

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЖИТОМИРСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ ІВАНА ФРАНКА

Методичні рекомендації
для підготовки до практичних занять з освітньої компоненти
Облік в готельно-ресторанному бізнесі
здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
галузі знань 24 «Сфера обслуговування»
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Житомир
Вид-во ЖДУ ім. І. Франка
2023

*Рекомендовано до друку Вченою радою
Житомирського державного університету імені Івана Франка
(протокол № 6 від 31 березня 2023 р.)*

Рецензенти:

Віктор ТОМЧУК – кандидат економічних наук, доцент кафедри обліку, аналізу та аудиту Донецького національного університету імені Василя Стуса

Катерина БУЖИМСЬКА – кандидат економічних наук, доцент кафедри менеджменту, бізнесу та маркетингових технологій Державного університету «Житомирська політехніка»

Інна КЛІМОВА, доцент кафедри економіки, менеджменту, маркетингу та готельно-ресторанної справи

М 54 Методичні рекомендації для підготовки до практичних занять з освітньої компоненти Облік в готельно-ресторанному бізнесі здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». **Укладачі:** Валентина Фостолович, Тетяна Боцян, Світлана Павлова – Житомир: Вид-во ЖДУ ім. І.Франка, 2023.– 53 с.

У методичних рекомендація представлено теоретико-методологічні матеріали до практичних занять з освітньої компоненти «Облік в готельно-ресторанному бізнесі». Мета – сприяти цілісному засвоєнню навчального курсу, що передбачає формуванню у студентів сучасного економічного мислення і системи спеціальних знань про базові поняття щодо організації системи обліку у підприємств готельно-ресторанного бізнесу, сучасного бачення сфери цифрових трансформацій та їх інтегрування у систему обліку та/чи у окремі напрямки обліку та їх взаємозв'язки, методологічних прийомів облікового відображення господарських операцій, що формують інформаційну базу для системи управління готелем чи рестораном.

© Житомирський державний університет
імені Івана Франка, 2023

© Валентина Фостолович, Тетяна Боцян, Світлана Павлова 2023

ЗМІСТ

1	Загальні положення	3
2	Опис, структура та інформаційний обсяг освітньої компоненти	6
3	Компетентності та програмні результати навчання	11
4	Форми і методи викладання та демонстрування результатів навчання	13
5	Критерії оцінювання результатів навчання	13
6	Практичні завдання за темами освітньої компоненти	15
7	Політика освітньої компоненти	48
8	Список рекомендованої літератури	50

1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Навчальна дисципліна “Облік в готельно-ресторанному бізнесі” призначена для підготовки здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти реалізувати облікову політику підприємства, формувати якісно інформаційну базу для системи управління підприємством. Курс розпочинається з вивчення теоретичних основ бухгалтерського обліку та передбачає вивчення механізму організації і ведення обліку на підприємствах готельного і ресторанного бізнесу.

Мета вивчення освітньої компоненти: формування комплексу знань, вмінь і навиків з організації і ведення бухгалтерського обліку в готельному та ресторанному господарствах.

Основними завданнями вивчення освітньої компоненти є:

– вивчення суті та методичних засад бухгалтерського обліку підприємств готельно-ресторанного господарства;

– розкриття сутності, змісту, функцій та форм ведення бухгалтерського обліку в сучасних умовах господарювання;

– ознайомлення з діючою нормативно-правовою базою з питань організації та ведення бухгалтерського обліку;

– розкриття економічного механізму та методів організації та ведення обліку;

– оволодіння практичними навичками документального оформлення господарських операцій,

– заповнення форм фінансової та нефінансової звітності підприємств.

Предмет вивчення освітньої компоненти – діяльність підприємств готельного і ресторанного господарства та її відображення у системі бухгалтерського обліку.

Програма навчальної дисципліни “Облік в готельно-ресторанному бізнесі” включає наступні модулі:

Модуль 1. Теоретичні основи бухгалтерського обліку

Модуль 2. Організація і ведення обліку на підприємствах готельного і ресторанного бізнесу

Освітня компонента «Облік в готельно-ресторанному бізнесі» викладається на 3 курсі, в 6 семестрі.

На вивчення освітньої компоненти відводиться 120 годин 4 кредити ECTS.

Форма проведення занять: лекційні і практичні заняття.

2. ОПИС, СТРУКТУРА ТА ІНФОРМАЦІЙНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, ОПП рівень вищої освіти	Характеристика освітньої компоненти	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів –4	24 Сфера обслуговування	Обов'язкова	
	241 Готельно-ресторанна справа		
Модулів –2	Готельно-ресторанна справа	Рік підготовки:	
Загальна кількість годин - 120		2022-2023	
		Лекції	
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 4 самостійної роботи здобувача –4 год.	перший (бакалаврський)	28 год.	-
		Практичні / Семінарські	
		28 год.	-
		Лабораторні	
		-	-
		Самостійна робота	
		64 год.	-
		Індивідуальна робота	
-	-		
Вид контролю: екзамен			

Примітка.

Співвідношення кількості аудиторних годин в частині занять до самостійної і індивідуальної роботи складає:
для студентів денної форми навчання – 47% : 53%

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

Назви тем	Кількість годин											
	Денна форма						Заочна форма					
	Всього	У тому числі					Всього	У тому числі				
		Лекції	Практичні заняття	Лабораторні заняття	Самостійна робота	Індивідуальні заняття		Лекції	Практичні заняття	Лабораторні заняття	Самостійна робота	Індивідуальні заняття
Модуль I. Теоретичні основи бухгалтерського обліку												
Тема 1. Сутність бухгалтерського обліку: зміст, принципи та правові засади регулювання	10	2	2	-	6	-	-	-	-	-	-	-
Тема 2. Предмет бухгалтерського обліку. Склад об'єктів обліку. Бухгалтерський баланс: зміст та порядок побудови	14	4	4	-	6	-	-	-	-	-	-	-
Тема 3. Система бухгалтерських рахунків та метод подвійного запису. Синтетичний та аналітичний облік	16	4	4	-	8	-	-	-	-	-	-	-
Тема 4. Фінансова звітність підприємства: склад та порядок формування	16	4	4	-	8	-	-	-	-	-	-	-
Разом за модулем 1	56	14	14	-	28	-	-	-	-	-	-	-
Модуль II. Організація і ведення обліку на підприємствах готельного і ресторанного бізнесу												
Тема 5. Основи організації бухгалтерського обліку на підприємствах сфери обслуговування	10	2	2	-	6	-	-	-	-	-	-	-
Тема 6. Облік процесу закупівлі оборотних та необоротних активів	10	2	2	-	6	-	-	-	-	-	-	-
Тема 7. Облік процесу виробництва в ресторанному бізнесі та формування	10	2	2	-	6	-	-	-	-	-	-	-

собівартості виготовленої продукції												
Тема 8. Інвентаризація товарних запасів на підприємствах торгівлі і ресторанного господарства	10	2	2	-	6	-	-	-	-	-	-	-
Тема 9. Облік процесу реалізації та визначення фінансового результату діяльності	14	4	4	-	6	-	-	-	-	-	-	-
Тема 10. Особливості оподаткування в готельно- ресторанному бізнесі	10	2	2	-	6	-	-	-	-	-	-	-
Разом за модулем 2	64	14	14	-	36	-	-	-	-	-	-	-
Усього годин	120	28	28	-	64	-	-	-	-	-	-	-

2. Інформаційний обсяг освітньої компоненти

Модуль 1. Теоретичні основи бухгалтерського обліку

Тема 1. Сутність бухгалтерського обліку: зміст, принципи та правові засади регулювання

Сутність бухгалтерського обліку, його характерні особливості. Мета та функції бухгалтерського обліку. Види бухгалтерського обліку діяльності суб'єктів господарювання.

Регулювання бухгалтерського обліку на Україні. Закон України «Про бухгалтерський облік та фінансову звітність в Україні». Національні положення (стандарти) бухгалтерського обліку.

Бухгалтерський облік як інформаційна база управління підприємством.

Закон України «Про бухгалтерський облік та фінансову звітність в Україні».

Принципи бухгалтерського обліку, їх характеристика.

Внутрішні і зовнішні користувачі облікової інформації. Їх інформаційні потреби.

Тема 2. Предмет бухгалтерського обліку. Склад об'єктів обліку. Бухгалтерський баланс: зміст та порядок побудови.

Поняття про предмет бухгалтерського обліку. Склад об'єктів бухгалтерського обліку. Ресурси підприємства, їх кругообіг як предмет бухгалтерського обліку. Оборотні і необоротні ресурси підприємства, їх зміст і класифікація. Капітал, його види і зміст при різних формах власності. Забезпечення наступних витрат і платежів, цільове фінансування. Зобов'язання підприємства.

Використання натуральних, трудових і грошових вимірників в бухгалтерському обліку. Принцип єдиного грошового вимірника.

Поняття збалансованості та його використання в економіці. Балансове рівняння та його модифікації. Бухгалтерський баланс. Значення, структура та зміст балансу.

Поняття про метод бухгалтерського обліку. Сутність елементів методу бухгалтерського обліку: інвентаризація, документування, калькулювання, оцінка, рахунки, подвійний запис, баланс, звітність.

Тема 3. Система бухгалтерських рахунків та метод подвійного запису. Синтетичний та аналітичний облік.

Бухгалтерські рахунки як інформаційна модель об'єктів обліку. їх побудова і принципи запису на них. Класифікація рахунків та їх відношення до балансу. План рахунків бухгалтерського обліку: активів, капіталу, зобов'язань і господарських операцій підприємств та організацій в Україні.

Подвійність в економіці і її використання в бухгалтерському обліку. Принцип подвійного запису на рахунках та його контрольне значення. Узагальнення та деталізація інформації в бухгалтерському обліку. Синтетичний та аналітичний облік. Порядок заповнення синтетичних та аналітичних регістрів обліку.

Тема 4. Фінансова звітність підприємства: склад та порядок формування

Сутність та призначення фінансової звітності в умовах ринкової економіки. Забезпечення достовірності інформації в фінансовій звітності. Зміст, призначення і порядок складання форм фінансової звітності. Взаємозв'язок форм фінансової звітності. Нефінансова звітність.

Модуль 2. Організація і ведення обліку на підприємствах готельного і ресторанного бізнесу

Тема 5. Основи організації бухгалтерського обліку на підприємствах сфери обслуговування

Облікові реєстри. Форми бухгалтерського обліку. Облікова політика. Національні стандарти бухгалтерського обліку. Міжнародні стандарти фінансової звітності.

Тема 6. Облік процесу закупівлі оборотних та необоротних активів

Завдання бухгалтерського обліку процесу постачання в готелях та ресторанах. Характеристика рахунків з обліку процесу постачання. Облік процесу придбання запасів. Склад та особливості обліку транспортно-заготівельних витрат. Визначення первісної вартості запасів при їх надходженні на підприємство готельно-ресторанного бізнесу згідно П(С)БО 9 «Запаси».

Порядок документального оформлення приймання товарів та продовольчої сировини. Облік товарів на складах.

Види та класифікація інвестицій. Поняття капітальних інвестицій. Склад і структура витрат при придбанні необоротних активів. Визначення первісної вартості необоротних активів при їх придбанні згідно П(С)БО 7 «Основні засоби».

Тема 7. Облік процесу виробництва в ресторанному бізнесі та формування собівартості виготовленої продукції

Завдання бухгалтерського обліку процесу виробництва в готельному та ресторанному бізнесі. Класифікація витрат в бухгалтерському обліку згідно П(С)БО 16 «Витрати». Витрати діяльності. Витрати операційної діяльності. Облік матеріальних витрат, витрат на оплату праці, відрахувань на соціальні заходи, амортизації необоротних активів, інших операційних витрат, інших витрат діяльності.

Поняття про калькулювання та собівартість продукції. Визначення готової продукції в ресторанному бізнесі.

Організаційно-правові основи бухгалтерського обліку у ресторанному господарстві. Особливості виробничо-торговельної діяльності підприємств ресторанного господарства та їх вплив на побудову облікового процесу. Характеристика рахунків з обліку процесу виробництва в ресторанному бізнесі. Особливості обліку загально виробничих витрат та їх розподіл. Порядок формування собівартості продукції в готельному та ресторанному бізнесі; відображення її на рахунках бухгалтерського обліку. Методика калькулювання цін на купівельні товари та власну продукцію підприємств ресторанного господарства. Порядок формування відпускної ціни на підприємстві ресторанного господарства. Облік виготовлення та реалізації продукції власного виробництва. Порядок обліку товарів і сировини у самостійних кондитерських цехах та цехах з виробництва напівфабрикатів

Облік витрат на допоміжних (підсобних) виробництв. Облік втрат від браку. Незавершене виробництво.

Тема 8. Інвентаризація товарних запасів на підприємствах торгівлі і ресторанного господарства

Сутність та основні завдання інвентаризації товарів і тари. Порядок проведення та документальне оформлення товарних запасів на підприємствах торгівлі і ресторанного господарства. Визначення, документальне оформлення та затвердження результатів інвентаризації товарів і тари. Відображення в системі рахунків бухгалтерського обліку результатів інвентаризації товарних запасів.

Тема 9. Облік процесу реалізації та визначення фінансового результату діяльності

Завдання бухгалтерського обліку процесу реалізації готової продукції. Характеристика рахунків з обліку доходів, витрат та фінансових результатів.

Особливості визнання та відображення в бухгалтерському обліку доходів підприємства. Облік доходів від реалізації готової продукції (товарів, робіт, послуг). Положення (стандарт) бухгалтерського обліку 15 «Дохід».

Особливості визнання та відображення в бухгалтерському обліку витрат підприємства. Облік адміністративних витрат. Облік інших витрат операційної діяльності. Інші витрати звичайної діяльності. Надзвичайні витрати.

Визначення фінансового результату діяльності підприємства. Відображення в обліку фінансового результату діяльності підприємства. Порядок обчислення і сплати податку на прибуток. Облік нерозподіленого прибутку або непокритих збитків.

Тема 10. Особливості оподаткування в готельно-ресторанному бізнесі

Податок на додану вартість (ПДВ) та його розрахунок. Облік ПДВ. Податкова накладна. Порядок формування витрат і доходів для цілей оподаткування податком на прибуток. Єдиний податок. Спрощена система оподаткування. Розрахунок та облік єдиного податку. Туристичний збір.

3. КОМПЕТЕНТНОСТІ ТА ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

Компетентності

Змістовно освітня компонента спрямована на формування здобувачами вищої освіти здатності розв'язувати складні спеціалізовані задачі у галузі професійної діяльності 24 Сфера обслуговування.

ЗК 02. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК 05. Здатність працювати в команді.

ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності

ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою

Джерело: Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти. Ступінь вищої освіти: бакалавр. Житомирський державний університет ім. Івана Франка. Житомир: 2022 р. 20 с. URL: <https://eportfolio.zu.edu.ua/media/StudyProgram/68/zyhilk87.pdf>

СК 02. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.

СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства

СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів

СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.

СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

Джерело: Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти. Ступінь вищої освіти: бакалавр. Житомирський державний університет ім. Івана Франка. Житомир: 2022 р. 20 с. URL: <https://eportfolio.zu.edu.ua/media/StudyProgram/68/zyhilk87.pdf>

Програмні результати навчання

ПР 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

ПР 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

ПР 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу

ПР 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

Джерело: Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти. Ступінь вищої освіти: бакалавр. Житомирський державний університет ім. Івана Франка. Житомир: 2022 р. 20 с. URL: <https://eportfolio.zu.edu.ua/media/StudyProgram/68/zyhilk87.pdf>

4. ФОРМИ І МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА ДЕМОНСТРУВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Досягнення програмних результатів навчання за освітньою програмою здійснюється із застосуванням форм та методів навчання і викладання, які передбачені Положенням про організацію освітнього процесу у Житомирському державному університеті ім. Івана Франка.

Форми та методи, які застосовуються при викладанні на ОП сприяють покращенню програмних результатів, які оцінюються по 100-бальній шкалі із подальшим її переведенням в національну шкалу і шкалу ECTS, відповідно до Положення про порядок оцінювання знань здобувачів вищої освіти у Житомирському державному університеті ім. Івана Франка.

Студентоцентроване навчання у Житомирському державному університеті ім. Івана Франка враховує у себе форми та методи навчання, що переносять фокус освіти із викладача на студента (Положення про організацію освітнього процесу у Житомирському державному університеті ім. Івана Франка).

Положення про внутрішню систему забезпечення якості вищої освіти у Житомирському державному університеті ім. Івана Франка.

Форми поточного та підсумкового контролю:

- екзамен;
- контрольна робота;
- тестування;
- розрахункові роботи;
- презентації;
- дослідницькі проєкти;
- наукові проєкти;
- самоконтроль;
- взаємоперевірка.

5. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Оцінювання здобувачів вищої освіти проводиться у відповідності із «Положенням про критерії та порядок оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти Житомирського державного університету імені Івана Франка згідно з Європейською кредитною трансферно-накопичувальною системою» https://zu.edu.ua/offic/ocinjuvannya_zvo.pdf.

Оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти за всіма видами навчальних робіт проводиться за поточним, модульним та підсумковим контролюми.

Шкала оцінювання знань здобувачів вищої освіти

Оцінка за університетською шкалою		Оцінка в балах	Оцінка за шкалою ECTS	
Екзамен	Залік		Оцінка	Пояснення
<i>Відмінно</i>	<i>Зараховано</i>	90-100	A	відмінне виконання лише із незначною кількістю помилок
<i>Добре</i>		82-89	B	вище середнього рівня із

				кількома помилками
		74-81	C	в цілому правильне виконання із певною кількістю суттєвих помилок
Задовільно		64-73	D	непогано, але із значною кількістю недоліків
		60-63	E	виконання задовольняє мінімальним критеріям
Незадовільно	Незараховано	35-59	FX	з можливістю повторного складання
		1-34	F	з обов'язковим повторним курсом

Підсумкова оцінка з вивчених модулів за навчальний рік (ПОМ) розраховується:

№ модулю	M _{%n} (відсоткове значення модулю освітньої компоненти)
Модуль 1	M _{%1} = (50)
Модуль 2	M _{%2} = (50)
Сума	100

Форма підсумкового контролю – екзамен.

Оскільки формою підсумкового контролю освітньої компоненти є екзамен, то здобувачі вищої освіти в яких підсумкова оцінка з вивчених модулів (ПОМ) за семестр становить 60 і більше балів, мають право не складати екзамен. У такому разі підсумкова оцінка з вивчених модулів (ПОМ) = Екзаменаційній оцінці (ЕО) = Підсумковій оцінці (ПО).

$$ПОМ = ЕО = ПО$$

У випадку складання екзамену підсумкова оцінка (ПО) визначається як середнє арифметичне балів підсумкової оцінки з вивчених модулів (ПОМ) та екзаменаційної оцінки (ЕО).

$$ПО = (ПОМ + ЕО) / 2$$

6. ПРАКТИЧНІ ЗАВДАННЯ ЗА ТЕМАМИ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

Тема 1. Сутність бухгалтерського обліку: зміст, принципи та правові засади регулювання

План заняття:

1. Сутність бухгалтерського обліку, його характерні особливості.
2. Мета та функції бухгалтерського обліку.
3. Види бухгалтерського обліку діяльності суб'єктів господарювання.
4. Бухгалтерський облік як інформаційна база управління підприємством.
5. Принципи бухгалтерського обліку, їх характеристика.
6. Внутрішні і зовнішні користувачі облікової інформації.

Мета та завдання:

Сформувати сутність бухгалтерського обліку, його характерні особливості в готельно-ресторанному господарстві.

Дослідити мету та функції бухгалтерського обліку.

Визначити види бухгалтерського обліку діяльності суб'єктів господарювання.

Опрацювати бухгалтерський облік як інформаційну базу управління підприємством.

Проаналізувати принципи бухгалтерського обліку, та дати їх характеристику.

Виокремити види та сформувати основні інформаційні потреби внутрішніх і зовнішніх користувачів облікової інформації.

Ключові поняття і терміни:

бухгалтерський облік, характерні особливості бухгалтерського обліку, мета та функції бухгалтерського обліку, види бухгалтерського обліку, закон України «Про бухгалтерський облік та фінансову звітність в Україні», Національні положення (стандарти) бухгалтерського обліку, інформаційна база управління підприємством, принципи бухгалтерського обліку, користувачі облікової інформації.

Практичні завдання:

Завдання 1

Відповідно до даних, які представлено у таблиці 1.1 за поданою характеристикою вказати який це вид обліку:

- господарський,
- оперативний,
- статистичний,
- бухгалтерський,
- фінансовий,
- управлінський,
- податковий.

Характеристики видів обліку

Така система обробки інформації та її підготовки стосовно діяльності підприємства, яка використовується внутрішніми користувачами в процесі реалізації управління підприємством	
Сприяє забезпеченню підприємства інформацією з метою своєчасного нарахування й сплати як податків та у і обов'язкових платежів, процес формування і подання до контролюючих органів податкової звітності	
Процес виявлення, вимірювання, реєстрації, накопичення, узагальнення, зберігання та передачі інформації про діяльність підприємства зовнішнім та внутрішнім користувачам для прийняття рішень	
Комплексне системне облікове відображення майна підприємства, його господарської діяльності. Що здійснюється через суцільне, повне та безперервне облікове відображення таких господарських процесів у звітний період із метою отримання інформаційних даних, які необхідні для формування фінансової звітності	
Система вивчення та проведення контролю масових суспільних та соціально-економічних явищ й процесів (наприклад, динаміка виробництва, динаміка собівартості продукції, стан продуктивності та динаміка оплати праці, чисельність та склад населення, рівень добробуту тощо). Система обліку, що основана на даних бухгалтерського та оперативного обліку.	
Такий облік ведеться безпосередньо на місцях здійснення операцій (наприклад: у цехах, на складах, на дільницях, по змінах і т.д.) та у момент проведення або виникнення якихось господарських операцій або подій із метою здійснення оперативного керівництва ними.	
Облікове відображення господарської діяльності підприємства, яке проводиться у спосіб спостереження, або / чи сприймання, вимірювання, або ж систематичної реєстрації господарських фактів, певних явищ, або процесів	

Дайте характеристику зазначених видів обліку.

Завдання 2.

У таблиці зазначте користувачів інформації, розподіливши їх на внутрішніх (представте їх у колонці 1) та зовнішніх (представте їх у колонці 2):

- засновники підприємства,
- постачальники,
- кредитори,
- аудиторів,
- керівники підрозділів,
- менеджери,
- банки,
- інвестори,
- спеціалісти різних рівнів управління,
- робітники організації,
- державні податкові органи,
- органи статистики,
- покупці.

Узагальніть інформаційні потреби кожного із користувачів інформації.

Таблиця 1.2

Порівняльний аналіз термінів «якість» та «управління якістю»

№п/п	Внутрішні користувачі інформації	Інформаційні потреби користувачів інформації	Зовнішні користувачі інформації	Інформаційні потреби користувачів інформації
1				

2				
...				

Завдання 3

Розподілити та представити у таблиці активи підприємства на 1) оборотні та 2) необоротні:

- ліжка номерного фонду готелю,
- серветки,
- торговельна марка готелю,
- система R-keeper,
- барна стійка,
- миючі засоби,
- тара,
- будівля готелю,
- комп'ютер технолога,
- готові страви,
- приміщення фітнес центру,
- короткострокова дебіторська заборгованість,
- продукти,
- товари,
- холодильне обладнання,
- складальна лінія,
- праска,
- багаторічні зелені насадження,
- квіти на столі ресторану,
- комп'ютер адміністратора готелю.

Таблиця 1.3

Оборотні та необоротні активи

№п/п	Оборотні активи підприємства	Необоротні активи підприємства
1		
2		
...		

Проведіть порівняльну оцінку та дайте характеристику кожного із активу та обґрунтуйте причини їх віднесення до конкретної групи.

Питання для самоконтролю:

1. Представте економічну сутність бухгалтерського обліку.
2. Які характерні особливості бухгалтерського обліку?
3. Яка мета та функції бухгалтерського обліку?
4. Виокремте види бухгалтерського обліку діяльності суб'єктів господарювання.
3. Якими нормативними документами регулюється бухгалтерський облік в Україні?
4. Що собою представляє бухгалтерський облік як інформаційна база управління підприємством?
5. Які є принципи бухгалтерського обліку, назвіть їх характеристику?

6. Які є користувачі облікової інформації та які їх інформаційні потреби?

Тема 2. Предмет бухгалтерського обліку. Склад об'єктів обліку. Бухгалтерський баланс: зміст та порядок побудови

План заняття:

1. Поняття про предмет бухгалтерського обліку.
2. Склад об'єктів бухгалтерського обліку.
3. Ресурси підприємства, їх кругообіг як предмет бухгалтерського обліку.
4. Використання натуральних, трудових і грошових вимірників в бухгалтерському обліку. Принцип єдиного грошового вимірника.
5. Бухгалтерський баланс. Значення, структура та зміст балансу.
6. Балансове рівняння та його модифікації.
7. Поняття про метод бухгалтерського обліку. Сутність елементів методу бухгалтерського обліку: інвентаризація, документування, калькулювання, оцінка, рахунки, подвійний запис, баланс, звітність

Мета та завдання:

- Сформувати поняття про предмет бухгалтерського обліку.
- Визначити склад об'єктів бухгалтерського обліку.
- Виокремити ресурси підприємства, їх кругообіг як предмет бухгалтерського обліку.
- Визначити особливості оборотних і необоротних ресурсів підприємства, їх зміст і класифікація.
- Сформувати поняття капіталу, представити його види і зміст при різних формах власності.
- Продемонструвати категорії забезпечення наступних витрат і платежів, цільове фінансування.
- Представити економічну суть зобов'язань підприємства.
- Обґрунтувати використання натуральних, трудових і грошових вимірників в бухгалтерському обліку.
- Сформувати розуміння балансового рівняння та його модифікації.
- Продемонструвати бухгалтерський баланс, сформувати його значення, структуру та зміст.
- Надати поняття про метод бухгалтерського обліку.
- Охарактеризувати сутність елементів методу бухгалтерського обліку: інвентаризація, документування, калькулювання, оцінка, рахунки, подвійний запис, баланс, звітність.

Ключові поняття і терміни:

предмет бухгалтерського обліку, склад об'єктів бухгалтерського обліку, ресурси підприємства, кругообіг ресурсів підприємства, оборотні ресурси, необоротні ресурси, капітал, види капіталу, забезпечення наступних витрат і платежів, цільове фінансування, зобов'язання підприємства, натуральні вимірники, трудові вимірники, грошові вимірники, принцип єдиного грошового вимірника, збалансованість, балансове рівняння, бухгалтерський баланс,

структура та зміст балансу, метод бухгалтерського обліку, елементи методу бухгалтерського обліку, інвентаризація, документування, калькулювання, оцінка, рахунки, подвійний запис, баланс, звітність

Практичні завдання:

Завдання 1

У таблиці 2.1 представлено активи підприємства. Розподіліть дані активи по розділах балансу підприємства, сформувавши їх у формі балансу. Дані занести у бланк звітності ф. №1 «Баланс».

Таблиця 2.1

Структура активів та пасивів підприємства

№п/п	Назва активу та/чи пасиву підприємства	Сума грн
1	Запасні частини	20000
2	Резервний капітал	73572
3	Гараж	15320
4	Автомобіль	10250
5	Заборгованість органам соціального страхування	3047
6	Спецодяг і спецвзуття	2815
7	Заборгованість покупців за продані товари	86805
8	Заборгованість іншим кредиторам	8225
9	Комплектуючі вироби	30414
10	Заборгованість підзвітних осіб	45
11	Заборгованість перед бюджетом	12902
12	Тара і тарні матеріали	8520
13	Заборгованість інших дебіторів	5105
14	Використання прибутку в поточному році	52075
15	Забезпечення на відпустки	1620
16	Інші грошові кошти	5800
17	Заборгованість перед банком за довгостроковими кредитами	80360
18	Програмне забезпечення обчислювальної техніки	3750
19	Знос основних засобів*	75923
20	Знос нематеріальних активів*	27244
21	Будівля адміністративного корпусу	402126
22	Статутний капітал	800526
23	Обладнання	150626
24	Заборгованість постачальникам	62350
25	Будівля ресторану	133105
26	Малоцінні та швидкозношувані предмети	90813
27	Сировина та основні матеріали	109016
28	Нерозподілений прибуток	72270
29	Допоміжні матеріали	1020
30	Заборгованість банку за короткостроковими кредитами	20300
31	Інші нематеріальні активи	65651
32	Паливо	105124
33	Готівка в касі	22
34	Незавершене виробництво	369
35	Готова продукція	12100
36	Цільове фінансування	126212
37	Заборгованість з оплати праці	8125
38	Товари	40805

39	Грошові кошти в національній валюті на поточному рахунку в банку	2100
----	--	------

Завдання 2

Виконати завдання:

1. Скласти бухгалтерський баланс готельно-ресторанного комплексу за даними, які представлені нижче у таблиці 2.2.

Таблиця 2.2

Склад і величина активів та пасивів підприємства готельно-ресторанного комплексу

	Господарські засоби та джерела їх утворення	Вартість господарських засобів
1	Готівка	300
2	Сировина і матеріали	961425
3	Розрахунки з постачальниками та підрядниками	153225
4	Зареєстрований капітал	3089925
5	Розрахунки з іншими дебіторам	72375
6	Розрахунки з бюджетом	138075
7	Малоцінні необоротні матеріальні активи	337875
8	Паливо	59625
9	Розрахунки з підзвітними особами	450
10	Основні засоби (первісна вартість)	2513625
11	Товари	836775
12	Поточний рахунок у банку	37875
13	Короткострокові кредити банків	812025
14	Нерозподілений прибуток	778125
15	МШП (малоцінні та швидкозношувані предмети)	305625
16	Розрахунки з оплати праці	125625
17	Знос основних засобів	152625
18	Незавершене будівництво	460125
19	Розрахунки за страхуванням	27825
20	Резервний капітал	750000
21	Покупні напівфабрикати	426375
22	Програмне забезпечення	15000

Завдання 3.

Сформуйте схему рахунка «Грошові кошти» у формі Т-рахунка. Сформуйте дебетові і кредитові обороти по рахунку, попередньо зазначивши залишки на початок періоду, виходячи із наявної інформації:

1) На початку звітного періоду у касі підприємства залишок готівки становив 5 000 грн.

2) Впродовж звітного періоду відбулись операції із реалізації товарів, робіт та послуг та забезпечення господарської діяльності підприємства із понесенням витрат, в результаті чого:

1. У касу надійшла готівки на суму 30 000 грн.;

2. Понесено витрати на придбання сировини для ресторану на суму 34 000 грн.

Розрахувавши обороти сформуйте кінцеве сальдо та розрахуйте суму залишку готівки в касі.

Питання для самоконтролю:

1. Назвіть основні поняття про предмет бухгалтерського обліку.
2. Який склад об'єктів бухгалтерського обліку?
3. Які є ресурси підприємства, що собою являє їх кругообіг як предмет бухгалтерського обліку?
4. Які є оборотні і необоротні ресурси підприємства, яким є їх їх зміст і класифікація.
5. Що таке капітал, які є його види і зміст при різних формах власності.
6. Що собою являють забезпечення наступних витрат і платежів?
7. Що таке цільове фінансування?
8. Представте зарактеристику обов'язання підприємства.
9. Які вимірники використовуються у системі бухгалтерського обліку?
10. Що таке принцип єдиного грошового вимірника?
11. Дайте визначення поняттю збалансованості та його використання в економіці.
12. Назвіть балансове рівняння та його модифікації.
13. Яким є бухгалтерський баланс: значення, структура та зміст?
14. Назвіть поняття про метод бухгалтерського обліку.
15. Яка сутність елементів методу бухгалтерського обліку: інвентаризація, документування, калькулювання, оцінка, рахунки, подвійний запис, баланс, звітність?

Тема 3. Система бухгалтерських рахунків та метод подвійного запису. Синтетичний та аналітичний облік.

План заняття:

1. Бухгалтерські рахунки як інформаційна модель об'єктів обліку.
2. Побудова і принципи запису на рахунках бухгалтерського обліку.
3. Класифікація рахунків та їх відношення до балансу.
4. План рахунків бухгалтерського обліку.
5. Принцип подвійного запису на рахунках та його контрольне значення.
6. Синтетичний та аналітичний облік. Порядок заповнення синтетичних та аналітичних регістрів обліку.

Мета та завдання:

Представити бухгалтерські рахунки як інформаційну модель об'єктів обліку.

Сформувати технологію побудови і принципи запису на них.

Подати класифікацію рахунків та їх відношення до балансу.

Сформувати уявлення про план рахунків бухгалтерського обліку: активів, капіталу, зобов'язань і господарських операцій підприємств та організацій в Україні.

Визначити основні аспекти подвійності в економіці і охарактеризувати особливості її використання в бухгалтерському обліку.

Сформувати суть принципу подвійного запису на рахунках та представити його контрольне значення.

Вивчити синтетичний та аналітичний облік та порядок заповнення синтетичних та аналітичних регістрів обліку.

Ключові поняття і терміни:

бухгалтерські рахунки, інформаційна модель, об'єкти обліку, принципи запису на рахунках обліку, класифікація рахунків, план рахунків бухгалтерського обліку, рахунки активів, рахунки капіталу, рахунки зобов'язань, принцип подвійного запису, узагальнення інформації, деталізація інформації, синтетичний облік, аналітичний облік, заповнення синтетичних та аналітичних регістрів обліку.

Практичні завдання:

Завдання 1

Вказати правильні твердження стосовно визначених категорій, доповнивши трактування: «Рахунки в системі бухгалтерського обліку відображаються у формі двосторонньої таблиці:

а) у лівій стороні таблиці зазначаються активи, а її заголовок позначають терміном «актив»;

б) у правій стороні таблиці групують статті пасивів, а заголовок підписують терміном «пасив»;

в) ліву сторону таблиці позначають терміном «кредит», а праву сторону таблиці позначають терміном «дебет»;

г) ліву сторону таблиці якої позначають терміном: «дебет»;

д) праву сторону таблиці позначають терміном: «кредит»

Завдання 2

Розкрити зміст представлених господарських операцій, оперуючи даними кореспонденцій рахунків, які наведено у таблиці 3.1.

Таблиця 3.1

Журнал проведення господарських операцій

№п/п	Зміст господарської операції	Кореспонденція рахунків		Сума, грн
		Дт	Кт	
1		66	30	2245
2		26	23	23564
		65	31	85374
		22	372	42345
		31	36	4256
		23	207	2244
		30	31	2123
		23	13	8426
		372	30	8526
		31	60	3332
		201	63	4822

Завдання 3

Викнати завдання:

1. Доповніть визначення шляхом вписування назви економічної категорії: «Зв'язок рахунків, що утворюється внаслідок відображення господарських операцій на них шляхом подвійного запису, називається _____ рахунків».

2. Доповніть визначення шляхом вписування назви економічної категорії: «Виходячи із способу _____ запису сума (вартість) господарської операції записується двічі у певному порядку: по дебету одного рахунка й по кредиту іншого»

Питання для самоконтролю:

1. Що собою являють бухгалтерські рахунки у формі інформаційної моделі об'єктів обліку.

2. Якою є побудова і структура рахунків бухгалтерського обліку?

3. Назвіть принципи запису на рахунках бухгалтерського обліку?

4. Яка класифікація рахунків бухгалтерського обліку?

5. Яке відношення рахунків бухгалтерського обліку до балансу.

6. Що таке план рахунків бухгалтерського обліку: активів, капіталу, зобов'язань?

7. Назвіть особливості подвійності в економіці і специфіку її використання в бухгалтерському обліку.

8. Які є принцип подвійного запису на рахунках обліку?

9. Що таке синтетичний та аналітичний облік?

10. Який порядок заповнення синтетичних та аналітичних регістрів обліку?

Тема 4. Фінансова звітність підприємства: склад та порядок формування

План заняття:

1. Сутність та призначення фінансової звітності в умовах ринкової економіки.

2. Забезпечення достовірності інформації в фінансовій звітності.

3. Зміст, призначення і порядок складання форм фінансової звітності.

4. Взаємозв'язок форм фінансової звітності.

5. Нефінансова звітність підприємств.

Мета та завдання:

Визначити сутність та призначення фінансової звітності в умовах ринкової економіки.

Представити технологію забезпечення достовірності інформації в фінансовій звітності.

Опрацювати зміст, призначення і порядок складання форм фінансової звітності.

Визначити взаємозв'язок форм фінансової звітності.

Вивчити види, склад структуру та особливості формування нефінансової звітності підприємств.

Ключові поняття і терміни:

фінансова звітність, достовірність інформації, фінансова звітність, зміст фінансової звітності, призначення фінансової звітності, порядок складання фінансової звітності, форми фінансової звітності, взаємозв'язок форм фінансової звітності, нефінансова звітність.

Практичні завдання:

Завдання 1

Визначити валюту бухгалтерського балансу кафетерію, який є мікропідприємством та формує спрощену фінансову звітність відповідно до вимог ПСБО-25:

Таблиця 1

Порівняльний аналіз термінів «якість» та «управління якістю»

№п/п	Стаття бухгалтерського балансу	Сума, тис. грн
1	Розрахунки з покупцями та замовниками	7000
2	Зареєстрований капітал	4000
3	Нематеріальні активи	1500
4	Знос нематеріальних активів	500
5	Виробничі запаси	7000
6	Вилучений капітал	4000
7	Короткострокова позика банку	8000
8	Кредиторська заборгованість за товари, роботи, послуги	8000
9	Готівка	1000

Завдання 2

Відповідно до методології формування фінансової звітності підприємств зазначте які рахунки узагальнюються у відповідних формах фінансової звітності. Дані Таблиці 4.1 рознесіть у відповідні стовпчики.

Таблиця 4.2

Залишки по рахунках бухгалтерського обліку ресторану «Іль де Франс» на кінець місяця

Назва рахунка	Сума, грн
Основні засоби	77360
знос основних засобів	12700
резерв сумнівних боргів	5600
зареєстрований (пайовий) капітал	56960
витрати майбутніх періодів	700
неоплачений капітал	3000
розрахунки з підзвітними особами	400
короткострокові кредити	15000
товари	4000
розрахунки за іншими операціями	7700
дохід від реалізації	1000
готівка в національній валюті	100
собівартість реалізації	2340
готова продукція	4300
адміністративні витрати	3000
податки на прибуток	3500
нематеріальні активи	7000
розрахунки з постачальниками та підрядниками	1000

рахунок в банку в національній валюті	7700
розрахунки з оплати праці	5600

Зазначте у таблиці відповідні рахунки.

Таблиця 4.1

Форми фінансової звітності

Баланс	Звіт про фінансові результати	Звіт про рух грошових коштів	Звіт про власний капітал

Завдання 3

Розрахуйте суми статей Звіту про фінансові результати готелю «Добре у нас», значення яких відсутні.

Таблиця 4.3

Форма №2-м

Код за ДКУД1801007

Звіт про фінансові результати
за 202_ р.

Стаття	Код рядка	За звітний період	За аналогічний період попереднього року
Чистий дохід від реалізації продукції (товарів, робіт, послуг)	200	2682,8	2571,7
Інші операційні доходи	2120	864,4	853,5
Інші доходи	2240	179,7	182,5
Разом доходи	2280		
Собівартість реалізованої продукції (товарів, робіт, послуг)	2050	(2552,8)	(2599,9)
Інші операційні витрати	2180	(787,9)	(791,4)
Інші витрати	2270	(0)	(0,5)
Разом витрати	2285		
Фінансовий результат до оподаткування (2280 - 2285)	2290	386,2	215,9
Податок на прибуток	2300	(0)	(0)
Чистий прибуток (збиток)	2350		

Питання для самоконтролю:

1. Яка сутність фінансової звітності підприємства?
2. Що лежить в основі призначення фінансової звітності в умовах ринкової економіки?
3. Яке забезпечення достовірності інформації в фінансовій звітності?
4. Який зміст, призначення та порядок складання форм фінансової звітності?
5. Що таке взаємозв'язок форм фінансової звітності?
6. Що таке нефінансова звітність?

Тема 5. Основи організації бухгалтерського обліку на підприємствах сфери обслуговування

План заняття:

1. Облікові реєстри. Форми бухгалтерського обліку.
2. Облікова політика підприємства.
3. Національні стандарти бухгалтерського обліку.
4. Міжнародні стандарти фінансової звітності.

Мета та завдання:

- Опрацювати поняття облікових реєстрів та визначити їх види.
- Вивчити форми бухгалтерського обліку.
- Дослідити поняття облікової політики підприємства.
- Представити національні стандарти бухгалтерського обліку.
- Проаналізувати міжнародні стандарти фінансової звітності.

Ключові поняття і терміни:

облікові реєстри, форми бухгалтерського обліку, облікова політика, національні стандарти бухгалтерського обліку, міжнародні стандарти фінансової звітності.

Практичні завдання:

Завдання 1

Обґрунтуйте вибір однієї із чотирьох форм організації бухгалтерського обліку для ресторанного комплексу який функціонує як:

- А) мікропідприємство;
- Б) мале підприємство;
- В) середнє підприємство;
- Г) велике підприємство.

Відповідно до Закону України "Про бухгалтерський облік та фінансову звітність в Україні" підприємству надана можливість самостійно вибирати

Дайте пояснення, та зазначте переваги і недоліки для кожної із форм організації бухгалтерського обліку.

Таблиця 5.1

Порівняльний аналіз термінів «якість» та «управління якістю»

№п/п	Форма організації бухгалтерського обліку для ресторанного комплексу	Суть	Переваги	Недоліки
1	Введення до штату підприємства ресторанного комплексу посади бухгалтера чи створення бухгалтерської служби, яка буде функціонувати на чолі із головним бухгалтером			
2	Користування ресторанним			

	комплексом послугами фахівця із бухгалтерського обліку, який зареєстрований як підприємець і функціонує без створення юридичної особи			
3	Ведення ресторанним комплексом на договірних основах бухгалтерського обліку, що здійснюється централізованою бухгалтерією чи аудиторською фірмою			
4	Самостійне ведення усієї системи бухгалтерського обліку та складання звітності безпосередньо самим власником або керівником підприємства ресторанного комплексу			

Завдання 2

При формуванні облікової політики підприємства його обліковому складу необхідно оперувати відповідними визначеннями. Доповніть відповідні визначення:

1. Найбільш поширені _____ вважаються: 1) журнально-ордерна; 2) меморіально-ордерна (контрольно-шахова); 3) журнал-голова; 4) спрощена; 5) комп'ютерна (таблично-діалогова, або таблично-автоматизована).

2. Спрощену форму обліку, що передбачає використанням реєстрів обліку майна використовують _____ підприємства, які здійснюють впродовж місяця від 100 до 300 господарських операцій.

3. _____ - це сукупність певних принципів, методів й процедур, які використовуються власне підприємством з метою складання й подання фінансової звітності.

Завдання 3.

Назвіть та проаналізуйте основні елементи бухгалтерського обліку, які повинні бути розкриті у Наказі про облікову політику підприємств готельного та ресторанного бізнесу у відповідності із наказом Міністерств фінансів України (Лист Міністерства фінансів України «Про облікову політику» від 21.12.2005 р. №31 -34000-10-5/27793).

Обґрунтуйте кожен із елементів методу бухгалтерського обліку та зазначте його специфіку у діяльності готельно-ресторанних підприємств зазначивши це у таблиці 5.2.

Таблиця 5.2

Елементи методу бухгалтерського обліку, які мають бути зазначені у
Наказі про облікову політику підприємства

Методи організації обліку	Приналежність/неприналежність до	Характеристика методу
---------------------------	----------------------------------	-----------------------

	Наказу про облікову політику, ±	
Методи оцінки вибуття запасів		
Методи періодичності визначення середньозваженої собівартості одиниці запасів		
Порядок обліку (ідентифіковано чи загалом) і розподілу транспортно-заготівельних витрат		
Відображення окремого субрахунку обліку транспортно-заготівельних витрат		
Методи амортизації необоротних активів		
Методи вартісних ознак предметів, що входять до складу малоцінних необоротних матеріальних активів		
Використання класу 8 та/або 9 Плану рахунків бухгалтерського обліку		
Методи періодичності (періоду) зарахування сум дооцінки необоротних активів до нерозподіленого прибутку		
Метод обчислення резерву сумнівних боргів		
Перелік створюваних забезпечень майбутніх витрат і платежів		
Порядок оцінки ступеня завершеності операцій з надання послуг		
Методи сегментів, пріоритетного виду сегмента, засад ціноутворення у внутрішньогосподарських розрахунках		
Перелік і склад змінних і постійних загальновиробничих витрат, бази їх розподілу		
Перелік і складу статей калькулювання виробничої собівартості продукції (робіт, послуг)		
Порядок визначення ступеню завершеності робіт за будівельним контрактом		
Дата визначення придбаних в результаті систематичних операцій фінансових активів		
Бази розподілу витрат за операціями з інструментами власного капіталу		
Поріг суттєвості щодо окремих об'єктів обліку		
Методи переоцінки необоротних активів		
Методи періодичності відображення відстрочених податкових активів і відстрочених податкових зобов'язань		
Ведення окремого балансу філіями,		

представництвами, відділеннями та іншими відокремленими підрозділами підприємства		
---	--	--

Питання для самоконтролю:

1. Що таке облікові регістри та які є їх види?
2. Які є форми бухгалтерського обліку?
3. Що таке облікова політика?
4. Які особливості використання підприємством національних стандартів бухгалтерського обліку?
5. Які підприємства зобов'язані використовувати міжнародні стандарти фінансової звітності?

Тема 6. Облік процесу закупівлі оборотних та необоротних активів

План заняття:

1. Завдання бухгалтерського обліку процесу постачання в готелях та ресторанах.
2. Характеристика рахунків з обліку процесу постачання.
3. Облік процесу придбання запасів.
4. Склад та особливості обліку транспортно-заготівельних витрат.
5. Визначення первісної вартості запасів при їх надходженні на підприємство готельно-ресторанного бізнесу згідно П(С)БО 9 «Запаси».
6. Облік товарів на складах. Порядок документального оформлення приймання товарів та продовольчої сировини.
7. Види та класифікація інвестицій. Поняття капітальних інвестицій.
8. Склад і структура витрат при придбанні необоротних активів.
9. Визначення первісної вартості необоротних активів при їх придбанні згідно П(С)БО 7 «Основні засоби».

Мета та завдання:

1. Сформувані завдання бухгалтерського обліку процесу постачання в готелях та ресторанах.
2. Вивчити характеристику рахунків з обліку процесу постачання.
3. Сформувані методику обліку процесу придбання запасів.
4. Визначити склад та особливості обліку транспортно-заготівельних витрат.
5. Опрацювати методологію визначення первісної вартості запасів при їх надходженні на підприємство готельно-ресторанного бізнесу згідно П(С)БО 9 «Запаси».
6. Представити порядок документального оформлення приймання товарів та продовольчої сировини.
7. Продемонструвати технологію обліку товарів на складах.
8. Визначити види та класифікацію інвестицій.
9. Представити поняття капітальних інвестицій.
10. Сформувані особливості складу і структура витрат при придбанні необоротних активів.

Ключові поняття і терміни:

процес постачання в готелях, процес постачання в ресторанах, рахунки з обліку процесу постачання, процес придбання запасів, облік транспортно-заготівельних витрат, первісна вартість запасів при їх надходженні, документальне оформлення приймання товарів та продовольчої сировини, складський облік, класифікація інвестицій, капітальні інвестиції, витрати при придбанні необоротних активів, первісна вартість необоротних активів при придбанні, П(С)БО 7 «Основні засоби».

Практичні завдання:

Завдання 1

Готельно-ресторанний комплекс придбав сировину та напівфабрикати, які використовує для виготовлення страв (готової продукції) на суму 29000,00 грн. (в тому числі ПДВ4833,33). Відобразити на рахунках бухгалтерського обліку процес придбання сировини на напівфабрикатів за наступних умов:

Варіант 1. Перша подія – отримання сировини;

Варіант 2. Перша подія – перерахування передоплати.

Завдання 2

Викнати завдання:

1. Визначити залишок суми коштів на поточному рахунку готельно-ресторанного комплексу на кінець місяця.

Відомо:

1) Залишок коштів на поточному рахунку на початок місяця становить 25 000 грн.

2) Залишок готівки в касі на початок звітного періоду складав 2400 грн.

Впродовж звітного періоду у касі підприємства здійснено наступні господарські операції:

1) отримано із рахунка у банку готівку на придбання овочевої продукції 20000 грн.;

2) перераховано на карту працівника суму коштів на відрядження - 3420 грн.;

3) перераховано покупцями кошти за одержану продукцію - 11300 грн.;

4) виплачено заробітну плату у сумі - 196000 грн.;

5) видано у підзвіт на господарські потреби - 1200 грн.;

6) внесено на рахунок у банку залишок невиданої заробітної плати - 6400 грн.;

2. Відобразіть господарські операції у системі рахунків бухгалтерського обліку.

3. Визначте залишок коштів на кінець звітного періоду.

4. Зазначте реєстри бухгалтерського обліку з обліку касових операцій.

Завдання 3.

Проаналізуйте процес документального оформлення здійснення визначених операцій у готельно-ресторанному комплексі. Охарактеризуйте операції та їх документальне оформлення представлене у таблиці 5.1.

Таблиця 5.1

Документальне оформлення операцій у готельно-ресторанному комплексі

Господарська операція	Вид документу	Нормативний документ	Характеристика та основні аспекти
1. При виготовленні страв їдальні повинні дотримуватися:	норми витрат сировини згідно нормативних документів:	додаток 1 до Методрекомедацій №157.	
2. Рзрахунок цін на продукцію власного виробництва	калькуляційна картка.	додаток 2 до Методрекомедацій №157	
3. Добова потреба в сировині	план-меню	додаток 3 до Методрекомедацій №157.	
4. Продаж готових страв, що продаються за готівку, жетони, талони, абонементи, щодня фіксується:	Акт про реалізацію готових виробів кухні за готівку	додаток 7 до Методрекомедацій №157.	
5. За звітний період (тиждень, місяць тощо) матеріально відповідальна особа їдальні (завідуючий виробництвом тощо) складає:..	товарний звіт	додаток 6 до Методрекомедацій №157	

Варто враховувати, що до звіту обов'язково додаються всі прибуткові та видаткові документи.

Сформуйте відповідні документи.

Питання для самоконтролю:

1. Які завдання бухгалтерського обліку процесу постачання в готелях та ресторанах?
2. Що собою являє характеристика рахунків з обліку процесу постачання?
3. Що лежить в основі обліку процесу придбання запасів?
4. Який склад та особливості обліку транспортно-заготівельних витрат?
5. Яким чином визначається первісна вартість запасів при їх надходженні на підприємство готельно-ресторанного бізнесу згідно П(С)БО 9 «Запаси»?
6. Який порядок документального оформлення приймання товарів та продовольчої сировини?
7. Як відобразити в системі рахунків бухгалтерського обліку товари на складах.
8. Які є види та класифікація інвестицій?
9. Що таке капітальні інвестиції?
10. Який склад і структура витрат при придбанні необоротних активів?

11. Яким чином здійснюється визначення первісної вартості необоротних активів при їх придбанні згідно П(С)БО 7 «Основні засоби»?

Тема 7. Облік процесу виробництва в ресторанному бізнесі та формування собівартості виготовленої продукції

План заняття:

1. Завдання бухгалтерського обліку процесу виробництва в готельному та ресторанному бізнесі.

2. Класифікація витрат в бухгалтерському обліку згідно П(С)БО 16 «Витрати».

3. Облік матеріальних витрат, витрат на оплату праці, відрахувань на соціальні заходи, амортизації необоротних активів, інших операційних витрат, інших витрат діяльності.

4. Поняття про калькулювання та собівартість продукції.

5. Визначення готової продукції в ресторанному бізнесі.

6. Організаційно-правові основи бухгалтерського обліку у ресторанному господарстві.

7. Особливості виробничо-торговельної діяльності підприємств ресторанного господарства та їх вплив на побудову облікового процесу.

8. Характеристика рахунків з обліку процесу виробництва в ресторанному бізнесі.

9. Порядок формування відпускної ціни на підприємстві ресторанного господарства.

10. Облік виготовлення та реалізації продукції власного виробництва.

11. Порядок обліку товарів і сировини у самостійних кондитерських цехах та цехах з виробництва напівфабрикатів

12. Облік витрат на допоміжних (підсобних) виробництвах. Облік витрат від браку. Незавершене виробництво.

Мета та завдання:

1. Визначити завдання бухгалтерського обліку процесу виробництва в готельному та ресторанному бізнесі.

2. Опрацювати класифікацію витрат в бухгалтерському обліку згідно П(С)БО 16 «Витрати».

3. Визначити особливості обліку витрат діяльності.

4. Сформувати специфіку облікового відображення витрат операційної діяльності.

5. Представити технологію обліку матеріальних витрат, витрат на оплату праці, відрахувань на соціальні заходи, амортизації необоротних активів, інших операційних витрат, інших витрат діяльності.

6. Опрацювати поняття про калькулювання та собівартість продукції.

7. Подати особливості визначення готової продукції в ресторанному бізнесі.

8. Продемонструвати організаційно-правові основи бухгалтерського обліку у ресторанному господарстві.

9. Вивчити особливості виробничо-торговельної діяльності підприємств ресторанного господарства та їх вплив на побудову облікового процесу.

10. Подати характеристику рахунків з обліку процесу виробництва в ресторанному бізнесі.

11. Виокремити особливості обліку загально виробничих витрат та їх розподіл.

12. Подати порядок формування собівартості продукції в готельному та ресторанному бізнесі; відображення її на рахунках бухгалтерського обліку.

13. Представити методику калькулювання цін на купівельні товари та власну продукцію підприємств ресторанного господарства.

14. Сформувати порядок формування відпускної ціни на підприємстві ресторанного господарства.

15. Вивчити особливості обліку виготовлення та реалізації продукції власного виробництва та порядок обліку товарів і сировини у самостійних кондитерських цехах та цехах з виробництва напівфабрикатів

16. Дослідити облік витрат на допоміжних (підсобних) виробництвах, облік витрат від браку та незавершеного виробництва.

Ключові поняття і терміни:

процесу виробництва в готельному та ресторанному бізнесі, класифікація витрат, витрати діяльності, витрати операційної діяльності, облік матеріальних витрат, облік витрат на оплату праці, облік відрахувань на соціальні заходи, облік амортизації необоротних активів, облік інших операційних витрат, облік інших витрат діяльності, калькулювання та собівартість продукції, готова продукція в ресторанному бізнесі, облік у ресторанному господарстві, виробничо-торговельна діяльність підприємств ресторанного господарства, виробництв в ресторанному бізнесі, облік загально виробничих витрат, формування собівартості продукції в готельному та ресторанному бізнесі, калькулювання цін на купівельні товари та власну продукцію підприємств ресторанного господарства, формування відпускної ціни на підприємстві ресторанного господарства, облік виготовлення та реалізації продукції власного виробництва, облік товарів і сировини у самостійних кондитерських цехах та цехах з виробництва напівфабрикатів, облік витрат на допоміжних (підсобних) виробництвах, облік витрат від браку, незавершене виробництво.

Практичні завдання:

Завдання 1

Відобразити господарські операції в готельно-ресторанному комплексі, вий діє по схемі «комора - кухня - бар (торговий зал)».

Відомо що впродовж одного місяця роботи ресторану у його основній діяльності відбувались такі господарські операції, загальна вартість яких зазначена у таблиці 6.1.

Також відомо, що в коморі й на кухні облік товарно-матеріальних цінностей здійснюється по собівартості. Торгова націнка у ресторані відображається лише під час передачі продукції у ресторан та придбаних товарів в барі (тобто в момент оприбуткування їх в барі).

Відомо, що залишок товару у барі на початок місяця становить 2000 грн (із врахуванням того, що торгова націнка складає 1000 грн).

Розрахунок величини суми торгової націнки на товари, які було реалізовано та на продукцію ресторану (ТНРТП) впродовж місяця наступний:

$$\text{ТНРТП} = ((1000 + 12400 + 10000) : (2000 + 24800 + 20000)) \times 44800 = (23400 : 46800) \times 44800 = 0,50 \times 44800 = 22400 \text{ грн.}$$

Розраховано, що собівартість реалізованої продукції у ресторані і товарів впродовж місяця також становить 22400 грн (так як: $44800 - 22400 = 22400$).

Таблиця 2

Облікове відображення господарських операцій у ресторані

№ з/п	Зміст запису	Бухгалтерський облік		Сума, грн	Податковий облік	
		Д-т	К-т		Доходи	Витрати
І. Облік надходження запасів до комори (на склад)						
1.	Відображено надходження придбаних товарів від постачальників			12000	-	-
2.	Відображено суму податкового кредиту з ПДВ			2400	-	-
3.	Відображено врахування у собівартість товарів транспортні витрати, які відшкодовуються постачальникам			400	-	-
4.	Відображено податковий кредит із ПДВ			80	-	-
5.	Відображено операцію із надходження поворотної тари від постачальників			500	-	-
6.	Відображено надходження від постачальників продовольчої сировини			10000	-	-
7.	Відображено податковий кредит з ПДВ			2000	-	-
8.	Відображено надходження картонної тари у власність від постачальників (суму її вартості виокремлено в рахунку-фактурі)			100	-	-
9.	Відображено податковий кредит з ПДВ			20	-	-
10.	Відображено оплату рахунків постачальників (14400 + 480 + 12000 + 120 = 27000)			27000	-	-
ІІ. Облік передачі запасів із комори на кухню та у бар						
11.	Відображено переміщення продовольчої сировини із комори на кухню			10000	-	-

12.	Відображено надходження товарів із комори до бару			12400	-	-
13.	Відображено торгову націнку на товар у бару (100% на собівартість товарів)			12400	-	-
III. Облікове відображення передачі продукції ресторану із кухні і у бар						
14.	Відображено передачу продукції у бару			10000	-	-
15.	Відображено торгову націнку на продукцію ресторану в барі (100% на собівартість приготованих страв)			10000	-	-
IV. Облікове відображення процесу реалізації продукції ресторану та купованих товарів у бар із застосуванням ЕККА						
16.	Нараховано суму доходу від реалізації продукції та товарів із внесенням суми грошей у ЕККА (20000 + 24800 = 44800, у т. ч. ПДВ)			44800	37333,33	-
17.	Відображено податкове зобов'язання із ПДВ			7466,67	-	-
18.	Відображено собівартість реалізованої продукції ресторану та товарів (44800 - 22400 = 22400)			22400	-	22400
19.	Відображено суму списання реалізованої торгової націнки впродовж місяця (50% від загальної суми реалізації)			22400	-	-
20.	Відображено загальну суму отриманої виручки, зданої із операційної каси ЕККА у касу підприємства за всі дні місяця			44800	-	-
V. Облікове відображення витрат обігу ресторану (витрат на збут)						
21.	Відображено в обліку нарахування зарплати комірників, кухарів й кухонного персоналу, барменів і офіціантів, і також суму ЄСВ			25000	-	25000
22.	Нараховано суму амортизації складського, кухонного й торгового обладнання			10000	-	10000
23.	Нараховано суму інших витрат обігу (витрати на збут)			9000	-	9000
VI. Облікове відображення адміністративних витрат ресторану (підприємства)						
24.	Відображено нарахування суми зарплати адміністрації та бухгалтерії, охороні і ін персоналу, а також відображено суму ЄСВ			21000	-	21000

25.	Нараховано суму амортизації офісного обладнання			8000	-	8000
26.	Нараховано суму інших адміністративних витрат			7000	-	7000

Завдання 2

Обліковою політикою підприємства передбачено що:

1) сума витрат, понесених на приготування страв (у тому числі і на: виплату зарплати; витрати на амортизацію обладнання та інші витрати), крім матеріальних витрат, не враховуються до виробничої собівартості продукції, проте вони відносяться до статті «Витрати на збут» (рахунок 93);

2) на підприємстві методом калькуляції проводиться розрахунок лише ціни реалізації кожної страви або виробу. У основу проведення калькуляції покладається норми закладки сировини, які встановлені діючими на підприємстві збірниками рецептур;

3) собівартість страв на підприємстві, або виробів взагалі не розраховується, у системі бухгалтерського обліку вартість страв відображається по вартості витрачених продуктів, сировини, із яких їх виготовлено: як правило - за продажними цінами, але рідше - по цінах придбання.

Сформуйте кореспонденцію за нижченаведеними операціями представленими у таблиці 6.1.

Враховуйте основні аспекти облікової політики готельно-ресторанного комплексу.

Таблиця 6.1

Облікове відображення операцій із придбання продуктів та приготування страв у ресторані підприємства і реалізації приготовлених страв за готівку

№пп	Зміст господарської операції	Кореспонденція рахунків		Сума, грн
		Дт	Кт	
1.	Придбано продукти на склад			2000,00
2.	Відображено податковий кредит із ПДВ			333,33
3.	Зі складу на кухню передано продукти для приготування страв			2000,00
4.	Нараховано націнку в розмірі суми ПДВ			333,33
5.	Нараховано націнку ресторану у розмірі 100% (на вартість продуктів із урахуванням ПДВ) (2333,33 x 100%)			2333,33
6.	Понесено витрати на приготування страв (амортизація обладнання, оплата електроенергії, водопостачання, зарплата з нарахуваннями працівників)			1000,00
7.	Готові страви передано на зал для реалізації			3333,33
8.	Реалізовано готові страви за готівку			3333,33
9.	Нараховано податкові зобов'язання з ПДВ			555,56
10.	Списано на собівартість реалізації реалізовану рестораном продукцію за цінами продажу			3333,33
11.	Списано торгову націнку, яка належить до реалізованої продукції (сторно)			2666,66
12.	Віднесено до складу фінансових результатів:			3333,33

- доходи від реалізації готової продукції			
- собівартість реалізованих страв			1333,33
- витрати понесені на збут			1000,00

Завдання 3.

Дайте характеристику даним господарським операціям, представленим у таблиці 6.3.

Таблиця 6.3

Господарські операції із реалізації товару та продукції у торговому залі ресторану

Назва господарської операції	Дт	Кт	Коментар
	301 (311)	702	на всю суму реалізації за розрахунковими документами
	702	641	ПДВ
	285	282	на всю суму реалізованої націнки
	902	282	собівартість реалізованих товарів, страв і напоїв

Питання для самоконтролю:

1. Які завдання бухгалтерського обліку процесу виробництва в готельному та ресторанному бізнесі?

2. Назвіть класифікацію витрат в бухгалтерському обліку згідно П(С)БО 16 «Витрати»?

3. Що таке витрати діяльності?

4. Що собою являють витрати операційної діяльності?

5. Яким чином обліковуються матеріальні витрати, витрати на оплату праці, відрахування на соціальні заходи, витрати на амортизацію, необоротні активи, інші операційні витрати та інші витрати діяльності?

6. Як проводять про калькулювання та визначають собівартість продукції?

7. Які організаційно-правові основи бухгалтерського обліку у ресторанному господарстві?

8. Що собою представляють особливості виробничо-торговельної діяльності підприємств ресторанного господарства та який їх вплив на побудову облікового процесу?

9. Що собою являє характеристика рахунків з обліку процесу виробництва в ресторанному бізнесі?

10. Назвіть особливості обліку загально виробничих витрат та їх розподіл?

11. Який порядок формування собівартості продукції в готельному та ресторанному бізнесі?

12. Як проводиться відображення собівартості на рахунках бухгалтерського обліку?

13. Яка методика калькулювання цін на купівельні товари та власну продукцію підприємств ресторанного господарства?

14. Який порядок формування відпускної ціни на підприємстві ресторанного господарства?

15. Що лежить в основі обліку виготовлення та реалізації продукції власного виробництва?

16. Який порядок обліку товарів і сировини у самостійних кондитерських цехах та цехах з виробництва напівфабрикатів?

17. Яким чином реалізується технологія обліку витрат на допоміжних (підсобних) виробництвах?

18. Назвіть особливості обліку витрат від браку.

19. Що таке незавершене виробництво, та як обліковується на рахунках бухгалтерського обліку?

Тема 8. Інвентаризація товарних запасів на підприємствах торгівлі і ресторанного господарства

План заняття:

1. Сутність та основні завдання інвентаризації товарів і тари.
2. Порядок проведення та документальне оформлення товарних запасів на підприємствах торгівлі і ресторанного господарства.
3. Визначення, документальне оформлення та затвердження результатів інвентаризації товарів і тари.
4. Відображення в системі рахунків бухгалтерського обліку результатів інвентаризації товарних запасів.

Мета та завдання:

1. Визначити сутність та основні завдання інвентаризації товарів і тари.
2. Опрацювати порядок проведення та документального оформлення товарних запасів на підприємствах торгівлі і ресторанного господарства
3. Визначити порядок визнання, документального оформлення та затвердження результатів інвентаризації товарів і тари.
4. Сформулювати специфіку облікового відображення в системі рахунків бухгалтерського обліку результатів інвентаризації товарних запасів

Ключові поняття і терміни:

інвентаризація, товари, тара, документальне оформлення товарних запасів, затвердження результатів інвентаризації товарів і тари, облік результатів інвентаризації товарних запасів..

Практичні завдання:

Завдання 1

В ресторані інвентаризація може проводитись декількох видів. Зазначте у таблиці 7.1 та обґрунтуйте:

1. В яких випадках проводиться той чи інший вид інвентаризації.
2. Якими документами оформляється кожен із видів інвентаризації.
3. Сформулюйте документи за кожним із видом інвентаризації.

Таблиця 1

Порівняльний аналіз термінів «якість» та «управління якістю»

№п/п	Вид інвентаризації	Характеристика певного виду
------	--------------------	-----------------------------

		інвентаризації
1	Щомісячна	
2	Щотижнева	
3	Щоденна	
4	Позапланова	

Завдання 2

Виконайте завдання:

1. Визначити основні види результатів інвентаризації;
2. У таблиці 7.2 представити характеристики кожного результату інвентаризації;
3. Представте яким чином результати інвентаризації повинні бути відображені у системі бухгалтерського обліку ресторану.

Таблиця 7.2

Результати інвентаризації у ресторані та їх характеристика

№п/п	Результат інвентаризації	Характеристика певного результату інвентаризації
1	Помилки в одиницях обліку	
2	Позиції-дублікати	
3	Перепорціонування	
4	Великі залишки товару на складі	
5	Помилки в розрахунках	
6	Крадіжки.	
7	Можливості для лояльності	

Завдання 3.

Виконайте завдання:

1. Представте специфіку проведення інвентаризації для різних типів закладів.
2. Розробіть методику проведення інвентаризації для кожного виду закладу.
3. Проведіть ділову гру із проведення та оформлення результатів інвентаризації із подальшим відображенням результатів у системі рахунків бухгалтерського обліку.

Таблиця 7.3

Специфіка проведення інвентаризації для різних типів закладів

Тип закладу	Специфіка проведення інвентаризації	Методика проведення інвентаризації	Документальне оформлення інвентаризації
Інвентаризація для закладів із готовою продукцією	Це штучний облік. Його потрібно проводити за можливості як можна частіше, навіть можливо, щоденно. Таким чином ви зможете одразу визначати помилки у накладних, у одиницях обліку та виявляти факти крадіжок. Аналогічною є ситуація у		

	барах: до того часу, поки бармен закриває зміну, керуючий має провести інвентаризацію.		
Для закладів, у яких більша кількість продукції реалізується навиніс або через систему доставки	Дуже важливим є регулярне ведення управлінського обліку у ресторані усіх витратних матеріалів та упаковки. Необхідно обов'язково включати їх у калькуляційну картку та враховувати у собівартість.		
Для закладів де використовується повний виробничий процес	залишки виступають показником дотримання технічних карток та адекватних закупівель		

Питання для самоконтролю:

1. В чому сутність та які основні завдання інвентаризації товарів і тари?
2. Який порядок проведення та документального оформлення товарних запасів на підприємствах торгівлі і ресторанного господарства?
3. Що лежить в основі визнання, документального оформлення та затвердження результатів інвентаризації товарів і тари?
4. Яким чином здійснюється відображення в системі рахунків бухгалтерського обліку результатів інвентаризації товарних запасів?

Тема 9. Облік процесу реалізації та визначення фінансового результату діяльності

План заняття:

1. Завдання бухгалтерського обліку процесу реалізації готової продукції.
2. Характеристика рахунків з обліку доходів, витрат та фінансових результатів.
3. Особливості визнання та відображення в бухгалтерському обліку доходів підприємства.
4. Облік доходів від реалізації готової продукції (товарів, робіт, послуг). Положення (стандарт) бухгалтерського обліку 15 «Дохід».
5. Особливості визнання та відображення в бухгалтерському обліку витрат підприємства.
6. Облік адміністративних витрат.
7. Облік інших витрат операційної діяльності.
8. Інші витрати звичайної діяльності. Надзвичайні витрати.
9. Визначення фінансового результату діяльності підприємства.
10. Відображення в обліку фінансового результату діяльності підприємства.
11. Порядок обчислення і сплати податку на прибуток.
12. Облік нерозподіленого прибутку або непокритих збитків.

Мета та завдання:

1. Сформуувати завдання бухгалтерського обліку процесу реалізації готової продукції.
2. Визначити характеристика рахунків з обліку доходів, витрат та фінансових результатів.
3. Сформуувати особливості визнання та відображення в бухгалтерському обліку доходів підприємства.
4. Представити методологію обліку доходів від реалізації готової продукції (товарів, робіт, послуг).
5. Представити Положення (стандарт) бухгалтерського обліку 15 «Дохід».
6. Продемонструвати особливості визнання та відображення в бухгалтерському обліку витрат підприємства.
7. Опрацювати технологію обліку адміністративних витрат.
8. Представити методику обліку інших витрат операційної діяльності.
9. Сформуувати особливості облікового відображення інших витрат звичайної діяльності.
10. Подати порядок визначення фінансового результату діяльності підприємства.
11. Вивчити особливості відображення в обліку фінансового результату діяльності підприємства.
12. Опрацювати технологію і порядок обчислення та сплати податку на прибуток.
13. Відобразити особливості обліку нерозподіленого прибутку або непокритих збитків.

Ключові поняття і терміни:

облік реалізації готової продукції, рахунки з обліку доходів, витрат та фінансових результатів, облік доходів від реалізації готової продукції (товарів, робіт, послуг), Положення (стандарт) бухгалтерського обліку 15 «Дохід», визнання, витрати підприємства, облік адміністративних витрат, облік інших витрат операційної діяльності, інші витрати звичайної діяльності, фінансовий результат, податок на прибуток, нерозподілений прибуток, непокритий збиток.

Практичні завдання:

Завдання 1

Відомо., що дохід, який пов'язаний із наданням послуг, визнається, враховуючи ступінь завершеності операції із надання послуг в готелі на дату балансу, у випадку, якщо результат цієї операції може бути оцінений достовірно.

Враховуючи, що у розрізі готельного бізнесу вважається завершеною операція тоді, коли проходить звільнення номера клієнтом. У цьому випадку з'являється підстави для здійснення відображення доходу від усіх надання послуг. Так як у готелі вважається ступенем завершеності - доба, то ведеться "добовий" облік. Тому, підприємство повинно зазначити порядок проведення оцінки ступеню завершеності в Наказі про облікову політику готелю.

Представте облікове відображення витрат готелю, щоб сформувати фінансовий результат його діяльності.

Таблиця 9.1

Облікове відображення витрат в готелі

№п/п	Господарська операція	Кореспонденція рахунків	
		Дт	Кт
1	Передано в експлуатацію миючі засоби		
2	Передано у експлуатацію формений одяг покоївок, який на підприємстві обліковується як МШП		
3	Проведено нарахування зарплати та суми ЄСВ для персоналу готелю		
4	Відображено суми собівартості наданих послуг готелю		
5	Відображено суми інших операційних витрат		

Завдання 2

Виконати завдання:

1. Представте кореспонденцію рахунків із здійснення операцій по відображенню сум доходів у готелі у формі таблиці 9.2.

2. Визначте фінансовий результат від здійснення даної операції та закрийте отриману суму доходу на фінансовий результат компанії

Таблиця 9.2

Облікове відображення доходів у готелі

№п/п	Господарська операція	Кореспонденція рахунків	
		Дт	Кт
1	Отримано від клієнта суму готівки за основні готельні послуги (як передоплата у момент поселення)		
2	Відображено податкове зобов'язання із ПДВ		
3	Відображено суму доходу від надання клієнту готельних послуг		
4	Списано суму податкового зобов'язання з ПДВ, яке було відображено попередньо		
5	Відображено взаємозалік заборгованостей		

Завдання 3.

Виконайте завдання:

1. Представте та обґрунтуйте основні особливості готельних послуг, які мають вплив на фінансовий результат.

2. Обґрунтуйте особливості їх відображення у системі рахунків бухгалтерського обліку

3. Опишіть механізм впливу кожного із виду готельних послуг на фінансовий результат діяльності підприємства.

Таблиця 9.3

Особливості обліку готельних послуг та їх вплив на фінансовий результат діяльності готелю

Особливості обліку готельних послуг	Характеристика	Вплив на результат діяльності
-------------------------------------	----------------	-------------------------------

Сезонний характер споживання готельних послуг		
Важко оцінити витрати, які здійснені для надання конкретної послуги	витрати визначають у момент їх виникнення, незалежно від строку оплати послуги	
Основним об'єктом обліку є номерний фонд.	Всі прямі витрати в готелі списуються на нього; - відсутні загальновиробничі витрати	
Велика частка амортизаційних відрахувань	Амортизаційні витрати великі	
У готелях, які мають у своїй структурі: - ресторан, - перукарню, - магазин, - автостоянку - та інші об'єкти,	Облік витрат здійснюється за кожним із елементом структури із врахуванням специфіки та правил роботи об'єкта. Для кожного об'єкта відкривається окремий субрахунок рахунків 23 чи 93. Наприклад: 231 «Витрати номерного фонду»; 232 «Витрати перукарні»; 233 «Витрати пральні»; 234 і 931 «Витрати ресторану»; 235 «Витрати котельні»; 236 «Витрати автостоянки»; 932 «Витрати магазину» тощо.	
Доходи виникають в основному під час оплати послуг	Оплату найчастіше проводять у касу.	
При групуванні витрат за елементами та статтями до матеріальних витрат включаються додаткові витрати.	крім інших витрат, є витрати на: - засоби гігієни, - медикаменти, - спеціальний і формений одяг, - тощо	
Окремими статтями витрат можна виокремити витрати:	Групування витрат на: - на підготовку до осінньо-зимового періоду; - утримання та ремонт основних засобів; - на ремонт й обслуговування побутових приладів; - на проведення протипожежних заходів; - на оплату комунальних послуг (таких як: витрати на опалення, витрати на освітлення, витрати на водопостачання, витрати на вивезення й утилізація побутових відходів, витрати на дезинфекцію, витрати на дезінсекцію, витрати на дератизацію приміщень).	

Питання для самоконтролю:

1. Які завдання бухгалтерського обліку процесу реалізації готової продукції?
2. Представте характеристики рахунків з обліку доходів, витрат та фінансових результатів.
3. Які особливості визнання та відображення в бухгалтерському обліку доходів підприємства?
4. Яка технологія обліку доходів від реалізації готової продукції (товарів, робіт, послуг)?
5. Які особливості визнання та відображення в бухгалтерському обліку витрат підприємства?
6. Яким чином реалізується облік адміністративних витрат?
7. Що лежить в основі обліку інших витрат операційної діяльності?
8. Що собою являють інші витрати звичайної діяльності?
9. Як здійснюється визначення фінансового результату діяльності підприємства?
10. Якими господарськими проведеннями здійснюється відображення в обліку фінансового результату діяльності підприємства?
11. Який порядок обчислення і сплати податку на прибуток?
12. Що лежить в основі методології обліку нерозподіленого прибутку або непокритих збитків?

Тема 10. Особливості оподаткування в готельно-ресторанному бізнесі

План заняття:

1. Податок на додану вартість (ПДВ) та його розрахунок.
2. Облік ПДВ.
3. Податкова накладна.
4. Порядок формування витрат і доходів для цілей оподаткування податком на прибуток.
5. Спрощена система оподаткування. Єдиний податок. Розрахунок та облік єдиного податку.
6. Туристичний збір.

Мета та завдання:

1. Вивити економічну суть податку на додану вартість (ПДВ) та вивчити технологію його нарахування.
2. Дослідити особливості обліку ПДВ.
3. Представити податкову накладну та подати методику її формування через автоматизовані системи обліку та звітності в аспекті електронного адміністрування.
4. Продемонструвати порядок формування витрат і доходів для цілей оподаткування податком на прибуток.
5. Вивчити особливості спрощеної системи оподаткування та порядок визначення єдиного податку.
6. Представити технологію розрахунку та обліку єдиного податку.

7. Що таке туристичний збір.

Ключові поняття і терміни:

податок на додану вартість (ПДВ), розрахунок ПДВ, облік ПДВ, податкова накладна, витрати і доходи для цілей оподаткування податком на прибуток, єдиний податок, спрощена система оподаткування, розрахунок та облік єдиного податку, туристичний збір.

Практичні завдання:

Завдання 1

Проведіть порівняльний аналіз термінів систем оподаткування готельного бізнесу в Україні виходячи із її видів, які представлені на рисунку 10.1.



Рис. 1. Діючі системи оподаткування підприємств готельно-ресторанного бізнесу

У таблиці зазначте систему оподаткування та опишіть особливості та можливості перебування підприємств готельно-ресторанного бізнесу на них

Таблиця 1

Характеристика систем оподаткування підприємств готельного та ресторанного бізнесу

№п/п	Система оподаткування	Умови перебування на даній системі оподаткування	Характеристика даної системи оподаткування
1			
2			
...			

Завдання 2

Викнати завдання:

1. В Україні розмір ставок туристичного збору зазначено у Податковому кодексі України (таблиці 10.1). Дайте характеристику цим даним:

Таблиця 10.1

Ставки туристичного збору, що справляються на території України

Ставка	Суб'єкт, до якого застосовується ставка
до 0,5 відсотка	для внутрішнього туризму
до 5 відсотків	для в'їзного туризму від розміру мінімальної заробітної плати, встановленої законом на 1 січня звітного (податкового) року, для однієї особи за одну добу тимчасового розміщення

Завдання 3

Прокоментуйте дані:

1. «Базою справляння туристичного збору слугує загальна кількість днів тимчасового розміщення в місцях проживання (або/чи ночівлі).

2. У відповідності до підпункту 268.5.1 п. 268.5 ст. 268 Податкового Кодексу України визначено, що у відповідності із рішенням сільської або селищної, міської ради чи ради об'єднаної територіальної громади, яка створена у відповідності із законом й перспективним планом створення територій громад, справляння туристичного збору може здійснюватися із тимчасового розміщення в наступних місцях проживання (ночівлі), які представлено у таблиці 10.3

Таблиця 10.3

Типи закладів, до яких може застосовуватись у відповідності із рішенням сільської або селищної, міської ради чи ради об'єднаної територіальної громади туристичний збір

Група закладу	Тип закладу
а)	готелі, кемпінги, мотелі, гуртожитки для приїжджих, хостели, будинки відпочинку, туристичні бази, гірські притулки, табори для відпочинку, пансіонати та інші заклади готельного типу, санаторно-курортні заклади
б)	житловий будинок, прибудова до житлового будинку, квартира, котедж, кімната, садовий будинок, дачний будинок, будь-які інші об'єкти, що використовуються для тимчасового проживання (ночівлі)

Питання для самоконтролю:

1. Що таке податок на додану вартість (ПДВ) та його розрахунок?
2. Як обліковується ПДВ?
3. Що собою являє податкова накладна?
4. Який порядок формування витрат і доходів для цілей оподаткування податком на прибуток?
5. Що таке єдиний податок?
6. Що таке спрощена система оподаткування?
7. Як провести розрахунок та облік єдиного податку?
8. Що лежить в основі туристичного збору?

7. ПОЛІТИКА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

Політика щодо академічної доброчесності

Політика освітньої компоненти ґрунтується на засадах академічної доброчесності <https://zu.edu.ua/academic-integrity.html> та визначається системою вимог, які викладач ставить до здобувача у вивченні освітньої компоненти (правила поведінки на заняттях, користування засобами електронного зв'язку, тощо). Політика щодо академічної доброчесності передбачає недопущення академічного плагіату, фальсифікації, фабрикації, списування, заборона використання додаткових джерел інформації під час оцінювання знань (в тому числі засобів електронного зв'язку), за використання інтернет ресурсів та інших джерел інформації здобувач має вказати джерело, використане під час виконання завдання, тощо.

Політика щодо відвідування

Здобувач вищої освіти зобов'язаний виконувати правила внутрішнього розпорядку університету https://zu.edu.ua/offic/pravyla_vn_rozporiyadku.pdf та відвідувати навчальні заняття згідно з розкладом <https://dekanat.zu.edu.ua/cgi-bin/timetable.cgi?n=999>, дотримуватися етичних норм поведінки. Присутність на занятті є обов'язковим компонентом оцінювання.

Політика щодо відвідування передбачає Забезпечення студентоцентрованого підходу та створення можливостей для навчання здобувачів вищої освіти, які не можуть відвідувати заняття з поважних причин, зокрема реалізується через «Положення про навчання студентів за індивідуальним графіком у Житомирському державному університеті імені Івана Франка». Індивідуальний графік навчання передбачає можливість вибіркового відвідування здобувачем аудиторних занять (лекційних, практичних, лабораторних, семінарських) і самостійного опрацювання матеріалу відповідних навчальних дисциплін.

Політика щодо перескладання

У випадку, коли здобувач вищої освіти не був присутній на заняттях із будь-якої причини, то відпрацювання здійснюється у встановлені викладачем терміни. Відповідно до положення «Положення про критерії та порядок оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти Житомирського державного університету імені Івана Франка згідно з Європейською кредитною трансферно-накопичувальною системою» (нова редакція) https://zu.edu.ua/offic/ocinjuvannya_zvo.pdf кожне лабораторне, семінарське та практичне заняття оцінюється. Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані здобувачем вищої освіти у встановлені викладачем терміни.

Політика щодо дедлайнів

Викладач встановлює конкретні терміни виконання завдань. Здобувач вищої освіти, який з поважних причин (внаслідок тимчасової непрацездатності, підтвердженої довідкою закладу охорони здоров'я, або який був звільнений від занять наказом Ректора Університету) пропустив навчальні заняття зобов'язаний ліквідувати академічну заборгованість не більше ніж за місяць з моменту виходу на навчальні заняття (дня припинення поважної причини). Здобувач вищої освіти, який без поважних причин не відвідав навчальні заняття

або отримав оцінку нижчу 60 балів, необхідно відпрацювати академічну заборгованість до проведення модульної контрольної роботи.

До підсумкової модульної контрольної роботи допускаються здобувачі вищої освіти, які отримали поточні оцінки на усіх передбачуваних робочою навчальною програмою аудиторних навчальних заняттях. До завершення відповідного модуля здобувачам вищої освіти дозволяється перескладати окремі елементи модуля (завдання) з метою отримання вищих поточних оцінок під час консультацій із навчальної дисципліни, які проводяться впродовж семестру.

Політика щодо апеляцій

Здобувачі вищої освіти мають право на оскарження оцінки з освітньої компоненти, отриманої під час контрольних заходів. Апеляція здійснюється відповідно до «Положення про апеляцію результатів контрольних заходів у Житомирському державному університеті імені Івана Франка» https://zu.edu.ua/offic/pro_apelyacij.pdf.

Політика щодо конфліктних ситуацій

Спілкування учасників освітнього процесу (викладачі, здобувачі) відбувається на засадах партнерських стосунків, взаємопідтримки, взаємодопомоги, толерантності та поваги до особистості кожного, спрямованості на здобуття істинного наукового знання. Вирішення конфліктних ситуацій здійснюється відповідно до «Положення запобігання та протидії булінгу» <https://zu.edu.ua/offic/pol-buling.pdf>.

8. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

Основна:

1. Бухгалтерський облік у торгівлі та ресторанному господарстві: навчальний посібник / П. О. Куцик, Л. І. Коваль, Ф. Ф. Макаручук. К.: Магнолія, 2019. 503 с.
2. Куцик П. О., Коваль Л. І., Макаручук Ф. Ф. Бухгалтерський облік у торгівлі та ресторанному господарстві : навч. посіб. Львів : Видавництво ПП "Магнолія 2006", 2018. 504 с.
3. Облік і оподаткування в торгівлі та підприємствах ресторанного бізнесу : навчальний посібник / О. М. Чабанюк, К. І. Кузьмінська. К. : Алерта, 2019. 214 с.
4. Облік, калькуляція і звітність у закладах ресторанного господарства: навчальний посібник / Р. В. Карпенко, В. М. Кузнецов, Н. Г. Салогуб. Х.: Світ книг, 2018. 288 с.
5. Банева І.О., Величко О.В. Основи готельно-ресторанного бізнесу. Конспект лекцій. Миколаїв.: Видавничий центр Миколаївського національного аграрного університету. 2021. 150с.

Додаткова:

1. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб./ / за заг. ред. д-ра екон. наук, проф. В. Я. Брича. Київ : Видавництво Ліра-К, 2020. 484 с.
2. Мальська М. П., Гаталяк О. М., Ганич Н. М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підруч. Львівський національний університет ім. І. Франка. Київ : ЦУЛ, 2018. 304 с.
3. Бухгалтерський облік і фінансування підприємств ресторанного бізнесу [Текст] : навч. посіб. / Г. І. Зима, Ю. М. Меншикова ; Вищ. навч. закл. Укоопспілки "Полтав. ун-т економіки і торгівлі" (ПУЕТ). - Полтава : ПУЕТ, 2013. – 304 с.
4. Дослідження та оптимізація економічних процесів в готельно-ресторанному бізнесі : кол. моногр. / Т. С. Шовкопляс та ін. ; за ред. Н. В. Якименко-Терещенко, Є. М. Строкова ; Національний технічний університет "Харківський політехнічний інститут". Харків : НТУ "ХПІ" ; Панов А. М., 2019. 100 с.
5. Сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу: міжнародний та національний досвід : кол. моногр. / за заг. ред. А. Ю. Парфіненка. Харків : ХНУ ім. В. Н. Каразіна, 2017. 411 с.
6. Малюк Л. П., Полстяна Н. В., Давидова О. Ю. Організація ресторанного господарства : підруч. / Харківський державний університет харчування та торгівлі. Харків : Лідер, 2016. 487 с.
7. Опря Б. О. Історія розвитку світового готельно-ресторанного бізнесу : навч.-метод. посіб. / Кам'янець-Подільський національний університет ім. Івана Огієнка. Кам'янець-Подільський : Друкарня "Рута", 2018. 133 с.
8. Данько Н. І., Парфіненко А. Ю., Подлепіна П. О., Вишнеvsька О. О. Основи готельно-ресторанної справи: навч. посіб. Харків: ХНУ ім. В. Н. Каразіна, 2017. 288 с.
9. HoReCa : навч. посіб. : у 3-х томах. Т. 1. Готелі / за ред. А. А. Мазаракі. 2ге вид., випр. і допов. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 412 с.
10. Тищенко С. І., Андрющенко Я. Е. Комунікативні процеси в управлінні готельним господарством. Actual trends of modern scientific research : V International Scientific and Practical Conference, Munich, 8-10 November 2020, С. 527-531. URL: <https://sci-conf.com.ua/v-mezhdunarodnaya-nauchnoprakticheskaya-konferentsiya-actual-trends-of-modern-scientific-research-8-10noyabrya-2020-goda-myunhen-germaniya-arhiv/>
11. Басюк Д. І., Івченко Л. О., Ткачук Н. А., Верес К. О. Оцінка впливу макроекономічних факторів на розвиток готельного господарства в Україні. Наукові праці Національного університету харчових технологій. 2019. Т. 25. № 1. С. 33–46. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npukht_2019_25_1_5
12. Брич В. Я., Охота В. І. Основні фактори впливу на функціонування готельно-ресторанних комплексів та туризму в Україні. Економіка та держава. 2018. № 8. С. 9–12. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/ecde_2018_8_4

13. Борисова О. О. Зовнішні чинники економічної безпеки підприємств сфери ресторанного бізнесу України. Вчені записки університету "КРОК". Сер. : Економіка. 2016. Вип. 43. С. 92–99. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vzuk_2016_43_13
14. Власенко І. Готельне господарство у соціальній інфраструктурі країни. Вісник Київського національного торговельно-економічного університету. 2019. № 3. С. 85–97. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vknteu_2019_3_9
15. Галасюк С. С., Наймарк К. А. Дослідження структури номерного фонду підприємств готельного господарства України. Туристичний та готельноресторанний бізнес в Україні: проблеми розвитку та регулювання : матеріали ІХ Міжнарод. наук.-практ. конф., м. Черкаси, 22-23 березня 2018 р. Черкаси : ЧДТУ, 2018. С. 64-68.
16. Галасюк С. С. Основні підходи до категоризації готелів в різних країнах світу. Бізнес та його розвиток в умовах ринкової економіки: проблеми та перспективи: матер. Всеукр. наук.-практ. конф., м. Одеса 12-13 трав. 2017 р. Одеса : ЦЕДР, 2017. С. 36-40.
17. Гоблик В. В., Черничко Т. В., Хаустова К. М. Ресурсне забезпечення розвитку сфери гостинності. Науковий вісник Мукачівського державного університету. Сер. : Економіка. 2019. Вип. 2. С. 21–26. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/nvmdue_2019_2_5
18. Завідна Л. Д. Генерування альтернативної стратегії розвитку підприємства готельного господарства. Бізнес-навігатор. 2018. Вип. 2-1. С. 125–129. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/bnav_2018_2-1_28
19. Завідна Л. Д. Формування стратегії розвитку підприємства готельного господарства. Бізнес-навігатор. 2020. Вип. 1. С. 120–125. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/bnav_2020_1_23
20. Давидова О. А. Сучасний стан та перспективи розвитку готельного господарства України. Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки. 2017. № 2(2). С. 257–260.
21. Давидова О. Ю. Соціально-економічні передумови ефективного розвитку підприємств готельно-ресторанного господарства. Економічний форум. 2018. № 3. С. 98–104. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/ecfor_2018_3_17
22. ДСТУ 4281-2004 “Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
23. ДСТУ 4303-2004 “Роздрібна та оптова торгівля. Терміни та визначення понять”
24. Про туризм : Закон України від 15.09.1995 р. № 324/95-ВР : станом на 16 жовт. 2020 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/324/95-вр#Text> (дата звернення: 16.11.2021).
25. Про затвердження Порядку встановлення категорій готелям та іншим об'єктам, що призначаються для надання послуг з тимчасового розміщення (проживання) : Постанова Каб. Міністрів України від 29.07.2009 р. № 803 : станом на 31 жовт. 2020 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/803-2009п#Text> (дата звернення: 16.11.2021).
26. Про затвердження Порядку надання послуг з тимчасового розміщення (проживання) : Постанова Каб. Міністрів України від 15.03.2006 р. № 297 : станом на 13 верес. 2012 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/297-2006п#Text> (дата звернення: 16.11.2021).
27. Про затвердження форми свідоцтва про встановлення категорії готелю : Наказ М-ва інфраструктури України від 23.01.2012 р. № 28 : станом на 12 берез. 2021 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0177-12#Text> (дата звернення: 16.11.2021).
28. Про затвердження Правил користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг : Наказ Держ. турист. адмін. України від 16.03.2004 р. № 19 : станом на 12 листоп. 2010 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0413-04#Text> (дата звернення: 16.11.2021).
29. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги. Чинний від 2003-12-23. Вид. офіц. Київ : Держспоживстандарт України, 2014. 14 с.
30. ДСТУ 4527:2006. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення. Чинний від 2006-10-01. Вид. офіц. Київ : Держспоживстандарт України, 2006. 28 с.
31. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів. Чинний від 2004-07-01. Вид. офіц. Київ : Держспоживстандарт України, 2004. 18 с.
32. Про затвердження Правил користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг : Наказ Держ. турист. адмін. України від 16.03.2004

р. № 19 : станом на 12 листоп. 2010 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0413-04#Text> (дата звернення: 16.11.2021).

33. Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства : Наказ М-ва економіки та з питань європ. інтеграції України від 24.07.2002 р. № 219 : станом на 29 січ. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02#Text> (дата 16.11.2021).

34. Наказ Міністерства з питань економіки та європейської інтеграції від 24.07.2002р. №219 “Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) громадського харчування (ресторанного бізнесу)”

35. Нечаюк Л. Готельно-ресторанний бізнес. Київ : ЦУЛ, 2017. 346 с.

36. Національне положення (стандарт) бухгалтерського обліку 1 “Загальні вимоги до фінансової звітності” // Затверджено Наказом Міністерства фінансів України 07.02.2013 № 73. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0336-13#Text>

37. Національне положення (стандарт) бухгалтерського обліку 10 “Дебіторська заборгованість” // Затверджено Наказом Міністерства фінансів України від 8 жовтня 1999 року № 237. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0336-13#Text>

38. Національне положення (стандарт) бухгалтерського обліку 11 “Зобов’язання” // Затверджено Наказом Міністерства фінансів України від 31 січня 2000 року № 20. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0336-13#Text>

39. Національне положення (стандарт) бухгалтерського обліку 15 “Дохід” // Затверджено Наказом Міністерства фінансів України від 29 листопада 1999 року № 290. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0336-13#Text>

40. Національне положення (стандарт) бухгалтерського обліку 16 “Витрати” // Затверджено Наказом Міністерства фінансів України від 31 грудня 1999 року № 318. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0027-00#Text>

41. Національне положення (стандарт) бухгалтерського обліку 2 “Консолідована фінансова звітність” // Затверджено Наказом Міністерства фінансів України від 27 червня 2013 р. № 628 URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0336-13#Text>

42. Національне положення (стандарт) бухгалтерського обліку 7 “Основні засоби” // Затверджено Наказом Міністерства фінансів України від 27 квітня 2000 р. за № 92. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0336-13#Text>

43. Національне положення (стандарт) бухгалтерського обліку 8 “Нематеріальні активи” // Затверджено Наказом Міністерства фінансів України від 18 жовтня 1999 року № 242. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0336-13#Text>

44. Національне положення (стандарт) бухгалтерського обліку 9 “Запаси” // Затверджено Наказом Міністерства фінансів України від 20 жовтня 1999 року № 246. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0336-13#Text>

45. Іваненко Т. Я., Андрущенко Я. Е Information technologies in hotel business. Актуальні питання ефективного функціонування економічних систем: особливості, тенденції та перспективи : матеріали Міжнар. спеціалізованої наук. конф., м. Хмельницький, 19 лют., 2021р. / Міжнародний центр наукових досліджень. Вінниця ; Європейська наукова платформа, 2021. С. 2628. DOI : 10.36074/mcnd-19.02.2021.economics

46. Іваненко Т. Я., Андрущенко Я. Е. Освітньо-цифрове мережеве середовище як засіб підготовки фахівців готельно-ресторанного бізнесу. Priority directions of science and technology development : матеріали VI Міжнар. наук.-практ. конф., м. Київ, 20–22 лют. 2021 р. Київ, 2021. С. 341344.

47. Іваненко Т. Я. Особливості формування ефективної логістичної системи в готельно-ресторанному бізнесі. Інноваційний розвиток готельно-ресторанного господарства та харчових виробництв в: матеріали II-й Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., м. Кривий Ріг, 30 квіт. 2021 р. / М-во освіти і науки України ; Донецький національний університет економіки і торгівлі ім. Михайла Туган-Барановського. Прага : Oktan Print. С. 298-299

Інтернет ресурси:

1. Законодавство України – <http://zakon.rada.gov.ua/cgi-bin/laws/main.cgi>;
2. Офіційний сайт Кабінету Міністрів України – <http://www.kmu.gov.ua>;
3. Офіційний сайт Міністерства фінансів України – <http://www.minfin.gov.ua>