



ภาคผนวก

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

แบบสอบถาม

เรื่อง ต้นทุนและผลตอบแทนจากอุตสาหกรรมการผลิตกระดาษ
ในเขตพื้นที่ตำบลสุเทพ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่

ข้อชี้แจง

แบบสอบถามนี้จัดทำขึ้นเพื่อนำข้อมูลไปประกอบการทำรายงานการค้นคว้าอิสระของนักศึกษาระดับปริญญาโท สาขาการบัญชี บัณฑิตศึกษาศาสนา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ข้อมูลที่ได้รับจะไม่ถูกนำไปเปิดเผยเจาะจงว่าเป็นของผู้ใด ใครขอความกรุณาจากท่าน โปรดให้ข้อมูลในแบบสอบถามนี้ ซึ่งจะนำไปใช้ประโยชน์ทางการศึกษา ผู้จัดทำ ขอขอบพระคุณผู้ตอบแบบสอบถามท่านที่กรุณาให้ความร่วมมือในการตอบแบบสอบถามมา ณ โอกาสนี้

โปรดกาเครื่องหมาย ลงในช่อง หน้าคำตอบที่ท่านต้องการเลือกและถ้าไม่มีคำตอบที่ท่านต้องการเลือกโปรดเลือกอื่นๆ (ระบุ) และให้รายละเอียดเพิ่มเติมในช่องว่างที่เตรียมไว้ให้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. ชื่อผู้ตอบแบบสอบถาม (นาย /นางนางสาว).....
2. ตำแหน่งในสถานประกอบการ.....
3. สถานที่ประกอบการ.....
4. ที่ตั้งสถานประกอบการ เลขที่..... หมู่..... ตำบลสุเทพ อำเภอเมือง จ.เชียงใหม่
5. เริ่มดำเนินการตั้งแต่ปี พ.ศ.....
6. จำนวนลูกจ้าง

- | | | |
|-----------------------|------------|----|
| 1. ฝ่ายเตรียมวัตถุดิบ | จำนวน..... | คน |
| 2. ฝ่ายกวน | จำนวน..... | คน |
| 3. ฝ่ายตัด | จำนวน..... | คน |
| 4. ฝ่ายห่อเล็ก/ยาว | จำนวน..... | คน |
| 5. ฝ่ายบรรจุ | จำนวน..... | คน |
| 6. ฝ่ายขาย | จำนวน..... | คน |
| 7. อื่นๆระบุ | จำนวน..... | คน |

7. ประเภทรสชาติที่ทำการผลิต (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> รสดำ | <input type="checkbox"/> รสใบเตยงา |
| <input type="checkbox"/> รสใบเตย | <input type="checkbox"/> รสกาแฟ |
| <input type="checkbox"/> รสสตอเบอร์รี่ | <input type="checkbox"/> รสทุเรียน |
| <input type="checkbox"/> รสคิงา | <input type="checkbox"/> อื่นๆระบุ..... |

8. ประเภทอุปกรณ์การห่อบรรจุขึ้นกาสะเม

- | | |
|---------------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> ห่อเทียนเล็ก | <input type="checkbox"/> ห่อใบตองยาว |
| <input type="checkbox"/> ห่อเทียนยาว | <input type="checkbox"/> อื่นๆระบุ..... |
| <input type="checkbox"/> ห่อใบตองเล็ก | |

9. ขนาดการบรรจุหีบห่อ

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> ขนาด 3 ซีด | <input type="checkbox"/> ขนาดหนึ่งกิโลกรัม |
| <input type="checkbox"/> ขนาดครึ่งกิโลกรัม | <input type="checkbox"/> อื่นๆระบุ..... |

10. ปริมาณการผลิต

- | | | | |
|------------------|----------|-----------------|----------|
| มกราคม | กิโลกรัม | กรกฎาคม | กิโลกรัม |
| กุมภาพันธ์ | กิโลกรัม | สิงหาคม | กิโลกรัม |
| มีนาคม | กิโลกรัม | กันยายน | กิโลกรัม |
| เมษายน | กิโลกรัม | ตุลาคม | กิโลกรัม |
| พฤษภาคม | กิโลกรัม | พฤศจิกายน | กิโลกรัม |
| มิถุนายน | กิโลกรัม | ธันวาคม | กิโลกรัม |

11. แหล่งเงินทุน.....

ส่วนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับต้นทุนในการผลิตกะเม

1. ที่ดินและสิ่งปลูกสร้าง

1.1 ต้นทุนที่ดิน.....บาท

1.2 ต้นทุนสิ่งปลูกสร้าง.....บาท

2. เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตกะเม

ขั้นตอน 2.1 ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ

ขั้นตอน	รายการ	ขนาด	ราคาต่อหน่วย (บาท)	จำนวน (หน่วย)	ราคา (บาท)	อายุการใช้งาน (ปี)
1.เตรียมกะทิ	ตะขopakเปลือก					
	ขวานกะเทาะกะลา					
	เข่ง					
	เครื่องขูดมะพร้าว					
	กะละมังใส่มะพร้าวขูด					
	เครื่องทำน้ำอุ่น					
	เครื่องคั้นกะทิ					
	ถังน้ำ					
อื่นๆ (ระบุ)						
2.เตรียมน้ำตาลและเบะแซ	เครื่องชั่งน้ำหนัก					
	ชะเลงจัดน้ำตาล					
	กะละมังใส่น้ำตาล					
	อื่นๆ(ระบุ)					
3. ผสมแป้งกะทิ	เครื่องปั่นผสม					
	ถังน้ำ					
	อื่นๆ(ระบุ)					

ขั้นตอน 2.2 ขั้นตอนการกวาด / ผึ่ง

ขั้นตอน	รายการ	ขนาด	ราคาต่อหน่วย (บาท)	จำนวน (หน่วย)	ราคา (บาท)	อายุการใช้งาน (ปี)
การกวาด/ผึ่ง	เครื่องกวาด					
	ทัพพี					
	กะละมัง					
	รถเข็น					
	โต๊ะพัก					
	อื่นๆ (ระบุ)					

ขั้นตอน 2.3 ขั้นตอนการตัด

ขั้นตอน	รายการ	ขนาด	ราคาต่อหน่วย (บาท)	จำนวน (หน่วย)	ราคา (บาท)	อายุการใช้งาน (ปี)
การตัด	เครื่องตัดยาว					
	กรรไกร					
	ถาด					
	อื่นๆ(ระบุ)					

ขั้นตอน 2.4 ขั้นตอนการห่อและการบรรจุ

ขั้นตอน	รายการ	ขนาด	ราคาต่อหน่วย (บาท)	จำนวน (หน่วย)	ราคา (บาท)	อายุการใช้งาน (ปี)
การห่อ	โต๊ะกระดาน					
	เก้าอี้					
	ตะกร้า					
	อื่นๆ(ระบุ)					

3. ค่าวัสดุคิบ (บาทต่อ30กิโลกรัม)

รายการ	จำนวน	หน่วยนับ	ราคาต่อหน่วย	รวม
มะพร้าว				
แป้งข้าวเหนียว				
น้ำตาลปีบ				
เบะแซ				
กลั่นสังเคราะห์				
สีผสมอาหาร				
กระดาษแผ่นพลาสติกตัดเสร็จ				
ใบตองแห้ง				
ถุงพลาสติกบรรจุติดตราयीหือ				
ไม้ก๊ัด				
ป้ายกระดาษ				
อื่นๆ(ระบุ).....				

4. ค่าแรงงานในการผลิตกาละแม

รายการ	หน่วยนับ	ราคาต่อหน่วยนับ (บาท)	จำนวนต่อวัน (หน่วย)	จำนวน (คน)	รวม (บาท)
ค่าแรงงานในการเตรียมวัสดุคิบ	(ครั้ง)				
ค่าแรงงานในการกวน	(รอบ)				
ค่าแรงงานในการตัด	(ครั้ง)				
ค่าแรงงานในการหือและบรรจุ	(กิโลกรัม)				
ค่าแรงงานอื่นๆ(ระบุ).....					

5. ค่าเชื้อเพลิง..... บาทต่อ เดือน

6. ค่าใช้จ่ายอื่นๆ ได้แก่ 1 บาทต่อ เดือน

2. บาทต่อ เดือน

3. บาทต่อ เดือน

4. บาทต่อ เดือน

5. บาทต่อ เดือน

รายได้ของการทำกาะแม ประกอบด้วย

1. รายได้ของการทำกาะแมตามประเภทรสชาติ (บาทต่อเดือน)

ประเภท	บาทต่อเดือน
รสคำ	
รสไบเตย	
รสสตอเบอร์รี่	
รสคางา	
รสไบเตยงา	
รสกาแฟ	
รสทุเรียน	
อื่นๆระบุ.....	

2. รายได้อื่น ๆ ได้แก่ 1.บาทต่อ เดือน

2. บาทต่อ เดือน

3. บาทต่อ เดือน

ส่วนที่ 3 ปัญหาและข้อเสนอแนะ ในการลงทุนทำกาละแม

ปัญหาที่พบของการลงทุนทำกาละแม ได้แก่

1. ด้านอุปกรณ์.....
2. ด้านวัตถุดิบ.....
3. ด้านกระบวนการผลิต.....
4. ด้านผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม.....
5. ด้านพลังงานเชื้อเพลิง.....
6. ด้านอื่นๆ ได้แก่ 1.....
2.....
3.....

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

ประวัติผู้เขียน

ชื่อ-สกุล	นายสุขเกษม ลางกุลเสน
วัน เดือน ปีเกิด	8 สิงหาคม 2517
ประวัติการศึกษา	<ul style="list-style-type: none"> - สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมปลาย โรงเรียน ปรีณสร้อยแยลส์ วิทยาลัย จังหวัดเชียงใหม่ พ.ศ. 2535 - สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรี สาขาการบัญชีการเงินและการธนาคาร มหาวิทยาลัยพายัพ พ.ศ. 2539 - สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาโท สาขาการจัดการทั่วไป คณะบริหารธุรกิจ วิทยาลัยโยนง พ.ศ. 2544
ประวัติการทำงาน	<ul style="list-style-type: none"> - พ.ศ. 2542- 2544 ผู้ตรวจสอบภายในบริษัทหัวโป(ไทยแลนด์) จำกัด - พ.ศ. 2544 –ปัจจุบัน อาจารย์ประจำสาขาวิชาการบัญชี คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง