

Kalkulacja doliczeniowa zleceńowa może mieć zastosowanie głównie w przypadku produkcji jednostkowej i małoseryjnej, a więc w produkcji niepowtarzalnej w długich odstępach czasowych. Istotą kalkulacji tej jest ujmowanie kosztów bezpośrednich na odpowiedniej karcie zlecenia i doliczanie stosowanego narzutu kosztów ogólnych, które zostały przypisane do wydziału realizującego zlecenie, przy zastosowaniu odpowiednich procedur.

Kalkulacja doliczeniowa asortymentowa znajduje zastosowanie przy produkcji seryjnej, a zwłaszcza wielkoseryjnej. Istotą tej metody kalkulacji jest otwieranie kart kalkulacyjnych nie dla serii wyrobu w ramach zlecenia produkcyjnego, ale dla określonego produkowanego asortymentu. Kalkuluje się koszty produkcji wyrobu wytwarzanego w danym okresie (miesiącu, kwartale), bez względu na ilość realizowanych serii.

Kalkulacja wielostopniowa jest stosowana przy produkcji wielostadiowej (wielofazowej, procesowej), zwłaszcza gdy produkty poszczególnych stadiów są przedmiotem obrotu magazynowego (międzyfazowego). Produkcja procesowa charakteryzuje się tym, że w ramach każdego procesu otrzymuje się półprodukt, który najczęściej jest przekazywany do następnej fazy procesu produkcyjnego lub do magazynu wydziałowego.

Kalkulacja wielostopniowa ma zastosowanie np. w przemyśle cukierniczym, włókienniczym, tekstylnym, w przetwórnictwach owocowo-warzywnych, przy produkcji odlewów, ceramiki budowlanej itp.

Kalkulacja fazowa może być przeprowadzona według dwóch metod:

- 1) metodą półfabrykatową,
- 2) metodą bezpółfabrykatową.

1) metoda półfabrykatowa polega na kalkulacji poszczególnych półproduktów i produktu gotowego w sposób narastający, a więc z uwzględnieniem kosztu produkcji z fazy lub faz poprzednich. Ustala się w ten sposób koszt wytworzenia półproduktów po każdej fazie, a produktu gotowego po ostatniej fazie.

2) metoda bezpółfabrykatowa polega na kalkulacji kosztów ponoszonych wyłącznie w poszczególnych fazach. W tym przypadku koszt poszczególnych półproduktów oraz produktu gotowego jest sumą kosztów kolejnych faz procesu produkcyjnego.

- 1) metoda półfabrykatowa stosowana jest wtedy gdy produkty wytwarzane w poszczególnych fazach wyrażone są w różnych jednostkach naturalnych.
- 2) metoda bezpółfabrykatowa stosowana jest wtedy gdy produkty wytwarzane w każdej fazie wyrażone są w tych samych jednostkach naturalnych.

Przykład. W przedsiębiorstwie przemysłowym produkuje się dwa rodzaje wyrobów ze wspólnych półfabrykatów. Półfabrykaty przygotowywane są na wydziale I, a na wydziale II produkuje się wyroby T i K. W bieżącym miesiącu poniesiono:

- koszty bezpośrednie:
 - fazy I 150 000 zł
 - fazy II 225 000 zł
- koszty wydziałowe 75 000 zł

Koszty wydziałowe rozlicza się proporcjonalnie do kosztów bezpośrednich. W okresie bieżącym wytworzono 2 400 kg półfabrykatów. Zużyto 2 000 kg półfabrykatów, z którego otrzymano 6 000 szt. wyrobu T i 4 000 szt. wyrobu K. Wyrób K waży dwa razy więcej niż wyrób T. Nie ma produkcji w toku. Na podstawie danych sporządzić kalkulację obu wyrobów.

Kalkulacja produktów sprzężonych znajduje zastosowanie w firmach, w których w procesie produkcji powstają wyroby główne i uboczne.

Np. w cukrowni: wyrób główny – cukier

wyroby uboczne – wysłodki, melasa.

w browarze: wyrób główny – piwo

wyroby uboczne – wysłodziny, CO₂.

Stosowana jest w przemyśle przetwórczym, chemicznym, wydobywczym.

W wypadku tej metody kalkulacji można przyjąć następujące sposoby postępowania:

1. Poniesione koszty produkcji rozlicza się wyłącznie na produkty główne (zakłada się, że produkty uboczne nic nie kosztują).

2. Od kosztów produkcji odejmuje się wartość produktów ubocznych wycenioną po cenach sprzedaży. Powstała różnica jest kosztem produktu głównego (met. resztowa, odjemna).

3. Koszty produkcji rozdziela się na produkty główne i uboczne wg. ustalonych współczynników.

Najczęściej stosowanymi współczynnikami są ceny sprzedaży (met. podziałowa).

Przykład. Koszty produkcji cukrowni w bieżącym okresie wyniosły 49 500 zł. W procesie obróbki buraków cukrowych otrzymano: 20 000 kg cukru oraz 500 kg wysłodków i 875 kg melasy. Ceny sprzedaży produktów wynoszą: cukier – 3 zł/kg, wysłodki – 2 zł/kg, melasa – 1 zł/kg.

Skalkuluj koszty jednostkowe produktów oraz ich jednostkową rentowność w następujących wariantach:

1. W kalkulacji kosztów pomija się wycenę produktów ubocznych.

2. Produkty uboczne wycenia się w cenach sprzedaży.

3. Koszty produkcji rozlicza się według współczynników, którymi są ceny sprzedaży.