

Назва дисципліни	<i>Ризик-менеджмент в готельно-ресторанному бізнесі</i>
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, 5 курс
Контактні дані розробників робочої програми навчальної дисципліни, науково-педагогічних працівників, залучених до викладання	к.е.н., доцент Миколенко Олена Петрівна (61022, Харків, площа Свободи, 6, північний корпус, 3 поверх), кафедра міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи 098-054-80-67 Електронна адреса: olenamykolenko@karazin.ua
Попередні умови для вивчення дисципліни	Вивчення дисципліни потребує знань з дисципліни «Менеджмент»
Опис	<p>Мета дисципліни: 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.</p> <p>Очікувані результати навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> • знання передових концепцій, методів, науково-дослідної та професійної діяльності в сфері гостинності; • володіти навичками обґрунтування управлінських рішень в умовах невизначеності та ризиків у готельно-ресторанному бізнесі; • здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. <p>Теми аудиторних занять та самостійної роботи.</p> <p><i>Тема 1. Сучасна система ризик-менеджменту</i></p> <p><i>Тема 2. Ризик-менеджмент в системі ресурсного планування і управління активами</i></p> <p><i>Тема 3. Ризики в маркетингових дослідженнях: оцінка та прогнозування</i></p> <p><i>Тема 4. Ризик-менеджмент в системі управління якістю продукції та послуг</i></p> <p><i>Тема 5. Аналіз та оцінка ризиків взаємодії з постачальниками і партнерами закладу готельно-ресторанної індустрії</i></p> <p><i>Тема 6. Управління ризиками фінансової діяльності підприємства готельно-ресторанної індустрії</i></p> <p><i>Тема 7. Ризики впровадження організаційних змін</i></p> <p><i>Тема 8. Управління інвестиційними та інноваційними ризиками</i></p> <p>Методи контролю результатів навчання: поточний контроль у формі опитування, тестування, вирішення кейсових, аналітичних та виконання творчих завдань; підсумковий контроль у формі іспиту.</p> <p>Мова викладання українська</p>

