



ภาคผนวก

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University

All rights reserved

ตารางภาคผนวกที่ ก.1 แสดงข้อมูลต้นทุนวัตถุดิบทางตรงของผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเจียวกู่หลานชนิดแห้ง ตั้งแต่ช่วงเดือนมีนาคม - มิถุนายน พ.ศ. 2551

รายการ	หน่วยนับ	จำนวนครั้งของการผลิต								รวมปริมาณ วัตถุดิบ ทั้งหมด	ราคาเฉลี่ย ของการ ผลิตช่วงนี้	
		ครั้งที่ 1		ครั้งที่ 2		ครั้งที่ 3		ครั้งที่ 4				
		ปริมาณ	ราคา/หน่วย	ปริมาณ	ราคา/หน่วย	ปริมาณ	ราคา/หน่วย	ปริมาณ	ราคา/หน่วย			
1	เจียวกู่หลานสด	กิโลกรัม	36.00	55.00	26.50	55.00	54.50	55.00	70.00	55.00	187.00	55.00
2	น้ำเปล่า	ลิตร	1,000.00	0.75	1,000.00	0.75	500.00	0.75	600.00	0.75	3,100.00	0.75
3	ส่วนผสมอื่นๆ	กิโลกรัม	0.04	12.50	0.04	12.50	0.08	12.50	1.25	12.50	1.41	12.50
4	ซองนอกรบรรจุ	ชิ้น	2,394.00	0.64	1,512.00	0.64	3,591.00	0.64	3,717.00	0.64	11,214.00	0.64
5	กล่องกระดาษบรรจุ	ชิ้น	95.00	4.50	60.00	4.50	143.00	4.50	148.00	4.50	446.00	4.50
6	ฉลากข้างกล่อง	ใบ	95.00	0.70	60.00	0.70	143.00	0.70	148.00	0.70	446.00	0.70

หมายเหตุ : ข้อมูลตามตารางข้างต้นเป็นข้อมูลการผลิตจากช่วงการศึกษาที่กำหนด

ที่มา : รายงานการผลิตประจำวันของแผนกผลิต และปริมาณจากใบเบิกของ แผนกคลังสินค้า

ตารางภาคผนวกที่ ก.2 แสดงข้อมูลต้นทุนวัตถุดิบทางตรงของผลิตภัณฑ์น้ำพริกเผ่าถั่วแดงหลวง สูตรเผ็ดมาก ตั้งแต่ช่วงเดือนมีนาคม - มิถุนายน พ.ศ. 2551

รายการ	หน่วยนับ	จำนวนครั้งของการผลิต								รวมปริมาณ วัตถุดิบ ทั้งหมด	ราคาเฉลี่ย ของการ ผลิตช่วงนี้	
		ครั้งที่ 1		ครั้งที่ 2		ครั้งที่ 3		ครั้งที่ 4				
		ปริมาณ	ราคา/หน่วย	ปริมาณ	ราคา/หน่วย	ปริมาณ	ราคา/หน่วย	ปริมาณ	ราคา/หน่วย			
1	ต้นหอมญี่ปุ่นเขียว	กิโลกรัม	1.20	50.00	1.20	50.00	2.40	50.00	4.80	50.00	9.60	50.00
2	กระเทียมเขียว	กิโลกรัม	2.50	90.00	2.50	90.00	2.40	95.00	2.40	95.00	9.80	92.50
3	ถั่วแดงหลวง	กิโลกรัม	6.60	14.00	7.44	14.00	7.40	26.00	14.80	25.00	36.24	19.75
4	กุ้งแห้ง	กิโลกรัม	3.50	215.00	3.50	215.00	3.50	215.00	7.00	215.00	17.50	215.00
5	น้ำตาลปีก	กิโลกรัม	2.40	28.00	2.40	28.00	2.30	23.00	4.75	27.00	11.85	26.50
6	น้ำมะขาม	กิโลกรัม	6.50	32.00	6.50	32.00	6.50	32.00	13.00	38.00	32.50	33.50
7	น้ำมันถั่วเหลือง	กิโลกรัม	5.50	56.73	5.50	56.73	5.40	56.73	10.80	56.73	27.20	56.73
8	ส่วนผสมอื่น ๆ	กิโลกรัม	21.02	384.96	23.87	385.76	22.94	413.36	41.59	414.39	109.42	399.62
9	ขวดแก้วพร้อมฝา	ใบ	396.00	3.92	578.00	3.92	496.00	3.92	953.00	3.92	2,423.00	3.92
11	ฉลากน้ำพริกเผา	ใบ	396.00	0.50	578.00	0.50	496.00	0.50	953.00	0.50	2,423.00	0.50

หมายเหตุ : ข้อมูลตามตารางข้างต้นเป็นข้อมูลการผลิตจากช่วงการศึกษาที่กำหนด

ที่มา : รายงานการผลิตประจำวันของแผนกผลิต และปริมาณจากใบเบิกของ แผนกคลังสินค้า

ตารางภาคผนวกที่ ก.3 แสดงข้อมูลต้นทุนวัตถุดิบทางตรงของผลิตภัณฑ์น้ำพริกเผ่าถั่วแดงหลวง สูตรเผ็ดน้อย ตั้งแต่ช่วงเดือนมีนาคม - มิถุนายน พ.ศ. 2551

รายการ	หน่วยนับ	จำนวนครั้งของการผลิต								รวมปริมาณ วัตถุดิบ ทั้งหมด	ราคาเฉลี่ย ของการ ผลิตช่วงนี้	
		ครั้งที่ 1		ครั้งที่ 2		ครั้งที่ 3		ครั้งที่ 4				
		ปริมาณ	ราคา/หน่วย	ปริมาณ	ราคา/หน่วย	ปริมาณ	ราคา/หน่วย	ปริมาณ	ราคา/หน่วย			
1	ต้นหอมญี่ปุ่นเขียว	กิโลกรัม	1.15	50.00	1.15	50.00	2.30	50.00	4.60	50.00	9.20	50.00
2	กระเทียมเขียว	กิโลกรัม	2.30	90.00	2.30	90.00	1.10	95.00	2.20	95.00	7.90	92.50
3	ถั่วแดงหลวง	กิโลกรัม	7.20	14.00	7.20	14.00	7.10	26.00	14.20	25.00	35.70	19.75
4	กุ้งแห้ง	กิโลกรัม	3.50	215.00	3.50	215.00	3.40	215.00	6.80	215.00	17.20	215.00
5	น้ำตาลปีก	กิโลกรัม	2.20	28.00	2.20	28.00	2.10	23.00	4.20	27.00	10.70	26.50
6	น้ำมะขาม	กิโลกรัม	6.20	32.00	6.20	32.00	6.20	32.00	12.40	38.00	31.00	33.50
7	น้ำมันถั่วเหลือง	กิโลกรัม	7.50	56.73	7.50	56.73	7.50	56.73	15.00	56.73	37.50	56.73
8	ส่วนผสมอื่น ๆ	กิโลกรัม	19.98	384.96	19.97	385.76	19.66	413.36	39.37	414.39	98.98	399.62
9	ขวดแก้วพร้อมฝา	ใบ	423.00	3.92	453.00	3.92	478.00	3.92	899.00	3.92	2,253.00	3.92
11	ฉลากน้ำพริกเผา	ใบ	423.00	0.50	453.00	0.50	478.00	0.50	899.00	0.50	2,253.00	0.50

หมายเหตุ : ข้อมูลตามตารางข้างต้นเป็นข้อมูลการผลิตจากช่วงการศึกษาที่กำหนด

ที่มา : รายงานการผลิตประจำวันของแผนกผลิต และปริมาณจากใบเบิกของ แผนกคลังสินค้า

ตารางภาคผนวกที่ ก.4 แสดงข้อมูลต้นทุนวัตถุดิบทางตรงของผลิตภัณฑ์น้ำพริกเผาถั่วแดงหลวง สูตรเจ ตั้งแต่ช่วงเดือนมีนาคม - มิถุนายน พ.ศ. 2551

รายการ	หน่วยนับ	จำนวนครั้งของการผลิต								รวมปริมาณ วัตถุดิบ ทั้งหมด	ราคาเฉลี่ย ของการ ผลิตช่วงนี้	
		ครั้งที่ 1		ครั้งที่ 2		ครั้งที่ 3		ครั้งที่ 4				
		ปริมาณ	ราคา/หน่วย	ปริมาณ	ราคา/หน่วย	ปริมาณ	ราคา/หน่วย	ปริมาณ	ราคา/หน่วย			
1	ต้นหอมญี่ปุ่นเขียว	กิโลกรัม	5.50	50.00	5.50	50.00	5.50	50.00	11.00	50.00	27.50	50.00
2	ถั่วแดงหลวง	กิโลกรัม	5.50	14.00	5.50	14.00	5.50	26.00	11.00	25.00	27.50	19.75
3	น้ำตาลปีก	กิโลกรัม	3.10	28.00	3.10	28.00	3.10	23.00	6.20	27.00	15.50	26.50
4	น้ำมันขาม	กิโลกรัม	6.50	32.00	6.50	32.00	6.50	32.00	13.00	38.00	32.50	33.50
5	น้ำมันถั่วเหลือง	กิโลกรัม	5.50	56.73	5.50	56.73	5.40	56.73	10.80	56.73	27.20	56.73
6	ส่วนผสมอื่น ๆ	กิโลกรัม	21.02	289.40	23.87	289.40	22.94	317.80	41.59	317.80	109.42	303.60
7	ขวดแก้วพร้อมฝา	ใบ	304.00	3.92	296.00	3.92	410.00	3.92	811.00	3.92	1,821.00	3.92
8	ฉลากน้ำพริกเผา	ใบ	304.00	0.50	296.00	0.50	410.00	0.50	811.00	0.50	1,821.00	0.50

หมายเหตุ : ข้อมูลตามตารางข้างต้นเป็นข้อมูลการผลิตจากช่วงการศึกษาที่กำหนด

ที่มา : รายงานการผลิตประจำวันของแผนกผลิต และปริมาณจากใบเบิกของ แผนกคลังสินค้า

ตารางภาคผนวกที่ ก.5 แสดงข้อมูลต้นทุนวัตถุดิบทางตรงของผลิตภัณฑ์บ๊วยกวน ตั้งแต่ช่วงเดือนมีนาคม - มิถุนายน พ.ศ. 2551

รายการ	หน่วยนับ	จำนวนครั้งของการผลิต														
		ครั้งที่ 1		ครั้งที่ 2		ครั้งที่ 3		ครั้งที่ 4		ครั้งที่ 5		ครั้งที่ 6		ครั้งที่ 7		
		ปริมาณ	ราคา/หน่วย	ปริมาณ	ราคา/หน่วย	ปริมาณ	ราคา/หน่วย	ปริมาณ	ราคา/หน่วย	ปริมาณ	ราคา/หน่วย	ปริมาณ	ราคา/หน่วย	ปริมาณ	ราคา/หน่วย	
1	เนื้อบ๊วยคอง	กิโลกรัม	30.00	47.41	30.00	47.41	25.00	47.41	30.00	63.19	30.00	63.19	30.00	63.19	30.00	52.75
2	น้ำตาลทราย	กิโลกรัม	7.10	21.60	7.50	21.60	6.50	21.60	8.20	21.60	8.40	21.60	7.80	21.60	7.40	21.60
3	น้ำตาลมะพร้าว	กิโลกรัม	3.60	3.60	3.60	3.60	3.00	3.60	3.60	3.60	3.60	3.60	3.60	3.60	3.60	3.60
4	ส่วนผสมอื่น ๆ	กิโลกรัม	5.16	114.00	5.16	114.00	2.14	114.00	5.16	114.00	5.16	114.00	5.16	114.00	5.16	114.00
5	ซองแก้วบรรจุ	กิโลกรัม	0.60	115.00	0.70	115.00	0.40	115.00	0.90	115.00	0.90	115.00	0.80	115.00	0.70	115.00
6	ซองบ๊วยกวน	ใบ	203.00	2.73	233.00	2.73	11.00	2.73	220.00	2.73	296.00	2.73	260.00	2.73	235.00	2.73

หมายเหตุ : ข้อมูลตามตารางข้างต้นเป็นข้อมูลการผลิตจากช่วงการศึกษาที่กำหนด

ที่มา : รายงานการผลิตประจำวันของแผนกผลิต และปริมาณจากใบเบิกของ แผนกคลังสินค้า

ตารางภาคผนวกที่ ก.5 แสดงข้อมูลต้นทุนวัตถุดิบทางตรงของผลิตภัณฑ์บัวหวาน ตั้งแต่ช่วงเดือนมีนาคม - มิถุนายน พ.ศ. 2551 (ต่อ)

รายการ	หน่วยนับ	จำนวนครั้งของการผลิต												รวมปริมาณ วัตถุดิบ ทั้งหมด	ราคาเฉลี่ย ของการ ผลิตช่วงนี้	
		ครั้งที่ 8		ครั้งที่ 9		ครั้งที่ 10		ครั้งที่ 11		ครั้งที่ 12		ครั้งที่ 13				
		ปริมาณ	ราคา/หน่วย	ปริมาณ	ราคา/หน่วย	ปริมาณ	ราคา/หน่วย	ปริมาณ	ราคา/หน่วย	ปริมาณ	ราคา/หน่วย	ปริมาณ	ราคา/หน่วย			
1	เนื้อบัวคอง	กิโลกรัม	30.00	48.31	30.00	48.67	30.00	48.02	30.00	51.97	37.60	64.22	40.80	56.62	403.40	54.03
2	น้ำตาลทราย	กิโลกรัม	7.90	21.60	7.40	21.60	7.40	21.60	7.90	21.60	9.30	21.40	7.60	21.40	100.40	21.57
3	น้ำตาลมะพร้าว	กิโลกรัม	3.60	3.60	3.60	3.60	3.60	3.60	3.60	3.60	4.50	3.60	4.70	3.60	48.20	3.60
4	ส่วนผสมอื่น ๆ	กิโลกรัม	5.16	114.00	5.16	114.00	5.16	114.00	5.16	114.00	6.41	114.00	6.62	114.00	66.77	114.00
5	ซองแก้วบรรจุ	กิโลกรัม	0.70	115.00	0.90	120.00	0.90	120.00	0.90	120.00	1.60	120.00	1.70	120.00	11.70	116.92
6	ซองบัวหวาน	ใบ	203.00	2.73	267.00	2.73	281.00	2.73	296.00	2.73	397.00	2.73	425.00	2.73	3,327.00	2.73

หมายเหตุ : ข้อมูลตามตารางข้างต้นเป็นข้อมูลการผลิตจากช่วงการศึกษาที่กำหนด

ที่มา : รายงานการผลิตประจำวันของแผนกผลิต และปริมาณจากใบเบิกของ แผนกคลังสินค้า

ตารางภาคผนวก ที่ ก.6 ข้อมูลชั่วโมงทำงานพนักงานผลิตของผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเขียวภูหlananชนิดแห้ง ตั้งแต่ช่วงเดือนมีนาคม - มิถุนายน พ.ศ. 2551

รายการ	จำนวนครั้งของการผลิต								รวมจำนวน ชั่วโมงทำงาน ทั้งหมดต่อคน	จำนวนคน ทำงาน ทั้งหมด
	ครั้งที่ 1		ครั้งที่ 2		ครั้งที่ 3		ครั้งที่ 4			
	จำนวนชั่วโมง ทำงานต่อคน	จำนวนคน ทำงาน	จำนวนชั่วโมง ทำงานต่อคน	จำนวนคน ทำงาน	จำนวนชั่วโมง ทำงานต่อคน	จำนวนคน ทำงาน	จำนวนชั่วโมง ทำงานต่อคน	จำนวนคน ทำงาน		
1 การล้าง-การหั่น-การลวก-ผึ่งแห้ง-การอบ	0.71	5	0.82	5	3.01	5	1.74	5	6.28	5
2 การไม่	0.50	2	0.25	2	0.63	2	0.92	2	2.30	2
3 การบรรจุซองใน-ซองนอก-กล่องกระดาษ	18.03	2	11.39	2	24.57	2	28.00	2	81.99	2
รวม	19.24	9	12.46	9	28.21	9	30.66	9	90.57	9

หมายเหตุ : ข้อมูลตามตารางข้างต้นจะสามารถคำนวณหาจำนวนชั่วโมงแรงงานทั้งหมดของทุกขั้นตอนจากการผลิตรวมทุกครั้ง ดังนี้

$$\text{จำนวนชั่วโมงแรงงานทั้งหมด} = (6.28 \times 5) + (2.30 \times 2) + (81.99 \times 2) = 199.98 \text{ ชั่วโมง}$$

ที่มา : รายงานการผลิตประจำวันของแผนกผลิต

ตารางภาคผนวกที่ ก.7 ข้อมูลชั่วโมงทำงานพนักงานผลิตของผลิตภัณฑ์น้ำพริกเผาถั่วแดงหลวง จำนวน 3 สูตร ตั้งแต่ช่วงเดือนมีนาคม - มิถุนายน พ.ศ. 2551

รายการ	จำนวนครั้งของการผลิต								รวมจำนวน ชั่วโมงทำงาน ทั้งหมดต่อคน (ชั่วโมง/คน)	จำนวนคน ทำงานทั้งหมด (คน)	จำนวนชั่วโมง แรงงานรวม ทั้งหมด (ชั่วโมง)	
	ครั้งที่ 1		ครั้งที่ 2		ครั้งที่ 3		ครั้งที่ 4					
	จำนวนชั่วโมง ทำงานต่อคน	จำนวนคน ทำงาน	จำนวนชั่วโมง ทำงานต่อคน	จำนวนคน ทำงาน	จำนวนชั่วโมง ทำงานต่อคน	จำนวนคน ทำงาน	จำนวนชั่วโมง ทำงานต่อคน	จำนวนคน ทำงาน				
น้ำพริกเผาถั่วแดงหลวง สูตรเผ็ดมาก												
1	การจัดเตรียม-การผลิต-การบรรจุ	0.97	9	0.68	10	0.96	9	2.07	10	4.68	10	46.80
2	การควบคุมการฆ่าเชื้อ	0.92	1	0.83	1	0.75	1	1.95	1	4.45	1	4.45
	รวม	1.89	10	1.51	11	1.71	10	4.02	11	9.13	11	51.25
น้ำพริกเผาถั่วแดงหลวง สูตรเผ็ดน้อย												
1	การจัดเตรียม-การผลิต-การบรรจุ	1.00	9	0.76	9	0.85	10	1.80	10	4.41	10	44.10
2	การควบคุมการฆ่าเชื้อ	0.78	1	0.82	1	0.98	1	3.86	1	6.44	1	6.44
	รวม	1.78	10	1.58	10	1.83	11	5.66	11	10.85	11	50.54
น้ำพริกเผาถั่วแดงหลวง สูตรเจ												
1	การจัดเตรียม-การผลิต-การบรรจุ	0.67	9	0.50	10	0.91	10	1.37	10	3.45	10	34.50
2	การควบคุมการฆ่าเชื้อ	1.00	1	0.92	1	1.05	1	2.18	1	5.15	1	5.15
	รวม	1.67	10	1.42	11	1.96	11	3.55	11	8.60	11	39.65

หมายเหตุ : จำนวนชั่วโมงแรงงานรวมทั้งหมดคำนวณได้จากผลรวมของจำนวนชั่วโมงทำงานในการผลิตแต่ละครั้งต่อคน คูณด้วยจำนวนคนทำงานทั้งหมดจากการผลิตทุกครั้ง

ที่มา : รายงานการผลิตประจำวันของแผนกผลิต

ตารางภาคผนวก ที่ ก.8 ข้อมูลชั่วโมงทำงานพนักงานผลิตของผลิตภัณฑ์บัวหวาน ตั้งแต่ช่วงเดือนมีนาคม - มิถุนายน พ.ศ. 2551

รายการ	จำนวนครั้งของการผลิต													
	ครั้งที่ 1		ครั้งที่ 2		ครั้งที่ 3		ครั้งที่ 4		ครั้งที่ 5		ครั้งที่ 6		ครั้งที่ 7	
	จำนวนชั่วโมง ทำงานต่อคน	จำนวนคน ทำงาน	จำนวนชั่วโมง ทำงานต่อคน	จำนวนคน ทำงาน	จำนวนชั่วโมง ทำงานต่อคน	จำนวนคน ทำงาน	จำนวนชั่วโมง ทำงานต่อคน	จำนวนคน ทำงาน	จำนวนชั่วโมง ทำงานต่อคน	จำนวนคน ทำงาน	จำนวนชั่วโมง ทำงานต่อคน	จำนวนคน ทำงาน	จำนวนชั่วโมง ทำงานต่อคน	จำนวนคน ทำงาน
1 การบีบเมล็ดบัว-โม่บัว-การกวน	1.96	5	1.96	5	1.86	5	1.58	5	1.58	5	1.58	5	1.58	5
2 การตัดบัวแผ่น และการบรรจุซอง	2.50	6	2.38	6	1.84	6	3.30	6	4.51	6	3.38	6	3.49	6
รวม	4.46	11	4.34	11	3.70	11	4.88	11	6.09	11	4.96	11	5.07	11

ที่มา : รายงานการผลิตประจำวันของแผนกผลิต

ตารางภาคผนวกที่ ก.8 ข้อมูลชั่วโมงทำงานพนักงานผลิตของผลิตภัณฑ์บัวคววน ตั้งแต่ช่วงเดือนมีนาคม - มิถุนายน พ.ศ. 2551 (ต่อ)

รายการ	จำนวนครั้งของการผลิต														รวมจำนวน ชั่วโมงทำงาน ทั้งหมดต่อคน	จำนวนคน ทั้งหมด
	ครั้งที่ 8		ครั้งที่ 9		ครั้งที่ 10		ครั้งที่ 11		ครั้งที่ 12		ครั้งที่ 13		ชั่วโมงทำงาน ทั้งหมดต่อคน	จำนวนคน ทั้งหมด		
	จำนวนชั่วโมง ทำงานต่อคน	จำนวนคน ทำงาน	จำนวนชั่วโมง ทำงานต่อคน	จำนวนคน ทำงาน	จำนวนชั่วโมง ทำงานต่อคน	จำนวนคน ทำงาน	จำนวนชั่วโมง ทำงานต่อคน	จำนวนคน ทำงาน	จำนวนชั่วโมง ทำงานต่อคน	จำนวนคน ทำงาน	จำนวนชั่วโมง ทำงานต่อคน	จำนวนคน ทำงาน				
1 การบีบเมล็ดบัว- ไม้บัว-การกววน	1.93	5	1.60	5	2.26	5	2.26	5	3.30	5	1.86	5	25.31	5		
2 การตัดบัวแผ่น และการบรรจุซอง	3.95	6	4.61	6	3.59	6	3.78	6	5.13	6	4.48	6	46.94	6		
รวม	5.88	11	6.21	11	5.85	11	6.04	11	8.43	11	6.34	11	72.25	11		

หมายเหตุ : ข้อมูลตามตารางข้างต้นจะสามารถคำนวณหาจำนวนชั่วโมงแรงงานทั้งหมดของทุกขั้นตอนจากการผลิตรวมทุกครั้ง ดังนี้

$$\text{จำนวนชั่วโมงแรงงานทั้งหมด} = (25.31 \times 5) + (46.94 \times 6) = 408.19 \text{ ชั่วโมง}$$

ที่มา : รายงานการผลิตประจำวันของแผนกผลิต

ตารางภาคผนวกที่ ก.9 ข้อมูลค่าแรงงานทางตรงของผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเจียวู้หลานชนิดแห้ง
ตั้งแต่ช่วงเดือนมีนาคม - มิถุนายน พ.ศ. 2551

รายการ	จำนวนครั้งของการผลิต								รวมจำนวน ชั่วโมงทำงาน ทั้งหมด	อัตราค่าแรงงาน เฉลี่ยในช่วง การผลิตนี้ (บาท)	
	ครั้งที่ 1		ครั้งที่ 2		ครั้งที่ 3		ครั้งที่ 4				
	จำนวนชั่วโมง ทำงานต่อคน	อัตราค่าแรงงาน รายวัน	จำนวนชั่วโมง ทำงานต่อคน	อัตราค่าแรงงาน รายวัน	จำนวนชั่วโมง ทำงานต่อคน	อัตราค่าแรงงาน รายวัน	จำนวนชั่วโมง ทำงานต่อคน	อัตราค่าแรงงาน รายวัน			
การล้าง-การหั่น-การลอก-ผึ่งแห้ง-การอบ											
1	พนักงานคนที่ 1	0.71	195.00	0.82	195.00	3.01	195.00	1.74	195.00	6.28	195.00
2	พนักงานคนที่ 2	0.71	188.00	0.82	188.00	3.01	188.00	1.74	188.00	6.28	188.00
3	พนักงานคนที่ 3	0.71	167.00	0.82	167.00	3.01	167.00	1.74	167.00	6.28	167.00
4	พนักงานคนที่ 4	0.71	163.00	0.82	163.00	3.01	163.00	1.74	163.00	6.28	163.00
5	พนักงานคนที่ 5	0.71	155.00	0.82	155.00	3.01	155.00	1.74	155.00	6.28	155.00
การไม่											
1	พนักงานคนที่ 1	0.50	188.00	0.25	188.00	0.63	188.00	0.92	188.00	2.30	188.00
2	พนักงานคนที่ 2	0.50	167.00	0.25	167.00	0.63	167.00	0.92	167.00	2.30	167.00
การบรรจุซองใน-ซองนอก-กล่องกระดาษ											
1	พนักงานคนที่ 1	18.03	188.00	11.39	188.00	24.57	188.00	28.00	188.00	81.99	188.00
2	พนักงานคนที่ 2	18.03	167.00	11.39	167.00	24.57	167.00	28.00	167.00	81.99	167.00

ที่มา : รายงานการผลิตประจำวัน และใบบันทึกเวลาการผลิตของแผนกผลิต

ตารางภาคผนวกที่ ก.10 ข้อมูลค่าแรงงานทางตรงของผลิตภัณฑ์น้ำพริกเผาถั่วแดงหลวง สูตรเผ็ดมาก
ตั้งแต่ช่วงเดือนมีนาคม - มิถุนายน พ.ศ. 2551

รายการ	จำนวนครั้งของการผลิต								รวมจำนวน ชั่วโมงทำงาน ทั้งหมด	อัตราค่าแรงงาน เฉลี่ยในช่วง การผลิตนี้ (บาท)	
	ครั้งที่ 1		ครั้งที่ 2		ครั้งที่ 3		ครั้งที่ 4				
	จำนวนชั่วโมง ทำงานต่อคน	อัตราค่าแรงงาน รายวัน	จำนวนชั่วโมง ทำงานต่อคน	อัตราค่าแรงงาน รายวัน	จำนวนชั่วโมง ทำงานต่อคน	อัตราค่าแรงงาน รายวัน	จำนวนชั่วโมง ทำงานต่อคน	อัตราค่าแรงงาน รายวัน			
การจัดเตรียม-การผลิต-การบรรจุ											
1	พนักงานคนที่ 1	0.97	195.00	0.68	195.00	0.96	195.00	2.07	195.00	4.68	195.00
2	พนักงานคนที่ 2	0.97	162.00	0.68	162.00	0.96	162.00	2.07	162.00	4.68	162.00
3	พนักงานคนที่ 3	0.97	163.00	0.68	163.00	0.96	163.00	2.07	163.00	4.68	163.00
4	พนักงานคนที่ 4	0.97	155.00	0.68	155.00	0.96	155.00	2.07	155.00	4.68	155.00
5	พนักงานคนที่ 5	0.97	155.00	0.68	155.00	0.96	155.00	2.07	155.00	4.68	155.00
6	พนักงานคนที่ 6	0.97	155.00	0.68	155.00	0.96	155.00	2.07	155.00	4.68	155.00
7	พนักงานคนที่ 7	0.97	155.00	0.68	155.00	0.96	155.00	2.07	155.00	4.68	155.00
8	พนักงานคนที่ 8	0.97	155.00	0.68	155.00	0.96	155.00	2.07	155.00	4.68	155.00
9	พนักงานคนที่ 9	0.97	155.00	0.68	155.00	0.96	155.00	2.07	155.00	4.68	155.00
10	พนักงานคนที่ 10	0.00	155.00	0.68	155.00	0.00	155.00	2.07	155.00	2.75	155.00
การควบคุมการฆ่าเชื้อ											
1	พนักงานคนที่ 1	0.92	195.00	0.83	195.00	0.75	195.00	1.95	195.00	4.45	195.00

ที่มา : รายงานการผลิตประจำวัน และใบบันทึกเวลาการผลิตของแผนกผลิต

ตารางภาคผนวกที่ ก.11 ข้อมูลค่าแรงงานทางตรงของผลิตภัณฑ์น้ำพริกเผาถ้วยแดงหลวง สูตรเผ็ดน้อย ตั้งแต่ช่วงเดือนมีนาคม - มิถุนายน พ.ศ. 2551

รายการ	จำนวนครั้งของการผลิต								รวมจำนวน ชั่วโมงทำงาน ทั้งหมด	อัตราค่าแรงงาน เฉลี่ยในช่วง การผลิตนี้ (บาท)	
	ครั้งที่ 1		ครั้งที่ 2		ครั้งที่ 3		ครั้งที่ 4				
	จำนวนชั่วโมง ทำงานต่อคน	อัตราค่าแรงงาน รายวัน	จำนวนชั่วโมง ทำงานต่อคน	อัตราค่าแรงงาน รายวัน	จำนวนชั่วโมง ทำงานต่อคน	อัตราค่าแรงงาน รายวัน	จำนวนชั่วโมง ทำงานต่อคน	อัตราค่าแรงงาน รายวัน			
การจัดเตรียม-การผลิต-การบรรจุ											
1	พนักงานคนที่ 1	1.00	195.00	0.76	195.00	0.85	195.00	1.80	195.00	4.41	195.00
2	พนักงานคนที่ 2	1.00	162.00	0.76	162.00	0.85	162.00	1.80	162.00	4.41	162.00
3	พนักงานคนที่ 3	1.00	163.00	0.76	163.00	0.85	163.00	1.80	163.00	4.41	163.00
4	พนักงานคนที่ 4	1.00	155.00	0.76	155.00	0.85	155.00	1.80	155.00	4.41	155.00
5	พนักงานคนที่ 5	1.00	155.00	0.76	155.00	0.85	155.00	1.80	155.00	4.41	155.00
6	พนักงานคนที่ 6	1.00	155.00	0.76	155.00	0.85	155.00	1.80	155.00	4.41	155.00
7	พนักงานคนที่ 7	1.00	155.00	0.76	155.00	0.85	155.00	1.80	155.00	4.41	155.00
8	พนักงานคนที่ 8	1.00	155.00	0.76	155.00	0.85	155.00	1.80	155.00	4.41	155.00
9	พนักงานคนที่ 9	1.00	155.00	0.76	155.00	0.85	155.00	1.80	155.00	4.41	155.00
10	พนักงานคนที่ 10	0.00	155.00	0.00	155.00	0.85	155.00	1.80	155.00	2.65	155.00
การควบคุมการนำเข้า											
1	พนักงานคนที่ 1	0.78	195.00	0.82	195.00	0.98	195.00	3.86	195.00	6.44	195.00

ที่มา : รายงานการผลิตประจำวัน และใบบันทึกเวลาการผลิตของแผนกผลิต

ตารางภาคผนวกที่ ก.12 ข้อมูลค่าแรงงานทางตรงของผลิตภัณฑ์น้ำพริกเผาถ้วยแดงหลวง สูตรเจ ตั้งแต่ช่วงเดือนมีนาคม - มิถุนายน พ.ศ. 2551

รายการ	จำนวนครั้งของการผลิต								รวมจำนวน ชั่วโมงทำงาน ทั้งหมด	อัตราค่าแรงงาน เฉลี่ยในช่วง การผลิตนี้ (บาท)	
	ครั้งที่ 1		ครั้งที่ 2		ครั้งที่ 3		ครั้งที่ 4				
	จำนวนชั่วโมง ทำงานต่อคน	อัตราค่าแรงงาน รายวัน	จำนวนชั่วโมง ทำงานต่อคน	อัตราค่าแรงงาน รายวัน	จำนวนชั่วโมง ทำงานต่อคน	อัตราค่าแรงงาน รายวัน	จำนวนชั่วโมง ทำงานต่อคน	อัตราค่าแรงงาน รายวัน			
การจัดเตรียม-การผลิต-การบรรจุ											
1	พนักงานคนที่ 1	0.67	195.00	0.50	195.00	0.91	195.00	1.37	195.00	3.45	195.00
2	พนักงานคนที่ 2	0.67	162.00	0.50	162.00	0.91	162.00	1.37	162.00	3.45	162.00
3	พนักงานคนที่ 3	0.67	163.00	0.50	163.00	0.91	163.00	1.37	163.00	3.45	163.00
4	พนักงานคนที่ 4	0.67	155.00	0.50	155.00	0.91	155.00	1.37	155.00	3.45	155.00
5	พนักงานคนที่ 5	0.67	155.00	0.50	155.00	0.91	155.00	1.37	155.00	3.45	155.00
6	พนักงานคนที่ 6	0.67	155.00	0.50	155.00	0.91	155.00	1.37	155.00	3.45	155.00
7	พนักงานคนที่ 7	0.67	155.00	0.50	155.00	0.91	155.00	1.37	155.00	3.45	155.00
8	พนักงานคนที่ 8	0.67	155.00	0.50	155.00	0.91	155.00	1.37	155.00	3.45	155.00
9	พนักงานคนที่ 9	0.67	155.00	0.50	155.00	0.91	155.00	1.37	155.00	3.45	155.00
10	พนักงานคนที่ 10	0.67	155.00	0.50	155.00	0.91	155.00	1.37	155.00	3.45	155.00
การควบคุมการนำเข้า											
1	พนักงานคนที่ 1	1.00	195.00	0.92	195.00	1.05	195.00	2.18	195.00	5.15	195.00

ที่มา : รายงานการผลิตประจำวัน และใบบันทึกเวลาการผลิตของแผนกผลิต

ตารางภาคผนวกที่ ก.13 ข้อมูลค่าแรงงานทางตรงของผลิตภัณฑ์บัวคววน ตั้งแต่ช่วงเดือนมีนาคม - มิถุนายน พ.ศ. 2551

รายการ	จำนวนครั้งของการผลิต										
	ครั้งที่ 1		ครั้งที่ 2		ครั้งที่ 3		ครั้งที่ 4		ครั้งที่ 5		
	จำนวนชั่วโมง ทำงานต่อคน	อัตราค่าแรงงาน รายวัน	จำนวนชั่วโมง ทำงานต่อคน	อัตราค่าแรงงาน รายวัน	จำนวนชั่วโมง ทำงานต่อคน	อัตราค่าแรงงาน รายวัน	จำนวนชั่วโมง ทำงานต่อคน	อัตราค่าแรงงาน รายวัน	จำนวนชั่วโมง ทำงานต่อคน	อัตราค่าแรงงาน รายวัน	
การบีบเม็ดบัว-ไมบัว-การกวน											
1	พนักงานคนที่ 1	1.96	167.00	1.96	167.00	1.86	167.00	1.58	167.00	1.58	167.00
2	พนักงานคนที่ 2	1.96	163.00	1.96	163.00	1.86	163.00	1.58	163.00	1.58	163.00
3	พนักงานคนที่ 3	1.96	155.00	1.96	155.00	1.86	155.00	1.58	155.00	1.58	155.00
4	พนักงานคนที่ 4	1.96	155.00	1.96	155.00	1.86	155.00	1.58	155.00	1.58	155.00
5	พนักงานคนที่ 5	1.96	155.00	1.96	155.00	1.86	155.00	1.58	155.00	1.58	155.00
การตัดบัวแผ่น และการบรรจุของ											
1	พนักงานคนที่ 1	2.50	188.00	2.38	188.00	1.84	188.00	3.30	188.00	4.51	188.00
2	พนักงานคนที่ 2	2.50	174.00	2.38	174.00	1.84	174.00	3.30	174.00	4.51	174.00
3	พนักงานคนที่ 3	2.50	171.00	2.38	171.00	1.84	171.00	3.30	171.00	4.51	171.00
4	พนักงานคนที่ 4	2.50	167.00	2.38	167.00	1.84	167.00	3.30	167.00	4.51	167.00
5	พนักงานคนที่ 5	2.50	165.00	2.38	165.00	1.84	165.00	3.30	165.00	4.51	165.00
6	พนักงานคนที่ 6	2.50	155.00	2.38	155.00	1.84	155.00	3.30	155.00	4.51	155.00

ที่มา : รายงานการผลิตประจำวัน และใบบันทึกเวลาการผลิตของแผนกผลิต

ตารางภาคผนวกที่ ก.13 ข้อมูลค่าแรงงานทางตรงของผลิตภัณฑ์บัวกวาน ตั้งแต่ช่วงเดือนมีนาคม - มิถุนายน พ.ศ. 2551 (ต่อ)

รายการ	จำนวนครั้งของการผลิต										
	ครั้งที่ 6		ครั้งที่ 7		ครั้งที่ 8		ครั้งที่ 9		ครั้งที่ 10		
	จำนวนชั่วโมง ทำงานต่อคน	อัตราค่าแรงงาน รายวัน	จำนวนชั่วโมง ทำงานต่อคน	อัตราค่าแรงงาน รายวัน	จำนวนชั่วโมง ทำงานต่อคน	อัตราค่าแรงงาน รายวัน	จำนวนชั่วโมง ทำงานต่อคน	อัตราค่าแรงงาน รายวัน	จำนวนชั่วโมง ทำงานต่อคน	อัตราค่าแรงงาน รายวัน	
การบีบเมล็ดบัว-ไม่บัว-การกวาน											
1	พนักงานคนที่ 1	1.58	167.00	1.58	167.00	1.93	167.00	1.60	167.00	2.26	167.00
2	พนักงานคนที่ 2	1.58	163.00	1.58	163.00	1.93	163.00	1.60	163.00	2.26	163.00
3	พนักงานคนที่ 3	1.58	155.00	1.58	155.00	1.93	155.00	1.60	155.00	2.26	155.00
4	พนักงานคนที่ 4	1.58	155.00	1.58	155.00	1.93	155.00	1.60	155.00	2.26	155.00
5	พนักงานคนที่ 5	1.58	155.00	1.58	155.00	1.93	155.00	1.60	155.00	2.26	155.00
การตัดบัวแผ่น และการบรรจุของ											
1	พนักงานคนที่ 1	3.38	188.00	3.49	188.00	3.95	188.00	4.61	188.00	3.59	188.00
2	พนักงานคนที่ 2	3.38	174.00	3.49	174.00	3.95	174.00	4.61	174.00	3.59	174.00
3	พนักงานคนที่ 3	3.38	171.00	3.49	171.00	3.95	171.00	4.61	171.00	3.59	171.00
4	พนักงานคนที่ 4	3.38	167.00	3.49	167.00	3.95	167.00	4.61	167.00	3.59	167.00
5	พนักงานคนที่ 5	3.38	165.00	3.49	165.00	3.95	165.00	4.61	165.00	3.59	165.00
6	พนักงานคนที่ 6	3.38	155.00	3.49	155.00	3.95	155.00	4.61	155.00	3.59	155.00

ที่มา : รายงานการผลิตประจำวัน และใบบันทึกเวลาการผลิตของแผนกผลิต

ตารางภาคผนวกที่ ก.13 ข้อมูลค่าแรงงานทางตรงของผลิตภัณฑ์บัวคววน ตั้งแต่ช่วงเดือนมีนาคม - มิถุนายน พ.ศ. 2551 (ต่อ)

รายการ	จำนวนครั้งของการผลิต						รวมจำนวน ชั่วโมงทำงาน ทั้งหมด	อัตราค่าแรงงาน เฉลี่ยในช่วง การผลิตนี้ (บาท)	
	ครั้งที่ 11		ครั้งที่ 12		ครั้งที่ 13				
	จำนวนชั่วโมง ทำงานต่อคน	อัตราค่าแรงงาน รายวัน	จำนวนชั่วโมง ทำงานต่อคน	อัตราค่าแรงงาน รายวัน	จำนวนชั่วโมง ทำงานต่อคน	อัตราค่าแรงงาน รายวัน			
การบีบเม็ดบัว-ไม่บัว-การควน									
1	พนักงานคนที่ 1	2.26	167.00	3.30	167.00	1.86	167.00	25.31	167.00
2	พนักงานคนที่ 2	2.26	163.00	3.30	163.00	1.86	163.00	25.31	163.00
3	พนักงานคนที่ 3	2.26	155.00	3.30	155.00	1.86	155.00	25.31	155.00
4	พนักงานคนที่ 4	2.26	155.00	3.30	155.00	1.86	155.00	25.31	155.00
5	พนักงานคนที่ 5	2.26	155.00	3.30	155.00	1.86	155.00	25.31	155.00
การตัดบัวแผ่น และการบรรจุของ									
1	พนักงานคนที่ 1	3.78	188.00	5.13	188.00	4.48	188.00	46.94	188.00
2	พนักงานคนที่ 2	3.78	174.00	5.13	174.00	4.48	174.00	46.94	174.00
3	พนักงานคนที่ 3	3.78	171.00	5.13	171.00	4.48	171.00	46.94	171.00
4	พนักงานคนที่ 4	3.78	167.00	5.13	167.00	4.48	167.00	46.94	167.00
5	พนักงานคนที่ 5	3.78	165.00	5.13	165.00	4.48	165.00	46.94	165.00
6	พนักงานคนที่ 6	3.78	155.00	5.13	155.00	4.48	155.00	46.94	155.00

ที่มา : รายงานการผลิตประจำวัน และใบบันทึกเวลาการผลิตของแผนกผลิต

ตารางภาคผนวกที่ ก.14 แสดงข้อมูลค่าใช้จ่ายทั้งหมดจากงบการเงินปี 2550 (1 ต.ค. 49 – 30 ก.ย. 50)


รายการค่าใช้จ่าย		จำนวนเงิน (บาท)	สัดส่วนต่อค่าใช้จ่ายรวม
1	ค่าวัสดุบรรจุที่ใช้ในการผลิต	298,125.77	4.43%
2	ค่าวัสดุสิ้นเปลืองที่ใช้ในการผลิต	820,134.18	12.19%
3	ค่าจ้างชั่วคราวรายเดือน	1,047,222.00	15.57%
4	ค่าจ้างชั่วคราวรายวัน	284,652.00	5.52%
5	เงินประกันสังคมจ่าย	127,457.00	2.47%
6	ค่าล่วงเวลา	181,829.00	3.53%
7	ค่ารักษาพยาบาล	10,500.00	0.16%
8	ค่าเบี้ยประกันชีวิต	34,803.25	0.52%
9	ค่าสวัสดิการ	21,918.50	0.33%
10	ค่าเปอร์เซ็นต์การขาย	34,617.00	0.51%
11	ค่าเบี้ยเลี้ยง	800.00	0.01%
12	ค่าที่พัก	1,647.80	0.02%
13	ค่าพาหนะเดินทาง	6,646.00	0.10%
14	ค่าขนส่งออก	1,455.00	0.02%
15	ค่าเบี้ยประกันภัยยานพาหนะ	6,586.06	0.10%
16	ค่าธรรมเนียมยานพาหนะ	900.00	0.01%
17	ค่าใช้จ่ายในการซ่อมแซมยานพาหนะ	10,955.58	0.16%
18	ค่าซ่อมแซม ,ปรับปรุง และบำรุงรักษาอื่น	143,769.02	2.14%
19	ค่าจ้างเหมาบริการ	130,054.00	1.93%
20	ค่าใช้จ่ายในการจัดงาน	10,911.00	0.16%
21	ค่าจ้างออกแบบ	82,746.20	1.23%
22	ค่ารับรอง	723.00	0.01%
23	ค่าฝึกอบรมและสัมมนา	15,200.00	0.23%
24	ค่าล้างและอัดรูป	1,484.75	0.02%
25	ค่าถ่ายเอกสาร	3,820.50	0.06%
26	ค่าวัสดุสำนักงาน	59,456.48	0.88%
27	ค่าวัสดุคอมพิวเตอร์	34,735.00	0.52%
28	ค่าวัสดุก่อสร้าง	61,691.60	0.92%
29	ค่าวัสดุการเกษตร	3,614.00	0.05%

ตารางภาคผนวกที่ ก.14 แสดงข้อมูลค่าใช้จ่ายทั้งหมดจากงบการเงินปี 2550 (1 ต.ค. 49 – 30 ก.ย. 50) (ต่อ)

รายการค่าใช้จ่าย		จำนวนเงิน (บาท)	สัดส่วนต่อค่าใช้จ่าย รวม
30	ค่าวัสดุบรรจุ	82,175.60	1.22%
31	ค่าวัสดุไฟฟ้าและวิทยุ	16,117.95	0.24%
32	ค่าวัสดุวิทยาศาสตร์	102,193.80	1.52%
33	ค่าวัสดุยานพาหนะ	10,157.50	0.15%
34	ค่าวัสดุน้ำมัน,เชื้อเพลิง และหล่อลื่น	91,788.24	1.36%
35	ค่าวัสดุงานบ้านงานครัว	146,448.95	2.18%
36	ค่าใช้จ่ายในการวิจัยพัฒนาผลิตภัณฑ์	8,864.25	0.13%
37	ค่าวัสดุอื่น ๆ	82,513.30	1.23%
38	ค่ากระแสไฟฟ้า	615,240.26	11.93%
39	ค่าโทรศัพท์	30,179.82	0.45%
40	ค่าไปรษณีย์ โทรเลข และค่าดวงตราไปรษณียากร	1,874.00	0.03%
41	ค่าเสื่อมราคา-ครุภัณฑ์สำนักงาน	82,949.03	1.23%
42	ค่าเสื่อมราคา-ครุภัณฑ์คอมพิวเตอร์	17,196.91	0.26%
43	ค่าเสื่อมราคา-ครุภัณฑ์ก่อสร้าง	4,976.00	0.07%
44	ค่าเสื่อมราคา-ครุภัณฑ์การเกษตร	8,792.70	0.13%
45	ค่าเสื่อมราคา-ครุภัณฑ์บรรจุ	16,745.17	0.25%
46	ค่าเสื่อมราคา-ครุภัณฑ์ไฟฟ้าและวิทยุ	119,219.13	1.77%
47	ค่าเสื่อมราคา-ครุภัณฑ์วิทยาศาสตร์	23,530.18	0.35%
48	ค่าเสื่อมราคา-ครุภัณฑ์ยานพาหนะ	5,883.00	0.09%
49	ค่าเสื่อมราคา-ครุภัณฑ์น้ำมัน,เชื้อเพลิง และหล่อลื่น	2,313.69	0.03%
50	ค่าเสื่อมราคา-ครุภัณฑ์งานบ้านงานครัว	166,934.73	2.48%
51	ค่าเสื่อมราคา-ครุภัณฑ์อื่นๆ	46,863.20	0.70%
52	ค่าเสื่อมราคา-อาคารและสิ่งปลูกสร้าง	899.50	0.01%
53	ค่าเสื่อมราคา-ส่วนปรับปรุงอาคารฯ	35,355.60	0.53%
รวมทั้งสิ้น		5,157,667.20	

ที่มา : งบการเงินประจำปีงบประมาณ 2550 ของแผนกการเงินและบัญชี

ภาคผนวกที่ ข.1 หนังสือยินยอมให้ข้อมูลเพื่อการศึกษา และเผยแพร่ผลการศึกษา


โครงการหลวง

หนังสือยินยอมให้ข้อมูลเพื่อการศึกษา และเผยแพร่ผลการศึกษา

วันที่ 10 กรกฎาคม พ.ศ. 2551

โดยหนังสือฉบับนี้ ข้าพเจ้า รองศาสตราจารย์ ดร.ไพโรจน์ วิริยจารี ผู้ประสานงานโครงการโรงงานแปรรูปและพัฒนาผลิตภัณฑ์ มูลนิธิโครงการหลวง ตั้งอยู่เลขที่ 243/1 หมู่ 3 ตำบลแม่เหีะ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ ขอทำหนังสือฉบับนี้เพื่อเป็นหลักฐานแสดงว่าข้าพเจ้าได้รับทราบและยินยอมให้ นายอนุวัตร เดชศิริ รหัสนักศึกษา 499830211 สังกัด โครงการปริญญาโทบัญชี บัณฑิตวิทยาลัย (โครงการพิเศษ) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ผู้ทำการค้นคว้าแบบอิสระเรื่อง ต้นทุนผลิตภัณฑ์ของโครงการโรงงานแปรรูปและพัฒนาผลิตภัณฑ์ มูลนิธิโครงการหลวง โดยจะทำการศึกษาด้านต้นทุนผลิตภัณฑ์ 3 ชนิด คือ เครื่องดื่มเจียวกู่หลานชนิดแห้ง น้ำพริกเผาตัวแดงหลวง และบัวบกวน เข้ามาศึกษาและเก็บข้อมูล ณ หน่วยงานของข้าพเจ้าตามคำชี้แจงของผู้ศึกษา และอนุญาตให้นำผลการศึกษาเผยแพร่สู่สาธารณะได้

ทั้งนี้หากผู้ศึกษาได้กระทำภายในขอบเขตอำนาจของหนังสือยินยอมฉบับนี้ให้มีผลสมบูรณ์และชอบด้วยกฎหมายทุกประการ และหากมีผลกระทบหรือเกิดผลเสียหายขึ้นจะไม่เรียกร้องแต่อย่างใด

เพื่อเป็นหลักฐานแห่งความยินยอมนี้ ข้าพเจ้าได้ลงลายชื่อและประทับตรา (ถ้ามี) ไว้ต่อหน้าพยาน

ลงชื่อ..... ลงชื่อ.....
(รองศาสตราจารย์ ดร.ไพโรจน์ วิริยจารี) (นายอนุวัตร เดชศิริ)
ผู้ประสานงานโครงการฯ ผู้ศึกษา

ลงชื่อ..... ลงชื่อ.....
(นางสาวลลิตพันธุ์ จันทะคะรัมย์) (นางสาวศิริพร จิตวรั้งสรรค์)
พยาน พยาน

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © Chiang Mai University
All rights reserved

มูลนิธิโครงการหลวง 65 ถนนสุเทพ อ.เมือง จ.เชียงใหม่ 50200 Royal Project Foundation, 65 Suthep Road, Chiang Mai 50200, Thailand
โทร./Tel: (053) 810765-8 Fax: (053) 278997

ประวัติผู้เขียน

ชื่อ – สกุล	นายอนุวัตร เดชศิริ
วัน เดือน ปี เกิด	23 กันยายน 2523
ที่อยู่ปัจจุบัน	228/6 หมู่ที่ 3 ตำบลหางดง อำเภอหางดง จังหวัดเชียงใหม่ 50230
ประวัติการศึกษา	สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนระยองวิทยาคม ปีการศึกษา 2541 สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรี บัญชีบัณฑิต มหาวิทยาลัยรังสิต ปีการศึกษา 2545
ประสบการณ์ทำงาน	พ.ศ. 2546 – 2547 พนักงานบัญชี บริษัท เบสท์อินกราฟฟิค จำกัด พ.ศ. 2547 – ปัจจุบัน นักการเงินและบัญชี มูลนิธิโครงการหลวง

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved