

工业企业 产品成本计算

贺南轩主编

中国人民大学出版社

工业企业产品成本计算

贺南轩 主编

中国人民大学出版社

工业企业产品成本计算

贺南轩 主编

中国人民大学出版社出版

(北京西郊海淀路39号)

中国人民大学出版社印刷厂印刷

(北京鼓楼西大街石桥胡同61号)

新华书店北京发行所发行

开本: 850×1168毫米32开 印张: 9.625 插页1

1980年11月第1版 1980年11月第1次印刷

字数: 257,000 册数: 53,000

统一书号: 4011·413 定价: 1.25元

前 言

本书是为了适应高等院校财务会计专业“工业会计学”课程的教学需要编写的，是中国人民大学出版社1979年出版的《工业会计学》一书的配套教材。

在《工业会计学》一书有关产品成本核算部分中，我们讲述了产品成本核算的一般程序，讲述了品种法、分批法、分步法、分类法和定额法等主要的产品成本计算方法的基本原理，并且提到了：在实际工作中，一个工业企业或者一个生产车间往往同时应用几种成本计算方法，在计算一种产品成本时，还往往把几种成本计算方法互相结合起来应用，因而工业企业实际采用的成本计算方法是多种多样的。由于篇幅限制，《工业会计学》一书在这一方面没有展开论述，也没有按照工业部门分别讲述工业企业实际采用的成本计算的方法。

本书根据《工业会计学》一书讲述的产品成本核算的一般程序和产品成本计算各种方法的基本原理，结合各主要工业部门的生产特点和管理要求，具体讲述了食品、啤酒、服装、制皂、玻璃、砖瓦、热电、棉纺织、机械、机械修理和钢铁等工业企业的产品成本计算的具体方法，并且分别举了例子。

本书所举例子，是我们在调查研究的基础上，对实际资料经过适当的整理、加工编写的，内容接近实际。其中很多做法反映了实际工作的经验，值得我们很好学习，但具体应用，还要结合各厂的具体情况。其中有些做法，也还值得进一步研究。

书中所举各例，都包括生产费用分配、产品成本计算和有关的总分类核算。这样做，是为了使学生能够掌握每一工业企业产品成

本计算的全部程序,也是为了便于教师根据教学的具体对象和要求,选择其中某些工业企业的产品成本计算方法进行教学。在成本计算的举例中列举有关的总分类核算,还便于学生更好地掌握产品成本计算的程序和原理,了解产品成本计算与一般会计核算的关系。为了节省篇幅,简化举例,例中有些情况和数字是假设的;对某些生产费用资料和帐表格式作了简化;有些生产耗费的数量资料和产品单位成本资料也省略了。

从本书所编写的这些工业企业的产品成本计算方法和举例中,可以比较全面地了解工业企业产品成本计算的实际情况:从工业部门来说,包括各个主要工业部门;从企业的规模来说,包括中型企业、小型企业和大型企业;从生产费用的分配方法来说,包括在各种产品之间以及在完工产品和在产品之间分配各项生产费用的各种主要分配方法;从产品成本的计算方法来说,既包括各种主要的产品成本计算方法,又包括在一个工业企业中几种方法同时应用和在一种产品中几种方法结合应用的各种主要情况。

从本书所编写的这些工业企业的产品成本计算方法和举例中,还可以了解实际情况是复杂的,实际采用的成本计算方法是多种多样的。不仅不同的工业部门、不同的工业企业和不同的生产车间,由于产品种类、生产特点和管理要求不同,采用着不同的成本计算方法,而且相同种类的产品,由于生产特点和管理要求不同,也采用着不同的成本计算方法;相反,不同的工业部门、工业企业、生产车间和不同种类的产品,由于生产特点和管理要求相同,则采用着相同或相似的成本计算方法。

我们希望财务会计专业的学生,通过对本书的阅读,能够做到理论联系实际,提高分析问题、解决问题的能力,以便在工作时,从实际出发,灵活运用并且不断改革和发展各种成本计算方法。

本书是由中国人民大学工农业财务会计教研室部分同志分工编写的。参加初稿编写的同志有:阎金铎同志编写第一、第四部分;金忠煜同志编写第二、第八部分;张孟春同志编写第三、第十一部

分，贺南轩同志编写第五、第七、第九和第十部分；宣奉芬同志编写第六部分。最后，由主编贺南轩同志对全书初稿做了修改和总纂。

在本书的编写过程中，北京市有关的工业管理部门和工业企业给予了大力支持。对此，我们表示衷心感谢。

由于编者水平有限，在本书的编写方法上和内容上，都还存在着不少缺点，甚至可能有错误。我们热忱地欢迎读者提出意见和批评，以便进一步修改和补充。

编 者

1980年3月

目 录

一、食品厂产品成本计算.....	1
二、啤酒厂产品成本计算.....	24
三、服装厂产品成本计算.....	54
四、制皂厂产品成本计算.....	68
五、玻璃厂产品成本计算.....	95
六、砖瓦厂产品成本计算	118
七、热电厂产品成本计算	135
八、棉纺织厂产品成本计算	148
九、机械厂产品成本计算	177
十、机械修理厂产品成本计算	218
十一、钢铁厂产品成本计算	235

一、食品厂产品成本计算

食品厂的生产和产品成本计算概述

食品厂的产品包括面包、饼干、糖果和罐头等，一般按照产品种类分设生产车间或生产小组进行生产。下面以生产面包和饼干的食品厂为例，说明食品厂的生产和产品成本计算的概况。

面包的生产包括配料（调和面粉）、成型、烘烤、包装四个工序。面粉、砂糖、植物油等原料，由配料工序分次按照产品的配料比例投入生产；经过搅拌和制，置入容器中发酵三、四小时，送入成型工序；经过机器加工，切割揉团成为一定重量的面团，放入铁模内；经过高温再发酵，送入烘炉内烤成面包；冷却后即可包装入库。

饼干的生产包括配料（调和面粉）、成型烘烤、冷却整理、包装四个工序。原料也是由配料工序分次按配料比例投入生产；经过搅拌和制，进入成型机；用铜模轧制成各种形状的饼干，并用烘炉烘烤；再经过冷却整理，挑出不合格的返工品以后，即可包装入库。

面包和饼干的生产，一般是在流水线上不断进行的。这种生产的工艺过程不能间断，不能由几个车间或企业分散进行，因而一般归为单步骤生产，其生产组织多是大量大批生产。

根据上述生产特点，面包和饼干的成本，一般采用品种法计算。在所产面包和饼干的品种、规格繁多的食品厂中，为了简化计算工作，还可结合采用分类法计算产品成本：将产品按照面包和饼干归类，先计算面包类产品和饼干类产品的成本，然后采用一定的分配标准或系数，分配计算类内各种面包或饼干的成本。

生产面包和饼干所需的原料，都按配料比例（即消耗定额的比

例)耗用,因而面包类内和饼干类内各种产品的原料费用,都可按定额耗用量比例分配:先按投产次数和每次的配料比例分别计算各种产品的定额耗用量和同类产品的定额总耗用量,再计算同类产品实际总耗用量与定额总耗用量的比率;然后以类内各种产品的定额耗用量和上述比率,分配计算类内各种产品的实际耗用量,乘以原料单价,即为各种产品的原料费用。

类内各种产品的其他各项费用,则可根据具体情况,分别按照消耗定额的系数或者按照产品产量、生产工资等分配标准分配。

面包和饼干的生产周期很短,月末在产品的数量不多,又多在包装工序,因而月末在产品的数量一般采用实际盘存的办法确定;由于面包和饼干的原料费用占全部成本的比重较大(80—90%),月末在产品的成本,一般按照实际盘存在产品的原料费用计算。

食品厂产品成本计算举例

胜利食品厂是生产面包和饼干的食品厂。该厂设有两个基本生产车间,面包车间和饼干车间,以及若干个管理科室。该厂的生产任务,是生产甜圆面包、果子面包、葡萄糖面包等各种面包,和牛奶饼干、动物饼干、巧克力饼干等各种饼干。生产组织是大量生产。

该厂所产面包和饼干的品种、规格繁多,采用品种法和分类法相结合的方法计算各种产品的成本。类内各种产品的原料费用,按照定额耗用量的比例分配;生产工资及附加费,按照工时定额系数分配;生产用燃料和动力费用,按照产品产量(按重量计算)比例分配;车间经费和企业管理费,按照生产工资及附加费比例分配。辅助材料(即包装材料),都是按照产品的品种分别领用的,因而辅助材料费用可以直接计入各该产品成本。各种面包和饼干月末在产品的成本,按照月末实际盘存在产品的定额原料费用计算。

该厂19××年10月份有关产品成本的资料和计算程序如下:

(一) 产品种类和产量

根据生产月报，该厂本月份所产面包和饼干的品种、投产次数和产量如下：

生 产 月 报

19 × × 年10月

品 名	投 产 次 数	入 库 产 量 (斤)
面包类:		
甜圆面包	250	126,000
果子面包	150	74,800
葡萄糖面包	80	40,500
合 计	480	241,300
饼干类:		
牛奶饼干	420	129,500
动物饼干	800	229,000
巧克力饼干	250	72,500
合 计	1,470	431,000

(二) 原料费用的归集和分配

根据各种面包的配料比例、生产记录和原料的领料凭证，编制面包原料定额用量和实际用量汇总表(见下页表)。

在下列面包原料定额用量和实际用量汇总表中，各种面包的投产次数，根据生产记录汇总填列。各种面包的定额用量，根据消耗定额(配料比)乘以投产次数计算填列。各种面包的实际总用量，根据领料凭证汇总填列。在下列各种原料中，酵母由于水份大、实际含量少，糖精由于用量少，因而都只计价而不计量，即数量不计

面包原料定额用量和实际用量汇总表

19 × × 年10月

单位: 斤

原料品名	甜圆面包 (投产250次)		果子面包 (投产150次)		葡萄糖面包 (投产80次)		定 额 总用量	实 际 总用量	实际用量 占定额用 量的 %
	定 额 (配料比)	定 额 总用量	定 额 (配料比)	定 额 总用量	定 额 (配料比)	定 额 总用量			
面粉	350	87,500	323	48,450	350	28,000	163,950	163,622	99.2
砂糖	42.5	10,625	40	6,000	50	4,000	20,625	20,600	99.88
糖	6.5	1,625	6.5	975	—	—	2,600	2,600	100
植物油	7.5	1,875	10	1,500	10	800	4,175	4,217	101
鸡蛋	2.5	625	—	—	7	560	1,185	1,190	100.4
苹果	—	—	15	2,250	—	—	2,250	2,250	100
青梅	—	—	25	3,750	—	—	3,750	3,750	100
葡萄干	—	—	3	450	—	—	450	450	100
瓜条	—	—	5	750	—	—	750	750	100
葡萄糖粉	—	—	—	—	5	400	400	400	100
食盐	1	250	1	150	1	80	480	492	102.5
酵母	3.5克	875克	3.5克	525克	3.5克	280克	1,680克	1,580克	94
糖精	37.5克	9,375克	34克	5,100克	35克	2,800克	17,275克	17,300克	100
合 计	410	102,500	428.5	64,275	423	33,840	200,615	200,321	

入合计数内。

根据上列汇总表以及原料的计划单价和价格差异资料，编制面包类产品原料费用汇总分配表（见6、7页表）。

根据下列面包类产品原料费用汇总分配表，编制下列会计分录：

分录（1）借（增）：基本生产	58,660	
贷（减）：材	料	58,660

根据各种饼干的配料比例、生产记录、领料凭证，以及原料的计划单价和价格差异资料，编制饼干原料定额用量和实际用量汇总表，以及饼干类产品原料费用汇总分配表如下（见8至11页表）。

根据饼干类产品原料费用汇总分配表，编制下列会计分录：

分录（2）借（增）：基本生产	151,148.75	
贷（减）：材	料	151,148.75

面包类产品原料

19××年

原 料 品 名	计 划 单 价	实际总耗用		实际用 量占定 额用量 的%	甜 圆 面	
		数 量	金 额		定 额 用 量	实 际
						数 量
	①	②	③ = ① × ②	④	⑤	⑥ = ⑤ × ④
面 粉	0.187	163,622	30,597.31	99.8	87,500	87,325
砂 糖	0.607	20,600	12,504.20	99.88	10,625	10,612
饴 糖	0.275	2,600	715.00	100	1,625	1,625
植 物 油	0.82	4,217	3,457.94	101	1,875	1,894
鸡 蛋	1.00	1,190	1,190.00	100.4	625	628
果 脯	1.15	2,250	2,587.50	100	—	—
青 梅	1.10	3,750	4,125.00	100	—	—
葡 萄 干	1.40	450	630.00	100	—	—
瓜 条	0.90	750	675.00	100	—	—
葡萄糖粉	0.78	400	312.00	100	—	—
食 盐	0.135	492	66.42	102.5	250	256
酵 母	0.80	1,580克	1,264.00	94	875克	823克
糖 精	0.048	17,300克	830.40	100	9,375克	9,400克
合 计	—	200,321	58,954.77	—	102,500	102,340
价 差			294.77			
(-0.5%)						
实际原料费用			58,660.00			

注：带 者为红字。下同。

费用汇总分配表

10月

包	果子面包			葡萄糖面包		
耗用	定额	实际耗用		定额	实际耗用	
金额	用量	数量	金额	用量	数量	金额
⑦ = ⑥ × ①	⑧	⑨ = ⑧ × ④	⑩ = ⑨ × ①	⑪	⑫ = ⑪ × ④	⑬ = ⑫ × ①
16,329.77	48,450	48,353	9,042.01	28,000	27,944	5,225.53
6,441.48	6,000	5,993	3,637.75	4,000	3,995	2,424.97
446.88	975	975	268.12	—	—	—
1,553.08	1,500	1,515	1,242.30	800	808	662.56
628.00	—	—	—	560	562	562.00
—	2,250	2,250	2,587.50	—	—	—
—	3,750	3,750	4,125.00	—	—	—
—	450	450	630.00	—	—	—
—	750	750	675.00	—	—	—
—	—	—	—	400	400	312.00
34.56	150	154	20.79	80	82	11.07
658.40	525克	494克	395.20	280克	263克	210.40
451.20	5,100克	5,100克	244.80	2,800克	2,800克	134.40
26,543.37	64,275	64,190	22,868.47	33,840	33,791	9,542.93
132.72			114.34			47.71
26,410.65			22,754.13			9,495.22

饼干原料定额用量

19××年

原 料 品 名	奶 油 饼 干 (投产420次)		动 物 饼 干 (投产800次)	
	定 额 (配料比)	定额用量	定 额 (配料比)	定额用量
面 粉	225	94,500	225	180,000
砂 糖	60	25,200	39	31,200
怡 糖	10	4,200	22	17,600
植 物 油	26	10,920	20	16,000
磷 脂	3	1,260	1	800
奶 粉	6	2,520	—	—
可可粉	—	—	—	—
可可皮粉	—	—	—	—
糖 蜜	—	—	—	—
食 盐	—	—	—	—
糖 精	—	—	20克	16,000克
小 苏 打	2.3克	966克	1.5克	1,200克
碳 酸 亚	1克	420克	1.5克	1,200克
香 草 粉	50克	21,000克	—	—
食 色	—	—	20克	16,000克
合 计	330	138,600	307	245,600

注：糖精、小苏打、碳酸亚、香草粉、食色计价不计量。

和实际用量汇总表

10月

单位：斤

巧 克 力 饼 干 (投产250次)		定 额	实 际	实际用量 占定额用 量的百分 比 (%)
定 额 (配料比)	定额用量	总 用 量	总 用 量	
200	50,000	324,500	324,175	99.9
56	14,000	70,400	70,540	100.2
8	2,000	23,800	23,805	100
27	6,750	33,670	33,602	99.8
2	500	2,560	2,560	100
5	1,250	3,770	3,770	100
2	500	500	500	100
3	750	750	780	104
25	6,250	6,250	6,250	100
0.5	125	125	125	100
20克	5,000克	21,000克	21,105克	100.5
1.5克	375克	2,541克	2,439克	96
0.5克	125克	1,745克	1,745克	100
—	—	21,000克	21,000克	100
—	—	16,000克	16,000克	100
328.5	82,125	466,325	466,107	

饼干类产品原料

19××年

原 料 品 名	计划 单价	实际总耗用		实际用 量占定 额用量的 百分比(%)	奶 油 饼	
		数 量	金 额		定 额 用 量	实 际 数 量
	①	②	③ = ② × ①	④	⑤	⑥ = ⑤ × ④
面 粉	0.187	324,175	60,620.73	99.9	94,500	94,405
砂 糖	0.607	70,540	42,817.78	100.2	25,200	25,250
饴 糖	0.275	23,805	6,546.38	100	4,200	4,200
植 物 油	0.82	33,602	27,553.64	99.8	10,920	10,898
磷 脂	0.65	2,560	1,664.00	100	1,260	1,260
奶 粉	2.17	3,770	8,180.90	100	2,520	2,520
可 可 粉	1.82	500	910.00	100	—	—
可 可 皮 粉	—	780	—	104	—	—
糖 蜜	0.05	6,250	312.50	100	—	—
食 盐	0.135	125	16.88	100	—	—
糖 精	0.048	21,105克	1,013.04	100.5	—	—
小 苏 打	0.14	2,439克	341.46	96	966克	927克
碳 酸 亚	0.255	1,745克	444.98	100	420克	420克
香 草 粉	0.054	21,000克	1,134.00	100	21,000克	21,000克
食 色	0.022	16,000克	352.00	100	—	—
合 计		466,107	151,908.29		138,600	138,533
价 差 (-0.5%)			759.54			
实 际 原 料 费 用			151,148.75			

注：可可皮粉是废料，价值很低，因而计量不计价。