

Диссертационному Совету 6D.KOA-100 при Международном университете туризма и предпринимательства Таджикистана (734055, г. Душанбе, пр. Борбад 48/5, учебный корпус “В”)

Отзыв

официального оппонента - на диссертацию Каримзода Мадины Исокидин на тему «Развитие учетно-контрольного обеспечения управления затратами кейтеринговых услуг ресторанных хозяйств», представленной на соискание ученой степени кандидата экономических наук по специальности 5.2.18 - Бухгалтерский учет и аудит.

Соответствие диссертации специальностям и направлениям науки, по которым диссертация представляется к защите. Диссертация Каримзода Мадины Исокидин на тему «Развитие учетно-контрольного обеспечения управления затратами кейтеринговых услуг ресторанных хозяйств» соответствует требованиям следующих пунктов Перечня паспорта специальностей ВАК при Президенте Республики Таджикистан по научной специальности 5.12.18. Бухгалтерский учет и аудит: 1.1. «Основные парадигмы, понятия, принципы, постулаты и правила бухгалтерского учета», 1.3. «Методологические основы и целевые задачи бухгалтерского учета», 1.7. «Бухгалтерский учет (финансовый, управленческий, налоговый и т.п.) в организациях различной организационно-правовой формы, направлений и сферы деятельности», 1.13. «Организация бухгалтерского учета (финансового, управленческого, налогового, корпоративного и т.п.) по сегментам, бизнес-потокам и составным структурам», 1.16. «Проблемы учета затрат и калькулирования себестоимости продукции (работ, услуг)», 3.2. «Теоретико-методологические основы, целевые задачи аудита и контроля», 3.9. «Развитие комплексной методологии аудита и методов контроля».

Актуальность темы диссертационного исследования.

Повышение эффективности функционирования предприятий ресторанного хозяйства требует существенной реорганизации системы управления. Указанные предприятия, осуществляя свою деятельность, выполняют три функции: создание продукции, организацию потребления и реализацию. Доминирующей является функция производства, которая предполагает изготовление продукции для

удовлетворения потребности населения в питании и, соответственно, понесения производственных затрат.

Однако, несмотря на постепенный переход на МСФО, большинство предприятий ресторанной отрасли продолжает использовать в бухгалтерском учете элементы устаревшего хозяйственного механизма, при котором становится проблематичным учет и контроль затрат и определение рентабельности отдельных видов продукции, что обуславливает необходимость гармонизации учета себестоимости с МСФО и повышения эффективности управления затратами.

Изучение теоретических положений, трудов отечественных и зарубежных ученых, практики деятельности предприятий отрасли очертили круг недостаточно проработанных вопросов, а именно: отсутствие систематизированной информации по учету операционных затрат; наличие неэффективного механизма формирования себестоимости продукции с отклонениями от требований МСФО; несовершенный учетно-контрольный инструментарий для определения резервов снижения и прогнозирования уровня затрат и т.д.

Однако проблема методологического и нормативного обеспечения учета и контроля затрат предприятий ресторанного хозяйства в научной экономической литературе изучена недостаточно полно. Учитывая специфику производственного процесса на предприятиях ресторанного хозяйства и неоднозначный методический подход к учету затрат, возникает необходимость научного обоснования принципов формирования и организации учета и контроля операционных затрат предприятий ресторанного бизнеса.

Актуальность темы исследования связана с дискуссионностью и недостаточным уровнем исследования теоретико-практических положений по учету и контролю операционных затрат на предприятиях ресторанного хозяйства с функцией кейтеринга с учетом современных потребностей управления.

Дополнительным фактором, усиливающим актуальность исследования, является появление и постепенное развитие кейтеринговых услуг и слабое нормативно-правовое обеспечение бухгалтерского учета формирования себестоимости кейтерингового обслуживания. Необходимость применения инновационных подходов формирования себестоимости кейтеринговых услуг, наличие существенных проблем учетно-контрольного характера касательно

формирования отчетных показателей обуславливают разработку методических материалов по их устранению и обеспечения адекватного функционирования предприятий ресторанного хозяйства.

Научная и практическая значимость рассматриваемой темы также определяется тем, что в отечественной экономической литературе вопросы учетно-контрольного обеспечения управления затратами на предприятиях общественного питания страны, а также их взаимосвязи с необходимостью применения международных стандартов с целью повышения прозрачности финансовой отчетности указанных предприятий, остаются недостаточно разработанными. Большинство исследований носят фрагментарный характер и не отражают системного подхода к совершенствованию бухгалтерского учета и контроля в общественном питании.

Таким образом, выбранная тема исследования является актуальной с точки зрения теории и практики бухгалтерского учета, поскольку направлена на выявление ключевых проблем и перспектив совершенствования учетно-контрольных процедур на предприятиях ресторанного хозяйства с учетом применения международных стандартов учета и аудита. Полученные в ходе исследования выводы могут способствовать формированию более эффективной модели бухгалтерского учета и внутреннего аудита на предприятиях ресторанного хозяйства, отвечающей требованиям устойчивого экономического развития страны.

Степень новизны результатов, полученных в диссертации, и научных положений, представленных к защите. Научная новизна диссертационного исследования заключается в комплексном и системном обосновании направлений совершенствования бухгалтерского учета и внутреннего аудита на предприятиях ресторанного хозяйства на основе международных стандартов учета и аудита с учетом особенностей их функционирования на современном этапе. В работе впервые в Таджикистане рассмотрены ключевые проблемы организации учета и аудита операционных затрат и предложены ценные с позиции теории и практики разработки по совершенствованию учетно-контрольных процедур признания, классификации и отражения в учете и отчетности категории затрат, возникающие при осуществлении кейтеринговой деятельности.

В диссертации уточнено экономическое содержание категории «операционные затраты» применительно к условиям функционирования предприятий ресторанного хозяйства с функцией кейтеринга, а также обоснованы методика учета конкретных статей кейтеринговых затрат в контексте применения МСФО. В отличие от существующих исследований, в работе доказано, что применяемая методика признания, классификации, оценке и отражения в учете видов операционных затрат не соответствует требованиям международных стандартов и особенностям деятельности ресторанных хозяйств и предложены практические рекомендации по их совершенствованию на основе МСФО и передовой практике.

Научной новизной обладает разработанная автором ряд моделей учетно-информационного обеспечения управления расходами предприятий ресторанного хозяйства, включающая организационные, методические и технические компоненты. Особое внимание уделено представлению методики финансового и управленческого учета операционных расходов предприятий ресторанного бизнеса с учетом требований МСФО, что позволяет более качественный уровень информационного обеспечения управления предприятиями.

Впервые для отечественной учетной науки исследованы вопросы организации внутреннего управленческого аудита операционных затрат ресторанных хозяйств с учетом специфики возникновения транспортно-заготовительных и логистических расходов оказания кейтеринговых услуг. На основе проведенного исследования сформулированы научные положения о совершенствовании методики внутреннего аудита с выделением аналитических и контрольных функций. Полученные выводы и положения расширяют теоретические основы бухгалтерского учета и аудита и создают предпосылки для дальнейших прикладных исследований в данной области.

Содержание диссертации охватывает 235 страниц, состоящие из 20 таблиц, 33 рисунка и 1 приложения. Список использованной литературы включает 175 наименований.

Достоверность и новизна научных положений, выводов и рекомендаций. Достоверность научных положений, выводов и рекомендаций обеспечивается использованием общенаучных и специальных методов исследования, анализом

официальных статистических данных, нормативных правовых актов и отчетных материалов ресторанных хозяйств. Новизна результатов заключается в комплексном рассмотрении проблем учетно – контрольного обеспечения управления затратами предприятий ресторанного хозяйства в условиях применения МСФО.

Научная новизна исследования охватывает разработку комплексного подхода к совершенствованию учетно-контрольных процедур информационного обеспечения управления предприятиями ресторанного хозяйства, уточнение места и роли предприятий общественного питания в улучшении инвестиционной и туристической привлекательности и повышения качества услуг, разработке организационных и методических подходов формирования учетной политики, развития методики учета и внутреннего аудита операционных расходов предприятий ресторанного хозяйства. К основным научным результатам, имеющим элементы новизны, относятся следующие:

1. Были научно подтверждены теоретические и методологические основы, раскрывающие роль, значимость и воздействие ресторанных заведений, предоставляющих кейтеринговые услуги, в общей рыночной системе. Кроме того, были обозначены будущие направления развития сферы общественного питания с учетом современных экономических изменений.

2. Сформулированы методические рекомендации по отражению в учете затрат на производство и реализацию в ресторанном бизнесе. Эти подходы базируются на предложенной классификации предприятий отрасли, учитывающей сложность производственных процессов. Такой подход позволяет принимать во внимание специфику деятельности каждого заведения при отражении понесенных расходов в бухгалтерском учете, что способствует эффективному управлению работой предприятий.

3. Предложена система бухгалтерского учета затрат на кейтеринговые услуги, включая формирование основных положений учетной политики для ресторанных предприятий, специализирующихся на кейтеринге. Цель данной системы – обеспечить эффективное управление, корректное распределение транспортных и заготовительных расходов, а также точное определение себестоимости предлагаемой продукции.

4. Разработана технология внутреннего аудита издержек производства и обращения в ресторанной сфере. Эта технология включает определение контрольных точек, методов документальной и фактической проверки, а также выявление типичных ошибок. Внедрение данной технологии призвана повысить скорость и результативность контрольных мероприятий.

Диссертация состоит из введения, трех глав, выводов и предложений, а также списка использованной литературы. Во введении диссертационной работы обосновывается актуальность выбранной темы исследования и степень ее научной разработанности. Формулируются цель и задачи исследования, определяется объект и предмет исследования. Излагается теоретико-методологическая и информационная база работы, раскрываются применяемые методы исследования. Во введении формулируется научная новизна, теоретическая и практическая значимость полученных результатов. Также приводятся основные положения, выносимые на защиту, и указывается степень достоверности научных выводов и рекомендаций. Во введении отражается апробация результатов исследования, сведения о публикациях автора по теме диссертации, а также структура и логика построения работы. Данный раздел служит методологическим и концептуальным основанием диссертационного исследования и позволяет сформировать целостное представление о целях, содержании и научной ценности выполненной работы.

В первой главе диссертации «Теоретические основы организации и ведения бухгалтерского учета затрат в ресторанном бизнесе» изучена роль и место предприятий ресторанного хозяйства в современной системе индустрии гостеприимства, дана характеристика и оценка состояния деятельности предприятий гостинично - ресторанного комплекса, исследованы организационно-методические инструментария управления затратами и их классификация в учетной системе ресторанного предприятия.

На основе более детализированного анализа работ отечественных и зарубежных ученых, диссертант считает индустрию гостеприимства – как систему организационных структур (совокупность гостиниц, мотелей, хостелов, транспортных предприятий, различных типов ресторанного хозяйства, объектов познавательного, делового, оздоровительного, спортивного и иного назначения), экономическая деятельность которых связана с предоставлением качественных

услуг субъектам временного пребывания и создания положительного имиджа своего предприятия(стр. 27).

Автор считает, что одним из сегментов индустрии гостеприимства, выполняющей важные социально-экономические функции и стремящейся к совершенству, является ресторанное хозяйство, развитие которого является индикатором благосостояния населения страны. Далее диссертант предлагает считать предприятиями ресторанного хозяйства с функциями кейтеринга хозяйственными субъектами, осуществляющие деятельность по оказанию услуг организации, проведению и обслуживанию торжественных и деловых мероприятий для физических и юридических лиц, а кейтеринговую услугу, операцией, которая является результатом осуществления деятельности предприятиями ресторанного хозяйства для удовлетворения потребностей потребителя (стр. 44).

Весьма интересными с позиции бухгалтерской науки и практики выступает исследование диссертанта в отношении классификации кейтеринговых услуг, позволяющая сосредоточить внимание специалистов по учету на конкретных объектах для калькулирования себестоимости услуг и согласования цены на услуги с заказчиками и клиентами предприятий ресторанного хозяйства, установление экономического содержания операционных расходов предприятий общественного питания(стр. 56), а также особенностей возникновения и учета расходов в ресторанах(стр. 57), сочетающих производственную и торговую деятельность.

На основе критического анализа Каримзода М.И. выявляет ряд проблем, препятствующих эффективному функционированию учетной системы в ресторанных хозяйствах. Среди них — несогласованность или полное отсутствие отдельных нормативных положений, разнообразие подходов к классификации затрат, несоблюдение требований МСФО (стр. 64-76, (см. рис. 1.9., 1.12, 1.14)). Эти факторы, по мнению автора, существенно осложняют учетные процедуры и требуют системного подхода к совершенствованию учетной практики.

В завершении первой главы диссертантом систематизированы основные классификационные признаки затрат ресторанно-гостиничного хозяйства с объединением по разным аспектам, которые выделены разными учеными с предложением собственных, что может положительно повлиять на учетно-контрольные процедуры и формирования отчетных данных. Исследование

вопросов в первой главе работы позволяют определить ключевые проблемы бухгалтерского учета, обосновать необходимость её совершенствования и сформулировать направления развития учетной мысли. Автор демонстрирует глубокое понимание теории и практики организации учетного процесса в ресторанных хозяйствах и специфику их деятельности, что придает исследованию научную обоснованность и актуальность. Глава выполняет важную методологическую функцию, задавая концептуальные рамки для последующих методических и практических разделов диссертации.

Во второй главе «Организация и методика учета затрат предприятий ресторанного хозяйства» установлены организационные аспекты управления затратами, рассмотрены научные подходы к формированию учетной политики в части расходов предприятий ресторанного хозяйства, предложена методика учета операционных расходов предприятий ресторанного хозяйства в условиях применения МСФО.

По мнению автора, любая деятельность предприятия невозможна без затрат, и их учет, а также величина, напрямую сказываются на прибыли. Эффективность работы хозяйствующих субъектов в значительной степени определяется рациональным применением ресурсов всех видов, что делает необходимым внедрение системы управления затратами с учетом отраслевой специфики предприятий ресторанного хозяйства (стр. 81).

По мнению Каримзоды М.И., информация о затратах, используемая в учете, должна отвечать ряду качественных критериев, среди которых приоритетными являются: 1) скорость предоставления; 2) надежность; 3) отсутствие ошибок; 4) ясность изложения; 5) систематичность поступления; 6) своевременность, зависящая от времени ее формирования. В совокупности, обозначенные элементы подсистем контроля издержек, тесно взаимосвязанные в рамках общей системы управления, обеспечивают формирование качественного информационного потока. Это, в свою очередь, оказало влияние на разработку функциональной модели управления затратами, предназначенной для предприятий сферы общественного питания (рис. 2.1., стр. 86). Автор обоснованно считает, что данная модель акцентирует внимание на функциях и методах воздействия на управляемую подсистему, обеспечивая возможность принятия эффективных управленческих

решений по оптимизации издержек на основе детальной учетно-информационной базы.

Далее в рамках второй главы, в контексте необходимости качественного улучшения системы управления затратами субъектов ресторанного хозяйства предложено использование модели методического обеспечения учета затрат предприятий ресторанного хозяйства с функциями кейтеринга (рис. 2.9., стр. 137). Представленная модель отражает составляющие процесса управленческого учета, выступающие основанием для ведения и результатом управленческого учета, а также показывает наличие обратной связи между существующим ведением управленческого учета и управлением гостинично-ресторанным комплексом, что указывает на необходимость постоянного мониторинга и контроля как всей деятельности, в том числе и управленческого учета гостинично-ресторанного комплекса.

Исследователем установлено, что для эффективного принятия решений и сохранения лидирующих позиций на рынке общественного питания, все производственные и операционные издержки, относящиеся к кейтеринговым услугам, должны быть четко определены и учтены в системе управленческого учета. Их необходимо распределять по соответствующим центрам затрат и ответственности. В ходе исследования было доказано, что в нынешней экономической ситуации логистические издержки оказывают существенное воздействие на финансовые показатели предприятий, предоставляющих кейтеринговые услуги. С целью получения детальной учетно-аналитической информации о логистике и обеспечения ее рационального управления, была разработана модель, предусматривающая учет логистических затрат по этапам производственных и обслуживающих процессов на предприятиях ресторанного типа, специализирующихся на кейтеринге.

В результате проведенного исследования во второй главе сформулированы выводы о текущем состоянии бухгалтерского учета в ресторанных хозяйствах, выявлены ключевые проблемы и противоречия, а также определены основные направления дальнейшего совершенствования учетной практики (стр.113., табл. 2.3.). Полученные результаты послужили эмпирической основой для разработки

рекомендаций по совершенствованию бухгалтерского учета операционных затрат в общественном питании.

В третьей главе, озаглавленной «Организационно-методические аспекты аудита издержек в ресторанном бизнесе», представлен новаторский подход к проверке расходов. Он разработан с учетом актуальных представлений о надзоре за затратами в ресторанных заведениях и базируется на передовом опыте аудиторской деятельности и международных нормах.

Концептуальные положения операционного аудита издержек, сформулированные в рамках рецензируемой диссертации, подразумевают строгое построение аудиторских процедур на предприятиях общепита. Этот процесс включает в себя четкое разделение на этапы: предварительное планирование, сбор подтверждающих данных, проведение аналитических процедур, всесторонняя оценка систем управления учетом и отчетности, а также последующее формирование итогового аудиторского заключения.

Следовательно, результаты проделанной работы демонстрируют, что достижение точной и надежной учетно-аналитической информации по операционным расходам, необходимой для обоснованного управленческого выбора в сфере ресторанного дела, реально при внедрении предложенной организационной схемы внутреннего (операционного) аудита издержек (рис. 3.3., стр. 163). Представленная модель требует полного прохождения всех предусмотренных стадий аудиторского процесса, используя разработанные организационные инструменты, такие как план и программа аудита. Автор убежден, что построение внутреннего (операционного) аудита расходов, основанное на процессном подходе, для компаний, предоставляющих кейтеринговые услуги, является ключевым фактором для выработки аудиторами практических рекомендаций, нацеленных на повышение общей эффективности бизнеса и результативности отдельных хозяйственных операций.

Перечисленные в работе стадии и этапы проведения внутреннего (операционного) аудита затрат, а также его характерные признаки, позволили построить и предложить к внедрению в предприятия ресторанного хозяйства модель организации внутреннего (операционного) аудита затрат, представленную на рисунке 3.5. (стр. 175) и примерную программу внутреннего (операционного)

аудита расходов по хозяйственной деятельности для предприятий ресторанного хозяйства(стр. 177-180).

В заключении третьей главы сформулирован комплекс организационно-методических и институциональных рекомендаций, направленных на совершенствовании методики внутреннего аудита на предприятиях ресторанного хозяйства. Реализация предложенных мер, по мнению автора, позволит организацию внутреннего (операционного) аудита расходов по процессным подходом для субъектов хозяйствования, осуществляющих кейтеринговые услуги, и является залогом подготовки аудитором конструктивных предложений по повышению эффективности деятельности предприятия, как в целом, так и в разрезе отдельных хозяйственных операций.

Обоснованность и достоверность выводов и рекомендаций диссертации обеспечиваются логической взаимосвязью теоретических положений и результатов практического анализа, использованием общенаучных и специальных методов исследования, а также анализом нормативно-правовых актов, регулирующих бухгалтерский учет и аудит в общественном питании, а также непосредственного понимания практики организации учета и аудита.

Научная, практическая, экономическая и социальная значимость результатов диссертации с указанием рекомендаций по их использованию.

Научная значимость результатов диссертационного исследования заключается в развитии теоретических положений бухгалтерского учета и внутреннего аудита в текущих условиях функционирования предприятий ресторанного хозяйства и необходимостью применения международных стандартов финансовой отчетности и аудита. Полученные выводы расширяют научные представления о методике организации учета и внутреннего аудита операционных расходов ресторанных хозяйств, моделях учетно-информационного обеспечения управления затратами. Обоснование классификации затрат, методических разработок по учетному отражению движения затрат, включая контрольные аспекты, углубляет методологию исследования учетных систем в развивающихся экономиках. Результаты диссертации формируют научную основу для дальнейших исследований в области бухгалтерского учета и аудита в различных отраслях экономики страны.

Практическая значимость результатов диссертационного исследования заключается в возможности использования полученных выводов и рекомендаций в деятельности хозяйствующих субъектов Республики Таджикистан при переходе на международные стандарты финансовой отчетности и внедрения передового опыта осуществления контрольных процедур. Разработанные предложения по совершенствованию методологии бухгалтерского учета на предприятиях ресторанного хозяйства способствуют повышению прозрачности и усилению подотчетности субъектов хозяйствования. Результаты исследования могут быть использованы хозяйствующими субъектами при разработке и корректировке внутренних регламентирующих документов в сфере бухгалтерского учета и внутреннего аудита. Практическую ценность представляют рекомендации по совершенствованию плана счетов и методики синтетического учета движения затрат, а также планирования и проведения аудиторских процедур правильности и достоверности отчетных данных о ключевых показателях деятельности ресторанных предприятий. Материалы диссертации также могут применяться в учебном процессе при преподавании дисциплин бухгалтерского учета и аудита в общественном питании.

Экономическая значимость выводов диссертационного исследования заключается в возможности повышения эффективности функционирования предприятий ресторанного хозяйства Таджикистана за счет совершенствования учетно-контрольных процедур управления затратами. Реализация предложенных рекомендаций способствует улучшению финансового благосостояния предприятий, повышению прозрачности финансовых показателей и укреплению доверия со стороны инвесторов и кредитных организаций. Совершенствование учета и контроля позволяет повысить обоснованность управленческих решений, оптимизировать использование финансовых ресурсов и снизить риски хозяйственной деятельности. Экономический эффект также проявляется в создании благоприятных условий для привлечения иностранных инвестиций и интеграции национальной экономики в международные финансовые рынки. Использование результатов исследования способствует формированию устойчивой и конкурентоспособной финансово-экономической среды.

Социальная значимость результатов диссертационного исследования заключается в их влиянии на повышение прозрачности и открытости финансовой отчетности предприятий ресторанного хозяйства, что способствует укреплению доверия общества к деятельности хозяйствующих субъектов и государственных институтов. Совершенствование бухгалтерского учета и внутреннего аудита на основе международных стандартов способствует формированию культуры финансовой ответственности и подотчетности. Результаты исследования направлены на повышение уровня профессиональной компетентности и суждения учетных работников предприятий, улучшения качества обслуживания и роста туристической привлекательности страны. В долгосрочной перспективе реализация предложенных рекомендаций способствует социальной стабильности и устойчивому развитию общества.

Публикации по теме диссертации в рецензируемых научных журналах.

По теме диссертационного исследования опубликовано 21 научных статей общим объемом более 6,5 печатных листов (в том числе 4.2 авторских печатных листов), из них 6 - в рецензируемых журналах Высшей аттестационной комиссии при Президенте Республики Таджикистан.

Публикации соискателя Каримзоды М.И. отражают основные научные положения, выводы и рекомендации диссертационного исследования, при этом тематика опубликованных работ полностью соответствует содержанию диссертации. Основные результаты исследования были апробированы и обсуждены на международных, республиканских и внутривузовских научно-практических конференциях.

Соответствие оформления диссертации требованиям Высшей аттестационной комиссии при Президенте Республики Таджикистан.

Диссертационная работа Каримзода Мадина Исокидин представляет собой завершённое самостоятельное научное исследование, выполненное на высоком научно-теоретическом уровне. Структура и содержание диссертации логически выстроены, выводы и рекомендации научно обоснованы и имеют практическую направленность. Работа полностью соответствует критериям, предъявляемым к диссертациям на соискание учёной степени кандидата экономических наук, а также требованиям, установленным «Положением о присуждении учёных степеней»,

утверждённым Постановлением Правительства Республики Таджикистан от 30 июня 2021 года № 267.

Диссертация отвечает требованиям к подготовке, представлению и защите диссертационных работ в диссертационном совете, а также положениям о государственной регистрации защищённых диссертаций. Текст изложен ясным и корректным научным языком с использованием общепринятой терминологии, оформление диссертационной работы замечаний не вызывает. Автореферат и опубликованные научные статьи полно и адекватно отражают основные положения и результаты диссертационного исследования, которые могут быть признаны новым научным достижением. В целом требования по данному разделу выполнены в полном объёме.

Оценка содержания диссертации, ее завершенность в целом, замечания по оформлению диссертации. Проведённый анализ содержания диссертационной работы позволяет сделать вывод о её полной завершенности как самостоятельного научного исследования. Поставленная цель диссертации достигнута, все сформулированные задачи решены последовательно, объективно и в полном объёме. Существенных замечаний по оформлению диссертационной работы и автореферата не выявлено.

Наряду с отмеченными достоинствами, положительными результатами и преимуществами, в диссертационной работе имеются отдельные незначительные замечания.

1. В работе недостаточно подробно рассмотрены практические аспекты организации учета расходов в ресторанных хозяйствах, в том числе действующая практика ведения синтетического и аналитического учета доходов и расходов, что могло бы усилить прикладную направленность исследования и наглядно продемонстрировать практическую результативность предложенных рекомендаций.

2. В работе акцентировано внимание исключительно на затраты, когда и другие показатели деятельности субъектов ресторанного хозяйства могли бы иметь более существенные проблемы в организации учета и аудита, что позволило бы сформировать более ценные выводы и повысить обоснованность предлагаемых решений.

3. Отдельные аспекты организации бухгалтерского учета операционных расходов, в том числе порядок формирования себестоимости единиц кейтеринговых услуг, ценообразования, а также калькулирования себестоимости продукции ресторанных хозяйств требует более глубокого и всестороннего исследования.

4. Предложения по разработке учетной политики и положения по внутреннему аудиту носят в основном концептуальный характер; их дополнение более детализированными механизмами практической реализации повысило бы прикладную значимость результатов исследования.

Общее заключение по диссертации

Диссертационная работа Каримзода Мадины Исокидин на тему «Развитие учетно-контрольного обеспечения управления затратами кейтеринговых услуг ресторанных хозяйств», представленной на соискание ученой степени кандидата экономических наук по специальности 5.2.18. Бухгалтерский учет и аудит, представлена в виде завершеного научного исследования в ходе которой были сделаны новые теоретические, практические и научно- обоснованные выводы.

Актуальность, новизна, обоснованность основных научных положений, выводов и рекомендаций, а также их соответствие экономической и бухгалтерской практике показывают, что диссертационное исследование полностью соответствует требованиям пунктов 31, 33, 34, 35 Порядка присуждения ученых степеней, который утвержден Постановлением Правительства Республики Таджикистан от 30 июня 2021 г. № 367. Автору работы, Каримзода Мадине Исокидин можно присудить ученую степень кандидата экономических наук по специальности 5.2.18. Бухгалтерский учет и аудит.

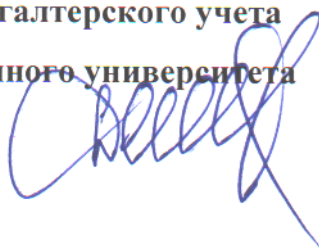
Официальный оппонент:

доктор экономических наук, профессор,

заведующий кафедрой бухгалтерского учета

Таджикского государственного университета

права, бизнеса и политики



Дадоматов Д.Н.

Адрес: 735700, Республика Таджикистан, г. Худжанд, ул. Хебитат, дом 5. Телефон: (+992) 92 856 66 65, E-mail: dalerdn@mail.ru

«03» апрель 2026 год

Подпись заведующего кафедрой бухгалтерского учета Таджикского государственного университета права, бизнеса и политики, доктора экономических наук, профессора Дадоматова Д. Н. подтверждаю:

Начальник управления кадрами и специальных работ Таджикского государственного университета права, бизнеса и политики, кандидат юридических наук, доцент



Бобоев А.Х.

Адрес: 735700, Республика Таджикистан, г. Худжанд, 17 мкр-н, дом 1. Телефон: (+992) 34 22 238 11, E-mail: tsulbp@rambler.ru

«03» апрель 2026 год