

СИЛАБУС	
Бухгалтерський облік	
Освітній ступень	Бакалавр
Галузь знань	18 Виробництво та технології/Production and Technology
Спеціальність	181 Харчові технології/ Food Technologies
Освітня програма	Ресторанні технології/ Restaurant Technologies
Кількість кредитів ECTS/ загальна кількість годин	6 кредитів/ 180годин
Навчальний рік	2023-2024
Семестр	VIII
Курс	4
Анотація дисципліни	Бухгалтерський облік є обов'язковий компонент освітньої програми, який сприяє підготовці фахівців у ресторанному господарстві. Здобувачі вищої освіти отримують теоретичні знання і практичні навички ведення бухгалтерського обліку.
Мова викладання	Українська
Викладачі:	Лалакулич Марія Юріївна, к.е.н. професор кафедри фінансів, обліку та оподаткування E-mail: lalakulich.mariia@utei.uz.ua Симочко Марія Іллівна E-mail: symochko.mariia@utei.uz.ua
Місце дисципліни в освітній програмі	
Загальні компетентності	K01 Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності K02 Здатність вчитися і оволодіти сучасними знаннями K07 Здатність працювати в команді K08 Здатність працювати автономно
Спеціальні компетентності	K20 Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки
Програмні результати навчання	ПР02 Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти. ПР03 Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру. ПР18 Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи ПР24 Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.
Переквізити	<i>Попередні вимоги до навчальної дисципліни передбачають успішне опанування дисциплін «Економічна теорія», «Економіка ресторанів» тощо.</i> <i>А також знання:</i> - з фундаментальних та прикладних дисциплін; - понятійно-термінологічного апарату, що характеризує економічні категорії; - методів ефективного управління ресурсами підприємства та вирішення економічних проблем;

	- способів аналізу економічних процесів, взаємозв'язків між різними сферами економіки; - системи показників, якими обґрунтовують ефективність фінансово-господарської діяльності підприємства. <i>Вміння:</i> - працювати з програмним забезпеченням; - орієнтуватися в нормативно-правових документах; - обґрунтовувати рішення, які дозволять зменшити ризики невдачі, оптимізувати витрати, збільшити ефективність управління підприємством та забезпечити стійкий розвиток.
Зміст дисципліни та оцінювання результатів навчання	
Тематичний план	Тема 1. Загальна характеристика бухгалтерського обліку його предмет та метод
	Тема 2. Бухгалтерський баланс
	Тема 3. Рахунки бухгалтерського обліку і подвійний запис.
	Тема 4. Оцінювання та калькуляція
	Тема 5. Документація та інвентаризація, техніка і форми бухгалтерського обліку
	Тема 6. Облік грошових коштів і дебіторської заборгованості
	Тема 7. Облік необоротних активів
	Тема 8. Основи ціноутворення та калькулювання на підприємствах ресторанного господарства
	Тема 9. Облік сировини та товарів на складах (коморах) на підприємствах ресторанного господарства
	Тема 10. Облік виробництва, відпуску та реалізації продукції, напівфабрикатів і товарів на підприємствах ресторанного господарства
	Тема 11. Облік власного капіталу та забезпечення зобов'язань
	Тема 12. Облік зобов'язань
	Тема 13. Облік доходів, витрат і фінансових результатів діяльності підприємств ресторанного господарства.
	14. Фінансова звітність
Основна література та інформаційні джерела	1. Закон України Про бухгалтерський облік та фінансову звітність в Україні : Закон України від 16.07.99 № 996-ХІV (зі змінами і доповненнями). 2. Інструкція про застосування Плану рахунків фінансового обліку активів, капіталу, зобов'язань і господарських операцій: Наказ М-ва фінансів України від 30.11.99 №291 (зі змінами і доповненнями). 3. Бухгалтерський облік в торгівлі та ресторанному господарстві(текст): навч. посіб./ Г.В. Блакита, І.О.Гладій, О.М. Дзюба, О.Т. Бровко- К.: « Центр учбової літератури», 2019. -288с. 4. Ткаченко Н.М. Бухгалтерський фінансовий облік: оподаткування і звітність. Підручник. Київ - «Алерта-2011». 5. Швець В.Г. Теорія бухгалтерського обліку / В.Г. Швець. - К.: Знання - Прес, 2003. -444 с. 6. Офіційний вебпортал парламенту України. URL: https://www.rada.gov.ua/

Система оцінювання та вимоги	Поточний контроль передбачає перевірку теоретичних питань, самостійної роботи, практичних робіт та опитування. Підсумкова модульна оцінка за семестр є сумою балів, отриманих студентом за виконання індивідуальних завдань та балів за результатами опитувань і тестувань. Максимальна модульна оцінка 70 балів. Підсумковий модульний контроль передбачає виконання модульної контрольної роботи. Всі завдання оцінюються в 30 балів. Перше завдання (теоретичне) – 5 балів, друге завдання (теоретичне) – 5 балів, третє завдання (практичне) – 20 балів. Формою підсумкового контролю є екзамен. Екзаменаційна оцінка є результатом виконання 1 теоретичного завдання (1 x 30 балів = 30 балів); 5 відкритих тестів, кожний з яких оцінюється у чотири бали (5x4=20балів); 5 закритих тестів,кожний з яких оцінюється у чотири бали(5x4=20балів) та практичного завдання(30 балів).
-------------------------------------	--