

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ ТА НАУКИ УКРАЇНИ  
БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ЕКОНОМІЧНИЙ ФАКУЛЬТЕТ

Спеціальність 071 «Облік і оподаткування»

Допускається до захисту

Завідувач кафедри обліку і оподаткування

*назва кафедри*

професор Свиноус І.В.

*підпис, вчене звання, прізвище, ініціали*

«20» листопада 2020 року

## КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА МАГІСТРА

**Облік і контроль в управлінні виробництвом продукції на м'ясопереробних підприємствах на прикладі м'ясопереробного підприємства Таращанського районного споживчого товариства**

Виконав(ла) студент(ка) магістратури

Коханенко Вікторія Анатоліївна

*прізвище, ім'я, по батькові,*

*підпис*

Керівник

професор Свиноус І.В.

*вчене звання, прізвище, ініціали*

*підпис*

Рецензент

доцент Батажок С.Г.

*вчене звання, прізвище, ініціали*

*підпис*

Біла Церква

2020

## РЕФЕРАТ

**Коханенко Вікторія Анатоліївна. Магістерська робота на тему: «Облік і контроль в управлінні виробництвом продукції на м'ясопереробних підприємствах на прикладі М'ясопереробного підприємства Таращанського районного споживчого товариства»**

**Досліджено**, що м'ясопереробна промисловість має низку притаманних лише її галузевих, організаційних і технологічних особливостей, які суттєво впливають на формування інформаційних потоків щодо виробництва м'яса та м'ясопродукції.

Незважаючи на значний вклад у дослідження обліку і контролю виробничих витрат перелічених вчених-науковців, вважаємо за необхідне продовжити наукові дослідження цієї галузі з урахуванням сучасних особливостей виробництва продукції м'ясопереробними підприємствами, вимог конкурентного ринкового середовища та змін у чинному законодавстві України. На сьогодні дискусійними залишаються питання: визначення сутності виробничих витрат та їх класифікація; вплив організаційно-технологічних особливостей виробництва продукції та спеціалізації підприємств на побудову обліку; документального забезпечення формування інформації про витрати та вихід продукції підприємств м'ясопереробної промисловості.

**Виявлено** організаційно-методичні підходи до виокремлення об'єктів обліку витрат м'ясо-жирового виробництва виходячи із технологічних особливостей виробництва м'ясопродукції та типів м'ясокомбінатів, що сприятиме підвищенню аналітичності облікової інформації й контролю в управлінні підприємствами.

**Зроблено висновок** що накопичувальні відомості обліку переробки свиней, дасть змогу спростити процес отримання, обробки і систематизації необхідної та достовірної інформації про виробництво для оперативного прийняття ефективних управлінських рішень.

**Одержані результати** можуть бути використані для практичного застосування.

Робота написана українською мовою, складається із вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел і додатків. Повний обсяг магістерської становить 155 сторінки комп'ютерного тексту. Список використаних джерел налічує 157 найменувань.

**Ключові слова:** м'ясопродукція, продукція, сучасні особливості виробництва продукції.

## ANNOTATION

**Kokhanenko Victoria Anatoliyivna. Master's thesis on the topic: «Accounting and control in the management of production at meat processing enterprises on the example of the Meat Processing Enterprise of Tarashchansky District Consumer Society»**

It has been studied that the meat processing industry has a number of inherent only its industry, organizational and technological features that significantly affect the formation of information flows on meat production and meat products.

Despite the significant contribution to the study of accounting and control of production costs of these scientists, we consider it necessary to continue research in this area, taking into account the current features of meat processing enterprises, the competitive market environment and changes in current legislation of Ukraine. Today, the following issues remain debatable: determining the nature of production costs and their classification; the influence of organizational and technological features of production and specialization of enterprises on the construction of accounting; documenting the formation of information on costs and output of meat processing enterprises.

Organizational and methodological approaches to the separation of objects of accounting for the costs of meat and fat production based on the technological features of meat production and types of meat plants, which will improve the analytical accounting information and control in the management of enterprises.

It is concluded that the cumulative information on the accounting of pig processing will simplify the process of obtaining, processing and systematizing the necessary and reliable information about production for the rapid adoption of effective management decisions.

The obtained results can be used for practical application.

The work is written in Ukrainian, consists of an introduction, three sections, conclusions, a list of used sources and appendices. The full length of the master's thesis is 155 pages of computer text. The list of used sources includes 157 items.

**Key words:** meat products, products, modern features of production.

## ЗМІСТ

ВСТУП	3
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ ОБЛІКУ ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКЦІЇ НА М'ЯСОПЕРЕРОБНИХ ПІДПРИЄМСТВАХ	5
1.1. Виробництво м'яса та м'ясопродукції як об'єкт обліку і контролю	5
1.2. Організаційно-технологічні особливості виробництва м'яса і продукції забою тварин та їх вплив на побудову обліку	18
1.3. Теоретичні основи внутрішньогосподарського контролю	35
Висновки до розділу 1	42
РОЗДІЛ 2. СТАН ОБЛІСОВО-КОНТРОЛЬНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ УПРАВЛІННЯ ВИРОБНИЦТВОМ М'ЯСА ТА ПРОДУКЦІЇ ЗАБОЮ ТВАРИН	46
2.1. Організаційно-економічна характеристика підприємства	46
2.2. Організація обліку витрат на виробництво м'яса і продукції забою тварин	55
2.3. Облікове забезпечення управління виробництвом продукції на м'ясокомбінатах	67
2.4. Стан внутрішньогосподарського контролю на м'ясопереробних підприємствах	85
Висновки до розділу 2	96
РОЗДІЛ 3. УДОСКОНАЛЕННЯ ОБЛІКУ І КОНТРОЛЮ ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКЦІЇ НА М'ЯСОПЕРЕРОБНИХ ПІДПРИЄМСТВАХ	100
3.1. Концептуальні підходи до вдосконалення обліково-інформаційного забезпечення управління виробництвом м'ясопродукції	100
3.2. Вдосконалення калькулювання продукції м'ясопереробних підприємств в умовах внутрішньогосподарського обліку	110
3.3. Шляхи вдосконалення внутрішньогосподарського контролю виробництва продукції на м'ясопереробних підприємствах	124
Висновки до розділу 3	137
ВИСНОВКИ	140
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	145
ДОДАТКИ	155