НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ

Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму

ЗАТВЕРДЖЕНО
Факультет економічний
“18” червня 2026 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

РИЗИК-МЕНЕДЖМЕНТ У ПІДПРИЄМСТВАХ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ

Галузь знань J «Транспорт та послуги»
Спеціальність J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»
Економічний факультет
Розробник: Оксана МОРГУЛЕЦЬ, професорка кафедри готельно-ресторанної справи та туризму, д.е.н., проф.

Київ – 2026 р.

Опис навчальної дисципліни

Навчальна дисципліна «Ризик-менеджмент у підприємствах готельно-ресторанної справи» спрямована на формування у студентів теоретичних знань і практичних навичок щодо виявлення, аналізу, оцінки та управління ризиками в індустрії гостинності. У рамках курсу розглядаються сутність і класифікація ризиків у сфері готельно-ресторанного бізнесу, основні показники ризику та методи його оцінки, як якісні, так і кількісні. Особлива увага приділяється методам мінімізації ризиків, розробці стратегій і тактик ризик-менеджменту, управлінню підприємницькими, фінансовими, валютними, інвестиційними та виробничими ризиками. Окремі теми присвячені ризикам при складанні бізнес-планів, банкрутству та ризикам, пов'язаним з інноваційною діяльністю. Дисципліна формує компетентності щодо прийняття ефективних управлінських рішень у ризикованих умовах діяльності підприємств готельно-ресторанної справи (ГРС).

Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь		
Освітній ступінь	магістр	
Спеціальність	J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»	
Освітня програма	Готельно-ресторанна справа	
Характеристика навчальної дисципліни		
Вид	*Обов'язкова*	
Загальна кількість годин	*90*	
Кількість кредитів ECTS	*3*	
Кількість змістових модулів	*2*	
Курсовий проект (робота) (за наявності)	-	
Форма контролю	*Екзамен*	
Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм		
	Форма здобуття вищої освіти	
	денна	**заочна**
Курс (рік підготовки)	*1*	*1*
Семестр	*2*	*1*
Лекційні заняття	*15 год.*	*4 год.*
Практичні, семінарські заняття	*15 год.*	*4 год.*
Лабораторні заняття	-	-
Самостійна робота	*60 год.*	*82 год.*
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми здобуття вищої освіти	*2 год.*	

1. Мета, компетентності та програмні результати навчальної дисципліни

Мета – сформувати у здобувачів освіти систему теоретичних знань і практичних навичок з управління ризиками в готельно-ресторанному бізнесі, навчити ідентифікувати, оцінювати та мінімізувати різні види ризиків, а також

розробляти ефективні стратегії ризик-менеджменту для забезпечення стійкого функціонування та розвитку підприємств індустрії гостинності в умовах невизначеності та змін зовнішнього середовища.

Перелік навчальних дисциплін, які передують вивченню: Методологія і організація наукових досліджень; Бізнес-планування осель сільського зеленого туризму; Сервісологія; Стратегічний маркетинг у готельно-ресторанному господарстві; Діджеталізація в готельно-ресторанному господарстві; Еко-тренди в готельно-ресторанному господарстві.

Набуття компетентностей:

Інтегральна компетентність (ІК): здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи.

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.

ЗК9. Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших принципів недоброчесності.

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.

СК3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу.

СК4. Здатність створювати і впроваджувати продуктові, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК5. 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.

ПРН5. 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

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*
Модуль 1. Теоретичні засади ризик-менеджменту в підприємстві готельно-ресторанної справи													
Тема 1. Сутність ризик-менеджменту	1-2	12	2	2			8	12	1				11
Тема 2. Класифікація ризиків в діяльності підприємств ГРС	3-4	12	2	2			8	12	1				11
Тема 3. Наукові підходи та методи оцінки ризиків	5-6	12	2	2			8	2		1			11
Тема 4. Стратегія і тактика ризик-менеджменту у підприємствах ГРС	7-8	12	2	2			8	12					12
Разом за модулем 1		48	8	8			32	48	2	1			45
Модуль 2. Управління підприємством готельно-ресторанної справи в умовах кризи													
Тема 5. Процес розвитку кризи та особливості управління підприємством ГРС в кризових умовах	9-10	12	2	2			8	12	1				11
Тема 6. Прогнозування та попередження кризи в діяльності підприємства ГРС	11-12	12	2	2			8	12		3			9
Тема 7. Реструктуризація та санація діяльності підприємства ГРС	13-14	12	2	2			8	12	1				11
Тема 8. Банкрутство підприємства ГРС	15	6	1	1			4	6					6
Разом за модулем 2		42	7	7			28	72	2	3			4
	90		15	15			60	90	4	4			82

3. Теми лекцій

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
Модуль 1. Теоретичні засади ризик-менеджменту в підприємстві готельно-ресторанної справи		
1	Сутність ризик-менеджменту	2
2	Класифікація ризиків в діяльності підприємств ГРС	2
3	Наукові підходи та методи оцінки ризиків	2
4	Стратегія і тактика ризик-менеджменту у підприємствах ГРС	2
Модуль 2. Управління підприємством готельно-ресторанної справи в умовах кризи		
5	Процес розвитку кризи та особливості управління підприємством ГРС в кризових умовах	2
6	Прогнозування та попередження кризи в діяльності підприємства ГРС	2
7	Реструктуризація та санація діяльності підприємства ГРС	2
8	Банкрутство підприємства ГРС	1

4. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
Модуль 1. Теоретичні засади ризик-менеджменту в підприємстві готельно-ресторанної справи		
1.	Ідентифікація та опис ризиків у діяльності готельно-ресторанного підприємства	2
2.	Класифікація ризиків та побудова матриці ризиків для підприємства ГРС	2
3.	Застосування якісних і кількісних методів оцінки ризиків	2
4.	Розробка стратегії ризик-менеджменту для підприємства ГРС	2
Модуль 2. Управління підприємством готельно-ресторанної справи в умовах кризи		
5.	Аналіз причин виникнення кризи та діагностика кризового стану підприємства	2
6.	Оцінка ризиків і можливостей нової бізнес-ідеї в умовах кризи	2
7.	Розробка плану санації підприємства ГРС	2
8.	Аналіз процедури банкрутства	1

5. Теми самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
Модуль 1. Теоретичні засади ризик-менеджменту в підприємстві готельно-ресторанної справи		
1	Аналіз ризиків зовнішнього середовища для підприємств готельно-ресторанної справи	8
2	Огляд сучасних підходів до класифікації ризиків у сфері гостинності	8
3	Методи побудови карти ризиків у готельно-ресторанному бізнесі	8
4	Інструменти стратегічного аналізу оцінки ризиків у ГРС	8
Модуль 2. Управління підприємством готельно-ресторанної справи в умовах кризи		
5	Порівняльна характеристика стратегій ризик-менеджменту: уникнення, мінімізація, передача, прийняття ризику	8

6	Дослідження впливу кризових явищ на діяльність підприємств ГРС в Україні (за даними Державної служби статистики України)	8
7	Сучасні підходи до антикризового управління підприємствами індустрії гостинності	8
8	Правові аспекти банкрутства підприємств у сфері готельно-ресторанного бізнесу	4

6. **Методи та засоби діагностики результатів навчання:**

- усне опитування;
- тестування;
- захист практичних робіт;
- самооцінювання;
- складання модульних та підсумкового контролів.

7. Методи навчання ***(вибрати необхідне чи доповнити):***

- метод проблемного навчання;
- метод практико-орієнтованого навчання;
- кейс-метод;
- метод перевернутого класу, змішаного навчання;
- метод навчання через дослідження;
- метод навчальних дискусій;
- метод командної роботи, мозкового штурму.

8. Оцінювання результатів навчання.

Оцінювання знань здобувача вищої освіти відбувається за 100-бальною шкалою і переводиться в національну оцінку згідно чинного «Положення про екзамени та заліки у НУБіП України».

8.1. Розподіл балів за видами навчальної діяльності

Вид навчальної діяльності	Результати навчання	Оцінювання
Модуль 1. Теоретичні засади ризик-менеджменту в підприємстві готельно-ресторанної справи		
Практичне 1. Ідентифікація та опис ризиків у діяльності готельно-ресторанного підприємства	ПРН1, ПРН6. Уміє виявляти потенційні ризики в діяльності підприємства; визначає їх джерела та можливі наслідки (ЗК2, ЗК3, СК1, СК12)	**15**
Практичне 2. Класифікація ризиків та побудова матриці ризиків для підприємства ГРС	ПРН1, ПРН6. Здатен класифікувати ризики за типами та побудувати матрицю ризиків на основі ймовірності та сили впливу (ЗК2, ЗК7, СК1, СК5)	**15**
Практичне 3. Застосування якісних і кількісних методів оцінки ризиків	ПРН1, ПРН3. Опанував якісні (експертні оцінки) та кількісні методи (аналіз очікуваного збитку, сценарії) оцінювання ризиків (ЗК2, ЗК3, СК1, СК8)	**15**
Практичне 4. Розробка стратегії ризик-менеджменту для підприємства ГРС	ПРН1, ПРН8. Уміє формулювати та обґрунтовувати стратегії управління ризиками в умовах нестабільності з урахуванням підприємницьких підходів, бачення нових можливостей, адаптації до турбулентних умов (ЗК3, ЗК7, СК1, СК7, СК8, СК12)	**15**
Самостійна робота за змістовним модулем 1	ПРН1, ПРН6. Демонструє аналітичне мислення та поглиблені знання з класифікації, методів діагностики та стратегій ризик-менеджменту (ЗК2, ЗК3, СК1, СК12)	**10**

Модульна контрольна робота 1.	ПРН1, ПРН6, ПРН8. Вміє комплексно застосовувати теоретичні знання з модулю 1 для вирішення ситуаційних задач і кейсів (ЗК2, ЗК3, ЗК7, СК1, СК5, СК12)	**30**
Всього за модулем 1		**100**
Модуль 2. Управління підприємством готельно-ресторанної справи в умовах кризи		
Практичне 5. Аналіз причин виникнення кризи та діагностика кризового стану підприємства	ПРН1, ПРН6. Уміє аналізувати чинники кризи та визначати її ознаки; проводить базову фінансово-економічну діагностику підприємства (ЗК2, ЗК3, СК5)	**15**
Практичне 6. Оцінка ризиків і можливостей нової бізнес-ідеї в умовах кризи	ПРН1, ПРН5, ПРН8. Здатен оцінювати ринкові можливості в умовах кризи, формулювати інноваційні бізнес-ідеї, розробляти їх короткий концепт та обґрунтовувати заходи ризик-менеджменту (ЗК3, ЗК7, СК5, СК7, СК12)	**15**
Практичне 7. Розробка плану санації підприємства ГРС	ПРН1, ПРН8. Може застосовувати методи раннього прогнозування кризи та здатен формулювати заходи з її попередження (ЗК3, ЗК7, СК8, СК12)	**20**
Самостійна робота за змістовним модулем 2	ПРН1, ПРН8. Має навички розробки санаційного плану для підприємства; обґрунтовує вибір заходів з фінансового оздоровлення; вміє виявляти корупційні ризики санації (ЗК3, ЗК7, ЗК9, СК3, СК8)	**10**
Модульна контрольна робота 2.	ПРН1, ПРН6. Демонструє аналітичне мислення, може теоретично застосовувати стратегії подолання кризових ситуацій, реструктуризацію, банкрутство, антикризове управління в ГРС (ЗК2, ЗК3, СК8, СК12)	**30**
Всього за модулем 2		**100**
Навчальна робота		**(М1 + М2)/2*0,7 ≤ 70**
Екзамен		**30**
Всього за курс		**(Навчальна робота + екзамен) ≤ 100**

8.2. Шкала оцінювання знань здобувача вищої освіти

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали	Оцінка за національною системою (екзамени/заліки)
90-100	відмінно
74-89	добре
60-73	задовільно
0-59	незадовільно

8.3. Політика оцінювання

Політика щодо дедлайнів та перескладання	Пропущенні практичні заняття повинні бути відпрацьовані самостійно, виконані роботи здаються через навчальний портал університету на перевірку викладачу. Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (н-д, лікарняний).
Політика щодо академічної доброчесності	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Індивідуальні завдання (есе, презентації тощо), що передбачають роботу з джерелами, повинні мати коректні текстові посилання на першоджерело.
Політика щодо відвідування	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканом факультету).

9. Навчально-методичне забезпечення:

- електронний навчальний курс навчальної дисципліни (на навчальному порталі НУБіП України eLearn - *https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=2936*)
- методичні матеріали щодо вивчення навчальної дисципліни для здобувачів вищої освіти денної та заочної форм здобуття вищої освіти;
- програма виробничої (переддипломної) практики;
- методичні рекомендації до виконання випускної кваліфікаційної роботи.

10. Рекомендовані джерела інформації

Основні

1. Демченко Г.В. Ризик-менеджмент: конспект лекцій для студентів спеціальності 073 «Менеджмент». Харків: ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2021. 74 с. URL: https://surl.li/mtpcqn

2. Долинський О. Фінансовий ризик-менеджмент: навчальний посібник. Київ: 2022. 160 с. URL: https://surl.li/gfamas

3. Калініченко З.Д. Ризик-менеджмент: навчальний посібник для здобувачів спец. 051 «Економіка» та 073 «Менеджмент». Дніпро: ДДУВС, 2021. 224 с. URL: https://surl.li/luqolf

4. Кібік О., Слободянюк О., Кузнецова Л. Ризик-менеджмент: навчально-методичний посібник. Одеса: Фенікс, 2024. 84 с. URL: https://surl.li/flkqpi

5. Кравченко М. О. Управління ризиками : навчальний наочний посібник /К.О. Бояринова, К. О. Копішинська ; КПІ ім. Ігоря Сікорського. Київ : КПІ ім. Ігоря Сікорського, 2021. 432 с. URL: https://ela.kpi.ua/handle/123456789/43528

6. Савчук В. Ризик-менеджмент. Київ: Лабораторія, 2024. 304 с.

7. Скібіцька Л.І., Матвєєв В.В. Антикризовий менеджмент : навч. посібн. Київ: ЦУЛ. 2020. 584 с. URL: https://textbook.com.ua/menedzhment/1473451624

8. Скопенко Н.С. Економічні ризики: методи вимірювання та управління : навчальний посібник / Н. С. Скопенко, І. В. Федулова, Л. В. Мазник, О. М. Кириченко, Л. І. Удворгелі. Київ : Вид. дім «Кондор», 2021. 348 с. URL: https://dspace.nuft.edu.ua/handle/123456789/39065

Додаткові

9. Restaurant Outlook: A Recipe for Success with Risk Management. (2025). URL: https://modernrestaurantmanagement.com/2025-restaurant-outlook-a-recipe-for-success-with-risk-management/

10. Baratsas V. Risk management practice in the tourism and hospitality industry. Proceedings of The 6th International Conference on Management, Economics and Finance, 2023/ https://doi.org/10.33422/6TH.ICMEF.2023.03.002

11. Dyakonova, A., Titomir, L., & Zhovtyak, K. (2023). Innovative technologies as a factor in the formation of service quality management strategy in the hotel and restaurant business. *Economy and Society*, 54. DOI: https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-54-22.

12. Mazurek, M. (2020). The innovative approach to risk management as a part of destination competitiveness and reputation. Communications – Scientific Letters of the University of Zilina, 22(1), 119-127. DOI: https://doi.org/10.26552/com.C.2020.1.119-127.

13. Morhulets O., Hryhorchuk D., Nyshenko O. Hotel business in the context of global trends. *Economics and Business Management.* Vol. 15. №3. 2024. 72-86. URL: https://doi.org/10.31548/economics/3.2024.72

14. Musiello-Neto, F., Rua, O.L., Arias-Oliva, M., & Silva, A.F. (2021). Open innovation and competitive advantage on the hospitality sector: The role of organizational strategy. Sustainability, 13(24), article number 13650. DOI: https://doi.org/10.3390/su132413650.

15. Novykova, I., Chornyi, R., Chorna, N., Malik, M., & Rybak, A. (2023). Ensuring of financial stability of the enterprise by financial management tools. Lecture Notes in Networks and Systems, 487, 783-792. DOI: https://doi.org/10.1007/978-3-031-08084-5_56.

16. Pryimak, N.S., & Nikolaychuk, O.A. (2023). Hotel and restaurant business management: Essence and approaches to the organization. Trade and Market of Ukraine, 51(1), 44-50. DOI: https://doi.org/10.33274/2079-4762-2022-51-1-44-50.

17. Rejda G. Risk Management in the Hospitality Industry – Module 1. Educational module for hospitality professionals and students. 2023. 24 p. URL: https://www.scribd.com/document/689838443/MODULE-1-Risk-Management

18. Rejda G.E., McNamara M.J. Principles of Risk Management and Insurance. 14th ed. Boston: Pearson, 2020. 720 p. URL: https://archive.org/details/principlesofrisk0000rejd

19. Risk Management in the Hospitality Industry. URL: https://www.linkedin.com/pulse/risk-management-hospitality-industry-justin-shannon-m-a-ed--hzx0c/

20. Salamzadeh, A., Mortazavi, S., Hadizadeh, M., & Braga, V. (2023).

Examining the effect of business model innovation on crisis management: the mediating role of entrepreneurial capability, resilience and business performance. Innovation & Management Review, 20(2), 132-146. DOI: https://doi.org/10.1108/INMR-11-2021-0213.

22. Sardar, S., Ray, R., Hasan, M.K., Chitra, S.S., Parvez, A.T.M.S., & Avi, M.A.R. (2022). Assessing the effects of COVID-19 on restaurant business from restaurant owners' perspective. Frontiers in Psychology, 13, article number 849249. DOI: https://doi.org/10.3389/fpsyg.2022.849249.

22. Sereda, N., & Piiurenko, I. (2023). Innovative activities in the hotel-restaurant business. Economy and Society, 55. DOI: https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-55-58.

23. Shtal T., Davydova O. (2024). Innovative risk management in the hotel and restaurant business: Scientific and practical aspect. *Scientific Bulletin of Mukachevo State University. Series "Economics"*. Vol. 11. No 20. DOI: https://doi.org/10.52566/msu-econ2.2024.116.