

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І  
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму



**«ЗАТВЕРДЖУЮ»**

Директор ІНІ неперервної освіти і туризму

Іван ГРИЦЕНКО

« 06 »

червня

2024 р.

**РОЗГЛЯНУТО І СХВАЛЕНО**

на засіданні кафедри готельно-ресторанної  
справи та туризму

Протокол №21 від «05» червня 2024р.

Завідувач кафедри

Світлана МЕЛЬНИЧЕНКО

**РОЗГЛЯНУТИ**

Гарант освітньої програми «Готельно-  
ресторанний бізнес»

Світлана МЕЛЬНИЧЕНКО

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**РИЗИК-МЕНЕДЖМЕНТ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ**

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанний бізнес»

ІНІ неперервної освіти і туризму

**Розробники:** доцент кафедри, к.е.н., доцент Москвічова О.С.

Київ – 2024 р.

## Опис навчальної дисципліни

### **РИЗИК-МЕНЕДЖМЕНТ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ**

(назва)

| Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь     |                                  |                       |
|---------------------------------------------------------------------|----------------------------------|-----------------------|
| Освітній ступінь                                                    | магістр                          |                       |
| Спеціальність                                                       | 241 «Готельно-ресторанна справа» |                       |
| Освітня програма                                                    | Готельно-ресторанна бізнес       |                       |
| Характеристика навчальної дисципліни                                |                                  |                       |
| Вид                                                                 | Обов'язкова                      |                       |
| Загальна кількість годин                                            | 120                              |                       |
| Кількість кредитів ECTS                                             | 4                                |                       |
| Кількість змістових модулів                                         | 2                                |                       |
| Курсовий проект (робота) (за наявності)                             | -                                |                       |
| Форма контролю                                                      | Екзамен                          |                       |
| Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм навчання |                                  |                       |
|                                                                     | денна форма навчання             | заочна форма навчання |
| Рік підготовки (курс)                                               | 1                                | 1                     |
| Семестр                                                             | 2                                | 1                     |
| Лекційні заняття                                                    | 30 год.                          | 8 год.                |
| Практичні, семінарські заняття                                      | 30 год.                          | 8 год.                |
| Лабораторні заняття                                                 | -                                | -                     |
| Самостійна робота                                                   | 60 год.                          | 104 год.              |
| Індивідуальні завдання                                              | -                                | -                     |
| Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми навчання       | 4 год.                           |                       |

#### **1. Мета, завдання та компетентності навчальної дисципліни**

**Метою** вивчення дисципліни «Ризик-менеджмент в готельно-ресторанному бізнесі» є забезпечення здобувачів знаннями і навичками, необхідними для ідентифікації, оцінки та управління ризиками в готельно-ресторанному бізнесі.

Основними **задачами** курсу є:

- розширення і поглиблення знань якісних і кількісних особливостей індустрії гостинності в умовах ризику;
- оволодіння методологією і методикою створення, аналізу і використання економіко-математичних методів, що враховують ризик;
- вивчення типових прийомів моделювання і вимірів ризику у процесі прийняття управлінських рішень на підприємствах індустрії гостинності.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен вміти:

*знати:*

- сутність ризику в готелях та ресторанах;
- методику аналізу можливого впливу факторів ризику та симптомів кризових ситуацій;
- методику прийняття стратегічних рішень з урахуванням концепції корисності та ризику;
- методику визначення стратегій розвитку готельно-ресторанного підприємства з урахуванням прийнятного рівня ризику.

*вміти:*

- визначати, розраховувати й аналізувати ризики, що притаманні фінансово-економічній та виробничого господарській діяльності готельно-ресторанного підприємства;
- вимірювати розмір сподіваних доходів та ризику в комерційних заходах індустрії гостинності;
- визначати ефективність інвестиційних проектів з урахуванням чинників ризику;
- ідентифікувати та аналізувати можливий вплив факторів ризику та виявляти симптоми кризових ситуацій;
- забезпечувати безпеку та ризикозахищеність діяльності підприємства готельно-ресторанного бізнесу;
- приймати стратегічні рішення з урахуванням концепції корисності та ризику;
- обирати оптимальну стратегію розвитку підприємства індустрії гостинності з урахуванням прийнятного рівня ризику

### **Набуття компетентностей:**

*Загальні компетентності (ЗК):*

**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 (фахові, предметні) компетентності (СК):*

**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 4.** Здатність створювати і впроваджувати продуктові, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

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

**СК7.** Здатність до підприємницької діяльності.

**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.

*Програмні результати навчання (ПРН):*

**ПРН1.** 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.

**ПРН3.** Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі.

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

**ПРН 6.** Відшуковувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності.

**ПРН 8.** Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.

## 2. Програма та структура навчальної дисципліни для:

- повного терміну денної (заочної) форми навчання;
- скороченого терміну денної (заочної) форми навчання.

| Назви змістових модулів і тем                                                              | Кількість годин |        |              |    |     |     |      |              |              |    |     |     |      |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------|--------------|----|-----|-----|------|--------------|--------------|----|-----|-----|------|--|
|                                                                                            | денна форма     |        |              |    |     |     |      | Заочна форма |              |    |     |     |      |  |
|                                                                                            | тижні           | усього | у тому числі |    |     |     |      | усього       | у тому числі |    |     |     |      |  |
|                                                                                            |                 |        | л            | п  | лаб | інд | с.р. |              | л            | п  | лаб | інд | с.р. |  |
| 1                                                                                          | 2               | 3      | 4            | 5  | 6   | 7   | 8    | 9            | 10           | 11 | 12  | 13  | 14   |  |
| <b>Змістовий модуль 1.</b>                                                                 |                 |        |              |    |     |     |      |              |              |    |     |     |      |  |
| <b>Теоретичні засади ризик менеджменту в готельно-ресторанному бізнесі</b>                 |                 |        |              |    |     |     |      |              |              |    |     |     |      |  |
| Тема 1. Сутність та класифікація ризиків в ГРБ                                             | 1               | 10     | 2            | 2  |     |     | 6    | 8            |              |    |     |     | 8    |  |
| Тема 2. Показники ризику та методи його оцінки                                             | 2               | 10     | 2            | 2  |     |     | 6    | 8            | 2            |    |     |     | 6    |  |
| Тема 3. Якісні методи визначення та оцінки ризиків                                         | 3               | 10     | 2            | 2  |     |     | 6    | 8            |              | 2  |     |     | 6    |  |
| Тема 4. Кількісні методи визначення та оцінки ризиків                                      | 4               | 10     | 2            | 2  |     |     | 6    | 8            |              | 2  |     |     | 6    |  |
| Тема 5. Основні способи й методи мінімізації ризиків                                       | 5               | 10     | 2            | 2  |     |     | 6    | 8            | 2            |    |     |     | 6    |  |
| Тема 6. Стратегія і тактика ризик-менеджменту в індустрії гостинності                      | 6               | 10     | 2            | 2  |     |     | 6    | 8            |              |    |     |     | 8    |  |
| Разом за модулем 1                                                                         |                 | 60     | 12           | 12 |     |     | 36   | 48           | 4            | 4  |     |     | 40   |  |
| <b>Змістовий модуль 2.</b>                                                                 |                 |        |              |    |     |     |      |              |              |    |     |     |      |  |
| <b>Управління ризиками в готельно-ресторанному бізнесі</b>                                 |                 |        |              |    |     |     |      |              |              |    |     |     |      |  |
| Тема 7. Попередження ризиків готельно-ресторанного підприємства при складанні бізнес-плану | 7               | 7      | 2            | 2  |     |     | 3    | 10           | 2            |    |     |     | 8    |  |
| Тема 8. Управління підприємницькими ризиками готельно-ресторанних підприємств              | 8-9             | 11     | 4            | 4  |     |     | 3    | 8            |              |    |     |     | 8    |  |

|                                                                                                             |    |     |    |    |  |  |    |     |   |   |  |  |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|----|----|--|--|----|-----|---|---|--|--|-----|
| Тема<br>9. Управління<br>фінансовими<br>ризиками готельно-<br>ресторанних<br>підприємств                    | 10 | 7   | 2  | 2  |  |  | 3  | 10  |   | 2 |  |  | 8   |
| Тема 10. Управління<br>валютними<br>ризиками в індустрії<br>гостинності                                     | 11 | 7   | 2  | 2  |  |  | 3  | 10  |   | 2 |  |  | 8   |
| Тема 11.<br>Інвестиційні ризики<br>в індустрії<br>гостинності                                               | 12 | 7   | 2  | 2  |  |  | 3  | 8   |   |   |  |  | 8   |
| Тема 12. Управління<br>ризиками від<br>інноваційної<br>діяльності готельно-<br>ресторанного<br>підприємства | 13 | 7   | 2  | 2  |  |  | 3  | 8   |   |   |  |  | 8   |
| Тема 13. Виробничі<br>ризики в індустрії<br>гостинності                                                     | 14 | 7   | 2  | 2  |  |  | 3  | 10  | 2 |   |  |  | 8   |
| Тема 14.<br>Банкрутство<br>підприємств ГРБ                                                                  | 15 | 7   | 2  | 2  |  |  | 3  | 8   |   |   |  |  | 8   |
| Разом за модулем 2                                                                                          |    | 60  | 18 | 18 |  |  | 24 | 72  | 4 | 4 |  |  | 64  |
|                                                                                                             |    | 120 | 30 | 30 |  |  | 60 | 120 | 8 | 8 |  |  | 104 |

### 3. Теми практичних занять

| №<br>з/п                                                                   | Назва теми                                                                         | Кількість<br>годин |
|----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| <b>Змістовий модуль 1.</b>                                                 |                                                                                    |                    |
| <b>Теоретичні засади ризик менеджменту в готельно-ресторанному бізнесі</b> |                                                                                    |                    |
| 1                                                                          | Сутність та класифікація ризиків в готельно-ресторанному бізнесі                   | 2                  |
| 2                                                                          | Показники ризику та методи його оцінки                                             | 2                  |
| 3                                                                          | Якісні методи визначення та оцінки ризиків                                         | 2                  |
| 4                                                                          | Кількісні методи визначення та оцінки ризиків                                      | 2                  |
| 5                                                                          | Основні способи й методи мінімізації ризиків                                       | 2                  |
| 6                                                                          | Стратегія і тактика ризик-менеджменту в індустрії гостинності                      | 2                  |
| <b>Змістовий модуль 2.</b>                                                 |                                                                                    |                    |
| <b>Управління ризиками в готельно-ресторанному бізнесі</b>                 |                                                                                    |                    |
| 7                                                                          | Попередження ризиків готельно-ресторанного підприємства при складанні бізнес-плану | 2                  |
| 8                                                                          | Управління підприємницькими ризиками готельно-ресторанних підприємств              | 4                  |
| 9                                                                          | Управління фінансовими ризиками готельно-ресторанних підприємств                   | 2                  |
| 10                                                                         | Управління валютними ризиками в індустрії гостинності                              | 2                  |

|              |                                                                                    |           |
|--------------|------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 11           | Інвестиційні ризики в індустрії гостинності                                        | 2         |
| 12           | Управління ризиками від інноваційної діяльності готельно-ресторанного підприємства | 2         |
| 13           | Виробничі ризики в індустрії гостинності                                           | 2         |
| 14           | Банкрутство підприємств готельно-ресторанного бізнесу                              | 2         |
| <b>Разом</b> |                                                                                    | <b>30</b> |

#### 4. Теми самостійної роботи

| № з/п                                                                      | Назва теми                                                                                  | Кількість годин |
|----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| <b>Змістовий модуль 1.</b>                                                 |                                                                                             |                 |
| <b>Теоретичні засади ризик менеджменту в готельно-ресторанному бізнесі</b> |                                                                                             |                 |
| 1                                                                          | Тема 1. Сутність та класифікація ризиків в готельно-ресторанному бізнесі                    | 6               |
| 2                                                                          | Тема 2. Показники ризику та методи його оцінки                                              | 6               |
| 3                                                                          | Тема 3. Якісні методи визначення та оцінки ризиків                                          | 6               |
| 4                                                                          | Тема 4. Кількісні методи визначення та оцінки ризиків                                       | 6               |
| 5                                                                          | Тема 5. Основні способи й методи мінімізації ризиків                                        | 6               |
| 6                                                                          | Тема 6. Стратегія і тактика ризик-менеджменту в індустрії гостинності                       | 6               |
| <b>Змістовий модуль 2.</b>                                                 |                                                                                             |                 |
| <b>Управління ризиками в готельно-ресторанному бізнесі</b>                 |                                                                                             |                 |
| 7                                                                          | Тема 7. Попередження ризиків готельно-ресторанного підприємства при складанні бізнес-плану  | 3               |
| 8                                                                          | Тема 8. Управління підприємницькими ризиками готельно-ресторанних підприємств               | 3               |
| 9                                                                          | Тема 9. Управління фінансовими ризиками готельно-ресторанних підприємств                    | 3               |
| 10                                                                         | Тема 10. Управління валютними ризиками в індустрії гостинності                              | 3               |
| 11                                                                         | Тема 11. Інвестиційні ризики в індустрії гостинності                                        | 3               |
| 12                                                                         | Тема 12. Управління ризиками від інноваційної діяльності готельно-ресторанного підприємства | 3               |
| 13                                                                         | Тема 13. Виробничі ризики в індустрії гостинності                                           | 3               |
| 14                                                                         | Тема 14. Банкрутство підприємств готельно-ресторанного бізнесу                              | 3               |
| <b>Разом</b>                                                               |                                                                                             | <b>60</b>       |

#### 5. Засоби діагностики результатів навчання:

**Контрольні питання, комплекти тестів для визначення рівня засвоєння знань студентами**

##### *Контрольні питання*

- Актуальність дослідження ризику та невизначеності в підприємницькій діяльності.
- Сутність поняття «ризик».
- Сутність поняття «невизначеність».
- Види невизначеності.
- Види ризиків.
- Класифікація ризиків.
- Функції ризику.
- Зв'язок ризику та невизначеності.

9. Види ризиків в діяльності готельно-ресторанних підприємств.
10. Особливості формування ризиків на готельно-ресторанному підприємстві.
11. Зони ризику залежно від величини збитків.
12. Крива ймовірності збитків.
13. Методи оцінки ризику в готельно-ресторанному бізнесі.
14. Принципи та послідовність проведення аналізу ризиків.
15. Загальна характеристика методів оцінки ризиків.
16. Мета та зміст якісного оцінювання ризиків.
17. Принципи якісного оцінювання підприємницьких ризиків.
18. Процедура якісного оцінювання ризику.
19. Загальна характеристика методів якісного оцінювання ризику.
20. . Методи якісного оцінювання ризиків. Переваги та недоліки.
21. Метод експертних оцінок.
22. Аналітичний метод оцінки ризиків.
23. Метод використання аналогів.
24. Метод аналізу ризику за допомогою дерева рішень.
25. Сутність методу дерева рішень.
26. Елементи дерева рішень.
27. Основні етапи обґрунтування та прийняття рішення за допомогою побудови дерева рішень.
28. Когнітивні карти ризиків.
29. Сутність кількісних методів оцінки ризику.
30. Головне призначення кількісної оцінки ризику.
31. Принципові положення кількісної оцінки ризику.
32. Основні методи кількісної оцінки ризику.
33. Порівняльна характеристика методів кількісної оцінки ризику.
34. Особливості кількісних методів оцінки ризику.
35. Особливості вимірювання ризиків.
36. Показники оцінки ризику.
37. Оцінка втрат.
38. Види втрат.
39. Статистичні методи оцінки ризику.
40. Шкали оцінки ризику
41. Характеристика методів мінімізації ризиків.
42. Страхування як один із методів мінімізації ризиків в ГРБ.
43. Прийоми мінімізації ризиків готельних підприємств.
44. Організація ризик-менеджменту.
45. Стратегія ризик-менеджменту.
46. Необхідність управління ризиками господарської діяльності.
47. Етапи реалізації процесу управління ризиком.
48. Методи одержання інформації про ризики.
49. Система показників ризиків.
50. Функції об'єкта та суб'єкта управління.
51. Прогнозування в ризик-менеджменті.
52. Основні напрями й методи впливу на ступінь ризику господарювання.
53. Уникнення та компенсація ризику.
54. Збереження та передавання ризику.

55. Хеджування та страхування ризиків.
56. Методи зниження ступеня ризику.
57. Характеристика диверсифікації діяльності підприємства.
58. Модель «імовірність виникнення втрат/рівень збитків» для пошуку рішення щодо оптимізації ступеня ризику.
59. Інвестиційна привабливість підприємств індустрії гостинності.
60. Сутність та особливості інвестиційних ризиків.
61. Метод дисконтування як спосіб оцінки ступеня інвестиційного ризику.
62. Поняття банкрутства та його правове забезпечення.
63. Система заходів запобігання банкрутству.
64. Антикризове управління діяльністю підприємств ГРБ.

### *Тестові завдання*

#### **1. Об'єкт ризику – це:**

- а) окрема господарська операція, вид продукції, технологія, напрям виробничої діяльності тощо;
- б) окреме підприємство, галузь, соціокультурна спільнота людей певної територіальної одиниці;
- в) країна, регіон;
- г) усі відповіді правильні.

#### **2. Суб'єкт ризику – це:**

- а) ризик-менеджер;
- б) окрема господарська операція, вид продукції, технологія, напрям виробничої діяльності тощо;
- в) особа (індивід або колектив), яка зацікавлена в результатах управління об'єктом ризику і має компетенцію приймати рішення щодо об'єкта ризику;
- г) правильні відповіді а), в).

#### **3. Зарівнем витрат ризику поділяють на:**

- а) критичні;
- б) неприйнятні;
- в) оптимальні;
- г) запізнілі.

#### **4. Зарівнем прийняття рішень ризику поділяють на:**

- а) зовнішні;
- б) макроекономічні;
- в) психологічні;
- г) мікроекономічні.

#### **5. Щодо часу прийняття рішень ризику поділяються на:**

- а) випереджувальні;
- б) хаотичні;
- в) тимчасові;
- г) запізнілі.

#### **6. Довластивостей ризику відносять:**

- а) конфліктність;
- б) альтернативність;
- в) необґрунтованість;

г) результативність.

**7. Дофункцій ризику відносяться:**

- а) інноваційна функція;
- б) аналітична функція;
- в) математична функція;
- г) правильні відповіді а), б)

**8. Захисна функція:**

- а) є суперечливою і проявляється у двох формах;
- б) виявляється в тому, що якщо для підприємця ризик – природний стан, то нормальним має бути і терпиме ставлення до невдач;
- в) функція, яку ризик виконує, стимулюючи пошук нетрадиційних розв'язань проблем, що тривожать підприємця;
- г) пов'язана з тим, що, аналізуючи всі можливі альтернативи, підприємець прагне вибрати найрентабельніші й найменш ризиковані рішення.

**9. Регулятивна (управлінська) функція:**

- а) функція, яку ризик виконує, стимулюючи пошук нетрадиційних розв'язань проблем, що тривожать підприємця;
- б) виявляється в тому, що якщо для підприємця ризик – природний стан, то нормальним має бути і терпиме ставлення до невдач;
- в) функція пов'язана з тим, що, аналізуючи всі можливі альтернативи, підприємець прагне вибрати найрентабельніші й найменш ризиковані рішення;
- г) є суперечливою і проявляється у двох формах.

**10. Господарський ризик – це:**

- а) ризик, пов'язаний із комерційною діяльністю;
- б) ризик, пов'язаний із господарською діяльністю, орієнтованою на одержання прибутку на основі задоволення потреб і запитів покупців відповідно до вимог ринку;
- в) це ризик, що може бути оцінений з точки зору ймовірності настання страхового випадку та кількісних розмірів можливих збитків;
- г) можливість виникнення збитків у зв'язку з можливими змінами в курсі політики уряду, зміни законодавства.

**11. Управління ризиками – це:**

- а) діяльність, спрямована на створення попиту та досягнення цілей підприємства через максимальне задоволення потреб споживачів;
- б) система принципів і методів розроблення і реалізації управлінських рішень, пов'язаних з формуванням, розподілом і використанням фінансових ресурсів підприємства й організацією обороту його коштів;
- в) це сукупність методів, прийомів і заходів, що дають змогу певною мірою прогнозувати настання ризикових подій та вживати заходів до їхнього зменшення;
- г) процес планування, організації, приведення в дію та контроль організації з метою досягнення координації людських і матеріальних ресурсів, необхідних для ефективного досягнення завдань.

**12. Кінцевою метою РМ є :**

- а) отримання прибутку в умовах відсутності невизначеності;
- б) отримання найбільшого прибутку за оптимального, прийняттого для підприємця співвідношення прибутку та ризику;
- в) задоволення потреб споживачів;

г) гарантування надійності партнера.

**13. Стратегія ризику-менеджменту – це:**

а) система мір, що спрямовані на раціональне поєднання всіх елементів в єдину технологію процесу управління ризиком;

б) конкретні методи і прийоми для досягнення поставленої мети в конкретних умовах;

в) мистецтво керування ризиком у невизначеній господарській ситуації, базоване на прогнозуванні ризику і застосуванні прийомів його зниження;

г) діяльність, спрямована на створення попиту та досягнення цілей підприємства через максимальне задоволення потреб споживачів.

**14. Тактика управління – це:**

а) мистецтво керування ризиком у невизначеній господарській ситуації, базоване на прогнозуванні ризику і застосуванні прийомів його зниження;

б) система заходів, спрямованих на раціональне поєднання всіх елементів у єдину технологію процесу управління ризиком;

в) діяльність, спрямована на створення попиту та досягнення цілей підприємства через максимальне задоволення потреб споживачів;

г) це конкретні методи і прийоми для досягнення окресленої мети в конкретних умовах.

**15. Основні правила ризик-менеджменту:**

а) недоцільно ризикувати більше, ніж це може дозволити власний капітал;

б) недоцільно ризикувати більшим заради меншого;

в) необхідно думати про наслідки ризику;

г) не правильно вважати, що завжди наявне лише одне рішення;

д) усі відповіді правильні.

**16. Основними функціями менеджера з ризику є:**

а) ідентифікація сегменту споживачів;

б) розрахунок показників ризику;

в) забезпечити конкурентоспроможність продукції;

г) управління грошовими потоками підприємства.

**17. Основні новітні тенденції ризик-менеджменту:**

а) створення центрів управління ризиками на найвищому ієрархічному рівні;

б) зміна пріоритетів узовнішньоекономічній діяльності підприємства;

в) неможливість формування єдиної схеми і правил прийняття рішень у ризикових ситуаціях для всіх суб'єктів міжнародного бізнесу;

г) правильні відповіді а), в).

**18. Основними концепціями інтегрованого ризик-менеджменту є:**

а) управління ризиками це безперервний процес, що охоплює всю організацію;

б) спрямоване навизначення подій, які можуть впливати на компанію та управління ризиками таким чином, щоб вони не перевищували готовності компанії йти на ризик(ризик-апетит);

в) використовують при розробленні та формуванні стратегії;

г) усі відповіді правильні.

**19. Побудова карти ризиків – це ... етап інтегрованого ризик-менеджменту:**

а) 5 етап;

б) 7 етап;

в) 1 етап;

г) 3 етап.

## **20. Прийняття ризику це:**

а) відмова від реалізації заходу (проекту), пов'язаного з ризиком;

б) просте відхилення від заходу, пов'язаного з ризиком;

в) прийняття всього ризику чи його частини на відповідальність підприємця;

г) правильні відповіді б), г).

## **6. Методи навчання**

Методи організації та здійснення навчально-пізнавальної діяльності студентів, які використовуються при вивченні дисципліни:

1) словесний (лекція, дискусія, співбесіда);

2) практичний метод (практичні заняття);

3) наочний (ілюстрація, демонстрація);

4) робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування, анотування, рецензування, складання реферату, написання тез, статей);

5) відеометод (дистанційні, мультимедійні, веб-орієнтовані тощо);

6) самостійна робота (виконання завдань, «есе», навчальні тести);

7) індивідуальна науково-дослідна робота здобувачів вищої освіти.

## **7. Методи оцінювання.**

- екзамен;
- усне та письмове опитування;
- модульне тестування;
- командні проекти;
- есе;
- захист практичних робіт;
- презентації та виступи на наукових заходах;
- інші види.

## **8. Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти.**

Оцінювання знань здобувача вищої освіти відбувається за 100-бальною шкалою і переводиться в національні оцінки згідно з табл. 1 чинного «Положення про екзамени та заліки у НУБіП України»

### **Шкала оцінювання знань студентів**

| Рейтинг студента,<br>бали | Оцінка національна за результати складання екзаменів<br>заліків |               |
|---------------------------|-----------------------------------------------------------------|---------------|
|                           | екзаменів                                                       | заліків       |
| 90-100                    | відмінно                                                        | зараховано    |
| 74-89                     | добре                                                           |               |
| 60-73                     | задовільно                                                      |               |
| 0-59                      | незадовільно                                                    | не зараховано |

Для визначення рейтингу здобувача вищої освіти із засвоєння дисципліни  $R_{\text{дис}}$  (до 100 балів) одержаний рейтинг з атестації (до 30 балів) додається до рейтингу здобувача вищої освіти з навчальної роботи  $R_{\text{нр}}$  (до 70 балів):  $R_{\text{дис}} = R_{\text{нр}} + R_{\text{ат}}$ .

## **9. Методичне забезпечення**

1. Електронний навчальний курс дисципліни (на навчальному порталі НУБіП України eLearn - <https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=2936>).
2. Конспекти лекцій та їх презентації (в електронному вигляді).
3. Програма виробничої (переддипломної) практики.
4. Методичні рекомендації до виконання випускної кваліфікаційної роботи.

## **10. Рекомендована література:**

### **– основна:**

1. Вітлінський В. В., Великоіваненко Г. І. Ризикологія в економіці та підприємстві. Київ : КНЕУ, 2018. 480 с.
2. Гранатуров В. М., Шевчук О. Б. Ризики підприємницької діяльності: проблеми аналізу. Київ : Зв'язок, 2020. 152 с.
3. Писаревський І. М., Стешенко О. Д. Ризик-менеджмент в індустрії гостинності : навч. посіб. для вищих навчальних закладів. Харків. нац. ун-т міськ.госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2017. 128 с.
4. Старостіна А. О., Кравченко В. А. Ризик-менеджмент: теорія та практика : навч. посібник. Київ : Політехніка, 2018. 200 с.

### **– допоміжна:**

1. Гранатуров В. М., Литовченко І. В., Харічков С. К. Аналіз підприємницьких ризиків : проблеми визначення, класифікації та кількісної оцінки : монографія. Одеса : Інститут проблем ринку та економіко-екологічних досліджень НАН України, 2018. 164 с.
2. Гуменюк В. В. Страхування діяльності туристичних підприємств. Фінанси України. 2019. № 4. С. 128-135
3. Кузьмін О. Є., Вербницька Г. Л., Мельник О. Г. Обґрунтування господарських рішень і оцінювання ризиків : навч. посібник. Львів : Видавництво Національного університету «Львівська політехніка», 2018. 212 с.
4. Лук'янова В. В., Головач Т. В. Економічний ризик : навч. посібник. Київ : Академвидав, 2017. 464 с.
5. Мостенська Т. Л., Скопенко Н. С. Ризик-менеджмент як інструмент управління господарським ризиком підприємства. Вісник Запорізького національного університету. – 2020. № 3 (7). С. 72–79.
6. Охріменко О. О. Проблеми формування страхового захисту підприємницької діяльності у сфері туризму в Україні. Зовнішня торгівля: право та економіка. 2021. № 4. С. 126-131.
7. Стешенко О. Д., Швирьова Є. О. Удосконалення управління ризиками в підприємницькій діяльності. Комунальне господарство міст. 2021. № 98. С. 424-428.
8. Стешенко О. Д., Юр'єв В. В. Оптимізація витрат готельного господарства. Комунальне господарство міст. 2020. № 108. С. 563-570.
9. Чорноморченко Н. В., Іванова І. С., Приймак Н. С. Обґрунтування господарських рішень і оцінювання ризиків : навч.-метод. посібник для сам. вивчення дисц. Львів : Магнолія-2016, 2020. 260 с.
10. Школа І. М. Менеджмент туристичної індустрії : навч. посібник / [Заред. проф. І. М. Школи]. Чернівці : ЧТЕІ КНТЕУ, 2021. 662 с
11. Шегда А. В., Голованенко М. В. Ризики в підприємстві: оцінювання та управління : навч. Посібник. Київ : Знання, 2018. 271 с.

### **Інтернет-ресурси:**

1. <http://revparguru.com/> - офіційний сайт системи REVPAR GURU. Management Solution.
2. <http://www.statgraphics.com/> - офіційний сайт Statgraphics.
3. <http://www.xotels.com/> - офіційний сайт системи Xotels Revenue.