

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』が変わり、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

平成30年6月6日(水) 9:00~17:00

開催場所一般財団法人馬事畜産会館 2階 第1会議室
〒104-0033 東京都中央区新川2-6-16**受講料**

27,000円 テキスト代、消費税を含みます。

定員

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

食肉の原価計算基礎から応用セミナーカリキュラム

1. 開催月日 : 平成30年6月6日(水) 9:00 ~ 17:00
2. 開催場所 : 一般財団法人馬事畜産会館 2階 第1会議室
3. 定員 : 20名
4. 注意事項 : 筆記用具と電卓を持参してください。

		9:00	10:00	11:00	12:00	13:00	14:00	15:00	16:00	17:00
6/6 (水)	受付・開講式	講義 ○原価認識の重要性		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