การวิเคราะห์ต้นทุนและกำไรของการผลิตขนมทองม้วนชญาน์นันท์
กรณีศึกษา ร้านทองม้วนชญาน์นันท์

นางสาววรัญญา สำราญจิตต์

โครงงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษา
ตามหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2567
ประเภทวิชาบริหารธุรกิจ สาขาวิชาการบัญชี
วิทยาลัยอาชีวศึกษาแพร่
ปีการศึกษา 2569

การวิเคราะห์ต้นทุนและกำไรของการผลิตขนมทองม้วนชญาน์นันท์
กรณีศึกษา ร้านทองม้วนชญาน์นันท์

นางสาววรัญญา สำราญจิตต์

โครงงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษา
ตามหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2567
ประเภทวิชาบริหารธุรกิจ สาขาวิชาการบัญชี
วิทยาลัยอาชีวศึกษาแพร่
ปีการศึกษา 2569

Cost and Benefit Analysis of Chayanan Thong Muan Production
A Case Study of Chayanan Thong Muan Shop

Miss Waranya Samranjit

This project is submitted in partial fulfillment of the requirements for
the Higher Certificate of Vocational Education Curriculum B.E. 2024
in Business Administration Accounting Major
Phrae Vocational College
Academic Year 2026

ใบรับรองผลการสอบวิชาโครงงาน

เรื่อง การวิเคราะห์ต้นทุนและกำไรของการผลิตขนมทองม้วนชญาน์นันท์
กรณีศึกษา ร้านทองม้วนชญาน์นันท์

โดย

นางสาววรัญญา สำราญจิตต์

หลักสูตร ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง
สาขาวิชา การบัญชี
อาจารย์ที่ปรึกษาวิชาโครงงาน นายยุทธนา เขียวนิล

คณะกรรมการสอบวิชาโครงงาน	ลายมือชื่อ
1. นางสาวแก้วใจ ดวงมณี	.....
2. นางสาวทิพวรรณ ลาภยศ	.....
3. นายณัฐพล ตันขวัญ	.....
4. นางสาวปาริชาต สวยรูป	.....
5. นายยุทธนา เขียวนิล	.....

วัน / เดือน / ปี ที่สอบ 31 ส.ค. 2569 ระหว่างเวลา 08.00 – 16.00 น.
สถานที่สอบ ห้อง 512 แผนกวิชาการบัญชี วิทยาลัยอาชีวศึกษาแพร่

อนุมัติผลการสอบ
ว่าที่ร้อยตรี .....
(เรวัธ จิตจง)
รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ
วันที่ 4 เดือน กันยายน พ.ศ. 2569

หัวข้อโครงงาน การวิเคราะห์ต้นทุนและกำไรของการผลิตขนมทองม้วนชญาน์นันท์
นักศึกษา นางสาววรัญญา สำราญจิตต์ **รหัสประจำตัว** 68302010082
หลักสูตร ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2567
สาขาวิชา การบัญชี **สาขางาน** การบัญชี
พ.ศ. 2569
ครูที่ปรึกษา นายยุทธนา เขียวนิล
ครูที่ปรึกษาร่วม นางสาวแก้วใจ ดวงมณี

บทคัดย่อ

การจัดทำโครงงานครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อคำนวณต้นทุนการผลิตของการผลิตขนมทองม้วนชญาน์นันท์ 2) เพื่อคำนวณกำไรจากการผลิตขนมทองม้วนชญาน์นันท์ 3) เพื่อวิเคราะห์จุดคุ้มทุนของการผลิตขนมทองม้วนชญาน์นันท์ ข้อมูลที่ใช้ในการศึกษาเป็นข้อมูลปฐมภูมิที่รวบรวมจากการสัมภาษณ์เชิงลึกและการสังเกตการณ์การผลิตจริงจากร้านทองม้วนชญาน์นันท์ ในช่วงระยะเวลาตั้งแต่ 18 พฤษภาคม ถึง 14 กันยายน พ.ศ 2569 โดยใช้เครื่องมือในการรวบรวมข้อมูล คือ แบบสัมภาษณ์ วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้สถิติเชิงพรรณนา (Descriptive Statistics) และการวิเคราะห์ข้อมูลทางบัญชีต้นทุน

ผลการศึกษาพบว่า 1) ร้านทองม้วนชญาน์นันท์มีต้นทุนการผลิตรวมทั้งสิ้น 313.21 บาท คิดเป็นต้นทุนการผลิตต่อหน่วยเท่ากับ 11.00 บาทต่อถุง คิดเป็นร้อยละ 31.43 ประกอบด้วย 1.1) วัตถุดิบทางตรง 6.56 บาท/ถุง คิดเป็นร้อยละ 59.87 1.2) ค่าแรงงานทางตรง 1.63 บาท/ถุง คิดเป็นร้อยละ 14.90 และ 1.3) ค่าใช้จ่ายในการผลิต 2.77 บาท/ถุง คิดเป็นร้อยละ 25.23 2) กำไรจากการผลิตขนมทองม้วนชญาน์นันท์ พบว่า จากการกำหนดราคาขายขนมทองม้วนถุงละ 35.00 บาท กิจการได้รับกำไรต่อหน่วยเท่ากับ 24.00 บาทต่อถุง คิดเป็นอัตราส่วนกำไรต่อหน่วยสูงถึงร้อยละ 68.57 3) การวิเคราะห์จุดคุ้มทุนจากการผลิตขนมทองม้วนชญาน์นันท์ พบว่า จุดคุ้มทุนของการผลิตขนมทองม้วนต่อรอบการผลิตอยู่ที่ 13 ถุง คิดเป็นร้อยละ 21.75 ของปริมาณการผลิต ซึ่งแสดงว่ากิจการต้องผลิตและจำหน่ายขนมทองม้วนให้ได้ตั้งแต่ 13 ถุงขึ้นไป จึงจะเริ่มได้รับกำไรจากการดำเนินงาน แสดงให้เห็นว่ากิจการมีความเสี่ยงในการดำเนินงานในระดับต่ำและมีความคุ้มค่าต่อการลงทุน

คำสำคัญ : การวิเคราะห์ต้นทุน กำไรสุทธิ จุดคุ้มทุน ขนมทองม้วน ร้านทองม้วนชญาน์นันท์

Thesis Title Cost and Benefit Analysis of Chayanan Thong Muan Production
Student Miss Waranya Samranjit **Student ID** 68302010082
Degree Higher Vocational Certificate Program (B.E.2024)
Programme Accounting
Year 2026
Thesis Advisor Mr.Yutthana Kheawnin
Co-Advisor Miss Keawjai Dongmanee

ABSTRACT

The objectives of this project were: 1) to calculate the production cost of Chayanan Thong Muan (crispy coconut rolls), and 2) to calculate the profit generated from the production of Chayanan Thong Muan. 3) To analyze the break-even point for the production of Chayanan Thai Crispy Rolls The study utilized primary data collected through in-depth interviews and direct observations of the actual production process at the Chayanan Thong Muan shop from May 18 to September 14, 2026. Data collection was conducted using interview forms, and the data were analyzed using descriptive statistics and cost accounting analysis tools.

Total Production Cost: 1) Chayanan Thong Muan Shop incurred a total production cost of 313.21 THB, equivalent to a unit production cost of 11.00 THB per bag (31.43%). This consisted of: 1.1) Direct materials: 6.56 THB/bag (59.87%) 1.2) Direct labor: 1.63 THB/bag (14.90%) 1.3) Manufacturing overhead: 2.77 THB/bag (25.23%) 2) Production Profit: Based on a selling price of 35.00 THB per bag, the business earned a profit of 24.00 THB per bag, yielding a high profit margin per unit of 68.57%. 3) Break-Even Analysis: The break-even point for producing Chayanan Thong Muan was 13 bags per production cycle, which represents 21.75% of the total production volume. This indicates that the business must produce and sell at least 13 bags to generate an operating profit, demonstrating low operational risk and strong investment value.

Keywords : Cost Analysis, Net Profit, Break-even Point, Thong Muan (Crispy Coconut Roll), Chayanan Thong Muan Shop

กิตติกรรมประกาศ

โครงงานวิชาชีพ เรื่อง การวิเคราะห์ต้นทุนและกำไรของการผลิตขนมทองม้วนชญาน์นันท์ เล่มนี้สำเร็จลุล่วงได้ด้วยความกรุณาและคำแนะนำจากคุณครูยุทธนา เขียวนิล ครูประจำวิชา โดยเฉพาะอย่างยิ่งคุณชญาน์นันท์ ณัฐโชติอนันต์ ผู้ประกอบการร้านทองม้วนชญาน์นันท์ ที่ได้เสียสละเวลาเพื่อให้ข้อมูลรายละเอียดเกี่ยวกับกระบวนการผลิต ข้อมูลด้านต้นทุน และแบ่งปันประสบการณ์ในการดำเนินธุรกิจที่มีมาอย่างยาวนาน ซึ่งเป็นส่วนสำคัญอย่างยิ่งที่ทำให้ข้อมูลในโครงงานฉบับนี้มีความถูกต้องและสมบูรณ์ รวมทั้งขอขอบพระคุณคุณครูทุกท่านที่ได้อบรมสั่งสอนและมอบความรู้แก่ผู้จัดทำตลอดระยะเวลาที่ศึกษาในสถาบันแห่งนี้

ผู้จัดทำขอขอบพระคุณ คุณครูทิพวรรณ ลาภยศ คุณครูณัฐพล ตันขวัญ และคุณครูปาริชาต สวยรูป ที่ได้กรุณาเป็นผู้เชี่ยวชาญในการตรวจสอบและประเมินประสิทธิภาพของโครงงานวิชาชีพครั้งนี้ จนบรรลุผลสำเร็จตามวัตถุประสงค์ทุกประการ

นอกจากนี้ ผู้จัดทำขอกราบขอบพระคุณ บิดามารดา ครอบครัว ญาติมิตร พี่น้อง เพื่อน ๆ ที่ได้ให้กำลังใจ สนับสนุน และให้ความร่วมมือ ทำให้ผู้จัดทำมีความตั้งใจและความมุ่งมั่นในการศึกษาค้นคว้าจนเสร็จสมบูรณ์ตามกำหนดเวลา ผู้จัดทำหวังเป็นอย่างยิ่งว่าการค้นคว้าโครงงานวิชาชีพเล่มนี้จะเป็นประโยชน์ต่อผู้สนใจในการศึกษาและการค้นคว้าต่อไป และขออภัยในข้อบกพร่องใด ๆ ที่อาจเกิดขึ้น ณ ที่นี้

นางสาววรัญญา สำราญจิตต์

ผู้จัดทำ

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย	ก
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	ข
กิตติกรรมประกาศ	ค
สารบัญ	ง
สารบัญ (ต่อ)	จ
สารบัญตาราง	ฉ
บทที่ 1 บทนำ	
ความเป็นมาของปัญหา	1
วัตถุประสงค์ของโครงงาน	2
สมมติฐานการศึกษา	2
ขอบเขตของการศึกษา	2
นิยามศัพท์เฉพาะ	2
ผลที่คาดว่าจะได้รับ	3
บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	
แนวคิดเกี่ยวกับต้นทุน	4
แนวคิดเกี่ยวกับกำไรจากการลงทุน	9
แนวคิดเกี่ยวกับการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน	10
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	13
บทที่ 3 วิธีการดำเนินวิจัย	
กลุ่มเป้าหมาย	19
เครื่องมือที่ใช้ในการทำโครงงาน	19
การเก็บรวบรวมข้อมูล	21
การวิเคราะห์และแปลผลข้อมูล	21
สถิติที่ใช้ในการทำโครงงาน	22
บทที่ 4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล	
ผลการคำนวณต้นทุนการผลิตขนมทองม้วนชญาน์นันท์	23
ผลการคำนวณกำไรจากการผลิตขนมทองม้วนชญาน์นันท์	24
ผลการวิเคราะห์จุดคุ้มทุนของการผลิตขนมทองม้วนชญาน์นันท์	24
บทที่ 5 สรุปผลการวิจัย	
สรุปผลการวิจัย	25
การอภิปรายผล	26

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
ข้อเสนอแนะ	26
บรรณานุกรม	28
ภาคผนวก	31
ภาคผนวก ก รายนามผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบเครื่องมือในการวิจัย	32
ภาคผนวก ข สำเนาหนังสือราชการ	34
ภาคผนวก ค แบบสัมภาษณ์ในการวิจัย	37
ภาคผนวก ง สรุปแบบสัมภาษณ์ในการวิจัย	44
ภาคผนวก จ ดัชนีความสอดคล้องของแบบสัมภาษณ์	51
ภาคผนวก ฉ สรุปดัชนีความสอดคล้องของแบบสัมภาษณ์	54
ภาคผนวก ช ขั้นตอนการผลิตขนมทองม้วน	57
ภาคผนวก ซ ภาพถ่ายในการดำเนินการวิจัย	62
ภาคผนวก ฌ หนังสือรับรองการใช้ประโยชน์โครงงานทางวิชาชีพ	67
ประวัติของผู้จัดทำโครงงาน	70

สารบัญตาราง

หน้า

ตารางที่

ตารางที่ 4.1 แสดงการคำนวณต้นทุนการผลิตขนมทองม้วนชญาน์นันท์ 23
ตารางที่ 4.2 แสดงการคำนวณกำไรจากการผลิตขนมทองม้วนชญาน์นันท์ 24
ตารางที่ 4.3 แสดงการวิเคราะห์จุดคุ้มทุนของการผลิตขนมทองม้วนชญาน์นันท์ 24

บทที่ 1
บทนำ

1.1 ความเป็นมาของปัญหา

ในปัจจุบัน ประเทศไทยเป็นประเทศที่มีความโดดเด่นทางด้านวัฒนธรรมอาหาร โดยเฉพาะ ขนมไทย ซึ่งเป็นมรดกทางภูมิปัญญาที่สะท้อนถึงความประณีต อ่อนช้อย และเป็นวิถีชีวิตของคนไทยในอดีต ขนมไทยส่วนใหญ่มักมีส่วนประกอบหลักจากธรรมชาติ ได้แก่ แป้ง กะทิ และน้ำตาล นำมาสร้างสรรค์ผ่านกระบวนการทำที่พิถีพิถันจนเกิดเป็นเอกลักษณ์ทั้งในด้านรูปทรง รสชาติ และกลิ่นหอม (สหัสวรรษ ศิลาโคตร, 2565) เป็นเสน่ห์ที่น่าภาคภูมิใจอีกประการหนึ่งคือการเชื่อมโยงระหว่างอาหารกับความเชื่อที่เป็นสิริมงคล เช่น ขนมทองม้วน เป็นหนึ่งในขนมไทยโบราณที่มีประวัติศาสตร์อันยาวนาน สันนิษฐานว่ามีรากฐานมาจากขนมโปรตุเกสตั้งแต่สมัยกรุงศรีอยุธยา โดยท้าวทองกีบม้าได้นำต้นแบบมาปรับประยุกต์ใช้กับวัตถุดิบพื้นถิ่นของไทย จนกลายเป็นขนมที่มีเอกลักษณ์โดดเด่นด้วยรสชาติที่หวานละมุนจากน้ำตาลมะพร้าว ความมันจากกะทิสด และกลิ่นหอมกรุ่นจากการผิงไฟที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว (สถาบันอาหาร, 2566) นอกจากนี้ ชื่อของขนมยังเป็นมงคลอีกด้วย อย่างคำว่า “ทอง” และลักษณะการ “ม้วน” ที่สื่อถึงการเก็บรักษาทรัพย์สินเงินทอง ทำให้ขนมชนิดนี้ไม่ได้เป็นเพียงของว่างทั่วไป แต่ยังเป็นสัญลักษณ์ของความมั่งคั่งที่นิยมใช้ในงานมงคลและมอบให้กันเป็นของขวัญในโอกาสสำคัญเสมอมา อย่างไรก็ตาม ท่ามกลางการเปลี่ยนแปลงของผู้บริโภคในปัจจุบัน (กิตติพงษ์ สุวรรณฉัตร และคณะ, 2566) ทั้งในด้านพฤติกรรมการบริโภคที่เน้นสุขภาพมากขึ้น ทำให้ขนมไทยแบบดั้งเดิมที่เน้นรสหวานจัดและมีปริมาณไขมันสูงเริ่มเผชิญกับความท้าทาย ประกอบกับการหลั่งไหลเข้ามาของขนมสมัยใหม่จากต่างประเทศที่มีการทำการตลาดอย่างเป็นระบบและมีความหลากหลายในเชิงรสชาติ ส่งผลให้ขนมทองม้วนแบบดั้งเดิมเริ่มลดบทบาทความนิยมลงในกลุ่มคนรุ่นใหม่ ทั้งในเรื่องของปริมาณน้ำตาลและไขมันที่สูง รวมถึงการขาดความหลากหลายในเชิงรสชาติที่อาจไม่ดึงดูดใจผู้บริโภคในปัจจุบัน นอกจากนี้ยังมีปัญหาเรื่องความคงตัวของเนื้อสัมผัส หรือ “ความกรอบ” ซึ่งเป็นหัวใจสำคัญของทองม้วน และยังเป็นข้อจำกัดหลักในการเก็บรักษาและการขนส่งในระยะไกล (สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย, 2567) หากไม่มีการบริหารจัดการหรือการพัฒนาที่ดี ขนมไทยที่มีค่าเหล่านี้อาจสูญหายไปตามกาลเวลา

จากการสำรวจเบื้องต้นพบว่า ร้านทองม้วนชญาน์นันท์ ซึ่งเป็นสถานประกอบการที่มีชื่อเสียงในระดับท้องถิ่นและมีประสบการณ์การผลิตมาอย่างยาวนาน มีฐานลูกค้าที่มั่นใจในรสชาติและคุณภาพ แต่อย่างไรก็ตาม ในการดำเนินธุรกิจที่ผ่านมายังคงเป็นการบริหารงานในรูปแบบครัวเรือน ซึ่งประสบปัญหาสำคัญคือการขาดการเก็บข้อมูลเชิงลึกเกี่ยวกับโครงสร้างต้นทุนที่แท้จริง นั่นจึงทำให้ผู้ประกอบการมักคำนวณกำไรจากส่วนต่างของยอดขายกับค่าวัตถุดิบรายวัน โดยละเลยต้นทุนแฝง เช่น ค่าแรงงานของตนเองและสมาชิกในครอบครัว ค่าเสื่อมราคาของอุปกรณ์การผลิต และค่าเสียโอกาสอื่น ๆ การขาดข้อมูลทางบัญชีที่ถูกต้องแม่นยำส่งผลให้ร้านทองม้วนชญาน์นันท์ไม่สามารถประเมินผลประกอบการที่แท้จริงได้ว่า ในแต่ละรอบการผลิตมีกำไรสุทธิเท่าใด หรือมีส่วนใดที่เกิดความสูญเปล่าในกระบวนการผลิต (ศศิวิมล มีอำพล, 2565) ซึ่งหากสภาวะเศรษฐกิจมีการผันผวนของราคาวัตถุดิบ เช่น ราคามะพร้าวหรือก๊าซหุงต้มที่สูงขึ้น ผู้ประกอบการจะเผชิญกับความเสี่ยงทางการเงินทันทีเนื่องจากไม่มีฐานข้อมูลในการปรับตัวหรือวางแผนราคาขายที่เหมาะสม (กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม, 2566)

ด้วยเหตุนี้ ผู้จัดทำจึงเล็งเห็นถึงความสำคัญในการนำองค์ความรู้ดั้งเดิมมาผสมผสานกับแนวคิดทางการบัญชีและการจัดการสมัยใหม่ ผ่านการศึกษาและจัดทำโครงงานเรื่อง การวิเคราะห์ต้นทุน กำไร และ

จุดคุ้มทุนของการผลิตขนมทองม้วน กรณีศึกษาร้านทองม้วนชญาน์นันท์ เนื่องจากร้านทองม้วนชญาน์นันท์เป็นสถานประกอบการที่มีชื่อเสียงในระดับท้องถิ่น และมีประสบการณ์การผลิตมาอย่างยาวนาน แต่ยังขาดการเก็บข้อมูลเชิงลึกเกี่ยวกับโครงสร้างต้นทุนและผลตอบแทนที่แท้จริง การศึกษาในครั้งนี้จึงมุ่งเน้นไปที่การวิเคราะห์หาต้นทุนการผลิตที่ถูกต้องและแม่นยำ เพื่อให้ทราบถึงผลประกอบการทั้งในส่วนของกำไรและขาดทุน ตลอดจนหาแนวทางในการบริหารจัดการต้นทุนให้มีประสิทธิภาพสูงสุด ข้อมูลที่ได้จากการศึกษาจะช่วยให้ผู้ประกอบการสามารถวางแผนการดำเนินงานได้อย่างมีทิศทาง เสริมสร้างศักยภาพในการแข่งขัน และยกระดับการผลิตขนมทองม้วนชญาน์นันท์ให้เติบโตได้อย่างมั่นคงและยั่งยืนต่อไป

1.2 วัตถุประสงค์ของโครงงาน

1.2.1 เพื่อคำนวณต้นทุนการผลิตของการผลิตขนมทองม้วนชญาน์นันท์

1.2.2 เพื่อคำนวณกำไรจากการผลิตขนมทองม้วนชญาน์นันท์

1.2.3 เพื่อวิเคราะห์จุดคุ้มทุนของการผลิตขนมทองม้วนชญาน์นันท์

1.3 สมมติฐานการศึกษา

การผลิตขนมทองม้วนของร้านชญาน์นันท์มีผลประกอบการเป็นกำไรสุทธิและให้ผลตอบแทนที่คุ้มค่าต่อการลงทุน

1.4 ขอบเขตของการศึกษา

1.4.1 ขอบเขตด้านเนื้อหา มุ่งเน้นศึกษาการวิเคราะห์ข้อมูลทางการเงินของการผลิตขนมทองม้วน ได้แก่ 1. วัตถุดิบทางตรง 2. ค่าแรงงานทางตรง 3. ค่าใช้จ่ายในการผลิต 4. การคำนวณรายได้จากการขาย 5.การคำนวณกำไรสุทธิและการหาจุดคุ้มทุน

1.4.2 ขอบเขตด้านกลุ่มเป้าหมาย กลุ่มเป้าหมายที่ใช้ในการรวบรวมข้อมูล ได้แก่ ผู้ประกอบการร้านทองม้วนชญาน์นันท์ คือ คุณชญาน์นันท์ ณัฐโชติอนันต์ และข้อมูลย้อนหลังจากการจำหน่ายจริงเพื่อให้ได้ตัวเลขที่เป็นปัจจุบันและมีความแม่นยำ

1.4.3 ขอบเขตด้านพื้นที่ สถานประกอบการกรณีศึกษา คือ ร้านทองม้วนชญาน์นันท์ ตั้งอยู่บ้านเลขที่ 180 หมู่ 13 ตำบลร้องกวาง อำเภอร้องกวาง จังหวัดแพร่

1.4.4 ขอบเขตด้านระยะเวลา ระยะเวลาที่ใช้ในการดำเนินงานและเก็บรวบรวมข้อมูล ตั้งแต่วันที่ 18 พฤษภาคม ถึง วันที่ 14 กันยายน พ.ศ. 2569 รวมระยะเวลาทั้งสิ้น 4 เดือน

1.5 นิยามศัพท์เฉพาะ

1.5.1 ขนมทองม้วนชญานันท์ (Chayanan Thong Muan) คือ ผลิตภัณฑ์ขนมไทยชนิดหนึ่งของร้านชญาน์นันท์ ที่ทำมาจากส่วนผสมของแป้งมันสำปะหลัง กะทิสด ไข่ไก่ น้ำตาลมะพร้าว เกลือ และงาดำ ผ่านกระบวนการทำให้สุกด้วยพิมพ์เหล็กบนเตาไฟ จนมีลักษณะเป็นแผ่นบางกรอบ แล้วทำการม้วนขณะยังร้อนให้เป็นรูปทรงกระบอกยาวสม่ำเสมอ มีรสชาติหวาน มัน และมีกลิ่นหอมที่เป็นเอกลักษณ์ ตั้งอยู่ที่บ้านเลขที่ 180 หมู่ 13 ตำบลร้องกวาง อำเภอร้องกวาง จังหวัดแพร่

1.5.2 ต้นทุนการผลิต (Cost of Production) ประกอบด้วย 1. วัตถุดิบทางตรง (Direct Material Cost) คือ วัตถุดิบหลักที่ใช้ในส่วนผสมของขนมทองม้วน ซึ่งสามารถระบุปริมาณการใช้และคำนวณเข้าสู่ตัว

ผลิตภัณฑ์ได้โดยง่ายและชัดเจน 2. ค่าแรงงานทางตรง (Direct Labor Cost) คือ ค่าตอบแทนที่จ่ายให้แก่บุคคลที่ปฏิบัติงานในขั้นตอนการผลิตขนมทองม้วนโดยตรง ตั้งแต่การผสมแป้ง การผิงขนม จนถึงการม้วนและบรรจุลงภาชนะ ทั้งนี้รวมถึงการประมาณการค่าแรงแฝงของผู้ประกอบการและคนในครอบครัวตามอัตราค่าจ้างขั้นต่ำ เพื่อให้ได้ต้นทุนที่แท้จริง 3. ค่าใช้จ่ายในการผลิต (Manufacturing Overhead) คือ ค่าใช้จ่ายอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิตแต่ไม่ใช่ต้นทุนวัตถุดิบทางตรงหรือค่าแรงงานทางตรง เช่น ค่าแก๊สหุงต้ม ค่าไฟฟ้า ค่าวัสดุสิ้นเปลือง

1.5.3 กำไรสุทธิ (Net Profit) คำนวณได้จากรายได้รวมหักด้วยต้นทุนและค่าใช้จ่ายทั้งหมด

1.5.4 จุดคุ้มทุน (Break-Even Point) คำนวณได้จากต้นทุนคงที่หารด้วยราคาขายต่อหน่วยหักด้วยต้นทุนผันแปรต่อหน่วย

1.6 ผลที่คาดว่าจะได้รับ

1.6.1 ทราบต้นทุนการผลิตของการผลิตขนมทองม้วนชญาน์นันท์

1.6.2 ทราบผลกำไรจากการผลิตขนมทองม้วนชญาน์นันท์

1.6.3 ทราบจุดคุ้มทุนของการผลิตขนมทองม้วนชญาน์นันท์

1.6.4 ผู้จัดทำสามารถนำเอาองค์ความรู้ ทักษะ และกระบวนการทางด้านวิชาชีพบัญชีไปประยุกต์ใช้และพัฒนาต่อยอดในการประกอบอาชีพจริงในอนาคตได้อย่างมีประสิทธิภาพ

บทที่ 2
เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

โครงงานเรื่อง การวิเคราะห์ต้นทุนและกำไรของการผลิตขนมทองม้วนชญาน์นันท์ กรณีศึกษา ร้านทองม้วนชญาน์นันท์ ผู้จัดทำได้รวบรวมแนวคิด ทฤษฎี และหลักการต่าง ๆ ที่นำมาใช้เป็นเครื่องมือในการวิเคราะห์ต้นทุนและกำไรของการผลิตขนมทองม้วนชญาน์นันท์ โดยแบ่งออกเป็นหัวข้อหลักดังต่อไปนี้

2.1 แนวคิดเกี่ยวกับต้นทุน
- 2.1.1 ความหมายของต้นทุน
- 2.1.2 องค์ประกอบของต้นทุน
- 2.1.3 ความหมายของต้นทุนการผลิต
- 2.1.4 ความสำคัญของต้นทุนการผลิต
- 2.1.5 หลักการวิเคราะห์ต้นทุนการผลิต

2.2 แนวคิดเกี่ยวกับกำไรจากการลงทุน
- 2.2.1 ความหมายของกำไรจากการลงทุน
- 2.2.2 การคำวณกำไรจากการลงทุน

2.3 แนวคิดเกี่ยวกับการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน
- 2.3.1 ความหมายของจุดคุ้มทุน
- 2.3.2 วัตถุประสงค์ของการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน
- 2.3.3 สูตรการคำนวณจุดคุ้มทุน
- 2.3.4 ประโยชน์ของการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน
- 2.3.5 ข้อจำกัดของการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน

2.4 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง
- 2.4.1 งานวิจัยในประเทศ
- 2.4.2 งานวิจัยต่างประเทศ

2.1 แนวคิดเกี่ยวกับต้นทุน

2.1.1 ความหมายของต้นทุน

ต้นทุน (Cost) ในทางบัญชีและการบริหาร คือ มูลค่าของทรัพยากรที่องค์กรต้องสละหรือจ่ายไปเพื่อให้ได้มาซึ่งสินค้า บริการ หรือประโยชน์อย่างใดอย่างหนึ่งที่คาดว่าจะได้รับในอนาคต (สมนึก เอื้อจิระพงษ์พันธ์, 2562) ทรัพยากรเหล่านี้อาจอยู่ในรูปของตัวเงิน สินทรัพย์ หรือเวลา ซึ่งต้นทุนไม่ได้หมายถึงแค่ราคาซื้อสินค้าเท่านั้น แต่ยังรวมถึงค่าใช้จ่ายต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงาน เช่น ค่าแรง ค่าวัตถุดิบ ค่าขนส่ง ค่าเสื่อมราคา และค่าใช้จ่ายอื่น ๆ ด้วย การทำความเข้าใจและบันทึกต้นทุนอย่างถูกต้อง จึงเป็นพื้นฐานสำคัญในการวัดผลกำไร และประเมินสถานะทางการเงินของกิจการ (เบญจมาศ อภิสิทธิ์ภิญโญ, 2561) การจำแนกประเภทต้นทุนช่วยให้ผู้บริหารสามารถวิเคราะห์และใช้ข้อมูลต้นทุนได้อย่างเหมาะสมกับวัตถุประสงค์ต่าง ๆ โดยสามารถจำแนกได้หลายวิธีตามเกณฑ์ที่แตกต่างกัน ดังนี้

1) จำแนกตามลักษณะพฤติกรรมต้นทุน (By Cost Behavior) เป็นการแบ่งตามการเปลี่ยนแปลงของต้นทุน เมื่อระดับกิจกรรมหรือปริมาณการผลิตเปลี่ยนแปลงไป (ดวงมณี โกมารทัต, 2563)

ต้นทุนคงที่ (Fixed Costs) คือ ต้นทุนที่ไม่เปลี่ยนแปลงไปตามปริมาณการผลิตหรือการขายในช่วงเวลาหนึ่ง เช่น ค่าเช่าโรงงาน เงินเดือนผู้บริหาร ค่าเสื่อมราคาเครื่องจักร

ต้นทุนผันแปร (Variable Costs) คือ ต้นทุนที่เปลี่ยนแปลงไปในทิศทางเดียวกับปริมาณการผลิตหรือการขาย ยิ่งผลิตมาก ต้นทุนรวมยิ่งสูงขึ้น เช่น ค่าวัตถุดิบทางตรง ค่าแรงงานทางตรง ค่านายหน้าการขาย

ต้นทุนผสม (Mixed Costs) คือ ต้นทุนที่มีลักษณะทั้งคงที่และผันแปรรวมกัน เช่น ค่าโทรศัพท์ (มีค่าบริการพื้นฐานคงที่ + ค่าโทรตามการใช้งานผันแปร) ค่าไฟฟ้า

2) จำแนกตามความสัมพันธ์กับสินค้าหรือบริการ (By Relation to Product/Service) เป็นการแบ่งตามความสามารถในการระบุต้นทุนเข้ากับสินค้าหรือบริการที่ผลิต (กัลยาภรณ์ ปานมะเริง, 2564)

ต้นทุนทางตรง (Direct Costs) ต้นทุนที่สามารถระบุได้อย่างชัดเจนว่าเกิดขึ้นเพื่อผลิตสินค้าหรือบริการนั้น ๆ โดยเฉพาะ และคุ้มค่าที่จะติดตาม เช่น วัตถุดิบทางตรงที่ใช้ผลิตสินค้า ค่าแรงงานพนักงานฝ่ายผลิตโดยตรง

ต้นทุนทางอ้อม (Indirect Costs) ต้นทุนที่ไม่สามารถระบุเข้ากับสินค้าหรือบริการชนิดใดชนิดหนึ่งโดยตรงได้ หรือถึงระบุได้แต่ก็ไม่คุ้มค่าที่จะติดตาม ต้องใช้วิธีการปันส่วนเข้าสู่ต้นทุนสินค้าและบริการ เช่น ค่าวัตถุดิบทางอ้อม เช่น ตะปู กาว ค่าแรงงานทางอ้อม เช่น เงินเดือนหัวหน้างาน ค่าเช่าโรงงาน ค่าสาธารณูปโภคในโรงงาน รวมเรียกว่า ค่าใช้จ่ายการผลิต หรือ Manufacturing Overhead

3) จำแนกตามหน้าที่งานในองค์กร (By Business Function) เป็นการแบ่งตามหน้าที่ความรับผิดชอบภายในองค์กร (นิพันธ์ เห็นโชคชัยชนะ และคณะ, 2565)

ต้นทุนการผลิต (Manufacturing Costs) ต้นทุนทั้งหมดที่เกิดขึ้นในกระบวนการผลิตสินค้า ประกอบด้วย วัตถุดิบทางตรง (DM), ค่าแรงงานทางตรง (DL), และค่าใช้จ่ายการผลิต (MOH)

ต้นทุนที่ไม่ใช่การผลิต (Non-Manufacturing Costs) ต้นทุนอื่น ๆ ที่ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตโดยตรง แบ่งเป็น

ค่าใช้จ่ายในการขาย (Selling Expenses) ต้นทุนเพื่อให้ได้มาซึ่งคำสั่งซื้อและส่งมอบสินค้า/บริการ เช่น ค่านายหน้า เงินเดือนพนักงานขาย ค่าโฆษณา ค่าขนส่งออก

ค่าใช้จ่ายในการบริหาร (Administrative Expenses) ต้นทุนที่เกี่ยวกับการบริหารงานทั่วไปขององค์กร เช่น เงินเดือนผู้บริหารสำนักงาน ค่าเช่าสำนักงาน ค่าใช้จ่ายแผนกบัญชี/บุคคล

2.1.2 องค์ประกอบของต้นทุนการผลิต

ต้นทุนการผลิต (Production Cost Components) เป็นหัวใจสำคัญของการดำเนินธุรกิจ และการจัดการทางเศรษฐกิจ เพราะสะท้อนให้เห็นถึงค่าใช้จ่ายทั้งหมดที่เกิดขึ้นในกระบวนการผลิตสินค้าและบริการ (ศศิวิมล มีอำพล, 2562) การทำความเข้าใจองค์ประกอบของต้นทุนการผลิตอย่างละเอียดช่วยให้ผู้ประกอบการสามารถวางแผนการผลิตได้อย่างมีประสิทธิภาพ กำหนดราคาขายที่เหมาะสม และรักษาความสามารถ ในการแข่งขันในตลาด องค์ประกอบของต้นทุนการผลิตสามารถจำแนกออกเป็นหลายประเภท โดยทั่วไปแบ่งเป็น ต้นทุนคงที่ ต้นทุนผันแปร ต้นทุนทางตรง และต้นทุนทางอ้อม ซึ่งแต่ละประเภทมีลักษณะเฉพาะและบทบาทที่แตกต่างกัน ดังนี้

1) ต้นทุนคงที่ (Fixed Cost) ต้นทุนคงที่คือค่าใช้จ่ายที่ไม่เปลี่ยนแปลงตามปริมาณการผลิต ไม่ว่าจะผลิตมากหรือน้อย ต้นทุนประเภทนี้ยังคงเกิดขึ้นเสมอ ลักษณะสำคัญคือเป็นค่าใช้จ่ายที่ผู้ประกอบการต้องแบกรับอย่างต่อเนื่อง แม้ในช่วงที่การผลิตลดลงหรือหยุดชะงัก (ธานี ลิมปนารมณ์, 2563) ตัวอย่างเช่น ค่า

เช่าที่ดินหรือโรงงาน ค่าเสื่อมราคาเครื่องจักร ค่าประกันภัย และเงินเดือนพนักงานประจำ ต้นทุนคงที่สะท้อนถึงการลงทุนระยะยาวและภาระ ผูกพันที่ไม่สามารถเลี่ยงได้ การจัดการต้นทุนคงที่อย่างมีประสิทธิภาพ เช่น การใช้เครื่องจักรให้เต็มศักยภาพ หรือการจัดการพื้นที่โรงงานให้คุ้มค่า จะช่วยลดต้นทุนต่อหน่วยและเพิ่มความสามารถในการแข่งขัน

2) ต้นทุนผันแปร (Variable Cost) ต้นทุนผันแปรคือค่าใช้จ่ายที่เปลี่ยนแปลงตามปริมาณ การผลิต ยิ่งผลิตมาก ต้นทุนประเภทนี้ก็จะเพิ่มขึ้นตามสัดส่วน ลักษณะสำคัญคือความยืดหยุ่นและความสัมพันธ์โดยตรงกับการผลิต (พิมพรรณ สุวรรณประทีป, 2561) ตัวอย่างเช่น ค่าวัตถุดิบ ค่าแรงงานตามชั่วโมงการทำงาน ค่าน้ำ ค่าไฟ และค่าขนส่ง ต้นทุนผันแปรสะท้อนถึงความสามารถในการควบคุมค่าใช้จ่ายในระยะสั้น หากสามารถจัดหาวัตถุดิบราคาถูกหรือเพิ่มประสิทธิภาพแรงงานได้ ก็จะช่วยลดต้นทุนรวมและเพิ่มกำไร การบริหารต้นทุนผันแปรจึงเป็นกลยุทธ์สำคัญในการรักษาความสามารถในการแข่งขัน

3) ต้นทุนทางตรง (Direct Cost) ต้นทุนทางตรงคือค่าใช้จ่ายที่สามารถระบุได้ชัดเจนว่าเกี่ยวข้องโดยตรงกับการผลิตสินค้าแต่ละชนิด ลักษณะสำคัญคือสามารถจัดสรรต้นทุนไปยังสินค้าได้อย่างแม่นยำ (สมนึก เอื้อทรงธรรม, 2562) ตัวอย่างเช่น ค่าวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต ค่าแรงงานที่ทำงานเฉพาะในสายการผลิต การคำนวณต้นทุนทางตรงช่วยให้สามารถกำหนดราคาทุนของสินค้าได้อย่างแม่นยำ และเป็นข้อมูลสำคัญใน การวิเคราะห์ความคุ้มค่าของการผลิต หากต้นทุนทางตรงสูงเกินไป อาจสะท้อนถึงการใช้ทรัพยากรที่ไม่มีประสิทธิภาพ

4) ต้นทุนทางอ้อม (Indirect Cost) ต้นทุนทางอ้อมคือค่าใช้จ่ายที่ไม่สามารถระบุได้ชัดเจนว่าเกี่ยวข้องกับการผลิตสินค้าใดสินค้าเดียว แต่เป็นค่าใช้จ่ายที่สนับสนุนกระบวนการผลิตโดยรวม ลักษณะสำคัญคือเป็นต้นทุนที่ต้องจัดสรรอย่างเหมาะสมเพื่อสะท้อนค่าใช้จ่ายที่แท้จริง (เบญจมาศ อภิสิทธิ์ภิญโญ, 2561) ตัวอย่างเช่น ค่าไฟฟ้าที่ใช้ทั้งโรงงาน ค่าบริหารจัดการ ค่าซ่อมบำรุงเครื่องจักร และค่าใช้จ่ายสำนักงาน แม้ต้นทุนทางอ้อมจะไม่สามารถจัดสรรให้กับสินค้าใดสินค้าเดียวได้โดยตรง แต่ก็มีผลต่อการคำนวณต้นทุนรวม การบริหารต้นทุนทางอ้อม เช่น การใช้พลังงานอย่างมีประสิทธิภาพ หรือการจัดการระบบซ่อมบำรุงเชิงป้องกัน จะช่วยลดภาระต้นทุนและเพิ่มความสามารถในการแข่งขันของธุรกิจ

2.1.3 ความหมายของต้นทุนการผลิต

ต้นทุนการผลิต (Production Cost) หมายถึง มูลค่าของทรัพยากรทั้งหมดที่ใช้ไปในการผลิตสินค้าและบริการ ซึ่งรวมถึงวัตถุดิบ แรงงาน เครื่องจักร พลังงาน และค่าใช้จ่ายอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องโดยตรงหรือโดยอ้อมกับกระบวนการผลิต (ดวงมณี โกมารทัต, 2563) ในเชิงเศรษฐศาสตร์ ต้นทุนการผลิตถูกมองว่าเป็น “ค่าเสียสละ” ของทรัพยากรที่มีอยู่อย่างจำกัด เพื่อแปรสภาพให้เป็นสินค้าและบริการที่ตอบสนองความต้องการของมนุษย์ ต้นทุนจึงไม่ใช่เพียงค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้นจริง แต่ยังรวมถึง “ต้นทุนโอกาส” (Opportunity Cost) ซึ่งหมายถึงมูลค่าของทางเลือกที่ถูก ละทิ้งไปเมื่อเลือกใช้ทรัพยากรในการผลิตสิ่งหนึ่งแทนที่จะใช้ไปกับสิ่งอื่น (วันรักษ์ มิ่งมณีนาคิน, 2564) ตัวอย่างเช่น หากเกษตรกรเลือกใช้ที่ดินปลูกหม่อนเพื่อเลี้ยงไหม เขาย่อมเสียโอกาสในการใช้ที่ดินนั้นปลูกพืชเศรษฐกิจชนิดอื่น ในเชิงการบัญชี ต้นทุนการผลิตหมายถึงค่าใช้จ่ายที่สามารถวัดเป็นตัวเงินได้และบันทึกลงในระบบบัญชี เช่น ค่าวัตถุดิบ ค่าแรงงาน ค่าเช่าโรงงาน ค่าเสื่อมราคาเครื่องจักร และค่าใช้จ่ายทางการบริหาร ต้นทุนเหล่านี้ถูกใช้ในการคำนวณราคาทุนของสินค้า เพื่อกำหนดราคาขายและวิเคราะห์ผลกำไร

ความสำคัญของการวิเคราะห์ต้นทุนต่อการตัดสินใจทางธุรกิจและการวิจัยสิ่งประดิษฐ์ การวิเคราะห์ต้นทุนการผลิตมีความสำคัญอย่างยิ่งต่อทั้งภาคธุรกิจและงานวิจัยสิ่งประดิษฐ์ เนื่องจากช่วยให้ผู้ประกอบการและนักวิจัยสามารถประเมินความคุ้มค่าและความเป็นไปได้ของโครงการได้อย่างมีเหตุผล ดังนี้

1) ต่อการตัดสินใจทางธุรกิจ การวิเคราะห์ต้นทุนช่วยให้ผู้ประกอบการทราบว่าต้นทุนรวม และต้นทุนต่อหน่วยของสินค้าเป็นเท่าใด ซึ่งเป็นข้อมูลสำคัญในการกำหนดราคาขาย ช่วยให้สามารถวิเคราะห์จุดคุ้มทุน (Break-even Point) เพื่อประเมินว่าต้องผลิตและขายสินค้าในปริมาณเท่าใดจึงจะครอบคลุมต้นทุนและเริ่มมีกำไร การเปรียบเทียบต้นทุนจริงกับต้นทุนมาตรฐานช่วยให้ผู้ประกอบการตรวจสอบประสิทธิภาพการผลิตและหาจุดที่สามารถลดต้นทุนได้

2) ต่อการวิจัยสิ่งประดิษฐ์ ในงานวิจัยสิ่งประดิษฐ์ เช่น การพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่จากวัสดุเหลือใช้ การวิเคราะห์ต้นทุนช่วยให้ทราบว่าการผลิตสิ่งประดิษฐ์นั้นมีความคุ้มค่าทางเศรษฐกิจหรือไม่ ต้นทุน การผลิตถูกใช้เป็นตัวชี้วัดความเป็นไปได้ในการนำสิ่งประดิษฐ์ไปใช้จริงในเชิงพาณิชย์ หากต้นทุนสูงเกินไป ผลงานวิจัยอาจไม่สามารถแข่งขันในตลาดได้ การวิเคราะห์ต้นทุนยังช่วยให้นักวิจัยสามารถปรับปรุงกระบวนการผลิต ลดการใช้ทรัพยากร และเพิ่มประสิทธิภาพ เพื่อให้สิ่งประดิษฐ์มีความยั่งยืนและเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม4. ปัจจัยที่มีผลต่อต้นทุนการผลิต

ต้นทุนการผลิตไม่ได้เกิดขึ้นจากการคำนวณเชิงตัวเลขเพียงอย่างเดียว แต่ยังขึ้นอยู่กับปัจจัยหลายด้านที่มีผลโดยตรงและโดยอ้อมต่อค่าใช้จ่ายในกระบวนการผลิต การทำความเข้าใจปัจจัยเหล่านี้อย่างละเอียดจะช่วยให้สามารถวางแผน ควบคุม และปรับปรุงต้นทุนได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยปัจจัยที่สำคัญมีดังนี้

1) ราคาวัตถุดิบ วัตถุดิบเป็นองค์ประกอบหลักของการผลิต หากราคาวัตถุดิบสูงขึ้น ต้นทุน การผลิตก็จะสูงตามไปด้วย ในทางกลับกัน หากสามารถจัดหาวัตถุดิบในราคาที่ถูกลงหรือมีคุณภาพสูงขึ้น ก็จะช่วยลดต้นทุนและเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต สูตรการคำนวณ ต้นทุนวัตถุดิบ = ราคาวัตถุดิบต่อหน่วย × ปริมาณวัตถุดิบที่ใช้ ตัวอย่างเช่น หากใช้เปลือกไข่ 1 กิโลกรัม ราคา 20 บาท และต้องใช้ 50 กิโลกรัมในการผลิตกระถางหนึ่งรอบ ต้นทุนวัตถุดิบคือ 20 × 50 = 1,000 บาท หากราคาวัตถุดิบเพิ่มขึ้นเป็น 25 บาทต่อกิโลกรัม ต้นทุนวัตถุดิบจะเพิ่มเป็น 1,250 บาท ซึ่งสะท้อนว่าการเปลี่ยนแปลงราคาวัตถุดิบมีผลโดยตรงต่อต้นทุนรวม

2) ค่าแรงงาน เป็นค่าใช้จ่ายที่เกิดจากการใช้แรงงานคนในการผลิต ทั้งแรงงานประจำและแรงงานชั่วคราว หากค่าแรงสูงขึ้นหรือต้องใช้แรงงานมากขึ้น ต้นทุนการผลิตก็จะสูงขึ้นตาม สูตรการคำนวณ ต้นทุนแรงงาน = ค่าแรงต่อชั่วโมง × จำนวนชั่วโมงการทำงาน ตัวอย่างเช่น หากค่าแรงงานชั่วโมงละ 50 บาท และใช้แรงงานรวม 200 ชั่วโมงในการผลิตหนึ่งรอบ ต้นทุนแรงงานคือ 50 × 200 = 10,000 บาท หากต้องเพิ่มชั่วโมงการทำงานเป็น 300 ชั่วโมง ต้นทุนแรงงานจะเพิ่มเป็น 15,000 บาท

3) ค่าใช้จ่ายด้านพลังงาน การผลิตต้องใช้ไฟฟ้า น้ำมัน หรือเชื้อเพลิง ซึ่งค่าใช้จ่ายด้านพลังงานมีผลโดยตรงต่อต้นทุนรวม หากมีการใช้พลังงานมากหรือต้นทุนพลังงานสูง ต้นทุนการผลิตก็จะสูงขึ้น สูตรการคำนวณ ต้นทุนพลังงาน = อัตราค่าใช้จ่ายต่อหน่วยพลังงาน × ปริมาณพลังงานที่ใช้ ตัวอย่างเช่นหากค่าไฟฟ้าหน่วยละ 5 บาท และใช้ไฟฟ้า 2,000 หน่วย ต้นทุนพลังงานคือ 5 × 2,000 = 10,000 บาท หากค่าไฟฟ้าเพิ่มขึ้นเป็น 6 บาทต่อหน่วย ต้นทุนพลังงานจะเพิ่มเป็น 12,000 บาท

4) ค่าเสื่อมราคาเครื่องจักรและอุปกรณ์ เครื่องจักรและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตมี การเสื่อมสภาพตามเวลา ซึ่งต้องบันทึกเป็นค่าใช้จ่ายเพื่อสะท้อนการใช้ทรัพยากรอย่างแท้จริง สูตรการคำนวณ ค่าเสื่อมราคา = มูลค่าเครื่องจักร / อายุการใช้งานที่คาดการณ์ ตัวอย่างเช่น หากเครื่องจักร มีมูลค่า 120,000

บาท และคาดว่าจะใช้งานได้ 10 ปี ค่าเสื่อมราคาต่อปีคือ 120,000 / 10 = 12,000 บาท หากใช้งานจริงเพียง 8 ปี ค่าเสื่อมราคาต่อปีจะเพิ่มเป็น 15,000 บาท

5) ปริมาณการผลิต ปริมาณการผลิตมีผลต่อการเฉลี่ยต้นทุน หากผลิตมาก ต้นทุนต่อหน่วยจะลดลง แต่หากผลิตน้อย ต้นทุนต่อหน่วยจะสูงขึ้น สูตรการคำนวณ ต้นทุนต่อหน่วย = ต้นทุนรวม / จำนวนสินค้าที่ผลิตได้ ตัวอย่างเช่น หากต้นทุนรวม 100,000 บาท ผลิตได้ 5,000 ชิ้น ต้นทุนต่อหน่วย คือ 20 บาท แต่ถ้าผลิตได้เพียง 2,000 ชิ้น ต้นทุนต่อหน่วยจะเพิ่มเป็น 50 บาท

6) ปัจจัยด้านการบริหารจัดการ การจัดการที่มีประสิทธิภาพ เช่น การวางแผนการผลิต การควบคุมคุณภาพ และการลดของเสีย จะช่วยลดต้นทุนได้ ในทางตรงกันข้าม หากการจัดการไม่มีประสิทธิภาพจะทำให้ เกิดค่าใช้จ่ายที่ไม่จำเป็นและเพิ่มต้นทุนรวม สูตรการคำนวณ ต้นทุนจากการบริหารจัดการ = ค่าใช้จ่ายในการจัดการ + ค่าใช้จ่ายจากของเสีย ตัวอย่างเช่น หากค่าใช้จ่ายในการจัดการ 5,000 บาท และมีของเสียคิดเป็นมูลค่า 2,000 บาท ต้นทุนจากการบริหารจัดการคือ 7,000 บาท หากสามารถลดของเสียลงเหลือ 500 บาท ต้นทุนจากการบริหารจัดการจะลดลงเหลือ 5,500 บาท

2.1.4 ความสำคัญของต้นทุนการผลิต

ความสำคัญของการวิเคราะห์ต้นทุนต่อการตัดสินใจทางธุรกิจและการวิจัยสิ่งประดิษฐ์ การวิเคราะห์ ต้นทุนการผลิตมีความสำคัญอย่างยิ่งต่อทั้งภาคธุรกิจและงานวิจัยสิ่งประดิษฐ์ เนื่องจากช่วยให้ผู้ประกอบการ และนักวิจัยสามารถประเมินความคุ้มค่าและความเป็นไปได้ของโครงการได้อย่างมีเหตุผล (ศศิวิมล มีอำพล, 2562) ดังนี้

1) ต่อการตัดสินใจทางธุรกิจ การวิเคราะห์ต้นทุนช่วยให้ผู้ประกอบการทราบว่าต้นทุนรวม และต้นทุน ต่อหน่วยของสินค้าเป็นเท่าใด ซึ่งเป็นข้อมูลสำคัญในการกำหนดราคาขาย ช่วยให้สามารถวิเคราะห์จุดคุ้มทุน (Break-even Point) เพื่อประเมินว่าต้องผลิตและขายสินค้าในปริมาณเท่าใดจึงจะครอบคลุมต้นทุนและเริ่มมี กำไร การเปรียบเทียบต้นทุนจริงกับต้นทุนมาตรฐานช่วยให้ผู้ประกอบการตรวจสอบประสิทธิภาพการผลิตและ หาจุดที่สามารถลดต้นทุนได้

2) ต่อการวิจัยสิ่งประดิษฐ์ ในงานวิจัยสิ่งประดิษฐ์ เช่น การพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่จากวัสดุเหลือใช้ การ วิเคราะห์ต้นทุนช่วยให้ทราบว่าการผลิตสิ่งประดิษฐ์นั้นมีความคุ้มค่าทางเศรษฐกิจหรือไม่ ต้นทุน การผลิตถูกใช้ เป็นตัวชี้วัดความเป็นไปได้ในการนำสิ่งประดิษฐ์ไปใช้จริงในเชิงพาณิชย์ หากต้นทุนสูงเกินไป ผลงานวิจัยอาจไม่สามารถแข่งขันในตลาดได้ การวิเคราะห์ต้นทุนยังช่วยให้นักวิจัยสามารถปรับปรุงกระบวนการผลิต ลดการใช้ ทรัพยากร และเพิ่มประสิทธิภาพ เพื่อให้สิ่งประดิษฐ์มีความยั่งยืนและเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

2.1.5 หลักการคำนวณต้นทุนการผลิต

การคำนวณต้นทุนการผลิต คือ กระบวนการรวบรวมและรวบรวมค่าใช้จ่ายทั้งหมดที่เกิดขึ้นในกระบวนการเปลี่ยนวัตถุดิบให้กลายเป็นสินค้าสำเร็จรูป เพื่อให้ทราบว่าสินค้าแต่ละชิ้นหรือแต่ละล็อตมี ต้นทุนที่แท้จริงเท่าใด (เบญจมาศ อภิสิทธิ์ภิญโญ, 2561) โดยจำแนกได้ดังนี้

1) การจำแนกส่วนประกอบของต้นทุน (Cost Components) โดยแบ่งเป็น 3 ส่วนหลัก ดังนี้

วัตถุดิบทางตรง (DM) สิ่งที่เป็นองค์ประกอบหลักของสินค้า เช่น แป้งในการทำขนมปัง, เหล็กในการผลิตรถยนต์

ค่าแรงงานทางตรง (DL) ค่าจ้างของพนักงานที่ลงมือผลิตหรือคุมเครื่องจักรโดยตรง

ค่าใช้จ่ายการผลิต (MOH) ค่าใช้จ่ายอื่น ๆ ในโรงงานที่ไม่สามารถระบุเข้าสินค้าชิ้นใดชิ้นหนึ่งได้โดยตรง เช่น ค่าน้ำ-ไฟโรงงาน, ค่าเสื่อมราคาเครื่องจักร, เงินเดือนผู้จัดการโรงงาน

2) การเข้าใจพฤติกรรมต้นทุน (Cost Behavior) ต้องวิเคราะห์ว่าต้นทุนแต่ละตัวจะเปลี่ยนแปลงอย่างไรเมื่อปริมาณการผลิตเพิ่มขึ้นหรือลดลง ซึ่งจำเป็นมากต่อการวางแผนกำไร ดังนี้

ต้นทุนผันแปร (Variable Costs): เปลี่ยนแปลงไปตามยอดผลิต ผลิตมากจ่ายมาก ผลิตน้อยจ่ายน้อย (เช่น ค่าวัตถุดิบ, ค่าไฟเครื่องจักร)

ต้นทุนคงที่ (Fixed Costs): ยอดรวมเท่าเดิมไม่ว่าจะผลิตมากหรือน้อย หรือแม้แต่หยุดผลิตก็ยังต้องจ่าย (เช่น ค่าเช่าโรงงาน, เงินเดือนพนักงานประจำ)

3) การคำนวณต้นทุนต่อหน่วย (Unit Costing) เป็นการหาว่าสินค้า 1 ชิ้นหรือ 1 หน่วยที่ผลิตขึ้นมานั้น มีต้นทุนที่แท้จริงเท่าไหร่ เพื่อใช้วางแผนการตั้งราคาขายไม่ให้ขาดทุน

ต้นทุนต่อหน่วย = ต้นทุนรวม ÷ จำนวนสินค้าที่ผลิตได้

4) การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน (Break-Even Analysis) หลักการนี้เรียกว่าการวิเคราะห์ CVP (Cost-Volume-Profit) เพื่อหาจุดที่ธุรกิจ เท่าทุน (ยอดขายเท่ากับค่าใช้จ่ายรวมพอดี กำไรเป็นศูนย์) ช่วยให้รู้เป้าหมายขั้นต่ำว่าในแต่ละเดือน โรงงานต้องผลิตและขายสินค้าให้ได้จำนวนเท่าใด จึงจะไม่ขาดทุน ช่วยคำนวณล่วงหน้าได้ว่า หากต้องการกำไร 50,000 บาท จะต้องดันยอดขายไปจบที่กี่ชิ้น

5) การวิเคราะห์ผลต่างจากต้นทุนมาตรฐาน (Variance Analysis) เป็นการควบคุมและประเมินประสิทธิภาพในกระบวนการผลิต โดยมีหลักการคือ กำหนดต้นทุนมาตรฐานไว้ล่วงหน้า (คิดไว้ก่อนว่าสินค้า 1 ชิ้น ควรใช้เงินทุนเท่าไหร่) เมื่อผลิตจริง นำต้นทุนที่จ่ายจริงมาเทียบกับมาตรฐานที่ตั้งไว้ หากจ่ายจริงแพงกว่ามาตรฐาน (Unfavorable) ต้องเข้าไปตรวจสอบทันทีว่าเกิดจากอะไร เช่น วัตถุดิบราคาแพงขึ้น, เกิดของเสีย (Waste) ในโรงงานมากเกินไป หรือพนักงานทำงานล่าช้า

6) การวิเคราะห์เพื่อการตัดสินใจเชิงบริหาร (Decision Making) ข้อมูลต้นทุนที่วิเคราะห์ออกมาทั้งหมด จะถูกนำมาใช้เป็นหลักเกณฑ์ในการตัดสินใจปัญหาทางธุรกิจ เช่น

Make or Buy: ควรผลิตชิ้นส่วนนี้เอง หรือควรจ้าง Outsource ผลิตให้ แบบไหนประหยัดกว่า

Special Order: หากมีลูกค้ามาสั่งซื้อล๊อตใหญ่ในราคาที่ต่ำกว่าราคาตลาด ควรรับออเดอร์นี้ไหม(วิเคราะห์โดยดูว่าราคาที่เขาเสนอมานั้น คลุมต้นทุนผันแปรและสร้างกำไรส่วนเกินได้หรือไม่)

2.2 แนวคิดเกี่ยวกับกำไรจากการลงทุน

2.2.1 ความหมายของกำไรจากการลงทุน

กำไรจากการลงทุน หมายถึง ผลตอบแทนหรือส่วนต่างทางบวกที่ผู้ลงทุนได้รับจากการนำเงินหรือสินทรัพย์ไปลงทุนในรูปแบบต่าง ๆ เมื่อมูลค่าของสินทรัพย์นั้นเพิ่มขึ้น หรือเกิดผลประโยชน์ตอบแทนกลับมามากกว่าต้นทุนที่ลงไป (เพชรี ขุนจิตต์, 2564)

2.1.2 การคำนวณกำไรจากการลงทุน

การคำนวณกำไรจากการลงทุน หมายถึง การประเมินผลตอบแทนที่ได้รับจากการลงทุนเมื่อเทียบกับต้นทุนที่ลงไป เพื่อดูว่าการลงทุนนั้นคุ้มค่าหรือไม่ หรือมีประสิทธิภาพมากน้อยเพียงใด โดยนิยมคิดออกมาเป็น เปอร์เซ็นต์ (%) (ตลาดหลักทรัพย์แห่งประเทศไทย, 2566)

สรุป การคำนวณกำไรของร้านทองม้วนชญาน์นันท์ โดยใช้สูตรการคำนวณดังนี้

กำไร = ราคาขายต่อหน่วย − ต้นทุนรวมต่อหน่วย

2.3 แนวคิดเกี่ยวกับการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน

2.3.1 ความหมายของจุดคุ้มทุน

จุดคุ้มทุน (Break-even Point) หมายถึง ปริมาณการผลิตหรือยอดขายที่ทำให้รายได้รวมเท่ากับต้นทุนรวมพอดี กล่าวคือ ณ จุดนี้ธุรกิจจะไม่มีกำไรและไม่ขาดทุน เป็น “เส้นแบ่ง” ระหว่างการขาดทุนกับการเริ่มมีกำไร (ศศิวิมล มีอำพล, 2562) การวิเคราะห์จุดคุ้มทุนจึงเป็นเครื่องมือสำคัญที่ช่วยให้ผู้ประกอบการและนักวิจัยเข้าใจว่าต้องผลิตหรือขายสินค้าในปริมาณเท่าใดจึงจะครอบคลุมต้นทุนทั้งหมดที่เกิดขึ้น จุดคุ้มทุนไม่ได้เป็นเพียงตัวเลข แต่เป็นแนวคิดที่สะท้อนความสัมพันธ์ระหว่าง ต้นทุนคงที่ ต้นทุนผันแปร ราคาขายต่อหน่วย และปริมาณการผลิต

หากปริมาณการขายต่ำกว่าจุดคุ้มทุน ธุรกิจจะขาดทุน แต่หากสูงกว่าจุดคุ้มทุน ธุรกิจ จะเริ่มสร้างกำไร ความสำคัญในการวิเคราะห์ธุรกิจและการผลิต (เบญจมาศ อภิสิทธิ์ภิญโญ, 2561) ดังนี้

1) ช่วยวางแผนการผลิต การรู้จุดคุ้มทุนทำให้ผู้ประกอบการสามารถกำหนดปริมาณ การผลิตขั้นต่ำที่ต้องทำ เพื่อไม่ให้ธุรกิจขาดทุน

2) ใช้กำหนดราคาขายที่เหมาะสม หากราคาขายต่ำเกินไปอาจไม่ครอบคลุมต้นทุน แต่หากสูงเกินไปอาจทำให้สินค้าขาดความสามารถในการแข่งขัน การวิเคราะห์จุดคุ้มทุนช่วยให้กำหนดราคาที่สมดุลระหว่างต้นทุนและตลาด

3) ช่วยประเมินความเสี่ยง จุดคุ้มทุนเป็นตัวชี้วัดว่าธุรกิจมีความเสี่ยงมากน้อยเพียงใด หากจุดคุ้มทุนสูง แสดงว่าต้องขายสินค้าในปริมาณมากจึงจะไม่ขาดทุน ซึ่งอาจมีความเสี่ยงสูงต่อ การดำเนินงาน

4) ใช้ประกอบการตัดสินใจลงทุนหรือขยายการผลิต นักลงทุนและผู้ประกอบการสามารถใช้ข้อมูลจุดคุ้มทุนในการพิจารณาว่าควรลงทุนเพิ่มหรือขยายกำลังการผลิตหรือไม่

2.3.2 วัตถุประสงค์ของการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน

การวิเคราะห์จุดคุ้มทุนมีบทบาทสำคัญต่อการบริหารธุรกิจและการวิจัย เนื่องจากเป็นเครื่องมือที่ช่วยให้ผู้ประกอบการเข้าใจความสัมพันธ์ระหว่างต้นทุน รายได้ และกำไรอย่างเป็นระบบ (ดวงมณี โกมารทัต, 2563) วัตถุประสงค์หลักของการวิเคราะห์จุดคุ้มทุนสามารถอธิบายได้ดังนี้

1) เพื่อหาปริมาณการผลิตขั้นต่ำที่ไม่ขาดทุน การวิเคราะห์จุดคุ้มทุนช่วยให้ผู้ประกอบการทราบว่าต้องผลิตหรือขายสินค้าในปริมาณเท่าใดจึงจะครอบคลุมต้นทุนทั้งหมดที่เกิดขึ้น หากผลิตหรือขายต่ำกว่าปริมาณนี้ ธุรกิจจะขาดทุน แต่หากมากกว่านี้ ธุรกิจจะเริ่มมีกำไร วัตถุประสงค์นี้จึงเป็นการกำหนด “เส้นแบ่ง”

ที่ชัดเจนระหว่างการขาดทุนกับการทำกำไร และเป็นข้อมูลสำคัญในการวางแผนการผลิตให้สอดคล้องกับกำลังการผลิตและความต้องการของตลาด

2) เพื่อใช้เป็นข้อมูลในการกำหนดราคาขายและวางแผนการตลาด ราคาขายไม่สามารถตั้งขึ้นมาโดยไม่อิงต้นทุน การวิเคราะห์จุดคุ้มทุนทำให้ผู้ประกอบการเห็นว่าราคาขายที่ตั้งไว้สามารถครอบคลุมต้นทุนและสร้างกำไรได้หรือไม่ หากราคาขายต่ำเกินไป ธุรกิจอาจไม่สามารถอยู่รอดได้ แต่หากสูงเกินไปก็อาจทำให้สินค้าขาดความสามารถในการแข่งขัน ดังนั้น วัตถุประสงค์นี้จึงช่วยให้การกำหนดราคาขายมีความสมดุลระหว่างต้นทุน กำไร และความต้องการของตลาด อีกทั้งยังช่วยวางแผนการตลาด เช่น การตั้งเป้ายอดขายขั้นต่ำ การกำหนดกลยุทธ์การส่งเสริมการขาย และการวางตำแหน่งสินค้าในตลาด

3) เพื่อช่วยในการตัดสินใจลงทุนหรือขยายการผลิต การลงทุนใหม่หรือการขยายกำลังการผลิตเป็นการตัดสินใจที่มีความเสี่ยงสูง การวิเคราะห์จุดคุ้มทุนจึงมีวัตถุประสงค์เพื่อใช้เป็นข้อมูลประกอบการตัดสินใจ หากจุดคุ้มทุนอยู่ในระดับที่สามารถทำได้จริงตามสภาพตลาด ก็แสดงว่าการลงทุนมีความเป็นไปได้และมีโอกาสสร้างกำไร แต่หากจุดคุ้มทุนสูงเกินไปจนยากต่อการบรรลุ อาจสะท้อนว่าการลงทุนมีความเสี่ยงสูง

2.3.3 สูตรการคำนวณจุดคุ้มทุน

การวิเคราะห์จุดคุ้มทุนจะสมบูรณ์ก็ต่อเมื่อระดับของยอดขายหรือปริมาณสินค้าที่ธุรกิจต้องขายให้ได้ เพื่อให้มีรายรับรวมเท่ากับต้นทุนรวมทั้งหมดพอดี ซึ่งเป็นจุดที่ธุรกิจจะไม่มีผลกำไรและไม่ขาดทุน (กำไรสุทธิเท่ากับศูนย์) โดยยอดขายที่เกิดขึ้นหลังจากจุดนี้เป็นต้นไปจึงจะถือว่าเป็นผลกำไรที่แท้จริงของกิจการโดยมีสูตรการคำนวณ (กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม, 2563) ดังนี้

จุดคุ้มทุน (จำนวนหน่วย) = ต้นทุนคงรวม / (ราคาขายต่อหน่วย - ต้นทุนรวมต่อหน่วย)

ต้นทุนคงที่ทั้งหมด ค่าใช้จ่ายที่ไม่เปลี่ยนแปลงตามปริมาณการผลิต ราคาขายต่อหน่วย ราคาที่ตั้งขึ้นเพื่อขายสินค้าแต่ละชิ้น ต้นทุนผันแปรต่อหน่วย ค่าใช้จ่ายที่เปลี่ยนแปลงตามจำนวนการผลิต ส่วนต่าง (ราคาขายต่อหน่วย - ต้นทุนรวมต่อหน่วย) เรียกว่า “กำไรส่วนเกินต่อหน่วย” (Contribution Margin) ซึ่งบอกว่าการขายสินค้าแต่ละชิ้นสามารถนำไปชดเชยต้นทุนคงที่ได้เท่าใด

2.3.4 ประโยชน์ของการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน

การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน (Break-even Analysis) ไม่ได้มีคุณค่าเพียงแค่การหาตัวเลขที่ทำให้รายได้รวมเท่ากับต้นทุนรวม แต่ยังเป็นเครื่องมือเชิงกลยุทธ์ที่ช่วยให้ผู้ประกอบการและนักวิจัยสามารถเข้าใจโครงสร้างต้นทุน กำหนดทิศทางธุรกิจ และลดความเสี่ยงในการดำเนินงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ ประโยชน์สำคัญสามารถอธิบายได้ (เบญจมาศ อภิสิทธิ์ภิญโญ, 2561) ดังนี้

1) ใช้ในการวางแผนการผลิต การวิเคราะห์จุดคุ้มทุนช่วยให้ผู้ประกอบการทราบว่าต้องผลิตหรือขายสินค้าในปริมาณเท่าใดจึงจะไม่ขาดทุน ข้อมูลนี้สามารถนำไปใช้กำหนดเป้าหมายการผลิตขั้นต่ำ วางแผนการใช้ทรัพยากร และจัดสรรกำลังการผลิตให้เหมาะสม หากธุรกิจสามารถผลิตได้มากกว่าจุดคุ้มทุน ก็จะมีโอกาสสร้างกำไรเพิ่มขึ้น

2) ใช้ในการกำหนดราคาขาย ราคาขายไม่สามารถตั้งขึ้นมาโดยไม่อิงต้นทุน การวิเคราะห์จุดคุ้มทุนทำให้ผู้ประกอบการเห็นว่าราคาขายที่ตั้งไว้สามารถครอบคลุมต้นทุนและสร้างกำไรได้หรือไม่ หาก

ราคาขายต่ำเกินไป ธุรกิจอาจไม่สามารถอยู่รอดได้ แต่หากสูงเกินไปก็อาจทำให้สินค้าขาดความสามารถในการแข่งขัน ดังนั้นการวิเคราะห์จุดคุ้มทุนจึงช่วยให้การกำหนดราคาขายมีความสมดุลระหว่างต้นทุน กำไร และความต้องการของตลาด

ง่ายขึ้นและมีโอกาสทำกำไรสูงกว่า การวิเคราะห์จุดคุ้มทุนจึงเป็นเครื่องมือที่ช่วยให้ผู้ประกอบการประเมินความเสี่ยงและตัดสินใจได้อย่างรอบคอบ

3) ใช้ในการประเมินความเสี่ยงทางธุรกิจ จุดคุ้มทุนเป็นตัวชี้วัดที่สะท้อนระดับความเสี่ยงของธุรกิจ หากจุดคุ้มทุนอยู่ในระดับสูง หมายความว่าธุรกิจต้องขายสินค้าในปริมาณมากจึงจะไม่ขาดทุน ซึ่งอาจมีความเสี่ยงสูงต่อการดำเนินงาน ในทางกลับกัน หากจุดคุ้มทุนอยู่ในระดับต่ำ ธุรกิจจะสามารถครอบคลุมต้นทุนได้

4) ใช้ประกอบการตัดสินใจลงทุนหรือขยายกิจการ การลงทุนใหม่หรือการขยายกำลังการผลิตเป็นการตัดสินใจที่มีความเสี่ยงสูง การวิเคราะห์จุดคุ้มทุนช่วยให้ผู้ประกอบการเห็นว่าการลงทุนดังกล่าวมีความเป็นไปได้หรือไม่ หากจุดคุ้มทุนสามารถบรรลุได้จริงตามสภาพตลาด ก็แสดงว่าการลงทุนมีโอกาสสร้างกำไร แต่หากจุดคุ้มทุนสูงเกินไปจนยากต่อการบรรลุ อาจสะท้อนว่าการลงทุนมีความเสี่ยงสูงและควรพิจารณาอย่างรอบคอบ

5) ใช้ในการวิเคราะห์และควบคุมต้นทุน การวิเคราะห์จุดคุ้มทุนทำให้ผู้ประกอบการเห็นภาพชัดเจนว่าต้นทุนคงที่และต้นทุนผันแปรมีผลต่อธุรกิจอย่างไร หากต้นทุนสูงเกินไป จุดคุ้มทุนก็จะสูงตาม การวิเคราะห์นี้จึงช่วยให้สามารถหาวิธีลดต้นทุน เช่น ลดค่าใช้จ่ายที่ไม่จำเป็น ปรับปรุงประสิทธิภาพการผลิต หรือเจรจาต่อรองราคาวัตถุดิบ เพื่อให้ธุรกิจมีความสามารถในการแข่งขันมากขึ้น

2.3.5 ข้อจำกัดของการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน

แม้ว่าการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน (Break-even Analysis) จะเป็นเครื่องมือที่มีประโยชน์ใน การวางแผนธุรกิจและการผลิต แต่ก็มีข้อจำกัดที่ต้องตระหนัก เนื่องจากการวิเคราะห์นี้ตั้งอยู่บนสมมติฐานและเงื่อนไขที่อาจไม่สอดคล้องกับความเป็นจริงในทุกสถานการณ์ (ดวงมณี โกมารทัต, 2563) ข้อจำกัดสำคัญสามารถอธิบายได้ดังนี้

1) สมมติฐานที่ใช้ในการคำนวณ การวิเคราะห์จุดคุ้มทุนมักตั้งอยู่บนสมมติฐานว่า ราคาขายต่อหน่วยคงที่ และ ต้นทุนผันแปรต่อหน่วยไม่เปลี่ยนแปลง ซึ่งในความเป็นจริง ราคาขายอาจปรับขึ้นลงตามสภาพตลาด และต้นทุนผันแปรอาจเปลี่ยนแปลงตามปริมาณการผลิตหรือราคาวัตถุดิบ ทำให้ผลการวิเคราะห์อาจไม่สะท้อนสถานการณ์จริงทั้งหมด

2) ไม่สะท้อนปัจจัยภายนอก การวิเคราะห์จุดคุ้มทุนเน้นเฉพาะความสัมพันธ์ระหว่างต้นทุนและรายได้ แต่ไม่ได้คำนึงถึงปัจจัยภายนอก เช่น สภาพการแข่งขันในตลาด ความต้องการของผู้บริโภค การเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจหรือกฎหมาย ปัจจัยเหล่านี้สามารถส่งผลต่อยอดขายและต้นทุนจริง ทำให้ผลการวิเคราะห์อาจคลาดเคลื่อนหากใช้เพียงข้อมูลภายใน

3) ใช้ได้ดีในระยะสั้นมากกว่าระยะยาว การวิเคราะห์จุดคุ้มทุนเหมาะสำหรับการวางแผนในระยะสั้น เนื่องจากสมมติฐานต่าง ๆ เช่น ราคาขายและต้นทุนผันแปรต่อหน่วย มักจะคงที่ในช่วงเวลาสั้น ๆ

แต่ในระยะยาว ปัจจัยเหล่านี้มีแนวโน้มเปลี่ยนแปลง เช่น ค่าแรงที่เพิ่มขึ้น ราคาวัตถุดิบที่ผันผวน หรือการเปลี่ยนแปลงทางเทคโนโลยี ทำให้การวิเคราะห์จุดคุ้มทุนในระยะยาวอาจไม่แม่นยำ

4) ไม่คำนึงถึงความหลากหลายของสินค้า หากธุรกิจผลิตสินค้าหลายชนิด การวิเคราะห์จุดคุ้มทุนแบบพื้นฐานอาจไม่สามารถสะท้อนความซับซ้อนของต้นทุนและรายได้ที่แตกต่างกันในแต่ละสินค้าได้ จำเป็นต้องใช้วิธีการวิเคราะห์ที่ซับซ้อนขึ้น เช่น การวิเคราะห์แบบหลายผลิตภัณฑ์ (Multi-product Break-even Analysis)

5) ไม่สะท้อนคุณภาพและมูลค่าเชิงภาพลักษณ์ การวิเคราะห์จุดคุ้มทุนมุ่งเน้นที่ตัวเลขต้นทุนและรายได้ แต่ไม่ได้คำนึงถึงคุณภาพสินค้า ภาพลักษณ์แบรนด์ หรือความพึงพอใจของลูกค้า ซึ่งเป็นปัจจัยสำคัญที่มีผลต่อความสามารถในการแข่งขันและการสร้างกำไรในระยะยาว

สรุป การคำนวณจุดคุ้มทุนของร้านทองม้วนชญาน์นันท์ โดยใช้สูตรการคำนวณดังนี้

$$\text{จุดคุ้มทุน } (\text{หน่วย}) = \frac{\text{ต้นทุนรวม}}{\text{ราคาขายต่อหน่วย} - \text{ต้นทุนรวมต่อหน่วย}}$$

2.4 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

2.4.1 งานวิจัยในประเทศ

วิทยา หนูช่างสิงห์ และคณะ (2560) ได้ทำการศึกษาเรื่อง การพัฒนาวิธีการทำขนมทองม้วน โดยประยุกต์ใช้ระบบวิธีการวัดเวลา งานวิจัยชิ้นนี้เป็นการศึกษาวิธีการทางานของกระบวนการทาขนมทองม้วน จากการลงพื้นที่เก็บข้อมูลและการสอบถามข้อมูล จากผู้ประกอบการพบว่าผู้ประกอบการไม่สามารถทำขนมทองม้วนได้เพียงพอต่อความต้องการของผู้บริโภค จากปัญหาดังกล่าวคณะผู้วิจัย จึงได้ประยุกต์ใช้ระบบวิธีวัดเวลาแบบ MTM 1 เพื่อวิเคราะห์วิธีการทางานและแก้ปัญหาความล่าช้าจากการทางาน ผลลัพธ์ที่ได้คือการ ออกแบบและสร้างอุปกรณ์เพื่อนามาช่วยในการปรับปรุงวิธีการทางานขึ้นมา 2 ชิ้น ประกอบด้วย ชุดกลไกสาหรับใช้เหยียบเพื่อเปิดฝาชุด ทาขนมทองม้วน และเก้าอี้ปฏิบัติงาน ซึ่งระบบและกลไกเพื่อเปลี่ยนการเปิดตัวแบบเดิมที่ใช้มือเปิดมาใช้เท้าเปิดแทนเพื่อลดภาระการ ทำงานของมือและรวมถึงเก้าอี้สาหรับใช้ในการปฏิบัติงานเพื่อนามาใช้ปรับปรุงกระบวนการทางานและลดความเมื่อยล้าจากการทางานของ ผู้ปฏิบัติงาน ผลลัพธ์จากการเปรียบเทียบประสิทธิภาพการทาขนมทองม้วน 3 เตา ทั้งก่อนและหลังจากการปรับปรุงพบว่าก่อนปรับปรุง เวลามาตรฐานการทางานทั้งหมดอยู่ที่ 1043.5 TMU หรือประมาณ 37.56 วินาที แต่เมื่อหลังจากปรับปรุงแล้ว เวลาลดลงเหลือ 890.3 TMU หรือประมาณ 32.05 วินาที สรุปว่าถ้าหากเฉลี่ยเวลามาตรฐานการทาทองม้วนเฉลี่ยต่อ 1 ชิ้นพบว่าใช้เวลาเพียง 11 วินาที ลดลงจากเดิมก่อนปรับปรุง 12.52 หรือประมาณ 2.2 วินาที ต่อ 1 ชิ้น ดังนั้นจากเดิม 1 วันพนักงานผลิตขนมทองม้วนได้ 1,500 ชิ้น ใช้เวลา 5 ชั่วโมง 21 นาที เมื่อปรับปรุงกระบวนการแล้ว จะใช้เวลาเพียง 4 ชั่วโมง 58 นาที

ศุภเวช ทิพย์ธารา (2560) ได้ทำการศึกษาเรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมทองม้วนเสริมฟักข้าว การศึกษานี้มีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อคัดเลือกสูตรมาตรฐานขนมทองม้วน 2) เพื่อศึกษาปริมาณฟักข้าวที่เหมาะสมที่ใช้เสริมในผลิตภัณฑ์ขนมทองม้วน และ 3) เพื่อศึกษาอายุการเก็บของขนมทองม้วนเสริมฟักข้าว โดยการวาง

แผนการทดลองแบบสุ่มในบล็อก (Randomized Block Design, RBD) นำไปประเมินความชอบในแต่ละด้านที่ปรากฏ ได้แก่ สี กลิ่น เนื้อสัมผัส รสชาติ และ ความชอบโดยรวม ใช้ผู้ทดสอบจำนวน 50 คน ด้วยวิธีการชิมแบบให้คะแนนความชอบ 9 ระดับ (9 -Point hedonic scale) พบว่า สูตรที่ 1 ประกอบด้วย แป้งมันสำปะหลัง 50 กรัม แป้งสาลี 150 กรัม ไข่ไก่ 100 กรัม กะทิ 720 กรัม น้ำตาลทราย 220 กรัม น้ำตาลมะพร้าว 110 กรัม และเกลือป่น 5 กรัม ได้คะแนนเฉลี่ยสูงที่สุด จากนั้นศึกษาปริมาณที่เหมาะสมของฟักข้าวสำหรับเสริมในสูตรขนมทองม้วน 3 ระดับ คือ ร้อยละ 10, 20 และ 30 ของปริมาณกะทิ พบว่าสัดส่วนร้อยละ 30 ได้คะแนน ค่าเฉลี่ยสูงสุด การศึกษาอายุการเก็บ ในสัปดาห์ที่ 0, 2, 4 และ 6 พบว่าคุณลักษณะในด้านสี ค่า L* และ a* เมื่อระยะเวลาการเก็บที่มากขึ้นจึงทำให้ลักษณะของสีที่ปรากฏออกไปทางเข้มกว่าเดิม แต่ค่า b* ไม่มีความแตกต่าง ค่าปริมาณน้ำอิสระ (a) ไม่มีความแตกต่าง เมื่อระยะเวลาการเก็บที่มากขึ้นจึง ทำให้ลักษณะของสีที่ปรากฏและความชื้นเพิ่มขึ้น เนื้อสัมผัสมีความเหนียวเพิ่มขึ้นจากเดิม ทางด้าน จุลินทรีย์ พบน้อยกว่า 10 โคโลนี ยีสต์ และรา ในสัปดาห์ที่ 0 สัปดาห์ 2 และ สัปดาห์ 4 พบยีสต์ และรา น้อยกว่า 10 โคโลนี แต่พบมากถึง 120 โคโลนี ในสัปดาห์ที่ 6 ซึ่งไม่เกินกว่าที่ มาตรฐาน ผลิตภัณฑ์ชุมชนกำหนด

เฉลียว เกตุแก้ว และคณะ (2562) ได้ทำการศึกษาเรื่อง การประยุกต์ใช้ระบบเหนี่ยวนำความร้อนสำหรับเตาทองม้วน จากการทดลองและเก็บผล ทำให้ทราบว่าโครงงานเตาทองม้วนระบบอินดักชั่นที่ได้รับการพัฒนาขึ้น มีประสิทธิภาพดีขึ้น ทั้งทางด้านเวลาในการทำขนม และการใช้พลังงานไฟฟ้ายังน้อยลงอีกด้วย ดัง (Table 1) โดยจะเห็นได้ว่าเตาทองม้วนระบบอินดักชั่นปัจจุบันที่พัฒนาขึ้น ใช้กระแสเพียง 4.696 แอมป์ และใช้กำลังไฟฟ้า 673.3 วัตต์ ส่วนโครงงานเตาทองม้วนระบบอินดักชั่นเดิมที่ได้บันทึกไว้นั้น ใช้กระแส 8.93 แอมป์ และใช้กำลังไฟฟ้า 1950 วัตต์ จะเห็นได้ว่ามีความแตกต่างกันค่อนข้างชัดเจนทำให้ประหยัดพลังงานมากขึ้น และยังพบว่าระยะเวลาในการทำขนมของตัวโครงงานเตาทองม้วนระบบอินดักชั่นใหม่นี้สามารถทำขนมได้ 20 ชิ้น ได้ในเวลาประมาน 10 นาทีโดยไม่รวมเวลาอุ่นเครื่อง และเมื่อรวมเวลาอุ่นเครื่องแล้วเท่ากับว่า สามารถทำขนม 20 ชิ้น โดยใช้เวลาประมานแค่ 20 นาที และขนมทองม้วนที่ทำยังสุกกรอบทั่วทั้งแผ่น สีผิวค่อนข้างสม่ำเสมอ

สุธีรา สรีสุข และคณะ (2562) ได้ทำการศึกษาเรื่อง การเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตและพัฒนาผลิตภัณฑ์ทองม้วนอัตลักษณ์ท้องถิ่นให้ได้มาตรฐาน จากการจำหน่ายสินค้าของทางกลุ่ม พบว่า ปัจจุบันผู้บริโภคมีความนิยมรับประทานขนมทองม้วนที่มี รสชาติดี และมีอัตลักษณ์ท้องถิ่นมากขึ้น ทางกลุ่มจึงสนใจนำอาหารท้องถิ่นมาใช้เป็นส่วนประกอบในการผลิต ทองม้วน เช่น การนำกาแฟเบตงที่มีความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะพื้นที่จังหวัดยะลา มีกลิ่นรสหอมจากการคั่วกาแฟ รสชาติหวานเล็กน้อยจากน้ำตาลเคี่ยว อีกทั้งในปัจจุบันบรรจุภัณฑ์ขนมทองม้วนของทางกลุ่มที่ใช้เป็นรูปแบบ ธรรมดา โดยบรรจุใส่ถุงพลาสติกใส ปิดผนึกปากถุงด้วยการซีล และติดทับด้วยสติกเกอร์ชื่อร้านซึ่งไม่สามารถ รักษาคุณภาพของผลิตภัณฑ์ไว้ได้ตามระยะเวลาที่ต้องการ ผลิตภัณฑ์แตกเป็นผงได้ง่ายส่งผลให้เป็นปัญหากับการจัดจำหน่าย
ดังนั้นทางกลุ่มจึงต้องการจะผลักดันให้ทองม้วนรสกาแฟเบตงเป็นสินค้าพื้นเมืองของจังหวัด และมี จำหน่ายในร้านสะดวกซื้อทั่วไป รวมทั้งสามารถเป็นผลิตภัณฑ์ของฝากที่มีคุณภาพและมาตรฐาน สร้างความ น่าเชื่อถือตลอดจนมีบรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสมจะสามารถคงคุณภาพของผลิตภัณฑ์ได้มากยิ่งขึ้น อีกทั้งจะเป็นการ สร้างความน่าสนใจให้กับผลิตภัณฑ์ได้

ศิรินทิพย์ วิเศษรจนา และคณะ (2562) ได้ทำการศึกษาเรื่อง “ทองม้วนสูตรโบราณบางโตนด” สู่ผลิตภัณฑ์ชุมชน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี สภาองค์กรชุมชนตำบลบางโตนด ได้ปฏิบัติงานเพื่อแก้ไขปัญหาในระดับพื้นที่อย่างเป็นรูปธรรมด้วยความภาคภูมิใจ โดยส่งเสริมให้มีการรวมกลุ่มเพื่อสร้างรายได้ อาศัยภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการทำขนมทองม้วนสูตรโบราณบางโตนด โดยมีนางสาวศิรินทิพย์ วิเศษรจนา และนางชบา พันธุ ซึ่งเป็นผู้มีความรู้ในด้านทำขนมทองม้วนสูตรโบราณบางโตนด และเป็นแกนนำในการรวมกลุ่มเพื่อสืบสานภูมิปัญญา ภายใต้ชื่อกลุ่มขนมทองม้วนสูตรโบราณบางโตนด มีสมาชิก 30 คน โดยการผลิตขนมทองม้วนสูตรโบราณได้รับความสนใจจากกลุ่มลูกค้าเป็นอย่างดี

วริยพัชร ทองหวาน และคณะ (2562) ได้ทำการศึกษาเรื่อง ขนมทองม้วนกล้วยๆ ในการวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อผลิตผลิตภัณฑ์ “ขนมทองม้วนกล้วยๆ” มีวัตถุประสงค์เพื่อทำผลิตภัณฑ์ในรูปแบบของขนม นอกเหนือจากขนมทองม้วนธรรมดาที่พบเห็นโดยทั่วๆ ไปและเป็นการแปรรูปอีกวิธีหนึ่งเพื่อช่วยในการถนอมอาหารและสะดวกต่อการบริโภค และเพื่อพัฒนารสชาติของขนมทองม้วนให้มีคุณภาพมากขึ้น อีกทั้งเพิ่มคุณค่าของขนมไทย น้ำกะทิในท้องถิ่นมาประยุกต์ใช้ในขนมทองม้วน จากประสบการณ์ของผู้ทำ และความรู้ทางภูมิปัญญาชาวบ้าน พบว่าขนมทองม้วนมีรสชาติเปลี่ยนไปจากเดิม อีกทั้งยังทำให้ได้ลองสิ่งแปลกใหม่กว่าตามท้องตลาดที่มีขายโดยทั่วไป โดยทั่วไป และศึกษาความพึงพอใจของกลุ่มผู้ที่รับประทานผลิตภัณฑ์ขนมทองม้วน

อุทิศ ทาหอม และคณะ (2562) ได้ทำการศึกษาเรื่อง แนวทางการเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจสินค้าทางวัฒนธรรมขนมทองม้วนของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านยาง ตำาบลบ้านยาง อำาเภอเมือง จังหวัดบุรีรัมย์ ความวิจัยนี้ศึกษาพัฒนาการสินค้าทางวัฒนธรรม และศึกษาศักยภาพองค์ความรู้ขนมทองม้วนพร้อมกับแนวทางการเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจสินค้าทางวัฒนธรรมขนมทองม้วนของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านยาง ตำบลบ้าน ยาง อำเภอเมือง จังหวัดบุรีรัมย์ โดยเก็บข้อมูลจากเอกสารที่เกี่ยวข้อง สัมภาษณ์เชิงลึก และสนทนากลุ่ม ผลการศึกษา พบว่า พัฒนาการสินค้าทางวัฒนธรรมขนม แบ่งออกเป็น 3 ยุค ได้แก่ 1. ยุคก่อตั้งกลุ่มวิสากิจชุมชน 2. ยุคสร้างมาตรฐานและเพิ่มมูลค่าสินค้า และ 3. ยุคสร้างเครือข่ายทางการตลาด ซึ่งทางกลุ่มมีศักยภาพองค์ความรู้ 3 ประการ ได้แก่ 1.ศักยภาพองค์ความรู้การบริหารจัดการกลุ่ม 2.ศักยภาพมาตรฐานการผลิต 3. ศักยภาพเครือข่ายทางการตลาด ผลจากการดำเนินการวิจัยร่วมกับชุมชนจนได้เกิดแนวทางการเพิ่มมูลค่าสินค้าได้แก่ 1. แนวทางการพัฒนาขยายการตลาด 2. แนวทางการพัฒนามาตรฐานขนมทองม้วนระดับเครื่องหมายฮาลาล 3. แนวทางการพัฒนาความรู้ของบุคลากรให้มีความพร้อมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์

สราวุธ จินดาเพ็ชร (2563) ได้ทำการศึกษาเรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมทองม้วนจากแป้งข้าวสินเหล็กเสริมธัญพืช งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อศึกษากระบวนการผลิตแป้งจากข้าวสินเหล็กที่เหมาะสม ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมทองม้วนจากแป้งข้าวสินเหล็ก 2) เพื่อศึกษาอัตราส่วนของแป้งจากข้าวสินเหล็กต่อแป้งข้าวเจ้าในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมทองม้วนจากแป้งข้าวสินเหล็ก และ 3) เพื่อศึกษาชนิดของธัญพืชที่เหมาะสมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมทองม้วนจากแป้งข้าวสินเหล็กเสริมธัญพืช ผลการศึกษา 1) กระบวนการผลิตแป้งจากข้าวสินเหล็กที่เหมาะสมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมทองม้วนจากแป้งข้าวสินเหล็ก พบว่า แป้งที่ได้จากการคั่วข้าวสินเหล็กด้วยไฟอ่อน 15 นาที ก่อนนำไปปั่นจนได้เนื้อแป้งเนียนมีคุณลักษณะทางกายภาพที่เหมาะสม 2) การใช้แป้งข้าวสินเหล็ก ทดแทนแป้งข้าวเจ้าในผลิตภัณฑ์ขนมทองม้วนจากแป้ง

ข้าวสินเหล็ก พบว่า อัตราส่วนแป้งข้าวสินเหล็กต่อแป้งข้าวเจ้า 100:0 ได้รับการยอมรับในคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์ด้านลักษณะปรากฏ กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบรวมมากที่สุด 3) การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมทองม้วนจากแป้งข้าวสินเหล็ก โดยการเสริมธัญพืชด้วยเมล็ดแฟลกซ์ เมล็ดเจีย และเมล็ดควินัว พบว่าคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์ด้านลักษณะปรากฏ กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบรวมไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ทางสถิติ ($p<0.05$) โดยสูตรที่เติมเมล็ดแฟลกซ์ได้คะแนนความชอบรวมมากที่สุด

ชมพูนุท ศรีพงศ์ และคณะ (2564) ได้ทำการศึกษาเรื่อง การพัฒนาคุณค่าของวิสาหกิจชุมชนทำขนมต้นแบบ (ทองม้วน-ทองพับ) จังหวัดยะลา ห่วงโซ่คุณค่าเป็นการเชื่อมโยงคุณค่าต่างๆ ในกิจกรรมหลักของธุรกิจ งานวิจัยนี้จึงมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาและพัฒนาห่วงโซ่คุณค่าของวิสาหกิจชุมชนทำขนมต้นแบบ (ทองม้วน-ทองพับ) จังหวัดยะลา รวมทั้งเพื่อประเมินผลการพัฒนาดังกล่าว เก็บรวมรวมข้อมูลด้วยการสัมภาษณ์กลุ่ม และการสนทนากลุ่ม กับสมาชิกกลุ่มจำนวน 4 คน การสัมภาษณ์คนกลางทางการตลาด 5 คน การสังเกต และการสอบถามจากผู้บริโภคกลุ่มตัวอย่าง จำนวน 100 คน โดยใช้การสุ่มแบบตามสะดวก การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพใช้การวิเคราะห์แก่นสาระ ส่วนข้อมูลเชิงปริมาณใช้สถิติพรรณนา ได้แก่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน ผลการศึกษาพบว่า สมาชิกจัดซื้อวัตถุดิบและจัดส่งสินค้าด้วยตัวเอง ส่วนใหญ่จำหน่ายสินค้าผ่านคนกลางทางการตลาด จัดทำบัญชีรายรับรายจ่าย และเน้นการดูแลขวัญกำลังใจของสมาชิก การพัฒนาห่วงโซ่คุณค่าเป็นไปตามแนวทางซึ่งมุ่งเสริมประสิทธิภาพกิจกรรมภายในห่วงโซ่คุณค่า ผลลัพธ์จากการพัฒนาทำให้กลุ่มมีรายได้เพิ่มขึ้นร้อยละ 25 มีคนกลางทางการตลาดและลูกค้าเพิ่มขึ้น กระบวนการภายในธุรกิจ ดีขึ้นสมาชิกกลุ่มเสริมสร้างทักษะการตลาดออนไลน์และช่วยกันคิดและผลิตทองม้วนรสชาติใหม่อย่างไรก็ดีสมาชิกกลุ่มควรตรวจสอบและปรับปรุงประสิทธิภาพกิจกรรมภายในห่วงโซ่คุณค่าของธุรกิจอย่างต่อเนื่อง รวมทั้งการพัฒนาผลิตภัณฑ์รสชาติใหม่ควรสอบถามความคิดเห็นจากผู้บริโภค และทดสอบตลาดก่อนการผลิตเพื่อจำหน่าย

อนุรักษ์ กัณทจันทร์ และคณะ (2565) ได้ทำการศึกษาเรื่อง ทองม้วนอินดี้ ของดีเมืองฝาง จัดทำขึ้นโดยมีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาการแปรรูปผลผลิตทาง การเกษตร เพื่อศึกษาวิธีทำขนมทองม้วน และเพื่อส่งเสริมพื้นฐานการประกอบอาชีพในกลุ่มนักเรียน โดยได้ ทำการศึกษาค้นคว้าจากทางอินเตอร์เน็ต และการสอบถามจากปราชญ์ชาวบ้าน รวมทั้งสอบถามคุณครูที่ ปรึกษาโครงงานทำให้คณะผู้จัดทำได้เรียนรู้ข้อมูลต่างๆเกี่ยวกับการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร ได้แก่ กล้วย หอม ลิ้นจี่ และมะม่วง ขั้นตอนวิธีการนำผลไม้มาทำเป็นขนมทองม้วน การออกแบบบรรจุภัณฑ์ โลโก้ ตลอดจนแนวทางการขายทั้งออนไลน์และออฟไลน์ ซึ่งสามารถเป็นแนวทางในการนำไปต่อยอดสำหรับการ ประกอบอาชีพให้นักเรียนและชาวบ้านในท้องถิ่นในอนาคตได้ ตามแนวทางการจัดการเรียนรู้โดยใช้นวัตกรรม 5G ของโรงเรียนบ้านแม่งอนขี้เหล็ก (5 Good Good food Good knowledge Good health Good skill Good life) คือการได้บริโภคอาหารที่ปลอดภัย มีความรู้ในการดูแลสุขภาพ เกิดทักษะในการดำเนินชีวิต และการมีความรู้พื้นฐานสู่การประกอบอาชีพที่ดีต่อไปในอนาคต

นุชนารถ กฤษณรมย์ และคณะ (2567) ได้ทำการศึกษาเรื่อง การพัฒนาคุณสมบัติของผลิตภัณฑ์ขนมทองม้วนสูตรโบราณบ้านนาวา ตำบลกลางช้าง อำเภอช้างกลางจังหวัดนครศรีธรรมราช เพื่อ 1) ศึกษาข้อมูลในรูปแบบกลุ่มผลิตภัณฑ์ขนมทองม้วนสูตรโบราณบ้านนาวากลางตำบลช้างกลางอำเภอช้างจังหวัดนครศรีธรรมราช 2) การศึกษาสภาพส่วนประกอบผลิตภัณฑ์ขนมทองม้วนสูตรโบราณบ้านนาวา ตำบล

ช้างกลาง ตำบลช้างกลาง ตำบลช้างกลางทางหลวงนครศรีธรรมราช และ 3) กำหนดทิศทางการตรวจสอบขนมทองม้วนสูตรโบราณบ้านนาวา ตำบลช้างกลาง ตำบลช้างกลาง อำเภอช้างกลาง จังหวัดนครศรีธรรมราช 1. ผู้ประกอบการ 2. ตัวแทนจำหน่าย และ 3. หน่วยงานกำกับดูแลผลการศึกษาพบว่ากลุ่มผลิตภัณฑ์ขนมทองม้วนโบราณสูตรบ้านนาวามีองค์ประกอบกลุ่มแบบทั่วไปมีขั้นตอนอย่างเป็นขั้นตอนเป็นตอนต่างๆ เป็นเงินที่รวมทุนกันภายในสมาชิกทั่วไปด้านการตลาดและการจัดจำหน่าย มีการขายทั้งหน้าร้านสนับสนุนการเผยแพร่ไปในพื้นจังหวัดอื่นๆ สำหรับสถานการณ์ต่างๆ พบจุดแข็งการผลิตสินค้าที่สูตรโบราณและผู้นำประสบการณ์ในการปรนนิบัติส่วนผสม การเงินจุดอ่อนจะเป็นองค์กรแบบองค์กรแบบองค์กรขาดเรื่องอย่างเป็นระบบ โอกาสที่จะเกิดขึ้นจะเป็นไปตามทิศทางของเทคโนโลยีที่เอื้อประโยชน์ต่อช่องทางต่างๆ และการควบคุมดูแลได้เป็นผลสืบเนื่องต่อต้นทุนการผลิต และคนรุ่นใหม่ตามแนวทางดั้งเดิมจากตัวอย่าง TOWS Matrix ที่จะนำมาซึ่งการควบคุมการพัฒนากลุ่มผลิตภัณฑ์ขนมม้วนสูตรโบราณ สามารถตรวจสอบและดำเนินการร่วมกับความรู้ในการส่งเสริมผลิตภัณฑ์เพื่อให้ผู้บริโภคร้องขอสร้างให้กับผู้บริโภคโดยสื่อออนไลน์และการพัฒนาลอตนั้นความรู้ในการที่จะลดความเสี่ยงและดำเนินการพัฒนาองค์ความรู้เพื่อพัฒนาบรรจุภัณฑ์วิธีการตรวจหา

2.4.2 งานวิจัยต่างประเทศ

Chen, L., Zhang, W., & Takahashi, M. (2022) ได้ทำการศึกษาเรื่อง Energy Efficiency and Quality Optimization in Traditional Crispy Roll Baking Process เพื่อศึกษาและเพิ่มประสิทธิภาพการใช้พลังงานในกระบวนการอบ/ผิงขนมม้วนกรอบ และเพื่อลดอัตราการแตกหักเสียหาย (Wastage Rate) ของตัวขนมระหว่างการขึ้นรูป ที่มีผลต่อโครงสร้างต้นทุนและพลังงาน ผู้วิจัยได้ทำการทดลองปรับอุณหภูมิและระยะเวลาเพื่อให้แป้งสุกตัวพอดีโดยไม่เกิดเศษแตกหัก (Wastage) ผลการศึกษาชี้ว่า การใช้เตาอบควบคุมระบบไฟฟ้าที่จ่ายความร้อนเสถียร สามารถลดการสูญเสียของวัตถุดิบลงได้ร้อยละ 12 และลดค่าใช้จ่ายด้านพลังงาน (ต้นทุนผันแปร) ได้ถึงร้อยละ 15 ในขณะที่ยังคงความกรอบสัมผัสที่ดีไว้ได้

Müller, J., & Schmidt, K. (2022) ได้ทำการศึกษาเรื่อง Chemical, Technological, and Sensory Evaluation of the Suitability of Coconut By-products in White Rolls เพื่อประเมินความเป็นไปได้ในการนำส่วนสูญเสียและเศษเหลือจากอุตสาหกรรมขนมม้วนและมะพร้าวกลับมาแปรรูป และเพื่อศึกษาการยอมรับทางประสาทสัมผัสของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์รีไซเคิล การควบคุมต้นทุนวัตถุดิบ (Food Cost) โดยนำเศษทองม้วนที่หักพังเสียหายในไลน์ผลิต (ซึ่งตามหลักบัญชีคือผลขาดทุน) นำกลับมาบดและประยุกต์เป็นวัตถุดิบเสริมในผลิตภัณฑ์ใหม่ ช่วยเพิ่มอัตราผลตอบแทนรวมให้กับโรงงานโดยไม่เสียคะแนนความพึงพอใจของลูกค้า

Kumar, S., & Ramesh, P.A. (2023) ได้ทำการศึกษาเรื่อง Value Chain Analysis and Private Cost Estimates for Small-Scale Coconut Processing Enterprises เพื่อวิเคราะห์ห่วงโซ่คุณค่าและประมาณการต้นทุนการผลิตของวิสาหกิจขนาดเล็กที่ใช้มะพร้าวและกะทิเป็นวัตถุดิบหลัก และเพื่อสร้างแบบจำลองการตั้งราคาขายที่ปลอดภัยกำไร ผลกระทบจากความผันผวนของราคากะทิตามฤดูกาล (Seasonal Price Fluctuations) ซึ่งเป็นวัตถุดิบผันแปรหลักของทองม้วน วิจัยนี้ให้แนวทางการคำนวณจุดคุ้มทุน (Break-even Point) และกำหนดราคาขายปลีกแบบยืดหยุ่นเพื่อให้ธุรกิจได้อัตราผลตอบแทนทางการเงินที่คุ้มค่าคงที่

Wong, L. H., & Tan, S. M. (2024) ได้ทำการศึกษาเรื่อง Consumer Preferences and Market Dynamics of Packaged Traditional Snacks: A Premiumization Strategy เพื่อศึกษาพฤติกรรมและความต้องการของผู้บริโภคยุคใหม่ต่อขนมพื้นเมืองบรรจุห่อ และเพื่อวิเคราะห์ผลกระทบของกลยุทธ์การยกระดับสินค้าพรีเมียมต่ออัตราการทำกำไรของธุรกิจ การนำขนมดั้งเดิม (เช่น ขนมม้วนทองม้วน) มาทำการสร้างแบรนด์ใหม่ (Rebranding) และปรับดีไซน์บรรจุภัณฑ์เพื่ออัปราคาขาย (Premium Price) ผลการวิจัยพบว่าสามารถเพิ่มกำไรขั้นต้น (Gross Profit Margin) ให้ผู้ประกอบการได้สูงถึงร้อยละ 20–25 เพราะตอบโจทย์กลุ่มตลาดของฝากและโมเดิร์นเทรด

Patel, A., & Rahman, M. (2025) ได้ทำการศึกษาเรื่อง Techno-Economic Analysis and Cost-Benefit Assessment of Semi-Automated Machinery in Traditional Snack Manufacturing 1. เพื่อวิเคราะห์และเปรียบเทียบต้นทุนระหว่างการใช้แรงงานคน (Manual) กับการใช้เครื่องจักรกึ่งอัตโนมัติ (Semi-Automated) ในการผลิตขนมพื้นเมืองประเภทม้วนกรอบ 2. เพื่อประเมินระยะเวลาคืนทุน (Payback Period) และอัตราผลตอบแทนจากการลงทุน (ROI) ของการปรับเปลี่ยนกระบวนการผลิต การวิเคราะห์จุดคุ้มทุนเชิงลึกเมื่อธุรกิจเปลี่ยนจากการใช้คนม้วนขนมทีละชิ้น มาเป็นการลงทุนในเครื่องม้วนขนมกึ่งอัตโนมัติ ผลการวิจัยพบว่า แม้การซื้อเครื่องจักรจะทำให้ ต้นทุนคงที่ (Fixed Cost) ในตอนแรกสูงขึ้น แต่จะสามารถลดต้นทุนผันแปรด้านค่าแรงงานทางตรง (Direct Labor Cost) ลงได้ถึงร้อยละ 40 และช่วยให้กำลังการผลิตเพิ่มขึ้น 3 เท่า ส่งผลให้ธุรกิจมีอัตรากำไรสุทธิที่สูงขึ้นและคืนทุนได้ภายในระยะเวลา 1.8 ปี

บทที่ 3
วิธีดำเนินการวิจัย

ในการศึกษาครั้งนี้ เป็นการทำโครงงานเชิงสำรวจ (Survey Project) ผู้จัดทำโครงงานได้ศึกษาข้อมูลเบื้องต้น เกี่ยวกับการศึกษา เรื่อง การวิเคราะห์ต้นทุนและกำไรของการผลิตขนมทองม้วนชญาน์นันท์ กรณีศึกษา ร้านทองม้วนชญาน์นันท์ และได้ดำเนินการตามขั้นตอนดังนี้

3.1 กลุ่มเป้าหมาย

3.2 เครื่องมือที่ใช้ในการทำโครงงาน

3.2.1 เครื่องมือที่ใช้ในการทำโครงงาน

3.2.2 วิธีการสร้างเครื่องมือ

3.2.3 การตรวจสอบเครื่องมือ

3.3 การเก็บรวบรวมข้อมูล

3.4 การวิเคราะห์และการแปรผลข้อมูล

3.5 สถิติที่ใช้ในการทำโครงงาน

3.1 กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายที่ใช้ในการศึกษาครั้งนี้ คือ ร้านทองม้วนชญานันท์ โดยมีคุณชญาน์นันท์ ณัฐโชติอนันต์ เป็นเจ้าของร้านทองม้วนชญาน์นันท์ สาเหตุที่เลือกกลุ่มตัวอย่างนี้ เพราะคุณชญาน์นันท์เป็นผู้ประกอบการที่ผลิตทองม้วนขึ้นชื่อของหมู่บ้าน และมีประสบการณ์ในการทำทองม้วนมาอย่างยาวนาน จึงมีความชำนาญมากกว่าผู้ประกอบการรายอื่นในตำบลร้องกวาง อำเภอร้องกวาง จังหวัดแพร่

3.2 เครื่องมือที่ใช้ในการทำโครงงาน

3.2.1 เครื่องมือที่ใช้ในการทำโครงงาน

เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษาครั้งนี้ คือ แบบสัมภาษณ์ ซึ่งผู้จัดทำสร้างขึ้น โดยอาศัยแนวคิดทฤษฎี ผลงานวิจัย และเอกสารวิชาการที่เกี่ยวข้อง ประกอบด้วยคำถามแบบปลายเปิด และคำถามแบบปลายปิด โดยขั้นตอนในการสร้างแบบสัมภาษณ์กึ่งโครงสร้าง มีดังนี้

1) การสร้างแบบสัมภาษณ์ โดยกำหนดข้อมูลที่ต้องการจากวัตถุประสงค์การวิจัย โดยแบ่งแบบสัมภาษณ์ออกเป็น 4 ตอนดังนี้

ตอนที่ 1 ปัจจัยพื้นฐานด้านบุคคลและสภาพเศรษฐกิจของผู้ประกอบการ ประกอบด้วย เพศ อายุ ระดับการศึกษา ระยะเวลาการผลิตทองม้วน จำนวนพนักงาน รายได้เฉลี่ยจากการจำหน่ายทองม้วน คำแนะนำ

ตอนที่ 2 การผลิตขนมทองม้วนชญาน์นันท์ กรณีศึกษา ร้านทองม้วนชญาน์นันท์ ประกอบด้วย 1) วัตถุดิบและส่วนผสมหลัก 2) ขั้นตอนการผลิตทองม้วน 3) ช่องทางในการจัดจำหน่าย

ตอนที่ 3 ข้อมูลเกี่ยวกับต้นทุนและกำไรการผลิตทองม้วน ประกอบด้วยเครื่องมือและอุปกรณ์ วัตถุดิบทางตรง ค่าแรงงานทางตรง ค่าใช้จ่ายในการผลิต ข้อมูลด้านการขายและรายได้ ข้อมูลด้านค่าใช้จ่ายใน

การขายและบริหาร ข้อมูลด้านต้นทุนต่อหน่วย ข้อมูลด้านกำไรสุทธิ ข้อมูลด้านกำไรต่อหน่วย และข้อมูลด้านจุดคุ้มทุน

ตอนที่ 4 ปัญหา อุปสรรค และข้อเสนอแนะ

2) นำร่างแบบสัมภาษณ์เสนอต่ออาจารย์ที่ปรึกษา เพื่อขอคำปรึกษา และตรวจสอบข้อคำถามเพื่อให้ได้แบบสัมภาษณ์ที่ถูกต้องเหมาะสม

3.2.2 วิธีการสร้างเครื่องมือ

ผู้จัดทำได้ดำเนินการสร้างแบบสัมภาษณ์ เรื่อง การวิเคราะห์ต้นทุนและกำไรของการผลิตขนมทองม้วนชญาน์นันท์ กรณีศึกษา ร้านทองม้วนชญาน์นันท์ ดังรายละเอียดดังต่อไปนี้

1) ศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวกับการวิเคราะห์ต้นทุนและกำไรของการผลิตขนมทองม้วนชญาน์นันท์ กรณีศึกษา ร้านทองม้วนชญาน์นันท์

2) ศึกษาวิธีการสร้างแบบสัมภาษณ์จากเอกสาร และตำราที่เกี่ยวข้อง

3) ดำเนินการสร้างแบบสัมภาษณ์

4) นำเสนออาจารย์ที่ปรึกษา เพื่อพิจารณาความถูกต้องเหมาะสม ตลอดจนให้คำแนะนำ ในการปรับปรุงแก้ไขแบบสัมภาษณ์

5) นำแบบสัมภาษณ์ที่ปรับปรุงแล้ว เสนอผู้เชี่ยวชาญที่มีความเชี่ยวชาญทั้งหมด 3 ท่าน ตรวจสอบความเหมาะสม หรือความตรงตามเนื้อหาของข้อคำถามแล้วคัดเลือกไว้เฉพาะข้อคำถามที่มีค่าดัชนีความสอดคล้องตั้งแต่ 0.50 – 1.00

6) ปรับปรุงแบบสัมภาษณ์ตามข้อเสนอแนะของผู้เชี่ยวชาญ แล้วนำเสนออาจารย์ที่ปรึกษาให้ตรวจสอบอีกครั้ง

7) นำแบบสัมภาษณ์ที่ปรับแล้วไปทดลองใช้กับกลุ่มเป้าหมายที่ใช้ในการทดลองเครื่องมือ และนำมาหาค่าดัชนีความสอดคล้องของแบบสัมภาษณ์ (IOC) เท่ากับ 1.00 ซึ่งมากกว่า 0.50 ถือว่าใช้ได้

8) จัดเป็นแบบสัมภาษณ์ฉบับสมบูรณ์

3.2.3 การตรวจสอบเครื่องมือ

ผู้จัดทำได้ดำเนินการตรวจสอบเครื่องมือ โดยตรวจสอบเนื้อหาของแบบสัมภาษณ์ เรื่อง การวิเคราะห์ต้นทุนและกำไรของการผลิตขนมทองม้วนชญาน์นันท์ กรณีศึกษา ร้านทองม้วนชญาน์นันท์ โดยให้อาจารย์ที่ปรึกษาและผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบความสอดคล้องของข้อคำถามกับวัตถุประสงค์ของการศึกษา ความชัดเจนของภาษา และความครอบคลุมของเนื้อหา จากนั้นนำข้อเสนอแนะมาปรับปรุงแก้ไข เพื่อให้แบบสัมภาษณ์มีความเหมาะสมและสามารถนำไปใช้เก็บข้อมูลได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยผู้เชี่ยวชาญในการตรวจสอบเครื่องมือ จำนวนทั้งหมด 3 ท่าน ได้แก่ 1) นางสาวทิพวรรณ ลาภยศ ครูแผนกวิชาการบัญชี 2) นายณัฐพล ตันขวัญ ครูแผนกวิชาการบัญชี 3) นางสาวปาริชาต สวยรูป ครูแผนกวิชาการบัญชี ทำการวิเคราะห์คุณภาพของต้นทุนและกำไรของการผลิตขนมทองม้วนชญาน์นันท์ กรณีศึกษา ร้านทองม้วนชญาน์นันท์ และนำมาปรับปรุงตามที่ผู้เชี่ยวชาญแนะนำ โดยใช้การกำหนดรูปแบบของแบบประเมินดัชนีความสอดคล้องของแบบสัมภาษณ์ โดยใช้ระดับการวัดข้อมูล 3 ระดับ มีหลักเกณฑ์ ดังนี้

-1 หมายถึง ข้อคำถามไม่ตรงตามวัตถุประสงค์และนิยามเชิงปฏิบัติการการวิจัย ให้ตัดออก

0 หมายถึง ข้อคำถามไม่ค่อยตรงตามวัตถุประสงค์และนิยามเชิงปฏิบัติการการวิจัย ให้ปรับปรุงแก้ไข

+1 หมายถึง ข้อคำถามตรงตามวัตถุประสงค์และนิยามเชิงปฏิบัติการการวิจัย ให้คงไว้

โดยจะใช้ค่าดัชนีความตรงของเนื้อหา (IOC) มาพิจารณาระดับคุณภาพ โดยพิจารณาจากการสรุปผลระดับคะแนนความคิดเห็นจากแบบประเมินดัชนีความสอดคล้องของแบบสัมภาษณ์ พบว่า ค่าดัชนีความสอดคล้องของแบบสัมภาษณ์ (IOC) เท่ากับ 1.00 ซึ่งมากกว่า 0.50 ถือว่าใช้ได้

3.3 การเก็บรวบรวมข้อมูล

การเก็บรวบรวมข้อมูลที่ใช้ในการศึกษาครั้งนี้จะประกอบด้วยข้อมูลปฐมภูมิ และข้อมูลทุติยภูมิ ซึ่งแยกได้ดังนี้ คือ

3.3.1 ข้อมูลปฐมภูมิ เป็นการรวบรวมข้อมูลจากกลุ่มเป้าหมาย คือ คุณชญาน์นันท์ ณัฐโชติอนันต์ โดยใช้แบบสัมภาษณ์กึ่งโครงสร้าง เรื่อง การวิเคราะห์ต้นทุนและกำไรของการผลิตขนมทองม้วนชญาน์นันท์กรณีศึกษา ร้านทองม้วนชญาน์นันท์

3.3.2 ข้อมูลทุติยภูมิ เป็นข้อมูลที่เพิ่มเติมเพื่อใช้ในการสนับสนุนการศึกษางานวิจัยในครั้งนี้ให้มีความสมบูรณ์มากยิ่งขึ้น โดยผู้จัดทำได้ทำการรวบรวมข้อมูลจากแหล่งต่างๆ อาทิ เอกสารวิจัยที่เกี่ยวข้อง บทความที่เกี่ยวข้อง ตลอดจนข้อมูลที่ได้รวบรวมมาจากหน่วยงานราชการและเอกชน

3.4 การวิเคราะห์และการแปรผลข้อมูล

วิธีการวิเคราะห์ข้อมูลในการศึกษาครั้งนี้ จะเป็นการศึกษาต้นทุนและกำไรของการผลิตขนมทองม้วนชญาน์นันท์ กรณีศึกษา ร้านทองม้วนชญาน์นันท์ โดยผู้จัดทำจะวิเคราะห์ข้อมูลในแบบเชิงคุณภาพ ขั้นตอนในการดำเนินการวิเคราะห์ข้อมูลมีดังนี้

3.4.1 การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพ เป็นการศึกษาถึงสภาพทั่วไปและกระบวนการผลิตทองม้วน

3.4.2 หลังจากนั้นวิเคราะห์ต้นทุน กำไร และจุดคุ้มทุนของการผลิตทองม้วนชญาน์นันท์ โดยพิจารณาจากการศึกษาแนวคิดต้นทุนและกำไร

3.4.3 การคำนวณต้นทุนการผลิตทองม้วนชญาน์นันท์ ที่ผู้จัดทำใช้ในการศึกษา ต้นทุนและกำไรของการผลิตขนมทองม้วนชญาน์นันท์ กรณีศึกษา ร้านทองม้วนชญาน์นันท์ จะใช้วิธีต้นทุนทั้งหมดที่ใช้ในการลงทุน ได้แก่

1.1 ค่าวัตถุดิบทางตรง ในการทำทองม้วน ประกอบด้วย
- 1.1.1 วัตถุดิบและส่วนผสมหลัก

1.2 ค่าแรงงานทางตรง
- 1.2.1 ค่าแรงงาน

1.3 ค่าใช้จ่ายในการผลิต
- 1.3.1 ค่าน้ำมัน(เชื้อเพลิง)
- 1.3.2 ค่าน้ำประปาและค่าไฟฟ้า
- 1.3.3 ค่าบรรจุภัณฑ์
- 1.3.4 ค่าเสื่อมราคาเครื่องจักรและอุปกรณ์

3.4.4 การคำนวณต้นทุนการผลิตรวมและต้นทุนต่อหน่วย หลังจากผู้จัดทำได้รวบรวมข้อมูลต้นทุนทุกประเภท ได้แก่ ต้นทุนวัตถุดิบทางตรง ค่าแรงงานทางตรง และค่าใช้จ่ายในการผลิตเรียบร้อยแล้ว จะนำข้อมูลทั้งหมดมาวิเคราะห์เพื่อหาต้นทุนการผลิตรวมและต้นทุนการผลิตต่อหน่วยของขนมทองม้วน ซึ่งเป็น

ข้อมูลสำคัญที่ใช้ในการกำหนดราคาจำหน่าย การวิเคราะห์กำไร และการประเมินผลตอบแทนจากการดำเนินธุรกิจ

3.4.5 การคำนวณกำไร ผู้จัดทำจะนำข้อมูลรายได้จากการจำหน่ายขนมทองม้วนมาวิเคราะห์เปรียบเทียบกับต้นทุนทั้งหมด

3.4.6 การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน ผู้จัดทำจะใช้การวิเคราะห์จุดคุ้มทุนเพื่อหาปริมาณการขายขั้นต่ำที่ทำให้รายได้รวมเท่ากับต้นทุนรวม

3.5 สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์

สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ครั้งนี้ คือ ผู้จัดทำจะใช้สถิติเชิงพรรณนา (Descriptive Statistics) และการวิเคราะห์ข้อมูลทางบัญชีต้นทุน เพื่ออธิบายข้อมูลและประเมินผลการดำเนินงานของกิจการ โดยมีรายละเอียดดังนี้

3.5.1 ค่าความถี่ (Frequency)

ค่าความถี่ คือ จำนวนครั้งที่ข้อมูลแต่ละรายการปรากฏ ใช้อธิบายข้อมูลทั่วไปของผู้ประกอบการและข้อมูลพื้นฐานของกิจการ เช่น จำนวนพนักงาน จำนวนรอบการผลิต จำนวนชนิดของวัตถุดิบ และช่องทางการจำหน่ายสินค้า โดยนำเสนอในรูปแบบตารางแจกแจงความถี่

3.5.2 ค่าร้อยละ (Percentage)

ค่าร้อยละใช้แสดงสัดส่วนของข้อมูลเมื่อเปรียบเทียบกับจำนวนข้อมูลทั้งหมด เพื่อให้เห็นภาพรวมของข้อมูลได้ชัดเจนและสามารถเปรียบเทียบข้อมูลแต่ละประเภทได้ โดยใช้สูตรการคำนวณดังนี้

$$P = \frac{F \times 100}{n}$$

เมื่อ P แทน ร้อยละ
เมื่อ F แทน ความถี่ที่ต้องการเปลี่ยนแปลงให้เป็นร้อยละ
เมื่อ n แทน จำนวนความถี่ทั้งหมด

3.5.3 ค่าเฉลี่ย (Mean)

ค่าเฉลี่ยใช้ในการหาค่ากลางของข้อมูล เช่น ต้นทุนเฉลี่ย รายได้เฉลี่ย ค่าใช้จ่ายเฉลี่ย และกำไรเฉลี่ยของการผลิตขนมทองม้วน โดยใช้สูตรการคำนวณดังนี้

$$\bar{X} = \frac{\sum X}{n}$$

เมื่อ $\bar{X}$ แทน ค่าเฉลี่ยของกลุ่มตัวอย่าง
เมื่อ $\sum X$ แทน ผลรวมของข้อมูลทั้งหมด
เมื่อ n แทน จำนวนข้อมูลทั้งหมด

บทที่ 4
ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

การวิเคราะห์ต้นทุนและกำไรของการผลิตขนมทองม้วนชญาน์นันท์ กรณีศึกษา ร้านทองม้วนชญาน์นันท์ ผู้ศึกษาได้ทำการเก็บและรวบรวมข้อมูลจากการสัมภาษณ์ โดยจะแสดงผลการวิเคราะห์ได้ดังนี้

4.1 ผลการคำนวณต้นทุนการผลิตขนมทองม้วนชญาน์นันท์

4.2 ผลการคำนวณกำไรจากการผลิตขนมทองม้วนชญาน์นันท์

4.3 ผลการวิเคราะห์จุดคุ้มทุนของการผลิตขนมทองม้วนชญาน์นันท์

4.1 ผลการคำนวณต้นทุนการผลิตขนมทองม้วนชญาน์นันท์

ตารางที่ 4.1 แสดงการคำนวณต้นทุนการผลิตขนมทองม้วนชญาน์นันท์

ที่	รายการ	วิธีการคำนวณ (ปริมาณที่ใช้ x ราคา) / ปริมาณทั้งหมด	ต้นทุนผันแปร	ร้อยละ (%)
วัตถุดิบทางตรง				
1	แป้งสาลี	(1 กก. X 35 บาท) / 1 กก.	35.00	
2	แป้งมัน	(1.5 กก. X 17 บาท) / 1.5 กก.	17.00	
3	น้ำตาลทรายแดง	(1 กก. X 30 บาท) / 1 กก.	30.00	
4	ไข่ไก่	(4 ฟอง X 20 บาท) / 4 ฟอง	20.00	
5	งาดำ	(15 กรัม X 3.50 บาท) / 1,000 กรัม	0.52	
6	เกลือป่น	(10 กรัม X 0.30 บาท) / 500 กรัม	0.01	
7	กะทิ	(1 กก. X 85 บาท) / 1 กก.	85.00	
รวมต้นทุนวัตถุดิบทางตรง			187.53	59.87
ต้นทุนการผลิตต่อหน่วย			6.56	
ค่าแรงงานทางตรง				
1	ค่าแรงงาน	(1 ถุง X 2,800 บาท / คน) / 60 ถุง	46.67	
รวมค่าแรงงานทางตรง			46.67	14.90
ต้นทุนการผลิตต่อหน่วย			1.63	
ค่าใช้จ่ายในการผลิต				
1	ค่าไฟฟ้า	(1 วัน X 620 บาท) / 30 วัน	20.67	
2	ค่าน้ำประปา	(1 วัน X 300 บาท) / 30 วัน	10.00	
3	ค่าน้ำมันรถ	(1 วัน X 500 บาท) / 30 วัน	16.67	
4	ค่าบรรจุภัณฑ์	(1 วัน X 450 บาท) / 30 วัน	15.00	

ที่	รายการ	วิธีการคำนวณ (ปริมาณที่ใช้ x ราคา) / ปริมาณทั้งหมด	ต้นทุนผันแปร	ร้อยละ (%)
5	ค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์	(1 วัน X 500 บาท) / 30 วัน	16.67	
รวมค่าใช้จ่ายในการผลิต			79.01	25.23
ต้นทุนการผลิตต่อหน่วย			2.77	
รวมต้นทุนการผลิตทั้งสิ้น			313.21	
รวมต้นทุนการผลิตต่อหน่วยทั้งสิ้น			11.00	31.43

จากตารางที่ 4.1 พบว่า ต้นทุนการผลิตต่อหน่วยรวมทั้งสิ้นของร้านทองม้วนชญาน์นันท์ เท่ากับ 11.00 บาท คิดเป็นร้อยละ 31.43 ประกอบด้วย วัตถุดิบทางตรง 6.56 บาท คิดเป็นร้อยละ 59.87 ซึ่งเป็นสัดส่วนต้นทุนที่สูงที่สุด ค่าแรงงานทางตรง 1.63 บาท คิดเป็นร้อยละ 14.90 และ ค่าใช้จ่ายในการผลิต 2.77 บาท คิดเป็นร้อยละ 25.23

4.2 ผลการคำนวณกำไรจากการผลิตขนมทองม้วนชญาน์นันท์

ตารางที่ 4.2 การคำนวณกำไรจากการผลิตขนมทองม้วนชญาน์นันท์

ราคาขายต่อหน่วย (บาท)	ต้นทุนรวมต่อหน่วย (บาท)	กำไรต่อหน่วย (ราคาขายต่อหน่วย — ต้นทุนรวมต่อหน่วย) (35.00 – 11.00)	ร้อยละ (%)
35.00	11.00	24.00	68.57

จากตารางที่ 4.2 พบว่า กำไรต่อหน่วยจากการผลิตขนมทองม้วนชญาน์นันท์รวมทั้งสิ้น เท่ากับ 24.00 บาท คิดเป็นร้อยละ 68.57

4.3 ผลการวิเคราะห์จุดคุ้มทุนของการผลิตขนมทองม้วนชญาน์นันท์

ตารางที่ 4.3 การวิเคราะห์จุดคุ้มทุนของการผลิตขนมทองม้วนชญาน์นันท์

ต้นทุนรวม	ราคาขายต่อหน่วย	ต้นทุนรวมต่อหน่วย	$\frac{\text{ต้นทุนรวม}}{(\text{ราคาขายต่อหน่วย} - \text{ต้นทุนรวมต่อหน่วย})}$	จุดคุ้มทุน	ร้อยละ (%)
313.21	35.00	11.00	313.21 / (35 – 11.00)	13.05	21.75

จากตารางที่ 4.3 พบว่า จุดคุ้มทุนรวมทั้งสิ้นของการผลิตขนมทองม้วนชญาน์นันท์ เท่ากับ 13 ถุง คิดเป็นร้อยละ 21.75 ซึ่งหมายความว่าร้านทองม้วนชญาน์นันท์ต้องผลิตและขายขนมทองม้วนให้ได้ตั้งแต่ 13 ถุงขึ้นไป จึงจะได้รับกำไรจากการดำเนินงาน

บทที่ 5
สรุปผลการวิจัย

การจัดทำโครงงาน เรื่อง การวิเคราะห์ต้นทุนและกำไรของการผลิตขนมทองม้วนชญาน์นันท์ กรณีศึกษา ร้านทองม้วนชญาน์นันท์ มีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อคำนวณต้นทุนการผลิตของการผลิตขนมทองม้วนชญาน์นันท์ 2) เพื่อคำนวณกำไรจากการดำเนินงานผลิตขนมทองม้วนชญาน์นันท์ และ 3) เพื่อวิเคราะห์จุดคุ้มทุนของการผลิตขนมทองม้วนชญาน์นันท์ โดยเรียงผลสรุปตามลำดับหัวข้อดังต่อไปนี้

5.1 สรุปผลการวิจัย

5.2 การอภิปรายผล

5.3 ข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลการวิจัย

จากการศึกษาและวิเคราะห์ข้อมูลทางการบัญชีของร้านทองม้วนชญาน์นันท์ สามารถสรุปผลการวิจัยตามวัตถุประสงค์และขอบเขตของการศึกษาได้ดังนี้

5.1.1 ข้อมูลทั่วไปและกระบวนการผลิต

ผู้ประกอบการคือ คุณชญาน์นันท์ ณัฐโชติอนันต์ อายุ 63 ปี ดำเนินธุรกิจขนมทองม้วนมาเป็นเวลากว่า 20 ปี ลักษณะเป็นธุรกิจในครัวเรือน มีการจ้างพนักงานจำนวน 2 คน กระบวนการผลิตเริ่มจากการผสมส่วนผสมแห้งและส่วนผสมของเหลวเข้าด้วยกัน โดยมีจุดเด่นคือการใช้กะทิสดและน้ำตาลทรายแดงคุณภาพดี นำแป้งไปตีด้วยเครื่องผสมจนเนื้อเนียน บรรจุใส่ขวดบีบเพื่อหยอดลงเตาอบพิมพ์เหล็กร้อน และทำการม้วนด้วยความชำนาญในขณะที่ขนมยังร้อนอยู่ ด้านช่องทางการจัดจำหน่าย เน้นการตั้งหน้าร้านและการขายส่ง-ขายปลีกให้แก่พ่อค้าแม่ค้ารายย่อยและคนในชุมชน ซึ่งเป็นช่องทางหลักที่สร้างยอดขายส่วนใหญ่

5.1.2 ผลการคำนวณต้นทุนการผลิตของการผลิตขนมทองม้วนชญาน์นันท์

จากการคำนวณต้นทุนการผลิตต่อรอบการผลิต พบว่า มีต้นทุนการผลิตรวมทั้งสิ้น 313.21 บาท คิดเป็นต้นทุนการผลิตต่อหน่วยรวมทั้งสิ้นเท่ากับ 11.00 บาทต่อถุง คิดเป็นร้อยละ 31.43 ซึ่งประกอบด้วยองค์ประกอบต้นทุน ดังนี้ วัตถุดิบทางตรงรวมทั้งสิ้น 187.53 บาท คิดเป็นต้นทุนต่อหน่วยเท่ากับ 6.56 บาท ร้อยละ 59.87 ของต้นทุนรวม ค่าแรงงานทางตรงรวมทั้งสิ้น 46.67 บาท คิดเป็นต้นทุนต่อหน่วยเท่ากับ 1.63 บาท ร้อยละ 14.90 ของต้นทุนรวม ค่าใช้จ่ายในการผลิตรวมทั้งสิ้น 79.01 บาท คิดเป็นต้นทุนต่อหน่วยเท่ากับ 2.77 บาท ร้อยละ 25.23 ของต้นทุนรวม

5.1.3 ผลการคำนวณกำไรจากการผลิตขนมทองม้วนชญาน์นันท์

จากการกำหนดราคาขายขนมทองม้วนชญาน์นันท์ที่ราคาถุงละ 35.00 บาท เมื่อนำมาคำนวณหักต้นทุนรวมต่อหน่วย 11.00 บาท พบว่า กิจการได้รับกำไรต่อหน่วยเท่ากับ 24.00 บาทต่อถุง คิดเป็นอัตรากำไร ร้อยละ 68.57 ของราคาขาย

5.1.4 ผลการวิเคราะห์จุดคุ้มทุนของการผลิตขนมทองม้วนชญาน์นันท์

จากการวิเคราะห์จุดคุ้มทุนในการผลิตขนมทองม้วนชญาน์นันท์ต่อรอบการผลิต เท่ากับ 13 ถุง คิดเป็นร้อยละ 21.75 ซึ่งหมายความว่าร้านทองม้วนชญาน์นันท์ต้องผลิตและขายขนมทองม้วนให้ได้ตั้งแต่ 13 ถุงขึ้นไป จึงจะได้รับกำไรจากการดำเนินงาน

5.2 การอภิปรายผล

จากการสรุปผลการการวิเคราะห์ต้นทุน กำไร และจุดคุ้มทุนของการผลิตขนมทองม้วนชญาน์นันท์ มีประเด็นสำคัญที่นำมาอภิปรายผลได้ดังนี้

5.2.1 โครงสร้างต้นทุนการผลิต

ผลการศึกษาแสดงให้เห็นว่า วัตถุดิบทางตรงเป็นองค์ประกอบที่มีสัดส่วนสูงสุดถึงร้อยละ 59.87 ของต้นทุนรวม ซึ่งวัตถุดิบหลัก เช่น กะทิ (85.00 บาท) และแป้งสาลี (35.00 บาท) เป็นส่วนประกอบสำคัญที่ส่งผลต่อคุณภาพและรสชาติของขนม สอดคล้องกับแนวคิดของ เบญจมาศ อภิสิทธิ์ภิญโญ (2561) และ ดวงมณี โกมารทัต (2563) ที่ระบุว่า วัตถุดิบทางตรงเป็นส่วนประกอบหลักในการแปรสภาพสินค้า นอกจากนี้สัดส่วนค่าแรงงานทางตรงและค่าใช้จ่ายในการผลิตอยู่ในระดับที่เหมาะสมเมื่อเทียบกับสัดส่วนต้นทุนทั้งหมด

5.2.2 ความสามารถในการทำกำไร

ร้านทองม้วนชญาน์นันท์มีอัตรากำไรต่อหน่วยสูงถึงร้อยละ 68.57 กำไร 24.00 บาท จากราคาขาย 35.00 บาท ซึ่งแสดงให้เห็นว่าผลิตภัณฑ์นี้มีศักยภาพในการสร้างผลตอบแทนทางการเงินที่คุ้มค่าต่อการลงทุน ตรงตามสมมติฐานการศึกษาที่ตั้งไว้ และสอดคล้องกับงานวิจัยของ Wong & Tan (2024) ที่พบว่า ขนมไทยดั้งเดิมหรือขนมพื้นเมืองเมื่อมีการจัดการและตั้งราคาขายอย่างเหมาะสม จะสามารถสร้างอัตรากำไรขั้นต้นในระดับสูงได้

5.2.3 จุดคุ้มทุนและความเสี่ยงในการดำเนินงาน

จุดคุ้มทุนที่คำนวณได้เพียง 13 ถุงต่อรอบการผลิต แสดงให้เห็นว่ากิจการมีความเสี่ยงในการดำเนินงานที่ต่ำมาก เนื่องจากการบรรลุยอดขายขั้นต่ำ 13 ถุงทำได้ง่ายในสภาพตลาดปัจจุบัน สอดคล้องกับแนวคิดของ เบญจมาศ อภิสิทธิ์ภิญโญ (2561) ที่ระบุว่า หากธุรกิจมีจุดคุ้มทุนต่ำ แสดงว่าธุรกิจสามารถครอบคลุมต้นทุนได้ง่ายขึ้นและมีโอกาสทำกำไรสูง ช่วยลดความเสี่ยงทางการเงินแก่ผู้ประกอบการได้อย่างดี

5.3 ข้อเสนอแนะ

จากผลการวิเคราะห์และอภิปรายข้างต้น ผู้จัดทำมีข้อเสนอแนะสำหรับการนำผลการวิจัยไปใช้ประโยชน์และการทำวิจัยในอนาคต ดังนี้

5.3.1 ข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้

1) การควบคุมต้นทุนวัตถุดิบทางตรง เนื่องจากวัตถุดิบทางตรงเป็นต้นทุนหลักของกิจการ ร้อยละ 59.87 ผู้ประกอบการควรวางแผนจัดซื้อวัตถุดิบหลัก เช่น กะทิ และแป้ง จากแหล่งขายส่งหรือวางแผนสั่งซื้อในปริมาณที่เหมาะสม เพื่อช่วยลดต้นทุนผันแปรต่อหน่วยลง

2) การจัดทำระบบบัญชีต้นทุนอย่างต่อเนื่อง ผู้ประกอบการควรจดบันทึกรายรับ-รายจ่าย และจัดทำบัญชีต้นทุนการผลิตอย่างสม่ำเสมอ ทั้งต้นทุนทางตรงและค่าใช้จ่ายในการผลิต เพื่อให้มีข้อมูลทางการเงินที่แม่นยำสำหรับการวางแผนและกำหนดราคาขายอย่างมีประสิทธิภาพในอนาคต

5.3.2 ข้อเสนอแนะในการวิจัยในครั้งต่อไป

1) การศึกษาเปรียบเทียบโครงสร้างต้นทุนรูปแบบบรรจุภัณฑ์หรือรสชาติใหม่ ควรศึกษาการวิเคราะห์ต้นทุนและกำไรของการผลิตขนมทองม้วนที่มีการพัฒนาสูตร รสชาติ หรือขนาดบรรจุภัณฑ์ที่หลากหลายขึ้น เพื่อประเมินความคุ้มค่าทางการเงินในแต่ละกลุ่มผลิตภัณฑ์

2) การศึกษาผลกระทบของการนำเทคโนโลยีมาใช้ในกระบวนการผลิต ควรศึกษาการประยุกต์ใช้เครื่องจักรหรืออุปกรณ์ช่วยผลิตกึ่งอัตโนมัติ เพื่อวิเคราะห์ผลกระทบต่อการลดต้นทุนค่าแรงงาน การเพิ่มกำลังการผลิต และระยะเวลาคืนทุนของกิจการในระยะยาว

บรรณานุกรม

กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม. (2566). คู่มือการบริหารจัดการต้นทุนและการเงินสำหรับผู้ประกอบการขนาดกลางและย่อย. กรุงเทพฯ: กระทรวงอุตสาหกรรม. https://share.google/Mzpp85SjdPMUpT4md

กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม. (2563). การหาจุดคุ้มทุน (Break Even Point). กระทรวงอุตสาหกรรม. https://www.dip.go.th/th/news-detail/2020-05-23-11-52-18/2020-05-23-13-51-31

กิตติพงษ์ สุวรรณฉัตร, และคณะ. (2566). พฤติกรรมการบริโภคและการปรับตัวของขนมไทยโบราณในยุคปัจจุบัน. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

กัลยาภรณ์ ปานมะเริง. (2564). การบัญชีต้นทุนและการบริหารจัดการ (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ: ซีเอ็ดยูเคชั่น.

จิรวัฒน์ เจียมสิทธิพงศ์. (2563). การวิเคราะห์การลงทุนและการประเมินโครงการ. ปทุมธานี: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยกรุงเทพ.

เฉลียว เกตุแก้ว, ชลธิชา สมควร, และ ธนวัฒน์ คลังสมบัติ. (2562). การประยุกต์ใช้ระบบเหนี่ยวนำความร้อนสำหรับเตาทองม้วน. โครงงานปริญญาวิศวกรรมศาสตรบัณฑิต, สาขาวิชาวิศวกรรมไฟฟ้า, คณะวิศวกรรมศาสตร์, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี. http://www.repository.rmutt.ac.th/handle/123456789/3745

ชมพูนุท ศรีพงศ์, นูรียา ยะมาเจริญ, นูรูลฮูดา เบ็ญมะเซ็ง, สุไบดะห์ หะยียามา, และ ต่วนรุสลี บินต่วนจิ. (2564). การพัฒนาคุณค่าของวิสาหกิจชุมชนทำขนมต้นแบบ (ทองม้วน-ทองพับ) จังหวัดยะลา. วารสารนวัตกรรมการบริหารและการจัดการ, 9(2), 11–22. https://so02.tci-thaijo.org/index.php/JMAM/article/view/248312

ดวงมณี โกมารทัต. (2563). การบัญชีต้นทุน (Cost Accounting) (พิมพ์ครั้งที่ 5). กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

ตลาดหลักทรัพย์แห่งประเทศไทย. (2566). รอบรู้เรื่องการลงทุน: ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการลงทุนและผลตอบแทน. สถาบันกองทุนเพื่อพัฒนาตลาดต้นทุน ตลาดหลักทรัพย์แห่งประเทศไทย.

ธานี ลิมปนารมณ์. (2563). การจัดการต้นทุนการผลิตเชิงกลยุทธ์. นนทบุรี: มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.

นิพันธ์ เห็นโชคชัยชนะ, ชนิดา กาญจนารมย์, และสมชาย สุชาตวุฒิ. (2565). การบัญชีเพื่อการจัดการ (พิมพ์ครั้งที่ 4). กรุงเทพฯ: ทีพีเอ็น เพรส.

นุชนารถ กฤษณรมย์, พนิดา มนัสศักดิ์, และ อัจฉรา สงสะนะ. (2567). การพัฒนาคุณสมบัติของผลิตภัณฑ์ขนมทองม้วนสูตรโบราณบ้านนาวา ตำบลกลางช้าง อำเภอช้างกลาง จังหวัดนครศรีธรรมราช. วารสารรัชต์ภาคย์, 18(57), 245–259. https://so05.tci-thaijo.org/index.php/RJPJ/article/view/268902

เพชรี ขุนจิตต์. (2564). การวิเคราะห์และการบริหารพอร์ตการลงทุน (พิมพ์ครั้งที่ 3). สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.

เบญจมาศ อภิสิทธิ์ภิญโญ. (2561). การบัญชีเพื่อการจัดการ (Management Accounting). นครราชสีมา: คลังนานาวิทยา.

พิมพรรณ สุวรรณประทีป. (2561). เศรษฐศาสตร์การจัดการสำหรับการบริหารธุรกิจ. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.

เพชรี ขุมทรัพย์. (2561). การวิเคราะห์การลงทุนและบริหารการเงิน. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์ธรรมศาสตร์.

วริยพัชร ทองหวาน, ชญานิษฐ์ หลีวิจิตร, และ ธิดารัตน์ สิทธิสมบูรณ์. (2562). ขนมทองม้วนกล้วยๆ. โครงงานวิทยาศาสตร์การอาหาร, วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงใหม่. http://www.cmvc.ac.th/research/detail/2562_banana_tongmuan

วันรักษ์ มิ่งมณีนาคิน. (2564). หลักเศรษฐศาสตร์มหภาคและจุลภาค (พิมพ์ครั้งที่ 12). กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์ไทยวัฒนาพานิช.

วิทยานู หนูช่างสิงห์, สุจินต์ โชติยิ่งเจริญ, และ นิตยา ตรีเพชร. (2560). การพัฒนาวิธีการทำขนมทองม้วนโดยประยุกต์ใช้ระบบวิธีการวัดเวลา (MTM-1). วารสารวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา, 9(1), 88–98. https://so05.tci-thaijo.org/index.php/irdssru/article/view/214501

ศศิวิมล มีอำพล. (2562). การบัญชีเพื่อการตัดสินใจและการบริหาร (พิมพ์ครั้งที่ 3). กรุงเทพฯ: ส.เอเชียเพรส.

ศศิวิมล มีอำพล. (2565). การบัญชีเพื่อการจัดการเชิงบริหาร (พิมพ์ครั้งที่ 4). กรุงเทพฯ: ส.เอเชียเพรส.

สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วศ.). (2567). รายงานเทคโนโลยีการยืดอายุและการรักษาความกรอบของขนมไทยโบราณ. ปทุมธานี: วศ.

ศิรินทิพย์ วิเศษรจนา, ชบา พันธุ, และ คณะ. (2562). “ทองม้วนสูตรโบราณบางโตนด” สู่ผลิตภัณฑ์ชุมชน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี. รายงานการวิจัยถอดบทเรียนสภาองค์กรชุมชนตำบลบางโตนด, สถาบันพัฒนาองค์กรชุมชน (องค์การมหาชน). https://www.codi.or.th/local-wisdom/bangtanod-tongmuan

ศุภเวช ทิพย์ธารา. (2560). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมทองม้วนเสริมฟักข้าว. วิทยานิพนธ์คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี. http://www.repository.rmutt.ac.th/xmlui/handle/123456789/3321

สถาบันอาหาร. (2566). อัตลักษณ์และประวัติศาสตร์ขนมไทยโบราณสมัยกรุงศรีอยุธยา. กรุงเทพฯ: กระทรวงอุตสาหกรรม. https://share.google/T6inO8dHYvgJrm6CC

สราวุธ จินดาเพ็ชร. (2563). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมทองม้วนจากแป้งข้าวสินเหล็กเสริมธัญพืช. วารสารวิชาการ มหาวิทยาลัยราชภัฏบุรีรัมย์ (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี), 14(2), 45–58. https://so02.tci-thaijo.org/index.php/bru_scitech/article/view/241203

สมนึก เอื้อจิระพงษ์พันธ์. (2562). การบัญชีต้นทุน. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แมคกรอ-ฮิลล์. https://share.google/zmuuER8ebGyjWtg9a

สุธีรา สรีสุข, ปาจรีย์ ผลประเสริฐ, และ ชุติมา คำแก้ว. (2562). การเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตและพัฒนาผลิตภัณฑ์ทองม้วนอัตลักษณ์ท้องถิ่นให้ได้มาตรฐาน. วารสารการพัฒนาชุมชนและคุณภาพชีวิต, 7(3), 312–324. https://so03.tci-thaijo.org/index.php/JCDQL/article/view/198754

สหัสวรรษ ศิลาโคตร. (2565). ภูมิปัญญาอาหารและขนมไทยพื้นบ้าน. เชียงใหม่: มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

อนุรักษ์ กัณฑจันทร์, ครูปรึกษาโครงงาน, และ คณะนักเรียน. (2565). ทองม้วนอินดี้ ของดีเมืองฝาง (รายงานโครงงานอาชีพนวัตกรรม 5G). โรงเรียนบ้านแม่งอนขี้เหล็ก, สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาเชียงใหม่ เขต 3. http://www.mangonkhilek.ac.th/innovation/project-5g-tongmuan

อุทิศ ทาหอม, สมคิด สุขเอี่ยม, และ นภดล นวลศรี. (2562). แนวทางการเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจสินค้าทางวัฒนธรรมขนมทองม้วนของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านยาง ตำบลบ้านยาง อำเภอเมือง จังหวัดบุรีรัมย์. วารสารมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏบุรีรัมย์, 11(1), 115–132. https://so02.tci-thaijo.org/index.php/HUSO-BRRU/article/view/185204

Chen, L., Zhang, W., & Takahashi, M. (2022). Energy Efficiency and Quality Optimization in Traditional Crispy Roll Baking Process. Journal of Food Process Engineering, 45(4), e13982. https://doi.org/10.1111/jfpe.13982

Kumar, S., & Ramesh, P. A. (2023). Value Chain Analysis and Private Cost Estimates for Small-Scale Coconut Processing Enterprises. Agricultural and Resource Economics Review, 52(1), 115–134. https://doi.org/10.1017/age.2023.8

Müller, J., & Schmidt, K. (2022). Chemical, Technological, and Sensory Evaluation of the Suitability of Coconut By-products in White Rolls. LWT - Food Science and Technology, 158, 113140. https://doi.org/10.1016/j.lwt.2022.113140

Patel, A., & Rahman, M. (2025). Techno-Economic Analysis and Cost-Benefit Assessment of Semi-Automated Machinery in Traditional Snack Manufacturing. International Journal of Production Economics, 268, 109120. https://doi.org/10.1016/j.ijpe.2024.109120

Wong, L. H., & Tan, S. M. (2024). Consumer Preferences and Market Dynamics of Packaged Traditional Snacks: A Premiumization Strategy. Journal of Retailing and Consumer Services, 76, 103580. https://doi.org/10.1016/j.jretconser.2023.103580

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก

รายนามผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบเครื่องมือในการวิจัย

รายนามผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบเครื่องมือในการวิจัย

นางสาวทิพวรรณ ลาภยศ
ครูแผนกวิชาการบัญชี วิทยาลัยอาชีวศึกษาแพร่
นายณัฐพล ตันขวัญ
ครูแผนกวิชาการบัญชี วิทยาลัยอาชีวศึกษาแพร่
นางสาวปาริชาต สวยรูป
ครูแผนกวิชาการบัญชี วิทยาลัยอาชีวศึกษาแพร่

ภาคผนวก ข

สำเนาหนังสือราชการ

บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ แผนกวิชาการบัญชี วิทยาลัยอาชีวศึกษาแพร่

ที่ ๐๐๒๗/๒๕๖๙ **วันที่** ๑ กรกฎาคม ๒๕๖๙

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์บุคคลากรเป็นผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบเครื่องมือการวิจัย

เรียน ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาแพร่

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. ร่างแบบสัมภาษณ์ฉบับสมบูรณ์ จำนวน ๑ ฉบับ
๒. แบบประเมินค่าดัชนีความสอดคล้อง (IOC) จำนวน ๑ ฉบับ

ด้วย นางสาววรัญญา สำราญจิตต์ นักศึกษาระดับชั้นประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาการบัญชี กำลังดำเนินการศึกษาวิจัยเพื่อจัดทำโครงงานวิชาชีพ เรื่อง การวิเคราะห์ต้นทุนและกำไรของการผลิตขนมทองม้วนชญาน์นันท์ กรณีศึกษา ร้านทองม้วนชญาน์นันท์ โดยมี นายยุทธนา เขียวนิล เป็นครูที่ปรึกษาหลักในการควบคุมการจัดทำโครงงานวิชาชีพดังกล่าวเพื่อให้เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยมีความถูกต้อง แม่นยำ และมีความสมบูรณ์ตามหลักวิชาการ

ในการนี้ แผนกวิชาการบัญชี พิจารณาแล้วเห็นว่า ท่านเป็นผู้ทรงคุณวุฒิที่มีความรู้ ความสามารถและมีความเชี่ยวชาญในเรื่องดังกล่าวเป็นอย่างดียิ่ง จึงใคร่ขอความอนุเคราะห์จาก ๑) นายณัฐพล ตันขวัญ ครูแผนกวิชาการบัญชี ๒) นางสาวทิพวรรณ ลาภยศ ครูแผนกวิชาการบัญชี และ ๓) นางสาวปาริชาต สวยรูป ครูแผนกวิชาการบัญชี ได้โปรดให้ความอนุเคราะห์เป็นผู้เชี่ยวชาญในการตรวจสอบความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหา (Validity) ของเครื่องมือที่ใช้ในการจัดทำโครงงานวิชาชีพในครั้งนี้ รายละเอียดดังเอกสารที่แนบมาพร้อมนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้ความอนุเคราะห์ และขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงมา ณ โอกาสนี้

(นายยุทธนา เขียวนิล)
ตำแหน่ง ครูที่ปรึกษาโครงงานวิชาชีพ

- เรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา
(น.ส. แก้วใจ ตาสมปัง)
หน. แผนกวิชาการบัญชี

เรียน ผอ. เพื่อ[illegible]
ว. ทราบ
ว. อนุเคราะห์
ก. แต่งตั้งที่ปรึกษา

ว่าที่ ร.ต.
(เสรี จิตจง)
รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

ทราบ
อนุเคราะห์
[illegible]



ที่ ศธ.๐๖๓๐.๘/๕๕๘

สถาบันการอาชีวศึกษาภาคเหนือ ๒
วิทยาลัยอาชีวศึกษาแพร่
๔ ถนนยันตรกิจโกศล ตำบลในเวียง
อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่ ๕๔๐๐๐

๑ กรกฎาคม ๒๕๖๙

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เก็บรวบรวมข้อมูลเพื่อการวิจัย

เรียน คุณชญาน์นันท์ ณัฐโชติอนันต์ ผู้จัดการร้านทองม้วนชญาน์นันท์

สิ่งที่ส่งมาด้วย แบบสัมภาษณ์เพื่อการวิจัย จำนวน ๑ ฉบับ

ด้วย นางสาววรัญญา สำราญจิตต์ นักศึกษาระดับชั้นประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) สาขาวิชาการบัญชี วิทยาลัยอาชีวศึกษาแพร่ กำลังดำเนินการศึกษาวิจัยเพื่อจัดทำโครงงานวิชาชีพ เรื่อง การวิเคราะห์ต้นทุนและกำไรของการผลิตขนมทองม้วนชญาน์นันท์ กรณีศึกษา ร้านทองม้วนชญาน์นันท์ โดยมี นายยุทธนา เขียวนิล เป็นครูที่ปรึกษาหลักในการควบคุมการจัดทำโครงงานวิชาชีพดังกล่าว

ในการนี้ วิทยาลัยอาชีวศึกษาแพร่ จึงใคร่ขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดอนุญาตให้นักศึกษาเข้าเก็บรวบรวมข้อมูลโดยใช้แบบสัมภาษณ์ ทั้งนี้ ข้อมูลที่ได้รับจากการตอบแบบสัมภาษณ์จะถูกนำไปวิเคราะห์และนำเสนอในภาพรวมเพื่อประโยชน์ทางวิชาการเท่านั้น โดยจะไม่ส่งผลกระทบหรือเผยแพร่ข้อมูลส่วนบุคคลของท่านแต่อย่างใด

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้ความอนุเคราะห์ และขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(นายอนรรฆ ชนาธินาถพงศ์)
ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาแพร่

ฝ่ายวิชาการ
โทรศัพท์ ๐ ๕๔๕๑ ๑๒๘๖
ระบบสารบรรณอิเล็กทรอนิกส์ AMS: วิทยาลัยอาชีวศึกษาแพร่
นางสาววรัญญา สำราญจิตต์ โทร. ๐๖ ๓๑๗๐ ๕๗๕๐

ภาคผนวก ค

แบบสัมภาษณ์ในการวิจัย

แบบสัมภาษณ์

เรื่อง การวิเคราะห์ต้นทุนและกำไรของการผลิตขนมทองม้วนชญาน์นันท์
กรณีศึกษา ร้านทองม้วนชญาน์นันท์ ตำบลร้องกวาง อำเภอร้องกวาง จังหวัดแพร่

ชื่อ (นาย/นาง/นางสาว) ..... นามสกุล .....
บ้านเลขที่ ..... หมู่ที่ ..... ตำบล ..... อำเภอ ..... จังหวัด .....
ประสบการณ์ในการทำทองม้วน ..... ปี
ผู้สัมภาษณ์ ..... วันที่สัมภาษณ์ .....

ตอนที่ 1: ปัจจัยพื้นฐานด้านบุคคลและสภาพเศรษฐกิจ

1. เพศ: .....

2. อายุ: ..... ปี

3. ระดับการศึกษา: .....

4. ระยะเวลาในการผลิตและดำเนินธุรกิจทองม้วน: ..... ปี ..... เดือน

5. จำนวนพนักงาน:

จำนวนพนักงานทั้งหมด ..... คน จำนวนเงิน ..... บาท

6. รายได้เฉลี่ยจากการจำหน่ายทองม้วน:

รายได้เฉลี่ยประมาณ ..... บาท ต่อเดือน

7. ท่านได้รับคำแนะนำการผลิตทองม้วนจาก (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

☐ มีความรู้จากภูมิปัญญาท้องถิ่น
☐ ศึกษาค้นคว้าขั้นตอนการผลิตด้วนตนเอง
☐ อินเตอร์เน็ต
☐ เคยผลิตทองม้วนมาก่อน
☐ อื่น ๆ ระบุ.....

ตอนที่ 2: การผลิตขนมทองม้วนชญาน์นันท์ กรณีศึกษา ร้านทองม้วนชญาน์นันท์

1. วัตถุดิบและส่วนผสมหลัก

1.1 ในการผลิตขนมทองม้วนชญาน์นันท์ มีวัตถุดิบและส่วนผสมหลักอะไรบ้าง สัดส่วนที่ใช้ต่อการผลิตในแต่ละรอบ (หรือต่อวัน) เป็นอย่างไร

รายการวัตถุดิบหลัก	สัดส่วนปริมาณสุทธิต่อรอบการผลิต	หน่วยนับ
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		

รายการวัตถุดิบหลัก	สัดส่วนปริมาณสุทธิต่อรอบการผลิต	หน่วยนับ
6.		
7.		
8.		

1.2 แหล่งที่มาของวัตถุดิบหลัก (เช่น แป้ง กะทิ น้ำตาลมะพร้าว งา) ซื้อจากแหล่งใด และทำไมถึงเลือกใช้ส่วนผสมจากแหล่งนี้

รายการวัตถุดิบหลัก	แหล่งที่มาและช่องทางการจัดหา	เหตุผลสำคัญที่เลือกใช้วัตถุดิบจากแหล่งนี้
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		

1.3 ขนมทองม้วนของทางร้านมีจุดเด่น หรือวัตถุดิบพิเศษที่ทำให้แตกต่างจากร้านอื่นอย่างไร

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2. ขั้นตอนการผลิตทองม้วน

2.1 ขอให้ท่านช่วยอธิบายขั้นตอนการผลิตทองม้วนอย่างละเอียด ตั้งแต่ขั้นตอนเริ่มต้นจนเสร็จสมบูรณ์

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2.2 ในแต่ละวันใช้เวลาในการผลิตกี่ชั่วโมง และใช้เครื่องมือ/อุปกรณ์สำคัญอะไรบ้างในการผลิต

.....

.....

.....

.....

.....

3. ช่องทางในการจัดจำหน่าย

3.1 ปัจจุบันร้านทองม้วนชญาน์นันท์มีช่องทางในการขายหรือกระจายสินค้าอย่างไรบ้าง (เช่น มีหน้าร้านของตัวเอง, ฝากขายร้านของฝาก, ขายส่งในชุมชน, หรือขายผ่านออนไลน์ เช่น เฟซบุ๊ก, ไลน์)

.....

.....

.....

.....

.....

3.2 ลูกค้ากลุ่มหลักของทางร้านคือกลุ่มใด และช่องทางไหนที่สามารถสร้างยอดขายได้มากที่สุด

.....

.....

.....

.....

.....

ตอนที่ 3: ข้อมูลเกี่ยวกับต้นทุนและกำไรของการผลิตทองม้วน

รอบการผลิตที่ใช้อ้างอิงข้อมูลคำนวณ: ปริมาณการผลิต ..... (ถุง/กิโลกรัม) ต่อ ☐ วัน ☐ เดือน

เครื่องมือและอุปกรณ์	**จำนวน**	**ราคาต่อหน่วย (บาท)**	**รวม (บาท)**	**อายุการใช้งาน (ปี)**	**ต้นทุนเฉลี่ยต่อปี**
รวม					
เฉลี่ยต้นทุนในการผลิตขนมทองม้วน					

ที่	รายการ	วิธีการคำนวณ (ปริมาณที่ใช้ x ราคา) ปริมาณทั้งหมด	ต้นทุนผันแปร
วัตถุดิบทางตรง			
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
รวมต้นทุนวัตถุดิบ			
ค่าแรงงานทางตรง			
1			
รวมค่าแรงงานทางตรง			
ค่าใช้จ่ายในการผลิต			
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
รวมค่าใช้จ่ายในการผลิต			
รวมต้นทุนการผลิตทั้งสิ้น			

ข้อมูลด้านการขายและรายได้:

1. ราคาที่จำหน่ายต่อหน่วย ..... บาท / หน่วย
2. ปริมาณสินค้าที่ขายได้ในรอบการผลิตนี้ ..... หน่วย
3. รายได้รวมที่ผู้ประกอบการขายได้จริง ..... บาท

ข้อมูลด้านค่าใช้จ่ายในการขายและบริหาร:

1. ค่าใช้จ่ายในการขาย .....

.....

2. ค่าใช้จ่ายในการบริหาร .....

.....

ข้อมูลด้านต้นทุนต่อหน่วย:

1. ต้นทุนรวม ..... บาท
2. จำนวนสินค้าที่ผลิตได้ ..... หน่วย

การคำนวณต้นทุนต่อหน่วย

ต้นทุนต่อหน่วย = ต้นทุนรวม ÷ จำนวนสินค้าที่ผลิตได้

แทนค่า

= ..... ÷ .....

= ..... บาทต่อหน่วย

ข้อมูลด้านกำไรสุทธิ:

1. รายได้รวม ..... บาท
2. ต้นทุนรวม ..... บาท

การคำนวณกำไรสุทธิ

กำไรสุทธิ = รายได้รวม – ต้นทุนรวม

แทนค่า

= ..... – .....

= ..... บาท

ข้อมูลด้านกำไรต่อหน่วย:

1. กำไรสุทธิ ..... บาท
2. จำนวนสินค้าที่จำหน่ายได้ ..... หน่วย

การคำนวณกำไรต่อหน่วย

กำไรต่อหน่วย = กำไรสุทธิ ÷ จำนวนสินค้าที่จำหน่ายได้

แทนค่า

= ..... ÷ .....

= ..... บาทต่อหน่วย

ข้อมูลด้านจุดคุ้มทุน:

1. ต้นทุนคงที่ ..... บาท
2. ราคาขายต่อหน่วย ..... บาท
3. ต้นทุนผันแปรต่อหน่วย ..... บาท

การคำนวณจุดคุ้มทุน

จุดคุ้มทุน (หน่วย) = ต้นทุนคงที่ ÷ (ราคาขายต่อหน่วย – ต้นทุนผันแปรต่อหน่วย)

แทนค่า

= ..... ÷ (..... – .....)

= ..... ÷ .....

= ..... หน่วย

ตอนที่ 4: ปัญหา อุปสรรค และข้อเสนอแนะ

1. ปัญหาและอุปสรรคที่ผู้ประกอบการได้รับในปัจจุบัน มีอะไรบ้าง

1.1 ด้านวัตถุดิบ:

.....

1.2 ด้านการผลิต:

.....

1.3 ด้านการตลาดและการขาย:

.....

2. ข้อเสนอแนะ หรือแนวทางที่ต้องการพัฒนาในอนาคต

2.1 ท่านคิดว่าควรมีการปรับปรุงหรือแก้ไขปัญหาข้างต้นอย่างไร หรือต้องการความช่วยเหลือสนับสนุนจากหน่วยงานใดเพิ่มเติมหรือไม่

.....

.....

.....

.....

.....

ภาคผนวก ง

สรุปแบบสัมภาษณ์ในการวิจัย

แบบสัมภาษณ์

เรื่อง การวิเคราะห์ต้นทุนและกำไรของการผลิตขนมทองม้วนชญาน์นันท์
กรณีศึกษา ร้านทองม้วนชญาน์นันท์ ตำบลร้องกวาง อำเภอร้องกวาง จังหวัดแพร่

ชื่อ (นาย/นาง/นางสาว) ชญาน์นันท์ นามสกุล ณัฐโชติอนันต์
บ้านเลขที่ 180 หมู่ที่ 13 ตำบล ร้องกวาง อำเภอ ร้องกวาง จังหวัด แพร่
ประสบการณ์ในการทำทองม้วน 20 ปี
ผู้สัมภาษณ์ นางสาววรัญญา สำราญจิตต์ วันที่สัมภาษณ์ 27/06/69

ตอนที่ 1: ปัจจัยพื้นฐานด้านบุคคลและสภาพเศรษฐกิจ

1. เพศ: หญิง

2. อายุ: 63 ปี

3. ระดับการศึกษา: ม.3

4. ระยะเวลาในการผลิตและดำเนินธุรกิจทองม้วน: 20 ปี - เดือน

5. จำนวนพนักงาน:

จำนวนพนักงานทั้งหมด 2 คน จำนวนเงิน 2,800 บาท

6. รายได้เฉลี่ยจากการจำหน่ายทองม้วน:

รายได้เฉลี่ยประมาณ 25,000 บาท ต่อเดือน

7. ท่านได้รับคำแนะนำการผลิตทองม้วนจาก (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

☐ มีความรู้จากภูมิปัญญาท้องถิ่น
☑ ศึกษาค้นคว้าขั้นตอนการผลิตด้วนตนเอง
☐ อินเตอร์เน็ต
☐ เคยผลิตทองม้วนมาก่อน
☐ อื่น ๆ ระบุ.....

ตอนที่ 2: การผลิตขนมทองม้วนชญาน์นันท์ กรณีศึกษา ร้านทองม้วนชญาน์นันท์

1. วัตถุดิบและส่วนผสมหลัก

1.1 ในการผลิตขนมทองม้วนชญาน์นันท์ มีวัตถุดิบและส่วนผสมหลักอะไรบ้าง สัดส่วนที่ใช้ต่อการผลิตในแต่ละรอบ (หรือต่อวัน) เป็นอย่างไร

รายการวัตถุดิบหลัก	สัดส่วนปริมาณสุทธิต่อรอบการผลิต	หน่วยนับ
1. แป้งสาลี	1	กิโลกรัม
2. แป้งมัน	1.5	กิโลกรัม
3. น้ำตาลทรายแดง	1	กิโลกรัม
4. ไข่ไก่	4	ฟอง
5. งาดำ	2	ช้อนโต๊ะ

รายการวัตถุดิบหลัก	สัดส่วนปริมาณสุทธิต่อรอบการผลิต	หน่วยนับ
6. เกลือป่น	1	ช้อนโต๊ะ
7. กะทิ	1	กิโลกรัม

1.2 แหล่งที่มาของวัตถุดิบหลัก (เช่น แป้ง กะทิ น้ำตาลมะพร้าว งา) ซื้อจากแหล่งใด และทำไมถึงเลือกใช้ส่วนผสมจากแหล่งนี้

รายการวัตถุดิบหลัก	แหล่งที่มาและช่องทางการจัดหา	เหตุผลสำคัญที่เลือกใช้วัตถุดิบจากแหล่งนี้
1. แป้งสาลี	ตามร้านค้าทั่วไป	เพราะหาซื้อได้ง่าย
2. แป้งมัน	ตามร้านค้าทั่วไป	เพราะหาซื้อได้ง่าย
3. น้ำตาลทรายแดง	ตามร้านค้าทั่วไป	เพราะหาซื้อได้ง่าย
4. ไข่ไก่	ตามร้านค้าทั่วไป	เพราะหาซื้อได้ง่าย
5. งาดำ	ตามร้านค้าทั่วไป	เพราะหาซื้อได้ง่าย
6. เกลือป่น	ตามร้านค้าทั่วไป	เพราะหาซื้อได้ง่าย
7. กะทิ	ตามร้านค้าทั่วไป	เพราะหาซื้อได้ง่าย

1.3 ขนมทองม้วนของทางร้านมีจุดเด่น หรือวัตถุดิบพิเศษที่ทำให้แตกต่างจากร้านอื่นอย่างไร

ขนมทองม้วนของทางร้านมีจุดเด่นที่เป็นเอกลักษณ์ไม่เหมือนใคร โดยรสชาติเป็นแบบกะทิสดและจะมีกลิ่นและรสชาติที่น่าลิ้มลอง

2. ขั้นตอนการผลิตทองม้วน

2.1 ขอให้ท่านช่วยอธิบายขั้นตอนการผลิตทองม้วนอย่างละเอียด ตั้งแต่ขั้นตอนเริ่มต้นจนเสร็จสมบูรณ์

1. เทน้ำตาลทรายแดง 1 กิโลกรัม แป้งมัน 1.5 กิโลกรัม แป้งสาลี 1 กิโลกรัม เกลือป่น 1 ช้อนโต๊ะ และงาดำ 2 ช้อนโต๊ะ
2. หลังจากนั้นคลุกเคล้าให้เข้ากัน และพอคลุกเคล้าให้เข้ากันแล้ว ให้เทกะทิลงไป
3. จากนั้นตีไข่ไก่ที่ต้องใส่ทั้งหมด 4 ฟอง
4. แล้วใช้เครื่องตีแป้งตีให้เข้ากัน
5. หลังจากเสร็จทุกกระบวนการแล้วให้นำมาเทใส่ขวด
6. แล้วนำขวดที่ใส่แป้งไปหยดใส่เตาทำขนมได้เลย
7. หลังจากที่หยดแป้งลงเตาแล้วให้รอสักพัก จากนั้นก็เริ่มทำการม้วน
8. จากนั้นจากได้รูปทรงขนม
9. หลังจากนั้นให้นำตัวของขนมมาจัดลงใส่ถุงบรรจุภัณฑ์
10. ตัวผลิตภัณฑ์หลังทำเสร็จ

2.2 ในแต่ละวันใช้เวลาในการผลิตกี่ชั่วโมง และใช้เครื่องมือ/อุปกรณ์สำคัญอะไรบ้างในการผลิต

1 วัน ประมาณ 3 ชั่วโมง ต่อ 1 ชุด ตกอยู่ทั้งหมด 4 ขวด
เครื่องมือ/อุปกรณ์สำคัญ

1. ไม้ม้วน
2. ถุงมือ
3. เนย (สำหรับเช็ดแป้น)

3. ช่องทางในการจัดจำหน่าย

3.1 ปัจจุบันร้านทองม้วนชญาน์นันท์มีช่องทางในการขายหรือกระจายสินค้าอย่างไรบ้าง (เช่น มีหน้าร้านของตัวเอง, ฝากขายร้านของฝาก, ขายส่งในชุมชน, หรือขายผ่านออนไลน์ เช่น เฟซบุ๊ก, ไลน์)

มีหน้าร้านของตัวเอง และมีการขายส่ง – ขายปลีก

3.2 ลูกค้ากลุ่มหลักของทางร้านคือกลุ่มใด และช่องทางไหนที่สามารถสร้างยอดขายได้มากที่สุด

ลูกค้ากลุ่มหลักมาจากคนในชุมชน โดยมีช่องทางที่สามารถสร้างยอดขายได้มากที่สุด คือ การขายส่ง – ขายปลีก

ตอนที่ 3: ข้อมูลเกี่ยวกับต้นทุนและกำไรของการผลิตทองม้วน

รอบการผลิตที่ใช้อ้างอิงข้อมูลคำนวณ: ปริมาณการผลิต 60 (ถุง/กิโลกรัม) ต่อ ☑ วัน ☐ เดือน

เครื่องมือและอุปกรณ์	จำนวน	ราคาต่อหน่วย (บาท)	รวม (บาท)	อายุการใช้งาน (ปี)	ต้นทุนเฉลี่ยต่อปี
เตาทำขนมทองม้วน	4	12,000	12,000	1	12,000
ไม้ม้วน	4	200	200	1	200
ถุงมือ	1	35	35	วัน/วัน	35
เนย (สำหรับเช็ดแป้น)	1	10	10	-	10
รวม			12,245		12,245
เฉลี่ยต้นทุนในการผลิตขนมทองม้วน 4 อย่าง					0.56

ที่	รายการ	วิธีการคำนวณ (ปริมาณที่ใช้ x ราคา) ปริมาณทั้งหมด	ต้นทุนผันแปร
วัตถุดิบทางตรง			
1	แป้งสาลี	(1 กก. X 35 บาท) / 1 กก.	35.00
2	แป้งมัน	(1.5 กก. X 17 บาท) / 1.5 กก.	17.00
3	น้ำตาลทรายแดง	(1 กก. X 30 บาท) / 1 กก.	30.00
4	ไข่ไก่	(4 ฟอง X 20 บาท) / 4 ฟอง	20.00
5	งาดำ	(15 กรัม X 3.50 บาท) / 1,000 กรัม	0.52
6	เกลือป่น	(10 กรัม X 0.30 บาท) / 500 กรัม	0.01
7	กะทิ	(1 กก. X 85 บาท) / 1 กก.	85.00
รวมต้นทุนวัตถุดิบ			187.53
ค่าแรงงานทางตรง			
1	ค่าแรงงาน (พนักงานทั้งหมด 2 คน 1 วัน วันละ 200 บาท ทำ 7 ชั่วโมง)	(1 ถุง X 2,800 บาท / คน) / 60 ถุง	46.67
รวมค่าแรงงานทางตรง			46.67
ค่าใช้จ่ายในการผลิต			
1	ค่าไฟฟ้า	(1 วัน X 620 บาท) / 30 วัน	20.67
2	ค่าน้ำประปา	(1 วัน X 300 บาท) / 30 วัน	10.00
3	ค่าน้ำมันรถ	(1 วัน X 500 บาท) / 30 วัน	16.67
4	ค่าบรรจุภัณฑ์	(1 วัน X 450 บาท) / 30 วัน	15.00
5	ค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์	(1 วัน X 500 บาท) / 30 วัน	16.67
รวมค่าใช้จ่ายในการผลิต			79.01
รวมต้นทุนการผลิตทั้งสิ้น			313.21

ข้อมูลด้านการขายและรายได้:

1. ราคาที่จำหน่ายต่อหน่วย 35 บาท / หน่วย
2. ปริมาณสินค้าที่ขายได้ในรอบการผลิตนี้ 28.57 หน่วย
3. รายได้รวมที่ผู้ประกอบการขายได้จริง 999.95 ≈ 1,000 บาท

ข้อมูลด้านค่าใช้จ่ายในการขายและบริหาร:

1. ค่าใช้จ่ายในการขาย 36.67 บาท
2. ค่าใช้จ่ายในการบริหาร 26.67 บาท

ข้อมูลด้านต้นทุนต่อหน่วย:

1. ต้นทุนรวม 313.21 บาท
2. จำนวนสินค้าที่ผลิตได้ 28.57 หน่วย

การคำนวณต้นทุนต่อหน่วย

ต้นทุนต่อหน่วย = ต้นทุนรวม ÷ จำนวนสินค้าที่ผลิตได้

แทนค่า

= 313.21 ÷ 28.57

= 11.00 บาทต่อหน่วย

ข้อมูลด้านกำไรสุทธิ:

1. รายได้รวม 1,000 บาท
2. ต้นทุนรวม 313.21 บาท

การคำนวณกำไรสุทธิ

กำไรสุทธิ = รายได้รวม – ต้นทุนรวม

แทนค่า

= 1,000 – 313.21

= 686.79 บาท

ข้อมูลด้านกำไรต่อหน่วย:

1. กำไรสุทธิ 686.79 บาท
2. จำนวนสินค้าที่จำหน่ายได้ 28.57 หน่วย

การคำนวณกำไรต่อหน่วย

กำไรต่อหน่วย = กำไรสุทธิ ÷ จำนวนสินค้าที่จำหน่ายได้

แทนค่า

= 686.79 ÷ 28.57

= 24.04 บาทต่อหน่วย

ข้อมูลด้านจุดคุ้มทุน:

1. ต้นทุนคงที่ 43.34 บาท
2. ราคาขายต่อหน่วย 35 บาท
3. ต้นทุนผันแปรต่อหน่วย 11.00 บาท

การคำนวณจุดคุ้มทุน

จุดคุ้มทุน (หน่วย) = ต้นทุนคงที่ ÷ (ราคาขายต่อหน่วย – ต้นทุนผันแปรต่อหน่วย)

แทนค่า

= 43.34 ÷ (35 – 11.00)

= 43.34 ÷ 24

= 1.81 หน่วย

ตอนที่ 4: ปัญหา อุปสรรค และข้อเสนอแนะ

1. ปัญหาและอุปสรรคที่ผู้ประกอบการได้รับในปัจจุบัน มีอะไรบ้าง

1.1 ด้านวัตถุดิบ:

มีการปรับราคาขึ้นตามสภาวะเงินเฟ้อ และต้นทุนการขนส่ง ทำให้กระทบต่อต้นทุนผันแปรต่อหน่วยโดยตรง

1.2 ด้านการผลิต:

การทำขนมประเภททองม้วนต้องการการควบคุมอุณหภูมิและเวลาในการอบหรือม้วนที่แม่นยำ หากความร้อนไม่ได้ที่ ขนมจะกรอบไม่สม่ำเสมอ สีไม่สวย หรือขึ้นรูปไม่ทัน

1.3 ด้านการตลาดและการขาย:

สินค้าประเภทขนมขบเคี้ยวและของฝากมีคู่แข่งจำนวนมากทั้งในท้องถิ่นและแบรนด์ใหญ่ จึงทำให้การสร้างความแตกต่างเป็นไปได้ยาก

2. ข้อเสนอแนะ หรือแนวทางที่ต้องการพัฒนาในอนาคต

2.1 ท่านคิดว่าควรมีการปรับปรุงหรือแก้ไขปัญหาข้างต้นอย่างไร หรือต้องการความช่วยเหลือสนับสนุนจากหน่วยงานใดเพิ่มเติมหรือไม่

ตอนนี้ทางร้านทองม้วนชญาน์นันท์กำลังเข้าร่วมโครงการสำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (สสว.) เพื่อรับทุนสนับสนุนจากภาครัฐ

ภาคผนวก จ

ดัชนีความสอดคล้องของแบบสัมภาษณ์

แบบประเมินดัชนีความสอดคล้องของแบบสัมภาษณ์

เรื่อง การวิเคราะห์ต้นทุนและกำไรของการผลิตขนมทองม้วนชญาน์นันท์

กรณีศึกษา ร้านทองม้วนชญาน์นันท์ ตำบลร้องกวาง อำเภอร้องกวาง จังหวัดแพร่

ผู้จัดทำโครงงาน: นางสาววรัญญา สำราญจิตต์

วัตถุประสงค์:

1. เพื่อคำนวณต้นทุนการผลิตของการผลิตขนมทองม้วนชญาน์นันท์
2. เพื่อคำนวณกำไรจากการผลิตขนมทองม้วนชญาน์นันท์
3. เพื่อวิเคราะห์จุดคุ้มทุนของการผลิตขนมทองม้วนชญาน์นันท์

คำชี้แจง: ผู้ทรงคุณวุฒิโปรดพิจารณาให้คะแนน โดยมีหลักเกณฑ์การให้คะแนน ดังนี้

-1 หมายถึง ข้อคำถามไม่ตรงตามวัตถุประสงค์และนิยามเชิงปฏิบัติการการวิจัย ให้ตัดออก

0 หมายถึง ข้อคำถามไม่ค่อยตรงตามวัตถุประสงค์และนิยามเชิงปฏิบัติการการวิจัย ให้ปรับปรุงแก้ไข

+1 หมายถึง ข้อคำถามตรงตามวัตถุประสงค์และนิยามเชิงปฏิบัติการการวิจัย ให้คงไว้

รายการในแบบสัมภาษณ์		คะแนนพิจารณา			ข้อเสนอแนะ
		+1	0	-1	
ตอนที่ 1: ปัจจัยพื้นฐานด้านบุคคลและสภาพเศรษฐกิจ					
1	เพศ				
2	อายุ				
3	ระดับการศึกษา				
4	ระยะเวลาในการผลิตและดำเนินธุรกิจทองม้วน				
5	จำนวนพนักงาน				
6	รายได้เฉลี่ยจากการจำหน่ายทองม้วน				
7	แหล่งที่มาของคำแนะนำ/ความรู้ ในการผลิตทองม้วน				
ตอนที่ 2: การผลิตขนมทองม้วนชญาน์นันท์ กรณีศึกษา ร้านทองม้วนชญาน์นันท์					
1	วัตถุดิบและส่วนผสมหลัก				
2	ขั้นตอนการผลิตทองม้วน				
3	ช่องทางในการจัดจำหน่าย				
ตอนที่ 3: ข้อมูลเกี่ยวกับต้นทุนและกำไรของการผลิตทองม้วน					
1	วัตถุดิบทางตรง				
2	ค่าแรงงานทางตรง				
3	ค่าใช้จ่ายในการผลิต				
4	ข้อมูลด้านการขายและรายได้				
5	ข้อมูลด้านค่าใช้จ่ายในการขายและบริหาร				
6	ข้อมูลด้านต้นทุนต่อหน่วย				
7	ข้อมูลด้านกำไรสุทธิ				
8	ข้อมูลด้านกำไรต่อหน่วย				
9	ข้อมูลด้านจุดคุ้มทุน				

รายการในแบบสัมภาษณ์		คะแนนพิจารณา			ข้อเสนอแนะ
		+1	0	-1	
ตอนที่ 4: ปัญหา อุปสรรค และข้อเสนอแนะ					
1	ปัญหาและอุปสรรคที่ผู้ประกอบการได้รับ				
2	ข้อเสนอแนะ หรือแนวทางที่ต้องการพัฒนาในอนาคต				

ลงชื่อ.....

(.....)

ภาคผนวก ฉ

สรุปดัชนีความสอดคล้องของแบบสัมภาษณ์

สรุปแบบประเมินดัชนีความสอดคล้องของแบบสัมภาษณ์
เรื่อง การวิเคราะห์ต้นทุนและกำไรของการผลิตขนมทองม้วนชญาน์นันท์
กรณีศึกษา ร้านทองม้วนชญาน์นันท์ ตำบลร้องกวาง อำเภอร้องกวาง จังหวัดแพร่

ผู้วิจัย: นางสาววรัญญา สำราญจิตต์

วัตถุประสงค์:

1. เพื่อคำนวณต้นทุนการผลิตของการผลิตขนมทองม้วนชญาน์นันท์
2. เพื่อคำนวณกำไรจากการผลิตขนมทองม้วนชญาน์นันท์
3. เพื่อวิเคราะห์จุดคุ้มทุนของการผลิตขนมทองม้วนชญาน์นันท์

คำชี้แจง: ผู้เชี่ยวชาญโปรดพิจารณาให้คะแนน โดยมีหลักเกณฑ์การให้คะแนน ดังนี้

-1 หมายถึง ข้อคำถามไม่ตรงตามวัตถุประสงค์และนิยามเชิงปฏิบัติการการวิจัย ให้ตัดออก

0 หมายถึง ข้อคำถามไม่ค่อยตรงตามวัตถุประสงค์และนิยามเชิงปฏิบัติการการวิจัย ให้ปรับปรุงแก้ไข

+1 หมายถึง ข้อคำถามตรงตามวัตถุประสงค์และนิยามเชิงปฏิบัติการการวิจัย ให้คงไว้

นิยามเชิงปฏิบัติการ		ผู้เชี่ยวชาญคนที่			รวม	สรุปค่า IOC	สรุปผล
		1	2	3			
ตอนที่ 1: ปัจจัยพื้นฐานด้านบุคคลและสภาพเศรษฐกิจ							
1	เพศ	+1	+1	+1	3	1	ใช้เก็บได้
2	อายุ	+1	+1	+1	3	1	ใช้เก็บได้
3	ระดับการศึกษา	+1	+1	+1	3	1	ใช้เก็บได้
4	ระยะเวลาในการผลิตและดำเนินธุรกิจทองม้วน	+1	+1	+1	3	1	ใช้เก็บได้
5	จำนวนพนักงาน	+1	+1	+1	3	1	ใช้เก็บได้
6	รายได้เฉลี่ยจากการจำหน่ายทองม้วน	+1	+1	+1	3	1	ใช้เก็บได้
7	แหล่งที่มาของคำแนะนำ/ความรู้ ในการผลิตทองม้วน	+1	+1	+1	3	1	ใช้เก็บได้
สรุปตอนที่ 1: ปัจจัยพื้นฐานด้านบุคคลและสภาพเศรษฐกิจ (21/21)						1	ใช้เก็บได้
ตอนที่ 2: การผลิตขนมทองม้วนชญาน์นันท์ กรณีศึกษา ร้านทองม้วน ชญาน์นันท์							
1	วัตถุดิบและส่วนผสมหลัก	+1	+1	+1	3	1	ใช้เก็บได้
2	ขั้นตอนการผลิตทองม้วน	+1	+1	+1	3	1	ใช้เก็บได้
3	ช่องทางในการจัดจำหน่าย	+1	+1	+1	3	1	ใช้เก็บได้
สรุปตอนที่ 2: การผลิตขนมทองม้วนชญาน์นันท์ กรณีศึกษา ร้านทองม้วนชญาน์นันท์ (9/9)						1	ใช้เก็บได้
ตอนที่ 3: ข้อมูลเกี่ยวกับต้นทุนและกำไรของการผลิตทองม้วน							
1	วัตถุดิบทางตรง	+1	+1	+1	3	1	ใช้เก็บได้
2	ค่าแรงงานทางตรง	+1	+1	+1	3	1	ใช้เก็บได้
3	ค่าใช้จ่ายในการผลิต	+1	+1	+1	3	1	ใช้เก็บได้
4	ข้อมูลด้านการขายและรายได้	+1	+1	+1	3	1	ใช้เก็บได้
5	ข้อมูลด้านค่าใช้จ่ายในการขายและบริหาร	+1	+1	+1	3	1	ใช้เก็บได้

นิยามเชิงปฏิบัติการ		ผู้เชี่ยวชาญคนที่			รวม	สรุปค่า IOC	สรุปผล
		1	2	3			
6	ข้อมูลด้านต้นทุนต่อหน่วย	+1	+1	+1	3	1	ใช้เก็บได้
7	ข้อมูลด้านกำไรสุทธิ	+1	+1	+1	3	1	ใช้เก็บได้
8	ข้อมูลด้านกำไรต่อหน่วย	+1	+1	+1	3	1	ใช้เก็บได้
9	ข้อมูลด้านจุดคุ้มทุน	+1	+1	+1	3	1	ใช้เก็บได้
สรุปตอนที่ 3: ข้อมูลเกี่ยวกับต้นทุนและกำไรของการผลิตทองม้วน (27/27)						1	ใช้เก็บได้
ตอนที่ 4: ปัญหา อุปสรรค และข้อเสนอแนะ							
1	ปัญหาและอุปสรรคที่ผู้ประกอบการได้รับ	+1	+1	+1	3	1	ใช้เก็บได้
2	ข้อเสนอแนะ หรือแนวทางที่ต้องการพัฒนาในอนาคต	+1	+1	+1	3	1	ใช้เก็บได้
สรุปตอนที่ 4: ปัญหา อุปสรรค และข้อเสนอแนะ (6/6)						1	ใช้เก็บได้

ภาคผนวก ช

ขั้นตอนการผลิตขนมทองม้วนชญาน์นันท์

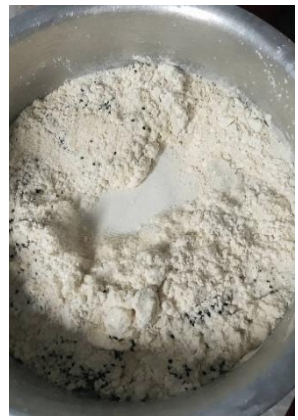
ขั้นตอนการผลิต

1) เทน้ำตาลทรายแดง 1 กิโลกรัม แป้งมัน 1.5 กิโลกรัม แป้งสาลี 1 กิโลกรัม เกลือป่น 1 ช้อนโต๊ะ และงาดำ 2 ช้อนโต๊ะ



ภาพที่ ช-1 เทน้ำตาลทราย แป้งมัน แป้งสาลี เกลือป่น และงาดำ

2) หลังจากนั้นคลุกเคล้าให้เข้ากัน และพอคลุกเคล้าให้เข้ากันแล้ว ให้เทกะทิลงไป



ภาพที่ ช-2 คลุกเคล้าให้เข้ากัน แล้วเทกะทิลงไป

3) จากนั้นตีไข่ไก่ที่ต้องใส่ทั้งหมด 4 ฟอง



ภาพที่ ช-3 ตีไข่ไก่ที่ต้องใส่ทั้งหมด

4) แล้วใช้เครื่องตีแป้งตีให้เข้ากัน



ภาพที่ ช-4 ใช้เครื่องตีแป้งตีให้เข้ากัน

5) หลังจากเสร็จทุกกระบวนการแล้วให้นำมาเทใส่ขวด



ภาพที่ ช-5 นำมาเทใส่ขวด

6) แล้วนำขวดที่ใส่แป้งไปหยดใส่เตาทำขนมได้เลย



ภาพที่ ช-6 นำขวดที่ใส่แป้งไปหยดใส่เตา

7) หลังจากที่หยดแป้งลงเตาแล้วให้รอสักพัก จากนั้นก็เริ่มทำการม้วน



ภาพที่ ช-7 ม้วนขนม

8) จากนั้นจะได้รูปทรงขนมแบบดังรูป



ภาพที่ ช-8 รูปทรงขนม

9) หลังจากนั้นให้นำตัวของขนมมาจัดลงใส่ถุงบรรจุภัณฑ์



ภาพที่ ช-9 จัดลงใส่ถุงบรรจุภัณฑ์

10) ตัวผลิตภัณฑ์หลังทำเสร็จ



ภาพที่ ช-10 ผลิตภัณฑ์

ภาคผนวก ซ

ภาพถ่ายในการดำเนินการวิจัย



ภาพที่ ซ-1 การลงพื้นที่สัมภาษณ์คุณชญาน์นันท์
ที่ร้านทองม้วนชญาน์นันท์ ในวันที่ 27/06/69



ภาพที่ ซ-2 สัมภาษณ์และเก็บข้อมูล ในวันที่ 27/06/69



ภาพที่ ซ-3 บันทึกข้อมูลลงแบบสัมภาษณ์



ภาพที่ ซ-4 สาธิตวิธีการผลิตขนมทองม้ว



ภาพที่ ซ-5 ลักษณะของผลิตภัณฑ์หลังเสร็จกระบวนการม้วน



ภาพที่ ซ-6 การทดลองบรรจุขนมทองม้วนลงบรรจุภัณฑ์



ภาพที่ ซ-7 ขั้นตอนการบรรจุขนมทองม้วนลงบรรจุภัณฑ์



ภาพที่ ซ-8 ขั้นตอนเย็บปากถุงบรรจุภัณฑ์



ภาพที่ ซ-9 หลังเย็บปากถุงบรรจุภัณฑ์เสร็จ



ภาพที่ ซ-10 จัดเรียงขนมทองม้วนใส่กล่องเพื่อจำหน่าย



ภาพที่ ซ-11 ภาพผลิตภัณฑ์



ภาพที่ ซ-13 ภาพวัตถุดิบและส่วนผสม



ภาพที่ ซ-14 ภาพถุงมือที่ใช้ในการผลิตขนมทองม้วน



ภาพที่ ซ-15 ภาพไม้ม้วนที่ใช้ในการผลิตขนมทองม้วน



ภาพที่ ซ-16 ภาพขวดใส่แป้งที่ใช้ในการผลิตขนมทองม้วน

ภาคผนวก ณ

หนังสือรับรองการใช้ประโยชน์โครงงานทางวิชาชีพ

หนังสือรับรองการใช้ประโยชน์โครงงานทางวิชาชีพ/สิ่งประดิษฐ์/งานสร้างสรรค์
ของวิทยาลัยอาชีวศึกษาแพร่

1. ข้าพเจ้า (นาย/นาง/นางสาว) ชญานันท์ ณัฐโชติอนันท์
ตำแหน่ง เจ้าของร้าน
ชื่อหน่วยงาน ร้านทองร้านชญานันท์
สถานที่ตั้ง บ้านเลขที่ 180 หมู่ 13 ตำบลช่องลม อำเภอร้องกวาง จังหวัดแพร่
ขอรับรองว่าได้นำผลงานสิ่งประดิษฐ์/งานสร้างสรรค์/โครงงานวิชาชีพ เรื่อง การวิเคราะห์ต้นทุนและกำไร
ของการจัดการร้านทองร้านชญานันท์ กรณีศึกษา ร้านทองร้านชญานันท์
ซึ่งเป็นผลงานของนักเรียน นักศึกษา ระดับชั้น ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง ปีที่ 2
สาขางาน บริหารธุรกิจ แผนกวิชา การบัญชี

ผลงานวิจัยในไปใช้งานจริง/นำไปใช้ประโยชน์จริง ในระดับ

☑ สถานศึกษา ☐ ชุมชน/หน่วยงาน ☐ จังหวัด ☐ ประเทศ

วิทยาลัยอาชีวศึกษาแพร่ มาใช้ประโยชน์ในองค์กร/หน่วยงาน/กลุ่ม/ข้าพเจ้า ทางด้านต่อไปนี้ (โปรดเลือกรูปแบบการนำไปใช้ประโยชน์และสามารถเลือกได้มากกว่า 1 ข้อ)

(✓) การใช้ประโยชน์เชิงวิชาการ ระบุ ถ่ายทอดความรู้ด้านการวิเคราะห์ต้นทุนและกำไรให้ผู้
โดยเริ่มนำมาใช้ประโยชน์ ตั้งแต่วันที่ 27 เดือน สิงหาคม พ.ศ. 2569
ถึงวันที่ 09 เดือน กันยายน พ.ศ. 2569

( ) การใช้ประโยชน์ในเชิงสาธารณะ ระบุ .....
โดยเริ่มนำมาใช้ประโยชน์ ตั้งแต่วันที่ ..... เดือน ..... พ.ศ. .....
ถึงวันที่ ..... เดือน ..... พ.ศ. .....

( ) การใช้ประโยชน์ในเชิงนโยบาย ระบุ .....
โดยเริ่มนำมาใช้ประโยชน์ ตั้งแต่วันที่ ..... เดือน ..... พ.ศ. .....
ถึงวันที่ ..... เดือน ..... พ.ศ. .....

( ) การใช้ประโยชน์ในเชิงพาณิชย์ ระบุ .....
โดยเริ่มนำมาใช้ประโยชน์ ตั้งแต่วันที่ ..... เดือน ..... พ.ศ. .....
ถึงวันที่ ..... เดือน ..... พ.ศ. .....

ทั้งนี้ผลจากการที่องค์กร/หน่วยงาน/กลุ่ม/ข้าพเจ้า ได้นำผลงานวิจัย/งานสร้างสรรค์/งานวิชาชีพดังกล่าวมาใช้ประโยชน์ พบว่ามีการเปลี่ยนแปลงในองค์กร/หน่วยงาน/กลุ่ม พอสรุปได้คือ ร้านทองร้านชญานันท์ได้นำผลไปใช้วางแผนต้นทุนและกำหนดราคาขายทองได้ดีมากยิ่งขึ้น

ข้าพเจ้าขอลงนามในหนังสือรับรองการนำไปใช้ประโยชน์โครงงานทางวิชาชีพ/สิ่งประดิษฐ์/งานสร้างสรรค์ของวิทยาลัยอาชีวศึกษาแพร่ เพื่อเป็นหลักฐานการนำผลงานโครงงานทางวิชาชีพ/สิ่งประดิษฐ์/งานสร้างสรรค์ มาใช้ประโยชน์ดังกล่าว

ลงลายมือชื่อ .....
(นางชญานันท์ ณัฐโชติอนันท์)
ตำแหน่ง เจ้าของร้าน
วันที่ 05 / ส.ค. / 2569

ใบแนบหลักฐานการใช้ประโยชน์โครงงานทางวิชาชีพ/สิ่งประดิษฐ์/งานสร้างสรรค์จากหน่วยงานภายใน ของวิทยาลัยอาชีวศึกษาแพร่

หลักฐานที่แนบมาพร้อมนี้เพื่อเป็นการยืนยันการนำผลงานวิจัย/งานสร้างสรรค์ไปใช้ประโยชน์ (สามารถเลือกได้มากกว่า 1 ข้อ)

(✓) ภาพถ่ายกิจกรรม/โครงงาน/ผลงานที่ได้พัฒนาจากโครงงานทางวิชาชีพ/สิ่งประดิษฐ์/งานสร้างสรรค์

( ) เอกสารที่แสดงให้เห็นว่ามีการใช้โครงงานทางวิชาชีพ/สิ่งประดิษฐ์/งานสร้างสรรค์ไปปรับปรุงหรือพัฒนา

( ) ผลงาน ผลิตภัณฑ์ หรือรางวัลที่เกิดขึ้น อันมีผลจากการใช้โครงงานทางวิชาชีพ/สิ่งประดิษฐ์/งานสร้างสรรค์ไปปรับปรุงหรือพัฒนา

( ) ผลประกอบการขององค์กร/หน่วยงาน/กลุ่ม ด้านบัญชีหรือรายได้ที่แสดงให้เห็นว่าเพิ่มขึ้นจากการได้พัฒนาจากโครงงานทางวิชาชีพ/สิ่งประดิษฐ์/งานสร้างสรรค์

(✓) ผลงานหรือหลักฐานอื่น ๆ









ประวัติของผู้จัดทำโครงงาน

ประวัติของผู้จัดทำโครงงาน



ชื่อ-สกุล	นางสาววรัญญา สำราญจิตต์
วันที่เกิด	วันที่ 15 เดือน พฤษภาคม พ.ศ. 2550
ที่อยู่ปัจจุบัน	215/1 หมู่ที่ 13 ตำบลร้องกวาง อำเภอร้องกวาง จังหวัดแพร่ 54140
เบอร์โทร	063-1705750
ประวัติการศึกษา	
พ.ศ. 2565	สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนต้น โรงเรียนร้องกวางอนุสรณ์
พ.ศ. 2568	สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนร้องกวางอนุสรณ์
ปัจจุบัน	กำลังศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาการบัญชี วิทยาลัยอาชีวศึกษาแพร่