



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назва курсу	Організація і методика обліку в ресторанному господарстві
Викладач(-і)	Смірнова Надія Володимирівна
Контактний тел.	0509375007
E-mail:	smirnovanv@kntu.kr.ua
Обсяг та ознаки дисципліни	Вибіркова дисципліна, змістових модулів – 2. Форма контролю: залік. Загальна кількість кредитів – 4. Загальна кількість годин – 120. Формат: очний (offline/facetoface)/дистанційний (online). Мова викладання: українська. Рік викладання – 2023/2024.
Консультації	Консультації проводяться відповідно до Графіку, розміщеному в інформаційному ресурсі moodle.kntu.kr.ua; у режимі відео конференцій Zoom, через електронну пошту, Viber, Messenger, Telegram за домовленістю.
Пререквізити	Особливі вимоги відсутні, але ефективність засвоєння змісту дисципліни значно підвищиться, якщо здобувач володіє знаннями з бухгалтерського та фінансового обліку, оподаткування.

1. Мета і завдання дисципліни

Метою вивчення навчальної дисципліни є формування системи знань з теорії та практики ведення бухгалтерського обліку, ознайомлення з методами раціональної організації бухгалтерського обліку на підприємствах ресторанної сфери на підставі використання прогресивних форм і національних стандартів, набуття навичок напрацювання і використання облікової інформації в управлінні закладом ресторанного бізнесу.

Завданнями вивчення дисципліни «Організація і методика обліку в ресторанному господарстві» є:

- 1) Опрацювання базових засад та принципів діяльності підприємств

ресторанного бізнесу;

2) набуття теоретичних знань з бухгалтерського обліку при вивчанні предмету та об'єктів бухгалтерського обліку, його методів та принципів ведення, загальних питань облікової політики підприємств ресторанного господарства;

3) опанування практичних навичок щодо складання первинних документів, правильного відображення в бухгалтерському обліку типових господарських операцій підприємства, групування та узагальнення їх в облікових регістрах підприємств ресторанної сфери;

4) ознайомлення з обліковим циклом підприємств ресторанного господарства, з порядком узагальнення даних поточного бухгалтерського обліку та складанням бухгалтерського балансу;

5) опрацювання законодавчої та нормативної бази, яка регламентує загальні питання ведення бухгалтерського обліку на підприємствах ресторанного господарства.

б)

2. Результати навчання

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен

знати:

- принципи, процеси і технології організації роботи суб'єкта ресторанного господарства;
- законодавче регламентування особливостей організації та ведення діяльності у правовому полі;
- здатність працювати з документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом ресторанного господарства;
- інформаційні потреби користувачів облікової інформації в управлінні закладом ресторанного господарства;
- сутність, види та класи закладів ресторанного господарства;

вміти:

- використовувати на практиці основні положення обліку, національних і міжнародних стандартів з обліку в закладах громадського харчування;
- використовувати на практиці базові поняття з теорії бухгалтерського обліку, організації ресторанного господарства;
- ідентифікувати документацію з організації обліку в ресторанному господарстві та вміти правильно нею користуватися;
- розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єкта громадського харчування та його структурних підсистем;
- адекватно оцінювати свої знання і застосовувати їх в різних професійних ситуаціях.

-

набути соціальних навичок (soft-skills);

- здійснювати професійну комунікацію, ефективно пояснювати і презентувати матеріал;
- взаємодіяти в економічному середовищі.

3. Політика курсу та академічна доброчесність

Очікується, що здобувачі вищої освіти будуть дотримуватися принципів академічної доброчесності, усвідомлювати наслідки її порушення.

Під час організації освітнього процесу в Центральнотраїнському національному технічному університеті здобувачі вищої освіти, викладачі та адміністрація діють відповідно до:

- Положення про організацію освітнього процесу (http://www.kntu.kr.ua/doc/doc/The_provisions_of_company_profile.pdf);
- Положення про організацію вивчення вибіркових навчальних дисциплін та формування індивідуального навчального плану ЗВО (<http://www.kntu.kr.ua/doc/doc/vibir.pdf>);
- Кодексу академічної доброчесності ЦНТУ (<http://www.kntu.kr.ua/?view=univer&id=72>).

4. Програма навчальної дисципліни

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. ОСОБЛИВОСТІ ОБЛІКУ У РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

Тема 1. Теоретичні основи обліку у ресторанному бізнесі

Тема 2. Документальне оформлення і облік операцій з надання послуг

Тема 3. Особливості обліку доходів, витрат і фінансових результатів у ресторанному бізнесі

Тема 4. Звітність у ресторанному бізнесі

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. ОСОБЛИВОСТІ ОПОДАТКУВАННЯ У РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

Тема 5. Особливості ресторанного бізнесу та їх вплив на організацію обліку і оподаткування.

Тема 6. Порядок ціноутворення у ресторанному бізнесі.

Тема 7. Документальне оформлення і облік операцій з руху матеріальних цінностей у ресторанному бізнесі.

Тема 8. Особливості обліку доходів, витрат і фінансових результатів у ресторанному бізнесі.

5. Система оцінювання та вимоги

Протягом семестру здобувач може отримати max. 60 балів, 40 балів виносяться на іспит. По поточному контролю здобувач може набрати бали за

активність на лекційних та практичних заняттях, виявлення рівня підготовки здобувачів із зазначеної теми під час опитування, тестування, презентації індивідуальних завдань, вирішення практичних задач та кейсів.

При виставленні загальної оцінки за іспит враховуються результати навчальної роботи здобувача протягом семестру.

Шкала оцінювання: національна та ЄКТС

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ЄКТС	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90-100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C		
64-73	D	задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
1-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

6. Рекомендовані джерела інформації

1. Блакитна Г.В. Гладій І.О., О.М. Дзюба, О.Т. Бровко. Бухгалтерський облік торгівлі та ресторанному господарстві: навчальний посібник. Київ: «Центр учбової літератури», 2019. 288 с.

2. Бухгалтерський облік : Навч. посіб. / Н. О. Лобода, О. М. Чабанюк. - К. : Алерта, 2022. - 224 с.

3. Бухгалтерський облік в торгівлі та ресторанному господарстві URL: <https://cutt.ly/rTep84E>

4. Бухгалтерський облік у торгівлі та ресторанному господарстві: навчальний посібник / П. О. Куцик, Л. І. Коваль, Ф. Ф. Макарчук. – К.: Магнолія, 2019. – 503 с.

5. Бухгалтерський облік: навчальний посібник / Н.С. Акімова, О.О. Говоруха, Л.О. Кирильєва, Т. О. Євлаш. Х. :ХДУХТ, 2019. 182 с.

6. Гура Н.О. Облік видів економічної діяльності: навчальний посібник. Київ:«Центр учбової літератури», 2019. 320 с.

7. Карпенко Р.В., Кузнецов В.М., Салогуб Н.Г. Облік, калькуляція і звітність у закладах ресторанного господарства: навчальний посібник. Х. : Світ книг, 2018. 288 с.

8. Крупка Я. Д. Фінансовий облік: підручник/ Я. Д. Крупка, З. В. Задорожній. Тернопіль : ЗУНУ, 2023. 488 с.

9. Максимова В., Кузіна З., Стиренко Л., Степова Т. Облік в галузях економіки: навч. посіб. Київ: «Центр учбової літератури», 2019. 496 с.

10. Чабанюк О.М., Кузьмінська К.І. Облік і оподаткування в торгівлі

та підприємствах ресторанного бізнесу : навчальний посібник. К. : Алерта, 2019. – 214 с.

Розглянуто і схвалено на засіданні кафедри аудиту, обліку та оподаткування, Протокол № 1 від «28» серпня 2023 року.