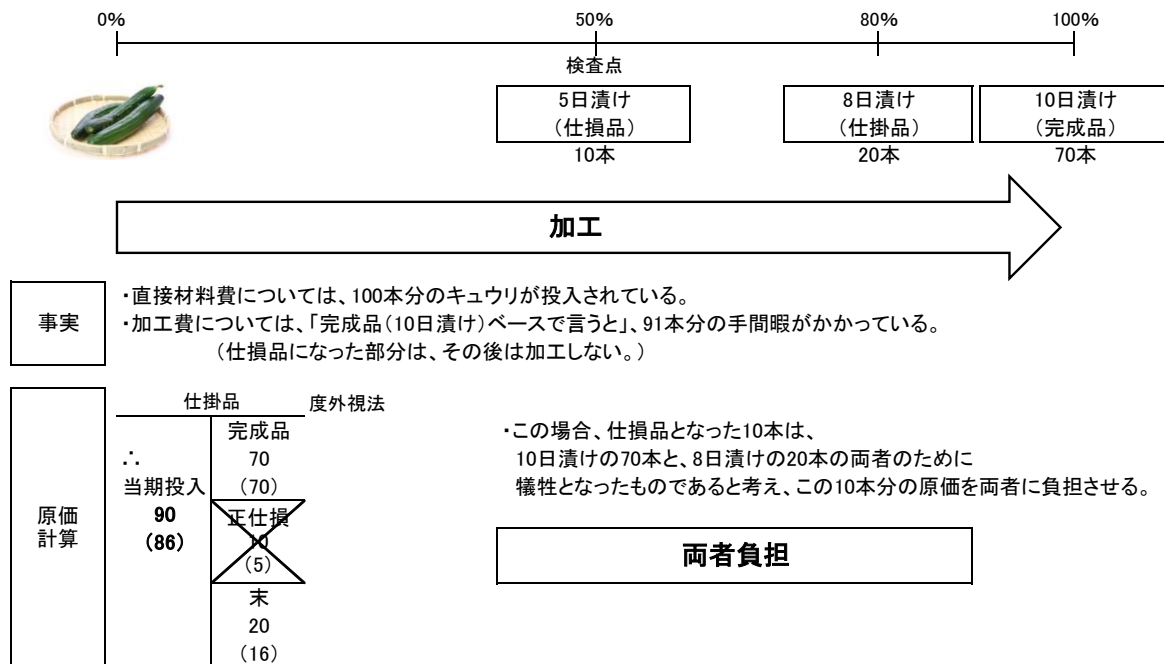


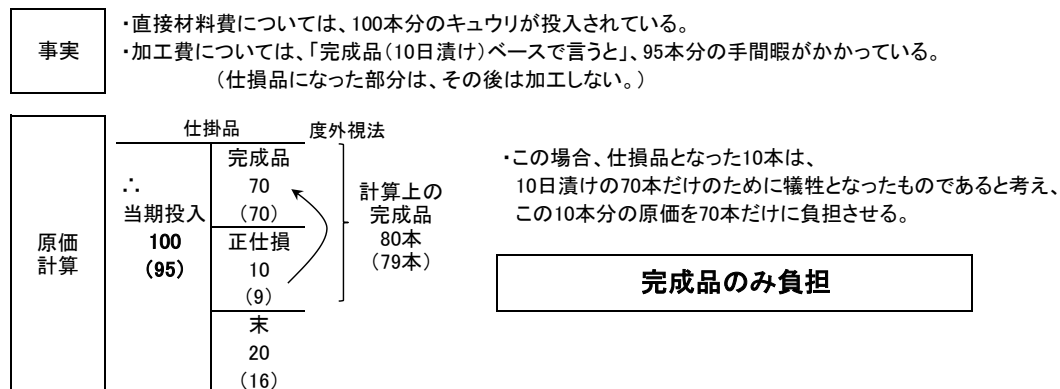
★度外視法（P118）

（例）「キュウリの10日漬け」を製造している漬物メーカー

・5日漬けた段階で行われる品質検査において、当期は仕損品（不良品）が10本発見され、
期末日に、10日漬け（完成品）が70本、8日漬け（仕掛品）が20本あった場合、



・仮に、品質検査は9日漬けた段階で行われる場合、



★例題集【6-4-1】 非度外視法

ケース1 正常仕損が工程の75%の点で発生するとき。

AM			
652,800 @272 (581,400) (@290.7)	貸方計	完	1,500
		正仕	400
		末	500
			(200)
			136,000
			(58,140)
			+196,010
			196,010 ← 足す！
			+0
			194,140
			1,040,060

ケース2 正常仕損が工程の25%の点で発生するとき。

AM			
652,800 @272 (581,400) (@323)	貸方計	完	1,500
		正仕	400
		末	500
			(100)
			108,800
			(32,300)
			+105,825
			141,100 ← 足す！
			+35,275
			235,875
			998,325

ケース3 正常仕損が工程を通じて平均的に発生するとき。

AM			
652,800 @272 (581,400) (@306)	貸方計	完	1,500
		正仕	400
		末	500
			(200)
			108,800
			(61,200)
			+150,000
			170,000 ← 足す！
			+20,000
			217,200
			1,017,000

★等級別総合原価計算(第1法か第2法／第3法の見分け方) (P145～147)

	第1法	第2法または第3法
具体例	缶ビール(500ml・350ml)	Tシャツ(S・M・L)
生産データの仕掛品	等級別に区別されていない。	等級別に区別されている。
等価係数	1セットのみ。	直接材料費と加工費の2セット。

★等級別総合原価計算(第2法か第3法の見分け方・解き方) (P146～147)

	第2法	第3法
呼称	単純総合原価計算に近い方法	組別総合原価計算に近い方法
問題文の指示	右記(⇒)以外	等価係数は「 当期製造原価 を按分する際に使用する。」
考え方	「基準製品」に寄せる。「基準製品」で言えば、何kgか何個か?など。	
解き方	基準製品に寄せたうえで、単純総合原価計算を行う。	先に、直接材料費と加工費の按分先の(組別の)BOXを書く(第2段階)。 ↓ その当期投入量を等価係数を用いて換算し直し、按分計算をする(第1段階)。 ↓ その後、再度、第2段階に押し返す。

★連産品の特徴と原価按分の必要性 (P151)

- ・不可避免的に結合して生産され、原料消費量や作業時間を区分把握できないのが、連産品の特徴。
↓ したがって、
- ・因果関係を反映した正確な製品原価の計算は不可能。
↓ しかし、
- ・F/S作成の観点から、連結原価の按分は必要。
↓ したがって、
- ・物量法や市価法によって計算せざるをえない(P152～)。

★副産物の処理 (P160)

原則	副産物の価額(評価額)を総合原価から控除する。
容認	軽微な場合は、その売却収入を原価計算外の収益とすることができる。

- ・原則処理のうち、売却する場合、評価額は次のように算定する。

①見積売却価額 — 販管費見積額 ←副産物からは利益は発生しないという考え方

- ・精肉店である当工場において、豚を連産品工程に投入し、分離点までに直接材料費と加工費が1,800発生した。
- ・主産物として豚ロースと豚ヒレ、副産物として豚革が産出された。
- ・このうち、豚革は、運送費40を支払って皮革加工業者に持ち込めば、240で販売できると見込まれている。
- ・豚ロースと豚ヒレは当社の店頭で、合計400の販管費が発生するとともに、合計2,560で販売できると見込まれている。
- ・このときの主産物と副産物の予想P/Lを作成すると、右のようになる。

仕掛品			主産物	副産物	全社
1,800	主産物A 豚ロース	1,600 (差引)	売上高 2,560	240	2,800
	主産物B 豚ヒレ		売上原価 1,600	200	1,800
			売上総利益 960	40	1,000
	副産物 豚革	200 ← 240 - 40	販管費 400	40	440
			営業利益 560	0	560

利益ゼロ!
↓
全社的な営業利益率
(通常の利益率20%)

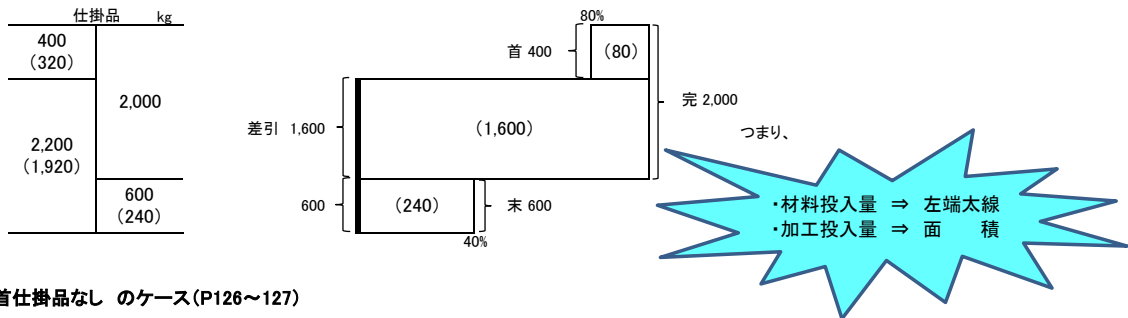
②見積売却価額 — 販管費見積額 — 通常の利益の見積額 ←副産物からも利益は発生するという考え方

仕掛品			主産物	副産物	全社
1,800	主産物A 豚ロース	1,648 (差引)	売上高 2,560	240	2,800
	主産物B 豚ヒレ		売上原価 1,648	152	1,800
			売上総利益 912	88	1,000
	副産物 豚革	152 ← 240 - 40 - 240 × 20%	販管費 400	40	440
			営業利益 512	48	560
			20%	20%	20%

↓
全社的な営業利益率
(通常の利益率20%)

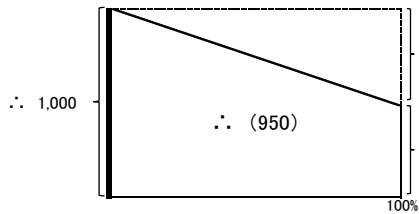
減損率が安定している場合の処理(P125~129)

★そもそも、ボックス図の意味とは？



★期首仕掛品なし のケース(P126~127)

・完成品



(1) 単価の算定

・原料費
 $220,000円 \div 1,100kg = 200円/kg$

・加工費
 $(296,760円) \div (989.2kg) = (300円/kg)$
8juju8ju9

(2) 原価の計算

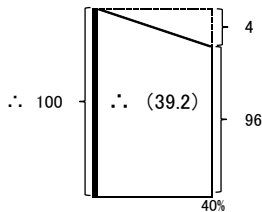
・期末仕掛品
 $200円/kg \times 100kg + (300円/kg) \times (39.2kg) = 31,760円$

・完成品
 $220,000円 + 296,760円 - 31,760円 = 485,000円$

(別解)

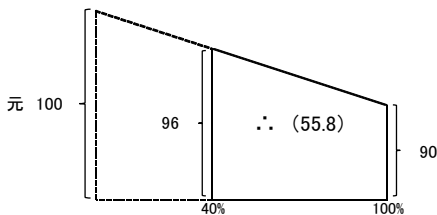
$200円/kg \times 1,000kg + (300円/kg) \times (950kg) = 485,000円$

・期末仕掛品



★期首仕掛品あり のケース(P128~129)

・期首仕掛品 ⇒ 完成品



(1) 単価の算定

・原料費
 $225,500円 \div 1,100kg = 205円/kg$

・加工費
 $(335,606円) \div (1,082.6kg) = (310円/kg)$

(2) 原価の計算

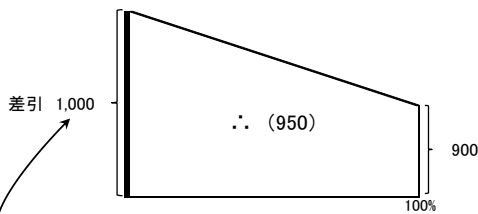
・期末仕掛品
 $205円/kg \times 100kg + (310円/kg) \times (76.8kg) = 44,308円$

・完成品
 $20,000円 + 11,760円 + 225,500円 + 335,606円 - 44,308円 = 548,558円$

(別解)

$20,000円 + 11,760円 + 205円/kg \times 1,000kg + (310円/kg) \times (1,005.8kg) = 548,558円$

・当期投入 ⇒ 完成品



・当期投入 ⇒ 期末仕掛品

