

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