ЛЬВІВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІЗНЕСУ ТА ПРАВА

СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «УПРАВЛІННЯ РИЗИКАМИ ПІДПРИЄМСТВ»

ВК 06

Рівень вищої освіти	**другий (магістерський)**
Спеціальність	**J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг**
Освітньо-професійна програма	**Менеджмент готельно-ресторанної справи**
Кваліфікація	**Магістр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу**
Рік навчання	**1**
Семестр	**2**
Форма навчання	**денна**
Кількість кредитів ЄКТС	**3**
Мова викладання	**українська**

Лектор дисципліни — Скриньковський Р.М., кандидат економічних наук, професор

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Метою вивчення дисципліни «Управління ризиками підприємств» для здобувачів ступеня магістра є формування системи знань і практичних компетентностей щодо ідентифікації, оцінювання та управління ризиками суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу на основі міжнародних стандартів ризик-менеджменту, зокрема в умовах воєнного стану. Оскільки магістерський рівень передбачає підготовку фахівців до управлінської, інноваційної та науково-дослідної діяльності, мета дисципліни деталізується через такі завдання:

1. **Методологія:** Засвоєння сучасних концепцій і стандартів ризик-менеджменту, зокрема ISO 31000 і COSO ERM.
2. **Оцінювання:** Ідентифікація та кількісне і якісне оцінювання ризиків закладів гостинності.
3. **Реагування:** Вибір методів впливу на ризики, зокрема страхування, та розроблення планів безперервності бізнесу.
4. **Інтеграція:** Інтеграція ризик-менеджменту в стратегічне й операційне управління, формування ризик-культури.

СТРУКТУРА ДИСЦИПЛІНИ

Тема	Години (лек./прак./сам.)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
Тема 1. Ризик як економічна категорія.	2/2/–	Магістранти повинні знати: - сутність, функції та класифікацію ризиків; - співвідношення ризику та невизначеності;	Питання, тести, виконання самостійної роботи	5

		- специфіку ризиків у сфері гостинності. Вміти: класифікувати ризики конкретного закладу; розмежовувати ризик і невизначеність.		
Тема 2. Стандарти ризик-менеджменту.	2/2/–	Магістранти повинні знати: - принципи, структуру та процес за ISO 31000; - модель COSO ERM; - роль ризик-менеджера на підприємстві. Вміти: адаптувати процес ризик-менеджменту до масштабу закладу гостинності.	Питання, тести, виконання самостійної роботи	5
Тема 3. Ідентифікація ризиків.	2/2/–	Магістранти повинні знати: - методи ідентифікації: мозковий штурм, чек-листи, аналіз сценаріїв; - реєстр ризиків і його структуру; - джерела інформації про ризики. Вміти: складати реєстр ризиків закладу; формулювати ризики за схемою «причина – подія – наслідок».	Питання, тести, виконання самостійної роботи	5
Тема 4. Якісна та кількісна оцінка ризиків.	2/2/–	Магістранти повинні знати: - матриці ймовірності та впливу; - статистичні методи, аналіз чутливості, сценарний аналіз; - поняття ризик-апетиту. Вміти: будувати карту ризиків; проводити аналіз чутливості фінансових результатів.	Питання, тести, виконання самостійної роботи	5
Тема 5. Методи впливу на ризики та страхування.	2/2/–	Магістранти повинні знати: - стратегії уникнення, зменшення, передачі та прийняття ризиків; - види страхування для суб'єктів ГРБ; - оцінювання ефективності заходів. Вміти: обирати методи впливу на ризик; обґрунтовувати доцільність страхування.	Питання, тести, виконання самостійної роботи	5
Тема 6. Фінансові та операційні ризики закладів гостинності.	2/2/–	Магістранти повинні знати: - валютні, кредитні, ліквідності та цінові ризики; - операційні ризики: персонал, постачання, безпечність харчових продуктів; - репутаційні ризики. Вміти: оцінювати вплив фінансових ризиків на діяльність закладу; розробляти заходи з мінімізації операційних ризиків.	Питання, тести, виконання самостійної роботи	5
Тема 7. Безпекові ризики та безперервність бізнесу в умовах війни.	2/2/–	Магістранти повинні знати: - ризики, пов'язані з воєнними діями та енергетичною нестабільністю; - підходи до управління безперервністю бізнесу (ISO 22301); - антикризове управління. Вміти: розробляти план безперервності діяльності закладу;	Питання, тести, виконання самостійної роботи	5

		планувати дії персоналу в надзвичайних ситуаціях.		
Тема 8. Моніторинг ризиків і ризик-культура.	2/2/–	Магістранти повинні знати: - ключові індикатори ризику; - звітування про ризики; - складові ризик-культури. Вміти: формувати систему моніторингу ризиків; готувати звіт про ризики для власника чи керівника.	Питання, тести, виконання самостійної роботи	5
Теми для самостійного вивчення	–/–/58	1. Кіберризики в готельному бізнесі. 2. Ризики залежності від онлайн-платформ бронювання. 3. Кліматичні ризики для туристичних дестинацій. 4. Ризики ланцюгів постачання продуктів. 5. Ризики франчайзингових угод. 6. Репутаційні ризики та відгуки в мережі. 7. Страхування воєнних ризиків в Україні. 8. Ризики ESG і сталого розвитку. 9. Використання штучного інтелекту в оцінюванні ризиків.		
Всього	16/16/58			
Всього балів за поточний контроль				**40**
Залікова оцінка				**60**
Всього				**100**

ПРОГРАМНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ ТА РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ЗДОБУВАЧА ВИЩОЇ ОСВІТИ

Інтегральна компетентність	Здатність розв’язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи.
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей. ЗК7. Здатність приймати обґрунтовані рішення.
Спеціальні (фахові) компетентності (СК)	СК5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб’єктів готельного та ресторанного бізнесу. 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 та кейтерингу у мультидисциплінарних контекстах, у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації.
Програмні результати навчання (ПРН)	ПРН01. 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. ПРН05. Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень. ПРН11. Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг

	(продукції) в сфері готельно-ресторанного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах.
Методи навчання	ПРН01 – кейс-метод, побудова карти ризиків; контроль – розв'язання кейсу, тест. ПРН05 – аналіз сценаріїв, мозковий штурм; контроль – аналітичне завдання. ПРН11 – кількісна оцінка ризиків (розрахунки); контроль – розрахункові задачі.

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Політика щодо дедлайнів та перескладання	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад: лікарняний).
Політика щодо академічної доброчесності	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонено (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Використання інструментів генеративного штучного інтелекту допускається лише в межах, визначених викладачем, з обов'язковим зазначенням інструмента та способу його використання; письмові роботи можуть перевірятися на академічний плагіат.
Політика щодо відвідування	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад: хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально.

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ

Рейтинговий показник	**Оцінка ECTS**	**Оцінка у національній шкалі**	
		Екзамен, диф.залік, курс. роб.(проект), практика	**Залік**
90–100	A (відмінно)	Відмінно	Зараховано
82–89	B (добре)	Добре	
74–81	C (добре)		
64–73	D (задовільно)	Задовільно	
60–63	E (задовільно)		
35–59	FX (незадовільно) з можливістю повторного складання	Незадовільно	Незараховано
0–34	F (незадовільно) з обов'язковим повторним вивченням		

Рейтинговий показник	Оцінка ECTS	Оцінка у національній шкалі	
		Екзамен, диф.залік, курс роб.(проект), практика	Залік
90-100	**A** (відмінно)	Відмінно	Зараховано
82-89	**B** (добре)	Добре	
75-81	**C** (добре)		
64-74	**D** (задовільно)	Задовільно	
60-63	**E** (задовільно)		
35-59	**FX** (незадовільно) з можливістю повторного складання	Незадовільно	Незараховано
1-34	**F** (незадовільно) з обов'язковим повторним вивченням		

ЛІТЕРАТУРА ТА ІНФОРМАЦІЙНІ ДЖЕРЕЛА

Основна література

1. ISO 31000:2018. Risk management – Guidelines. Geneva : ISO, 2018.
2. ISO 22301:2019. Security and resilience – Business continuity management systems – Requirements. Geneva : ISO, 2019.
3. COSO. Enterprise Risk Management – Integrating with Strategy and Performance. 2017.
4. Про страхування : Закон України від 18.11.2021 № 1909-IX. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1909-20
5. Вітлінський В. В., Великоіваненко Г. І. Ризикологія в економіці та підприємництві : монографія. Київ : КНЕУ, 2004. 480 с.
6. Стешенко О. Д. Ризикологія : навч. посіб. Харків : УкрДУЗТ, 2019. 180 с.
7. Kaplan R. S., Mikes A. Managing Risks: A New Framework. Harvard Business Review. 2012. Vol. 90, No. 6. P. 48–60.

Додаткова література

8. Самодай В., Рибальченко С., Орищенко Є. Антикризове управління готельним підприємством в умовах війни. Економіка та суспільство. 2022. № 44. DOI: https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-44-35
9. Поворознюк І. Управління якістю послуг на підприємствах індустрії гостинності під час кризи. Економіка та суспільство. 2022. № 42. DOI: https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-42-48
10. Банєва І., Піюренко І. Ризик-менеджмент в організації діяльності готельно-ресторанного бізнесу. Development Service Industry Management. 2024. Вип. 2. С. 56–64. URL: https://dsim.khmnu.edu.ua/index.php/dsim/article/download/127/124/285

Інформаційні ресурси