

**Силабус навчальної дисципліни
«Ризик менеджмент сфери послуг»**

Галузь знань: 24 Сфера обслуговування

Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа

Освітня програма: Готельно-ресторанна справа

Рівень вищої освіти: другий (магістерський рівень)

Курс: 2

Семестр: 3

Факультет

Кафедра

Викладач(-і)

Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти
Фінансів, обліку та економічної безпеки

ПІБ: Слатвінський Максим Анатолійович

Посада: доцент кафедри фінансів, обліку та економічної безпеки

E-mail: ms@udpu.edu.ua

**Лінк на освітній
контент дисципліни**

<https://moodle.dls.udpu.edu.ua/course/view.php?id=2241>

Статус дисципліни

Навчальна дисципліна обов'язкова

Загальний обсяг

дисципліни: кредити 3/90

ЄКТС / години

Обсяг дисципліни

(години) та види

занять

Денна форма: лекції (14 год.), семінарські (16 год.), самостійна
робота (60 год.)

Заочна форма: лекції (6 год.), семінарські (6 год.), самостійна
робота (78 год.)

Політика

дисципліни

Академічна доброчесність.

Очікується, що здобувачі вищої освіти будуть дотримуватися принципів академічної доброчесності, усвідомлюючи наслідки її порушення, що визначається Кодексом академічної доброчесності Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини.

Відвідування занять.

Відвідування занять є важливою складовою освітнього процесу. Очікується, що здобувачі вищої освіти відвідають всі лекції і семінарські (практичні) заняття курсу.

Пропуски семінарських (практичних) занять відпрацьовуються в обов'язковому порядку. Здобувач вищої освіти зобов'язаний відпрацювати пропущене заняття упродовж двох тижнів з дня пропуску його.

Креативна ініціатива здобувача вищої освіти.

Здобувачі вищої освіти мають можливість за власною ініціативою підготувати наукові доповіді до визначених робочою програмою тем семінарських (практичних) занять на основі пошуку та огляду наукових публікацій за заданою проблематикою дисципліни, поглибленому опрацюванні окремих лекційних тем або питань; при виконанні ІНДЗ самостійно вибирають його тему та творчо підходять до його вирішення.

Що будемо вивчати?

Оцінювання та управління ризиками в процесі засвоєння теоретичних та практичних аспектів ризик-менеджменту; розробку та реалізацію заходів попередження, зниження рівня ризиків а також використання ризику в цілях нарощення капіталу підприємства та максимізації його прибутку.

Чому це треба

Оволодіння сучасними теоретичними основами та практичними

вивчати?

навичками щодо аналізу, моделювання, оцінки та управління ризиком, оволодіння сукупністю теоретичних і методичних питань а також практичним досвідом щодо аналізу й оцінки ризиків діяльності підприємств та управління ними.

Яких результатів можна досягнути?

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.

Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг.

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.

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

Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

Як можна використати набуті знання та уміння?

Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів). Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей. Здатність працювати в команді. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні. Здатність приймати обґрунтовані рішення.

Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

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

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

Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами.

Здатність до підприємницької діяльності.

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

Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг.

Здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

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.

Зміст дисципліни

Класифікація ризиків і загальна схема ризик-менеджменту сфери послуг.

Ризик-менеджмент на підприємстві: його організація і потрібна

	<p>документація.</p> <p>Програма управління ризиками на підприємствах індустрії гостинності.</p> <p>Етапи реалізації програми ризик-менеджменту на підприємстві.</p> <p>Операційний ризик-менеджмент.</p> <p>Ризик-менеджмент у сфері фінансів.</p> <p>Ризик-менеджмент і маркетинг сфери послуг.</p> <p>Ризик-менеджмент у сфері зовнішньоекономічної діяльності.</p>
Обов'язкові завдання	<p>Ознайомити студентів з сучасними основами проведення оцінки ризиків різних функціональних економічних систем.</p> <p>Формувати у студентів цілісне уявлення про основні прийоми та методи управління ризиками.</p> <p>Допомогти освоїти навички аналізу отриманих результатів і розробки відповідних управлінських рішень.</p> <p>Навчити аналізувати найефективніші форми та методи оцінки величини економічного ризику і шляхів мінімізації його величини.</p>
Міждисциплінарні зв'язки	<p>Визначаються комплексним змістом навчальної дисципліни та водночас її тісним зв'язком з усіма іншими навчальними дисциплінами. У структурно-логічній схемі викладання дисциплін навчальна дисципліна «Ризик менеджмент сфери послуг» тісно пов'язана з такими дисциплінами як, «Стратегічний менеджмент сфери послуг», «Стратегічний маркетинг сфери послуг», «Управління регіональним розвитком туризму та індустрії гостинності», «Управління бізнес-процесами».</p>
Інформаційне забезпечення (з репозитарію, фонду бібліотеки УДПУ та ін)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Калініченко З.Д. Ризик-менеджмент: навчальний посібник для здобувачів спец. 051 «Економіка» та 073 «Менеджмент». Дніпро: ДДУВС, 2021. 224 с. 2. Боровик М.В. Ризик-менеджмент: конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 073 Менеджмент; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2023. 63 с. 3. Горго І.О. Концепція формування системи управління ризиками на підприємстві. Економіка. Фінанси. Менеджмент: актуальні питання науки і практики. 2018. № 11. С. 44-57. 4. Кузнєцова Н. В. Фінансовий ризик-менеджмент з урахуванням інформаційних ризиків. Реєстрація, зберігання і обробка даних. 2018. Т.20. №1. С. 30–39. 5. Черненко Н.М. Ризик-менеджмент у закладах освіти: навчальний посібник. Серія «Управління закладом освіти». Вид., О.: Університет Ушинського, 2020. 116 с. 6. Скібіцька Л., Матвеев В., Щелкунов В., С. Подреза. Антикризовий менеджмент: навчальний посібник. К.: 2017. 312 с.
Поточний контроль	<p>Виконання завдань семінарських (практичних) занять, тестування, ІНДЗ.</p> <p>Загальна система оцінювання за навчальною дисципліною визначається розділом 7 Положення про порядок організації освітнього процесу в Уманському державному педагогічному університеті імені Павла Тичини – <i>види та критерії оцінювання відображені в робочій програмі з дисципліни.</i></p>
Підсумковий контроль	<p>Екзамен.</p> <p>Порядок та організація контролю знань здобувачів вищої освіти, зокрема умови допуску до підсумкового контролю визначаються</p>

розділом 7 Положення про порядок організації освітнього процесу
Уманського державного педагогічного університету імені Павла
Тичини.

Розробник

A handwritten signature in blue ink, consisting of several overlapping loops and lines, positioned between the name 'Розробник' and 'Максим СЛАТВІНСЬКИЙ'.

Максим СЛАТВІНСЬКИЙ