

2021

**II Всеукраїнська науково - практична
конференція здобувачів вищої освіти
та молодих учених**

**«Фінансово-економічні
механізми розвитку
підприємництва: теоретичний
та практичний аспекти»**

25 – 26 листопада 2021 р.



Український державний університет науки і технологій
Кафедра управління фінансами, облікової аналітики
та моніторингу бізнесу
26.11.2021



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Інститут модернізації змісту освіти

Український державний університет науки і технологій

Навчально-науковий інститут промислових та бізнес технологій

(Національна металургійна академія України)

Українська інженерно-педагогічна академія

Львівський національний аграрний університет

***Збірник тез
за матеріалами II Всеукраїнської науково -
практичної конференції здобувачів вищої
освіти та молодих учених***

**«Фінансово-економічні механізми
розвитку підприємництва:
теоретичний та практичний аспекти»**

25-26 листопада 2021 р.

м. Дніпро

УДК 330.111.66:316.422

Фінансово-економічні механізми розвитку підприємництва: теоретичний та практичний аспекти: Збірник тез за матеріалами II Всеукраїнської науково - практичної конференції здобувачів вищої освіти та молодих учених (25 – 26 листопада 2021 р.). – Дніпро: НМетАУ, 2021. – 310 с.

У збірнику містяться матеріали доповідей II Всеукраїнської науково - практичної конференції здобувачів вищої освіти та молодих учених «Фінансово-економічні механізми розвитку підприємництва: теоретичний та практичний аспекти» (25 – 26 листопада 2021 р.). Для науковців, викладачів, фахівців-практиків, студентів економічних спеціальностей

Програмний комітет конференції:

Ковальчук К.Ф., д.е.н., професор, декан факультету економіки та менеджменту Науково-навчального інституту промислових та бізнес технологій Українського державного університету науки і технологій (УДУНТ)

Прохорова В.В., д.е.н., професор, завідувачка кафедри економіки та менеджменту Української інженерно-педагогічної академії

Грицина О.В., к.е.н., доцент, завідувачка кафедри фінансів, банківської справи та страхування Львівського національного аграрного університету

Божанова О.В., к.е.н., доцент, завідувачка кафедри управління фінансами, облікової аналітики та моніторингу бізнесу Науково-навчального інституту промислових та бізнес технологій УДУНТ

Зелікман В.Д., к.т.н., доцент, професор кафедри управління фінансами, облікової аналітики та моніторингу бізнесу Науково-навчального інституту промислових та бізнес технологій УДУНТ

Мушнікова С.А., д.е.н., доцент, професор кафедри управління фінансами, облікової аналітики та моніторингу бізнесу Науково-навчального інституту промислових та бізнес технологій УДУНТ

Аберніхіна І.Г., к.е.н., доцент, доцент кафедри управління фінансами, облікової аналітики та моніторингу бізнесу Науково-навчального інституту промислових та бізнес технологій УДУНТ

За додержання норм авторського права, достовірність наведених фактичних даних, посилань на джерела, імена та назви несе відповідальність автор матеріалів

<i>Константиновський Л.Л.</i> Систематизація індикаторів корпоративної соціальної відповідальності для ритейлу, як виду економічної діяльності	252
<i>Кучер К.О., Пікуліна О.В.</i> Контроль оплати праці та дотримання норм трудового законодавства	255
<i>Лапада Ю.М., науковий керівник: Ромашико О.М.</i> Методи оцінки запасів за МСФЗ.....	257
<i>Мединська Т.І.</i> Особливості проведення відбіркової співбесіди в умовах COVID-19.....	260
<i>Тараканова І.С., Мироненко М.А.</i> Розвиток систем менеджменту в умовах ТОВ «ДМЗ Комінмет»	263
<i>Ніколенко Ю.Ю., Акімова Т.В.</i> Проблеми обліково-аналітичного забезпечення управління товарними запасами торговельного підприємства	266
<i>Овсюк Н.В., Волошина Т.М.</i> Особливості визнання доходів згідно НП(С)БО 15 «Дохід» та МСФЗ 15 «Дохід від договорів з клієнтами»	268
<i>Панченко П.М., Кругла М.М.</i> Економічна сутність оплати праці в контексті міжнародних та вітчизняних стандартів обліку	271
<i>Приходько Є.І., науковий керівник: Васильєва Л.М.</i> Розрахунки сільськогосподарських підприємств з покупцями: облікові аспекти	272
<i>Распопова Ю.О., Акімова Т.В., Дубовик К.І.</i> Напрями удосконалення аналітичного обліку руху товарів	274
<i>Рябов М.О., Піхняк Т.А.</i> Комплексний економічний аналіз як система пошуку підвищення резервів ефективності виробництва	277
<i>Сахно Л.А.</i> Концептуальні аспекти обліку витрат на виробництво якісної продукції....	279
<i>Сімчук Я.В., науковий керівник: Кругла М.М.</i> Облік витрат за міжнародними стандартами звітності	282
<i>Скок А.В., науковий керівник: Ходзицька В.В.</i> Основні методи аналізу результатів діяльності на підприємстві при сучасних економічних умовах	284
<i>Сахно Л.А., Ткачук Ю.М.</i> Організація обліку праці та її оплати на підприємстві	286
<i>Сахно Л.А., Уварова А.</i> Бухгалтерський облік – мова бізнесу	288
<i>Чабанюк О.М.</i> Вимоги до робочого місця бухгалтера та контроль за їх дотриманням	291
<i>Черкасова М. В., Шило Л. А.</i> Організаційні засади оплати праці на залізничному транспорті	293
<i>Яромич Л.С., Тростьянська К.М.</i> Проблемні аспекти обліку власного капіталу підприємства	295

Секція 5. Стан та перспективи розвитку інформаційного забезпечення фінансової та обліково-аналітичної діяльності підприємств і організацій

<i>Біленко А.В., науковий керівник: Зелікман В.Д.</i> Удосконалення інформаційного забезпечення обліку дебіторської заборгованості в умовах комунального підприємства	298
<i>Климчук К.П., Голей Ю.М.</i> Місце фінансової звітності в системі управління підприємством	299
<i>Козенкова В.Д.</i> Методи прогнозування ринкової кон'юнктури у стратегічному плануванні діяльності підприємств агропромислового комплексу	301
<i>Слинь О.О., Примаченко О.Л.</i> Діджитал-технології обліку статутного капіталу акціонерного товариства	304
<i>Царьова І.С., науковий керівник: Кужель М.Ю.</i> Роль інформаційного забезпечення фінансової та аналітичної діяльності у підвищенні ефективності підприємства	305
<i>Черненко К.В.</i> Автоматизована система обліку як спосіб покращення роботи підприємств ресторанного господарства	307

тому однією з найважливіших управлінських задач є створення раціонально організованого потоку інформації

Очевидно, що інформаційне забезпечення є важливим для компанії і потребує безпеки. Основні напрямки розвитку безпеки інформаційного забезпечення визначають ключові цілі та завдання розвитку інформаційної безпеки, серед яких є:

- Забезпечення інформаційної безпеки, з метою фінансової стабільності підприємства;
- Забезпечення операційної надійності та безперервної діяльності організацій;
- Протидія комп'ютерним атакам, у тому числі при використанні інноваційних фінансових технологій;
- Захист прав споживачів послуг/товарів компанії.

Важливу роль в підвищенні ефективності підприємства, шляхом розвитку інформаційного забезпечення є формування інформації для автоматичної системи управління, оскільки машинне управління швидше справляється з інформацією і може значно прискорити певні процеси на підприємстві.

Таким чином, можна зробити висновок про те, що інформаційна система є найважливішою складовою механізму управління та покращення роботи підприємства, завдяки якій можна своєчасно та в повному обсязі визначити значення певних показників, а також тенденції їх розвитку на найближчий час. Таким чином, компанія може розробити план постійного покращення підприємства, бачити перспективу компанії, з метою здійснення своєчасних управлінських, аналітичних або фінансових дій, які допоможуть компанії досягти поставлену стратегічну ціль і мету.

Список використаної літератури

1. В. В. Мельник, Т. В. Жук Інформаційне забезпечення як складова фінансової безпеки підприємства. Ефективна економіка. 2021. №6. С. 46-52. URL: http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/6_2021/82.pdf
2. А. Акчурина Цифрове майбутнє. Фінанси і розвиток. 2021. №58, №1. С.112-132. URL: <https://www.imf.org/external/russian/pubs/ft/fandd/2021/03/pdf/fd0321r.pdf>
3. К.І. Макаєва, К.І. Взаємодія інформаційної системи управління та підприємства // Молодий вчений. 2016. № 27.2 (131.2). С. 23-25.
4. В.П.Божко, А.С.Машкіна Інноваційні технології як засіб підвищення ефективності соціально-економічного розвитку. Економіка і суспільство. 2018. №18. С.213-229. URL: https://economyandsociety.in.ua/journals/18_ukr/37.pdf

*Черненко К.В., к.е.н.,
доцент кафедри бухгалтерського
обліку та економічного контролю
Полтавський державний аграрний університет
kseniya.chernenk@pdaa.edu.ua*

АВТОМАТИЗОВАНА СИСТЕМА ОБЛІКУ ЯК СПОСІБ ПОКРАЩЕННЯ РОБОТИ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Нині заклади ресторанного господарства відрізняються високою актуальністю серед споживачів, оскільки у сучасному ритмі життя люди готові витратити більше коштів на їжу, ніж на її приготування. Це означає, що власники закладів звертають досить велику увагу на якість обслуговування та сервіс, доволі суворіше ставляться до відбору персоналу, а також застосовують новітні технології та інновації, щоб виділитись на ринку конкурентів швидкістю обслуговування, якістю страв, «фішкою» закладу та його стилем.

З ростом чисельності ресторанів стрімко посилюється і конкуренція, що неминуче призводить до необхідності ефективно і раціонально використовувати наявні ресурси. У цих

умовах для успішного ведення бізнесу необхідно інвестувати в засоби та інструменти його підтримки і розвитку. Один з основних інструментів розвитку ресторанного бізнесу - це сучасна система автоматизації ресторанів.

У зв'язку з активним розвитком ресторанного господарства, з підвищенням конкуренції, інтерес до автоматизації управління постійно зростає.

Автоматизація кафе і ресторану дозволяє оптимізувати документообіг, забезпечити порядок на складі. У більшості співробітників ресторанів змінний графік роботи, і вони не завжди встигають обмінюватися інформацією - автоматизація ресторану вирішує цю проблему. Всі дані зберігаються в єдиній системі, користуватися якою просто і зручно. В даний час, особливо у великих містах, автоматизація ресторану є абсолютно необхідним рішенням для того, щоб обігнати конкурентів і зробити свій заклад кращим.

Сучасна система автоматизації ресторану - це професійна система управління рестораном, багатофункціональна і легко модернізована. Метою автоматизації є підвищення ефективності управління рестораном, прискорення обслуговування і мінімізація можливих зловживань, особливо крадіжок. Значна частка успіху складається з відмінного сервісу і оперативної роботи персоналу. Саме можливості автоматизації ресторану дозволяють оптимально поєднувати швидкість і якість.

Очевидні незаперечні переваги автоматизованого ресторану перед іншими подібними закладами:

- висока якість сервісу і швидкість обслуговування клієнтів;
- відсутність помилок при оформленні замовлення;
- обробка і передача замовлення у автоматичному режимі;
- абсолютний контроль всіх процесів від моменту прийому замовлення до його виконання;
- можливість безперервно відстежувати фінансові результати роботи закладу.

Спеціалізований комплекс програмного забезпечення і устаткування для автоматизації ресторанів на порядок розширює можливості управління ресторанним бізнесом:

- автоматизація дозволяє впроваджувати маркетингові та облікові політики нового покоління і завжди мати достовірну інформацію про роботу закладу;
- чітко зафіксувавши обов'язки і відповідальність персоналу, Ви зможете запобігти зловживанням з боку співробітників, звести до мінімуму роль людського фактора в управлінні;
- завдяки системі автоматизації ресторану з'являється можливість виключити трудомісткі; операції з обліку, забезпечити гнучке управління політикою знижок і бонусів, планувати і враховувати банкети та корпоративні заходи, персоналізувати роботу з клієнтами, вести облік бронювання столиків постійними відвідувачами;
- стає можливим вести безперервний моніторинг роботи всіх структур закладу, аналізувати і прогнозувати результати діяльності ресторану.

Ефективної роботи персоналу досягти досить не просто. Адже слідкувати за кожним замовленням, роботою обслуговуючого персоналу досить важко. У разі неефективного ведення руху грошових коштів підприємство зазнає спочатку падіння, а з плином часу і краху.

Зараз необхідною умовою виживання та утримання підприємства на ринку стає впровадження автоматизованих систем, що дозволяє вести чіткий облік руху грошових коштів, та відвертає можливість розкрадання майна персоналом самого закладу.

Успішний ресторан – це злагоджений механізм, який пропонує своїм споживачам високий рівень сервісу і оперативну роботу персоналу.

У закладах ресторанного господарства вирішуються досить специфічні завдання. Так само як і в інших сферах бізнесу, є замовлення від клієнта, але виконати його треба в обмежений час. Автоматизація кожного процесу скорочує час на обслуговування клієнтів, економить витрати, дозволяючи виконувати замовлення точно і володіти повним контролем

над ситуацією. Переваги, які ви отримаєте при автоматизації ресторану перед іншими подібними закладами:

- облік комплексних обідів і типів харчування, облік продуктів за термінами зберігання, облік сезонності споживання;
- оперативне планування закупівель, виробництва, продажу;
- ведення регламентного і управлінського обліку в єдиній інформаційній базі;
- обмін даними з різними фронт-офісними системами;
- звітність (управлінський баланс, стан замовлень покупців і постачальникам);
- роботу з дисконтними і клубними картами;
- захист від можливості крадіжки з боку недобросовісних співробітників.

Підвищення рівня сервісу при автоматизації ресторанного бізнесу забезпечується завдяки:

- точності і прискоренню прийому замовлень гостей;
- забезпеченню сучасними методами управління і оперативного централізованого контролю ресторанного бізнесу;
- ведення єдиного карткового рахунку гостя;
- забезпеченню лояльності гостей за допомогою гнучкості дисконтних, бонусних і знижкових систем [1].

Сучасні підприємства вимагають найновіших методів управління. Ухвалення управлінських рішень в умовах постійно змінного, динамічного середовища вимагає не тільки аналізу, оцінки і прогнозування внутрішнього розвитку підприємства, але і забезпечення відповідності між зовнішнім мікросередовищем, зовнішнім макросередовищем і результатами фінансово-господарської діяльності підприємства, що, у свою чергу, висуває високі вимоги до інформаційного та інших видів забезпечення управління підприємством.

Гостра конкуренція приводить до необхідності повного контролю над рухом товарно-матеріальних цінностей і грошових коштів закладу, мінімізації витрат, пов'язаних з виробничим процесом, зменшення кількості зловживань з боку персоналу, формування привабливої для відвідувачів атмосфери закладу [2].

Складність обліку товарно-матеріальних цінностей обумовлена специфікою виробничого процесу. Товари, що купуються, після передачі у виробництво проходять декілька ступенів переробки, перетворюючись на напівфабрикати, з яких готуються страви. Без чіткого автоматизованого обліку практично немає можливості точно визначити, які продукти були витрачені на кухні в процесі роботи, який повинен бути залишок на кухні і коморі. Тільки автоматизована система, що спирається на правильно складені калькуляційні і технологічні карти, може дати відповідь на дане питання. Без цього в громадському харчуванні часто виникає ситуація, при якій персонал має можливість привласнювати продукти або, навпаки, з надлишків продуктів виготовляти страви, які потім реалізуються у змові з офіціантами в обхід каси закладу.

Але і це ще не все. Для оперативного управління рестораном обов'язковий і облік грошей. Щоб визначити прибутковість підприємства, знайти «чорні дірки» у веденні господарства, потрібно враховувати витрати на виробництво, частиною яких є витрати на закупівлю продуктів і інші витрати закладу. Запобігання зловживанням персоналом в закладі повинне починатися із створення такої системи обліку, при якій всі гроші, які платять клієнти, доходять до власників закладу.

Облік на підприємствах громадського харчування достатньо специфічний — тут поєднуються виробництво і роздрібна торгівля. В процесі виробництва необхідно враховувати і контролювати наступні види товарно-матеріальних цінностей.

Для ефективної роботи підприємства громадського харчування необхідно контролювати рух кожного товару, страви, напівфабрикату на кожній конкретній ділянці виробництва. З цією метою, а також для розрахунку собівартості і ціни готової продукції складають калькуляційні карти, які засновані на даних про постачання сировини, і технологічні карти. Останні описують технологію приготування напівфабрикатів і страв, а також норми закладки

сировини. Будь-які зміни в нормах закладки і у вартості сировини повинні відбиватися в калькуляційній карті.

Автоматизація дозволяє також вести облік руху товарів між підрозділами ресторану. У систему заноситься документ про внутрішнє переміщення товарів, які списуються в підрозділі-джерелі і прибуткують у одержувача. У базі даних можуть зберігатися і електронні копії калькуляційних карт, і історія їх змін. Тому можна відстежувати динаміку змін сировинного набору, його вартості і за лічені секунди отримувати повну картину роботи кухні.

Список використаної літератури

1. Дописи (Atom). Інформаційні технології. Платформа Blogger. URL: http://infohmc8.blogspot.com/p/blog-page_40.html (дата звернення 03.11.2021).
2. . Черненко К.В. Аналіз ІТ – інфраструктури бухгалтерських програмних продуктів України. Наукові та прикладні аспекти удосконалення бухгалтерського обліку, економічного контролю та системи оподаткування : [колективна монографія] / за заг. ред. В.Я. Плаксієнка. Полтава, 2018. URL: <http://dspace.pdaa.edu.ua:8080/handle/123456789/1355> (дата звернення 02.11.2021).