль, самостійна робота, індивідуальні завдання								Разом	Екзамен	Сума
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	60	40	100
8	8	6	8	8	8	6	8			

T1, T2 ... – теми розділів.

Для допуску до складання підсумкового контролю (екзамену) здобувач вищої освіти повинен набрати не менше 10 балів з навчальної дисципліни під час поточного контролю, самостійної роботи, індивідуального завдання

При вивченні кожного розділу проводиться поточний контроль. На практичних заняттях студент може отримати від 1 до 4 (6) балів за різні види завдань/активностей (табл. 8.1). Максимально студент може отримати 60 балів в ході лекційних та практичних занять.

**Підсумковий контроль** засвоєння розділів здійснюється по їх завершенню на основі проведення іспиту. Завданням контролю є оцінювання знань, умінь та практичних навичок студентів, набутих під час вивчення певного блоку тем.

Структура іспиту:

- вирішення задачі – 20 балів (табл. 8.1);
- тести – 20 балів (10 тестових завдань x 2,0 бали).

**Критерії та методи оцінювання**

Творче завдання (іспит)	виставляється здобувачу вищої освіти, який при вирішенні задачі продемонстрував всебічні, систематизовані, глибокі знання програмного матеріалу, вміє грамотно інтерпретувати одержані результати; продемонстрував знання фахової літератури, передбачені на рівні творчого використання	16-20
	виставляється здобувачу вищої освіти, який при вирішенні задачі продемонстрував повне знання програмного матеріалу, передбачене на рівні аналогічного відтворення, але припустився окремих несуттєвих помилок	11-15
	виставляється здобувачу вищої освіти, який при вирішенні задачі продемонстрував знання програмного матеріалу, передбачене на рівні аналогічного відтворення, але припустився помилок	5-10
Робота над індивідуальними задачами	виставляється здобувачу вищої освіти, який досяг цілей завдання, виконав необхідні рішення, продемонстрував здатність застосовувати знання на практиці, обґрунтовувати висновки	4
	виставляється здобувачу вищої освіти, який частково досяг цілей завдання, виконав необхідні рішення, продемонстрував здатність застосовувати знання на практиці, обґрунтовувати висновки, проте припускався певних помилок	3-2
	виставляється здобувачу вищої освіти, який не досяг цілей завдання, частково виконав рішення задачі, не зміг застосувати знання на практиці, обґрунтувати висновки	1
Робота над дослідницьким проектом, вирішення кейсів	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній та письмовій презентації проекту продемонстрував всебічні, систематизовані, глибокі знання програмного матеріалу, вміє грамотно інтерпретувати одержані результати; продемонстрував знання фахової літератури, передбачені на рівні творчого використання	5-6
	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній та письмовій презентації проекту продемонстрував повне знання програмного матеріалу, передбачене на рівні аналогічного відтворення, але припустився окремих несуттєвих помилок	3-4
	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній або письмовій презентації проекту продемонстрував недостатні знання основного програмного матеріалу, проте в обсязі, що необхідний для подальшого навчання і роботи, передбачених програмою на рівні репродуктивного відтворення	1-2

Іспит – 40 балів. Відповідно, максимальна кількість набраних балів по вивченню дисципліни складає 100 балів.

Оцінювання здійснюється відповідно до шкали ЗВО.

**Шкала оцінювання**

Сума балів за всі види навчальної діяльності протягом семестру	Оцінка
	для чотирирівневої шкали оцінювання (іспит)
90 – 100	відмінно
70-89	добре
50-69	задовільно
1-49	незадовільно

## **10. Рекомендована література**

### **Основна література**

1. Страпчук С.І., Миколенко О.П., Попова І.А., Пустова В.В. Менеджмент: навч. посібник. – Львів: Новий світ. 2020. 350 с.
2. Шкільняк М.М, Овсянюк-Бердадіна О.Ф., Крисько Ж.Л., Демків І.О. Менеджмент: навч. посіб. Тернопіль: Крок, 2017 р. 252 с.

### **Допоміжна література**

1. Акерлоф Дж., Шиллер Р. Spiritus Animalis, або як людська психологія керує економікою і чому це важливо для світового капіталізму.
2. Ариелі Д. Поведінкова економіка. Чому люди поводяться ірраціонально и як заробити на цьому.
3. Бікулов Д.Т. Менеджмент : навч. посіб. Запоріжжя : ЗНУ, 2017. 359 с.
4. Гладуелл М. Давід и Голіаф. Як аутсайтери перемагають фаворитів.
5. Довгань Л.Є., Малик І.П, Мохонько Г.А., Шкробот М.В. Менеджмент організацій: навч. посіб. Київ: КПІ ім. Ігоря Сікорського, 2017. 271 с.
6. Мороз В.М. Ризик-менеджмент : навч. посібник. Харків : НТУ «ХПІ», 2018. 140 с.
7. Муромець Н.Є., Мирошніченко Ю.В., Корсаков Д.О. Менеджмент: навч. посіб. Харків : Мезина В. В., 2017. 322 с.
8. Осовська Г.В., Масловська Л.Ц., Осовський О.А. Менеджмент організацій : підруч. для ВНЗ. К. : Кондор, 2016. 366 с.
9. Хаджинова О.В. Ризик-менеджмент як складова системи управління фінансовою безпекою на підприємстві. Вісник Приазовського державного технічного університету: зб. наук. праць. 2019. вип. 37. С. 7–13.
10. Шапиро Г. Ніндзя інновацій. 10 убивчих стратегій найуспішніших світових компаній.

## **11. Посилання на інформаційні ресурси в інтернеті, відео-лекції, інше методичне забезпечення**

1. Як розробити та впровадити практику ризик-менеджменту. URL: <http://surl.li/akkqb>
2. Sosnovska, O., & Dedenko, L. (2019). РИЗИК-МЕНЕДЖМЕНТ ЯК ІНСТРУМЕНТ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ СТІЙКОГО ФУНКЦІОНУВАННЯ ПІДПРИЄМСТВА В УМОВАХ НЕВИЗНАЧЕНОСТІ. Європейський науковий журнал Економічних та Фінансових інновацій, 1(3), 70-79. <https://doi.org/10.32750/2019-0106>

## **12. Особливості навчання за денною формою в умовах подовження дії обставин непоборної сили**

– дистанційно (за затвердженим розкладом занять) на платформі Zoom та Moodle проводяться всі лекційні заняття та із застосуванням різноманітних дистанційних технологій всі практичні заняття. (<https://us04web.zoom.us/j/9754809446> Meeting ID: 975 480 9446

Посилання: <https://us06web.zoom.us/j/9754809446>;  
<https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=5119>