สารบาญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ค
บทคัดย่อภาษาไทย	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	ฉ
สารบาญตาราง	ญ
สารบาญภาพ	ฏ
บทที่ 1 บทนำ	
หลักการและเหตุผล	1
วัตถุประสงค์ของการศึกษา	3
ขอบเขตการศึกษา	3
วิธีการศึกษา	3
นิยามศัพท์	4
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	4
บทที่ 2 แนวคิดและทฤษฎีของระบบต้นทุนกิจกรรม	
ข้อบกพร่องของระบบบัญชีต้นทุนแบบเดิม	5
แนวคิดของระบบต้นทุนกิจกรรม	6
ความแตกต่างกันระหว่างระบบต้นทุนกิจกรรมกับระบบบัญชีต้นทุนแบบเดิม	7
ประโยชน์ของระบบต้นทุนฐานกิจกรรม	9
ปัจจัยที่จะช่วยในการพัฒนาระบบต้นทุนกิจกรรมให้ประสบความสำเร็จ	10
ขั้นตอนของกระบวนการระบบต้นทุนกิจกรรม	10
ข้อจำกัดของระบบต้นทุนกิจกรรม	19
แนวทางในการลดต้นทุนโดยใช้ระบบต้นทุนกิจกรรม	19
เทคนิคการศึกษาการเคลื่อนไหวและเวลา	21

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

สารบาญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 3 ลักษณะการดำเนินงานของบริษัท ไทยคอสมอสฟู้ดส์ จำกัด	
ประวัติความเป็นมาของบริษัท	23
ผลิตภัณฑ์ของบริษัท	24
โครงสร้างองค์กร	26
กระบวนการผลิตสินค้าสำเร็จรูป	30
ลักษณะของต้นทุน	33
บทที่ 4 แนวทางการลดต้นทุนโดยใช้ระบบต้นทุนกิจกรรมของบริษัท ไทยคอสมอสฟู้ดส์ จำกัด	
ส่วนที่ 1 แสดงการวิเคราะห์กิจกรรมในการผลิตสินค้า ตัวผลักดันต้นทุนในการผลิต	38
ส่วนที่ 2 แสดงตัวอย่างในการคำนวณต้นทุนกิจกรรม	65
ส่วนที่ 3 แนวทางในการลดต้นทุนโดยใช้ระบบต้นทุนกิจกรรม	95
บทที่ 5 สรุปผลการศึกษาและข้อเสนอแนะ	
สรุปผลการศึกษา	103
ข้อจำกัดในการศึกษา	105
ข้อเสนอแนะ	106
บรรณานุกรม	107
ภาคผนวก	108
ประวัติผู้เขียน	126

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

สารบาญตาราง

ตารางที่		หน้า
1	แสดงรายละเอียดค่าใช้จ่ายตามรหัสบัญชี บริษัท ไทยคอสมอสฟู้ดส์ จำกัด	35
2	แสดงการรวมกิจกรรมในแผนกคัดเลือกวัตถุดิบ	41
3	แสดงการรวมกิจกรรมในแผนกอบแห้งแบบ A.D	42
4	แสดงการรวมกิจกรรมในแผนกอบแห้งแบบ F.D กรณีพืชผักอบแห้ง	45
5	แสดงการรวมกิจกรรมในแผนกอบแห้งแบบ F.D กรณีไข่ผง	48
6	แสดงการรวมกิจกรรมในแผนกแช่แข็งแบบ I.Q.F	51
7	แสดงการรวมกิจกรรมในแผนกคัดเลือกสินค้าอบแห้ง	53
8	แสดงการรวมกิจกรรมในแผนกซ่อมบำรุง	56
9	แสดงสรุปการวิเคราะห์และกำหนดกิจกรรมในฝ่ายผลิต ของบริษัท ไทยคอสมอสฟู้ดส์ จำกัด	57
10	แสดงการวิเคราะห์แสดงสาเหตุของการเกิดต้นทุนและการระบุตัวผลักดันต้นทุน	60
11	แสดงการวิเคราะห์กิจกรรมออกเป็น กิจกรรมที่เพิ่มค่าและกิจกรรมที่ไม่เพิ่มค่า	63
12	แสดงกิจกรรมที่เกิดขึ้นในแผนกอบแห้งแบบ F.D หลังรวมกิจกรรมเหลือเพียง 16 กิจกรรม	67
13	แสดงการปันส่วนค่าใช้จ่ายส่วนกลางลงสู่แผนกอบแห้งแบบ F.D	70
14	สรุปการปันส่วนค่าใช้จ่ายจากส่วนกลางให้แผนกอบแห้งแบบ F.D	73
15	แสดงใบประเมินน้ำหนักเวลาของพนักงานฝ่ายผลิตแผนกอบแห้งแบบ F.D	78
16	แสดงรายการการแบ่งเงินเดือนพนักงานฝ่ายผลิตในแผนกอบแห้งแบบ F.D D	79
17	สรุปการปันส่วนเงินเดือนพนักงานฝ่ายผลิตตามใบประเมินน้ำหนักเวลาลงสู่กิจกรรมในแผนกอบแห้งแบบ FD.	81

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

สารบาญตาราง(ต่อ)

ตารางที่		หน้า
18	แสดงรายงานการแบ่งค่าใช้จ่ายที่นอกเหนือจากเงินเดือนฝ่ายผลิตในแผนกอบแห้งแบบ F.D	82
19	สรุปการแบ่งค่าใช้จ่ายลงสู่กิจกรรมที่เกิดขึ้นในแผนกอบแห้งแบบ F.D	91
20	แสดงการวิเคราะห์ต้นทุนกิจกรรมต่อตัวผลักดัน	92
21	แสดงรายละเอียดการแบ่งค่าใช้จ่ายตามกิจกรรมที่เกิดขึ้นในขั้นตอนการอบแห้งแบบ F.D ออกเป็นกิจกรรมเพิ่มค่าและกิจกรรมไม่เพิ่มค่า	96
22	แสดงกิจกรรมที่เพิ่มค่าและกิจกรรมที่ไม่เพิ่มค่าและแนวทางในการบริหารกิจกรรมเพื่อลดต้นทุนในแผนกอบแห้งแบบ F.D	98

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

สารบาญรูปภาพ

รูปภาพ		หน้า
1	วิธีการปันส่วน 2 ขั้นตอน (แบบเดิม)	7
2	วิธีการปันส่วน 2 ขั้นตอน (ABC)	8
3	แสดงโครงสร้างองค์กร (Organization)	27
4	แสดงกระบวนการผลิตสินค้าสำเร็จรูป	31
5	แบบฟอร์มใบประเมินน้ำหนักเวลาของพนักงานฝ่ายผลิตในขั้นตอนการอบแห้งแบบ F.D	58

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved