Диссер\_Управленческий учет затрат в ресторанном бизнесе

Стр-

СОДЕРЖАНИЕ

[ВВЕДЕНИЕ](#_Toc449103775)

[1 ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ УПРАВЛЕНЧЕСКОГО УЧЕТА ЗАТРАТ В РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ](#_Toc449103776)

[1.1 Исторические предпосылки возникновения управленческого учета, его сущность и роль в системе управления бизнесом](#_Toc449103777)

[1.2 Отраслевые особенности ресторанного бизнеса, влияющие на систему учета затрат](#_Toc449103778)

[2 МЕТОДОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ИССЛЕДОВАНИЯ УПРАВЛЕНЧЕСКОГО УЧЕТА ЗАТРАТ В РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ](#_Toc449103779)

[2.1 Концептуальная модель и логическая схема исследования](#_Toc449103780)

[2.2 Методы исследования](#_Toc449103781)

[3 АНАЛИЗ СОВРЕМЕННОГО СОСТОЯНИЯ УПРАВЛЕНЧЕСКОГО УЧЕТА ЗАТРАТ В РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ](#_Toc449103782)

[3.1 Особенности учета затрат и их классификации в ресторанном бизнесе](#_Toc449103783)

[3.2 Действующая практика и существующая система управленческого учета в ресторанном бизнесе](#_Toc449103784)

[4 СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ УПРАВЛЕНЧЕСКОГО УЧЕТА В РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ](#_Toc449103785)

[4.1 Концепция использования релевантной информации и центров ответственности за затраты как фактор совершенствования управленческого учета в ресторанном бизнесе](#_Toc449103786)

[4.2 Совершенствование управленческого учета в ресторанном бизнесе путем использования нормирования при планировании затрат](#_Toc449103787)

[ЗАКЛЮЧЕНИЕ](#_Toc449103788)

[СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ](#_Toc449103789)

# ЗАКЛЮЧЕНИЕ

По результатам проведенного диссертационного исследования сделаны следующие теоретические и практические выводы:

По результатам рассмотрения взглядов различных специалистов выявлено, что управленческий учет является составной частью бухгалтерского учета, но при этом обладает особой целью и внутренним пользованием. управленческий учет был сформирован на базе бухгалтерского и прошел в своем становлении ряд этапов, от зарождения до современного состояния;

Основываясь на терминологии К. Друри, В.Ф. Палий, Разливаевой Л.В., и прочих специалистов сформулировано авторское определение термина "затраты" в управленческом учете применительно к ресторанному бизнесу. На наш взгляд, затраты на объекте ресторанного бизнеса необходимо рассматривать как стоимостное выражение примененных для производства продукции питания ресурсов за определенный период времени. При этом учет затрат в ресторанном бизнесе имеет свои особенности и классифицируется по различным основаниям;

# СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1 Друри К. Производственный и управленческий учет. М.: Юнити, 2008. – 508с.;

2 Каверина О.Д. Управленческий учет: системы, методы, процедуры. – М.: Финансы и статистика, 2013. –352 с.;

3 Учет по международным стандартам: 2-е издание. Под редакцией Л.В. Горбачевой. М.: Фонд развития бухгалтерского учета, 2012. – 64с.;

4 Управленческий учет / Под ред. Р.В. Вила и В.Ф. Палия. – М.: Инфра-М, 2007. – 447 с.;

5 Управленческий учет для бизнес решений: учебник для вузов: пер. с англ. / К. Друри. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2013. –645 с.;