

между расходами и доходами, стараясь минимизировать затраты без ущерба для качества предлагаемых блюд и уровня обслуживания, особенно в кейтеринговом сегменте, который активно осваивается рестораторами. Однако инфляционное давление, а также непредсказуемость и изменчивость внешней среды создают серьезные трудности для поступательного развития компаний, специализирующихся на кейтеринговых услугах. Преодоление экономических барьеров возможно посредством внедрения передовых методик контроля издержек, опираясь на структурированные и актуальные данные, которые предоставляет система бухгалтерского учета и аудита.

Для прогресса гостинично-ресторанного бизнеса необходимы корректировки в объеме и структуре затрат, что обуславливает потребность в совершенствовании системы учета и контроля затрат путем оптимизации учетных процедур. Поскольку поиск путей улучшения клиентского сервиса и одновременного снижения себестоимости продукции немислим без усовершенствования методов бухгалтерского учета и контроля расходов, особое значение приобретает совершенствование методологии учета и контроля производственных и коммерческих издержек на предприятиях ресторанного бизнеса.

Данная диссертационная работа, посвященная исследованию теоретических и практических путей улучшения учетно-контрольных механизмов управления предприятиями общественного питания, осуществляющими кейтеринговую деятельность, представляет собой своевременное и ценное научное исследование. Автор сосредоточился на развитии методических подходов к управлению расходами, а также на качественном обновлении учетных инструментов с целью корректного отражения основных направлений деятельности ресторанного бизнеса в соответствии с международными стандартами финансовой отчетности (МСФО) и передовыми практиками ведения бухгалтерского учета. Полученные результаты могут внести существенный вклад в совершенствование национальной системы бухгалтерского учета, повысить ее информативность и прозрачность, что особенно важно в контексте выполнения требований МСФО. Таким образом, вопросы, рассматриваемые в диссертации Каримзода М.И. относительно развития учетно-контрольных инструментов для предприятий ресторанного хозяйства в условиях современного Таджикистана, являются весьма актуальными и своевременными.

Степень новизны результатов, полученных в диссертации, и научных положений, представленных к защите.

Диссертация написана в научном стиле, последовательно изложена, ощущается самостоятельность автора в раскрытии теоретических и методических аспектов учетно-контрольного обеспечения управления кейтеринговыми затратами в условиях применения МСФО, а также в работе имеется доказательная база. Автором диссертации определены объект и предмет исследования, сформулированы цели и задачи исследования. В диссертационной работе использованы современные научные методологии и методы, соответствующие поставленным задачам. Научные положения и результаты диссертационного исследования логично связаны с текстом диссертации и исходят из поставленных задач. Положения, выносимые на защиту, обоснованы, и отражают суть диссертационной работы. Диссертантом научно обоснованы авторские разработки концептуальных и практических рекомендаций по совершенствованию методики учета и внутреннего аудита на предприятиях ресторанного хозяйства с учетом требований МСФО.

Конкретные научные результаты соискателя ученой степени, в первую очередь, связано с пунктами научной новизной. Новизна научного исследования заключается в обосновании теоретических положений и разрешении ряда организационных и методологических проблем, связанных с учетом и контролем затрат по кейтеринговому обслуживанию в ресторанном бизнесе. К ключевым достижениям, отражающим инновационный характер исследования и персональный вклад автора, относятся следующие положения:

1. Исследуемые в работе теоретико-методологические принципы, касающиеся роли, значения и влияния ресторанных предприятий, предлагающих кейтеринговые услуги, в рамках рыночной системы, устанавливают научно-обоснованные параметры учетно-контрольных инструментов управления затратами в ресторанных хозяйствах. Установленные перспективные векторы развития индустрии общественного питания в контексте текущих экономических преобразований сыграют определяющую роль в повышении прозрачности, сопоставимости финансовых данных и инвестиционной привлекательности отечественных субъектов ресторанного бизнеса;

2. Разработанные методические подходы к учетному отражению издержек производства и обращения на предприятиях ресторанного хозяйства, основанные на применении предложенной классификации заведений отрасли с учетом сложностей производственного процесса,

приведут к развитию системы учета и контроля таких предприятий, более качественным финансовым данным, что обеспечивает эффективное управление деятельностью заведений ресторанного хозяйства;

3. Представленная методика бухгалтерского учета затрат на оказание кейтеринговых услуг с установлением ключевых элементов учетной политики для предприятий ресторанного хозяйства с функцией кейтеринга с целью управления предприятием, содействующей правильному распределению транспортно-заготовительных расходов и способствующей точному определению себестоимости реализуемой продукции, существенно сокращают временные затраты и содействуют оптимизации учетно-контрольных процедур управления ресторанными предприятиями.

4. Разработанная технология внутреннего аудита издержек производства и издержек обращения на предприятиях ресторанного хозяйства, а также, установление ключевых параметров фактической и документальной проверке, типовых искажений, позволяющие результативность и адекватность внутреннего аудита, позволяет качественному совершенствованию процедур внутреннего и внешнего аудита деятельности предприятий ресторанного хозяйства.

Диссертантом выработаны и внесены к защите следующие научные положения:

1. Проведен анализ теоретических и методических аспектов работы, роли и значимости ресторанных предприятий, предоставляющих кейтеринговые услуги, в условиях рыночной экономики. Выявлены основные трудности и барьеры, ограничивающие обеспечение прозрачности финансовой отчетности и деятельности таких предприятий. Сформулированы предложения по оптимизации управления затратами на кейтеринговые услуги в ресторанном бизнесе. Установление ключевых особенностей деятельности предприятий общественного питания позволяет четко разграничить учетно-контрольные аспекты их управления.

2. На основе анализа текущей ситуации в области организации и ведения бухгалтерского учета в ресторанных предприятиях установлены главные проблемы, связанные с точным и достоверным учетом расходов. Разработана методика учета транспортно-заготовительных расходов и затрат на предоставление кейтеринговых услуг, соответствующая требованиям МСФО и адаптированная к специфике деятельности ресторанного бизнеса. В ходе исследования установлено, что действующий План счетов, разработанное с учетом требований стандартов МСФО 2009-2011 года, не охватывает весь спектр деятельности предприятий ресторанного хозяйства, что приводит к внедрению новых синтетических и аналитических счетов по

учетному отражению ключевых направлений кейтерингового обслуживания, оптимизации системы управления затратами ресторанных предприятий. В ходе исследования в качестве ключевых инструментов учетно-контрольного обеспечения управления затратами предложена классификация затрат в разрезе организационной, производственной, торговой и обслуживающей деятельности предприятий ресторанного хозяйства, определены отсутствие единых методологических подходов, влияние устаревших стандартов и направленность учетно-отчетной системы в фискальных интересах. Необходимость систематической модернизации нормативно-правовой базы бухгалтерского учета на базе международных стандартов и принципов финансовой прозрачности содействует повышению качества финансовой отчетности, адаптации национальных предприятий сферы общественного питания к международной экономической среде.

3. Предложенный авторский подход к учетной политике, учитывающий уникальные особенности ресторанных предприятий содействует упорядочиванию системы внутреннего нормативно-инструктивного обеспечения учетных процедур на предприятиях ресторанного хозяйства. Представленная система отражения на счетах движения затрат, связанных с предоставлением кейтеринговых услуг, подкрепленная документальным обеспечением операционной деятельности предприятий общественного питания, существенно улучшает практику организации и ведения бухгалтерского учета, содействует прозрачности данных финансовой отчетности субъектов ресторанного бизнеса.

4. Предложенная методика и технология проведения внутреннего аудита операционных затрат и расходов на кейтеринговые услуги, вносит существенный вклад в развитии методических аспектов организации и проведения контрольных процедур. В частности, установленные источники контроля, методы документальной и фактической проверки, а также типичные ошибки, значительно повышают оперативность и результативность контрольных мероприятий.

Личный вклад соискателя в решение научной проблемы или разработку научной задачи с оценкой её значимости.

Самостоятельная разработка методологической исследовательской базы, всестороннее изучение нормативно-инструктивного регулирования бухгалтерского учета и практики применения МСФО на предприятиях ресторанного хозяйства, а также формирование практических рекомендаций по совершенствованию учетно-контрольных процедур управления затратами являются личным вкладом соискателя. Важность этого вклада заключается в том, что он имеет практическую направленность, а его результаты могут

быть использованы для совершенствования национальной системы бухгалтерского учета.

Конкретные научные результаты (с указанием новизны, научной и практической значимости), на основании которых соискателю может быть присуждена искомая ученая степень.

Диссертация состоит из введения, трех глав, выводов и предложений, а также списка использованной литературы. Общий объем диссертации составляет 235 страницы компьютерной печати. В работе включена 20 таблиц, 33 рисунка и 1 приложения. Список использованной литературы включает 175 наименований.

Во введении диссертации обосновывается актуальность темы исследования в современных условиях деятельности предприятий ресторанного хозяйства. Определяются цель и задачи исследования, объект и предмет, научная новизна и практическая значимость работы. Также раскрываются методологическая база, степень разработанности проблемы, личный вклад соискателя и структура диссертации (стр. 3–14).

В первой главе диссертации «Теоретические основы организации и ведения бухгалтерского учета затрат в ресторанном бизнесе» соискатель отразил основные теоретические и методологические аспекты исследования, которые обеспечили бы разработку целостной научной основы дальнейших разделов диссертации. Необходимо подчеркнуть логичность построения главы и порядок подачи материала.

В разделе 1.1 «Роль и место предприятий ресторанного хозяйства в современной системе индустрии гостеприимства» (стр. 14–31) рассматривается важность развития субъектов ресторанного бизнеса в национальной экономики, установлены причинно-следственная связь (стр. 15) проблем индустрии гостеприимства как базу для исследования вопросов учетно-контрольного обеспечения управления ресторанными хозяйствами. Автором более подробно рассмотрены и уточнены понятия «индустрии гостеприимства», «гостинично-ресторанный комплекс», «ресторанное хозяйство» и «ресторанный бизнес». Соискатель обоснованно считает, что «Одним из сегментов индустрии гостеприимства, выполняющей важные социально-экономические функции и стремящейся к совершенству, считаем ресторанное хозяйство, развитие которого является индикатором благосостояния населения страны» (стр. 27).

На рис. 1.5. (стр. 28) соискателем предложена организационная структура предприятий индустрии гостеприимства по функциональному назначению, где центральная роль отводится предприятиям ресторанного бизнеса. По результатам исследования, соискатель обосновывает, что с учетом различий между гостинично-ресторанным комплексом, гостинично-ресторанным

бизнесом и гостинично-ресторанного хозяйства следует разрабатывать организационно-методические основы бухгалтерского учета. (стр. 30).

В разделе 1.2. «Характеристика и оценка состояния деятельности предприятий гостинично - ресторанного комплекса» соискателем рассматриваются современное состояние развития предприятий ресторанного хозяйства, анализируются на основе статистических данных ключевые показатели гостиничного ресторанного комплекса. Автор убежден, что на развитие данной отрасли экономики существенное влияние оказывает и наличие надлежащей системы учета и контроля. По мнению автора, «в Таджикистане индустрия гостеприимства развита недостаточно по сравнению с международным опытом, где эта сфера деятельности приносит значительный доход, кроме того есть страны, которые получают основной доход как раз за счет развитого туристического бизнеса» (стр. 31).

Как показывает результаты исследования, в настоящее время сегмент ресторанного бизнеса, связанный со стационарными услугами, испытывает все большее давление со стороны выездного обслуживания и с каждым годом в Таджикистане растет спрос на кейтеринг-услуги при организации банкетов и праздничных событий.

Автор на основе изучения зарубежной практики организации кейтерингового обслуживания считает, что кейтеринг – это экономичный вид деятельности (самостоятельный или как услуга предприятия ресторанного хозяйства), который обеспечивает поставки блюд, напитков, предоставления услуг по организации досуга в рамках выездного обслуживания в предоставленном предприятием или выбранном заказчиком месте. Вместе с тем, соискателем предложена классификация видов кейтеринговых услуг на рис. 1.7 (стр. 46) и таблице 1.3. (стр. 47), при этом рассмотренные виды и перечень услуг являются структурированными, что позволит бухгалтеру четко определить статьи затрат по каждому виду кейтеринговой услуги, в разрезе которых следует организовать учет с целью предоставления информации управленческому персоналу для принятия решений.

В разделе 1.3. «Формирование организационно-методического инструментария управления затратами и их классификация в учетной системе ресторанного предприятия» проведен комплексный анализ дефиниций «затраты», «издержки», «расходы», представлен авторская позиция по указанным экономическим категориям, С помощью морфологического анализа определены сущность затрат операционной деятельности и выделены основные виды затрат(стр. 54, таблица 1.5.) , которые возникают при оказании основных и дополнительных услуг. В работе выделены факторы, которые могут стать причиной изменений учета расходов на предприятиях гостинично-ресторанного

комплекса, что представлено на рис. 1.8. (стр. 59). По мнению соискателя, расходы операционной деятельности гостинично-ресторанных комплексов – это основная составляющая расходов (кроме финансовых и инвестиционных), приводящих к уменьшению экономических выгод, и понесенных при оказании основных услуг по временному проживанию и организации питания с обязательным ассортиментом дополнительных услуг в зависимости от категории гостиницы с целью получения дохода (стр. 70). Выделены факторы, влияющие на учет затрат, а также состав затрат операционной деятельности, возникающих при предоставлении основных и дополнительных затрат (стр. 59), систематизированы основные классификационные признаки затрат ресторано-гостиничного хозяйства с объединением по разным аспектам, которые выделены разными учеными с предложением собственных (стр. 75, рис. 1.14). Сделано вывод, что затраты гостиничных хозяйств становятся следствием друг друга или взаимосвязаны, они необходимы для организации адекватной системы бухгалтерского учета на предприятии, специфику деятельности которого следует учитывать. Ознакомление с выделенными соискателем проблемами классификации затрат в ресторанных предприятиях свидетельствует, что диссертант обладает своим личным оригинальным видением исследуемой проблемы.

В целом, теоретическая глубина, логическая завершенность и соответствие критериям паспорта научной специальности первой главы формируют прочную основу последующего эмпирического и прикладного исследования.

Во второй главе диссертационной работы « Организация и методика учета затрат предприятий ресторанного хозяйства» соискатель приводит всесторонний анализ теории и практики организации и ведения бухгалтерского учета затрат на предприятиях ресторанного хозяйства, что предопределяет прикладной характер исследования и логически развивает теоретические положения главы I. Глава отличается методологической обоснованностью и вниманием к объективной оценке состояния бухгалтерского учета в ресторанных хозяйствах в условиях внедрения МСФО и формирования обособленной подсистемы управленческого учета.

В разделе 2.1. «Организационные аспекты управления затратами предприятий ресторанного хозяйства» определены базовые компоненты подсистем управления затратами, между которыми существует прямая и обратная связь в рамках функционирования системы управления, позволят на выходе получить качественный информационный ресурс. Все это повлияло на построение функциональной модели управления затратами для предприятий ресторанного хозяйства (Рис. 2.1. Стр. 86), которое поможет сосредоточить

внимание на функциях, методах воздействия на управляемую подсистему с целью принятия управленческих решений по оптимизации затрат на основе углубленного учетно-информационного обеспечения. Определенные в процессе исследования этапы формирования учетно-информационного обеспечения позволили разработать организационную модель учетно-информационного обеспечения для управления расходами предприятий ресторанного хозяйства (Рис. 2.3. Стр. 97).

В разделе 2.2. «Научные подходы к формированию учетной политики в части расходов предприятий ресторанного хозяйства» рассматривая различные аспекты организации управленческого учета затрат, диссертантом разработана структура Положения об учетной политике (Рис. 2.5., стр. 105), составляющими которой являются разделы организационного, методического и технического обеспечения учета затрат с перечисленными элементами и их возможными вариантами. Определенные положения учетной политики способствуют рациональной организации бухгалтерского учета кейтеринга, формированию достаточного информационного обеспечения управления деятельностью кейтеринговой компанией и в дальнейшем позволят определить проблемные вопросы методики учета кейтеринга и определить направления их решения.

Раздел 2.3. «Развитие методики учета операционных расходов предприятий ресторанного хозяйства» посвящен представлению методики финансового и управленческого учета операционных расходов предприятий ресторанного бизнеса с учетом требований МСФО.

По результатам исследования рекомендованы группа счетов, позволяющие систематизировать информацию о логистических затратах по каждому из процессов операционной деятельности предприятий ресторанного хозяйства с функцией кейтеринга: 10714 «Логистические затраты снабжения», 10736 «Логистические издержки производства (кейтеринг)», 55290 «Логистические издержки реализации», 55390 «Логистические издержки управления». Предложенный организационный подход к учету логистических затрат позволит получить полноценную учетную информацию, полезную для принятия решений по их уменьшению в последующих периодах как в целом по предприятию, так и по процессам деятельности.

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.

В результате вторую главу можно охарактеризовать как глубоко методическую, обладающую практической и логической обоснованностью. Полученные результаты являются обоснованной эмпирической основой рекомендаций по дальнейшему совершенствованию бухгалтерского учета затрат в ресторанных хозяйствах и доказывают научную состоятельность разработок соискателя.

Предлагаемая концептуальная модель операционного аудита затрат позволяет определить его характерные элементы, способствует их координации в процессе выполнения задач, выдвигают руководители внутренних аудиторов, в условиях снижения эффективности и производительности хозяйственных процессов, стремительного роста расходов с одновременным уменьшением эффективности производства, выявление необоснованных потерь на предприятии или в структурных подразделениях и т.д.

В третьей главе диссертации «Организационно-методические положения аудита затрат в предприятиях ресторанного хозяйства» соискатель приводит результаты теоретического и прикладного исследования с целью разработки практических рекомендаций по дальнейшему развитию организационно-методических положений аудита операционных расходов предприятий ресторанного хозяйства.

Соискатель в разделе 3.1, озаглавленном «Современная концепция организации аудита затрат предприятий ресторанного хозяйства» (стр. 152-170), рассмотрела различные концепции организации системы внутреннего аудита в соответствии с международной практикой, включающей профилактическую, прогнозную, стимулирующую, коммуникативную, регулируемую и другие функции. В результате исследования соискателем предложены:

- информационная модель управленческого учета и внутреннего аудита в контексте принятия решений предприятий ресторанного хозяйства (стр. 157, Рисунок 3.1.), демонстрирующее формирование информационного обеспечения для аудита, управленческого учета и процесса принятия решения;

- концептуальная модель внутреннего (операционного) аудита затрат для предприятий ресторанного хозяйства (стр. 164. Рис. 3.3.), позволяющее структурирование внутреннего аудита по определяющим элементам, исходя из

целевых нужд операционного аудита управления, принципов, субъектов, объектов, критериев оценки полученных результатов.

Полученные результаты доказывают важность эффективной системы внутреннего аудита как средства повышения прозрачности и доверия к финансовой отчетности.

В разделе 3.2 «Совершенствование методики аудита расходов предприятий ресторанного хозяйства» посвящено вопросам организации внутреннего (операционного) аудита расходов для субъектов хозяйствования, осуществляющих кейтеринговые услуги. Соискатель убежден что, эффективно организованная система внутреннего аудита является залогом подготовки аудитором конструктивных предложений по повышению эффективности деятельности предприятия, как в целом, так и в разрезе отдельных хозяйственных операций. В результате исследования автором представлена авторская модель организации внутреннего (операционного) аудита затрат в предприятиях ресторанного хозяйства (стр. 175, Рис. 3.5.).

Соблюдение определенных в модели организационных процедур предоставит возможность специалистам из внутреннего (операционного) аудита провести качественную проверку организации управленческого учета затрат на предприятии, оценить эффективность затрат по местам их возникновения, сформулировать конструктивные замечания, подготовить выводы и рекомендации по улучшению учетно-аналитического сопровождения экономических решений.

В целом, практическая значимость третьей главы, ее методологическая корректность и логическая последовательность являются высокими. Содержащиеся в ней выводы и рекомендации носят прикладной характер и могут быть использованы подразделениями внутреннего аудита различных предприятий и аудиторскими организациями для совершенствования методики аудита операционных затрат. Данная глава является органичным завершением диссертационного исследования и подтверждает выполнение поставленных целей и задач.

Раздел "Выводы и рекомендации" содержит наиболее важные выводы диссертационного исследования, а также рекомендации, представляющие как теоретический, так и практический интерес.

Уровень достоверности полученных результатов проверяется специальными процедурами написания диссертации, достоверностью исходной информации, большим объемом изученного материала, статистической обработкой результатов, выступлениями на научно-практических конференциях, анализом состояния отрасли, а также точностью информации, полученной с помощью сведений бухгалтерского учета

предприятий ресторанного хозяйства и их анализ, а также научных публикаций.

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

Научная ценность диссертационного исследования заключается в уточнении теоретико-методических положений, разработке научно-обоснованного подхода к совершенствованию и развития кейтеринговых услуг предприятий общественного питания на потребительском рынке Республики Таджикистан. Обоснованы и разработаны перспективные направления повышения эффективности управления затратами с помощью учетно-контрольных процедур кейтеринговых услуг общественного питания на потребительском рынке в условиях внедрения МСФО.

Научная ценность диссертации также заключается в систематизации научных исследований по вопросам организации и ведения бухгалтерского учета затрат в современных условиях функционирования предприятий общественного питания. Предлагаемые выводы развивают теорию и практику бухгалтерского учета и внутреннего аудита и подчеркивают важность методического обеспечения учетно-контрольных процедур в преобразовании систем бухгалтерского учета.

Достигнутые результаты являются важным вкладом в теорию и практику бухгалтерского учета и внутреннего аудита и могут стать научной основой для последующих исследований учетно-контрольных аспектов различных отраслей и улучшения инвестиционного климата в развивающихся экономиках.

Практическая ценность диссертационного исследования заключается в возможности применения полученных результатов и рекомендаций в работе контрольных органов, предприятий ресторанного хозяйства, аудиторских организаций Республики Таджикистан. Предложения, сформулированные в ходе работы по совершенствованию учетно-контрольных процедур управления затратами могут быть использованы при организации и осуществления учетно-контрольной практике, разработке и внедрении учетной политики и положений по внутреннему аудиту, направленные на обеспечение прозрачности и подотчетности предприятий ресторанного хозяйства.

Результаты исследования учетно-контрольных процедур управления затратами могут быть практически полезны компаниям в различных сферах экономики, поскольку они могут помочь в определении типичных проблем управления затратами и установлении практических подходов по их решению. Предложенные рекомендации могут быть применены к

организации учетной политики, а также к совершенствованию внутренних нормативных актов по организации систем внутреннего аудита хозяйствующих субъектов.

Диссертационное исследование имеет **экономическое значение**, поскольку направлено на повышение эффективности национальной экономики Республики Таджикистан путем совершенствования системы бухгалтерского учета и внутреннего аудита. Эти меры осуществляются в соответствии с рекомендациями, изложенными в работе, способствуя созданию более прозрачной и сравнительной финансовой информации, что способствует укреплению доверия среди инвесторов, кредитных организаций и других участников финансового рынка.

Предприятия гостиничного и ресторанного комплекса оказывают непосредственное влияние на улучшение качества инвестиционного климата и минимизацию информационных рисков при принятии экономических решений. Более высокое качество финансовой отчетности позволяет предприятиям ресторанного бизнеса объективно оценивать свое финансовое состояние и результаты деятельности, лучше управлять ресурсами и повышать конкурентоспособность, как на внутренних, так и на международных рынках.

Социальная значимость исследования заключается его содействием в повышении прозрачности и подотчетности финансово-хозяйственной деятельности предприятий ресторанного хозяйства, что играет главную роль для всего общества. Совершенствование бухгалтерского учета и внутреннего аудита в соответствии с международными стандартами помогает создавать достоверную информацию, необходимую для защиты интересов государства, бизнеса и граждан.

Результаты исследования помогают укрепить доверие к финансовой информации среди сотрудников, потребителей, инвесторов и других заинтересованных сторон. Большая открытость отчетности повышает степень социально-экономической неопределенности, помогает бороться с теневыми практиками и укрепляет финансовую дисциплину на предприятиях. Это впоследствии положительно скажется на устойчивости социально-экономических процессов в Республике Таджикистан.

Более того, внедрение современных технологий и инновационных подходов в бухгалтерскую и аудиторскую деятельность способствует улучшению условий труда, снижению рутинной нагрузки и повышению производительности и развития профессионального суждения профессиональных бухгалтеров, что в долгосрочной перспективе

положительно влияет на социальное развитие общества и повышение качества управления в экономике.

Публикации по теме диссертации в рецензируемых научных журналах. По теме диссертационного исследования опубликовано 7 научных статей общим объемом более 6,56 печатных листов (в том числе 4,22 авторских печатных листов), из них 6 – в рецензируемых журналах Высшей аттестационной комиссии при Президенте Республики Таджикистан.

Соответствие научной квалификации соискателя ученой степени.

Каримзода Мадина Исокидин является преподавателем в сфере бухгалтерского учета и аудита, а также практикующим бухгалтером, ее диссертационная работа соответствует выбранной научной специальности. Следует отметить, что соискатель способна ставить и решать важные народнохозяйственные проблемы, проводить теоретические и методологические исследования, умеет на высоком уровне организовать научно-исследовательскую работу, самостоятельно принимать решения и определять пути достижения поставленных целей и задач, разрабатывать практически-значимые инструменты их решения. Тема диссертационного исследования, его структура и содержание выполненной работы соответствует требованиям, установленным в паспорте специальности по научной специальности 5.2.18 – Бухгалтерский учет и аудит. Полученные научные результаты диссертанта соответствуют научной квалификации соискателя ученой степени предъявляемым требованиям к таким родам работ. Автореферат и опубликованные работы автора в достаточной степени отражают основное содержание диссертационной работы.

Замечания и отдельные рекомендации по диссертации:

1. В диссертационном исследовании, в главе 1 большое внимание выделяется предприятиям гостиничного хозяйства. Несмотря на факт того, что в рамках гостиничных комплексов предусматривается оказание ресторанных и кейтеринговых услуг, представляется разумным более конкретно установить проблемы учета и контроля, свойственных именно предприятиям ресторанного хозяйства, что обогатило бы теоретические аспекты работы.

2. В диссертации подчеркивается важность применения МСФО в целях организации учета затрат в общественном питании, однако ссылки на конкретные стандарты, регламентирующие учет затрат наблюдается недостаточно. Вместе с тем, соискателем использованы национальные положения по бухгалтерскому учету, тогда как они совсем не соответствуют МСФО.

3. Соискатель целенаправленно рассматривает управленческий учет затрат, тогда как в целях формирования финансовой отчетности следовало бы акцентировать внимание на проблемы финансового учета расходов. Ведь в целях финансового учета отсутствует категория «затраты».

4. Спорным выступает мнение автора об отсутствии полноценной системы учета и отчетности в большинстве предприятий ресторанного хозяйства (стр. 36) и их функционирования в качестве индивидуальных предпринимателей.

5. Предложенные диссертантом ряд синтетических счетов по учету конкретных категории расходов в кейтеринге не имеют нормативно-правового обеспечения, ведь в действующем плане счетов указанные счета отсутствуют.

6. В диссертации наблюдаются определенные грамматические и стилистические погрешности.

Вышеуказанные замечания и пожелания не умаляют значимость выполненной работы и носят рекомендательный характер, не снижают теоретического и практического уровня проведенного диссертационного исследования. В целом диссертация отличается логической завершенностью и исчерпывающим анализом.

Соответствие оформления диссертации требованиям Комиссии

Считаем, что диссертационная работа Каримзода Мадины Исокидин является законченным научным трудом, ее структура и содержание написаны на высоком научно-теоретическом уровне, с рекомендациями и обоснованиями, и полностью соответствует требованиям присуждения ученой степени кандидата экономических наук по специальности 5.2.18 - Бухгалтерский учет и аудит, требованиям подготовки и проведения экспертизы диссертаций в соответствии с положениями Положения о присуждении ученых степеней (Постановление Правительства Республики Таджикистан от 30 июня 2021 года № 267).

Диссертация соответствует всем критериям получения учёной степени кандидата экономических наук по специальности 5.2.18 - Бухгалтерский учет и аудит, требованиям к подготовке и защите диссертационных работ в диссертационном совете, а также положениям о государственной регистрации защищённых диссертаций, утверждённым Постановлением Правительства Республики Таджикистан № 267 от 30 июня 2021 года.

Диссертация написана понятным языком в общепринятых терминах, и никаких изменений в ее оформлении не требуется. Автореферат и опубликованные научные статьи отражают основные положения диссертации, а результаты исследования могут быть признаны новым научным достижением. Автореферат отражает основные моменты

содержания работы, которые являются предметом защиты. Таким образом, условия, указанные в этом разделе в целом выполнены.

Вывод

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.

На заседании приняли участие 12 человек. Результаты голосования: «за» – 12, «против» – нет, «воздержавшихся» – нет.

Отзыв был обсужден и утвержден на заседании кафедры бухгалтерского учёта и аудита Таджикского государственного финансово-экономического университета (протокол № 9 от 02 апреля 2026 года).

Председатель заседания:

Заведующий кафедрой бухгалтерского учета ТГФЭУ

кандидат экономических наук., доцент

Бобомуродов Б.Э..

Эксперт:

доктор экономических наук, профессор ТГФЭУ

Кошонова М.Р.

Секретарь собрания: к.э.н., доцент

Олимов Д.А.

Подписи Бобомуродова Б.Э., Кошоновой М.Р. и Олимова Д.А. заверяю
Начальник управления кадров и специальных работ ТГФЭУ



Мирджамолов М.А.

(734064, Республика Таджикистан, г. Душанбе, ул. Нахимова 64/14,
www.tgfeu.tj E-mail: info@tgfeu.tj, Телефон: тел: +992(37) +992 37 231 08 43