

Міністерство освіти і науки України

Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна

Кафедра міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

**КОМПЛЕКС НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНОГО
ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ**

з дисципліни

Управління ризиками 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	вибіркова

Факультет міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

Укладач – к.е.н., доцент Миколенко О.П.

2021 / 2022 навчальний рік

Міністерство освіти і науки України

Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна

Кафедра міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Проректор з науково-педагогічної
роботи
Антон ПАНТЕЛЕЙМОНОВ

“ _____ ” _____ 2021 р.

Робоча програма навчальної дисципліни

Управління ризиками 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	вибіркова

Факультет міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

2021 / 2022 навчальний рік

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

“ 27 ” серпня 2021 року, протокол № 1

Розробники програми:

Миколенко О.П., к.е.н., доцент кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

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

“ 26 ” серпня 2021 року, протокол № 1

Завідувачка кафедри _____ Наталя ДАНЬКО
(підпис) (прізвище та ініціали)

Програму погоджено з гарантом освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського рівня)

Гарант освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня

_____ Наталя ДАНЬКО
(підпис) (ім'я та прізвище)

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

“ 26 ” серпня 2021 року, протокол № 1

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

_____ Лариса ГРИГОРОВА-БЕРЕНДА
(підпис) (ім'я та прізвище)

ВСТУП

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

1. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

1.1. Метою дисципліни є: забезпечення студентів знаннями і навичками, необхідними для ідентифікації, оцінки та управління ризиками в готельно-ресторанній індустрії, розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

Вивчення навчальної дисципліни передбачає формування та розвиток у здобувачів вищої освіти компетентностей та програмних результатів навчання, як відповідно до ОПП, так і інших.

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

- **формування наступних загальних компетентностей**

ЗК5 – Здатність до пошуку альтернативних рішень у науково-дослідній та професійній діяльності.

ЗК6 – Здатність використовувати системний аналіз при розробці та вирішенні комплексних завдань.

Додаткові:

Здатність приймати обґрунтовані рішення.

- **формування наступних фахових компетентностей**

ФК3 – Здатність застосовувати різні методи та інструментарій стратегічного менеджменту для прийняття обґрунтованих управлінських рішень.

ФК10 – Здатність проводити комплексні маркетингові дослідження і моніторинг ринку готельно-ресторанних послуг.

Додаткові:

Здатність оцінювати можливі ризики, соціальноекономічні наслідки управлінських рішень.

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

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 – 3.

1.4. Загальна кількість годин – 90.

1.5. Характеристика навчальної дисципліни	
вибіркова	
Денна форма навчання	Заочна (дистанційна) форма навчання
Рік підготовки	
1-й	-
Семестр	
1-й	-
Лекції	
20 год.	-
Практичні, семінарські заняття	
10 год.	-
Лабораторні заняття	
-	-
Самостійна робота	
60 год.	-
Індивідуальне завдання	
-	

1.6. Заплановані результати навчання

Програмні результати навчання:

ПРН1 – Знання передових концепцій, методів, науково-дослідної та професійної діяльності в сфері гостинності.

ПРН8 – Уміти проводити аналіз діяльності підприємства, визначати рівень його конкурентоспроможності, надавати пропозиції щодо формування нових конкурентних переваг підприємств готельно-ресторанного бізнесу.

Додатково:

Приймати ефективні рішення за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень у сфері гостинності.

Обґрунтовувати управлінські рішення щодо ефективного розвитку суб'єктів господарювання у сфері гостинності, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики.

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 впровадження організаційних змін

- організаційні зміни та ризики, що їх супроводжують;
- концепція управління безперервністю бізнесу: Now, Next, Beyond;
- бізнес-модель як карта ризиків та можливостей компанії.

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 змістових модулів і тем	Обсяг у годинах				Обсяг у годинах			
	Денна форма				Заочна форма			
	усього	у тому числі			усього	у тому числі		
		л	пз	с. р.		л	п	с.р
Тема 1. Сучасна система ризик-менеджменту	15	2	1	7				
Тема 2. Ризик-менеджмент в системі ресурсного планування і управління активами	15	2	1	7				
Тема 3. Ризики в маркетингових дослідженнях: оцінка та прогнозування	15	2	1	7				
Тема 4. Ризик-менеджмент в системі управління якістю продукції та послуг	15	2	1	7				
Тема 5. Аналіз та оцінка ризиків взаємодії з постачальниками і партнерами закладу готельно-ресторанної індустрії	15	2	1	8				
Тема 6. Управління ризиками фінансової діяльності підприємства готельно-ресторанної	15	4	2	8				

індустрії								
Тема 7. Ризики впровадження організаційних змін	15	2	1	8				
Тема 8. Управління інвестиційними та інноваційними ризиками	15	4	2	8				
Усього годин	90	20	10	60	-	-	-	-

4. ТЕМИ ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

Назва теми	Кількість годин
Тема 1. Сучасна система ризик-менеджменту	1
Тема 2. Ризик-менеджмент в системі ресурсного планування і управління активами	1
Тема 3. Ризики в маркетингових дослідженнях: оцінка та прогнозування	1
Тема 4. Ризик-менеджмент в системі управління якістю продукції та послуг	1
Тема 5. Аналіз та оцінка ризиків взаємодії з постачальниками і партнерами закладу готельно-ресторанної індустрії	1
Тема 6. Управління ризиками фінансової діяльності підприємства готельно-ресторанної індустрії	2
Тема 7. Ризики впровадження організаційних змін	1
Тема 8. Управління інвестиційними та інноваційними ризиками	2
Разом	10

5. ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ

Види, зміст самостійної роботи	Кількість годин	
	Очна форма	Заочна форма
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» http://www.management.com.ua/gm/gm245.html 2. Вирішити індивідуальне завдання «Підприємницький ризик».	7	
Тема 2. Ризик-менеджмент в системі ресурсного планування	7	

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» : http://www.management.com.ua/review/rev320.html 2. Вирішити індивідуальне завдання «Ризики ресурсного планування».		
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». http://www.management.com.ua/tend/tend610.html 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.	7	
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» http://www.management.com.ua/qm/qm004.html». 2. Прочитати статтю «Як бути сервісною компанією у кризу?» https://executives.com.ua/yak-buty-servisnoyu-kompaniyeyu-u-krizu/ 3. Вирішити індивідуальне завдання «Управління якістю».	7	
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».	8	
Тема 6. Управління ризиками фінансової діяльності підприємства готельно-ресторанної індустрії	8	

Завдання: ознайомитись з основними ризиками фінансової діяльності підприємства сфери послуги 1. Вирішити задачу «Процентні ризики». 2. Вирішити задачу «Систематичні ризики».		
Тема 7. Ризики впровадження організаційних змін Завдання: ознайомитись з ризиками управління бізнес-процесами . 1. Прочитати статтю «Системний відділ продажів, або Навіщо вам воронка продажів» https://executives.com.ua/systemnyi-viddil-prodazhiv/ 3. Вирішити кейс «Оптимізація бізнес-процесів».	8	
Тема 8. Управління інвестиційними та інноваційними ризиками Завдання: поглибити теоретичні знання та практичні навички з оцінювання інвестиційних та інноваційних ризиків 1. Вирішити індивідуальну задачу «Анімаційна компанія».	8	
Разом	60	

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 «Управління ризиками в готельно-ресторанному бізнесі»

Шифр ПРН (відповідно до ОНП)	Результати навчання (відповідно до ОПП)	Методи навчання	Засоби діагностики /форми оцінювання
ПРН1	<i>Знання передових концепцій, методів, науково-дослідної та професійної діяльності в сфері гостинності.</i>	Лекція; розрахункова аналітична задача, тестування	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях, тестових завдань; іспит
ПРН8	<i>Уміти проводити аналіз діяльності підприємства, визначати рівень його конкурентоспроможності, надавати пропозиції щодо формування нових</i>	Лекція, проведення дослідження, презентація частини дослідження	Оцінювання усної доповіді, презентації, тестування, іспит

	<i>конкурентних переваг підприємств готельно-ресторанного бізнесу.</i>		
ПРН	<i>Приймати ефективні рішення за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень у сфері гостинності.</i>	Лекція; критичний аналіз фахової літератури, інтерпретація, підготовка презентацій за заданою проблематикою, вирішення кейсів	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях, презентацій, тестових завдань; іспит
ПРН	<i>Обґрунтовувати управлінські рішення щодо ефективного розвитку суб'єктів господарювання у сфері гостинності, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики.</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.

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 заліку. Завданням контролю є оцінювання знань, умінь та практичних навичок студентів, набутих під час вивчення певного блоку тем.

Структура заліку:

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

Таблиця 8.1

Критерії та методи оцінювання

Творче завдання (залік)	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, обґрунтовувати висновки	1
Робота над дослідницьким проектом, вирішення	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній та письмовій презентації проекту продемонстрував всебічні, систематизовані, глибокі знання програмного матеріалу, вміє грамотно інтерпретувати одержані результати; продемонстрував	5-6

кейсів	знання фахової літератури, передбачені на рівні творчого використання	
	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній та письмовій презентації проєкту 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 проєкту продемонстрував недостатні знання основного програмного матеріалу, проте в обсязі, що необхідний для подальшого навчання і роботи, передбачених програмою на рівні репродуктивного відтворення	1-2

9. СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ

Поточне оцінювання роботи студентів на практичних заняттях та самостійної роботи								Всього	Залік	Сума
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	60	40	100
8	8	6	8	8	8	6	8			

Залік – 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	для дворівневої шкали оцінювання
90 – 100	відмінно	зараховано
70 – 89	добре	
50 – 69	задовільно	
1– 49	незадовільно	не зараховано

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. Аріелі Д. Поведінкова економіка. Чому люди поводяться ірраціонально і 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., Мирошниченко 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>
3. ISO 31000 Менеджмент рисков. URL: <https://www.iso.org/ru/iso31000-risk-management.html>

12. ОСОБЛИВОСТІ НАВЧАННЯ ЗА ДЕННОЮ ФОРМОЮ В УМОВАХ ПОДОВЖЕННЯ ДІЇ ОБСТАВИН НЕПОБОРНОЇ СИЛИ (В ТОМУ ЧИСЛІ ЗАПРОВАДЖЕННЯ КАРАНТИННИХ ОБМЕЖЕНЬ ЧЕРЕЗ ПАНДЕМІЮ)

В умовах дії карантинних обмежень освітній процес в університеті здійснюється за змішаною формою навчання, а саме:

– дистанційно (за затвердженим розкладом занять) на платформі Zoom проводяться всі лекційні заняття (<https://us04web.zoom.us/j/9754809446>
Meeting ID: 975 480 9446

Посилання: <https://us04web.zoom.us/j/9754809446>;
<https://us04web.zoom.us/j/9754809446>);

– аудиторно (за затвердженим розкладом занять) проводяться до 10% практичних занять у навчальних групах кількістю до 20 осіб з урахуванням відповідних санітарних і протиепідемічних заходів.

НАВЧАЛЬНИЙ КОНТЕНТ

РОЗШИРЕНИЙ ПЛАН ЛЕКЦІЙ ТА СЕМІНАРІВ

ТЕМА 1. СУЧАСНА СИСТЕМА РИЗИК-МЕНЕДЖМЕНТУ

Сутність поняття ризику, системи ризик-менеджменту підприємства. Підходи до формування системи ризик-менеджменту підприємства. Фрагментарний, інтегрований та комплексний підходи. Структура та елементи системи ризик-менеджменту підприємства, їх характеристика. Методи, способи, інструменти системи ризик-менеджменту. Загальні (до яких належать економічні, організаційні, соціально-психологічні) та спеціальні (які використовуються для виконання окремих функцій ризик-менеджменту) методи системи ризик-менеджменту.

ТЕМА 2. РИЗИК-МЕНЕДЖМЕНТ В СИСТЕМІ РЕСУРСНОГО ПЛАНУВАННЯ І УПРАВЛІННЯ АКТИВАМИ

Ідентифікація та оцінка ризиків, пов'язаних з активами. Ризики банкрутства. Ризики ліквідності. Ідентифікація та подання ризику ліквідності. Підприємницькі ризики. Ризики операційних втрат. Прогнозування впливу ризиків на операційну діяльність підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Управління ризиками. Аудит застосованого підходу з управління ризиком та аналіз ризиків вищим керівництвом. Моніторинг та прогноз стану активів. Оцінка цінності активів як сукупності наявних продуктивності, ризиків та витрат.

ТЕМА 3. РИЗИКИ В МАРКЕТИНГОВИХ ДОСЛІДЖЕННЯХ: ОЦІНКА ТА ПРОГНОЗУВАННЯ

Маркетингові дослідження, поняття та способи реалізації. Етапи проведення маркетингових досліджень. Ризики, притаманні кожному з етапів досліджень. Зовнішні та внутрішні ризики. Ризик низької кваліфікації дослідника. Ризик недостатності ресурсів при проведенні дослідження. Ризик часу. Ризик впливу спонсора / замовника на результати дослідження. Ризик-менеджмент при проведенні маркетингових досліджень. Технологічна карта маркетингових досліджень. Метод «подія-наслідок». Методи управління ризиками при проведенні маркетингових досліджень: відмова від дослідження, прийняття оцінених ризиків, зменшення ризиків, передача ризиків іншим суб'єктам. Визначення оптимальної вибірки. Обрання методу збору даних, валідність даних.

ТЕМА 4. РИЗИК-МЕНЕДЖМЕНТ В СИСТЕМІ УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ ТА ПОСЛУГ

Якість продукції та послуг в готельно-ресторанному бізнесі. Фактори ризику, зовнішнє та внутрішнє середовище організації. Загальне управління якістю (ТОМ). Основні положення TQM. Процес забезпечення якості. Складові управління якістю. Система управління якістю на підприємстві готельно-ресторанного бізнесу. Міжнародні стандарти якості. Аналіз та оцінювання ризиків у системі управління якістю підприємств сфери готельних та ресторанних послуг.

ТЕМА 5. АНАЛІЗ ТА ОЦІНКА РИЗИКІВ ВЗАЄМОДІЇ З ПОСТАЧАЛЬНИКАМИ І ПАРТНЕРАМИ ЗАКЛАДУ ГОТЕЛЬНО- РЕСТОРАННОЇ ІНДУСТРІЇ

Постачальники, що відповідають основним вимогам. Збір інформації про постачальників. Залежність від постачальників. Обрання електронного майданчика для закупівель. Ризики закупівельних процесів. Ризики розсіювання відповідальності та втрати контролю над закупівлями. Мінімізація таких ризиків. Управління ризиками як відшкодування втрат, компенсацію збитків шляхом створення страхових і резервних фондів. Зміна кредитної політики. Оцінка ефективності зміни кредитної політики при розрахунках.

ТЕМА 6. УПРАВЛІННЯ РИЗИКАМИ ФІНАНСОВОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ ІНДУСТРІЇ

Визначення фінансового стану підприємства. Оцінка ризиків. Стратегії управління ризиками втрати фінансової стійкості підприємств. Процентний та кредитний ризики. Валютний ризик. Методи управління ризиками. Методи нейтралізації фінансових ризиків підприємств готельного господарства. Методи зниження кредитного ризику. Методи зниження процентного ризику Хеджування. Призначення хеджування. Механізм хеджування ризику. Диверсифікація. Інтеграція діяльності у сфері готельного господарства.

ТЕМА 7. РИЗИКИ ВПРОВАДЖЕННЯ ОРГАНІЗАЦІЙНИХ ЗМІН

Поняття організаційних змін, класифікація та модель їх впровадження. Сутність ризиків під час впровадження організаційних змін. Класифікація та ідентифікація ризиків у разі здійснення організаційних змін відповідно до їх виду та етапу впровадження. Матриця ідентифікації ризиків. Опір змінам. Види опору. Моделі подолання опору та зниження ризиків. Концепція управління безперервністю бізнесу: Now, Next, Beyond. Бізнес-модель як карта ризиків та можливостей компанії.

ТЕМА 8. УПРАВЛІННЯ ІНВЕСТИЦІЙНИМИ ТА ІННОВАЦІЙНИМИ РИЗИКАМИ

Поняття інвестиційних ризиків. Систематичні та несистематичні ризики готельно-ресторанного бізнесу. Маркетингові та екологічні ризики інвестиційної діяльності підприємств готельно-ресторанної індустрії. Визначення ризиків інвестиційних проєктів та вартості залученого власного та позикового капталу. Врахування ризиків при оцінці економічної ефективності реалізованих заходів / проєктів. Модель САМР. Кількісні та якісні методи визначення ризиків інвестиційної діяльності. Аналіз чутливості. Матриця вибору стратегії управління інвестиційним ризиком. Інноваційні процеси та ризики в готельно-ресторанній індустрії. Ризики впровадження інноваційних технологій.

ЗАВДАННЯ ДЛЯ КОНТРОЛЬНИХ РОБІТ (навчальним планом не передбачено)

ПИТАННЯ ДЛЯ ПІДГОТОВКИ ДО ЗАЛІКУ

1. Сутність ризику, їх класифікація в готельно-ресторанній індустрії.
2. Принципи і цілі управління ризиками.
3. Правила побудови системи ризик-менеджменту, підтвердження її ефективності в готельно-ресторанному бізнесі.
4. Управління ризиками на підприємстві із застосуванням моделі трьох ліній захисту.
5. Ролі та відповідальність учасників управління ризиками.
6. Культура управління ризиками і ефект для бізнесу.
7. Якісна та кількісна оцінка ризиків в управлінні активами.
8. Ризик ліквідності.
9. Самостійне оцінювання ризиків і засобів контролю.
10. Управління подіями реалізації ризику.
11. Моделі та інструменти оцінки ризиків.
12. Страхування ризиків.
13. Контроль за аутсорсингом.
14. Ключові індикатори ризику.
15. Ризик-менеджмент і маркетинг: сфери перетинання.
16. Ризики маркетингового дослідження.
17. Ризик-менеджмент під час проведення маркетингових досліджень.
18. Методи збору даних, валідність даних.
19. Ризики опитування споживача, моделі вимірювання ризику.
20. Міжнародні стандарти в області управління ризиками (COSO, ISO FERMA та інші).

21. Якісна та кількісна оцінка ризиків в системі управління якістю.
22. Оцінювання ризиків і засобів контролю.
23. Управління подіями реалізації ризику.
24. Моделі та інструменти оцінки ризиків в системі управління якістю.
25. Страхування ризиків якості.
26. Ключові індикатори ризику в системі управління якістю.
27. Постачальники, що відповідають основним вимогам.
28. Збір інформації про постачальників.
29. Залежність від постачальників.
30. Обрання електронного майданчика для закупівель.
31. Ризики закупівельних процесів.
32. Ризики розсіювання відповідальності та втрати контролю над закупівлями.
33. Мінімізація таких ризиків.
34. Управління ризиками як відшкодування втрат, компенсацію збитків шляхом створення страхових і резервних фондів.
35. Зміна кредитної політики.
36. Оцінка ефективності зміни кредитної політики при розрахунках.
37. Визначення фінансового стану підприємства.
38. Оцінка ризиків.
39. Стратегії управління ризиками втрати фінансової стійкості підприємств.
40. Процентний та кредитний ризики.
41. Валютний ризик.
42. Методи управління ризиками.
43. Методи нейтралізації фінансових ризиків підприємств готельного господарства.
44. Методи зниження кредитного ризику.
45. Методи зниження процентного ризику.
46. Хеджування. Призначення хеджування.
47. Механізм хеджування ризику.
48. Диверсифікація.
49. Інтеграція діяльності у сфері готельного господарства.
50. Поняття організаційних змін, класифікація та модель їх впровадження.
51. Сутність ризиків під час впровадження організаційних змін.
52. Класифікація та ідентифікація ризиків у разі здійснення організаційних змін відповідно до їх виду та етапу впровадження.
53. Матриця ідентифікації ризиків. Опір змінам. Види опору.
54. Моделі подолання опору та зниження ризиків.
55. Концепція управління безперервністю бізнесу: Now, Next, Beyond.
56. Бізнес-модель як карта ризиків та можливостей компанії.
57. Поняття інвестиційних ризиків.

- 58. Систематичні та несистематичні ризики готельно-ресторанного бізнесу.
- 59. Маркетингові та екологічні ризики інвестиційної діяльності підприємств готельно-ресторанної індустрії.
- 60. Визначення ризиків інвестиційних проєктів та вартості залученого власного та позикового капіталу.
- 61. Врахування ризиків при оцінці економічної ефективності реалізованих заходів / проєктів.
- 62. Модель CAMP.
- 63. Кількісні та якісні методи визначення ризиків інвестиційної діяльності.
- 64. Аналіз чутливості.
- 65. Матриця вибору стратегії управління інвестиційним ризиком.
- 66. Інноваційні процеси та ризики в готельно-ресторанній індустрії.
- 67. Ризики впровадження інноваційних технологій.

ЗАДАННЯ ЗАЛІКУ

Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна

Факультет міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа

Семестр 1

Форма навчання очна

Рівень вищої освіти другий (магістерський)

Навчальна дисципліна: Управління ризиками в готельно-ресторанному бізнесі

БІЛЕТ №1

1. Задача (20 балів).

Авоса – невелика компанія, що замається виробництвом посуду для ресторанів. Вона розглядає проєкт з виробництва нового посуду з покращеного металу. Даний проєкт передбачає придбання нового обладнання, капітальні витрати на які складуть 400000 дол. США. Також будуть витрачені додатково на встановлення та запуск 50000 дол. США.

Це обладнання замінить стару машину, балансова вартість якої складає 50000 дол. США, а через рік її залишкова вартість буде 0 після амортизації. Нове обладнання буде амортизовано прямолінійним методом до 0 протягом 5 років. Якщо компанія прийме рішення впроваджувати проєкт, то старе обладнання реалізує за 90000 дол. США у 1-й рік. Посуд буде коштувати 12 дол США за одиницю, а витрати на доставку посуду на ринок складуть 8 дол. США. В останні 2 роки проєкту витрати зростуть до 9 та 10 дол. США.

Згідно з прогнозами на початку проєкту необхідні матеріальні цінності на суму 40000 дол США. Дебіторська заборгованість компанії складе 50000 дол. США, кредиторська – 25000 дол. США.

Компанія розраховує реалізувати 80000 од. посуду у 1-й рік проєкту, 100000 од. у 2-й рік проєкту, 120000 од. у 3й рік проєкту, по 100000 од у 4-й та 5-й рік.

Компанія планує додаткові витрати на маркетинг у сумі 50000 грн у 1-й рік, і 40000 грн – у наступні роки. З компанії також до проєкту будуть долучені 2 менеджери. Їх винагорода складе по 40000 дол. США на рік.

Компанія має можливість фінансувати проєкт за рахунок власного капіталу, який складає 16 млн дол. США, та позикового, кредитний ліміт якого – 6 млн дол США. Бета-коефіцієнт активів компанії складає 1,2. Вартість позикового капіталу складає 11%. Ставка податку складає 30%. Безризикова відсоткова ставка – 4,6%, а премія за ризик – 6%.

1. Обґрунтувати частку власного та позикового капіталу, залученого для реалізації проєкту. Розрахувати вартість капіталу для фінансування проєкту. Оцініть рівень ризику.
2. Розрахуйте додану вартість проєкту з урахуванням визначеного рівня ризику (вартості капіталу).

2. Тестування.

1. Ризики, пов'язані з імовірністю втрат майна через крадіжку, недбалості, відносяться до групи:

- А. Процентний;
- Б. Інфляційний;
- В. Кредитний.
- Г. Майновий.

2. Який з ризиків не відноситься до групи “Фінансові ризики”?

- А. Вкладення у високоліквідні активи.
- Б. Грошовий.
- В. Валютний.
- Г. Інвестиційний.

3. На який з видів ризиків суб'єкт господарювання не може впливати:

- А. Ризик ліквідності.
- Б. Систематичний ризик.
- В. Ризик не отримання дебіторської заборгованості.
- Г. Ризик банкрутства.

4. Згідно зі стандартом FERMA містить:

- А. Аналіз ризиків (ідентифікацію та опис ризиків), розрахунок ймовірності і наслідків ризиків, оцінку ризиків.
- Б. Розробку заходів по управлінню (аналіз альтернативних методів управління ризиком, вибір методів управління).
- В. Програму управління ризиками.
- Г. Все перелічене.

5. Система управління ризиками містить:

- А. Страхування ризиків.
- Б. Нівелювання ризиками.
- В. Координація ризиків.
- Г. Все перелічене.

6. Валютний ризик пов'язаний з:

- А. Купівлею та продажем валюти.
- Б. Обміном однієї іноземної валюти на іншу.
- В. Втратами, що обумовлені зміною курсу іноземної валюти.
- Г. Помилкою при розрахунку крос-курсу.

7. Залучення власного капіталу :

- А. є більш дороговартісним та ризикованим, ніж позиковий;
- Б. є безкоштовним;
- В. є менш дороговартісним та ризикованим, ніж позиковий;

Г. означає нульовий ризик та незначна вартість.

8. Оцінка бізнес-середовища починається з:

- А. Дослідження структури ринку, споживчих переваг.
- Б. PESTLE-аналізу середовища.
- В. SWOT-аналізу.
- Г. Аналізу облікових відсоткових ставок.

9. Безризикова ставка складає 10%, премія за ризик складає 8%. Яке рішення Ви приймете, якщо маєте вибір інвестувати у чотири інструменти (I стовпчик - очікуваний рівень доходності; II стовпчик - стандартне відхилення; III - бета коефіцієнти). Підказка: за методом CAMP розрахуйте доходність по кожному інструменту і порівняйте з очікуваною доходністю:

- А. Вигідним є або 1-й варіант, або 4-й, оскільки доходності реальні є більшими за очікувані.
- Б. Вигідним є або 1-й варіант, або 2-й, у 3-му та 4-му випадку доходності реальні є меншими за очікувані.
- В. Немає вигідних варіантів. У всіх випадках реальні доходи є меншими за очікуваними.
- Г. Всі інструменти є вигідними.

10. Хеджування - це:

- А. надання дисконту постійному покупцю.
- Б. Інвестування у різноманітні фінансові інструменти на фондовому ринку.
- В. Укладання строкових контрактів і угод, що враховує ймовірні в майбутньому зміни обмінних валютних курсів, цін тощо.
- Г. Немає правильної відповіді.

Затверджено на засіданні кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

Протокол №1 від ____ серпня 2021 року

Зав. кафедри _____ (Данько Н.І.)

Викладач _____ (Миколенко О.П.)