

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ค
บทคัดย่อภาษาไทย	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	จ
สารบัญ	ฉ
สารบัญตาราง	ช
สารบัญภาพ	ฌ
บทที่ 1 บทนำ	
- หลักการและเหตุผล	1
- วัตถุประสงค์ในการศึกษา	3
- ขอบเขตและวิธีการศึกษา	3
- ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	5
บทที่ 2 แนวคิด ทฤษฎี และวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง	
- แนวคิด และทฤษฎี	
1. แนวคิดเกี่ยวกับต้นทุนและการจำแนกต้นทุน	6
2. แนวคิดเกี่ยวกับค่าใช้จ่ายการผลิต	7
3. แนวคิดเกี่ยวกับระบบการคำนวณต้นทุน	8
- วรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง	9
บทที่ 3 โครงการโรงงานแปรรูปและพัฒนาผลิตภัณฑ์ มุลนิธิโครงการหลวง	
- ความเป็นมาของมูลนิธิโครงการหลวง	12
- ข้อมูลทั่วไปของโครงการ โรงงานแปรรูปและพัฒนาผลิตภัณฑ์	14
- ลักษณะการดำเนินงานของโครงการ โรงงานแปรรูปและพัฒนาผลิตภัณฑ์	15
บทที่ 4 ลักษณะต้นทุนผลิตภัณฑ์ของโครงการโรงงานแปรรูปและพัฒนาผลิตภัณฑ์	
- ข้อมูลของผลิตภัณฑ์ 3 ชนิด	
1. เครื่องดื่มเขียวกู่หลานชนิดแห้ง	22

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
2. น้ำพริกเผาถั่วแดงหลวง	26
3. บัวยกวน	30
บทที่ 5 ผลการศึกษาและการวิเคราะห์ข้อมูล	
- ต้นทุนการผลิตของผลิตภัณฑ์ 3 ชนิด	
1. วัตถุดิบทางตรง	33
2. ค่าแรงงานทางตรง	40
3. ต้นทุนขั้นต้นของผลิตภัณฑ์ 3 ชนิด	50
4. ค่าใช้จ่ายการผลิต	54
5. ต้นทุนการผลิตของผลิตภัณฑ์ 3 ชนิด	61
- ต้นทุนต่อหน่วยของผลิตภัณฑ์ 3 ชนิด	62
บทที่ 6 สรุปผลการศึกษา อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ	
- สรุปผลการศึกษา	66
- อภิปรายผลการศึกษา	69
- ข้อจำกัดของการศึกษา	70
- ข้อเสนอแนะ	71
บรรณานุกรม	73
ภาคผนวก	75
ประวัติผู้เขียน	96

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
5.1 รายละเอียดต้นทุนวัตถุดิบทางตรงของเครื่องดื่มเขียวกู่หลานชนิดแห้ง	34
5.2 รายละเอียดต้นทุนวัตถุดิบทางตรงของน้ำพริกเผ่าถั่วแดงหลวง สูตรเผ็ดมาก	36
5.3 รายละเอียดต้นทุนวัตถุดิบทางตรงของน้ำพริกเผ่าถั่วแดงหลวง สูตรเผ็ดน้อย	37
5.4 รายละเอียดต้นทุนวัตถุดิบทางตรงของน้ำพริกเผ่าถั่วแดงหลวง สูตรเจ	38
5.5 รายละเอียดต้นทุนวัตถุดิบทางตรงของบ๊วยกวน	39
5.6 จำนวนชั่วโมงทำงานในแต่ละขั้นตอนของการผลิตเครื่องดื่มเขียวกู่หลานชนิดแห้ง	40
5.7 รายละเอียดต้นทุนค่าแรงงานทางตรงของเครื่องดื่มเขียวกู่หลานชนิดแห้ง	41
5.8 จำนวนชั่วโมงทำงานในแต่ละขั้นตอนของการผลิตน้ำพริกเผ่าถั่วแดงหลวง สูตรเผ็ดมาก	42
5.9 รายละเอียดต้นทุนค่าแรงงานทางตรงของน้ำพริกเผ่าถั่วแดงหลวง สูตรเผ็ดมาก	43
5.10 จำนวนชั่วโมงทำงานในแต่ละขั้นตอนของการผลิตน้ำพริกเผ่าถั่วแดงหลวง สูตรเผ็ดน้อย	44
5.11 รายละเอียดต้นทุนค่าแรงงานทางตรงของน้ำพริกเผ่าถั่วแดงหลวง สูตรเผ็ดน้อย	45
5.12 จำนวนชั่วโมงทำงานในแต่ละขั้นตอนของการผลิตน้ำพริกเผ่าถั่วแดงหลวง สูตรเจ	46
5.13 รายละเอียดต้นทุนค่าแรงงานทางตรงของน้ำพริกเผ่าถั่วแดงหลวง สูตรเจ	47
5.14 จำนวนชั่วโมงทำงานในแต่ละขั้นตอนของการผลิตบ๊วยกวน	48
5.15 รายละเอียดต้นทุนค่าแรงงานทางตรงของบ๊วยกวน	49
5.16 ต้นทุนขั้นต้นของผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเขียวกู่หลานชนิดแห้ง	50
5.17 ต้นทุนขั้นต้นของผลิตภัณฑ์ สูตรเผ็ดมาก	51
5.18 ต้นทุนขั้นต้นของผลิตภัณฑ์ สูตรเผ็ดน้อย	52
5.19 ต้นทุนขั้นต้นของผลิตภัณฑ์ สูตรเจ	53
5.20 ต้นทุนขั้นต้นของผลิตภัณฑ์บ๊วยกวน	54
5.21 การจำแนกค่าใช้จ่ายการผลิตตามพฤติกรรมต้นทุน	57
5.22 แสดงค่าใช้จ่ายการผลิตจัดสรรเข้าผลิตภัณฑ์ 3 ชนิด	61
5.23 แสดงต้นทุนการผลิตของผลิตภัณฑ์ 3 ชนิด	62
5.24 แสดงต้นทุนต่อหน่วยของผลิตภัณฑ์ 3 ชนิด	63
5.25 แสดงต้นทุนต่อหน่วยตามส่วนประกอบของต้นทุนผลิตภัณฑ์	64

สารบัญภาพ

ภาพที่	หน้า
3.1 แสดงผังโครงสร้างองค์กรของโครงการโรงงานแปรรูปและพัฒนาผลิตภัณฑ์	16
4.1 ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเขียวกู่หลานชนิดแห้ง	23
4.2 ผังแสดงขั้นตอนการผลิตเครื่องดื่มเขียวกู่หลานชนิดแห้ง	24
4.3 ผลิตภัณฑ์น้ำพริกเผ่าถั่วแดงหลวง	27
4.4 ผังแสดงขั้นตอนการผลิตน้ำพริกเผ่าถั่วแดงหลวง	27
4.5 ผลิตภัณฑ์บ๊วยกวน	30
4.6 ผังแสดงขั้นตอนการผลิตบ๊วยกวน	31