

ОБЛІК І ЗВІТНІСТЬ

Предметом вивчення дисципліни «Облік і звітність» є система реєстрації, відображення та стандартизації фактів господарського життя підприємства ресторанного господарювання за певними принципами з урахуванням гармонізації та конвергенції з метою надання інформації для управління.

Основною метою дисципліни є формування у майбутніх фахових молодших спеціалістів наукового розуміння сучасної системи знань з теорії та практики ведення обліку на підприємстві ресторанного господарства.

Основними **завданнями** курсу є: вивчення студентами ведення обліку на підприємствах ресторанного господарства.

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні:

знати:

- загальну характеристику бухгалтерського обліку, комплекс нормативних вимог щодо складу, структури та призначення внутрішньогосподарської та фінансової звітності, документацію операцій, порядок організації та проведення інвентаризації, основи обліку необоротних активів, коштів, розрахунків, інших активів, товарних операцій, праці та її оплати, власного капіталу, доходів, витрат, фінансових результатів, основи складання фінансової звітності.

В результаті вивчення цього курсу студент **повинен**

вміти:

- оцінювати систему бухгалтерського обліку, застосовувати аналітичні процедури в ході документування господарських процесів та сформулювати відповідні твердження, докази;

- створювати внутрішньогосподарські форми звітності, здійснювати облік товарних запасів, готової продукції, звітності матеріально-відповідальних осіб, використовувати дані обліку у фаховій діяльності.