

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І  
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ

Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму

“ЗАТВЕРДЖУЮ”  
Директор ННІ неперервної освіти і туризму  
Гриценко І.С.  
« 09 » \_\_\_\_\_ 2023 р.

**РОЗГЛЯНУТО І СХВАЛЕНО**  
на засіданні кафедри готельно-ресторанної  
справи та туризму  
Протокол №12 від «31» травня 2023 р.  
завідувач кафедри

\_\_\_\_\_ Мельниченко С.В.

**РОЗГЛЯНУТО**  
Гарант освітньої програми  
\_\_\_\_\_ Мельниченко С.В.

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ  
РИЗИК-МЕНЕДЖМЕНТ В ГОТЕЛЬНО-  
РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ**

спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

освітня програма «Готельно-ресторанний бізнес»

Факультет (ННІ) Навчально-науковий інститут неперервної освіти і туризму

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

(посада, науковий ступінь, вчене звання)

Київ – 2023 р

## 1. Опис навчальної дисципліни

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

(назва)

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

## 2. 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 прийняттого 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 прийняттого рівня ризику

#### **Набуття компетентностей:**

*Загальні компетентності (ЗК):*

**ЗК3.** Здатність до аналізу. Оцінки, синтезу, генерування нових ідей.

**ЗК7.** Здатність приймати обґрунтовані рішення.

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

**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.

**СК16.** Здатність управляти проектами і ризиками в готельно-ресторанному бізнесі.

*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 і готельно-ресторанному бізнесі.

### 3. 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 готельно-ресторанному бізнесі	1	10	2	2			6							
Тема 2. Показники ризику та методи його оцінки	2	10	2	2			6							
Тема 3. Якісні методи визначення та оцінки ризиків	3	10	2	2			6							
Тема 4. Кількісні методи визначення та оцінки ризиків	4	10	2	2			6							
Тема 5. Основні способи й методи мінімізації ризиків	5	10	2	2			6							
Тема 6. Стратегія і тактика ризик-менеджменту в індустрії гостинності	6	10	2	2			6							
Разом за модулем 1		60	12	12			36							
<b>Змістовий модуль 2.</b>														
<b>Управління ризиками в готельно-ресторанному бізнесі</b>														
Тема 7. Управління підприємницькими ризиками готельно-ресторанних підприємств	7	14	4	4			6							

Тема 8. Управління фінансовими ризиками готельно- ресторанних підприємств	8	14	4	4			6					
Тема 9. Інвестиційні ризики в індустрії гостинності	9	14	4	4			6					
Тема 10. Банкрутство підприємств готельно- ресторанного бізнесу	10	18	6	6			6					
Разом за модулем 2		60	18	18			24					
		120	30	30			60					

#### 4. Теми практичних занять

№ 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	2
2	Тема 2. Показники ризику та методи його оцінки	2
3	Тема 3. Якісні методи визначення та оцінки ризиків	2
4	Тема 4. Кількісні методи визначення та оцінки ризиків	2
5	Тема 5. Основні способи й методи мінімізації ризиків	2
6	Тема 6. Стратегія і тактика ризик-менеджменту в індустрії гостинності	2
<b>Змістовий модуль 2.</b>		
<b>Управління ризиками в готельно-ресторанному бізнесі</b>		
7	Тема 7. Управління підприємницькими ризиками готельно-ресторанних підприємств	4
8	Тема 8. Управління фінансовими ризиками готельно-ресторанних підприємств	4
9	Тема 9. Інвестиційні ризики в індустрії гостинності	4
10	Тема 10. Банкрутство підприємств готельно-ресторанного бізнесу	6
<b>Разом</b>		<b>30</b>

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

### **5.1. Контрольні питання**

1. Актуальність дослідження ризику та невизначеності в підприємницькій діяльності.
2. Сутність поняття «ризик».
3. Сутність поняття «невизначеність».
4. Види невизначеності.
5. Види ризиків.
6. Класифікація ризиків.
7. Функції ризику.
8. 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 готельно-ресторанного бізнесу.

## 5.2. 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. Зрівнем 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 у зовнішньоекономічній 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**

В рамках вивчення дисципліни передбачається проведення лекцій, практичних, самостійної та індивідуальної роботи студентів.

Лекція є основною формою навчального процесу. Мета лекції – розкрити основні положення теми, досягнення науки, з'ясувати невирішені проблеми, узагальнити досвід роботи, дати рекомендації щодо використання основних висновків за темами на практичних заняттях.

Лекція має структуру набуття нових знань і містить такі елементи:

- вступ, де дається мотивація навчання, чітке формулювання теми лекції та постановка завдання;

- викладення в логічній послідовності окремих частин лекції;

- висновки, що дають можливість осмислити лекцію в цілому і виділити основну ідею;

- конкретне завдання на самостійну роботу;

- відповіді на запитання.

Основні вимоги до лекції:

- високий теоретичний рівень інформації, посилення на законодавчі та нормативні акти, на нові досягнення науки;

- розкриття наукових засад курсу;

- зв'язок теорії з практикою, зосередження уваги студентів на питаннях, які вирішуються у світлі сучасних вимог;

- рекомендації до поглибленого самостійного вивчення тем, необхідних для практичної роботи.

Передбачається застосування таких видів лекцій: вступної, тематичних та підсумкової; залежно від методів викладу навчального матеріалу: монологічних, проблемних, лекцій-бесід тощо.

Практичне заняття – це колективний науковий пошук певної навчальної проблеми і шляхів її ефективного розв'язання. Учасники заняття аналізують проблему, виявляють причинно-наслідкові зв'язки, висувають шляхи її оптимального вирішення, відповідають на запитання і дискутують. Проводиться, як правило, зі здобувачами, які мають відповідну підготовку й досвід самостійного вивчення складних наукових і практичних проблем. В ході практичного заняття здобувачами вирішують ситуаційні та тестові завдання.

Основні вимоги до практичного заняття:

- продуманість змісту теми, її проблем та методики обговорення;
- визначення цілей, дидактичних і виховних завдань заняття;
- проблемна постановка запитань;
- увага до тестових питань (відкритих та закритих) та логіки їх розкриття;
- постійне керування перебігом практичного заняття, створення атмосфери невимушеності, полемічності й творчої активності;
- стимулювання дискусії;
- забезпечення всебічного розгляду й аналізу навчальних проблем, об'єктивна оцінка виступів і відповідей, своєчасне їх коригування;
- орієнтація здобувачів на подальшу самостійну роботу над навчальним матеріалом тощо.

Самостійна робота студентів полягає у вивченні та опрацюванні наукової, навчально-методичної літератури, законодавчих і нормативних актів, виконанні навчальних завдань.

У процесі самостійної роботи здобувачу необхідно вивчити за допомогою рекомендованої літератури весь матеріал, передбачений програмою курсу.

## 7. Форми контролю

1. Система оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів передбачає виставлення оцінок за усіма формами проведення занять.

Перевірка та оцінювання знань здобувачів може проводитися у наступних формах.

1. Оцінювання роботи здобувачів під час практичних занять.
2. Оцінювання самостійної роботи.
3. Проведення підсумкового контролю (екзамену).

### Розподіл балів за окремими елементами змістових модулів та методи поточного контролю успішності навчальної роботи студентів (форма підсумкового контролю – екзамен)

№ змістового модуля	Елементи змістового модуля	Кількість балів		Поточний контроль навчальної роботи студентів	
		міні-мальна	макси-мальна	методи контролю	тиждень семестру
<b>Змістовий модуль 1. Теоретичні засади ризик менеджменту в готельно-ресторанному бізнесі</b>					
1.	Лекційний курс ( 6 тем лекцій)	12	28	Письмова модульна робота	1-6
	Практичне заняття 1. Сутність та класифікація ризиків в готельно-ресторанному бізнесі	8	12	Опитування, обговорення	1

	<b>Практичне заняття 2.</b> Показники ризику та методи його оцінки	8	12	Обговорення, виступи з доповідями, індивідуальні завдання	2
	<b>Практичне заняття 3.</b> Якісні методи визначення та оцінки ризиків	8	12	Опитування, обговорення, виступи з доповідями, вирішення ситуаційних завдань, тестування	3
	<b>Практичне заняття 4.</b> Кількісні методи визначення та оцінки ризиків	8	12	Опитування, обговорення, виступи з доповідями, вирішення ситуаційних завдань, тестування	4
	<b>Практичне заняття 5.</b> Основні способи й методи мінімізації ризиків	8	12	Опитування, обговорення, виступи з доповідями, вирішення ситуаційних завдань, тестування	5
	<b>Практичне заняття 6.</b> Стратегія і тактика ризик-менеджменту в індустрії гостинності	8	12	Опитування, вирішення ситуаційних завдань та їх обговорення та практичних задач, тестування	6
	<b>Всього балів по ЗМ 1</b>	<b>60</b>	<b>100</b>		
<b>Змістовий модуль 2. Управління ризиками в готельно-ресторанному бізнесі</b>					
<b>2.</b>	<b>Лекційний курс (4 тем лекцій)</b>	<b>12</b>	<b>20</b>	<b>Письмова модульна робота</b>	
	<b>Практичне заняття 7-8.</b> Управління підприємницькими ризиками готельно-ресторанних підприємств	12	20	Опитування, вирішення ситуаційних завдань та їх обговорення, практичних задач, тестування	7-8
	<b>Практичне заняття 9-10.</b> Управління фінансовими ризиками готельно-ресторанних підприємств	12	20	Опитування, вирішення ситуаційних завдань та їх обговорення, практичних задач, тестування	9-10
	<b>Практичне заняття 11-12.</b> Інвестиційні ризики в індустрії гостинності	12	20	Опитування, вирішення ситуаційних завдань та їх обговорення, практичних задач, тестування	11-12
	<b>Практичне заняття 13-15.</b> Банкрутство підприємств готельно-ресторанного бізнесу	12	20	Опитування, вирішення ситуаційних завдань та їх обговорення, практичних задач, тестування	13-15
	<b>Всього балів по ЗМ 2</b>	<b>60</b>	<b>100</b>		
	<b>Рейтинг студента з навчальної дисципліни</b>	<b>42</b>	<b>70</b>		
	<b>Екзамен</b>	<b>18</b>	<b>30</b>		
	<b>Загальна кількість балів</b>	<b>60</b>	<b>100</b>		

### Розподіл балів, які отримують студент

Поточний контроль				Рейтинг з навчальної роботи	Рейтинг з додаткової роботи	Рейтинг штрафний	Підсумкова атестація (екзамен чи залік)	Загальна кількість балів
Змістовий модуль 1	Змістовий модуль 2	Змістовий модуль 3	Змістовий модуль 4	$R_{НР}$	$R_{ДР}$	$R_{ШТР}$		
0-100	0-100	0-100	0-100	0-70	0-20	0-5	0-30	0-100

**Примітки.** Відповідно до Положення про кредитно-модульну систему навчання в НУБіП України, затвердженого ректором університету 27.02.2019 р. та до Положення про екзамен та заліки у Національному університеті біоресурсів і природокористування України, затвердженого ректором університету 27.12.2019 р. рейтинг студента з навчальної роботи  $R_{НР}$  стосовно вивчення певної дисципліни визначається за формулою:

$$R_{НР} = \frac{0.7 \times (R_{ЗМ}^1 \times K_{ЗМ}^1 + \dots + R_{ЗМ}^n \times K_{ЗМ}^n)}{K_{дис}} + R_{др} - R_{штр},$$

де  $R_{ЗМ}^1, R_{ЗМ}^n$  – рейтингові оцінки змістових модулів за 100-бальною шкалою;

$n$  – кількість змістових модулів;

$K_{ЗМ}^1, K_{ЗМ}^n$  – кількість кредитів ECTS, передбачених робочим навчальним планом для відповідного змістового модуля;

$K_{дис} = K_{ЗМ}^1 + \dots + K_{ЗМ}^n$  – кількість кредитів ECTS, передбачених робочим навчальним планом для дисципліни у поточному семестрі;

$R_{др}$  – рейтинг з додаткової роботи;

$R_{штр}$  – рейтинг штрафний.

Наведену формулу можна спростити, якщо прийняти  $K_{ЗМ}^1 = \dots = K_{ЗМ}^n$ . Тоді вона буде мати вигляд:

$$R_{НР} = \frac{0.7 \times (R_{ЗМ}^1 + \dots + R_{ЗМ}^n)}{n} + R_{др} - R_{штр},$$

**Рейтинг з додаткової роботи  $R_{др}$**  додається до  $R_{НР}$  і не може перевищувати 20 балів. Він визначається лектором і надається студентам рішенням кафедри за виконання робіт, які не передбачені навчальним планом, але сприяють підвищенню рівня знань студентів з дисципліни.

**Рейтинг штрафний  $R_{штр}$**  не перевищує 5 балів і віднімається від  $R_{НР}$ . Він визначається лектором і вводиться рішенням кафедри для студентів, які матеріал змістового модуля засвоїли невчасно, не дотримувалися графіка роботи, пропускали заняття тощо.

### Шкала оцінювання знань студентів

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

## 8. Методичне забезпечення

1. Методичні вказівки до самостійної роботи з дисципліни «Ризик-менеджмент в готельно-ресторанному бізнесі» для здобувачів другого (магістерського) рівня освіти, галузі знань 24 Сфера обслуговування, спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», ОП «Готельно-ресторанний бізнес» / Москвічова О.С. – Київ: НУБіП, 2023.

2. Завдання до практичних занять з дисципліни «Ризик-менеджмент в готельно-ресторанному бізнесі» для здобувачів другого (магістерського) рівня освіти, галузі знань 24 Сфера обслуговування, спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», ОП «Готельно-ресторанний бізнес» / Москвічова О.С. – Київ: НУБіП, 2023.

## 9. 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.