



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЦЕНТРАЛЬНОУКРАЇНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ
ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ (ЦНТУ)
Кафедра економіки, підприємництва
та готельно-ресторанної справи



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назва курсу	Ризик-менеджмент в готельно-ресторанному бізнесі
Викладач	Гуцалюк Олексій Миколайович, доктор економічних наук, професор, професор кафедри економіки, підприємництва та готельно-ресторанної справи
Рівень вищої освіти, галузь знань, спеціальність, освітня програма	Рівень вищої освіти: другий (магістерський) Галузь знань: J «Транспорт та послуги» Спеціальність: J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» Освітньо-професійна програма: «Готельно-ресторанний справа та кейтеринг»
Контактний телефон викладача	+38(0522) 259-03-35
Е-mail:	alex-g.88@ukr.net
Обсяг та ознаки дисципліни	Обов'язкова освітня компонента Форма контролю: іспит Загальна кількість кредитів – 4, годин – 120, у т.ч. лекції – 28 години, практичні заняття – 14 години, самостійна робота – 78 години. Формат: очний (offline / face to face) / дистанційний (online). Мова викладання: українська
Консультації	Консультації проводяться відповідно до Графіку, розміщеному в інформаційному ресурсі moodle.kntu.kr.ua; у режимі відео конференцій Zoom, через електронну пошту, Viber, Telegram за домовленістю.
Пререквізити	Особливі вимоги відсутні, але ефективність засвоєння змісту дисципліни значно підвищиться, якщо здобувач володіє знаннями з готельної та ресторанної справи, економіки та менеджменту готелів і ресторанів.

1. Мета і завдання 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.

2. Результати навчання

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен отримати:

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

ЗК 3. 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

СК 3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу

СК 5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

СК 8. Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

СК 12. 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.

СК 13. 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. Політика курсу та академічна доброчесність

Очікується, що здобувачі вищої освіти будуть дотримуватися принципів академічної доброчесності, усвідомлювати наслідки її порушення.

При організації освітнього процесу в Центральноукраїнському національному технічному університеті здобувачі вищої освіти, викладачі та адміністрація діють відповідно до: Положення про організацію освітнього процесу; Положення про організацію вивчення вибіркових навчальних дисциплін та формування індивідуального навчального плану ЗВО; Кодексу академічної доброчесності ЦНТУ.

4. Програма навчальної дисципліни

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	Завдання
-------	------------	-----------------	----------

1	2	3	4
1	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 не виправдані, 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).	9	1. Самостійно опрацювати теоретичний матеріал 2. Дати відповіді на питання для самоконтролю знань 3. Презентації індивідуальних завдань. 4. Пройти тест до теми 1 5. Розв'язок ситуаційного завдання
2	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-	8	1. Самостійно опрацювати теоретичний матеріал 2. Відповісти на контрольні запитання 3. Презентації індивідуальних завдань. 4. Пройти тест до теми 2 5. Розв'язок ситуаційного

	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 Байєса. Принцип Бернуллі. Критерій очікуваного значення. Критерій "очікуване значення – дисперсія". Критерій граничного рівня.		завдання
3	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.	9	1. Самостійно опрацювати теоретичний матеріал 2. Відповісти на контрольні запитання 3. Презентації індивідуальних завдань. 4. Пройти тест до теми 3 5. Розв'язок ситуативного завдання
4	Тема 4. Якісні методи визначення та оцінки ризиків. Принципи та послідовність проведення аналізу ризиків. Загальна характеристика методів оцінки ризиків. Мета та зміст	8	1. Самостійно опрацювати теоретичний матеріал 2. Відповісти на контрольні запитання 3. Презентації індивідуальних завдань.

	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. Теми дозволяють зрозуміти, як системно виявляти потенційні ризики та визначати їх пріоритетність для прийняття управлінських рішень у готельному та ресторанному бізнесі.		4. Пройти тест до теми 4 5. Розв'язок ситуаційного завдання
5	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,	8	1. Самостійно опрацювати теоретичний матеріал 2. Відповісти на контрольні запитання 3. Презентації індивідуальних завдань. 4. Пройти тест до теми 5 5. Розв'язок ситуаційного завдання

	розрахунок очікуваних втрат, коефіцієнтів ризику та інших метрик. Практичне застосування цих методів для прогнозування фінансових, операційних та стратегічних ризиків у готельно-ресторанному бізнесі.		
6	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.	9	1. Самостійно опрацювати теоретичний матеріал 2. Відповісти на контрольні запитання 3. Презентації індивідуальних завдань. 4. Пройти тест до теми 6 5. Розв'язок ситуаційного завдання
7	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	8	1. Самостійно опрацювати теоретичний матеріал 2. Відповісти на контрольні запитання 3. Презентації індивідуальних завдань. 4. Пройти тест до теми 7 5. Розв'язок ситуаційного завдання

	увагу приділено організації системи ризик-менеджменту та формуванню ефективної стратегії ризик-менеджменту.		
8	Тема 8. Управління підприємницькими ризиками готельноресторанних підприємств Дентифікація 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	9	1. Самостійно опрацювати теоретичний матеріал 2. Відповісти на контрольні запитання 3. Презентації індивідуальних завдань. 4. Пройти тест до теми 8 5. Розв'язок ситуаційного завдання
9	Тема 9. Управління фінансовими ризиками готельноресторанних 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.	9	1. Самостійно опрацювати теоретичний матеріал 2. Відповісти на контрольні запитання 3. Підготувати мультимедійну презентацію 4. Пройти тест до теми 5 5. Розв'язок ситуаційного завдання

	Характеристика диверсифікації діяльності підприємства. Модель "імовірність виникнення втрат/рівень збитків" для пошуку рішення щодо оптимізації ступеня ризику		
10	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.	8	1. Самостійно опрацювати теоретичний матеріал 2. Відповісти на контрольні запитання 3. Презентації індивідуальних завдань. 4. Пройти тест до теми 6 5. Розв'язок ситуаційного завдання
11	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. Антикризіві стратегії	9	1. Самостійно опрацювати теоретичний матеріал 2. Відповісти на контрольні запитання 3. Презентації індивідуальних завдань. 4. Пройти тест до теми 7 5. Розв'язок ситуаційного завдання

	управління, реструктуризація боргів, оптимізація витрат, залучення зовнішнього фінансування та роль державної підтримки у відновленні стабільності підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Розглядаються кейтерингові кадрові ризики особливо відчутні (нестача тимчасового персоналу, низька кваліфікація офіціантів на виїзних заходах).		
12	Тема 12. Управління кадровими ризиками в готельно-ресторанному бізнесі. Особливості виникнення та прояву кадрових ризиків у сфері гостинності Центральноукраїнського регіону, зокрема плінність 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.	8	1. Самостійно опрацювати теоретичний матеріал 2. Відповісти на контрольні запитання 3. Презентації індивідуальних завдань. 4. Пройти тест до теми 8 5. Розв'язок ситуаційного завдання
13	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.	8	1. Самостійно опрацювати теоретичний матеріал 2. Відповісти на контрольні запитання 3. Презентації індивідуальних завдань. 4. Пройти тест до теми 7 5. Розв'язок ситуаційного завдання

	Вплив ризиків на репутацію готелів і ресторанів, а також методам їх мінімізації.		
14	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.	9	1. Самостійно опрацювати теоретичний матеріал 2. Відповісти на контрольні запитання 3. Презентації індивідуальних завдань. 4. Пройти тест до теми 8 5. Розв'язок ситуаційного завдання
	Разом	120	

5. Система оцінювання та вимоги

Види контролю: поточний, підсумковий.

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

Форма підсумкового контролю: іспит.

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, участі в лекційних дискусіях, тестування, підготовки доповіді-презентації та індивідуальних завдань.

Результати навчання, набуті шляхом неформальної, інформальної освіти зараховуються відповідно до Положення про порядок визнання результатів

навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти в Центральноукраїнському національному технічному університеті.

При контролі на лекційних та практичних заняттях оцінці підлягають: рівень знань, продемонстрований у виступах з доповідями-презентаціями та при підготовці індивідуальних завдань; правильність написання тестів; результати поточного опитування, розв'язання розрахункових практичних завдань.

Таблиця 1

Оцінювання видів робіт під час поточного оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів за один вид робіт	Орієнтовна кількість робіт, необхідних для одержання здобувачем максимальної кількості балів протягом семестру	Максимальна кількість балів, яку можливо отримати протягом семестру за видом роботи	В тому числі розподіл за рубіжними контролями, враховуючи розподіл балів	
				I	II
Розв'язання завдань	5	2 завдання	10	5 балів	5 балів
Поточне опитування («перевернутий клас»)	5	2 відповіді	10	5 балів	5 балів
Доповіді-презентації на практичних заняттях	5	2 доповіді-презентації	10	5 балів	5 балів
Тестування	5	4 тести	20	10 балів	10 балів
Підготовка індивідуальних завдань	5	2 індивідуальні завдання	10	5 балів	5 балів
Разом			60 балів	30 балів	30 балів

Критеріями оцінки є:

при усних відповідях:

- повнота розкриття питання;
- логіка викладання, культура мови;
- емоційність та переконаність;
- використання основної та додаткової літератури;
- аналітичні міркування, вміння роботи порівняння, висновки.

при виконанні письмових завдань:

- повнота розкриття питання;
- цілісність, системність, логічна послідовність, вміння формулювати висновки;
- самостійність виконання завдання;
- акуратність оформлення письмової роботи.

Участь в поточному опитуванні, доповідь-презентації на практичних заняттях, підготовка індивідуальних завдань оцінюється у 5 балів за:

- повний, розгорнутий, вичерпний виклад змісту поставленого питання або проблеми;
- повний перелік необхідних для розкриття змісту питання економічних категорій та законів;
- виявлення творчих здібностей у розумінні, викладенні й використанні навчально-програмного матеріалу;
- здатність здійснювати порівняльний аналіз різних теорій, концепцій, підходів та самостійно робити логічні висновки й узагальнення; знання історії створення таких теорій та еволюції поглядів основних представників;
- уміння користуватись методами наукового аналізу економічних явищ, процесів і характеризувати їхні риси та форми виявлення;
- демонстрація здатності висловлення та аргументування власного ставлення до альтернативних поглядів на дане питання;
- використання актуальних фактичних та статистичних даних, знань дат та історичних періодів, які підтверджують тези відповіді на питання;
- знання необхідних законів і нормативних матеріалів України, міжнародних та міждержавних угод з обов'язковим на них посиланням під час розкриття питань, які того потребують;
- знання точних назв та функцій національних та міжнародних кредитно-фінансових установ, історії їх створення і ролі при вирішенні проблем, які ставляться у конкретному питанні;
- засвоєння питань програми курсу відповідно до основної та додаткової літератури.

Відповідь знижується на 1 бал, якщо не виконано дві вимоги до відповіді на вищій бал.

Відповідь оцінюється у 0 балів за неготовність до заняття.

При виконанні тестування здобувач виконує тест з теми дисципліни, який складається з 10 тестових питань, що оцінюються в 0,5 бали кожне.

При розв'язуванні практичних задач здобувач може отримати:

5 балів – ставиться, якщо практичне завдання розв'язано вірно;

4 бали – ставиться, якщо в практичному завданні допущені незначні помилки;

3 бали – якщо завдання розв'язано вірно не менше 50% обсягу завдання;

2 бали – якщо завдання розв'язано вірно менше половини обсягу завдання;

1 бал – якщо завдання розв'язано вірно не менше 25% обсягу завдання;

0 балів - якщо завдання не виконано або виконано невірно.

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»).

Для переведу підсумкової оцінки за вивчення навчальної дисципліни, вираженої у балах, у семестрову оцінку за національною шкалою та в залікову оцінку за шкалою ЄКТС використовується шкала.

Шкала оцінювання: ЄКТС, національна та ЦНТУ
Шкала оцінювання: національна та ЄКТС

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

Рівень знань здобувачів вищої освіти за національною шкалою відповідає таким критеріям:

– «відмінно» – здобувач вищої освіти досконало засвоїв теоретичний матеріал, глибоко і всебічно знає зміст навчальної дисципліни, основні положення наукових першоджерел та рекомендованої літератури, логічно мислить і будує відповіді, вільно використовує набуті теоретичні знання при аналізі практичного матеріалу, висловлює своє ставлення до тих чи інших проблем, демонструє високий рівень засвоєння практичних навичок;

– «добре» – здобувач вищої освіти добре засвоїв теоретичний матеріал, аргументовано викладає його, володіє основними аспектами з першоджерел та рекомендованої літератури, має практичні навички, висловлює свої міркування з приводу тих чи інших проблем, але припускається певних неточностей і похибок у логіці викладу теоретичного змісту або при аналізі практичного матеріалу;

– «задовільно» – здобувач вищої освіти, в основному, володіє теоретичними знаннями з навчальної дисципліни, орієнтується в першоджерелах та рекомендованій літературі, але непереконливо відповідає, додаткові питання викликають невпевненість або відсутність стабільних знань; відповідаючи на

запитання практичного характеру, виявляє неточності у знаннях, не вміє оцінювати факти та явища, пов'язувати їх із майбутньою діяльністю;

– «незадовільно» – здобувач вищої освіти не опанував навчальний матеріал дисципліни, не знає наукових фактів, визначень, майже не орієнтується в першоджерелах та рекомендованій літературі, наукове мислення відсутнє, практичні навички не сформовані.

6. 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/iijuvu>

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'язук 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. Горайнова, 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. показч. / [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 проектування: 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/Default.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. Економічний вісник Донбасу. Науковий журнал. 2024. № 4 (78). С. 82-91 [https://doi.org/10.12958/1817-3772-2024-4\(78\)-82-90](https://doi.org/10.12958/1817-3772-2024-4(78)-82-90)

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. Цивільний кодекс України : Кодекс України; Закон, Кодекс від 16.01.2003 № 435-IV. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/go/435-15>
3. 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>
4. Державна служба статистики України. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua/>
5. 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 ресторанний 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/>

Розглянуто і схвалено на засіданні кафедри економіки, підприємництва та готельно-ресторанної справи, Протокол №1 від 27 серпня 2025 р.