

<<最新行业会计操作实务丛书>>

图书基本信息

书名：<<最新行业会计操作实务丛书>>

13位ISBN编号：9787543864856

10位ISBN编号：7543864851

出版时间：1970-1

出版时间：湖南人民

作者：贺志东

页数：381

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>

## <<最新行业会计操作实务丛书>>

### 前言

“选择了财会，就选择了终身学习。

”财会财税人员必须终身学习、不断更新知识，否则就可能被淘汰或不能胜任工作。

尤其是对于新的财会实务，如果不读书、不学习，仅仅浏览一下新闻或准则条文就自以为掌握了新政策的精髓，对个人职业竞争力和公司财会核心竞争力都有损失，甚至要付出直接代价、承担法律后果

。近年来，我国会计准则、财务通则、审计准则、内控规范、税务法规等发生了几乎“脱胎换骨”式的大变化。

以此为契机，中华第一财税网（又名智董网）推出了最新行业会计操作实务丛书。

推出最新行业会计操作实务丛书的缘起，是在我们在一二十年的财会财税实际执业过程中广大客户提出的需求。

许多从事财会实务工作的人员（尤其是基层的同志）普遍反映，现有的一些关于会计、财务、成本管理等之类图书，与市场需求脱节，多为只述皮毛、侧重概念和理论的“小册子”，且内容老化、过时，讲的大多是工业企业的（或稍涉及商业企业）会计实务。

试图用一本小册子书搞“大杂烩”，已经难以、无法满足各行各业读者的具体需求。

符合个性需求，实用性、可操作性强的行业财会实务书，才是他们想买的。

各行各业的会计既具有共性又具有特性。

新企业会计准则针对各行业财务会的共性部分制定了一套通用的、统一的会计规范，对各行业会计的确认、计量、记录、报告全过程作出了规定。

尽管新企业会计准则在强调企业会计核算共性要求的同时，适度地照顾到了一些行业特色，但是，企业会计准则无法兼顾到所有行业特殊业务的会计核算，对各行业因经营特点不同及由此带来的管理上对会计信息不同要求——各行业特殊业务的会计核算问题，会计准则却不可能、也不必要作出具体而详细的规定。

例如，金融、保险企业与工商企业的核算差异就非常大，商业与运输业的成本核算也相差甚远；运输业与施工企业的存货核算也无法相互替代。

因此，只要国民经济中存在着各行各业，行业会计的区别就将永远存在。

## <<最新行业会计操作实务丛书>>

### 内容概要

《怎样在餐饮企业做会计》内容共13章，包括了餐饮企业会计导论，餐饮企业收入会计，餐饮企业成本费用会计，餐饮企业利润分配会计，餐饮企业所得税会计，餐饮企业货币资金及应收、预付项目会计，餐饮企业存货会计，餐饮企业固定资产会计，餐饮企业无形资产会计，餐饮企业负债会计，餐饮企业所有者权益会计，餐饮企业资产负债表日后事项，餐饮企业财务会计报告等。

《怎样在餐饮企业做会计》根据最新企业会计准则和法规政策、结合餐饮企业特点编写，注重细节，内容精准权威，语言通俗易懂，能帮助餐饮企业财务人员在短时间内适应企业会计实务在核算方法、程序和要求上的重大变化，更快地掌握相应的原则和方法，具有较高的行业针对性和实务操作性。

## 书籍目录

第一章 餐饮企业会计导论第一节 餐饮行业综合知识第二节 餐饮企业会计概述第二章 餐饮企业收入会计第一节 餐饮企业收入概述第二节 餐饮企业提供劳务收入第三节 餐饮企业销售商品收入第四节 餐饮企业让渡资产使用权收入第五节 餐饮企业收入专题第六节 政府补助第七节 会计科目及主要账务处理第三章 餐饮企业成本费用会计第一节 餐饮企业成本费用会计概述第二节 餐饮企业主配料成本核算第三节 餐饮企业调料成本核算第四节 餐饮企业燃料成本核算第五节 餐饮企业产品成本核算第六节 餐饮企业筵席成本核算第七节 餐饮企业职工薪酬第八节 餐饮企业期间费用核算第四章 餐饮企业利润分配会计第一节 餐饮企业利润分配第二节 餐饮企业每股收益第三节 相关会计科目及主要账务处理第五章 餐饮企业所得税会计第一节 餐饮企业所得税会计基础知识第二节 计税基础第三节 计税基础与其会计账面价值不同而产生的暂时性差异第四节 餐饮企业递延所得税资产的确认和计量第五节 餐饮企业递延所得税负债的确认和计量第六节 餐饮企业所得税费用的确认和计量第七节 相关专题知识第八节 会计科目及主要账务处理第六章 餐饮企业货币资金及应收、预付项目会计第一节 餐饮企业货币资金第二节 餐饮企业应收账款第三节 餐饮企业应收票据第四节 餐饮企业其他应收及预付项目第七章 餐饮企业存货会计第一节 餐饮企业存货概述第二节 餐饮企业存货的初始计量第三节 餐饮企业存货的后续计量第四节 餐饮企业存货的期末计量第五节 会计科目及主要账务处理第八章 餐饮企业固定资产会计第一节 餐饮企业固定资产的确认第二节 餐饮企业固定资产的初始计量第三节 餐饮企业固定资产的后续计量第四节 餐饮企业固定资产的处置第五节 会计科目及主要账务处理第九章 餐饮企业无形资产会计第一节 餐饮企业无形资产基础知识第二节 餐饮企业无形资产的确认第三节 餐饮企业无形资产的初始计量第四节 餐饮企业无形资产的后续计量第五节 会计科目及主要账务处理第十章 餐饮企业负债会计第一节 餐饮企业流动负债第二节 餐饮企业非流动负债第十一章 餐饮企业所有者权益会计第一节 餐饮企业实收资本第二节 餐饮企业资本公积第三节 餐饮企业盈余公积第四节 餐饮企业未分配利润第十二章 餐饮企业资产负债表日后事项第一节 餐饮企业资产负债表日后事项基础知识第二节 餐饮企业资产负债表日后调整事项第三节 餐饮企业资产负债表日后非调整事项第十三章 餐饮企业财务会计报告第一节 餐饮企业财务会计报告的编制第二节 餐饮企业资产负债表第三节 餐饮企业利润表第四节 餐饮企业所有者权益变动表第五节 餐饮企业会计报表附注第六节 餐饮企业现金流量表第七节 餐饮企业中期财务报告第八节 餐饮企业分部报告第九节 餐饮企业合并财务报表

## 章节摘录

插图：七、餐饮企业成本核算的特点餐饮企业的成本核算，根据其自身的经营特点，采用不同的成本核算方法，从而形成了不同的核算特点。

1.采用多种成本核算方法餐饮企业是一个综合性的服务业，它们兼有生产、零售和服务三种职能，在成本核算上必须区分不同的经营活动，参照制造企业、商品流通企业的成本核算方法进行核算。

例如，餐饮业在业务经营过程中，除以服务为中心外，还应根据消费者的需要，加工烹制各种菜肴和食品，然后将烹制品直接供应给消费者，并为消费者提供消费的场所、设施和时间。

这个生产、销售和服务的全过程，就包含了制造企业、商品流通企业和服务企业三种不同性质。

但饮食制品的质量标准和技艺要求较高，而且生产、销售、服务全过程所要求的时间很短，因此，不可能像制造企业那样，按产品逐次逐件进行完整的成本计算，而只能计算餐饮制品所耗原材料的总成本。

售货业务则可采用商品流通企业的核算方法。

综上所述，餐饮企业可根据各类经营业务的不同特点，采用不同的成本计算方法。

2.分别计算自制商品与外购商品成本餐饮企业在经营活动中，如果既经营外购商品销售业务，又经营自制商品销售业务，则需要分别计算外购商品进价和自制商品的成本，并采用售价金额核算法，准确地计算已销商品的进价成本。

3.涉外企业需计算汇兑损益和换汇成本随着我国旅游业的蓬勃发展，国内旅游者出境游览和国外旅游者到国内游览人数逐年增加，旅游企业的接待工作，由组织国内旅游者在国内进行游览活动，转向组织国内旅游者出境游览以及组织接待国外旅游者到国内游览。

在这些业务活动中，涉外的餐饮企业，主要是指旅游企业和大饭店，应按照国家外汇管理条例和办法，办理外汇业务，并采用记账本位币和原币两种记账办法，正确计算汇兑损益和换汇成本。

4.餐饮企业主营业务成本的构成餐饮企业的主营业务成本是企业各项经营业务中发生的各种直接耗费。

由于餐饮企业各类业务的经营特点各不相同，因而主营业务成本的构成内容也不相同。

综合各行业主营业务成本的构成内容，主要包括以下五个方面：（1）企业直接耗用的原材料、调料、配料、辅料、燃料等直接材料，包括饭店、餐馆和餐饮部耗用的食品、饮料的原材料、调料、配料成本，餐馆、浴池耗用的燃料成本，饭店洗衣房、洗染店、照相馆、修理店耗用的原材料、辅料成本。

（2）旅行社代付的房费、餐费、交通费、文娱费、行李托运费、票务费、门票费、专业活动费、签证费、陪同费、劳务费、宣传费、保险费、机场费等。

编辑推荐

《怎样在餐饮企业做会计》：根据新会计准则，结合餐饮企业特点“量身定做”，注重细节，实在实用。

《怎样在餐饮企业做会计》根据最新企业会计准则和法规政策、结合餐饮企业特点编写，注重细节，内容精准权威，语言通俗易懂，能帮助餐饮企业财务人员在短时间内适应企业会计实务在核算方法、程序和要求上的重大变化，更快地掌握相应的原则和方法，具有较高的行业针对性和实务操作性。

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>