

<<餐饮成本核算>>

图书基本信息

书名：<<餐饮成本核算>>

13位ISBN编号：9787040149586

10位ISBN编号：7040149583

出版时间：2004-5

出版时间：高等教育出版社

作者：梁志峰等编

页数：89

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## &lt;&lt;餐饮成本核算&gt;&gt;

## 前言

改革开放20多年来,我国旅游业获得了蓬勃发展,建立了一大批适应社会主义市场经济的餐饮企业。这些餐饮企业的大规模发展,不仅满足了旅游者的需要,而且带动了旅游业乃至国民经济其他部门的发展。

随着我国加入WTO,国内餐饮行业迎来了其他国家餐饮企业的冲击和挑战。如何在激烈的市场竞争中生存并求得发展,提高餐饮企业的经营管理水平,成为摆在我国餐饮企业管理人员面前的严峻课题。

餐厅经营管理涉及方方面面的知识,《中等职业教育国家规划教材配套教学用书·餐饮成本核算(烹饪专业)(第2版)》仅就餐饮成本核算方面作一些介绍。

《中等职业教育国家规划教材配套教学用书·餐饮成本核算(烹饪专业)(第2版)》系统地介绍餐饮成本核算方面的基本知识和基本核算方法,同时补充一些与餐饮成本核算有关的课外知识,扩大学生知识面,力求体现当前职业教育改革的精神,以培养具备一定管理能力的人才为目标。

《中等职业教育国家规划教材配套教学用书·餐饮成本核算(烹饪专业)(第2版)》是在1995年版本的基础上修订而成的,具体特色体现在: 1.《中等职业教育国家规划教材配套教学用书·餐饮成本核算(烹饪专业)(第2版)》以烹饪专业学生为主要授课对象,主要讲授餐饮成本核算的基础知识,同时兼有部分餐厅经营管理的基础知识。

2.《中等职业教育国家规划教材配套教学用书·餐饮成本核算(烹饪专业)(第2版)》并非理论研讨,而是注重可操作性。

教授时注重多讲“怎样做”,少讲“为什么”。

3.《中等职业教育国家规划教材配套教学用书·餐饮成本核算(烹饪专业)(第2版)》突出了“新”,补充了许多与餐饮成本核算相关的知识。

这部分内容由学生阅读,教师不用讲授。

4.考虑到学生知识结构的全面性,《中等职业教育国家规划教材配套教学用书·餐饮成本核算(烹饪专业)(第2版)》增加了餐厅费用、利润、收入的核算和分析,使学生能依据数据作简单的分析。

《中等职业教育国家规划教材配套教学用书·餐饮成本核算(烹饪专业)(第2版)》共32学时,具体安排见下表(供参考)。

## <<餐饮成本核算>>

### 内容概要

《餐饮成本核算（烹饪专业）》是中等职业教育烹饪专业国家规划教材配套用书，是在1995年版本的基础上修订而成的。

《餐饮成本核算（烹饪专业）》主要内容包括成本核算的意义、作用和成本管理，成本核算方法，餐饮成要费用管理，饮食产品的销售价格，成本核算成果分析等。

《餐饮成本核算（烹饪专业）》可作为中等职业学校烹饪专业学生用书，也可作为岗位培训人员参考用书。

## <<餐饮成本核算>>

### 书籍目录

第一章 成本核算的意义、作用和成本管理第一节 成本核算的意义和作用第二节 成本核算与成本费用管理第二章 成本核算方法第一节 净料与净料率第二节 主配料的净料成本核算第三节 调味品的成本核算第四节 饮食产品的成本核算第五节 耗用原材料的成本核算第三章 餐馆成本费用管理第一节 成本费用控制概述第二节 餐饮成本的日常控制第三节 保本点分析法的运用第四章 饮食产品的销售价格第一节 饮食产品销售价格的构成第二节 饮食产品销售价格的计算第三节 筵席菜肴的配置与成本核算第四节 综合毛利率的核算第五章 成本核算成果分析第一节 餐厅营业收入分析第二节 餐厅成本费用分析第三节 餐厅营业利润分析主要参考书目

## &lt;&lt;餐饮成本核算&gt;&gt;

## 章节摘录

变动成本是指随着业务量的变动而成正比例变动的成本。

业务量的增减会引起变动成本的相应增减。

例如，随着饮食产品销售量的增加，制作菜点食品的原材料也随之增加，因此原材料支出就属于变动成本。

划分固定成本和变动成本后，就可利用数学方法分析业务量、成本以及利润三者之间的盈亏平衡关系，对成本费用进行分析，加强对成本的控制和管理，提高企业经济效益。

3.可控成本和不可控成本 可控成本是指短期内可以改变其数额大小的那些成本。

变动成本一般是可控成本。

例如，有关经营管理人员可以改变菜肴的分量或改变制作菜肴的原材料成分，从而改变食品成本。

又如，操作人员具有精湛的技艺和高度的责任心，可以控制原材料、水电、燃料等的耗费，使之降低或稳定在一个适当的水平上。

对可控成本进行管理是餐饮成本管理的重要方面。

不可控成本是指在短期内无法改变的成本，不可控成本一般是固定成本。

例如，按规定提取的福利费、固定资产折旧费等。

这些都是按有关制度规定支出的，都是经营管理人员无法立即改变数额大小的不可控成本。

可控成本和不可控成本是相对的。

例如某些旅游饭店的水电消耗，是由全饭店统一计算后，按比例分摊到各个部门，对于具体部门来说，水电费用是属于不可控成本。

若在单独核算的部门安装上独立的水表和电表，则可以定量计算水电消耗，这时对单独核算的部门来说，水电费用则不再是不可控成本而变成可控成本了。

总之，要具体情况具体分析，运用科学的方法来研究、分析实际工作所发生的各类成本。

4.单位成本和总成本 单位成本是指每个菜点单位所具有的成本。

饮食产品除一些是以千克为单位出售的外，许多菜点都是按“份”、“块”、“个”等单位出售，因此菜点的单位成本是指“每份”、“每块”、“每个”的成本。

比如，每份菜肴的成本就是单位成本。

总成本是指某种、某类、某批或全部菜点成品在某一核算期间内（如1周、1个月等）的成本总额。

精确地计算饮食产品的单位成本和总成本是成本核算的核心。

三、成本核算 所谓成本核算，就是通过记账、算账，对企业在一定时期生产的各种产品的费用支出进行汇总、分配，从而确定各项产品的成本。

由于餐饮业同时执行着生产加工、产品销售和提供服务三种职能，而这种经营特点决定其具有特定的核算方法。

餐饮成本核算较一般的成本核算特殊。

所谓餐饮成本核算，是指对餐饮企业生产和销售的一定种类和数量的餐饮产品所耗用的原材料进行综合计算，从而求出某一种类和数量的产品的成本。

饮食产品成本与企业产品成本在核算上既有联系又有区别。

饮食产品成本在核算上只以耗用的原材料作为基本要素，并不包括生产和销售过程中的其他费用，即只计算实际耗用的原材料成本。

而企业产品成本不仅包括原材料成本，而且还包括工资、水电、燃料等费用。

饮食产品成本与企业产品成本存在着上述区别，另一方面又存在密切联系，二者都是为取得收入而发生的可以用货币衡量的资产耗费。

<<餐饮成本核算>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>