



กลยุทธ์การจัดการบัญชีต้นทุนและสินค้าคงเหลือ

ให้ถูกต้องตามหลักบัญชีและหลักภาษีอากร

- วิธีการคำนวณต้นทุนวัตถุดิบที่มีผลต่องบกำไรขาดทุน
- เทคนิคการเฉลี่ยต้นทุนการผลิตและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน
- วิธีการตรวจนับสินค้าและวัตถุดิบอย่างมีประสิทธิภาพ

หัวข้อสัมมนา

- มาตรฐานการบัญชี ฉบับที่ 2 สินค้าคงเหลือ
- ต้นทุน และลักษณะของสินค้าคงเหลือของธุรกิจแต่ละประเภท
- โครงสร้างของต้นทุนของสินค้า
- ความสำคัญของต้นทุน และ สินค้าคงเหลือ
- ความสัมพันธ์ของต้นทุน และ สินค้าคงเหลือในงบการเงิน
- การวัดมูลค่าของสินค้าคงเหลือ ณ วันสิ้นงวด
 - ราคาทุนของสินค้าคงเหลือ
 - มูลค่าสุทธิที่จะได้รับ "Net realizable value : NRV"
 - การปรับปรุงมูลค่าสินค้าคงเหลือ ณ วันสิ้นงวดด้วยมูลค่าสุทธิที่จะได้รับ
 - ความแตกต่างระหว่างมูลค่าสุทธิที่จะได้รับกับราคาตลาด
- องค์ประกอบของราคาทุนของสินค้าคงเหลือ
- การเลือกใช้วิธีการตรึงราคาสินค้าคงเหลือที่เหมาะสมกับธุรกิจแต่ละประเภท
- การคำนวณต้นทุนสินค้าคงเหลือ และผลกระทบของงบกำไรขาดทุนสินค้าคงเหลือผิดพลาด
- การรับรู้รายการสินค้าคงเหลือเป็นค่าใช้จ่ายตามหลักบัญชีและหลักภาษี
- วิธีการตรวจนับสินค้าคงเหลือ
 - การวางแผนการตรวจนับสินค้าคงเหลือ
 - การปรับปรุงรายการสินค้า ขาด เกิน จากการตรวจนับ
 - ผลกระทบทางภาษีของรายการสินค้า ขาด เกินจากการตรวจนับ
- หลักเกณฑ์การปรับปรุงรายการตามหลักบัญชีและหลักภาษี
 - สินค้าชำรุด เสื่อมสภาพ ล้าสมัย เสียหาย หรือสูญหาย
 - ทำลายสินค้า
 - บริจาคสินค้า
 - ขายสินค้าต่ำกว่าราคาทุน
- คุณธรรม จริยธรรม และจรรยาบรรณของผู้ประกอบวิชาชีพบัญชี

กำหนดการสัมมนา

วันอังคารที่ 26 มีนาคม 2567

(เวลา 09.00 - 16.30 น.)

ณ โรงแรมโนโวเทล บางนา

(ถ.ศรีนครินทร์) รถไฟฟ้า MRT สถานีศรีออกม
ทางออกที่ 2 (ห่างจากสถานี 400 เมตร)

อัตราค่าสัมมนา

สมาชิก (Tax, HR)

4,500 + VAT 315 = 4,815 บาท

บุคคลทั่วไป

5,200 + VAT 364 = 5,564 บาท

(รวมเอกสาร ค่ากาแฟ อาหารว่าง อาหารกลางวัน)

วิทยากร

ดร.สิงห์ชัย อรุณวุฒิพงษ์

ผู้สอบบัญชีรับอนุญาต

อาจารย์พิเศษมหาวิทยาลัยเอกชนชื่อดัง
และที่ปรึกษาบริษัทเอกชน