

Назва дисципліни	«Управління ризиками в готельно-ресторанному бізнесі»
Інформація про факультети (навчально-наукові інститути) і курси навчання, студентам яких пропонується вивчати цю дисципліну	факультет МЕВ і ТБ. Цільова аудиторія – здобувачі вищої освіти другого (магістерського) рівня, 2 курс
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 Миколенко Олена Петрівна (61022, Харків, площа Свободи, 6, північний корпус, 2 поверх ,ауд.262-а. Електронна адреса: mykolenkohelen@gmail.com
Попередні умови для вивчення дисципліни	Вивчення дисципліни потребує знань з дисципліни «Менеджмент готельно-ресторанної справи», «Стратегічне управління підприємств індустрії гостинності», «Інвестування в готельно-ресторанному бізнесі», «Управління проектами в готельно-ресторанному бізнесі»
Опис	<p>Мета дисципліни: є формування системних знань з концептуальних основ управління ризиками сучасних підприємств на основі інтегрування процесу ризик-менеджменту в загальну систему управління підприємством готельно-ресторанного бізнесу, стратегію і планування, менеджмент, процеси звітності, політику, цінності та культуру.</p> <p>Очікувані результати навчання: у результаті вивчення навчальної дисципліни здобувачі вищої освіти мають:</p> <ul style="list-style-type: none"> • вміти здійснювати кількісну оцінку ризику, визначати ризик окремої операції; • знати та вміти використовувати загальні методи зменшення ризиків: диверсифікацію, хеджування, страхування; • вміти здійснювати якісне управління ризиками; • вміти приймати фінансові рішення в умовах ризику; • розуміти динамічні моделі планування фінансів; • вміти здійснювати оцінку перспективного проекту, визначати коефіцієнти дисконтування для ризикованого проекту, знати альтернативні методи прийняття проекту. <p>Теми аудиторних занять та самостійної роботи. Заплановано 8 (вісім) тем, які вивчаються протягом 27 годин аудиторних занять (18 год. – лекції, 9 год. – практичні заняття).</p> <p style="padding-left: 40px;">Тема 1. Сутність ризику як економічної категорії, функції ризику (Лекцій – 2 год. Прак. – 1 год.)</p> <p style="padding-left: 40px;">Тема 2. Управління ризиками в готельно-ресторанному бізнесі (Лекцій – 2 год. Прак. – 1 год.)</p> <p style="padding-left: 40px;">Тема 3. Система антикризових заходів на підприємстві готельно-ресторанного господарства (Лекцій – 2 год. Прак. – 1 год.)</p>

Тема 4. Оцінювання ризику діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства (Лекцій – 4 год. Прак. – 1 год.)

Тема 5. Управління інвестиційними ризиками в готельно-ресторанному бізнесі (Лекцій – 2 год. Прак. – 2 год.)

Тема 6. Управління фінансовими ризиками в готельно-ресторанному бізнесі (Лекцій – 2 год. Прак. – 1 год.)

Тема 7. Ризик-менеджмент у сфері маркетингу (Лекцій – 2 год. Прак. – 1 год.)

Тема 8. Операційний ризик-менеджмент (Лекцій – 2 год. Прак. – 1 год.)

Методи контролю результатів навчання:
поточний контроль у формі опитування, тестування, контрольної роботи, підсумкового контролю у формі екзамену.

Мова викладання. українська