

| | |
|--|---|
| Назва освітньої компоненти | Управління ризиками в готельно-ресторанному бізнесі |
| Рівень вищої освіти | Другий (магістерський) |
| Курс (рік) навчання | 1 |
| Семестр(осінній/весняний) | весняний |
| Обсяг у кредитах* | 4 кредити ЄКТС |
| Мова викладання | українська |
| Передумови для вивчення освітньої компоненти | |
| Кафедра, яка забезпечує викладання | Кафедра туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства |
| Інформаційне забезпечення | Технічні засоби навчання: мультимедійне обладнання, ноутбук. Програмне забезпечення: система електронного навчання Moodle. |
| Форма проведення занять | Гібридна (змішана): лекції та семінарські заняття – очно/дистанційно |
| Форма семестрового контролю* | Залік. |

Ключові результати навчання (знання, уміння та інші компетентності):

ЗК2. Здатність до пошуку, опрацювання, аналізу й узагальнення професійної та науково-технічної інформації

ЗК3. Здатність до аналізу, оцінки та генерування нових ідей

ЗК4. Здатність застосовувати системний аналіз при розробці та вирішенні професійних завдань

ФК10. Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

ФК11. Здатність застосовувати різні методи та інструментарій для прийняття обґрунтованих управлінських рішень, вміння ідентифікувати агентів стратегічних змін в організації та визначати шляхи подолання опору змінам з урахуванням розвитку галузі та впливу конкурентного середовища

ФК14. Здатність розробляти та забезпечувати прийняття ефективних проектних рішень та визначати стратегічні завдання у розвитку готельного і ресторанного бізнесу

ПРН2. Здатність 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 ймовірні наслідки їх впливу

ПРН9. Розробляти, впроваджувати та управляти проектами розвитку суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу

ПРН16. Приймати рішення у складних і непередбачуваних умовах, що потребує

застосування нових підходів та методів прогнозування

Короткий зміст дисципліни (що буде вивчатися, перелік тем):

- Тема 1. Основи управління ризиками в індустрії гостинності
- Тема 2. Ідентифікація та аналіз ризиків у готельно-ресторанному бізнесі
- Тема 3. Правові та регуляторні ризики
- Тема 4. Фінансові ризики в готельно-ресторанному бізнесі
- Тема 5. Операційні ризики в готелях і ресторанах
- Тема 6. Управління ризиками людського фактору
- Тема 7. Репутаційні ризики
- Тема 8. Техногенні ризики та ризики безпеки
- Тема 9. Прогнозування ризиків і планування заходів реагування
- Тема 10. Використання технологій в управлінні ризиками