

# 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

令和2年11月25日(水) 9:00~17:00

### 開催場所

公益社団法人全国食肉学校  
〒370-1103 群馬県佐波郡玉村町大字樋越1794

### 受講料

27,500円 (税込)

### 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



FMA

Federal Meat Academy

公益社団法人全国食肉学校

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

変更版

1. 開催月日 : 令和2年11月25日(水) 9:00 ~ 17:00
2. 開催場所 : 公益社団法人全国食肉学校
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
11/25 (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