

## บทที่ 5

### ผลการศึกษาและการวิเคราะห์ข้อมูล

การศึกษาต้นทุนผลิตภัณฑ์ของโครงการ โรงงานแปรรูปและพัฒนาผลิตภัณฑ์ มูลนิธิโครงการหลวง ผู้ศึกษาได้รวบรวมข้อมูลจากโครงสร้างต้นทุนและต้นทุนการผลิต เพื่อนำมาวิเคราะห์ข้อมูลในการคำนวณต้นทุนต่อหน่วยของผลิตภัณฑ์ 3 ชนิด ที่ใช้วัตถุดิบจากการส่งเสริมเพาะปลูกให้แก่เกษตรกรในพื้นที่ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงเป็นส่วนประกอบหลัก และมีสายการผลิตที่แยกออกจากกันอย่างชัดเจน ได้แก่ เครื่องดื่มเจียวกู่หลานชนิดแห้ง น้ำพริกเผา ถั่วแดงหลวง และบัวบกวน เพื่อใช้เป็นต้นแบบในการคำนวณต้นทุนของผลิตภัณฑ์ทั้งหมดของโครงการฯ ซึ่งข้อมูลที่เก็บรวบรวมได้ มาจากงบการเงินประจำปี 2550 รายงานการผลิตประจำวัน รายงานการรับ – จ่ายวัตถุดิบและวัสดุคงคลัง และรายงานอื่นที่เกี่ยวข้องกับการผลิต จะนำมาวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อให้ได้ต้นทุนการผลิต และการคำนวณต้นทุนต่อหน่วยผลิตภัณฑ์ทั้ง 3 ชนิด

เนื่องจากนโยบายการผลิตของโครงการฯ จะทำการผลิตเมื่อได้รับปริมาณการสั่งซื้อจากฝ่ายตลาดของมูลนิธิโครงการหลวง และลูกค้าภายนอก โดยจะกำหนดเป็นแผนการผลิตประจำสัปดาห์ และบางผลิตภัณฑ์จะมีการผลิตเมื่อมีวัตถุดิบเพียงพอ หรือผลิตตามฤดูกาลของผลผลิต เช่น ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเจียวกู่หลานชนิดแห้ง จะมีวัตถุดิบจากศูนย์พัฒนาโครงการหลวงเข้ามาป้อนการผลิตในแต่ละครั้งในจำนวนที่ไม่มาก และไม่เท่ากัน ดังนั้นโครงการฯ จะกำหนดปริมาณขั้นต่ำในการผลิตของแต่ละผลิตภัณฑ์ให้เหมาะสมกับทรัพยากรที่เสียไป หรือเป็นการประหยัดโดยขนาดเท่าที่จะปฏิบัติได้ ดังนั้นข้อมูลการผลิตของผลิตภัณฑ์ทั้ง 3 ชนิด ผู้ศึกษาได้เก็บรวบรวมข้อมูลการผลิตในแต่ละครั้งตั้งแต่เดือนมีนาคม – มิถุนายน 2551 มารวมกันเพื่อคำนวณต้นทุนการผลิต จากนั้นนำต้นทุนการผลิตของแต่ละผลิตภัณฑ์ที่ได้มาคำนวณต้นทุนต่อหน่วย ซึ่งข้อมูลต้นทุนการผลิตของผลิตภัณฑ์ 3 ชนิดจะประกอบด้วยข้อมูลต้นทุนวัตถุดิบทางตรง ค่าแรงงานทางตรง และค่าใช้จ่ายการผลิต ดังรายละเอียดดังต่อไปนี้

#### ต้นทุนการผลิตของผลิตภัณฑ์ 3 ชนิด

##### 1. วัตถุดิบทางตรง

ผู้ศึกษาได้เก็บรวบรวมข้อมูลต้นทุนวัตถุดิบทางตรงของผลิตภัณฑ์ทั้ง 3 ชนิด ได้แก่ เครื่องดื่มเจียวกู่หลานชนิดแห้ง น้ำพริกเผาถั่วแดงหลวง และบัวบกวน โดยข้อมูลต้นทุนวัตถุดิบเก็บรวบรวมปริมาณ และราคาต่อหน่วยของการใช้วัตถุดิบและส่วนผสมอื่นๆ ในการผลิตแต่ละ

ครั้งตั้งแต่เดือนมีนาคม – มิถุนายน 2551 จากรายงานการผลิตประจำวันที่ควบคุมโดยแผนกผลิต ข้อมูลปริมาณการเบิกวัตถุดิบมาใช้ในการผลิตจากใบเบิกของและใบส่งคืนที่ควบคุมโดยแผนกคลังสินค้า และข้อมูลราคาต่อหน่วยของวัตถุดิบและส่วนผสมอื่นจากรายงานการรับ – จ่ายสินค้าคงคลังในโปรแกรมบัญชีสำเร็จรูป โดยนำปริมาณการผลิตที่ได้ในแต่ละครั้งมารวมกัน และนำราคาต่อหน่วยที่เก็บรวบรวมได้จากการผลิตแต่ละครั้งมารวมกันแล้วเฉลี่ยด้วยจำนวนครั้งของการผลิต จากนั้นนำข้อมูลปริมาณและราคาเฉลี่ยมาทำการคำนวณต้นทุนวัตถุดิบทางตรงของผลิตภัณฑ์ 3 ชนิดได้ดังต่อไปนี้

### 1.1 เครื่องดื่มเขียวภูหlananชนิดแห้ง

ผู้ศึกษาได้เก็บรวบรวมข้อมูลการผลิตเครื่องดื่มเขียวภูหlananชนิดแห้ง ตั้งแต่เดือนมีนาคม – มิถุนายน 2551 และในช่วงการผลิตนี้มีการผลิตจำนวน 4 ครั้ง ได้ผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปจำนวน 446 กล่อง เนื่องจากการผลิตของผลิตภัณฑ์นี้ขึ้นอยู่กับปริมาณวัตถุดิบที่ส่งเข้าโครงการฯ และจำนวนผลผลิตของเกษตรกรที่เก็บเกี่ยวได้ตามฤดูกาล ดังนั้นในช่วงการเก็บรวบรวมข้อมูลเพื่อทำการศึกษาจึงมีการผลิตไม่มากนัก ซึ่งข้อมูลการผลิตในแต่ละครั้งเก็บรวบรวมได้จากรายงานการผลิตประจำวันของแผนกผลิต ปริมาณการเบิกของ และปริมาณการส่งคืนจากใบเบิกของแผนกคลังสินค้า

ดังนั้นผู้ศึกษาจึงได้นำข้อมูลการผลิตในช่วงการศึกษาดังกล่าว มาหาต้นทุนวัตถุดิบทางตรง โดยนำปริมาณส่วนผสมในการผลิตที่สามารถวัดได้ว่าเป็นต้นทุนโดยตรงในการผลิตสินค้าชนิดนี้ทั้ง 4 ครั้งมารวมกัน แล้วคูณด้วยราคาเฉลี่ยของส่วนผสมต่างๆ ที่หาค่าเฉลี่ยจากการผลิตรวม 4 ครั้ง ดังต่อไปนี้

ตารางที่ 5.1 รายละเอียดต้นทุนวัตถุดิบทางตรงของเครื่องดื่มเขียวภูหlananชนิดแห้ง

รายการ	ปริมาณการผลิต	ราคาเฉลี่ยต่อหน่วย (บาท/หน่วย)	จำนวนเงิน (บาท)
1   สมุนไพรเขียวภูหlananสด	187 กิโลกรัม	55.00	10,285.00
2   น้ำเปล่า	3,100 ลิตร	0.75	2,325.00
3   ส่วนผสมอื่นๆ	1.41 กิโลกรัม	12.50	17.63
4   ซองนอกรบรรจุ	11,214 ซอง	0.64	7,176.96

ตารางที่ 5.1 รายละเอียดต้นทุนวัตถุดิบทางตรงของเครื่องต้มเจียวกู่หลานชนิดแห้ง (ต่อ)

รายการ		ปริมาณการผลิต	ราคาเฉลี่ย ต่อหน่วย (บาท/หน่วย)	จำนวนเงิน (บาท)
5	กล่องกระดาษบรรจุ	446 ชิ้น	4.50	2,007.00
6	ฉลากข้างกล่อง	446 ชิ้น	0.70	312.20
			รวม	22,123.79

ที่มา : ข้อมูลการคำนวณจากตารางภาคผนวกที่ ก.1

จากตารางข้างต้นจะเห็นได้ว่าเมื่อนำปริมาณการผลิตรวมของการผลิตทั้ง 4 ครั้งคูณด้วยราคาเฉลี่ยต่อหน่วย จะทำให้ได้ต้นทุนวัตถุดิบทางตรงของผลิตภัณฑ์เครื่องต้มเจียวกู่หลานชนิดแห้งจากการผลิต 4 ครั้งเท่ากับ 22,123.79 บาท

## 1.2 น้ำพริกถั่วแดงหลวง

ผู้ศึกษาได้เก็บรวบรวมข้อมูลการผลิตน้ำพริกเผ่าถั่วแดงหลวง จำนวน 3 สูตร ได้แก่ น้ำพริกเผ่าถั่วแดงหลวงสูตรเผ็ดมาก น้ำพริกเผ่าถั่วแดงหลวงสูตรเผ็ดน้อย น้ำพริกเผ่าถั่วแดงหลวงสูตรเจ ตั้งแต่เดือนมีนาคม – มิถุนายน 2551 จากรายงานการผลิตประจำวันของแผนกผลิต และปริมาณการเบิกของและปริมาณการส่งคืนจากใบเบิกของแผนกคลังสินค้า ซึ่งการผลิตน้ำพริกเผ่าถั่วแดงหลวงในแต่ละครั้งจะมีการผลิตครบทั้ง 3 สูตรพร้อมกัน เนื่องจากส่วนผสมที่ใช้ในการผลิตเหมือนกัน และเป็นการประหยัดค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้นจากการผลิตด้วย

### 1.2.1 น้ำพริกถั่วแดงหลวง สูตรเผ็ดมาก

ผู้ศึกษาได้เก็บรวบรวมข้อมูลการผลิตของน้ำพริกเผ่าถั่วแดงหลวงสูตรเผ็ดมาก ตั้งแต่เดือนมีนาคม – มิถุนายน 2551 โดยมีการผลิตทั้งหมด 4 ครั้ง ได้ผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปจำนวน 2,423 ขวด ซึ่งข้อมูลการผลิตในแต่ละครั้งรวบรวมได้จากรายงานการผลิตประจำวันของแผนกผลิต และปริมาณการเบิกของและปริมาณการส่งคืนจากใบเบิกของแผนกคลังสินค้า

ดังนั้นผู้ศึกษาจึงได้นำข้อมูลการผลิตในช่วงการศึกษาดังกล่าว มาหาต้นทุนวัตถุดิบทางตรง โดยนำปริมาณส่วนผสมในการผลิตที่สามารถวัดได้ว่าเป็นต้นทุนโดยตรงในการผลิตสินค้าชนิดนี้ทั้ง 4 ครั้งมารวมกัน แล้วคูณด้วยราคาเฉลี่ยของส่วนผสมต่างๆ ที่หาค่าเฉลี่ยจากการผลิตรวม 4 ครั้ง ดังต่อไปนี้

ตารางที่ 5.2 รายละเอียดต้นทุนวัตถุดิบทางตรงของน้ำพริกเผาถั่วแดงหลวง สูตรเผ็ดมาก

รายการ	ปริมาณการผลิต	ราคาเฉลี่ยต่อหน่วย (บาท/หน่วย)	จำนวนเงิน (บาท)
1	ต้นหอมญี่ปุ่นเขียว	9.60 กิโลกรัม	480.00
2	กระเทียมเขียว	9.80 กิโลกรัม	906.50
3	ถั่วแดงหลวง	36.24 กิโลกรัม	715.74
4	กุ้งแห้ง	17.50 กิโลกรัม	3,762.50
5	น้ำตาลปีก	11.85 กิโลกรัม	314.03
6	น้ำมะขาม	32.50 กิโลกรัม	1,088.75
7	น้ำมันถั่วเหลือง	27.20 กิโลกรัม	1,543.06
8	ส่วนผสมอื่นๆ	109.42 กิโลกรัม	5,465.53
9	ขวดแก้วพร้อมฝา	2,423 ชุด	9,498.16
10	ฉลากน้ำพริกเผาถั่วแดงหลวง	2,423 ใบ	1,211.50
		รวม	24,985.77

ที่มา : ข้อมูลการคำนวณจากตารางภาคผนวกที่ ก.2

จากตารางข้างต้นจะเห็นได้ว่าเมื่อนำปริมาณการผลิตรวมของการผลิตทั้ง 4 ครั้งคูณด้วยราคาเฉลี่ยต่อหน่วย จะทำให้ได้ต้นทุนวัตถุดิบทางตรงของผลิตภัณฑ์น้ำพริกเผาถั่วแดงหลวง สูตรเผ็ดมากจากการผลิต 4 ครั้งเท่ากับ 24,985.77 บาท

### 1.2.2 น้ำพริกเผาถั่วแดงหลวง สูตรเผ็ดน้อย

ผู้ศึกษาได้เก็บรวบรวมข้อมูลการผลิตของน้ำพริกเผาถั่วแดงหลวงสูตรเผ็ดน้อย ตั้งแต่เดือนมีนาคม – มิถุนายน 2551 โดยมีการผลิตทั้งหมด 4 ครั้ง ได้ผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป

จำนวน 2,253 ขวด ซึ่งข้อมูลการผลิตในแต่ละครั้งรวบรวมได้จากรายงานการผลิตประจำวันของแผนกผลิต และปริมาณการเบิกของและปริมาณการส่งคืนจากใบเบิกของแผนกคลังสินค้า

ดังนั้นผู้ศึกษาจึงได้นำข้อมูลการผลิตในช่วงการศึกษาดังกล่าว มาหาต้นทุนวัตถุดิบทางตรง โดยนำปริมาณส่วนผสมในการผลิตที่สามารถวัดได้ว่าเป็นต้นทุนโดยตรงในการผลิตสินค้าชนิดนี้ทั้ง 4 ครั้งมารวมกัน แล้วคูณด้วยราคาเฉลี่ยของส่วนผสมต่างๆ ที่หาค่าเฉลี่ยจากการผลิตรวม 4 ครั้ง ดังต่อไปนี้

ตารางที่ 5.3 รายละเอียดต้นทุนวัตถุดิบทางตรงของน้ำพริกเผาถั่วแดงหลวง สูตรเผ็ดน้อย

รายการ	ปริมาณการผลิต	ราคาเฉลี่ยต่อหน่วย (บาท/หน่วย)	จำนวนเงิน (บาท)
1	ต้นหอมญี่ปุ่นเขียว	9.20 กิโลกรัม	460.00
2	กระเทียมเขียว	7.90 กิโลกรัม	730.75
3	ถั่วแดงหลวง	35.70 กิโลกรัม	705.08
4	กุ้งแห้ง	17.20 กิโลกรัม	3,698.00
5	น้ำตาลปีก	10.70 กิโลกรัม	283.55
6	น้ำมะขาม	31.00 กิโลกรัม	1,038.50
7	น้ำมันถั่วเหลือง	37.50 กิโลกรัม	2,127.38
8	ส่วนผสมอื่นๆ	98.98 กิโลกรัม	4,944.05
9	ขวดแก้วพร้อมฝา	2,253 ชุด	8,831.76
10	ฉลากน้ำพริกเผาถั่วแดงหลวง	2,253 ใบ	1,126.50
	<b>รวม</b>		<b>23,945.57</b>

ที่มา : ข้อมูลการคำนวณจากตารางภาคผนวกที่ ก.3

จากตารางข้างต้นจะเห็นได้ว่าเมื่อนำปริมาณการผลิตรวมของการผลิตทั้ง 4 ครั้งคูณด้วยราคาเฉลี่ยต่อหน่วย จะทำให้ได้ต้นทุนวัตถุดิบทางตรงของผลิตภัณฑ์น้ำพริกเผาถั่วแดงหลวง สูตรเผ็ดน้อยจากการผลิต 4 ครั้งเท่ากับ 23,945.57 บาท

### 1.2.3 น้ำพริกเผาถั่วแดงหลวง สูตรเจ

ผู้ศึกษาได้เก็บรวบรวมข้อมูลการผลิตของน้ำพริกเผาถั่วแดงหลวงสูตรเจ ตั้งแต่เดือนมีนาคม – มิถุนายน 2551 โดยมีการผลิตทั้งหมด 4 ครั้ง ได้ผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปจำนวน 1,821 ขวด ซึ่งข้อมูลการผลิตในแต่ละครั้งรวบรวมได้จากรายงานการผลิตประจำวันของแผนกผลิต และปริมาณการเบิกของและปริมาณการส่งคืนจากใบเบิกของแผนกคลังสินค้า

ดังนั้นผู้ศึกษาจึงได้นำข้อมูลการผลิตในช่วงการศึกษาดังกล่าว มาหาต้นทุนวัตถุดิบทางตรง โดยนำปริมาณส่วนผสมในการผลิตที่สามารถวัดได้ว่าเป็นต้นทุนโดยตรงในการผลิตสินค้าชนิดนี้ทั้ง 4 ครั้งมารวมกัน แล้วคูณด้วยราคาเฉลี่ยของส่วนผสมต่างๆ ที่หาค่าเฉลี่ยจากการผลิตรวม 4 ครั้ง ดังต่อไปนี้

ตารางที่ 5.4 รายละเอียดต้นทุนวัตถุดิบทางตรงของน้ำพริกเผาถั่วแดงหลวง สูตรเจ

รายการ	ปริมาณการผลิต	ราคาเฉลี่ยต่อหน่วย (บาท/หน่วย)	จำนวนเงิน (บาท)
1 ต้นหอมญี่ปุ่นเขียว	27.50 กิโลกรัม	50.00	1,375.00
2 ถั่วแดงหลวง	27.50 กิโลกรัม	19.75	543.13
3 น้ำตาลปีก	15.50 กิโลกรัม	26.50	410.75
4 น้ำมันงา	32.50 กิโลกรัม	33.50	1,088.75
5 น้ำมันถั่วเหลือง	27.20 กิโลกรัม	56.73	1,543.06
6 ส่วนผสมอื่นๆ	109.42 กิโลกรัม	50.60	5,536.65
7 ขวดแก้วพร้อมฝา	1,821 ชุด	3.92	7,138.32
8 ผลิตน้ำพริกเผาถั่วแดงหลวง	1,821 ใบ	0.50	910.50
		รวม	18,546.16

ที่มา : ข้อมูลการคำนวณจากตารางภาคผนวกที่ ก.4

จากตารางข้างต้นจะเห็นได้ว่าเมื่อนำปริมาณการผลิตรวมของการผลิตทั้ง 4 ครั้งคูณด้วยราคาเฉลี่ยต่อหน่วย จะทำให้ได้ต้นทุนวัตถุดิบทางตรงของผลิตภัณฑ์น้ำพริกเผาถั่วแดงหลวง สูตรเจจากการผลิต 4 ครั้งเท่ากับ 18,546.16 บาท

### 1.3 บัวยกวน

ผู้ศึกษาได้เก็บรวบรวมข้อมูลการผลิตบัวยกวน ตั้งแต่เดือนมีนาคม – มิถุนายน 2551 โดยมีการผลิตบัวยกวนจากช่วงการผลิตนี้จำนวน 13 ครั้ง ได้ผลิตภัณฑ์บัวยกวนจำนวน 3,327 ซอง (1 ซองบรรจุบัวยกวน 10 ชิ้น) ซึ่งข้อมูลการผลิตในแต่ละครั้งรวบรวมได้จากรายงานการผลิตประจำวันของแผนกผลิต และปริมาณการเบิกของและปริมาณการส่งคืนจากใบเบิกของแผนกคลังสินค้า

ดังนั้นผู้ศึกษาจึงได้นำข้อมูลการผลิตในช่วงการศึกษาดังกล่าว มาหาต้นทุนวัตถุดิบทางตรง โดยนำปริมาณส่วนผสมในการผลิตที่สามารถวัดได้ว่าเป็นต้นทุนโดยตรงในการผลิตสินค้าชนิดนี้ทั้ง 13 ครั้งมารวมกัน แล้วคูณด้วยราคาเฉลี่ยของส่วนผสมต่างๆ ที่หาค่าเฉลี่ยจากการผลิตรวม 13 ครั้ง ดังต่อไปนี้

ตารางที่ 5.5 รายละเอียดต้นทุนวัตถุดิบทางตรงของบัวยกวน

รายการ	ปริมาณการผลิต	ราคาเฉลี่ยต่อหน่วย (บาท)	จำนวนเงิน (บาท)
1 เนื้อบัวยคอง	403.40 กิโลกรัม	54.03	21,795.70
2 น้ำตาลทราย	100.40 กิโลกรัม	21.57	2,165.63
3 น้ำตาลมะพร้าว	48.20 กิโลกรัม	3.60	173.52
4 ส่วนผสมอื่นๆ	66.67 กิโลกรัม	57.00	3,800.19
5 ซองแก้วบรรจุ	11.70 กิโลกรัม	116.92	1,367.96
6 ซองบัวยกวน	3,327 ใบ	2.73	9,082.71
	<b>รวม</b>		<b>38,385.71</b>

ที่มา : ข้อมูลการคำนวณจากตารางภาคผนวกที่ ก.5

จากตารางข้างต้นจะเห็นได้ว่าเมื่อนำปริมาณการผลิตรวมของการผลิตทั้ง 13 ครั้ง คูณด้วยราคาเฉลี่ยต่อหน่วย จะทำให้ได้ต้นทุนวัตถุดิบทางตรงของผลิตภัณฑ์บัวยกวนจากการผลิต 13 ครั้งเท่ากับ 38,385.71 บาท

## 2. ค่าแรงงานทางตรง

ผู้ศึกษาได้เก็บรวบรวมข้อมูลต้นทุนค่าแรงงานทางตรงของผลิตภัณฑ์ 3 ชนิด ได้แก่ เครื่องดื่มเจียวกู่หลานชนิดแห้ง น้ำพริกเผาถั่วแดงหลวง และบ๊วยกวน ตั้งแต่ช่วงการผลิตเดือน มีนาคม – มิถุนายน 2551 ซึ่งข้อมูลค่าแรงงานทางตรงของผลิตภัณฑ์ 3 ชนิดได้เก็บรวบรวมข้อมูล ชั่วโมงการทำงานของพนักงานรายวันแต่ละคนจากรายงานการผลิตประจำวัน และใบรายงานเวลา การผลิตในแต่ละขั้นตอนการผลิตที่ควบคุมโดยแผนกผลิต และข้อมูลอัตราค่าแรงงานรายวันจาก ใบสรุปการจ่ายเงินค่าแรงงานประจำเดือนที่ควบคุมโดยงานบุคคล และแผนกการเงินและบัญชี โดยนำข้อมูลจำนวนชั่วโมงการทำงานของพนักงานรายวันในแต่ละขั้นตอนของการผลิตแต่ละครั้ง มารวมกัน และนำข้อมูลอัตราค่าแรงงานรายวันของพนักงานในแต่ละขั้นตอนของการผลิตแต่ละ ครั้งมารวมกันแล้วเฉลี่ยอัตราค่าแรงงานตามจำนวนครั้งของการผลิต จากนั้นนำข้อมูลชั่วโมงการ ทำงานกับอัตราค่าแรงงานของพนักงานที่ทำการผลิตมาคำนวณต้นทุนค่าแรงงานทางตรงของ ผลิตภัณฑ์ 3 ชนิดได้ดังต่อไปนี้

### 2.1 เครื่องดื่มเจียวกู่หลานชนิดแห้ง

ผู้ศึกษาได้เก็บรวบรวมข้อมูลค่าแรงงานทางตรงของผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเจียวกู่ หลานชนิดแห้งเกี่ยวกับจำนวนชั่วโมงทำงาน จำนวนพนักงาน และอัตราค่าแรงงานของพนักงาน รายวันที่ทำการผลิตตั้งแต่ช่วงการผลิตเดือนมีนาคม – มิถุนายน 2551 รวมการผลิตจำนวน 4 ครั้ง จากรายงานการผลิตประจำวัน ใบรายงานเวลาการผลิตในแต่ละขั้นตอนการผลิต และใบสรุปการ จ่ายค่าแรงงานประจำเดือน โดยข้อมูลค่าแรงงานทางตรงในแต่ละขั้นตอนของการผลิตผลิตภัณฑ์นี้ จะสามารถแสดงได้ดังตารางต่อไปนี้

ตารางที่ 5.6 จำนวนชั่วโมงทำงานในแต่ละขั้นตอนของการผลิตเครื่องดื่มเจียวกู่หลานชนิดแห้ง

	ขั้นตอนการผลิต	จำนวน พนักงาน	จำนวนชั่วโมง ทำงาน	รวมชั่วโมง แรงงานทั้งสิ้น
1	การล้าง-การหั่น-การลวก-ผึ่งแห้ง-การอบ	5 คน	6.28 ชั่วโมง	31.40 ชั่วโมง
2	การโม้	2 คน	2.30 ชั่วโมง	4.60 ชั่วโมง
3	การบรรจุของชั้นใน-ชั้นนอก-กล่องกระดาษ	2 คน	81.99 ชั่วโมง	163.98 ชั่วโมง
	รวม	9 คน	90.57 ชั่วโมง	199.98 ชั่วโมง

ที่มา : การคำนวณจากตารางภาคผนวกที่ ก.6



ดังนั้นเมื่อคำนวณจำนวนชั่วโมงการทำงานทั้งหมดในแต่ละขั้นตอนของการผลิตแล้ว จะนำจำนวนชั่วโมงทำงานที่ได้ของการผลิตรวมทุกครั้งไปคูณด้วยอัตราค่าแรงงานเฉลี่ยต่อชั่วโมง ซึ่งคำนวณได้จากการนำอัตราค่าแรงงานรายวันหารด้วยจำนวนชั่วโมงทำงานปกติ เพื่อให้ได้ข้อมูลค่าแรงงานทางตรงของผลิตภัณฑ์เครื่องคั้มเจียวกู่หลานชนิดแห้ง ซึ่งผู้ศึกษาได้เก็บรวบรวมข้อมูลจากการผลิตในช่วงการศึกษาเดือนมีนาคม – มิถุนายน 2551 จำนวนการผลิต 4 ครั้ง ดังนี้

ตารางที่ 5.7 รายละเอียดต้นทุนค่าแรงงานทางตรงของเครื่องคั้มเจียวกู่หลานชนิดแห้ง

รายการ	อัตราค่าแรงงานรายวันเฉลี่ยต่อช่วงการผลิต (บาท/วัน)	ค่าแรงงานเฉลี่ยต่อชั่วโมง (บาท/ชั่วโมง)	จำนวนชั่วโมงการทำงานทั้งหมด (ชั่วโมง)	จำนวนเงินค่าแรงงานทางตรง (บาท)	
<b>ขั้นตอนการล้าง-การหั่น-การลวก-ผึ่งแห้ง-การอบ</b>					
1	พนักงานคนที่ 1	195	24.38	6.28	153.11
2	พนักงานคนที่ 2	188	23.50	6.28	147.58
3	พนักงานคนที่ 3	167	20.88	6.28	131.13
4	พนักงานคนที่ 4	163	20.38	6.28	127.99
5	พนักงานคนที่ 5	155	19.38	6.28	121.71
<b>ขั้นตอนการม่</b>					
1	พนักงานคนที่ 1	188	23.50	2.30	54.05
2	พนักงานคนที่ 2	167	20.88	2.30	48.02
<b>ขั้นตอนการบรรจุซองใน-ซองนอก-กล่องกระดาษ</b>					
1	พนักงานคนที่ 1	188	23.50	81.99	1,926.77
2	พนักงานคนที่ 2	167	20.88	81.99	1,711.95
			<b>รวม</b>	<b>199.98</b>	<b>4,422.31</b>

หมายเหตุ : จำนวนชั่วโมงทำงานปกติของพนักงานรายวัน เท่ากับวันละ 8 ชั่วโมง

ที่มา : การคำนวณจากตารางภาคผนวกที่ ก.9

จากตารางข้างต้นจะเห็นได้ว่าเมื่อนำจำนวนชั่วโมงทำงานรวมของพนักงานแต่ละคนในแต่ละขั้นตอนการผลิต จากช่วงการศึกษาดังกล่าวซึ่งมีจำนวนการผลิต 4 ครั้งคูณด้วยอัตราค่าแรงงานเฉลี่ยต่อชั่วโมงแล้ว จะทำให้ได้ต้นทุนค่าแรงงานทางตรงของผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเขียวภูหลานชนิดแห้ง เท่ากับ 4,422.31 บาท

## 2.2 น้ำพริกเผาถั่วแดงหลวง

ผู้ศึกษาได้เก็บรวบรวมข้อมูลค่าแรงงานทางตรงของผลิตภัณฑ์น้ำพริกเผาถั่วแดงหลวงทั้ง 3 สูตร คือ สูตรเผ็ดมาก สูตรเผ็ดน้อย และสูตรเจเกี่ยวกับจำนวนชั่วโมงทำงาน จำนวนพนักงาน และอัตราค่าแรงงานของพนักงานรายวันที่ทำการผลิต ตั้งแต่ช่วงการผลิตเดือนมีนาคม – มิถุนายน 2551 รวมการผลิตจำนวน 4 ครั้งจากรายงานการผลิตประจำวัน ใบรายงานเวลาการผลิตในแต่ละขั้นตอนการผลิต และใบสรุปการจ่ายค่าแรงงานประจำเดือน ซึ่งข้อมูลค่าแรงงานทางตรงในแต่ละขั้นตอนของการผลิตน้ำพริกเผาถั่วแดงหลวงทั้ง 3 สูตรนี้ จะสามารถแสดงได้ดังต่อไปนี้

### 2.2.1 น้ำพริกเผาถั่วแดงหลวง สูตรเผ็ดมาก

ผู้ศึกษาได้เก็บรวบรวมข้อมูลค่าแรงงานทางตรงของผลิตภัณฑ์น้ำพริกเผาถั่วแดงหลวง สูตรเผ็ดมากในช่วงการผลิตเดือนมีนาคม – มิถุนายน 2551 มีจำนวนการผลิต 4 ครั้ง ซึ่งข้อมูลที่รวบรวมได้ประกอบด้วย จำนวนชั่วโมงการทำงานของพนักงาน จำนวนพนักงาน และอัตราค่าแรงงานของพนักงานในแต่ละขั้นตอนของการผลิต ซึ่งสามารถนำข้อมูลดังกล่าวมาคำนวณต้นทุนค่าแรงงานทางตรงของผลิตภัณฑ์ได้ดังนี้

ตารางที่ 5.8 จำนวนชั่วโมงทำงานแต่ละขั้นตอนของการผลิตน้ำพริกเผาถั่วแดงหลวง สูตรเผ็ดมาก

ขั้นตอนการผลิต		จำนวนพนักงาน	จำนวนชั่วโมงทำงาน	รวมชั่วโมงแรงงานทั้งสิ้น
1	การจัดเตรียม-การผลิต-การบรรจุ	10 คน	4.68 ชั่วโมง	46.80 ชั่วโมง
2	การควบคุมการฆ่าเชื้อ	1 คน	4.45 ชั่วโมง	4.45 ชั่วโมง
รวม		11 คน	9.13 ชั่วโมง	51.25 ชั่วโมง

ที่มา : การคำนวณจากตารางภาคผนวกที่ ก.7

ดังนั้นเมื่อคำนวณจำนวนชั่วโมงการทำงานทั้งหมดในแต่ละขั้นตอนของการผลิตแล้ว จะนำจำนวนชั่วโมงทำงานที่ได้ของการผลิตรวมทุกครั้งไปคูณด้วยอัตราค่าแรงงานเฉลี่ยต่อชั่วโมง ซึ่งคำนวณได้จากการนำอัตราค่าแรงงานรายวันหารด้วยจำนวนชั่วโมงทำงานปกติ เพื่อให้ได้ข้อมูลค่าแรงงานทางตรงของผลิตภัณฑ์น้ำพริกเผาถั่วแดงหลวง สูตรเผ็ดมาก ซึ่งผู้ศึกษาได้เก็บรวบรวมข้อมูลจากการผลิตในช่วงการศึกษาเดือนมีนาคม – มิถุนายน 2551 จำนวนการผลิต 4 ครั้ง ดังนี้

ตารางที่ 5.9 รายละเอียดต้นทุนค่าแรงงานทางตรงของน้ำพริกเผาถั่วแดงหลวง สูตรเผ็ดมาก

รายการ	อัตราค่าแรงงานรายวันเฉลี่ยต่อช่วงการผลิต (บาท/วัน)	ค่าแรงงานเฉลี่ยต่อชั่วโมง (บาท/ชั่วโมง)	จำนวนชั่วโมงการทำงานทั้งหมด (ชั่วโมง)	จำนวนเงินค่าแรงงานทางตรง (บาท)	
<b>ขั้นตอนการจัดเตรียม-การผลิต-การบรรจุ</b>					
1	พนักงานคนที่ 1	195	24.38	4.68	114.10
2	พนักงานคนที่ 2	162	20.25	4.68	94.77
3	พนักงานคนที่ 3	163	20.38	4.68	95.38
4	พนักงานคนที่ 4	155	19.38	4.68	90.70
5	พนักงานคนที่ 5	155	19.38	4.68	90.70
6	พนักงานคนที่ 6	155	19.38	4.68	90.70
7	พนักงานคนที่ 7	155	19.38	4.68	90.70
8	พนักงานคนที่ 8	155	19.38	4.68	90.70
9	พนักงานคนที่ 9	155	19.38	4.68	90.70
10	พนักงานคนที่ 10	155	19.38	2.75	53.30
<b>ขั้นตอนการควบคุมการนำเข้า</b>					
1	พนักงานคนที่ 1	195	24.38	4.45	108.49
			<b>รวม</b>	<b>51.25</b>	<b>1,010.24</b>

หมายเหตุ : จำนวนชั่วโมงทำงานปกติของพนักงานรายวัน เท่ากับวันละ 8 ชั่วโมง

ที่มา : การคำนวณจากตารางภาคผนวกที่ ก.10

จากตารางข้างต้นจะเห็นได้ว่าเมื่อนำจำนวนชั่วโมงทำงานรวมของพนักงานแต่ละคนในแต่ละขั้นตอนการผลิต จากช่วงการศึกษาดังกล่าวซึ่งมีจำนวนการผลิต 4 ครั้งคูณด้วยอัตราค่าแรงงานเฉลี่ยต่อชั่วโมงแล้ว จะทำให้ได้ต้นทุนค่าแรงงานทางตรงของผลิตภัณฑ์น้ำพริกเผา ถั่วแดงหลวง สูตรเผ็ดมาก เท่ากับ 1,010.24 บาท

### 2.2.2 น้ำพริกเผาถั่วแดงหลวง สูตรเผ็ดน้อย

ผู้ศึกษาได้เก็บรวบรวมข้อมูลค่าแรงงานทางตรงของผลิตภัณฑ์น้ำพริกเผา ถั่วแดงหลวง สูตรเผ็ดน้อยในช่วงการผลิตเดือนมีนาคม – มิถุนายน 2551 มีจำนวนการผลิต 4 ครั้ง ซึ่งข้อมูลที่รวบรวมได้ประกอบด้วย จำนวนชั่วโมงการทำงานของพนักงาน จำนวนพนักงาน และอัตราค่าแรงงานของพนักงานในแต่ละขั้นตอนของการผลิต ซึ่งสามารถนำข้อมูลดังกล่าวมาคำนวณต้นทุนค่าแรงงานทางตรงของผลิตภัณฑ์ได้ดังนี้

ตารางที่ 5.10 จำนวนชั่วโมงทำงานแต่ละขั้นตอนของการผลิตน้ำพริกเผาถั่วแดงหลวง สูตรเผ็ดน้อย

ขั้นตอนการผลิต		จำนวนพนักงาน	จำนวนชั่วโมงทำงาน	รวมชั่วโมงแรงงานทั้งสิ้น
1	การจัดเตรียม-การผลิต-การบรรจุ	10 คน	4.41 ชั่วโมง	40.41 ชั่วโมง
2	การควบคุมการฆ่าเชื้อ	1 คน	6.44 ชั่วโมง	6.44 ชั่วโมง
รวม		11 คน	10.85 ชั่วโมง	46.85 ชั่วโมง

ที่มา : การคำนวณจากตารางภาคผนวกที่ ก.7

ดังนั้นดังนั้นเมื่อนำจำนวนชั่วโมงการทำงานทั้งหมดในแต่ละขั้นตอนของการผลิตแล้ว จะนำจำนวนชั่วโมงทำงานที่ได้ของการผลิตรวมทุกครั้งไปคูณด้วยอัตราค่าแรงงานเฉลี่ยต่อชั่วโมง ซึ่งคำนวณได้จากการนำอัตราค่าแรงงานรายวันหารด้วยจำนวนชั่วโมงทำงานปกติ เพื่อให้ได้ข้อมูลค่าแรงงานทางตรงของผลิตภัณฑ์น้ำพริกเผาถั่วแดงหลวง สูตรเผ็ดน้อย ซึ่งผู้ศึกษาได้เก็บรวบรวมข้อมูลจากการผลิตในช่วงการศึกษาเดือนมีนาคม – มิถุนายน 2551 จำนวนการผลิต 4 ครั้ง ดังนี้

ตารางที่ 5.11 รายละเอียดต้นทุนค่าแรงงานทางตรงของน้ำพริกเผาถั่วแดงหลวง สูตรเผ็ดน้อย

รายการ	อัตราค่าแรงงาน รายวันเฉลี่ยต่อ ช่วงการผลิต (บาท/วัน)	ค่าแรงงาน เฉลี่ยต่อ ชั่วโมง (บาท/ชั่วโมง)	จำนวนชั่วโมง การทำงาน ทั้งหมด (ชั่วโมง)	จำนวนเงิน ค่าแรงงาน ทางตรง (บาท)	
<b>ขั้นตอนการจัดเตรียม-การผลิต-การบรรจุ</b>					
1	พนักงานคนที่ 1	195	24.38	4.41	107.52
2	พนักงานคนที่ 2	162	20.25	4.41	89.30
3	พนักงานคนที่ 3	163	20.38	4.41	89.88
4	พนักงานคนที่ 4	155	19.38	4.41	85.47
5	พนักงานคนที่ 5	155	19.38	4.41	85.47
6	พนักงานคนที่ 6	155	19.38	4.41	85.47
7	พนักงานคนที่ 7	155	19.38	4.41	85.47
8	พนักงานคนที่ 8	155	19.38	4.41	85.47
9	พนักงานคนที่ 9	155	19.38	4.41	85.47
10	พนักงานคนที่ 10	155	19.38	2.65	51.36
<b>ขั้นตอนการควบคุมการฆ่าเชื้อ</b>					
1	พนักงานคนที่ 1	195	24.38	6.44	157.01
			<b>รวม</b>	<b>46.85</b>	<b>1,007.89</b>

หมายเหตุ : จำนวนชั่วโมงทำงานปกติของพนักงานรายวัน เท่ากับวันละ 8 ชั่วโมง

ที่มา : การคำนวณจากตารางภาคผนวกที่ ก.11

จากตารางข้างต้นจะเห็นได้ว่าเมื่อนำจำนวนชั่วโมงทำงานรวมของพนักงานแต่ละคนในแต่ละขั้นตอนการผลิต จากช่วงการศึกษาดังกล่าวซึ่งมีจำนวนการผลิต 4 ครั้งคูณด้วยอัตราค่าแรงงานเฉลี่ยต่อชั่วโมงแล้ว จะทำให้ได้ต้นทุนค่าแรงงานทางตรงของผลิตภัณฑ์น้ำพริกเผาถั่วแดงหลวง สูตรเผ็ดน้อย เท่ากับ 1,007.89 บาท

### 2.2.3 น้ำพริกเผาถั่วแดงหลวง สูตรเจ

ผู้ศึกษาได้เก็บรวบรวมข้อมูลค่าแรงงานทางตรงของผลิตภัณฑ์น้ำพริกเผาถั่วแดงหลวง สูตรเผ็ดเจในช่วงการผลิตเดือนมีนาคม – มิถุนายน 2551 มีจำนวนการผลิต 4 ครั้ง ซึ่งข้อมูลที่รวบรวมได้ประกอบด้วย จำนวนชั่วโมงการทำงานของพนักงาน จำนวนพนักงาน และอัตราค่าแรงงานของพนักงานในแต่ละขั้นตอนของการผลิต ซึ่งสามารถนำข้อมูลดังกล่าวมาคำนวณต้นทุนค่าแรงงานทางตรงของผลิตภัณฑ์ได้ดังนี้

ตารางที่ 5.12 จำนวนชั่วโมงทำงานแต่ละขั้นตอนของการผลิตน้ำพริกเผาถั่วแดงหลวง สูตรเจ

ขั้นตอนการผลิต		จำนวนพนักงาน	จำนวนชั่วโมงทำงานต่อคน	รวมชั่วโมงแรงงานทั้งสิ้น
1	การจัดเตรียม-การผลิต-การบรรจุ	10 คน	3.45 ชั่วโมง	34.50 ชั่วโมง
2	การควบคุมการฆ่าเชื้อ	1 คน	5.15 ชั่วโมง	5.15 ชั่วโมง
รวม		11 คน	8.60 ชั่วโมง	39.65 ชั่วโมง

ที่มา : การคำนวณจากตารางภาคผนวกที่ ก.7

ดังนั้นเมื่อคำนวณจำนวนชั่วโมงการทำงานทั้งหมดในแต่ละขั้นตอนของการผลิตแล้วจะนำจำนวนชั่วโมงทำงานที่ได้ของการผลิตรวมทุกครั้งไปคูณด้วยอัตราค่าแรงงานเฉลี่ยต่อชั่วโมงซึ่งคำนวณได้จากการนำอัตราค่าแรงงานรายวันหารด้วยจำนวนชั่วโมงทำงานปกติ เพื่อให้ได้ข้อมูลค่าแรงงานทางตรงของผลิตภัณฑ์น้ำพริกเผาถั่วแดงหลวง สูตรเผ็ดเจ ซึ่งผู้ศึกษาได้เก็บรวบรวมข้อมูลจากการผลิตในช่วงการศึกษาเดือนมีนาคม – มิถุนายน 2551 จำนวนการผลิต 4 ครั้ง ดังนี้

ตารางที่ 5.13 รายละเอียดต้นทุนค่าแรงงานทางตรงของน้ำพริกเผาถั่วแดงหลวง สูตรเจ

รายการ	อัตราค่าแรงงาน รายวันเฉลี่ยต่อ ช่วงการผลิต	ค่าแรงงาน เฉลี่ยต่อ ชั่วโมง	จำนวนชั่วโมง การทำงาน ทั้งหมด	จำนวนเงิน ค่าแรงงาน (บาท)	
<b>ขั้นตอนการจัดเตรียม-การผลิต-การบรรจุ</b>					
1	พนักงานคนที่ 1	195	24.38	3.45	84.11
2	พนักงานคนที่ 2	162	20.25	3.45	69.86
3	พนักงานคนที่ 3	163	20.38	3.45	70.31
4	พนักงานคนที่ 4	155	19.38	3.45	66.86
5	พนักงานคนที่ 5	155	19.38	3.45	66.86
6	พนักงานคนที่ 6	155	19.38	3.45	66.86
7	พนักงานคนที่ 7	155	19.38	3.45	66.86
8	พนักงานคนที่ 8	155	19.38	3.45	66.86
9	พนักงานคนที่ 9	155	19.38	3.45	66.86
10	พนักงานคนที่ 10	155	19.38	3.45	66.86
<b>ขั้นตอนการควบคุมการฆ่าเชื้อ</b>					
1	พนักงานคนที่ 1	195	24.38	5.15	125.56
			<b>รวม</b>	<b>39.65</b>	<b>817.86</b>

หมายเหตุ : จำนวนชั่วโมงทำงานปกติของพนักงานรายวัน เท่ากับวันละ 8 ชั่วโมง

ที่มา : การคำนวณจากตารางภาคผนวกที่ ก.12

จากตารางข้างต้นจะเห็นว่าเมื่อนำจำนวนชั่วโมงทำงานรวมของพนักงานแต่ละคนในแต่ละขั้นตอนการผลิต จากช่วงการศึกษาดังกล่าวซึ่งมีจำนวนการผลิต 4 ครั้งคูณด้วยอัตราค่าแรงงานเฉลี่ยต่อชั่วโมงแล้ว จะทำให้ได้ต้นทุนค่าแรงงานทางตรงของผลิตภัณฑ์น้ำพริกเผาถั่วแดงหลวง สูตรเจ เท่ากับ 817.86 บาท

### 2.3 บัวยกวน

ผู้ศึกษาได้เก็บรวบรวมข้อมูลค่าแรงงานทางตรงของผลิตภัณฑ์บัวยกวน เกี่ยวกับจำนวนชั่วโมงทำงาน จำนวนพนักงาน และอัตราค่าแรงงานของพนักงานรายวันที่ทำการผลิต ตั้งแต่ช่วงการผลิตเดือนมีนาคม – มิถุนายน 2551 รวมการผลิตจำนวน 13 ครั้งจากรายงานการผลิตประจำวัน ใบรายงานเวลาการผลิตในแต่ละขั้นตอนการผลิต และใบสรุปการจ่ายค่าแรงงานประจำเดือน ซึ่งข้อมูลค่าแรงงานทางตรงในแต่ละขั้นตอนของการผลิตบัวยกวน จะแสดงได้ดังนี้

ตารางที่ 5.14 จำนวนชั่วโมงทำงานแต่ละขั้นตอนของการผลิตบัวยกวน

ขั้นตอนการผลิต		จำนวนพนักงาน	จำนวนชั่วโมงทำงานต่อคน	รวมชั่วโมงแรงงานทั้งสิ้น
1	การบีบเม็ดบ้วย-โมบ้วย-การกวน	5 คน	25.31 ชั่วโมง	126.55 ชั่วโมง
2	การตัดบ้วยแผ่น และการบรรจุซอง	6 คน	46.94 ชั่วโมง	281.64 ชั่วโมง
รวม		11 คน	72.25 ชั่วโมง	408.19 ชั่วโมง

ที่มา : การคำนวณจากตารางภาคผนวกที่ ก.8

ดังนั้นเมื่อคำนวณจำนวนชั่วโมงการทำงานทั้งหมดในแต่ละขั้นตอนของการผลิตแล้ว จะนำจำนวนชั่วโมงทำงานที่ได้ของการผลิตรวมทุกครั้งไปคูณด้วยอัตราค่าแรงงานเฉลี่ยต่อชั่วโมง ซึ่งคำนวณได้จากการนำอัตราค่าแรงงานรายวันหารด้วยจำนวนชั่วโมงทำงานปกติ เพื่อให้ได้ข้อมูลค่าแรงงานทางตรงของผลิตภัณฑ์บัวยกวน ซึ่งผู้ศึกษาได้เก็บรวบรวมข้อมูลจากการผลิตในช่วงการศึกษาเดือนมีนาคม – มิถุนายน 2551 จำนวนการผลิต 13 ครั้ง ดังนี้



ตารางที่ 5.15 รายละเอียดต้นทุนค่าแรงงานทางตรงของบ๊วยกวน

รายการ		อัตราค่าแรงงาน รายวันเฉลี่ยต่อ ช่วงการผลิต	ค่าแรงงาน เฉลี่ยต่อ ชั่วโมง	จำนวนชั่วโมง การทำงาน ทั้งหมด	จำนวนเงิน ค่าแรงงาน (บาท)
<b>ขั้นตอนการบีบเมล็ดบ๊วย-โม่บ๊วย-การกวน</b>					
1	พนักงานคนที่ 1	167	20.88	25.31	528.47
2	พนักงานคนที่ 2	163	20.38	25.31	515.82
3	พนักงานคนที่ 3	155	19.38	25.31	490.51
4	พนักงานคนที่ 4	155	19.38	25.31	490.51
5	พนักงานคนที่ 5	155	19.38	25.31	490.51
<b>ขั้นตอนการตัดบ๊วยแผ่น และการบรรจุซอง</b>					
1	พนักงานคนที่ 1	188	23.50	46.94	1,103.09
2	พนักงานคนที่ 2	174	21.75	46.94	1,020.95
3	พนักงานคนที่ 3	171	21.38	46.94	1,003.58
4	พนักงานคนที่ 4	167	20.88	46.94	980.11
5	พนักงานคนที่ 5	165	20.63	46.94	968.37
6	พนักงานคนที่ 6	155	19.38	46.94	909.70
<b>รวม</b>				<b>408.19</b>	<b>8,500.54</b>

หมายเหตุ : จำนวนชั่วโมงทำงานปกติของพนักงานรายวัน เท่ากับวันละ 8 ชั่วโมง

ที่มา : การคำนวณจากตารางภาคผนวกที่ ก.13

จากตารางข้างต้นจะเห็นได้ว่าเมื่อนำจำนวนชั่วโมงทำงานรวมของพนักงานแต่ละคนในแต่ละขั้นตอนการผลิต จากช่วงการศึกษาดังกล่าวซึ่งมีจำนวนการผลิต 13 ครั้งคูณด้วยอัตราค่าแรงงานเฉลี่ยต่อชั่วโมงแล้ว จะทำให้ได้ต้นทุนค่าแรงงานทางตรงของผลิตภัณฑ์บ๊วยกวนเท่ากับ 8,500.54 บาท

### 3. ต้นทุนขั้นต้นของผลิตภัณฑ์ทั้ง 3 ชนิด

ต้นทุนขั้นต้นของผลิตภัณฑ์ในการศึกษารั้งนี้ประกอบด้วย ต้นทุนวัตถุดิบทางตรง และต้นทุนค่าแรงงานทางตรง ซึ่งจากผลการคำนวณต้นทุนวัตถุดิบทางตรง และต้นทุนค่าแรงงานทางตรงตามตารางที่ 5.1 – 5.15 เป็นการคำนวณต้นทุนจากการเก็บรวบรวมข้อมูลการผลิตของผลิตภัณฑ์ 3 ชนิด ในช่วงการศึกษาเดือนมีนาคม – มิถุนายน 2551 จากรายงานการผลิตประจำวัน รายงานการรับ – จ่ายวัตถุดิบและส่วนผสมอื่น ๆ รายงานเวลาการผลิตแต่ละขั้นตอน และรายงานสรุปค่าแรงงานของพนักงานประจำเดือน ดังนั้นเมื่อได้ต้นทุนวัตถุดิบทางตรง และต้นทุนค่าแรงงานทางตรงแล้ว สามารถแสดงต้นทุนขั้นต้นของผลิตภัณฑ์ 3 ชนิดได้ดังต่อไปนี้

#### 3.1 เครื่องดื่มเขียวกู่หลานชนิดแห้ง

ต้นทุนขั้นต้นของผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเขียวกู่หลานชนิดแห้ง ได้มาจากการรวมของต้นทุนวัตถุดิบทางตรง และต้นทุนค่าแรงงานทางตรงจากการผลิตในช่วงการศึกษาเดือนมีนาคม – มิถุนายน 2551 ซึ่งมีการผลิตจำนวน 4 ครั้ง และได้ผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปจำนวน 446 ก้อน มีน้ำหนักสุทธิกล่องละ 37.50 กรัม ดังนี้

ตารางที่ 5.16 ต้นทุนขั้นต้นของผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเขียวกู่หลานชนิดแห้ง

รายการ	ต้นทุนขั้นต้น (บาท)	จำนวนหน่วย ที่ผลิตได้ (กล่อง)	ต้นทุนขั้นต้นต่อ หน่วยที่ผลิตได้ (บาท/กล่อง)
1 ต้นทุนวัตถุดิบทางตรง	22,123.79	446	49.60
2 ต้นทุนค่าแรงงานทางตรง	4,422.31	446	9.92
<b>รวม</b>	<b>26,546.10</b>	-	<b>59.52</b>

ที่มา : การคำนวณจากตารางที่ 5.1 และตารางที่ 5.7

จากตารางข้างต้นจะเห็นได้ว่าเมื่อได้ผลการคำนวณของต้นทุนวัตถุดิบทางตรง และต้นทุนค่าแรงงานทางตรงของการผลิตเครื่องดื่มเขียวกู่หลานชนิดแห้ง จำนวน 4 ครั้งจากช่วงการศึกษาดังกล่าวแล้ว สามารถนำมารวมกันเพื่อให้ได้ต้นทุนขั้นต้นของผลิตภัณฑ์นี้ ซึ่งมีต้นทุนขั้นต้นรวมเท่ากับ 26,546.10 บาท และเมื่อนำต้นทุนขั้นต้นรวมหารด้วยจำนวนหน่วยที่ผลิตได้รวมจากการผลิตในช่วงการศึกษา พบว่ามีต้นทุนขั้นต้นต่อหน่วยที่ผลิตได้เท่ากับ 59.52 บาท

### 3.2 น้ำพริกเผาถั่วแดงหลวง

#### 3.2.1 น้ำพริกเผาถั่วแดงหลวง สูตรเผ็ดมาก

ต้นทุนขั้นต้นของผลิตภัณฑ์น้ำพริกเผาถั่วแดงหลวง สูตรเผ็ดมาก ได้มาจากการรวมของต้นทุนวัตถุดิบทางตรง และต้นทุนค่าแรงงานทางตรงที่เกิดขึ้นจากการผลิตในช่วงการศึกษาเดือนมีนาคม – มิถุนายน 2551 ซึ่งมีการผลิตจำนวน 4 ครั้ง และได้ผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปจำนวน 2,423 ขวด มีน้ำหนักสุทธิขวดละ 114 กรัม ดังนี้

ตารางที่ 5.17 ต้นทุนขั้นต้นของผลิตภัณฑ์น้ำพริกเผาถั่วแดงหลวง สูตรเผ็ดมาก

รายการ	ต้นทุนขั้นต้น (บาท)	จำนวนหน่วย ที่ผลิตได้ (ขวด)	ต้นทุนขั้นต้นต่อ หน่วยที่ผลิตได้ (บาท/ขวด)
1 ต้นทุนวัตถุดิบทางตรง	24,985.77	2,423	10.31
2 ต้นทุนค่าแรงงานทางตรง	1,010.24	2,423	0.42
<b>รวม</b>	<b>25,996.01</b>	-	<b>10.73</b>

ที่มา : การคำนวณจากตารางที่ 5.2 และตารางที่ 5.9

จากตารางข้างต้นจะเห็นได้ว่าเมื่อได้ผลการคำนวณของต้นทุนวัตถุดิบทางตรง และต้นทุนค่าแรงงานทางตรงของการผลิตน้ำพริกเผาถั่วแดงหลวง สูตรเผ็ดมาก จำนวน 4 ครั้ง จากช่วงการศึกษาดังกล่าวแล้ว สามารถนำมารวมกันเพื่อให้ได้ต้นทุนขั้นต้นของผลิตภัณฑ์นี้ ซึ่งมีต้นทุนขั้นต้นรวมเท่ากับ 25,996.01 บาท และเมื่อนำต้นทุนขั้นต้นรวมหารด้วยจำนวนหน่วยที่ผลิตได้รวมจากการผลิตในช่วงการศึกษา พบว่ามีต้นทุนขั้นต้นต่อหน่วยที่ผลิตได้เท่ากับ 10.73 บาท

### 3.2.2 น้ำพริกเผาถั่วแดงหลวง สูตรเผ็ดน้อย

ต้นทุนขั้นต้นของผลิตภัณฑ์น้ำพริกเผาถั่วแดงหลวง สูตรเผ็ดน้อย ได้มาจากการรวมของต้นทุนวัตถุดิบทางตรง และต้นทุนค่าแรงงานทางตรงที่เกิดขึ้นจากการผลิตในช่วงการศึกษาเดือนมีนาคม – มิถุนายน 2551 ซึ่งมีการผลิตจำนวน 4 ครั้ง และได้ผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปจำนวน 2,253 ขวด มีน้ำหนักสุทธิขวดละ 114 กรัม ดังนี้

ตารางที่ 5.18 ต้นทุนขั้นต้นของผลิตภัณฑ์น้ำพริกเผาถั่วแดงหลวง สูตรเผ็ดน้อย

รายการ	ต้นทุนขั้นต้น (บาท)	จำนวนหน่วย ที่ผลิตได้ (ขวด)	ต้นทุนขั้นต้นต่อ หน่วยที่ผลิตได้ (บาท/ขวด)
1 ต้นทุนวัตถุดิบทางตรง	23,945.57	2,253	10.63
2 ต้นทุนค่าแรงงานทางตรง	1,007.89	2,253	0.45
รวม	24,953.46	-	11.08

ที่มา : การคำนวณจากตารางที่ 5.3 และตารางที่ 5.11

จากตารางข้างต้นจะเห็นได้ว่าเมื่อได้ผลการคำนวณของต้นทุนวัตถุดิบทางตรง และต้นทุนค่าแรงงานทางตรงของการผลิตน้ำพริกเผาถั่วแดงหลวง สูตรเผ็ดน้อย จำนวน 4 ครั้ง จากช่วงการศึกษาดังกล่าวแล้ว สามารถนำมารวมกันเพื่อให้ได้ต้นทุนขั้นต้นของผลิตภัณฑ์นี้ ซึ่งมีต้นทุนขั้นต้นรวมเท่ากับ 24,953.46 บาท และเมื่อนำต้นทุนขั้นต้นรวมหารด้วยจำนวนหน่วยที่ผลิตได้รวมจากการผลิตในช่วงการศึกษา พบว่ามีต้นทุนขั้นต้นต่อหน่วยที่ผลิตได้เท่ากับ 11.08 บาท

### 3.2.3 น้ำพริกเผาถั่วแดงหลวง สูตรเจ

ต้นทุนขั้นต้นของผลิตภัณฑ์น้ำพริกเผาถั่วแดงหลวง สูตรเจ ได้มาจากการรวมของต้นทุนวัตถุดิบทางตรง และต้นทุนค่าแรงงานทางตรงที่เกิดขึ้นจากการผลิตช่วงการศึกษาเดือนมีนาคม – มิถุนายน 2551 ซึ่งมีการผลิตจำนวน 4 ครั้ง และได้ผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปจำนวน 1,821 ขวด มีน้ำหนักสุทธิขวดละ 114 กรัม ดังนี้

ตารางที่ 5.19 ต้นทุนขั้นต้นของผลิตภัณฑ์น้ำพริกเผาถั่วแดงหลวง สูตรเจ

รายการ	ต้นทุนขั้นต้น (บาท)	จำนวนหน่วย ที่ผลิตได้ (ขวด)	ต้นทุนขั้นต้นต่อ หน่วยที่ผลิตได้ (บาท/ขวด)
1 ต้นทุนวัตถุดิบทางตรง	18,546.16	1,821	10.18
2 ต้นทุนค่าแรงงานทางตรง	817.86	1,821	0.45
<b>รวม</b>	<b>19,364.02</b>	-	<b>10.63</b>

ที่มา : การคำนวณจากตารางที่ 5.4 และตารางที่ 5.13

จากตารางข้างต้นจะเห็นได้ว่าเมื่อได้ผลการคำนวณของต้นทุนวัตถุดิบทางตรง และต้นทุนค่าแรงงานทางตรงของการผลิตน้ำพริกเผาถั่วแดงหลวง สูตรเจ จำนวน 4 ครั้งจากช่วงการศึกษาดังกล่าวแล้ว สามารถนำมารวมกันเพื่อให้ได้ต้นทุนขั้นต้นของผลิตภัณฑ์นี้ ซึ่งมีต้นทุนขั้นต้นรวมเท่ากับ 19,364.02 บาท และเมื่อนำต้นทุนขั้นต้นรวมหารด้วยจำนวนหน่วยที่ผลิตได้รวมจากการผลิตในช่วงการศึกษา พบว่ามีต้นทุนขั้นต้นต่อหน่วยที่ผลิตได้เท่ากับ 10.63 บาท

### 3.3 บัวยกวน

ต้นทุนขั้นต้นของผลิตภัณฑ์บัวยกวน ได้มาจากการรวมของต้นทุนวัตถุดิบทางตรง และต้นทุนค่าแรงงานทางตรงที่เกิดขึ้นจากการผลิตในช่วงการศึกษาเดือนมีนาคม – มิถุนายน 2551 ซึ่งมีการผลิต 13 ครั้ง และได้ผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปจำนวน 3,327 ซอง มีน้ำหนักสุทธิของละ 70 กรัม ดังนี้

ตารางที่ 5.20 ต้นทุนขั้นต้นของผลิตภัณฑ์บัวยกวน

รายการ	ต้นทุนขั้นต้น (บาท)	จำนวนหน่วย ที่ผลิตได้ (ซอง)	ต้นทุนขั้นต้นต่อ หน่วยที่ผลิตได้ (บาท/ซอง)
1 ต้นทุนวัตถุดิบทางตรง	38,385.71	3,327	11.54
2 ต้นทุนค่าแรงงานทางตรง	8,500.54	3,327	2.56
<b>รวม</b>	<b>46,886.25</b>	-	<b>14.10</b>

ที่มา : การคำนวณจากตารางที่ 5.5 และตารางที่ 5.15

จากตารางข้างต้นจะเห็นได้ว่าเมื่อได้ผลการคำนวณของต้นทุนวัตถุดิบทางตรง และต้นทุนค่าแรงงานทางตรงของการผลิตบัวยกวน จำนวน 13 ครั้งจากช่วงการศึกษาดังกล่าวแล้วสามารถนำมารวมกันเพื่อให้ได้ต้นทุนขั้นต้นของผลิตภัณฑ์นี้ ซึ่งมีต้นทุนขั้นต้นรวมเท่ากับ 46,886.25 บาท และเมื่อนำต้นทุนขั้นต้นรวมหารด้วยจำนวนหน่วยที่ผลิตได้รวมจากการผลิตในช่วงการศึกษา พบว่ามีต้นทุนขั้นต้นต่อหน่วยที่ผลิตได้เท่ากับ 14.10 บาท

### 4. ค่าใช้จ่ายการผลิต

ผู้ศึกษาได้เก็บรวบรวมข้อมูลค่าใช้จ่ายการผลิตของผลิตภัณฑ์ทั้ง 3 ชนิด ได้แก่ เครื่องดื่มเขียวกู่หลานชนิดแห้ง น้ำพริกเผ่าถั่วแดงหลวง และบัวยกวน โดยเก็บรวบรวมข้อมูลจากการสัมภาษณ์เจ้าหน้าที่การเงินและบัญชี และงบการเงินปี 2550 (1 ตุลาคม 2549 – 30 กันยายน 2550) ที่ควบคุมโดยแผนกการเงินและบัญชี เช่น ค่าวัสดุสิ้นเปลืองที่ใช้ในการผลิต ค่าวัสดุบรรจุภัณฑ์ ค่าแรงงานทางอ้อม และค่าเสื่อมราคาเครื่องจักร เป็นต้น เพื่อใช้เป็นพื้นฐานในการปันส่วนค่าใช้จ่ายที่เกี่ยวข้องกับการผลิตโดยประมาณ รวมถึงข้อมูลการใช้พลังงานแก๊สหุงต้ม ข้อมูลการใช้ไฟฟ้า และข้อมูลชั่วโมงการใช้เครื่องจักรจากรายงานการผลิตประจำวันในช่วงการศึกษาเดือนมีนาคม – มิถุนายน 2551 ที่ควบคุมโดยแผนกผลิต ดังมีรายละเอียดต่อไปนี้

#### 4.1 การจำแนกค่าใช้จ่ายการผลิต

การศึกษาในครั้งนี้จะใช้การคิดค่าใช้จ่ายการผลิตเข้าต้นทุนผลิตภัณฑ์ด้วยการกะประมาณค่าใช้จ่ายการผลิตล่วงหน้า โดยใช้ข้อมูลค่าใช้จ่ายที่เกี่ยวข้องกับการผลิตจากงบการเงินปี 2550 และการสัมภาษณ์เจ้าหน้าที่การเงินและบัญชีของโครงการฯ เพื่อกำหนดค่าใช้จ่ายการผลิตล่วงหน้าโดยประมาณจากค่าใช้จ่ายทั้งหมด และจำแนกค่าใช้จ่ายให้เป็นไปตามพฤติกรรมของค่าใช้จ่ายที่มีผลกระทบต่อปริมาณการผลิตในระดับที่แตกต่างกัน โดยแบ่งเป็นค่าใช้จ่ายผันแปร ซึ่งเป็นค่าใช้จ่ายที่ผันแปรไปตามปริมาณการผลิต หรือกำลังการผลิตในแต่ละครั้ง และค่าใช้จ่ายคงที่ จะหมายถึงค่าใช้จ่ายที่โครงการฯ มีความจำเป็นต้องจ่ายเป็นประจำในจำนวนที่เท่าๆ กัน โดยไม่ผันแปรไปตามปริมาณการผลิต หรือกำลังการผลิตแต่อย่างใด ซึ่งสามารถจำแนกรายการค่าใช้จ่ายที่เกี่ยวข้องกับการผลิตได้ดังต่อไปนี้

##### 4.1.1 ค่าใช้จ่ายการผลิตผันแปร

ค่าใช้จ่ายการผลิตประเภทนี้ตามการศึกษาในครั้งนี้จะหมายถึง ค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้นจากการผลิตสินค้าของโครงการฯ โดยไม่สามารถทราบได้ว่ามีมูลค่าที่แท้จริงเป็นจำนวนเท่าใดต่อการผลิตของครั้งนั้นๆ และมีพฤติกรรมผันแปรตามการเปลี่ยนแปลงของปริมาณการผลิตในแต่ละครั้ง หรือจะมีต้นทุนเพิ่มขึ้นเป็นอัตราส่วนโดยตรงกับการเพิ่มขึ้นของการผลิต ได้แก่

1) ค่าวัสดุบรรจุ และค่าวัสดุอื่นๆ ที่ใช้ในการผลิต หมายถึง ค่าวัสดุบรรจุ และค่าวัสดุอื่นที่ใช้ในการผลิตซึ่งเกี่ยวข้องกับกิจกรรมการผลิต แต่ไม่สามารถทราบได้ว่าใช้ไปกับผลิตภัณฑ์แต่ละชนิดเป็นจำนวนเท่าใด เช่น ถุงพลาสติก กล่องกระดาษ กระดาษปรู๊ฟ กระดาษกรองเชื้อ มีดหั่น เป็นต้น

2) ค่าวัสดุสิ้นเปลืองที่ใช้ในการผลิต หมายถึง ค่าวัสดุต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมการผลิตโดยส่วนรวม เช่น น้ำยาล้างจาน น้ำยาทำความสะอาดพื้นโรงงาน แก๊สหุงต้ม ก๊าซไนโตรเจน เป็นต้น

3) ค่าจ้าง และค่าตอบแทนของพนักงาน หมายถึง ค่าจ้าง และค่าตอบแทนของพนักงานรายวันของงานบริการการผลิต ได้แก่ พนักงานแผนกควบคุมคุณภาพ แผนกช่างวิศวกรรม และแผนกคลังสินค้า เป็นต้น

4) ค่ากระแสไฟฟ้า หมายถึง ค่ากระแสไฟฟ้าที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงานของโครงการฯ ทั้งหมด ซึ่งจากการสัมภาษณ์หัวหน้าแผนกช่างวิศวกรรม กับหัวหน้าแผนกผลิตแล้วจะทราบเพียงแต่ค่าไฟฟ้าที่เกิดจากการผลิตโดยตรงเท่านั้น แต่จะไม่สามารถแยกค่า

ไฟฟ้าสำหรับกิจกรรมอื่นที่เกี่ยวข้องกับการผลิตได้ ดังนั้นผู้ศึกษาจึงได้นำค่ากระแสไฟฟ้าที่เกิดขึ้นจากการดำเนินโครงการฯ ในปี 2550 ทั้งหมดมารวมอยู่ในเป็นค่าใช้จ่ายการผลิตด้วย

5) ค่าซ่อมแซม,ปรับปรุง และบำรุงรักษาอื่น หมายถึง ค่าใช้จ่ายอันเกี่ยวเนื่องจากการซ่อมแซมเครื่องจักรประจำปี การปรับปรุง และบำรุงรักษาอุปกรณ์ต่าง ๆ ให้อยู่ในสภาพการใช้งานที่ดีขึ้น โดยส่วนใหญ่เป็นค่าใช้จ่ายที่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมการผลิตเป็นหลัก แต่ในส่วนของค่าใช้จ่ายในการซ่อมแซมที่หลีกเลี่ยงไม่ได้เกิดจากกิจกรรมการผลิต จะเป็นค่าใช้จ่ายจากกิจกรรมบริการการผลิตเช่นกัน เช่น ค่าซ่อมแซม และบำรุงรักษาเครื่องจักรประจำปี ค่าซ่อมแซมอุปกรณ์การผลิตต่างๆ ค่าปรับปรุงอุปกรณ์เพื่ออำนวยความสะดวกในการผลิต ค่าซ่อมแซมอุปกรณ์ หรือเครื่องมือวิทยาศาสตร์ของแผนกควบคุมคุณภาพ เป็นต้น ซึ่งค่าใช้จ่ายรายการนี้จะเกิดขึ้นเนื่องจากการใช้เครื่องจักร เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และหากมีการผลิตในปริมาณที่มากขึ้น ก็ย่อมต้องมีการซ่อมแซม ปรับปรุงเครื่องจักรมากตามไปด้วย

#### 4.1.2 ค่าใช้จ่ายการผลิตคงที่

ค่าใช้จ่ายการผลิตประเภทนี้ตามการศึกษาในครั้งนี้จะหมายถึง ค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้นในจำนวนรวมมีจำนวนเท่ากันตลอดช่วงการผลิต ไม่ว่าจะมีการเปลี่ยนแปลงของปริมาณการผลิตใดๆ ค่าใช้จ่ายการผลิตคงที่นี้จะเกิดขึ้นเป็นประจำ เพื่อกิจกรรมการผลิตของโครงการฯ ดังนี้

1) ค่าจ้าง และค่าตอบแทนของเจ้าหน้าที่ หมายถึง ค่าจ้างที่มีการจ่ายเงินเป็นลักษณะรายเดือนสำหรับระดับเจ้าหน้าที่ และพนักงานชั่วคราวในแผนกงานบริการการผลิต หรืองานอำนวยความสะดวกอื่น เช่น ค่าจ้างและค่าล่วงเวลาผู้จัดการโรงงาน ค่าจ้างและค่าล่วงเวลาหัวหน้าแผนกผลิต ค่าจ้างและค่าล่วงเวลาเจ้าหน้าที่ฝ่ายสำนักงาน ค่าจ้างและค่าล่วงเวลาพนักงานรายวันแผนกควบคุมคุณภาพ เป็นต้น ซึ่งค่าใช้จ่ายรายการค่าจ้างชั่วคราวรายเดือน และค่าล่วงเวลาของเจ้าหน้าที่จะไม่ผันแปรตามปริมาณมากน้อยของการผลิตในแต่ละครั้ง

2) ค่าสวัสดิการ ค่าประกันสังคม และค่าใช้จ่ายสนับสนุนพนักงาน หมายถึง ค่าใช้จ่ายอันเกิดจากการอำนวยความสะดวก สิทธิและผลประโยชน์ ที่โครงการฯ ได้จ่ายให้เพื่อสนับสนุนเจ้าหน้าที่ และพนักงานของโครงการฯ ให้สามารถปฏิบัติหน้าที่ในกิจกรรมการผลิต และกิจกรรมบริการงานผลิต เช่น เงินสมทบประกันสังคมของนายจ้าง ค่ารักษาพยาบาล ค่าเบี้ยเลี้ยง ค่าที่พัก ค่าพาหนะเดินทาง ค่าฝึกอบรมสัมมนา ค่าเบี้ยประกันชีวิต และค่าสวัสดิการอื่นๆ เป็นต้น



3) ค่าใช้จ่ายเพื่อสนับสนุนการผลิต หมายถึง ค่าใช้จ่ายของโครงการฯ ที่เกิดขึ้นเพื่อกิจกรรมบริการงานผลิต เช่น ค่าซ่อมแซมยานพาหนะ ค่าเบี่ยงประกันภัยยานพาหนะ ค่าจ้างเหมาบริการต่างๆ ค่ารับรอง ค่าถ่ายเอกสาร ค่าล้างและอัดรูป ค่าโทรศัพท์ ค่าไปรษณีย์ และค่าใช้จ่ายในการวิจัยพัฒนาผลิตภัณฑ์ เป็นต้น

4) ค่าวัสดุต่างๆ เพื่อสนับสนุนการผลิต หมายถึง ค่าวัสดุต่างๆ ที่โครงการฯ จำหน่ายออกเพื่อให้ได้มาของวัสดุต่างๆ ที่ใช้ในการสนับสนุนกิจกรรมการผลิต เช่น ค่าวัสดุสำนักงาน ค่าวัสดุคอมพิวเตอร์ ค่าวัสดุก่อสร้าง ค่าวัสดุการเกษตร ค่าวัสดุไฟฟ้าและวิทยุ ค่าวัสดุน้ำมันเชื้อเพลิง และค่าวัสดุอื่นๆ เป็นต้น

5) ค่าเสื่อมราคาอาคาร ครุภัณฑ์ และอุปกรณ์ต่างๆ หมายถึง ค่าเสื่อมราคาของทรัพย์สินที่ใช้เพื่อกิจกรรมการผลิต และกิจกรรมบริการงานผลิตของโครงการฯ ยกเว้น ค่าเสื่อมราคาอาคารโรงงานเท่านั้น จะไม่มีการบันทึกค่าเสื่อมราคาอาคารในงบการเงิน เนื่องจากอาคารโรงงานเป็นทรัพย์สินของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ซึ่งจะมีเพียงการคำนวณค่าเสื่อมราคาของส่วนปรับปรุงอาคารที่มีการต่อเติมให้มีสภาพคงทนถาวร และใช้ประโยชน์ต่อไปได้ในระยะยาว เช่น ค่าเสื่อมราคาครุภัณฑ์สำนักงาน ค่าเสื่อมราคาครุภัณฑ์งานบ้านงานครัว ค่าเสื่อมราคาครุภัณฑ์โรงงานและบรรจุ เป็นต้น

ดังนั้นเมื่อได้ทำการจำแนกค่าใช้จ่ายการผลิตตามพฤติกรรมต้นทุนทั้งผันแปร และคงที่แล้ว จะทำให้ทราบมูลค่าของค่าใช้จ่ายการผลิตแต่ละประเภท เพื่อนำมาจัดสรรค่าใช้จ่ายการผลิตเข้าต้นทุนผลิตภัณฑ์ 3 ชนิด ได้ดังต่อไปนี้

ตารางที่ 5.21 แสดงการจำแนกค่าใช้จ่ายการผลิตตามพฤติกรรมต้นทุน

รายการค่าใช้จ่าย		จำนวนเงิน (บาท)
<b>ค่าใช้จ่ายการผลิตผันแปร :</b>		
1	ค่าวัสดุบรรจุ และค่าวัสดุอื่นๆ ที่ใช้ในการผลิต	628,944.12
2	ค่าวัสดุสิ้นเปลืองที่ใช้ในการผลิต	902,880.38
3	ค่าจ้าง และค่าตอบแทนของพนักงาน	284,652.00
4	ค่ากระแสไฟฟ้า	615,240.26
5	ค่าซ่อมแซม ,ปรับปรุง และบำรุงรักษาอื่น	143,769.02
<b>รวมค่าใช้จ่ายการผลิตผันแปร</b>		<b>2,575,485.78</b>

ตารางที่ 5.21 แสดงการจำแนกค่าใช้จ่ายการผลิตตามพฤติกรรมต้นทุน (ต่อ)

รายการค่าใช้จ่าย		จำนวนเงิน (บาท)
<b>ค่าใช้จ่ายการผลิตคงที่ :</b>		
1	ค่าจ้าง และค่าตอบแทนของเจ้าหน้าที่	1,229,051.00
2	ค่าวัสดุการ ค่าประกันสังคม และค่าใช้จ่ายสนับสนุนพนักงาน	218,972.55
3	ค่าใช้จ่ายเพื่อสนับสนุนการผลิต	195,441.96
4	ค่าวัสดุต่างๆ เพื่อสนับสนุนการผลิต	360,074.07
5	ค่าเสื่อมราคาอาคาร ครุภัณฑ์ และอุปกรณ์ต่างๆ	531,658.84
<b>รวมค่าใช้จ่ายการผลิตคงที่</b>		<b>2,535,198.42</b>
<b>รวมค่าใช้จ่ายการผลิตทั้งสิ้น</b>		<b>5,110,684.20</b>

ที่มา: จากตารางภาคผนวกที่ ก.14

จากตารางข้างต้นจะเห็นได้ว่าเมื่อได้มีการจำแนกค่าใช้จ่ายการผลิตตามพฤติกรรมต้นทุนแล้ว จะทำให้ทราบมูลค่าของค่าใช้จ่ายการผลิตแต่ละประเภท คือ ค่าใช้จ่ายการผลิตผันแปรเท่ากับ 2,575,485.78 บาท และค่าใช้จ่ายการผลิตคงที่ เท่ากับ 2,535,198.42 บาท ซึ่งเมื่อรวมค่าใช้จ่ายการผลิตทั้งสองประเภทเข้าด้วยกัน จะได้ค่าใช้จ่ายที่เกี่ยวข้องกับการผลิตทั้งหมดเพื่อใช้ในการจัดสรรค่าใช้จ่ายการผลิตเข้าต้นทุนผลิตภัณฑ์ เท่ากับ 5,110,684.20 บาท

#### 4.2 การจัดสรรค่าใช้จ่ายการผลิตเข้าต้นทุนผลิตภัณฑ์ 3 ชนิด

จากการศึกษาลักษณะของข้อมูลของผลิตภัณฑ์ทั้ง 3 ชนิด พบว่ากิจกรรมการผลิตของโครงการฯ จะมีการใช้แรงงานคนในการผลิตสินค้าเป็นส่วนใหญ่ และค่าใช้จ่ายการผลิตส่วนมากสัมพันธ์กับงวดเวลามากกว่าปีจจ่ายอื่น อีกทั้งยังมีการนำเอาเครื่องจักรเข้ามาช่วยในการผลิตสินค้าเพียงบางส่วน ดังนั้นในการศึกษาครั้งนี้จึงได้เลือกใช้ชั่วโมงแรงงานทางตรงโดยประมาณมาเป็นหลักเกณฑ์ในการจัดสรรค่าใช้จ่ายการผลิตคิดล่วงหน้าโดยประมาณ โดยอาศัยข้อมูลจากงบการเงินปี 2550 เฉพาะรายการค่าใช้จ่ายที่เกี่ยวข้องกับการผลิตดังตารางที่ 5.21 ซึ่งเมื่อนำผลรวมของค่าใช้จ่ายการผลิตคิดล่วงหน้าโดยประมาณมาหารด้วยจำนวนชั่วโมงแรงงานทางตรงโดยประมาณ จะสามารถหาอัตราค่าใช้จ่ายการผลิตจัดสรรเข้าเป็นต้นทุนการผลิตของผลิตภัณฑ์ 3 ชนิด ดังรายละเอียดต่อไปนี้

#### 4.2.1 ข้อมูลการทำงานของพนักงาน

จากการสัมภาษณ์ผู้จัดการโรงงานซึ่งเป็นผู้กำหนดนโยบายการปฏิบัติงานของพนักงานฝ่ายโรงงาน พบว่าโครงการฯ มีนโยบายในการทำงานของพนักงานฝ่ายโรงงานตลอดทุกวันอาทิตย์ – วันศุกร์ มีเวลาการทำงานอย่างน้อย 8 ชั่วโมงต่อวัน (ตั้งแต่เวลา 8.00 น. – 17.00 น.) และกำหนดวันหยุดทำงานทั้งปีจำนวน 25 วัน แต่พนักงานบางสายการผลิตอาจจะมีเวลาทำงานมากกว่า 8 ชั่วโมงต่อวัน ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับปริมาณงาน และวันเวลาที่กำหนดส่งสินค้าของลูกค้า โดยพนักงานจะได้รับค่าตอบแทนในลักษณะของค่าล่วงเวลาในส่วนจำนวนชั่วโมงทำงานที่เกิน 8 ชั่วโมง ซึ่งจากการสัมภาษณ์ผู้จัดการโรงงานถึงเวลาการทำงานของพนักงานรายวันที่เกี่ยวข้องกับการผลิตโดยตรงในแต่ละวัน พบว่าโดยเฉลี่ยประมาณการแล้ว พนักงานรายวันที่ทำการผลิตสินค้าในแต่ละวันจะมีจำนวนชั่วโมงแรงงานที่เกี่ยวข้องกับการผลิตโดยตรงประมาณเฉลี่ยคนละ 8 ชั่วโมง เนื่องด้วยโครงการฯ มีการผลิตสินค้าหลายชนิดในแต่ละวัน และจำนวนพนักงานมีไม่มากนัก ดังนั้นจึงสามารถคำนวณหาจำนวนชั่วโมงแรงงานทางตรงโดยประมาณได้ดังนี้

$$\begin{aligned}
 \text{จำนวนวันทำงานทั้งปี} &= \text{จำนวนวันทั้งปี} - \text{วันหยุดทำงานทั้งปี} \\
 &= 365 - 25 \\
 &= 340 \text{ วัน}
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 \text{จำนวนชั่วโมงแรงงานทางตรง} &= \text{จำนวนวันทำงานทั้งปี} \times \text{ชั่วโมงทำงานการผลิต} \\
 \text{โดยประมาณ} &= \text{ประมาณการต่อวัน} \times \text{จำนวนพนักงานรายวันแผนก} \\
 &\quad \text{ผลิตทั้งหมด} \\
 &= 340 \times 8 \times 30 \\
 &= 81,600 \text{ ชั่วโมง}
 \end{aligned}$$

หมายเหตุ : จำนวนพนักงานรายวันแผนกผลิต หมายถึง พนักงานรายวันของแผนกผลิตที่ทำการผลิตโดยตรงเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปออกมา

1) อัตราค่าใช้จ่ายในการผลิตต่อชั่วโมงแรงงาน

จากการคำนวณหาจำนวนชั่วโมงแรงงานทางตรงโดยประมาณต่อปีของโครงการฯ ตามข้อ 4.2.1 และค่าใช้จ่ายการผลิตทั้งสิ้นจำนวน 5,110,684.20 บาทจากตารางที่ 5.21 จะสามารถคำนวณหาอัตราค่าใช้จ่ายการผลิตจัดสรรเข้าต้นทุนผลิตภัณฑ์ได้ดังนี้

$$\begin{aligned}
 &= \frac{\text{ค่าใช้จ่ายการผลิตทั้งปีโดยประมาณ}}{\text{จำนวนชั่วโมงแรงงานทางตรงโดยประมาณ}} \\
 &= \frac{5,110,684.20 \text{ บาท}}{81,600 \text{ ชั่วโมงแรงงานทางตรง}} \\
 &= 62.63 \text{ บาทต่อชั่วโมงแรงงานทางตรง}
 \end{aligned}$$

ดังนั้นเมื่อทำการคำนวณหาอัตราค่าใช้จ่ายการผลิตจัดสรรเข้าต้นทุนผลิตภัณฑ์ 3 ชนิด ได้แก่ เครื่องดื่มเขียวกู่หลานชนิดแห้ง น้ำพริกเผาถั่วแดงหลวง และบ๊วยกวนได้แล้ว จะนำอัตราค่าใช้จ่ายการผลิตดังกล่าวมาคูณกับจำนวนชั่วโมงแรงงานรวมทั้งหมดของพนักงานแต่ละคนของทุกขั้นตอนการผลิตของผลิตภัณฑ์ทั้ง 3 ชนิดที่เก็บรวบรวมได้จากช่วงการศึกษาเดือนมีนาคม – มิถุนายน 2551 เพื่อให้ทราบค่าใช้จ่ายการผลิตจัดสรรเข้าต้นทุนผลิตภัณฑ์ได้ดังนี้

ตารางที่ 5.22 แสดงค่าใช้จ่ายการผลิตจัดสรรเข้าผลิตภัณฑ์ 3 ชนิด

รายการ	จำนวนการผลิตทั้งหมด (ครั้ง)	จำนวนชั่วโมงแรงงานรวม (ชั่วโมง)	อัตราค่าใช้จ่ายการผลิต (บาท/ชั่วโมง)	จำนวนเงิน (บาท)
1 เครื่องคัมน้ำเขียวกล้วยหาลานชนิดแห้ง	4	199.98	62.63	12,524.75
2 น้ำพริกเผาถั่วแดงหลวง				
- สูตรเผ็ดมาก	4	51.25	62.63	3,209.79
- สูตรเผ็ดน้อย	4	46.85	62.63	2,934.22
- สูตรเจ	4	39.65	62.63	2,483.28
3 บัวยกวน	13	408.19	62.63	25,564.94
			รวม	46,716.98

ที่มา : การคำนวณจากภาคผนวกที่ ก.6 – ก.9

จากตารางข้างต้นจะเห็นได้ว่าเมื่อนำอัตราค่าใช้จ่ายการผลิตโดยประมาณคูณด้วยจำนวนชั่วโมงแรงงานรวมของพนักงานทุกคนของทุกขั้นตอนการผลิต จากทุกครั้งในช่วงการศึกษาเดือนมีนาคม – มิถุนายน 2551 พบว่าค่าใช้จ่ายการผลิตจัดสรรโดยประมาณของผลิตภัณฑ์เครื่องคัมน้ำเขียวกล้วยหาลานชนิดแห้ง เท่ากับ 12,524.75 บาท ผลิตภัณฑ์น้ำพริกเผาถั่วแดงหลวง สูตรเผ็ดมาก เท่ากับ 3,209.79 บาท สูตรเผ็ดน้อย เท่ากับ 2,934.22 บาท สูตรเจ เท่ากับ 2,483.28 บาท และผลิตภัณฑ์บัวยกวน เท่ากับ 25,564.94 บาท

##### 5. ต้นทุนการผลิตของผลิตภัณฑ์ 3 ชนิด

ต้นทุนการผลิตของผลิตภัณฑ์ จะประกอบด้วยต้นทุนวัตถุดิบทางตรง ต้นทุนค่าแรงงานทางตรง และค่าใช้จ่ายการผลิต ซึ่งการศึกษาในครั้งนี้เป็นการศึกษาดำเนินการของผลิตภัณฑ์ 3 ชนิด ได้แก่ เครื่องคัมน้ำเขียวกล้วยหาลานชนิดแห้ง น้ำพริกเผาถั่วแดงหลวง และบัวยกวน จากการผลิตในช่วงการศึกษาเดือนมีนาคม – มิถุนายน 2551 และผู้ศึกษาได้เก็บรวบรวมข้อมูลการผลิตของผลิตภัณฑ์ดังกล่าว เพื่อให้ได้ส่วนประกอบของต้นทุนการผลิตอย่างครบถ้วนแล้ว จากนั้นนำมารวมเป็นต้นทุนการผลิตของผลิตภัณฑ์ 3 ชนิด ดังต่อไปนี้

ตารางที่ 5.23 แสดงต้นทุนการผลิตของผลิตภัณฑ์ 3 ชนิด

รายการ	วัตถุดิบ	ค่าแรงงาน	ค่าใช้จ่าย	รวมต้นทุน การผลิต (บาท)
	ทางตรง (บาท)	ทางตรง (บาท)	การผลิต (บาท)	
1	เครื่องดัดม้วนเหล็กแผ่นชนิดแห้ง	22,123.79	4,422.31	39,070.85
2	น้ำพริกเผาถ้วยแดงหลวง			
	- น้ำพริกเผาถ้วยแดงหลวงสูตรเผ็ดมาก	24,985.77	1,010.24	29,205.80
	- น้ำพริกเผาถ้วยแดงหลวงสูตรเผ็ดน้อย	23,945.57	1,007.89	27,887.68
	- น้ำพริกเผาถ้วยแดงหลวงสูตรเจ	18,546.16	817.86	21,847.30
3	บ๊วยกวน	38,385.71	8,500.54	72,451.19
	<b>รวม</b>	<b>127,987.00</b>	<b>15,758.84</b>	<b>190,462.82</b>

ที่มา : การคำนวณจากตารางที่ 5.16 – 5.20 และตารางที่ 5.22

จากตารางข้างต้นจะเห็นได้ว่าเมื่อนำผลรวมของวัตถุดิบทางตรง ค่าแรงงานทางตรง และค่าใช้จ่ายการผลิตของผลิตภัณฑ์ทั้ง 3 ชนิด จากการข้อมูลการผลิตในช่วงการศึกษาดังกล่าว พบว่าต้นทุนผลิตรวมของผลิตภัณฑ์เครื่องดัดม้วนเหล็กแผ่นชนิดแห้งเท่ากับ 39,070.85 บาท ผลิตภัณฑ์น้ำพริกเผาถ้วยแดงหลวง สูตรเผ็ดมากเท่ากับ 29,205.80 บาท สูตรเผ็ดน้อย 27,887.68 บาท สูตรเจเท่ากับ 21,847.30 บาท และผลิตภัณฑ์บ๊วยกวนเท่ากับ 72,451.19 บาท

#### ต้นทุนต่อหน่วยของผลิตภัณฑ์ 3 ชนิด

เมื่อได้ข้อมูลจากการคำนวณต้นทุนการผลิตของผลิตภัณฑ์ 3 ชนิด ตามตารางที่ 5.23 จากการผลิตในช่วงการศึกษาเดือนมีนาคม – มิถุนายน 2551 จากนั้นนำข้อมูลต้นทุนการผลิตดังกล่าวมาคำนวณหาต้นทุนต่อหน่วยที่ผลิตได้ของผลิตภัณฑ์ 3 ชนิด ดังต่อไปนี้

การคำนวณหาต้นทุนต่อหน่วยที่ผลิตได้

$$\text{ต้นทุนต่อหน่วย} = \frac{\text{ต้นทุนการผลิตของผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด}}{\text{จำนวนหน่วยที่ผลิตได้}}$$

ตารางที่ 5.24 แสดงต้นทุนต่อหน่วยของผลิตภัณฑ์ 3 ชนิด

รายการ	ต้นทุนการผลิต (บาท)	จำนวนหน่วย ที่ผลิตได้	ต้นทุนต่อหน่วย (บาท/หน่วย)
1 เครื่องดื่มเขียวภูหาลานชนิดแห้ง	39,070.85	446 กล่อง	87.60
2 น้ำพริกเผ่าถั่วแดงหลวง			
- น้ำพริกเผ่าถั่วแดงหลวงสูตรเผ็ดมาก	29,205.80	2,423 ขวด	12.05
- น้ำพริกเผ่าถั่วแดงหลวงสูตรเผ็ดน้อย	27,887.68	2,253 ขวด	12.38
- น้ำพริกเผ่าถั่วแดงหลวงสูตรเจ	21,847.30	1,821 ขวด	12.00
3 บัวยกวน	72,451.19	3,327 ซอง	21.78

ที่มา : การคำนวณจากตารางที่ 5.23

จากตารางข้างต้นจะเห็นได้ว่าเมื่อนำต้นทุนการผลิตของผลิตภัณฑ์ 3 ชนิดที่ได้จากการผลิตในช่วงการศึกษาเดือนมีนาคม – มิถุนายน 2551 ซึ่งประกอบด้วยการผลิตของผลิตภัณฑ์เขียวภูหาลานชนิดแห้ง 4 ครั้ง ได้ผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปจำนวน 446 กล่อง ผลิตภัณฑ์น้ำพริกเผ่าถั่วแดงหลวง สูตรเผ็ดมาก สูตรเผ็ดน้อย และสูตรเจรวมการผลิตสูตรละ 4 ครั้ง ได้ผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปจำนวน 2,423 ขวด 2,253 ขวด และ 1,821 ขวดตามลำดับ และผลิตภัณฑ์บัวยกวนรวมการผลิต 13 ครั้ง ได้ผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปจำนวน 3,327 ซอง

ดังนั้นจึงนำต้นทุนการผลิตจากการผลิตของแต่ละผลิตภัณฑ์ดังกล่าว หารด้วยจำนวนหน่วยผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปที่ผลิตได้ ทำให้ได้ต้นทุนต่อหน่วยของผลิตภัณฑ์ 3 ชนิด ซึ่งพบว่าเครื่องดื่มเขียวภูหาลานชนิดแห้งมีต้นทุนต่อหน่วยเท่ากับ 87.60 บาท น้ำพริกถั่วแดงหลวง สูตรเผ็ดมากเท่ากับ 12.05 บาท สูตรเผ็ดน้อยเท่ากับ 12.38 บาท สูตรเจเท่ากับ 12.00 บาท และบัวยกวนเท่ากับ 21.78 บาท

จากการศึกษาในครั้งนี้เมื่อทราบต้นทุนการผลิต และต้นทุนต่อหน่วยของผลิตภัณฑ์ 3 ชนิดแล้ว สามารถทำการวิเคราะห์สัดส่วนตามส่วนประกอบของต้นทุนแต่ละผลิตภัณฑ์ ได้ดังนี้

ตารางที่ 5.25 แสดงต้นทุนต่อหน่วยตามส่วนประกอบของต้นทุนผลิตภัณฑ์

รายการ	ต้นทุนขั้นต้นต่อหน่วย				รวมต้นทุนขั้นต้น		ค่าใช้จ่ายการผลิต		รวมต้นทุน	
	วัตถุดิบทางตรง		ค่าแรงงานทางตรง		บาท/หน่วย	สัดส่วน	บาท/หน่วย	สัดส่วน	บาท/หน่วย	สัดส่วน
	บาท/หน่วย	สัดส่วน	บาท/หน่วย	สัดส่วน						
1. เครื่องดื่มเขียวคู่ หลานชนิดแห้ง	49.60	56.63%	9.92	11.32%	59.52	67.95%	28.08	32.05%	87.60	100%
2. น้ำพริกเผแก้วแดงหลวง										
- สูตรเผ็ดมาก	10.31	85.56%	0.42	3.49%	10.73	89.05%	1.32	10.95%	12.05	100%
- สูตรเผ็ดน้อย	10.63	85.86%	0.45	3.63%	11.08	89.49%	1.30	10.51%	12.38	100%
- สูตรเจ	10.18	84.83%	0.45	3.75%	10.63	88.58%	1.37	11.42%	12.00	100%
3. บัวยกวน	11.54	52.98%	2.56	11.75%	14.10	64.73%	7.68	35.27%	21.78	100%

ที่มา : การคำนวณจากตารางที่ 5.23 – 5.24

จากตารางข้างต้นจะเห็นได้ว่าเมื่อทำการวิเคราะห์สัดส่วนต้นทุนต่อหน่วยตามส่วนประกอบต้นทุนของผลิตภัณฑ์ 3 ชนิด พบว่าต้นทุนผลิตภัณฑ์ส่วนใหญ่อยู่ที่ ต้นทุนวัตถุดิบทางตรง รองลงมาคือค่าใช้จ่ายการผลิต และค่าแรงงานทางตรงมีสัดส่วนต้นทุนต่อหน่วยน้อยที่สุด ซึ่งสัดส่วนของต้นทุนวัตถุดิบทางตรงของผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเขียวคู่หลานชนิดแห้งเท่ากับร้อยละ 56.63 น้ำพริกเผแก้วแดงหลวง สูตรเผ็ดมากร้อยละ 85.56 สูตรเผ็ดน้อยร้อยละ 85.86 และสูตรเจ ร้อยละ 84.83 และบัวยกวนร้อยละ 52.98 ส่วนสัดส่วนค่าแรงงานทางตรงของผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเขียวคู่หลานชนิดแห้งเท่ากับร้อยละ 11.32 น้ำพริกเผแก้วแดงหลวง สูตรเผ็ดมากร้อยละ 3.49 สูตรเผ็ดน้อยร้อยละ 3.63 และสูตรเจร้อยละ 3.75 และบัวยกวนร้อยละ 11.75 และสัดส่วนค่าใช้จ่ายการผลิตของผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเขียวคู่หลานชนิดแห้งเท่ากับร้อยละ 32.05 น้ำพริกเผแก้วแดงหลวง สูตรเผ็ดมากร้อยละ 10.95 สูตรเผ็ดน้อยร้อยละ 10.51 และสูตรเจร้อยละ 11.42 และบัวยกวน ร้อยละ 35.27



นอกจากนี้ยังพบว่าเมื่อเปรียบเทียบสัดส่วนต้นทุนขั้นต้นต่อหน่วย ซึ่งประกอบด้วยวัตถุดิบทางตรง และค่าแรงงานทางตรง กับสัดส่วนต้นทุนรวมต่อหน่วยแล้ว จะเห็นได้ว่าสัดส่วนของต้นทุนขั้นต้นต่อหน่วยของผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเขียวภูหาลานชนิดแห้งเท่ากับร้อยละ 67.95 น้ำพริกเผาถั่วแดงหลวง สูตรเผ็ดมากร้อยละ 89.05 สูตรเผ็ดน้อยร้อยละ 89.49 และสูตรเจร้อยละ 88.58 และบ๊วยกวนร้อยละ 64.73



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright© by Chiang Mai University  
All rights reserved