

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>Мета дисципліни. 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 сформулювати 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>Очікувані результати навчання. 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"> – кваліфіковано і продуктивно проводити при виконанні своїх професійних обов'язків приймати обґрунтовані рішення щодо визначення ризиків та їх управління, – діагностувати ризики готельних та ресторанных підприємств і організацій, – аналізувати і розробляти управлінські рішення щодо зниження впливу факторів ризику на готельно-

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 (*Лекцій – 4 год. Сем. – 1 год.*)

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

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

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

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

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

Тема № 7. Управління фінансовими ризиками готельно-ресторанних підприємств (*Лекцій – 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