

หลักการสำคัญของ

งบกำไรขาดทุน & งบกำไรขาดทุนเบ็ดเสร็จ

ตามมาตรฐานการบัญชี ฉบับที่ 1 เรื่อง การนำเสนองบการเงิน

หัวข้อสัมมนา

1. หลักการสำคัญในการจัดทำงบกำไรขาดทุน & งบกำไรขาดทุนเบ็ดเสร็จ
2. ความแตกต่างระหว่างรายงานทางการเงิน เรื่องการวัดผลประกอบการของ TFRS for PAEs กับ TFRS for NPAEs (ปรับปรุง 2565)
3. งบกำไรขาดทุน & งบกำไรขาดทุนเบ็ดเสร็จมีการกำหนดรูปแบบรายการย่อที่มีในงบการเงินที่นักบัญชีต้องถือไปปฏิบัติให้สอดคล้องกับมาตรฐานรายงานทางการเงิน
4. การรับรู้รายได้ตามมาตรฐานการรายงานทางการเงินที่จะต้องนำมาบันทึกอยู่ในงบกำไรขาดทุน & งบกำไรขาดทุนเบ็ดเสร็จ
5. ประเด็นปัญหาของรายการทางบัญชีทางรายได้และค่าใช้จ่ายที่มีผลต่อการคำนวณกำไรสุทธิของกิจการ
 - ความแตกต่างของรายได้หลักกับรายได้อื่น
 - ต้นทุนขายหรือต้นทุนการให้บริการ
 - ค่าใช้จ่ายในการขายและการบริหาร
 - ค่าใช้จ่ายจากการดำเนินงานอื่น
 - รายการขาดทุนจากการด้อยค่าสินทรัพย์
 - ดอกเบี้ยจ่าย และภาษีเงินได้

- การด้อยค่าทางด้านเครดิต หนี้สงสัยจะสูญ หนี้สูญ และค่าเผื่อหนี้สงสัยจะสูญ
 - การตีราคา และวิธีการคำนวณสินค้าคงเหลือ
 - การคำนวณค่าเสื่อมราคา ค่าเสื่อมสิ้นของสินทรัพย์
6. การนำเสนอรายการกำไรขาดทุนเบ็ดเสร็จอื่นตามมาตรฐานการบัญชี ฉบับที่ 1 เรื่องการนำเสนองบการเงินของกิจการPAEs และ NPAEs
 - การจัดกลุ่มรายการกำไรขาดทุนเบ็ดเสร็จอื่น (OCI : Other Comprehensive Income)
 - กลุ่ม OCI ที่สามารถจัดประเภทใหม่เข้าไปในกำไรหรือขาดทุนได้
 - กลุ่ม OCI ที่ไม่สามารถจัดประเภทใหม่เข้าไปในกำไรหรือขาดทุนได้
 - กรณีไม่จัดทำงบกำไรขาดทุนเบ็ดเสร็จอื่น จะมีผลกระทบต่องานทางการเงินอย่างไร
 7. การจัดทำบัญชีและการปรับปรุงรายการ Adjusting Entries ที่มีผลกระทบต่องบการเงินประจำปี
 8. คุณธรรม จริยธรรม หรือจรรยาบรรณของผู้ประกอบวิชาชีพบัญชี

วิทยากร

อาจารย์ณัฐกิตติ ญะเจริญปัญญาภัย

ผู้สอบบัญชีรับอนุญาต อาจารย์พิเศษมหาวิทยาลัยชื่อดัง

กำหนดการสัมมนา

วันพฤหัสบดีที่ 23 พฤศจิกายน 2566

เวลา 09.00 - 16.30 น.

(เริ่มลงทะเบียนเวลา 08.00 น.ปิดรับลงทะเบียนเวลา 09.00 น.)

ณ โรงแรมใบหยก สกาย

(ประตูหน้า) ซอยราชปรารภ 3

Airportrailink สถานีราชปรารภ

Scan เพื่อจองสัมมนา



อัตราค่าสัมมนา

สมาชิกวารสารธรรมนิติ (CPD,TAX,HR)

1,200 + VAT 84 = 1,284 บาท

บุคคลทั่วไป

1,600 + VAT 112 = 1,712 บาท

(รวมเอกสาร ซา กาแฟ อาหารว่าง อาหารกลางวัน)