

การพัฒนาโปรแกรมต้นแบบการคำนวณต้นทุนอาหารอบรมควัน

นางสาวแพรวพิบูลย์ วิเลปน่านนท์

อ.ณรงค์ เพชรขารีย์

ภาควิชาวิศวกรรมอุตสาหการ คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

บทนำ

กิจการ Jib's Smoke House เป็นอุตสาหกรรมการแปรรูปอาหารให้สุกโดยใช้ควันภายในกิจการนั้นยังไม่มีระบบการจัดการที่เป็นระเบียบ เพื่อพัฒนาให้ธุรกิจนั้นเจริญเติบโตได้จึงจะต้องมีระบบบัญชีต้นทุนที่ดี เพื่อใช้ในการคำนวณงบกำไรขาดทุน โดยถ้าหากกิจการมีการจัดทำข้อมูลต้นทุนสินค้าที่ถูกต้องและทันต่อความต้องการใช้งานอย่างรวดเร็วจะสามารถนำไปสู่การควบคุมด้านต้นทุนของกิจการที่มีประสิทธิภาพและพัฒนากิจการให้มีระเบียบในการจัดการต้นทุนมากยิ่งขึ้น

วัตถุประสงค์

1. เพื่อจัดทำโปรแกรมต้นแบบการคำนวณต้นทุน
2. เพื่อสามารถทราบต้นทุนการผลิตต่อหน่วยของผลิตภัณฑ์สันคอกหมูอบและอกไก่อบ

ขั้นตอนการดำเนินงาน

1. ศึกษากระบวนการผลิตและเก็บข้อมูลการผลิต

1.1 ศึกษากระบวนการผลิตของผลิตภัณฑ์สันคอกหมูอบและอกไก่อบ

- 1 การเตรียมวัตถุดิบ
- 2 การเตรียมผงปรุงรส
- 3 การหมักสันคอกหมู
- 4 การเตรียมเตาอบรมควัน
- 5 การอบครั้งที่ 1
- 6 การอบครั้งที่ 2
- 7 การพักสันคอกหมู
- 8 การหั่นสันคอกหมู
- 9 การชั่งน้ำหนัก
- 10 การบรรจุสุญญากาศ

กระบวนการผลิตอกไก่อบ

- 1 การเตรียมวัตถุดิบ
- 2 การดองไก่
- 3 การเตรียมเตาอบรมควัน
- 4 การอบครั้งที่ 1
- 5 การพักอกไก่
- 6 การหั่นอกไก่
- 7 การชั่งน้ำหนัก
- 8 การบรรจุสุญญากาศ

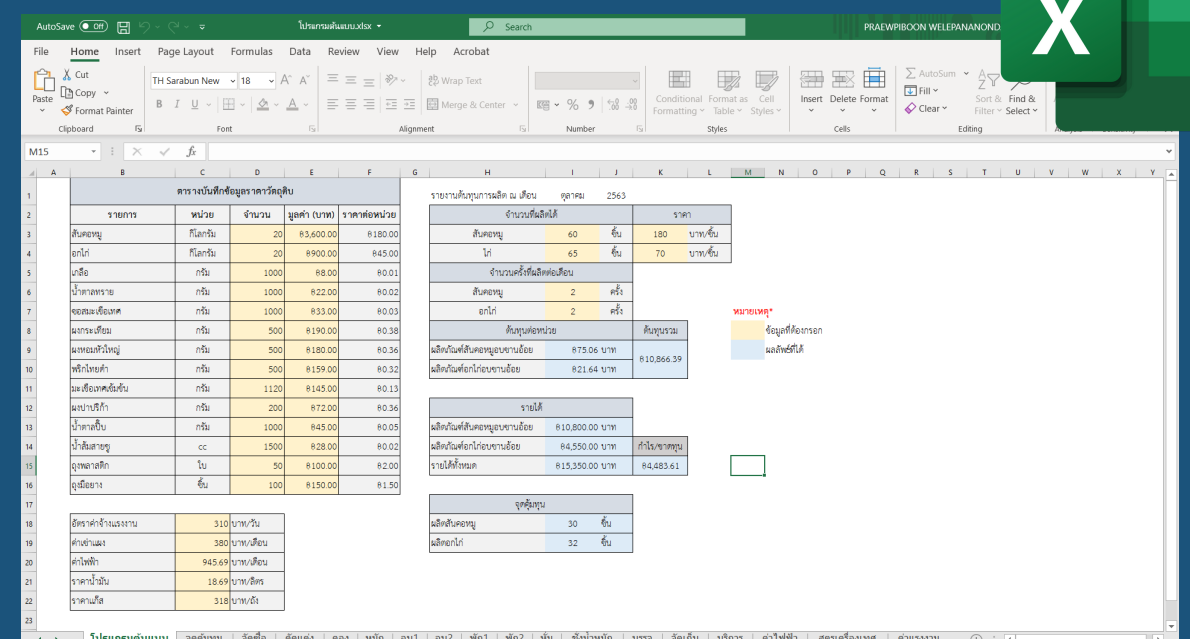
1.2 เก็บข้อมูลการผลิตตั้งแต่เดือนพ.ค. 63 - ต.ค. 63



4. สร้างระบบโปรแกรมต้นแบบการคำนวณต้นทุนโดยใช้โปรแกรม MS Excel

ภายในโปรแกรมจะประกอบด้วย 20 Worksheet ที่ทำการเชื่อมโยงข้อมูลและทำการคำนวณต้นทุนในส่วนต่าง ๆ แสดงผลออกมาเป็นรายงานต้นทุนต่อหน่วย รายงานกำไรขาดทุน และรายงานจุดคุ้มทุน

หน้าจอตัวอย่างของโปรแกรมคำนวณต้นทุน



2. วิเคราะห์แหล่งที่มาของต้นทุน

วิเคราะห์ต้นทุนที่ละกระบวนการผลิต แยกออกมาเป็นต้นทุนวัตถุดิบ ต้นทุนแรงงาน ต้นทุนค่าใช้จ่ายโรงงาน

สัปดาห์	พฤษภาคม				มิถุนายน				กรกฎาคม			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
สันคอกหมูอบขายย่อย	15				16				18			
อกไก่อบขายย่อย	21				25				23	21		
สัปดาห์	สิงหาคม				กันยายน				ตุลาคม			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
สันคอกหมูอบขายย่อย	18				16				18	18		
อกไก่อบขายย่อย		26			25				24	23		

5. นำโปรแกรมต้นแบบการคำนวณต้นทุนไปปรับใช้งานจริง

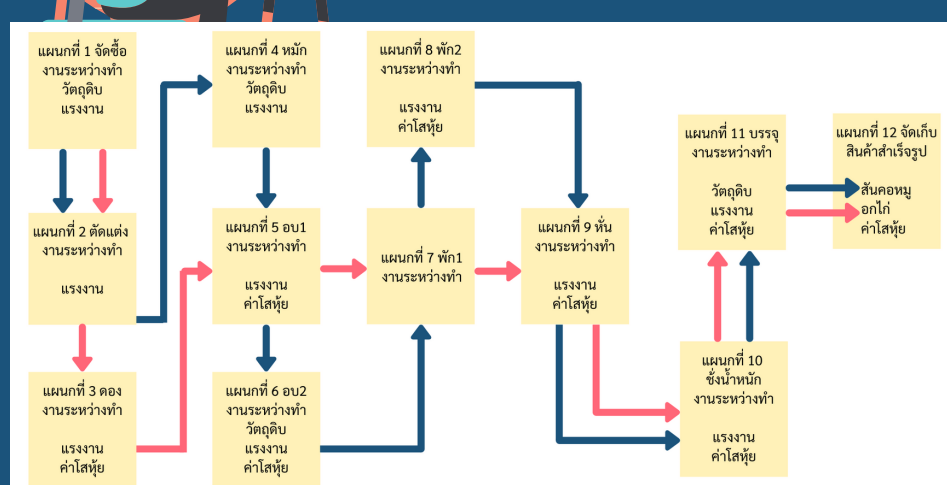
ทำการคำนวณต้นทุนตั้งแต่เดือน ก.ค. 63 - ต.ค. 63 โดยแบ่งออกเป็น 2 ระดับการผลิตเพื่อเปรียบเทียบกันคือ

1. ระดับการผลิตปกติ
2. ระดับการผลิตที่พอปฏิบัติได้

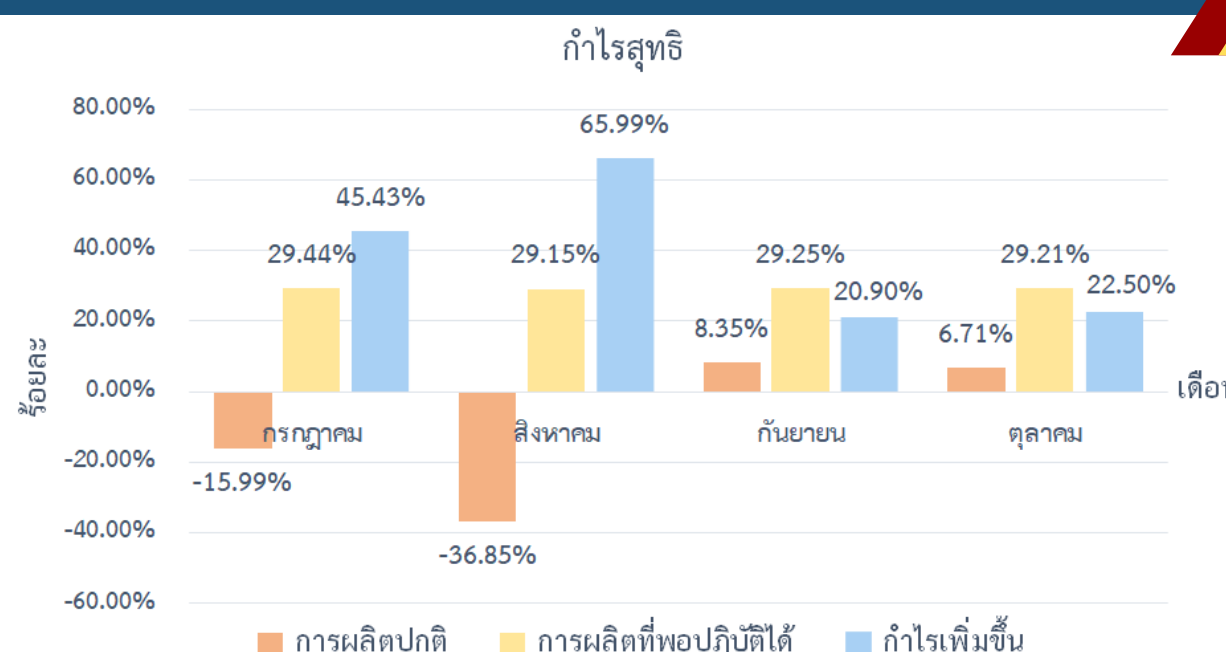
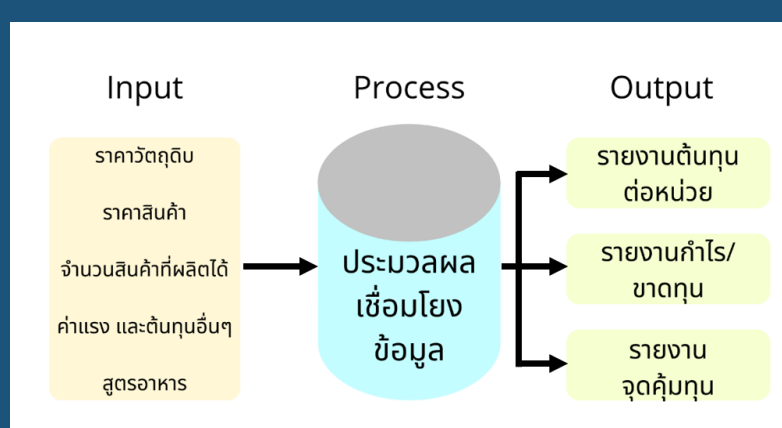
เดือน	ระดับการผลิต	รายได้	ต้นทุนรวม	กำไรสุทธิ
กรกฎาคม	การผลิตปกติ	86,320.00	87,330.74	-81,010.74
	การผลิตที่พอปฏิบัติได้	815,350.00	810,831.35	84,518.65
สิงหาคม	การผลิตปกติ	85,060.00	86,924.38	-81,864.38
	การผลิตที่พอปฏิบัติได้	815,350.00	810,876.16	84,473.84
กันยายน	การผลิตปกติ	89,550.00	88,752.73	8797.27
	การผลิตที่พอปฏิบัติได้	815,350.00	810,859.87	84,490.13
ตุลาคม	การผลิตปกติ	89,480.00	88,843.65	8636.35
	การผลิตที่พอปฏิบัติได้	815,350.00	810,866.39	84,483.61

3. วางแผนและออกแบบโปรแกรม

3.1 ทำการวิเคราะห์ต้นทุนโดยแผนผังการไหลของต้นทุนในกระบวนการผลิตแบบเลือกสรร



3.2 ออกแบบโปรแกรมต้นแบบการคำนวณต้นทุนโดยแบ่งออกเป็น 3 ส่วนคือส่วนป้อนเข้า ส่วนประมวลผล และส่วนแสดงผล



สรุปผลการดำเนินงาน

ถ้าหากกิจการทำการผลิต ณ ระดับที่พอปฏิบัติได้จะทำให้

**กำไรเพิ่มขึ้น
38.71 %
โดยเฉลี่ย**