

THE AUDIT OF ACCOUNTS RECEIVABLE

Shakirova J. I., Sveshnikova I.V.

Keywords: *receivables, internal control system, the control of the financial statements, the effectiveness of control.*

УДК 657

УПРАВЛЕНЧЕСКИЙ УЧЕТ ЗАТРАТ В РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ

Шакирова Ю.И., студентка 4 курса экономического факультета

*Научный руководитель – Татарова Л.Т., ассистент
ФГБОУ ВПО «Ульяновская ГСХА им. П.А. Столыпина»*

Ключевые слова: *ресторанный бизнес, калькулирование себестоимости, классификация затрат.*

Одним из приятных мест, где можно было бы отдохнуть являются рестораны. Там можно перекусить и пообщаться в свое удовольствие. Однако для бухгалтеров, работающих в этих заведениях, это одна из самых незадачливых территорий учета. Что нужно учесть, чтобы не сделать оплошностей в ресторанной бухгалтерии? И на что нужно сосредоточить отдельное внимание?

Ресторанный бизнес – это не только аппетитная еда и великолепное обслуживание. За вкушаемым превосходством таится кропотливая работа бухгалтеров. Любой бизнес, так же как и ресторанный, содержит свои особенности в ведении бухгалтерского учета, а так же свои трудности и методы их решения. Следовательно бухгалтерского учета в ресторане зависит, преимущественно, о, из-за этого формирование т степени сложности бизнеса. От грамотности организации учета в ресторане, будет зависеть и вероятность грамотного планирования бизнеса и учета всех рисков.

Управленческий учет предполагает разработку методики организации учета, а так же системы внутреннего контроля и анализа затрат на производство и продажу. В условиях рыночных отношений организации сами принимают решения: каким образом им классифицировать затраты, насколько детализировать места возникновения затрат, а так же как и увязывать затраты с центрами ответственности.

Это так же относится и к ресторанам, где бухгалтерский учет отражает процессы производства с одной стороны, а с другой – процессы торговли.

Главной целью при классификации затрат в управленческом учете является обеспечение детализации затрат, которая помогает руководителю в принятии верных и обоснованных решений. Таким образом, исходя из особенностей деятельности организации, при классификации затрат выделяется та часть, где можно внести коррективы. В управленческом учете выделяют различные варианты классификации затрат в зависимости от системы учета.

Такие затраты как постоянные, переменные и смешанные необходимо сгруппировать по признаку отношения к объему производства. К переменным затратам относятся: материальные затраты, отчисления на социальные нужды, транспортные затраты, затраты на спецодежду, столовое белье, посуду, приборы, затраты на хранение сырья и полуфабрикатов, прочие затраты. В постоянные же затраты входят: заработная плата работников по должностным окладам, отчисления на социальные нужды, затраты на аренду и содержание помещений, прочие затраты.

Так же различают одноэлементные и комплексные затраты. К одноэлементным затратам относят затраты, которые состоят из одного элемента, например, заработная плата, амортизация и другое. К комплексным затратам относят те затраты, которые состоят из нескольких элементов, например: общепроизводственные и общехозяйственные затраты. Необходимо отметить, что в ресторанах этот вид классификации затрат является наиболее распространенным.

В управленческом учете при включении затрат в себестоимость затраты делятся на прямые и косвенные. Прямые затраты это затраты связанные с производством определенного вида продукции. Косвенные же – затраты включенные в себестоимость конкретной продукции с помощью специальных счетов.

Немаловажное значение в управлении затратами имеет система контроля. Различают контролируемые, которые поддаются контролю со стороны субъектов управления; неконтролируемые – не зависят от деятельности субъектов управления.

В целях управленческого анализа затраты необходимо группировать на плановые, нормативные, фактические.

При более глубоком анализе затрат в целях выявления возможной экономии отдельных видов затрат, необходимо сопоставлять затраты конкретного ресторана с затратами аналогичных организаций, посредством составления единой группировки. В основу этой группировки вошли следующие признаки: стадии производства ресторана; экономические элементы затрат; изменение объема оборота и выпуска продукции собственного производства; способ включения затрат в себестоимость.

Обычно затраты ресторана делят на три группы: затраты на производство, затраты на продажу, затраты, связанные с организацией потребления. На практике же все затраты ресторана учитывают как единые затраты. Это обусловлено тем, что стадии производства, продажи и организации потребления продукции ресторана между собой взаимосвязаны.

Проведенный мною анализ показал, что до нынешнего времени рестораны в своей практической работе опираются на расчеты полной себестоимости выпускаемой кулинарной продукции. Таким образом, не учитывается тот факт, что распределение косвенных затрат между отдельными блюдами носит субъективный характер. При изменении базы распределения, организация может получить совсем другие результаты. То блюдо которое являлось прибыльным, при измененной базе распределения может оказаться убыточным. Так же есть такая проблема как определение себестоимости единицы продукции со стопроцентной точностью. Любое косвенное отнесение затрат искажает данные о фактической себестоимости.

Эту проблему можно решить с помощью современного управленческого учета, который предложил для решения этой задачи систему «директ-костинг». В этом случае в калькуляцию включаются затраты, непосредственно связанные с приготовлением данного блюда. Однако показателем точности калькулирования является не полнота включения затрат в себестоимость, а способ отнесения затрат на определенное блюдо.

Ресторанный бизнес – дело трудное, но весьма увлекательное. Если же вы человек коммуникабельный, заинтересованный кулинарией, а так же хотите преуспеть в сфере развлечений, то этот вид деятельности именно для вас. Но все же, если даже вы позаботитесь об интерьере, купите новейшую систему учета и разрешите другие организаторские моменты, какие-то трудности все же могут поджидать. Прибыль растет. Бухгалтер каждый месяц сдает все отчеты и ведомости, впрочем «жизнь» вашего ресторана может быть неподвижной.

Библиографический список:

1. Болтунова Е.М. Исправление ошибок в бухгалтерском учете и отчетности / Е.М.Болтунова, А.А. Навасардян // Казанская наука. – 2013. – №1. – с. 26–29.
2. Болтунова Е.М. Традиционный российский учет или все же переход на МСФО / Болтунова Е.М., Навасардян А.А. // Материалы VI Международной научно-практической конференции «Наука и инновация – 2010». – «Бял ГРАД–БГ», ООД. – София. – 2010. –с. 91–97.
3. Воробьева Е.И. Методы учета затрат на производство и калькулирования себестоимости / Е.И. Воробьева, Н.Е. Климушкина // Материалы II Всероссийской студенческой научной конференции «В мире научных открытий». – Ульяновск: УГСХА им. П.А. Столыпина. – 2013. – Т. III. – с.134–136.
4. Навасардян А.А. Переход на международные стандарты финансовой отчетности (МСФО) / Навасардян А.А., Болтунова Е.М. материалы VI Международной научно-практической конференции «Наука и инновация – 2010». – «Бял ГРАД–БГ», ООД. – София. – 2010. –с. 97–101.
5. Навасардян А.А. Бухгалтерский учет: учебно-методический комплекс. Часть I / Навасардян А.А., Болтунова Е.М. – Ульяновск: УГСХА. – 2009.
6. Прохорова К.С. Управленческий учет в сельском хозяйстве / К.С.Прохорова, А.А. Навасардян //Проблемы экономики и менеджмента. – 2014. – №2 (30). – с. 80–83.
7. Навасардян П.А. Управленческий учет процесса снабжения предприятий материально-производственными запасами / П.А.Навасардян, А.А.Навасардя // Научное обозрение. – 2014. – №2. –с.269–272.
8. Филичкина Т.В. Бухгалтерский управленческий учет: учебно-методический комплекс / Т.В. Филичкина, О.И. Хамзина. – Ульяновск: УГСХА, 2008. – 240с.
9. Хамзина О.И. Организация системы управленческого учета / О.И. Хамзина, Т.В. Филичкина // Материалы II Международной научно-практической конференции «Аграрная наука и образование на современном этапе развития». – Ульяновск: УГСХА, 2010. – с. 167–171.
10. Хамзина О.И. Децентрализация управления и организация учета по центрам ответственности / О.И. Хамзина, И.И. Болтунова // Бухгалтерский учет, анализ, аудит и налогообложение: проблемы и перспективы. II Всероссийская научно-практическая конференция: сборник статей. – Пенза: ГСХА, 2014.–с.155–158.

MANAGEMENT ACCOUNTING COST IN THE RESTAURANT BIZNASE

Shakirova J.I., Tatarova L.T.

Key words: the restaurant business, calculation of cost, classification of costs.

УДК 338.242

МЕНЕДЖЕР ПО ПЕРСОНАЛУ

Шамшетдинова Э.К., студентка 4 курса экономического факультета

*Научный руководитель – Лапшина Г.В., к.э.н., доцент
ФГБОУ ВПО «Ульяновская ГСХА им. П.А.Столыпина»*

Ключевые слова: *менеджер по персоналу, сотрудник, компания, качество, обязанность.*

Работа посвящена изучению профессии менеджера по персоналу, рассмотрению качеств, требований, которыми он должен обладать в современном мире, его значимости в компании, от которой будет зависеть успех в дальнейшем будущем.

Инновационное развитие аграрного производства, как и любого другого сектора экономики, должно опираться на нормальную обеспеченность организаций квалифицированными кадрами [1]. Немалая роль в этом должна отводиться менеджеру по персоналу.

Менеджер по персоналу – одна из наиболее распространенных и востребованных профессий в современном мире. На нем лежит большая ответственность за правильность выбора сотрудника, от которого будет зависеть общий успех компании.

Менеджер по персоналу может работать в любой организации, где существует отдел по персоналу. Он может заниматься подбором сотруд-