

知っていますか？ 原価計算のしくみ 肉の原価計算はこんなに簡単！

食肉の原価計算基礎から応用セミナー

計数管理の第一歩は原価の把握からです。食肉は枝肉、部分肉、精肉、加工品等、様々な形態で流通しています。その都度、形を変え『歩留』、『経費』が発生します。原料と製品が1対1であれば計算は単純ですが、ひとつの原料から複数の製品ができる場合等は、特別な考え方が必要になります。そのしくみを理解することで応用範囲が広がります。

このセミナーで原価のしくみを理解することにより、製造・営業活動に役立ちます。

開催日時

同一内容で2回開催します。

- ① 令和5年6月9日(金) 9:30 ~ 17:30
- ② 令和5年10月6日(金) 9:30 ~ 17:30

開催場所

- ① 加瀬の貸し会議室
〒110-0013 東京都台東区入谷1-27-4 プラズ入谷3階
- ② 東京都内

受講料

①② 27,500円 (税込)

定員

①② 各20名 先着順で定員になり次第締め切ります。

カリキュラム

裏面の「食肉の原価計算基礎から応用セミナーカリキュラム」をご覧ください。

セミナーの内容

◆講義

原価認識の重要性、商品形態の変化と商品特性、
原価意識の留意点、原価構成要素

◆演習 <牛・豚肉の原価計算実務>

部分肉セットの原価計算
部分肉部位別原価計算
粗利益・値入・売価計算
精肉原価計算

「原価率応用」と「積数比応用」による原価計算のポイント



A-3-①②

食肉の原価計算基礎から応用セミナーカリキュラム

- 開催月日 : ① 令和5年6月9日(金) 9:30~17:30
② 令和5年10月6日(金) 9:30~17:30
- 開催場所 : ① 加瀬の貸し会議室 〒110-0013 東京都台東区入谷1-27-4 プラズ入谷3階
② 東京都内
- 定員 : ①② 各20名
- 注意事項 : 筆記用具と電卓を持参してください。

	9:15	9:30	10:30	11:30	12:30	13:30	14:30	15:30	16:30	17:30
6/9 (金) または 10/6 (金)	受付・ 開講式	講義 ○原価認識の 重要性 ほか	演習 ○部分肉セット 原価計算 ○部分肉部位別 原価計算	昼 食	演習 ○「原価率応用」と「積数比応用」による 原価計算のポイント ○精肉原価計算 ○粗利益、値入、売価計算	閉 講 式				