

分割型商品成本管理与核算 PDF转换可能丢失图片或格式，
建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/71/2021_2022__E5_88_86_E5_89_B2_E5_9E_8B_E5_c44_71005.htm 分割型商品在生鲜的一些部门（例如：果蔬、水产、肉类）都有经营。在果蔬、水产和熟食会出现的少一些，其中肉类是一个比较典型的例子。现在假设用¥10.00/KG的价格订了一批猪，但不可能将订回来的猪整片的卖出去，因为太大了没有人会买，要象菜市场的小贩一样要将整片猪切开，把它分成猪手、瘦肉、五花肉、排骨、猪梅肉等等部位。当分割完之后，我们按什么样的价格出售，是所有的部位都按照¥10.00/KG来计算成本，然后加价卖出去吗？当然不可以。市场上猪的不同部位，卖的价格是不同的，相差甚至很大，为了保持竞争力不可能把价格卖的太低或太高。按照市场的价格去卖，如果猪的品质不同或等级不同，恐怕卖完了会发现原来做了亏本生意。事前做一个较为准确的成本核算，计算出每个分割部位的实际成本，对制定正确的价格将会很有帮助的，而且会有助于相关人员分析本部门的赢利状况。一头猪或者是一头牛，在分割时按照一个标准，只要品质是相同的，每个部位分割出来的比率应该是很接近的。这样也就为做一个准确的成本核算奠定了良好的基础。分割商品成本核算中重要的一点就是如何来找这个标准。不同等级的商品，分割率是不同的。同样大小的一级猪和二级猪相比，一级猪分割出来的瘦肉一定要比二级猪要多。这个标准在商品的采购环节中就已经开始了第一步，在采购人员订货的时候就已经清楚所采购商品的等级，接着根据采购商品的质量等级来核算出每个不同部位的

成本价格，综合市场因素订出合理的售价；然后在收货的环节把握好进入卖场的商品品质，保证所有进入卖场的商品品质是符合采购标准的；最后在加工操作环节上，根据正确的手册去进行规范的分割。能够做到以上几点，无论是采购人员还是卖场的操作人员都会对自己的部的销售和赢利状况做到心里有数，通过对分割后各部位的销售分析来做到保持有效库存的合理订货。灵活、沉稳的面对市场的变化。 100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 www.100test.com