

## บทที่ 6

### สรุปการศึกษา อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ

การศึกษาในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาด้านทุนผลิตภัณฑ์ของโครงการโรงงานแปรรูปและพัฒนาผลิตภัณฑ์ มุลนิธิโครงการหลวง โดยมีการคำนวณต้นทุนผลิตภัณฑ์จำนวน 3 ชนิดที่มีการใช้วัตถุดิบในการผลิตจากการส่งเสริมเพาะปลูกให้กับเกษตรกรบนพื้นที่สูงเป็นหลัก และมีสายการผลิตที่แยกออกจากกันอย่างชัดเจน เพื่อใช้เป็นต้นแบบในการคำนวณต้นทุนผลิตภัณฑ์ทั้งหมด ได้แก่ เครื่องดื่มเขียวภูหlananชนิดแห้ง น้ำพริกเผ่าถั่วแดงหลวง และบัวยกวน ซึ่งผู้ศึกษาได้ทำการเก็บรวบรวมข้อมูลเบื้องต้นโดยวิธีการสัมภาษณ์บุคคลที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้ทราบถึงลักษณะและวิธีการเก็บรวบรวมข้อมูลต้นทุน รวมถึงกระบวนการผลิตของผลิตภัณฑ์ทั้ง 3 ชนิด และได้เก็บรวบรวมข้อมูลการผลิตของผลิตภัณฑ์ดังกล่าวในช่วงการศึกษาเดือนมีนาคม – มิถุนายน 2551 จากรายงานการผลิตประจำวัน และรายงานอื่นที่เกี่ยวข้องกับการผลิต รวมทั้งข้อมูลค่าใช้จ่ายที่เกี่ยวข้องกับการผลิตจากงบการเงินประจำปี 2550 เพื่อให้ได้ข้อมูลต้นทุนผลิตภัณฑ์ของการผลิตในแต่ละครั้งจากช่วงการผลิตที่กำหนด

การคำนวณต้นทุนผลิตภัณฑ์จำนวน 3 ชนิด ได้แก่ เครื่องดื่มเขียวภูหlananชนิดแห้ง น้ำพริกเผ่าถั่วแดงหลวง และบัวยกวน เริ่มตั้งแต่การเก็บรวบรวมข้อมูลต้นทุนการผลิต คือ ต้นทุนวัตถุดิบทางตรง ต้นทุนค่าแรงงานทางตรง และต้นทุนค่าใช้จ่ายการผลิตจากรายงานการผลิตประจำวัน รายงานทางการเงิน และรายงานการผลิตอื่นที่เกี่ยวข้องของเดือนมีนาคม - มิถุนายน 2551 เพื่อนำมาคำนวณหาต้นทุนการผลิตของผลิตภัณฑ์ทั้ง 3 ชนิด จากนั้นนำต้นทุนการผลิตที่ได้มาคำนวณต้นทุนต่อหน่วยของผลิตภัณฑ์

#### สรุปผลการศึกษา

ผลที่ได้จากการศึกษาครั้งนี้ประกอบด้วย ต้นทุนการผลิต และต้นทุนต่อหน่วยของผลิตภัณฑ์จำนวน 3 ชนิด ได้แก่ เครื่องดื่มเขียวภูหlananชนิดแห้ง น้ำพริกเผ่าถั่วแดงหลวง และบัวยกวน ดังรายละเอียดต่อไปนี้

## 1. ต้นทุนการผลิตของผลิตภัณฑ์ 3 ชนิด

จากการเก็บข้อมูลการผลิตของผลิตภัณฑ์ 3 ชนิด ได้แก่ เครื่องดื่มเขียวกู่หลานชนิดแห้ง น้ำพริกเผ่าถั่วแดงหลวง และบ๊วยกวน จากรายงานการผลิตประจำวัน และรายงานการผลิตอื่นที่เกี่ยวข้อง จากการผลิตในช่วงการศึกษาเดือนมีนาคม – มิถุนายน 2551 เพื่อให้ได้ต้นทุนการผลิตของผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด ซึ่งประกอบด้วย วัตถุดิบทางตรง ค่าแรงงานทางตรง และค่าใช้จ่ายการผลิต ดังนี้

### 1.1 เครื่องดื่มเขียวกู่หลานชนิดแห้ง

จากการเก็บข้อมูลการผลิตในช่วงการศึกษาเดือนมีนาคม – มิถุนายน 2551 มีการผลิตจำนวน 4 ครั้ง พบว่าต้นทุนการผลิตของผลิตภัณฑ์นี้ประกอบด้วย วัตถุดิบทางตรง จำนวน 22,123.79 บาท ค่าแรงงานทางตรง จำนวน 4,422.31 บาท และค่าใช้จ่ายการผลิต จำนวน 12,524.75 บาท รวมเป็นต้นทุนการผลิตทั้งสิ้น 39,070.85 บาท

### 1.2 น้ำพริกเผ่าถั่วแดงหลวง แบ่งออกเป็น 3 สูตร ดังนี้

#### 1.2.1 น้ำพริกเผ่าถั่วแดงหลวง สูตรเผ็ดมาก

จากการเก็บข้อมูลการผลิตในช่วงการศึกษาเดือนมีนาคม – มิถุนายน 2551 มีการผลิตจำนวน 4 ครั้ง พบว่าต้นทุนการผลิตของผลิตภัณฑ์นี้ ประกอบด้วย วัตถุดิบทางตรง จำนวน 24,985.77 บาท ค่าแรงงานทางตรง จำนวน 1,010.24 บาท และค่าใช้จ่ายการผลิต จำนวน 3,209.79 บาท รวมเป็นต้นทุนการผลิตทั้งสิ้น 29,205.80 บาท

#### 1.2.2 น้ำพริกเผ่าถั่วแดงหลวง สูตรเผ็ดน้อย

จากการเก็บข้อมูลการผลิตในช่วงการศึกษาเดือนมีนาคม – มิถุนายน 2551 มีการผลิตจำนวน 4 ครั้ง พบว่าต้นทุนการผลิตของผลิตภัณฑ์นี้ประกอบด้วย วัตถุดิบทางตรง จำนวน 23,945.57 บาท ค่าแรงงานทางตรง จำนวน 1,007.89 บาท และค่าใช้จ่ายการผลิต จำนวน 2,934.22 บาท รวมเป็นต้นทุนการผลิตทั้งสิ้น 27,887.68 บาท

#### 1.2.3 น้ำพริกเผ่าถั่วแดงหลวง สูตรเจ

จากการเก็บข้อมูลการผลิตในช่วงการศึกษาเดือนมีนาคม – มิถุนายน 2551 มีการผลิตจำนวน 4 ครั้ง พบว่าต้นทุนการผลิตของผลิตภัณฑ์นี้ประกอบด้วย วัตถุดิบทางตรง จำนวน 18,546.16 บาท ค่าแรงงานทางตรง จำนวน 817.86 บาท และค่าใช้จ่ายการผลิต จำนวน 2,483.28 บาท รวมเป็นต้นทุนการผลิตทั้งสิ้น 21,847.30 บาท

### 1.3 บัวยกวน

จากการเก็บข้อมูลการผลิตในช่วงการผลิตเดือนมีนาคม – มิถุนายน 2551 มีการผลิตจำนวน 13 ครั้ง พบว่าต้นทุนการผลิตของผลิตภัณฑ์นี้ประกอบด้วย วัตถุดิบทางตรง จำนวน 38,385.71 บาท ค่าแรงงานทางตรง จำนวน 8,500.54 บาท และค่าใช้จ่ายการผลิต จำนวน 25,564.94 บาท รวมเป็นต้นทุนการผลิตทั้งสิ้น 72,451.19 บาท

## 2. ต้นทุนต่อหน่วยของผลิตภัณฑ์ 3 ชนิด

หลังจากได้มูลค่าของต้นทุนการผลิตของผลิตภัณฑ์ 3 ชนิดแล้ว ทำให้สามารถทราบต้นทุนต่อหน่วยของผลิตภัณฑ์ได้ ซึ่งจำนวนหน่วยที่ผลิตได้จากการผลิตของแต่ละผลิตภัณฑ์จากการผลิตในช่วงการศึกษาเดือนมีนาคม – มิถุนายน 2551 ทุกครั้งการผลิตรวมกัน มีจำนวนดังต่อไปนี้

1) เครื่องดื่มเจียวกู่หลานชนิดแห้ง	จำนวน	446	กล่อง
2) น้ำพริกเผ่าถั่วแดงหลวง สูตรเผ็ดมาก	จำนวน	2,423	ขวด
3) น้ำพริกเผ่าถั่วแดงหลวง สูตรเผ็ดน้อย	จำนวน	2,253	ขวด
4) น้ำพริกเผ่าถั่วแดงหลวง สูตรเจ	จำนวน	1,821	ขวด
5) บัวยกวน	จำนวน	3,327	ขวด

ดังนั้นจึงนำต้นทุนการผลิตที่คำนวณได้ของแต่ละผลิตภัณฑ์มาทำการคำนวณต้นทุนต่อหน่วยของผลิตภัณฑ์ 3 ชนิด โดยการนำต้นทุนการผลิตของแต่ละผลิตภัณฑ์หารด้วยจำนวนหน่วยที่ผลิตได้ ดังรายละเอียดต่อไปนี้

### 2.1 เครื่องดื่มเจียวกู่หลานชนิดแห้ง

มีต้นทุนการผลิต จำนวน 39,070.85 บาท และจำนวนหน่วยที่ผลิตได้ จำนวน 446 กล่อง ดังนั้นต้นทุนต่อหน่วยผลิตภัณฑ์ เท่ากับ 87.60 บาท

### 2.2 น้ำพริกเผ่าถั่วแดงหลวง แบ่งออกเป็น 3 สูตร ดังนี้

#### 2.2.1 น้ำพริกเผ่าถั่วแดงหลวง สูตรเผ็ดมาก

มีต้นทุนการผลิต จำนวน 29,205.80 บาท และจำนวนหน่วยผลิตที่ได้จำนวน 2,423 ขวด ดังนั้นต้นทุนต่อหน่วยผลิตภัณฑ์ เท่ากับ 12.05 บาท

#### 2.2.2 น้ำพริกเผ่าถั่วแดงหลวง สูตรเผ็ดน้อย

มีต้นทุนการผลิต จำนวน 27,887.68 บาท และจำนวนหน่วยผลิตที่ได้จำนวน 2,253 ขวด ดังนั้นต้นทุนต่อหน่วยผลิตภัณฑ์ เท่ากับ 12.38 บาท

### 2.2.3 น้ำพริกเผ่าถั่วแดงหลวง สูตรเผ็ดเจ

มีต้นทุนการผลิต จำนวน 21,847.30 บาท และจำนวนหน่วยผลิตที่ได้ จำนวน 1,821 ขวด ดังนั้นต้นทุนต่อหน่วยผลิตภัณฑ์ เท่ากับ 12.00 บาท

### 2.3 บัวยกวน

มีต้นทุนการผลิต จำนวน 72,451.19 บาท และจำนวนหน่วยที่ผลิตได้ จำนวน 3,327 ซอง ดังนั้นต้นทุนต่อหน่วยผลิตภัณฑ์ เท่ากับ 21.78 บาท

#### การอภิปรายผลการศึกษา

1. จากการศึกษาพบว่า การจำแนกต้นทุนผลิตภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ 3 ชนิด ได้แก่ เครื่องดื่มเขียวกู่หลานชนิดแห้ง น้ำพริกเผ่าถั่วแดงหลวง และบัวยกวน ที่ใช้เป็นผลิตภัณฑ์ต้นแบบในการศึกษา จะประกอบด้วย วัตถุประสงค์ทางตรง ค่าแรงงานทางตรง และค่าใช้จ่ายการผลิต ซึ่ง วัตถุประสงค์ทางตรง และค่าแรงงานทางตรงสามารถคำนวณต้นทุนจากข้อมูลการผลิตที่เกิดขึ้นจริงจากการผลิตในช่วงการศึกษาที่กำหนด ส่วนค่าใช้จ่ายการผลิตนั้นได้จากการประมาณการล่วงหน้า โดยใช้ข้อมูลค่าใช้จ่ายการผลิตของรอบปีบัญชีที่ผ่านมาเป็นตัวกำหนด และทำการจัดสรรค่าใช้จ่ายการผลิตด้วยจำนวนชั่วโมงแรงงานทางตรงโดยประมาณเป็นเกณฑ์ ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของพรนิภา จันทรน้อย (2545) ที่ได้ศึกษาเรื่องวิธีการคิดค่าใช้จ่ายโรงงานเป็นต้นทุนสินค้าของธุรกิจ ในเขตนิคมอุตสาหกรรมภาคเหนือ จังหวัดลำพูน พบว่า จากการศึกษาต้นทุนต่อหน่วยผลิตภัณฑ์ของธุรกิจในเขตนิคมอุตสาหกรรมภาคเหนือ จังหวัดลำพูน จำนวน 46 โรงงาน มีส่วนประกอบที่สำคัญของต้นทุนคือ วัตถุประสงค์ทางตรง ค่าแรงงานทางตรง และค่าใช้จ่ายการผลิต ซึ่งข้อมูลต้นทุน วัตถุประสงค์ทางตรง และค่าแรงงานทางตรงส่วนใหญ่ร้อยละ 56.52 จะมีการคิดต้นทุนการผลิตตามต้นทุนจริง ส่วนค่าใช้จ่ายการผลิตจะมีการกำหนดอัตราค่าใช้จ่ายโรงงานล่วงหน้า

2. จากการศึกษาพบว่า เมื่อได้ทำการวิเคราะห์สัดส่วนของต้นทุนตามส่วนประกอบ ต้นทุนผลิตภัณฑ์ ได้แก่ วัตถุประสงค์ทางตรง ค่าแรงงานทางตรง และค่าใช้จ่ายการผลิตของผลิตภัณฑ์ 3 ชนิด ซึ่งส่วนใหญ่แล้วสัดส่วนของต้นทุนผลิตภัณฑ์ต่อหน่วยทุกชนิดอยู่ที่ ต้นทุนวัตถุประสงค์ทางตรง โดยที่สัดส่วนต้นทุนวัตถุประสงค์ทางตรงต่อหน่วยของต้นทุนผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเขียวกู่หลานชนิดแห้งเท่ากับร้อยละ 56.63 น้ำพริกเผ่าถั่วแดงหลวง สูตรเผ็ดมากร้อยละ 85.56 สูตรเผ็ดน้อยร้อยละ 85.86 และสูตรเจร้อยละ 84.83 และบัวยกวนร้อยละ 52.98 ส่วนสัดส่วนค่าใช้จ่ายการผลิตต่อหน่วยของต้นทุนรวมต่อหน่วยมีสัดส่วนรองลงมาจากต้นทุนวัตถุประสงค์ทางตรง และสัดส่วนค่าแรงงานทางตรงมีสัดส่วนต่อต้นทุนรวมต่อหน่วยน้อยที่สุด

3. จากการศึกษาในครั้งนี้ เมื่อได้ทำการวิเคราะห์ต้นทุนผลิตภัณฑ์แล้ว พบว่าต้นทุนขั้นต้น ซึ่งประกอบด้วย วัตถุดิบทางตรง และค่าแรงงานทางตรง โดยที่ต้นทุนขั้นต้นต่อหน่วยของผลิตภัณฑ์เครื่องต้มเจียวกู่หลานชนิดแห้ง เท่ากับ 59.52 บาท น้ำพริกเผาถั่วแดงหลวงสูตรเผ็ดมาก เท่ากับ 10.73 สูตรเผ็ดน้อย เท่ากับ 11.08 และสูตรเจ เท่ากับ 10.63 บาท และบ๊วยกวน เท่ากับ 14.10 บาท ในขณะที่ค่าใช้จ่ายการผลิตต่อหน่วยของผลิตภัณฑ์เครื่องต้มเจียวกู่หลานชนิดแห้ง เท่ากับ 28.08 บาท น้ำพริกเผาถั่วแดงหลวงสูตรเผ็ดมาก เท่ากับ 1.32 สูตรเผ็ดน้อย เท่ากับ 1.30 บาท และสูตรเจ เท่ากับ 1.37 บาท และบ๊วยกวน เท่ากับ 7.68 บาท

ทั้งนี้เมื่อได้ทำการเปรียบเทียบต้นทุนขั้นต้นของผลิตภัณฑ์ 3 ชนิดกับราคาขายปลีกที่วางจำหน่ายตามร้านโครงการหลวงแล้ว ซึ่งราคาขายปลีกของเครื่องต้มเจียวกู่หลานชนิดแห้ง เท่ากับ 125 บาท น้ำพริกเผาถั่วแดงหลวงสูตรเผ็ดมาก เท่ากับ 35 บาท สูตรเผ็ดน้อยเท่ากับ 35 บาท และสูตรเจ เท่ากับ 40 บาท และบ๊วยกวน เท่ากับ 22 บาท พบว่าผลิตภัณฑ์ทั้ง 3 ชนิดยังมีกำไรส่วนเกินระหว่างต้นทุนขั้นต้นกับราคาขายปลีกอยู่ ซึ่งกำไรส่วนเกินนี้สามารถนำมาชดเชยค่าใช้จ่ายการผลิตของแต่ละผลิตภัณฑ์ได้ นอกจากนี้เมื่อเปรียบเทียบต้นทุนต่อหน่วยของผลิตภัณฑ์ทุกชนิดกับราคาขายปลีกราคากว่าแล้ว พบว่าทุกผลิตภัณฑ์ยังมีกำไรส่วนเกินอยู่ แต่จะมีเพียงผลิตภัณฑ์บ๊วยกวนที่มีต้นทุนต่อหน่วยใกล้เคียงกับราคาขายปลีกต่อหน่วย ซึ่งต้นทุนต่อหน่วยของผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการศึกษาในครั้งนี้ อยู่บนสมมติฐานของการปฏิบัติงานผลิตอย่างเต็มที่ตลอดทุกชั่วโมงและทุกวันทำงานของพนักงานผลิต แต่หากมีการว่างของชั่วโมงทำงานของพนักงานที่ทำการผลิตเกิดขึ้น ต้นทุนต่อหน่วยของผลิตภัณฑ์อาจจะมีผลที่เปลี่ยนแปลงไป เนื่องจากค่าใช้จ่ายการผลิตต่อหน่วยในการศึกษานี้จะผันแปรตามจำนวนชั่วโมงแรงงานทางตรง

### ข้อจำกัดของการศึกษา

จากการศึกษาต้นทุนผลิตภัณฑ์ของโครงการโรงงานแปรรูปและพัฒนาผลิตภัณฑ์ มูลนิธิโครงการหลวง พบข้อจำกัดของการศึกษาดังต่อไปนี้

1. การศึกษาในครั้งนี้เป็นการศึกษาข้อมูลการผลิตของแต่ละผลิตภัณฑ์จากระยะเวลาในช่วงเดือนมีนาคม – มิถุนายน 2551 เท่านั้น จึงทำให้ปริมาณของข้อมูล และระยะเวลาในการศึกษากำหนดเฉพาะช่วงใดช่วงหนึ่งเท่านั้น ซึ่งผลการศึกษาที่ได้อาจจะไม่สามารถนำไปเป็นเกณฑ์ในการวัดผลการดำเนินงานสำหรับช่วงเวลาที่มีความผันผวนของราคาวัตถุดิบ และอัตราค่าแรงงาน

2. การเก็บรวบรวมข้อมูลการผลิตต่างๆ ผู้ศึกษาได้เก็บรวบรวมข้อมูลจากวิธีการเก็บข้อมูลโดยการเข้าสังเกตการณ์ และการสัมภาษณ์จากผู้ที่เกี่ยวข้องในการผลิตครั้งแรกของทุกผลิตภัณฑ์ จากนั้นจะนำข้อมูลการผลิตในครั้งต่อไปจากช่วงการศึกษาที่กำหนดมาจากการบันทึกข้อมูลการผลิตจากพนักงานที่ปฏิบัติงานจริง ซึ่งปัจจุบันการเก็บ และบันทึกข้อมูลการผลิตของพนักงานที่ปฏิบัติงานยังไม่มีควมสมบูรณ์ ครบถ้วนมากนัก เนื่องด้วยอยู่ในช่วงระยะเริ่มต้นของการปฏิบัติตามนโยบายด้านข้อมูลต้นทุนของโครงการฯ ดังนั้นผู้ศึกษาจึงต้องใช้การประมาณเกี่ยวกับข้อมูลต้นทุนที่มีความไม่สมบูรณ์ในช่วงทำการศึกษา เพื่อให้ได้ข้อมูลที่ใกล้เคียงกับความเป็นจริง และเป็นไปในทิศทางเดียวกัน

3. การเก็บรวบรวมข้อมูลค่าแรงงานทางตรง จากบันทึกการปฏิบัติงานของพนักงานที่เข้าทำการผลิตในแต่ละผลิตภัณฑ์ ซึ่งมีการกำหนดผู้ปฏิบัติงานในแต่ละสายการผลิตอย่างชัดเจนจากหัวหน้าแผนกผลิตแล้ว แต่ในการผลิตบางครั้งอาจมีการเปลี่ยนแปลงผู้ปฏิบัติงานที่ทำการผลิตเป็นประจำและไม่ได้จดบันทึกการปฏิบัติงานไว้ ดังนั้นจึงได้ใช้ข้อสมมติว่าการผลิตในแต่ละผลิตภัณฑ์ที่ได้ทำการศึกษา มีพนักงานที่ได้ถูกกำหนดให้ปฏิบัติงานในแต่ละสายการผลิต มาเป็นข้อมูลค่าแรงงานทางตรงของผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด

#### ข้อเสนอแนะ

จากการศึกษาต้นทุนผลิตภัณฑ์ของโครงการโรงงานแปรรูปและพัฒนาผลิตภัณฑ์ มูลนิธิโครงการหลวง ผู้ศึกษาได้ให้ข้อเสนอแนะสำหรับโครงการฯ เพื่อเป็นประโยชน์ หรือนำไปใช้ขยายผลกับกิจกรรมด้านอื่น ๆ ดังรายละเอียดต่อไปนี้

1. การนำผลจากการศึกษาในครั้งนี้ไปขยายผล หรือเป็นแนวทางในการคำนวณต้นทุนผลิตภัณฑ์ชนิดอื่น ๆ ภายในโครงการโรงงานแปรรูปและพัฒนาผลิตภัณฑ์

เนื่องจากจำนวนผลิตภัณฑ์ของโครงการฯ มีความหลากหลายทั้งในกระบวนการผลิต และวัตถุดิบ ส่วนผสมที่ใช้ในการผลิต ซึ่งบางชนิดมียอดจำหน่ายค่อนข้างสูง และบางชนิดมียอดจำหน่ายที่ค่อนข้างต่ำ ดังนั้นจึงควรมีการนำผลการศึกษา หรือจะมีการประยุกต์เพิ่มเติมเพื่อให้ผลการศึกษาในครั้งนี้มีความสมบูรณ์ และเหมาะสมมากยิ่งขึ้นไปใช้กับผลิตภัณฑ์ชนิดอื่น ๆ เพื่อให้ทราบถึงต้นทุนของผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด อีกทั้งยังสามารถนำข้อมูลต้นทุนดังกล่าวมาทำการวิเคราะห์ และตัดสินใจได้

2. การเพิ่มประสิทธิภาพสำหรับการผลิต และการเพิ่มยอดการจำหน่ายสำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีกระบวนการผลิตที่ยุ่งยาก ซับซ้อน เพื่อลดต้นทุนการผลิต

เนื่องจากปริมาณการรับซื้อผลิตภัณฑ์ของโครงการฯ ขึ้นอยู่กับความต้องการของฝ่ายตลาด มูลนิธิโครงการหลวงเป็นส่วนใหญ่ และวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตที่ได้จากการส่งเสริมการเพาะปลูกกับเกษตรกรในบางครั้งมีไม่เพียงพอต่อการผลิตเพื่อจำหน่าย ดังนั้นหากโครงการฯ กับฝ่ายอื่นที่เกี่ยวข้องมีการวางแผนให้สอดคล้องกัน จะทำให้มีผลิตภัณฑ์เพื่อจำหน่ายเพียงพอต่อความต้องการของลูกค้า อีกทั้งยังสามารถจัดการการผลิตได้อย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น ซึ่งจะทำให้ต้นทุนการผลิตลดลง และได้ผลตอบแทนจากการดำเนินงานสูงขึ้น

3. การจัดทำข้อมูลงบประมาณค่าใช้จ่ายที่เกี่ยวข้องกับการผลิตแยกตามส่วนงาน เพื่อใช้เป็นข้อมูลงบประมาณเพื่อการจัดการด้านต้นทุนในแต่ละปี

ซึ่งหากโครงการฯ มีการจัดทำงบประมาณค่าใช้จ่ายการผลิตแยกตามส่วนงานอย่างละเอียด ครบถ้วนแล้ว จะช่วยให้สามารถนำข้อมูลดังกล่าวมากำหนดอัตราค่าใช้จ่ายการผลิตจัดสรรเข้าต้นทุนผลิตภัณฑ์ได้อย่างใกล้เคียงกับความเป็นจริงได้ในระดับหนึ่ง เนื่องจากโครงการฯ ยังไม่สามารถเก็บข้อมูลค่าใช้จ่ายการผลิตที่เกิดขึ้นของแต่ละผลิตภัณฑ์ได้ จึงต้องใช้ข้อมูลค่าใช้จ่ายในอดีตมาเป็นตัวประมาณการค่าใช้จ่ายการผลิตสำหรับจัดสรรเข้าต้นทุนของผลิตภัณฑ์ ดังนั้นโครงการฯ จึงควรมีการจัดทำงบประมาณค่าใช้จ่ายการผลิตเพื่อใช้เป็นเครื่องมือในการคำนวณต้นทุนผลิตภัณฑ์ของโครงการฯ ต่อไป