

Inhalt

Kapitel 1

Vollkostenrechnung als Grundlage der Preisbildung

- 1 ÜBEN
- 1 1 Bezugskalkulation
- 4 2 Kostenartenrechnung
- 6 3 Kostenartenrechnung in der Hotellerie und Gastronomie
- 8 4 Kostenstellenrechnung
- 12 5 Kostenstellenrechnung in der Hotellerie und Gastronomie
- 14 6 Kostenträgerrechnung
- 17 7 Kostenträgerrechnung in der Hotellerie und Gastronomie
- 19 8 Rohaufschlagsvergleich
- 20 9 Absatz- und Differenzkalkulation (Kostenträgererfolgsrechnung)
- 23 10 Fallbeispiele zur Bezugskalkulation, Istkostenrechnung, Absatzkalkulation

Kapitel 2

Teilkostenrechnung als Entscheidungsinstrument

- 26 ÜBEN
- 26 1 Direct Costing (Deckungsbeitragsrechnung)
- 32 2 Direct Costing – Kostenstellenrechnung in der Hotellerie und Gastronomie
- 33 3 Direct Costing – Kostenträgerrechnung in der Hotellerie und Gastronomie
- 33 4 Anwendungsmöglichkeiten des Direct Costing
- 39 5 Anwendungsmöglichkeiten des Direct Costing – Hotellerie und Gastronomie
- 41 6 Fallbeispiele zur Unternehmerentscheidung

Kapitel 3

Kostenrechnung als Ergebnisrechnung

- 44 ÜBEN
- 44 1 Verfahren der Betriebsergebnisrechnung

Kapitel 4

Kostenrechnung im Handel und im Handwerk

- 46 ÜBEN
- 46 1 Besonderheiten der Kostenrechnung im Handel
- 47 2 Besonderheiten der Kostenrechnung im Handwerk

Kapitel 5

Grundlagen des Jahresabschlusses

- 48 ÜBEN
- 48 1 Einführung in die Bewertung

Kapitel 6

Anlagenbewertung

- 52 ÜBEN
- 52 1 Abschreibung berechnen und verbuchen
- 57 2 Selbst erstellte Anlagen und Anlagen in Bau verbuchen
- 58 3 Erhaltungs- und Herstellungsaufwand verbuchen
- 61 4 Ausscheiden von Anlagen verbuchen

Kapitel 7

Waren- und Materialbewertung

72 ÜBEN

72 1 Vorrat an Handelswaren, Roh-, Hilfs- und Betriebsstoffen bewerten

Kapitel 8

Bewertung von unfertigen und fertigen Erzeugnissen

77 ÜBEN

77 1 Herstellungskosten ermitteln

Kapitel 9

Beispiele zum Lehrstoff des II. Jahrganges/der 2. Klasse

80 ÜBEN

Anhang

100 ÜBEN – LÖSUNGEN

100 Vollkostenrechnung als Grundlage der Preisbildung

135 Teilkostenrechnung als Entscheidungsinstrument

158 Kostenrechnung als Ergebnisrechnung

161 Kostenrechnung im Handel und im Handwerk

164 Grundlagen des Jahresabschlusses

167 Anlagenbewertung

189 Waren- und Materialbewertung

197 Bewertung von unfertigen und fertigen Erzeugnissen

199 Beispiele zum Lehrstoff des II. Jahrganges/der 2. Klasse

204 Kontenplan

206 Bildnachweis