

大學用書

各業會計制度

王義雲 著

東吳大學教授

大學用書

各業會計制度

王義雲著

東吳大學教授

五南圖書出版公司印行

F235

W245

S8904/34 (中1-18/249)

各業會計制度 (學術著作
大專用書) B6000940

各 業 會 計 制 度

中華民國 77 年 1 月初版

著作者 王 義 雲
發行人 楊 榮 川
發行所 五南圖書出版公司

局版臺業字第 0598 號
臺北市銅山街 1 號
電話：3 9 1 6 5 4 2
郵政劃撥：0 1 0 6 8 9 5-3

印刷所 茂榮印刷事業有限公司
臺北縣三重市重新路五段 632 號
電話：9951628・9953227

基本定價：7.78 元

(本書如有缺頁或倒裝，本公司負責換新)

序 言

現代社會，經濟發展快速，分工精細，行業愈來愈多，俗語「三百六十行，行行出狀元」，若真詳細列計，今日人類謀生行業，何止三百六十行！如果將同性質者歸為一類，則分類別之行業，為數不太多，且分類愈大，行業數愈少。目前社會究有若干種行業，沒有確實數字。

會計制度是各機關、團體、組織，為處理其會計事務所訂定的一種管理辦法，各行業業務不同，因業務活動發生的會計事務，自然各不一致，為處理會計事務所訂定管理辦法——各業的會計制度，也就各有其特點。實際上，各業會計制度主要差異，在成本的處理方法不同（例如按照產品生產程序或提供服務情形，應該設置什麼會計科目，來歸集成本資料？費用如何分攤？成本怎樣計算？應有那些成本報表以說明成本之內容，並作為衡量工作績效依據？……等），其餘如資債變動的列帳、收支損益的計算、財務報表編送、普通會計事務處理等，彼此大同小異，故若能把握各業成本會計的處理方法，各業會計制度就很容易瞭解。

2 序 言

「各業會計制度」是大學會計研究所學生必修課程之一，目前社會究有多少行業，既無確實數字，事實上亦沒有一個人能通曉所有各種行業的會計事務，故學校主其事者常邀請專家、學者、或富有實務經驗會計人員，作專題演講或報告，以增廣學生見識。多年以來，作者應邀在研究所及其他研討會報告製糖、養豬、紙漿、酒精等業會計制度，深感學生聽講及參加討論時，興趣頗濃厚，但因缺乏適當參考用書，無法再進一步研習，而獲益不多。最近將積存講稿及有關寫作，重新整理、修改、補充，編成本書發行，希望對修習本課程研究生，有所幫助，而企業界在擬訂其會計制度時，亦可參考應用。

本書共十三章，包括十三類行業，每類行業各以一種業務（一個機構）為例作說明，儘量求範圍涵蓋廣泛，選例具有代表性。每章內容包含本行業概述、機構組織、生產程序說明、一般會計事務、需用科目憑證帳簿、成本事務處理、會計報表格式、內部控制、電腦應用等項；有關成本事務處理部份，每章均有詳細敘述、釋例及算式，其他項目除第一章製造業會計制度逐項列述外，其餘各章，僅就各業之特殊部份加以說明，避免重複敘述。本書可視為拙著「會計制度」（五南圖書出版公司發行）之續冊，若能將兩書同時閱讀，對會計制度當更有全盤性認識與瞭解。

本書承同事與學生蔡丁洽、張美珍、朱月香、王屏海、潘克建諸君協助，或代摘譯部份外文書刊，或代借閱參考資料，或提供自己研讀心得，使內容更為充實周延，併此誌謝。

王 義 雲

中華民國七十六年九月

各業會計制度

目 錄

第 1 章 製造業會計制度 1

第一節	本行業概述.....	1
第二節	麵粉生產程序說明.....	5
第三節	成本制度.....	8
第四節	會計科目及會計帳簿.....	14
第五節	會計事務之處理.....	25
第六節	會計報表.....	31
第七節	內部控制.....	46
第八節	電腦的應用.....	52

第 2 章 機器製造業會計制度.....57

第一節	本行業概述.....	57
第二節	機器製造廠組織.....	61
第三節	會計事務.....	61

2 目 錄

第四節	會計科目	65
第五節	會計憑證及會計帳簿	68
第六節	分批成本的計算	73
第七節	會計報表	84
第八節	內部控制	89

第 3 章 農產品加工業會計制度 93

第一節	本行業概述	93
第二節	製糖原料——甘蔗	96
第三節	製糖及副產	100
第四節	砂糖貿易	102
第五節	製糖作業程序	109
第六節	砂糖成本制度	110
第七節	會計科目及會計帳簿	122
第八節	會計報表	135
第九節	電腦的應用	145

第 4 章 畜殖業會計制度 151

第一節	本行業概述	151
第二節	豬隻的生長	158
第三節	養豬成本之計算	160
第四節	在養品成本	167
第五節	會計科目與會計憑證	175
第六節	會計報表	181
第七節	內部控制	185

第八節	電腦的應用.....	192
-----	------------	-----

第九節	養豬的下游及相關事業.....	195
-----	-----------------	-----

第 5 章 鑛業會計制度 199

第一節	本行業概述.....	199
-----	------------	-----

第二節	鑛產品生產程序與鑛業公司組織.....	201
-----	---------------------	-----

第三節	鑛業會計制度特色.....	202
-----	---------------	-----

第四節	鑛產品成本之計算.....	208
-----	---------------	-----

第五節	會計科目.....	213
-----	-----------	-----

第六節	會計報表.....	216
-----	-----------	-----

第七節	內部控制.....	219
-----	-----------	-----

第 6 章 營建業會計制度 223

第一節	本行業概述.....	223
-----	------------	-----

第二節	職能劃分與營建作業.....	226
-----	----------------	-----

第三節	工程成本之計算.....	228
-----	--------------	-----

第四節	會計科目及會計帳簿.....	234
-----	----------------	-----

第五節	會計報表.....	239
-----	-----------	-----

第六節	土地及不動產發展成本之處理.....	244
-----	--------------------	-----

第 7 章 百貨業會計制度 251

第一節	本行業概述.....	251
-----	------------	-----

第二節	百貨公司組織.....	253
-----	-------------	-----

第三節	會計事務.....	254
-----	-----------	-----

第四節	會計科目及會計帳簿.....	261
-----	----------------	-----

第五節	存貨成本·····	264
第六節	會計報表·····	267
第七節	內部控制·····	270

第 8 章 銀行業會計制度 ·····275

第一節	本行業概述·····	275
第二節	業務與組織·····	279
第三節	銀行會計事務·····	282
第四節	會計科目及會計憑證·····	289
第五節	成本會計·····	295
第六節	會計報表·····	302
第七節	電腦聯線作業·····	309

第 9 章 醫療業會計制度 ·····313

第一節	本行業概述·····	313
第二節	醫院組織系統·····	317
第三節	醫院會計事務·····	320
第四節	會計科目·····	325
第五節	會計憑證及會計帳簿·····	333
第六節	費用分攤、歸屬及控制·····	339
第七節	會計報表·····	341
第八節	電腦應用·····	351

第 10 章 旅館業會計制度 ·····357

第一節	本行業概述·····	357
-----	------------	-----

第二節	旅館組織系統·····	360
第三節	作業程序及應用之表單·····	363
第四節	會計事務·····	369
第五節	會計科目與會計帳簿·····	374
第六節	成本會計的應用·····	380
第七節	會計報表·····	383
第八節	電腦的應用·····	389

第 11 章 公用事業會計制度 ····· 395

第一節	本行業概述·····	395
第二節	自來水生產流程及自來水事業之組織系統·····	398
第三節	會計事務·····	401
第四節	會計科目及會計帳簿·····	404
第五節	自來水成本之計算·····	408
第六節	會計報表·····	411
第七節	內部控制·····	419

第 12 章 保險業會計制度 ····· 423

第一節	本行業概述·····	423
第二節	火災保險公司組織·····	427
第三節	會計事務·····	430
第四節	保險費率·····	434
第五節	損害賠償·····	437
第六節	會計科目及會計帳簿·····	440
第七節	會計報表·····	443

6 目 錄

第八節 再 保 險.....	449
----------------	-----

第 13 章 非營利事業會計制度 453

第一節 本行業概述.....	453
第二節 學校組織系統.....	455
第三節 會計事務.....	457
第四節 會計科目、會計帳簿及會計憑證.....	460
第五節 成本會計的應用.....	466
第六節 會計報表.....	470
第七節 電腦的應用.....	475

第 1 章

製造業會計制度

第一節 本行業概述

製造業是將原、材料，用人工與機器聯合操作、處理，製成可食用或使用的貨品，以供銷售的行業。產品製造成本的計算，有兩種不同方法：一是按產品製造過程或生產步驟，以每一過程或步驟為中心，收集成本資料，再逐步計算、移轉、累積，最後計算出產品平均成本，稱為分步成本制度（Process Cost Accounting System）；二是以每批產品之製造為中心，分批歸集成本資料，產品製成後，分批計算成本，每批產品成本不同，稱為分批成本制度（Job Order Cost Accounting System）。本章以適合分步計算成本之製造業為討論對象，並以麵粉工廠之會計制度作說明，其他適用分步計算成本製造業，自可參照應用；第二章再討論機器製造業會計制度，機器製造業是適用分批計算成本的行業。

2 各業會計制度

製麵粉是一古老行業，人類在很早以前，就知道將某些穀物輾磨成粉，製造各種食物。在機器未發明前，製麵粉是在一間屋子裏，利用風力、或水力、或獸力、或人力，轉動石磨，磨碎麥粒，篩出細粉，這個磨麥製粉的地方，稱為「磨坊」；機器發明以後，始有麵粉工廠出現，多年來一直以家族企業型態為主，但隨着其他產業發展，麵粉業亦逐漸發生變革，有大規模麵粉公司成立，一家麵粉公司可以擁有許多製粉工廠，每一麵粉工廠產量，規模大小不同，從每日產量 400 袋（每袋100磅）至30,000袋不等。

麵粉工廠是將小麥磨製成麵粉，銷售給麵包、糕餅業及各個家庭，以烘製麵包、蛋糕、餅乾及各種麵食，其他穀物如大麥、黑麥、玉米等，亦可製粉，但麵粉係以小麥為原料，本文討論內容，即以小麥加工製粉出售之有關會計問題為範圍。

麵粉廠業務，包括小麥之採購、儲存、製粉及產品銷售四部份，分別說明如下：

1. 採購：

小麥因種植時間不同，有多麥（Winter Wheat）及春麥（Spring Wheat）兩種，前者於秋末種植，次年六、七月收穫，多產於溫帶地區，後者早春播種，八、九月採收，多生產於氣候寒冷地方。小麥又因特性不同，分為硬麥（Hard Wheat）、軟麥（Soft Wheat）、及杜倫麥（Durum Wheat），硬麥麵粉主要供麵包廠及家庭烘製麵包與其他類似麵包之食品，軟麥麵粉為蛋糕類食品之最佳原料，杜倫麥麵粉則多作為通心粉及營養麵團（Alimentary Pastes）之用。

小麥之收穫有季節性，而麵粉工廠則希望整年連續開工製粉，故如何採購足量小麥，以應付工場全年開工之用，為麵粉業者最重要而

複雜業務。一般而言，麵粉售價係以銷貨日當時之小麥價格為基礎而計算，業主若企圖於小麥收穫期取得其整年製粉之原料需求量，則需負擔巨額投資（包括小麥購價、倉庫設備、儲管費用、資金利息等），及冒市價波動風險，如透過穀物交易之期貨（Futures）買賣，將可確保至麵粉出售日止，購入小麥之成本，不致發生虧損。當業主在公開市場購入小麥數量較已接麵粉訂單所需小麥量為多時，可經由穀物市場交易出售其期貨選擇權（Futures Option），將來業主銷售麵粉需要小麥時，可再買入原出售之選擇權；反之，若業主已訂約銷售麵粉而未取得磨製麵粉所需小麥，則可按現時小麥市價，購買未來之期貨選擇權，並持有該選擇權至實際買入小麥之時，倘若屆時市場小麥價格上漲，必需支付較高代價，業主可按高市價出售其未來選擇權，由於實現期貨交易相對利益，可抵銷購入高價小麥之損失。

臺灣位處亞熱帶，不適種植小麥，且南方人習慣吃米飯，麵粉並非主食，本省麵粉工廠所需小麥，均從國外進口，尤以向美國採購最多，根據國貿局登記資料，每年進口小麥約七十三萬公噸，可磨製麵粉五十二萬公噸，平均每人年消費量二十六公斤。

2. 儲 存

麵粉廠為維持經年每天廿四小時連續開工，對所需原料小麥，應有充分儲存，小麥收穫有季節性，故麵粉廠必需建造較多倉庫，尤其需具有通風、散熱、防潮、調溫、除蟲害等功能，而小麥進出倉設備如裝卸車、推高機、輸送帶、吹送管、自動計量器……等，更不能缺，因此原料倉庫投資及倉儲費用，較一般製造業為多，而倉庫管理在配合連續製粉作業之有效操作，至為重要。

倉儲部門對各種小麥之收、發、結存，應保持有永續盤存資料紀錄，並按小麥種類、等級、蛋白質、濕度等因素，實施控制，主要是

配合連續製粉作業，充分供應小麥，使工場順利產製各級麵粉。

3. 生 產

製粉作業係將小麥麥粒輾磨，分離去外殼，篩出胚乳，再磨製成各級麵粉。分離（Breaking）及篩出（Sifting），須經多次重複作業，最後產出之產品，除副產品麥麩（Bran）及飼用粗麥粉（Feed Middling）外，麵粉分為三級，即最低級的Ash（三等粉）和White Flour（二等粉）及Whole Wheat Flour（頭等粉）。理論上，每141磅小麥，可磨製100磅麵粉（約71%）和41磅副產品（約29%），依麵粉業者說法，麵粉中有45%係三等粉，降低三等粉比例，增加高價值之頭、二等粉產量，是業者追求目標。

副產品麥麩是麥粒外層較堅實部份，經磨製後成為薄片狀之產品（Flaked Product）；飼用粗麥粉是小麥胚乳中較粗劣部份，經輾磨而分離出之產品，或自小麥外層麩皮，提煉內部質地較柔軟及優良部份而成。麩皮和粗麥粉為麵粉生產過程中必然產物，可作為動物飼料，粗麥粉售價較麥麩為高。

麵粉廠生產運轉時間，輾磨部份為全日二十四小時，包裝及運送部份為每日白天工作八小時，如此安排，需要大的空間，以存放每日自下午四時至次日上午八時止所磨製之麵粉，俟包裝工人次日上午八時到工後，再包裝運送。每日二十四小時磨製麵粉，係因機器運轉時間愈長，產品品質愈純一，產出率愈高；若每天僅磨製八小時，機器未充分利用，產量少、固定費用分攤多、成本必然提高，衡量麵粉工廠生產效率標準，一是每日產出麵粉量，二是投入小麥對產出麵粉比率，每天二十四小時連續運轉製粉，對兩者均有幫助。

4. 銷 售

麵粉之計算單位為百磅（CWT），但其包裝型態則自家庭用之

一磅紙袋裝至麵包廠用之二百磅棉袋裝，以至桶裝、散裝……等。麵粉廠銷售麵粉，一般都是經由批發商或代理商之手，再轉售到零售商及超級市場，最後才賣給消費者。大宗麵粉交易，須與客戶訂立買賣合約，合約中除規定銷售麵粉數量、規格（包括麵粉等級、品質、包裝型態……等）、單價、總金額、交貨日期、交貨地點外，尚有若干附帶條件，例如運費負擔、保險責任、付款方式、倉庫代保管時間、以及逾期收費等等，由雙方協商同意後列入，作為日後履約依據。

第二節 麵粉生產程序說明

麵粉的生產，是將麥粒外殼分離，篩出胚乳，再磨細成粉，分離及篩磨，雖經多次重複作業，但就現代科技水準言，此種作業方法，顯然十分簡單，不需高級技術，其生產程序如次頁圖1-1。

若將麵粉生產程序各步驟，按作業功能劃分，可分成下列四項：

1. 淨麥①——⑦
2. 磨碎去麩⑧——⑯
3. 製粉⑰——⑳
4. 包裝運送㉑——㉒

因此，麵粉工場生產部門可分成淨麥部、磨麥部、製粉部、包裝部，每部為一成本中心；（若為簡化，磨麥和製粉亦可合為一部）至工場所需動力、給水、機器修理維護以及倉儲與事務管理等工作，可設置動力、給水、修理、倉儲、工事等供應部門（或服務部門）負責。如此有關成本資料彙集，預算控制，費用分攤，以及成本預算等事務，就可按部門歸屬分別處理。

1-1 麵粉生產程序圖

