



Силабус навчальної дисципліни
«Бухгалтерський облік у готельно-ресторанному бізнесі»

Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Освітня програма	Готельно-ресторанний бізнес
Освітній рівень	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти
Статус дисципліни	Обов'язкова
Мова викладання	Українська
Курс / семестр	3 курс, 6 семестр
Кількість кредитів ЄКТС	3
Розподіл за видами занять та годинами навчання	Лекції – 8 год. Практичні заняття – 10 год. Лабораторні роботи – 18 год. Самостійна робота – 54 год.
Форма підсумкового контролю	Залік
Кафедра	Кафедра обліку і бізнес-консалтингу, ауд. 229 головного корпусу, телефон (057) 702-04-05 (внутр. 3-37), сайт кафедри: http://kafacco.hneu.edu.ua
Викладач (-і)	Безкоровайна Лідія Василівна, к.е.н., доцент
Контактна інформація викладача (-ів)	lidia_bezkorovai@ukr.net
Дні занять	Лекція: згідно діючого розкладу занять Практичні: згідно діючого розкладу занять Лабораторні: згідно діючого розкладу занять
Консультації	На кафедрі обліку і бізнес-консалтингу, очні відповідно до графіку консультацій, індивідуальні, чат в ПНС
Мета навчальної дисципліни: формування системи знань із теорії та практики ведення бухгалтерського обліку за міжнародними стандартами на підприємствах	
Передумови для навчання Перелік попередньо прослуханих дисциплін: Вища математика, Економічна теорія, Теорія ймовірностей та математична статистика, Мікроекономіка, Макроекономіка, Інформатика, Економіка підприємства	
Зміст навчальної дисципліни Змістовий модуль 1. Теоретичні основи бухгалтерського обліку. Облік активів підприємства Тема 1. Організаційно-правові засади бухгалтерського обліку та оподаткування підприємств готельно-ресторанного господарства. Тема 2. Бухгалтерський баланс. Рахунки бухгалтерського обліку і подвійний запис Тема 3. Облік грошових коштів і дебіторської заборгованості Тема 4. Облік необоротних і оборотних активів готелів та ресторанного господарства Тема 5. Облік виробництва продукції та товарів на підприємствах ресторанного господарства Змістовий модуль 2. Бухгалтерський облік зобов'язань, капіталу, доходів і витрат підприємства Тема 6. Облік зобов'язань готелів та ресторанного господарства Тема 7. Облік праці, її оплати Тема 8. Облік власного капіталу готелю та ресторанного господарства Тема 9. Облік доходів, витрат та фінансових результатів готельно-ресторанного бізнесу	
Матеріально-технічне (програмне) забезпечення дисципліни: Мультимедійний проєктор	
Сторінка курсу на платформі Moodle (персональна навчальна система)	ПНС у розробці



Система оцінювання результатів навчання

Система оцінювання сформованих компетентностей враховує види занять, які передбачають лекційні, практичні та лабораторні заняття, а також виконання самостійної роботи. Оцінювання сформованих компетентностей у студентів здійснюється за накопичувальною 100-бальною системою. Поточний контроль, що здійснюється протягом семестру під час проведення практичних і лабораторних занять та самостійної роботи оцінюється сумою набраних балів. Максимально можлива кількість балів за поточний та підсумковий контроль упродовж семестру – 100 та мінімально можлива кількість балів, – 60.

Поточний контроль включає наступні контрольні заходи: завдання за темами; поточні контрольні роботи; колоквиум; захист лабораторних робіт.

Більш детальна інформація щодо оцінювання та накопичування балів з навчальної дисципліни наведена у робочому плані (технологічній карті) з навчальної дисципліни.

Політики навчальної дисципліни

Викладання навчальної дисципліни ґрунтується на засадах академічної доброчесності. Порухеннями академічної доброчесності вважаються: академічний плагіат, фабрикація, фальсифікація, списування, обман, хабарництво, необ'єктивне оцінювання. За порушення академічної доброчесності здобувачі освіти притягуються до такої академічної відповідальності: повторне проходження оцінювання відповідного виду навчальної роботи

Більш детальну інформацію щодо компетентностей, результатів навчання, методів навчання, форм оцінювання, самостійної роботи наведено у Робочій програмі навчальної дисципліни