

Центральноукраїнський національний технічний університет

Кафедра економіки, підприємництва та готельно-ресторанної справи



«ЗАТВЕРДЖУЮ»
Проректор з науково-
педагогічної роботи

Андрій КИРИЧЕНКО

серпень 2025 року

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

РИЗИК-МЕНЕДЖМЕНТ **У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ**

спеціальність J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
(шифр і назва спеціальності)
освітня програма Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
(шифр і назва напрямку підготовки)
факультет економічний
(назва факультету)

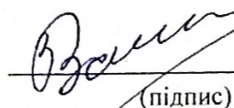
2025-2026 навчальний рік

Розробники: ГУЦАЛЮК Олексій Миколайович, професор кафедри економіки, підприємництва та готельно-ресторанної справи, доктор економічних наук, професор

Робочу програму схвалено на засіданні кафедри економіки, підприємництва та готельно - ресторанної справи

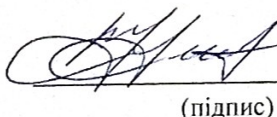
Протокол від «27» 08 2025 року № 1.

Завідувач кафедри економіки, підприємництва та готельно - ресторанної справи


(підпис)

Володимир ЗАЙЧЕНКО
(прізвище та ініціали)

Декан факультету економічний


(підпис)

Наталія ШАЛІМОВА
(прізвище та ініціали)

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів ЄКТС – 4	Галузь знань J «Транспорт та послуги»;	Спеціальної (фахової) підготовки	
Загальна кількість годин – 120	Спеціальність: J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» Освітня програма: «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»	Рік підготовки:	
		1-й	1-й
		Семестр:	
		2-й	2-й
		Лекції	
Тижневих годин навчання: аудиторних – 2,6 самостійної роботи студента – 4,9	Освітній рівень: магістр	28 год.	4 год.
		Практичні	
		14 год.	2 год.
		Самостійна робота	
		78 год.	114 год.
		Вид контролю	
		екзамен	екзамен

Мова навчання: українська

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою навчальної дисципліни «Ризик-менеджмент в готельно-ресторанному бізнесі» є надання здобувачам вищої освіти необхідних теоретичних знань практичних навичок з ідентифікації, аналізу, оцінювання та мінімізації ризиків, що виникають у діяльності підприємств індустрії гостинності, а також формування умінь розробляти та реалізовувати ефективні стратегії управління ризиками з урахуванням специфіки готельно-ресторанного бізнесу.

Завдання дисципліни є:

формування системного розуміння сутності ризиків у готельно-ресторанному бізнесі та їх класифікації.

засвоєння методів ідентифікації, кількісного та якісного аналізу ризиків.

ознайомлення з сучасними інструментами та моделями управління ризиками в індустрії гостинності.

розвиток навичок прийняття стратегічних і тактичних управлінських рішень у ситуаціях ризику та невизначеності.

вивчення механізмів мінімізації та попередження ризиків у фінансовій, виробничій, маркетинговій та кадровій діяльності підприємств.

опанування практичних підходів до побудови системи ризик-менеджменту на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу.

формування здатності розробляти плани реагування на кризові ситуації та надзвичайні події.

розвиток компетентностей щодо впровадження міжнародних стандартів і найкращих практик ризик-менеджменту в умовах динамічного середовища..

Передумови для вивчення дисципліни (структурно-логічна схема підготовки фахівця): засвоєння знань за програмою вступного фахового випробування по спеціальності.

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен отримати:

3. Результати навчання

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи.

Загальні компетентності

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

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

ЗК7. Здатність приймати обґрунтовані рішення..

Спеціальні компетентності

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

СК3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу

СК5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

СК8. Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

СК12. 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.

СК13. Здатність ставити, формалізувати та вирішувати управлінські та організаційні завдання у сфері готельно-ресторанного бізнесу, системно аналізувати проблеми функціонування закладів гостинності, генерувати нові ідеї та інноваційні рішення, спрямовані на

післявоєнне відновлення та сталий розвиток індустрії гостинності Центральноукраїнського регіону.

СК 14. Здатність визначати та критично оцінювати ключові тренди розвитку готельно-ресторанної індустрії та кейтерингового сервісу, прогнозувати їх вплив на регіональний бізнес гостинності та застосовувати ці знання для формування нових моделей управління, сервісних та бізнес-процесів, спрямованих на економічне та соціальне відновлення Центральноукраїнського регіону

Програмні результати навчання

ПРН 1. Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу.

ПРН 4. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг

ПРН 5. Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень

ПРН 13. Досліджувати, аналізувати та синтезувати інформацію щодо організаційних, управлінських і сервісних процесів у закладах готельно-ресторанного бізнесу та кейтерингу, розробляти ефективні управлінські та інноваційні рішення, спрямовані на післявоєнне відновлення та стійкий розвиток регіональної індустрії гостинності.

3. Програма навчальної дисципліни

Тема 1. Сутність, види та класифікація ризиків у готельно-ресторанному бізнесі.

Дослідження ризику та невизначеності в підприємницькій діяльності. Сутність поняття «ризик». Сутність поняття «невизначеність». Види невизначеності. Види ризиків. Класифікація ризиків. Види ризиків: за сферою виникнення (зовнішні та внутрішні); за тривалістю (короткострокові та постійні); за ступенем правомірності (виправдані, тобто правомірні, і невинуваті, тобто неправомірні); за часом виникнення (ретроспективні, поточні й перспективні); за факторами виникнення (політичні, економічні); за характером обліку (зовнішні, внутрішні); за характером наслідків (чисті, спекулятивні); за сферою підприємницької діяльності (виробничі, комерційні, фінансові, інвестиційні, страхові); пов'язані з виробничою діяльністю (організаційні, ринкові, кредитні, юридичні, техніковиробничі). Функції ризику. Зв'язок ризику та невизначеності. Види ризиків в діяльності готельно-ресторанних підприємств. Особливості формування ризиків на готельно-ресторанному підприємстві, операційних ризиків кейтерингу (логістика, якість продукції, дотримання строків).

Тема 2. Роль і значення ризик-менеджменту в системі управління готельно-ресторанним бізнесом.

Сутність ризик-менеджменту. Структура управління готельно-ресторанним підприємством та виникнення ризиків. Зміст ризик-менеджменту. Сучасна концепція управління підприємницькими ризиками та її складові. Концепція прийнятного ризику. Мета та завдання управління ризиком. Сутність та структурна будова системи управління ризиками на підприємстві. Урахування ризику під час формування критеріїв прийняття рішень. Загальні процедури розрахунку критеріїв прийняття підприємницьких ризиків. Правило Байеса. Принцип Бернуллі. Критерій очікуваного значення. Критерій "очікуване значення – дисперсія". Критерій граничного рівня.

Тема 3. Показники ризику та методики його вимірювання й оцінки.

Основні характеристики ризику, які дозволяють кількісно та якісно оцінити його вплив на діяльність готелів і ресторанів. Показники ризику, такі як ймовірність настання події, рівень втрат, ступінь невизначеності та потенційний вплив на фінансові й операційні результати підприємства. Методики оцінки ризику, включаючи статистичні, експертні та комбіновані підходи, а також інструментам вимірювання ризиків у різних аспектах готельно-ресторанної діяльності. Вимірювання та аналіз ризиків для прийняття обґрунтованих управлінських рішень. Зони ризику залежно від величини збитків. Крива ймовірності збитків. Методи оцінки ризику в

готельно-ресторанному бізнесі.

Тема 4. Якісні методи визначення та оцінки ризиків.

Принципи та послідовність проведення аналізу ризиків. Загальна характеристика методів оцінки ризиків. Мета та зміст якісного оцінювання ризиків. Принципи якісного оцінювання підприємницьких ризиків. Процедура якісного оцінювання ризику. Методи якісного оцінювання ризиків. Переваги та недоліки. Метод експертних оцінок. Аналітичний метод оцінки ризиків. Метод використання аналогів. Метод аналізу ризику за допомогою дерева рішень. Сутність методу дерева рішень. Елементи дерева рішень. Основні етапи обґрунтування та прийняття рішення за допомогою побудови дерева рішень. Когнітивні карти ризиків. Підходи до ідентифікації та оцінювання ризиків без застосування числових показників. Методи експертних оцінок, опитувань, мозкового штурму, аналізу сценаріїв та матриць ризиків. Темати дозволяють зрозуміти, як системно виявляти потенційні ризики та визначати їх пріоритетність для прийняття управлінських рішень у готельному та ресторанному бізнесі.

Тема 5. Кількісні методи визначення та оцінки ризиків.

Сутність кількісних методів оцінки ризику. Головне призначення кількісної оцінки ризику. Принципові положення кількісної оцінки ризику. Основні методи кількісної оцінки ризику. Порівняльна характеристика методів кількісної оцінки ризику. Особливості кількісних методів оцінки ризику. Особливості вимірювання ризиків. Показники оцінки ризику. Оцінка втрат. Види втрат. Статистичні методи оцінки ризику. Шкали оцінки ризику. Методами оцінки ризиків, які базуються на числових показниках і статистичних даних. Це включає ймовірнісний аналіз, моделювання, розрахунок очікуваних втрат, коефіцієнтів ризику та інших метрик. Практичне застосування цих методів для прогнозування фінансових, операційних та стратегічних ризиків у готельно-ресторанному бізнесі.

Тема 6. Методи та інструменти мінімізації і запобігання ризикам.

Характеристика методів мінімізації ризиків. Страхування як один із методів мінімізації ризиків в ГРБ. Прийоми мінімізації ризиків готельних підприємств. Практичні способи зниження негативного впливу ризиків на діяльність підприємств гостинності. Превентивні заходи, страхування, диверсифікацію, розробку планів реагування та внутрішній контроль. Управління ризиками таким чином, щоб забезпечити стабільність і безперервність роботи готелів та ресторанів. Ризики транспортування та збереження страв, а також організація якісного обслуговування на виїзді у сфері кейтерингу.

Тема 7. Стратегія і тактика ризик-менеджменту у готельно-ресторанному бізнесі.

Стратегічні підходи до управління ризиками в готельно-ресторанному бізнесі Центральноукраїнського регіону – у рамках дослідження визначаються пріоритетні напрямки управління ризиками, аналізуються тактичні методи їхньої реалізації, поєднується довгострокове планування з практичними діями для мінімізації ризиків у діяльності підприємств гостинності та тактичні рішення для кейтерингових компаній (планування маршрутів, управління персоналом на заходах). Окрему увагу приділено організації системи ризик-менеджменту та формуванню ефективної стратегії ризик-менеджменту.

Тема 8. Управління підприємницькими ризиками готельно-ресторанних підприємств

Ідентифікація та оцінка основних підприємницьких ризиків, з якими стикаються готелі та ресторани, особливо кейтеринг як окремий напрям бізнесу має високі комерційні та організаційні ризики, зокрема ризиків, пов'язаних з інвестиціями, інноваціями, конкуренцією та змінами попиту. Методи прогнозування, планування та контролю ризиків для забезпечення стабільної та ефективної діяльності підприємств. Необхідність управління ризиками господарської діяльності. Етапи реалізації процесу управління ризиком. Методи одержання інформації про ризики. Система показників ризиків. Функції об'єкта та суб'єкта управління. Прогнозування в ризик-менеджменті.

Тема 9. Управління фінансовими ризиками готельно-ресторанних підприємств

Виявлення фінансових ризиків, таких як кредитні, інвестиційні, валютні та ліквідності, а також на методах їх мінімізації. Способи страхування, фінансового планування, диверсифікації доходів та контролю витрат для забезпечення фінансової стабільності готельних і ресторанних підприємств. Основні напрями й методи впливу на ступінь ризику господарювання. Уникнення

та компенсація ризику. Збереження та передавання ризику. Методи зниження ступеня ризику. Характеристика диверсифікації діяльності підприємства. Модель "імовірність виникнення втрат/рівень збитків" для пошуку рішення щодо оптимізації ступеня ризику.

Тема 10. Інвестиційні ризики в індустрії гостинності та методи їх управління.

Інвестиційна привабливість підприємств індустрії гостинності. Сутність та особливості інвестиційних ризиків. Метод дисконтування як спосіб оцінки ступеня інвестиційного ризику. Особливості інвестицій у готельно-ресторанний бізнес, фактори, що зумовлюють появу інвестиційних ризиків, та їх вплив на ефективність підприємств індустрії гостинності. Основні методи оцінки ризиків інвестиційних проєктів, способи мінімізації можливих втрат, диверсифікація інвестиційних портфелів та застосування страхових інструментів. Прикладам управління інвестиційними ризиками у готелях і ресторанах.

Тема 11. Ризики банкрутства підприємств готельно-ресторанного бізнесу та механізми їх подолання.

Поняття банкрутства та його правове забезпечення. Система заходів запобігання банкрутству. Антикризове управління діяльністю підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Причин виникнення ризиків неплатоспроможності та банкрутства у сфері гостинності, їх фінансових та організаційних проявів. Ключові індикатори, що сигналізують про можливі кризові явища, а також механізми попередження й подолання банкрутства. Антикризові стратегії управління, реструктуризація боргів, оптимізація витрат, залучення зовнішнього фінансування та роль державної підтримки у відновленні стабільності підприємств готельно-ресторанного бізнесу.

Тема 12. Управління кадровими ризиками в готельно-ресторанному бізнесі.

Особливості виникнення та прояву кадрових ризиків у сфері гостинності Центральноукраїнського регіону, зокрема плинність кадрів, дефіцит кваліфікованого персоналу, низька мотивація працівників та ризики конфліктів у колективі. Досліджуються методи прогнозування та мінімізації таких ризиків, інструменти HR-менеджменту, підходи до підвищення професійної компетентності та лояльності персоналу. Висвітлюється формування ефективної кадрової політики, яка забезпечує стабільність роботи підприємств готельно-ресторанного бізнесу в регіоні. Розглядаються кейтерингові кадрові ризики особливо відчутні (нестача тимчасового персоналу, низька кваліфікація офіціантів на виїзних заходах).

Тема 13. Екологічні та соціальні ризики готельно-ресторанного бізнесу.

Загрози, що виникають унаслідок впливу підприємств гостинності на довкілля та суспільство. Управління відходами, енергоефективності, дотримання екологічних стандартів, а також соціальні ризики, пов'язані з роботою персоналу, дотриманням трудових прав і корпоративною соціальною відповідальністю. Вплив ризиків на репутацію готелів і ресторанів, а також методам їх мінімізації.

Тема 14. Інноваційні ризики у впровадженні нових послуг і технологій у готелях та ресторанах.

Аналіз ризиків, що виникають під час впровадження інновацій у сфері гостинності Центральноукраїнського регіону. Розглядаються приклади впровадження нових сервісів, автоматизованих систем, цифрових рішень та сучасних технологій обслуговування (кейтеринг як приклад сервісних інновацій (нові формати обслуговування, digital-замовлення). Особлива увага приділяється потенційним загрозам, пов'язаним із високою вартістю інновацій, технічними збоями, нестачею кваліфікованого персоналу та можливим негативним сприйняттям нововведень клієнтами. Також досліджуються інструменти прогнозування та управління цими ризиками з метою підвищення ефективності та безпеки інноваційної діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу регіону.

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин							
	денна форма				заочна форма			
	усього	у тому числі			усього	у тому числі		
		лекції	практичні	самостійна робота		лекції	практичні	самостійна робота
Тема 1. Сутність, види та класифікація ризиків у готельно-ресторанному бізнесі.	9	2	2	5	11	2	2	7
Тема 2. Роль і значення ризик-менеджменту в системі управління готельно-ресторанним бізнесом.	8	2	-	6	7	-	-	7
Тема 3. Показники ризику та методики його вимірювання й оцінки.	9	2	2	5	9	2	-	7
Тема 4. Якісні методи визначення та оцінки ризиків.	8	2	-	6	7	-	-	7
Тема 5. Кількісні методи визначення та оцінки ризиків.	8	2	-	6	7	-	-	7
Тема 6. Методи та інструменти мінімізації і запобігання ризикам.	9	2	2	5	7	-	-	7
Тема 7. Стратегія і тактика ризик-менеджменту у готельно-ресторанному бізнесі.	8	2	-	6	8	-	-	8
Тема 8. Управління підприємницькими ризиками готельно-ресторанних підприємств	9	2	2	5	8	-	-	8
Тема 9. Управління фінансовими ризиками готельно-ресторанних підприємств	9	2	2	5	8	-	-	8
Тема 10. Інвестиційні ризики в індустрії гостинності та методи їх управління.	8	2	-	6	8	-	-	8
Тема 11. Ризики банкрутства підприємств готельно-ресторанного бізнесу та механізми їх подолання.	9	2	2	5	8	-	-	8
Тема 12. Управління кадровими ризиками в готельно-ресторанному бізнесі.	8	2	-	6	8	-	-	8
Тема 13. Екологічні та соціальні ризики готельно-ресторанного бізнесу.	8	2	-	6	8	-	-	8
Тема 14. Інноваційні ризики у впровадженні нових послуг і технологій у готелях та ресторанах.	9	2	2	6	8	-	-	8
Всього за семестр	120	28	14	78	120	4	2	114

5. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		Денна форма	Заочна форма
1	Тема 1. Сутність, види та класифікація ризиків у готельно-ресторанному бізнесі.	2	2
2	Тема 2. Роль і значення ризик-менеджменту в системі управління готельно-ресторанним бізнесом.	-	
3	Тема 3. Показники ризику та методики його вимірювання й оцінки.	2	
4	Тема 4. Якісні методи визначення та оцінки ризиків.	-	
5	Тема 5. Кількісні методи визначення та оцінки ризиків.	-	
6	Тема 6. Методи та інструменти мінімізації і запобігання ризикам.	2	
7	Тема 7. Стратегія і тактика ризик-менеджменту у готельно-ресторанному бізнесі.	-	
8	Тема 8. Управління підприємницькими ризиками готельно-ресторанних підприємств	2	
9	Тема 9. Управління фінансовими ризиками готельно-ресторанних підприємств	2	
10	Тема 10. Інвестиційні ризики в індустрії гостинності та методи їх управління.	-	
11	Тема 11. Ризики банкрутства підприємств готельно-ресторанного бізнесу та механізми їх подолання.	2	
12	Тема 12. Управління кадровими ризиками в готельно-ресторанному бізнесі.	-	
13	Тема 13. Екологічні та соціальні ризики готельно-ресторанного бізнесу.	-	
14	Тема 14. Інноваційні ризики у впровадженні нових послуг і технологій у готелях та ресторанах.	2	
	Разом	14	2

6. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		Денна форма	Заочна форма
1	Тема 1. Сутність, види та класифікація ризиків у готельно-ресторанному бізнесі.	5	7
2	Тема 2. Роль і значення ризик-менеджменту в системі управління готельно-ресторанним бізнесом.	6	7
3	Тема 3. Показники ризику та методики його вимірювання й оцінки.	5	7
4	Тема 4. Якісні методи визначення та оцінки ризиків.	6	7
5	Тема 5. Кількісні методи визначення та оцінки ризиків.	6	7
6	Тема 6. Методи та інструменти мінімізації і запобігання ризикам.	5	7
7	Тема 7. Стратегія і тактика ризик-менеджменту у готельно-ресторанному бізнесі.	6	8
8	Тема 8. Управління підприємницькими ризиками готельно-ресторанних підприємств	5	8
9	Тема 9. Управління фінансовими ризиками готельно-ресторанних підприємств	5	8
10	Тема 10. Інвестиційні ризики в індустрії гостинності та методи їх управління.	6	8
11	Тема 11. Ризики банкрутства підприємств готельно-ресторанного	5	8

	бізнесу та механізми їх подолання.		
12	Тема 12. Управління кадровими ризиками в готельно-ресторанному бізнесі.	6	8
13	Тема 13. Екологічні та соціальні ризики готельно-ресторанного бізнесу.	6	8
14	Тема 14. Інноваційні ризики у впровадженні нових послуг і технологій у готелях та ресторанах.	6	8
	Разом	78	114

7. Індивідуальні завдання

При вивченні дисципліни «Ризик-менеджмент в готельно-ресторанному бізнесі» здобувачам пропонується виконувати наступні індивідуальні завдання:

- розв'язування ситуаційних завдань, кейсів з теми;
- проведення аналітичного (критичного) огляду літературних джерел та наукових статей за тематикою дисципліни;
- виконання творчих завдань та написання тез чи статей.

Теми індивідуальних завдань:

1. Підходи до оцінювання ризиків у сфері гостинності.
2. Етапи управління ризиками в діяльності готелів та ресторанів.
3. Методології якісного та кількісного аналізу ризиків.
4. Система ризик-менеджменту як елемент загального менеджменту.
5. Роль ризик-менеджера в управлінні готельно-ресторанним підприємством.
6. Вплив зовнішнього середовища на ризики індустрії гостинності.
7. Методи ідентифікації ризиків у готельно-ресторанному бізнесі.
8. Валютні ризики у діяльності готелів, що обслуговують іноземних туристів.
9. Методи управління фінансовими ризиками підприємств гостинності.
10. Ризики інвестиційних проектів у готельному бізнесі.
11. Оцінка кредитних ризиків ресторанів.
12. Страхування як метод зниження фінансових ризиків у сфері гостинності.
13. Інфляційні ризики та їх вплив на прибутковість готельного бізнесу.
14. Управління ризиками ліквідності у ресторанах.
15. Методи диверсифікації фінансових ризиків у готельно-ресторанній сфері.
16. Управління ризиками персоналу у готельно-ресторанному бізнесі.
17. Ризики, пов'язані з якістю надання послуг.
18. Ризики постачання у ресторанах (логістичні та ресурсні).
19. Управління ризиками безпеки харчових продуктів (НАССР).
20. Технологічні ризики в роботі готелів.
21. Управління ризиками сезонності в готельно-ресторанному бізнесі.
22. Ризики при впровадженні нових послуг у готелі.
23. Проблеми та ризики кадрового забезпечення у ресторанах.
24. Ризики, пов'язані з обслуговуванням масових заходів.
25. Управління ризиками якості сервісу у готельному бізнесі.
26. Маркетингові ризики
27. Ризики, пов'язані з позиціонуванням готелю на ринку.
28. Ризики невдалих маркетингових стратегій у ресторанному бізнесі.
29. Управління ризиками репутації у готельно-ресторанному бізнесі.
30. Вплив негативних відгуків клієнтів як маркетинговий ризик.
31. Ризики просування готельних послуг в онлайн-середовищі.
32. Маркетингові ризики при виході ресторану на нові ринки.
33. Управління ризиками конкурентного середовища у готельному бізнесі.
34. Ризики зниження попиту на готельні послуги.
35. Управління ризиками бренду у ресторанному бізнесі.

36. Маркетингові ризики при впровадженні програм лояльності.
37. Інновації та цифровізація
38. Ризики впровадження цифрових технологій у готельно-ресторанному бізнесі.
39. Кіберризики у діяльності готелів.
40. Управління ризиками електронних платежів у ресторанах.
41. Ризики онлайн-бронювання готельних номерів.
42. Використання великих даних (Big Data) у ризик-менеджменті готельного бізнесу.
43. Інноваційні підходи до управління ризиками у сфері гостинності.
44. Ризики ціноутворення в готелях та ресторанах.
45. Інвестиційні ризики при відкритті нових ресторанів.
46. Ризики автоматизації процесів у ресторанах.
47. Управління ризиками інформаційної безпеки в готелях.
48. Вплив штучного інтелекту на ризик-менеджмент у сфері послуг.
49. Ризики цифрового маркетингу у готельно-ресторанному бізнесі.
50. Стратегічний ризик-менеджмент
51. Ризики стратегічних альянсів у готельному бізнесі.
52. Антикризове управління ризиками у сфері гостинності.
53. Геополітичні ризики для готельного бізнесу в умовах глобалізації.
54. Управління ризиками розвитку ресторанних мереж.
55. Екологічні ризики в готельно-ресторанному бізнесі.
56. Управління ризиками соціальної відповідальності готельних підприємств.
57. Стратегічні ризики при відкритті міжнародних готельних брендів в Україні.
58. Ризики державного регулювання у ресторанному бізнесі.
59. Управління ризиками в умовах кризи та воєнного стану.
60. Роль стратегічного ризик-менеджменту у забезпеченні стійкості готельно-ресторанного бізнесу.

8. Методи навчання.

Під час викладання навчальної дисципліни «Ризик-менеджмент в готельно-ресторанному бізнесі» застосовуються наступні методи:

- словесні (лекції, бесіди);
 - наочні, під час лекцій (інформаційних, аналітичних, проблемних) та практичних занять, в тому числі з використанням мультимедійного забезпечення;
 - практичні, під час виконання практичних робіт, задач, вправ;
 - інтерактивні методи зокрема проєктно-дослідницький метод; інтегровані методи.
- Застосовуються наступні інформаційно-комунікаційні технології та діджитал-інструменти: цифрові інструменти Google, програмні продукти від Microsoft, програмне забезпечення для проведення різних видів робіт: Kahoot, Mentimeter, Miro, графічний редактор Crello, хмарні презентаційні сервіси Canva, Prezi, Genially, графічний додаток Diagrams.net, платформа для управління проєктами Trello;
- методи дистанційного навчання за допомогою платформ: Moodle та Zoom.

9. Критерії та засоби оцінювання.

Види контролю: поточний, підсумковий.

Форма підсумкового контролю: екзамен.

Оцінку підсумкового семестрового контролю у формі екзамену становить сума балів за результатами поточного контролю, рубіжних контролів та балів, набраних здобувачем вищої освіти при складанні семестрового екзамену.

По поточному контролю здобувач має можливість отримати бали за активність на лекційних та практичних заняттях, виявлення рівня підготовки здобувачів із зазначеної теми під час опитування, розв'язання розрахункових практичних завдань, тестування, підготовки доповіді-презентації та індивідуальних завдань.

Впродовж семестру здобувач може отримати максимум 60 балів, в тому числі за перший рубіжний контроль – 30 балів, за другий рубіжний контроль – 30 балів, 40 балів виносяться на іспит. Кількість балів, одержана здобувачем вищої освіти на екзамені, додається до результатів рубіжних контролів, що разом складає оцінку знань здобувача вищої освіти з навчальної дисципліни за 100-бальною шкалою та переводиться в оцінку за шкалою ЄКТС і національною шкалою («Відмінно», «Добре», «Задовільно», «Незадовільно»).

Результати навчання, набуті шляхом неформальної, інформальної освіти зараховуються відповідно до Положення про порядок визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти в Центральнотехнічному національному технічному університеті.

Методи контролю: спостереження за навчальною діяльністю студентів, усне опитування, тестовий контроль.

Шкала оцінювання: ЄКТС, національна та ЦНТУ

Оцінка ЄКТС	Визначення	Оцінка	
		за національною системою (екзамен)	За системою ЦНТУ
A	ВІДМІННО - відмінне виконання лише з незначною кількістю помилок	5 (відмінно)	90-100
B	ДУЖЕ ДОБРЕ - вище середнього рівня з кількома помилками	4 (добре)	82-89
C	ДОБРЕ - в загальному правильна робота з певною кількістю грубих помилок		74-81
D	ЗАДОВІЛЬНО - непогано, але зі значною кількістю недоліків	3 (задовільно)	64-73
E	ДОСТАТНЬО - виконання задовольняє мінімальні критерії		60-63
FX	НЕЗАДОВІЛЬНО - потрібно попрацювати перед тим, як перескласти	2 (не задовільно)	35-59
F	НЕЗАДОВІЛЬНО - необхідна серйозна подальша робота		1-34

10. Рекомендовані джерела інформації:

Основні

1. Боровик М. В. Ризик-менеджмент : конспект лекцій. Харків : ХНУМГ ім. О.М. Бекетова, 2023. 63 с. URL: <http://surl.li/ijjuvu>
2. Демченко Г. В. Ризик менеджмент: конспект лекцій. Харків : ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2021. 74 с. URL: <http://surl.li/pcelap>
3. Калініченко З.Д. Ризик-менеджмент: навчальний посібник для здобувачів спец. 051 «Економіка» та 073 «Менеджмент». Дніпро: ДДУВС, 2021. 224 с.
4. Кравченко М.О., Бояринова К.О., Копішинська К.О. Управління ризиками: навчальний наочний посібник для студентів спеціальності 073 «Менеджмент». Київ : КПП ім. Ігоря Сікорського, 2021. 432 с. URL: <https://ela.kpi.ua/handle/123456789/43528>
5. Кривов'язюк І.В. Антикризове управління підприємством : навчальний посібник. 3-тє видання, доповн. і переробл. Київ : Видавничий дім "Кондор", 2020. 396 с. URL: <http://surl.li/hvsjcb>
6. Менеджмент : Підручник / С.Ю. Бірюченко, К.О. Бужимська, І.В. Бурачек та ін.; під заг. ред. Т.П. Остапчук. Житомир: Державний університет «Житомирська політехніка». Житомир: Вид-во «Рута», 2021. 856 с. URL: <https://learn.ztu.edu.ua/course/view.php?id=4723>
7. Нечаюк Л. І., Нечаюк Н. О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: навч. посіб. 3-тє вид. Київ: Центр учбової літератури, 2021. 344

Додаткові:

1. Баженова С., Пологовська Ю., Канцур І. Розвиток готельно- ресторанного бізнесу в умовах сьогодення. Економіка та суспільство. 2022. №38. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1280/1234>
2. Бондар Н., Боцян Т., Шаран Л. Імерсивні технології в готельному бізнесі: аналіз світового досвіду. Економіка та суспільство. 2022. № 45. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1955/1882>
3. Готельно-ресторанний бізнес: навч. посібник. [Електронний ресурс] / О.А.Ніколайчук, Н.С.Приймак, О.А. Сімакова, А.В. Слащева, Ю.А. Горяйнова, Ю.М. Коренець, О.А. Боднарук, О.А. Пусікова,Є.Г. Клевцов; ред. О.А. Ніколайчук. Кривий Ріг : Вид.ДонНУЕТ, 2022. 250с. URL:
4. Гуцалюк О.М., Бондар Ю.А. Економічне стратегування та інтеграційний менеджмент підприємств готельно-ресторанного бізнесу в системі індустрії гостинності. Економічний вісник Донбасу. 2024. № 4. С. 82-90 [https://doi.org/10.12958/1817-3772-2024-4\(78\)-82-90](https://doi.org/10.12958/1817-3772-2024-4(78)-82-90)
5. Гуцалюк О.М., Бондар Ю.А., Ремзіна Н.А. Розвиток сучасних технологій провадження діяльності підприємств готельно-ресторанного та туристичного бізнесу. Розвиток методів управління та господарювання на транспорті. 2024. № 4 (89). С.231-246 DOI <https://doi.org/10.31375/2226-1915-2024-4-231-246>
6. Гуцалюк О.М., Бондар Ю.А., Зайченко В.В. Динамічні процеси готельно-ресторанного і туристично-рекреаційного бізнесу в стратегічному розвитку національної економіки України. Вісник економічної науки України. 2024. № 2 (47). С.43-49 [https://doi.org/10.37405/1729-7206.2024.2\(47\).43-49](https://doi.org/10.37405/1729-7206.2024.2(47).43-49)
7. Організація готельно-ресторанної справи : наук.-допом. бібліогр. покажч. / [упоряд. О. В. Олабоді, Т. П. Фесун] ; Нац. ун-т харч. технол., Наук.-техн. б-ка. Київ, 2021. 213 с.
8. Економіка готельно-ресторанного господарства : навч. посібник / С. А. Александрова, Л. В. Оболенцева, В. Ю. Світлична ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. 142 с.
9. Лактіонова О. А. Управління фінансовими ризиками: навчальний посібник. Вінниця: ДонНУ імені Василя Стуса, 2020. 256 с. URL: <http://surl.li/fphulf>
10. Організаційне проєктування: конспект лекцій : навч. посіб. КПІ ім. Ігоря Сікорського; уклад.: М.В. Шкробот, С.В. Салоїд. Київ : КПІ ім. Ігоря Сікорського, 2020. 166 с
11. Охріменко О.О. Проблеми формування страхового захисту підприємницької діяльності у сфері туризму в Україні. Зовнішня торгівля: право та економіка. 2021. № 4. С.126-131.
12. Підприємництво та основи бізнесу. Практикум: Навчальний посібник /[Біляк Т.О., Бірюченко С.Ю., Бужимська К.О., та ін.]; під заг. ред. Т.П. Остапчук. Житомир : Житомирська політехніка, 2023. 280 с. URL: <https://learn.ztu.edu.ua/course/view.php?id=4723>
13. Рябенка М.О. Впровадження інформаційних комп'ютерних технологій у ресторанному бізнесі. Економіка та суспільство. Вип. 41. 2022. <http://www.economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1592>
14. Скопенко Н.С., Федулова І.В., Мазник Л.В., Кириченко О.М., Удворгелі Л.І. Економічні ризики: методи вимірювання та управління : навчальний посібник. Київ : Видавничий дім «Кондор», 2021. 348 с. URL: <https://dspace.nuft.edu.ua/server/api/core/bitstreams/ad3cf033-6858-4e2f-b001-85f9b3dc0d8f/content>
15. Стандарт ризик-менеджменту Федерації європейських асоціацій з ризик-менеджменту (Risk Management Standard, FERMA – р.6). URL.: <http://www.ferma.eu/Defaul.aspx?tabid=195>
16. Стешенко О. Д., Юр'єв В. В. Оптимізація витрат готельного господарства. Комунальне господарство міст. 2020. № 108. С. 563-570.
17. Hutsaliuk O., Bondar Iu., Zhurylo I., Dub V. Economic Strategizing and Integration Management of Hotel and Restaurant Business Enterprises in the Hospitality Industry System.

Законодавчі та нормативні документи:

1. Про захист прав споживачів: Закон України від 12.05.1991 № 1023- XII зі змінами та доповненнями. URL: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/1023-12>.
2. Про підприємництво: Закон України від 07.02.1991 № 698-XII зі змінами та доповненнями. URL: <http://zakon0.rada.gov.ua/laws/show/698-12>.
3. Господарський кодекс України від 16.01.2003 № 436-IV зі змінами та доповненнями. URL: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/436-15>.
4. Цивільний кодекс України : Кодекс України; Закон, Кодекс від 16.01.2003 № 435-IV. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/go/435-15>
5. Про туризм: Закон України від 15.09.95, № 325/95-ВР зі змінами та доповненнями URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/324/95-%D0%B2%D1%80#Text>
6. Державна служба статистики України. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua/>
7. Про стандартизацію: Закон України від 05.06.2014 № 1315-VII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/go/>

Інформаційні ресурси (офіційні сайти):

1. Журнал «Академія гостинності»: <http://hotel-rest.com.ua/>
2. Готельно-ресторанний бізнес: <http://hotelbiz.com.ua/>
3. Готельний та ресторанный бізнес: <http://prohotelia.com.ua/>
4. Кращі заклади ресторанного господарства України. URL: <https://reston.ua/>
5. Національна бібліотека України ім. І.В. Вернадського. URL: <http://www.nbuv.gov.ua>
6. Офіційний портал Верховної Ради України. URL: <https://www.rada.gov.ua/>
7. Професійна система управління готельним майном. URL: <https://otelms.com/uk/otelms-front-desk/>
8. Ресторани України. URL: <http://ukraine3d.com/uk>
9. Система управління готелем. URL: <https://ultra-company.com/hotel/>