

บทที่ 3

การคำนวณต้นทุนและราคาจำหน่ายของ อสร.

การคำนวณราคาคงทุนของผลิตภัณฑ์ อสร.

ราคาคงทุนของผลิตภัณฑ์ อสร. ประกอบด้วย

1. วัตถุดิบ
2. ค่าแรง
3. ค่าใช้จ่ายโรงงาน

โดยแยกวิธีการคำนวณแต่ละหัวข้อดังนี้

1. วัตถุดิบ

ในการผลิตอาหาร กองผลิตจะทำใบเบิกจ่ายพัสดุส่งไปกองคลังพัสดุเพื่อเบิกวัตถุดิบเข้างาน ใบเบิกจ่ายพัสดุนี้ทำ 3 ชุด (ดูภาพที่ 3-1 ใบเบิกจ่ายพัสดุ หน้า 36)

1. เก็บไว้เองเป็นหลักฐาน
2. ส่งไปกองคลังพัสดุ เพื่อเบิกจ่ายพัสดุเป็นหลักฐานในการตัดบัญชีสินค้า

คงเหลือ

3. ส่งไปแผนกบัญชีต้นทุน เพื่อลงบันทึกต้นทุนการผลิต

ในท่านองเดียวกัน ถ้ามีวัตถุดิบคงเหลือจากการผลิต กองผลิตจะทำใบส่งคืนพัสดุส่งคืนกองคลังพัสดุ พร้อมวัตถุดิบนั้น โดยทำเป็น 3 ชุดเช่นเดียวกัน (ดูภาพที่ 3-2 ใบส่งคืนพัสดุ หน้า 37)

1. เก็บไว้เองเป็นหลักฐาน
2. ส่งกองคลังพัสดุ
3. ส่งแผนกบัญชีต้นทุน

ภาพที่ 3-1
ใบเบิกจ่ายพัสดุ

ใบเบิกจ่ายพัสดุ อสร.				แผนที่		ในจำนวน		แผ่น	
จาก หน่วยเบิก เบิกให้				ที่ใบเบิก					
				ที่เลขงาน					
ถึง หน่วยจ่าย				ประเภทพัสดุ					
ขอเบิกพัสดุตามรายการข้างล่างนี้ เพื่อ									
ลำดับ	หมายเลขพัสดุ	รายการ	หน่วยนับ	จำนวน		ราคาหน่วยละ	จำนวนเงิน		
				เบิก	จ่าย/ค้างจ่าย				
หลักฐานที่ใช้เบิก									
ตรวจสอบแล้วเห็นว่า ผู้ตรวจสอบ ตำแหน่ง				วันที่		ขอมอบให้ ตำแหน่ง ผู้เบิก ตำแหน่ง		เป็นผู้รับแทน วันที่	
ผู้สั่งจ่าย ตำแหน่ง				วันที่		ผู้รับ ตำแหน่ง		วันที่	
ผู้จ่าย ตำแหน่ง				วันที่		ที่ใบสำคัญจ่าย			

ภาพที่ 3-2

ใบส่งคืนพัสดุ

องค์การผลิตอาหารสำเร็จรูป ใบส่งคืนพัสดุ				
กอง.....		เลขที่.....		
ขอส่งคืน.....		งานเลขที่.....		
ให้กับกองพัสดุ ตามรายละเอียดต่อไปนี้.		วันที่....เดือน.....พ.ศ....		
ลำดับ	รายการ	จำนวน	หน่วยนับ	เหตุผลที่ส่งคืน
ผู้รับคืน.....		ผู้ส่งคืน.....		
ตำแหน่ง.....		ตำแหน่ง.....		

ศูนย์วิทยบริการ
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

2. คำแรง

สำหรับคนงาน ได้มีการบันทึกเวลาทำงานทุกวัน ว่าพนักงานคนใดมาทำงานบ้าง และทำงานเลขที่ใด แล้วกองผลิตจึงส่งเวลาทำงานของคนงานให้แผนกบัญชีต้นทุน (ดูภาพที่ 3-3 รายงานเวลาปฏิบัติงานของพนักงานในสายงาน หน้า 38)

ภาพที่ 3-3

รายงานเวลาปฏิบัติงานของพนักงานในสายงาน

เลขที่.....

องค์การผลิตอาหารสำเร็จรูป

รายงานเวลาปฏิบัติงานของพนักงานในสายงาน
งานผลิต แกงกะหรี่ไก่, มัสมันเนื้อ, หมูทอด เลขที่ 12, 24, 30
แผนก อาหารสำเร็จรูป กองผลิต ฝ่ายโรงงาน
ประจำวันที่.....เดือน..... พ.ศ.....

เลขที่	ชื่อ - สกุล	งานที่ทำ	เวลาเริ่ม	เวลาเลิก	หมายเหตุ
1	นายสง ชัยคี	ปอกกระเทียม	8.30	16.30	12, 24, 30
2					
3					

3. ค่าใช้จ่ายโรงงาน

ค่าใช้จ่ายโรงงานนี้แยกเป็น

3.1 ค่าใช้จ่ายโรงงานที่ไม่เป็นตัวเงิน (Non - Cash) ได้แก่ ค่าเสื่อมราคา (ภาพที่ 3 - ค่าใช้จ่ายโรงงานที่ไม่เป็นตัวเงิน หน้า 43)

3.2 ค่าใช้จ่ายโรงงานที่เป็นเงินสด (Cash) ได้แก่ ค่าน้ำ ค่าไฟฟ้า ค่า-โทรศัพท์ และค่าใช้จ่ายเบ็ดเตล็ดต่าง ๆ (ภาพที่ 3 - 5, 3 - 6, 3 - 7.

3 - 8 ค่าใช้จ่ายโรงงานที่เป็นเงินสด หน้า 45 ถึง 48)

การคำนวณค่าใช้จ่ายที่ไม่เป็นตัวเงิน (Non - Cash) มีวิธีการคำนวณดังนี้

โรงงานผลิตแบ่งออกเป็นแผนก ๆ ได้แก่ แผนกอาหารสด แผนกอาหารสำเร็จรูป แผนกเสียบย่าง ในแต่ละแผนกประกอบด้วยเครื่องจักรเครื่องใดบ้าง เครื่องจักรแต่ละเครื่องมีชั่วโมงทำงานปีละกี่ชั่วโมงโดยปกติ นำค่าเสื่อมราคาประจำปีของเครื่องจักรแต่ละเครื่องหารด้วยชั่วโมงทำงานทั้งปีของเครื่องจักรแต่ละเครื่องนั้น จะได้ค่าเสื่อมราคาต่อชั่วโมงทำงานของเครื่องจักรเครื่องนั้น นำค่าเสื่อมราคาต่อชั่วโมงของเครื่องจักรในแผนกนั้นมารวมกันจะได้ค่าใช้จ่ายโรงงานต่อชั่วโมงของแผนกนั้น สำหรับการคิดค่าเสื่อมราคานั้นใช้วิธีคิดตามอัตราเส้นตรง โดยกระทรวงการคลังได้ส่งเจ้าหน้าที่มาทำการสำรวจเมื่อ 30 กันยายน พ.ศ. 2514 มาประมาณอายุใช้งานของเครื่องจักรแต่ละเครื่องว่าจะมีอายุใช้งานต่อไปอีกกี่ปี จะเหลือราคาเศษเท่าไร นำราคาตามบัญชีที่เหลืออยู่ในวันที่ 30 กันยายน พ.ศ. 2514 หักด้วยราคาเศษ เหลือเท่าไรนำมาหารด้วยจำนวนปีที่เครื่องจักรจะมีอายุใช้งานอีกต่อไป จึงจะได้เป็นค่าเสื่อมราคาประจำปี

ตารางการคิดค่าเสื่อมราคาที่เขาหน้าที่กระทรวงการคลังทำไว้เมื่อ 30 กันยายน พ.ศ. 2514 (ดูตารางที่ 3-1 ตารางการคิดค่าเสื่อมราคา หน้า 40 ถึง 41)

ตารางที่ 3 - 1
บัญชีรายละเอียดเครื่องจักรและค่าเสื่อมราคา

ลำดับ	เลขที่	รายการ	ราคาทรัพย์สิน	ค่าเสื่อมราคาหัก	ทรัพย์สินคงเหลือ	ราคาทรากกำหนดใหม่	
				มาแล้วถึง	สุทธิเมื่อ	อัตรา	จำนวนเงิน
				30 ก.ย. 14	30 ก.ย. 14		
1.	1/09	เครื่องกำเนิดไฟฟ้า	9,717,633.27	5,101,757.48	4,615,875.79	5 %	485,881.66
2.	2/09	เครื่องทำน้ำประปา	1,943,526.64	510,175.73	1,433,350.91	1 %	19,435.27
3.	3/09	เครื่องทำน้ำร้อนและไอน้ำ	5,830,579.92	1,530,527.25	4,300,052.67	1 %	58,305.80
4.	4/09	เครื่องทำความเย็น	10,689,396.52	2,805,966.61	7,883,429.91	5 %	534,469.82
5.	5/09	เครื่องมือผ่าตัด	7,774,106.56	3,061,054.44	4,713,052.12	2.5%	194,352.66
6.	6/09	เครื่องทำอาหาร	6,802,343.24	2,678,422.64	4,123,920.60	2.5%	170,058.58
7.	7/09	เครื่องหุงต้มใช้ไอน้ำ	10,689,396.52	4,208,949.89	6,480,446.63	2.5%	267,234.91
8.	8/09	เครื่องทำกระป๋อง	8,745,869.88	3,443,686.26	5,302,183.62	5 %	437,293.49
9.	9/09	เครื่องมือซ่อมต่าง ๆ	3,887,053.28	1,020,351.47	2,866,701.81	5 %	197,354.66
		รวม	66,079,905.83	24,360,891.77	41,719,014.06	-	2,364,384.85

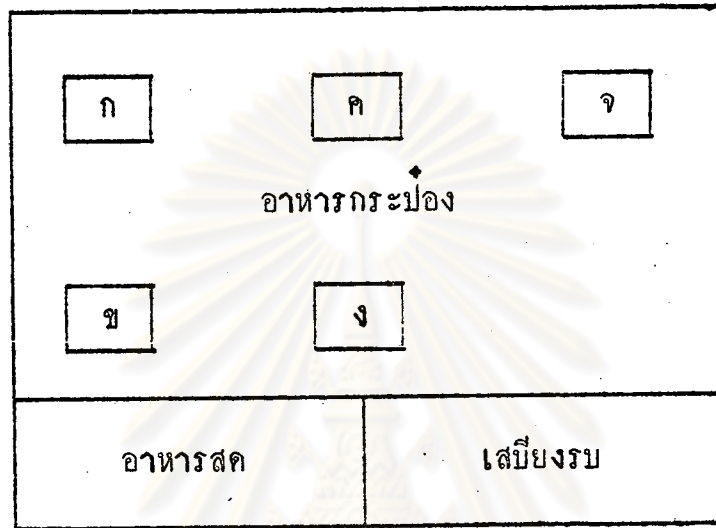
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

บัญชีรายละเอียดเครื่องจักรและค่าเสื่อมราคา (ต่อ)

ลำดับ	เลขที่	รายการ	ทรัพย์สินคงเหลือสุทธิ เมื่อหักราคาทรากแล้ว	อายุการใช้งาน		ค่าเสื่อมราคาใหม่ ปี 2515	ค่าเสื่อมราคาอัตราเดิม	
				กำหนดไว้	คงเหลือ		อัตรา %	จำนวนเงิน
1.	1/09	เครื่องกำเนิดไฟฟ้า	4,129,994.13	20	14	294,999.58	10	971,763.33
2.	2/09	เครื่องทำน้ำประปา	1,413,915.64	20	14	100,993.97	5	97,176.35
3.	3/09	เครื่องทำน้ำร้อนและไอน้ำ	4,241,746.87	20	14	302,981.91	5	291,529. -
4.	4/09	เครื่องทำความเย็น	7,348,960.09	20	14	524,925.72	5	534,469.83
5.	5/09	เครื่องมือผ่าตัด	4,518,699.46	15	9	502,077.71	7.5	583,057.99
6.	6/09	เครื่องทำอาหาร	3,953,862.02	15	9	439,318. -	7.5	510,175.74
7.	7/09	เครื่องหุงต้มใช้ไอน้ำ	6,213,211.72	15	9	690,356.85	7.5	801,704.74
8.	8/09	เครื่องทำกระป๋อง	4,864,890.13	20	14	347,492.15	5	655,940.24
9.	9/09	เครื่องมือซ่อมต่าง ๆ	2,669,349.15	20	14	190,667.79	5	194,352.66
		รวม	39,354,629.21	-	-	3,393,813.68	-	4,640,169.86

ตัวอย่าง การคำนวณค่าใช้จ่ายโรงงานที่ไม่เป็นต้นทุนเงินสด (Non - Cash Rate)

โรงงานผลิต



เครื่องจักร ก. มีค่าเสื่อมราคาปีละ 1,000 บาท
 ชั่วโมงทำงานปีละ 1,000 ชั่วโมง
 จึงเป็นค่าเสื่อมราคาชั่วโมงละ 1.00 บาท

ในทำนองเดียวกัน

เครื่องจักร ข. มีค่าเสื่อมราคาชั่วโมงละ 0.25 บาท
 เครื่องจักร ค. มีค่าเสื่อมราคาชั่วโมงละ 0.25 บาท
 เครื่องจักร ง. มีค่าเสื่อมราคาชั่วโมงละ 0.50 บาท
 เครื่องจักร จ. มีค่าเสื่อมราคาชั่วโมงละ 1.00 บาท

รวมค่าเสื่อมราคาเครื่องจักรที่ผลิตอาหารกระป๋องต่อชั่วโมง

$$= ก + ข + ค + ง + จ$$

∴ ค่าเสื่อมราคาชั่วโมงละ = 3.00 บาท

ในเวลา 1 วัน ทำงาน 8 ชั่วโมง ดังนั้นค่าเสื่อมราคา

วันละ = 24.00 บาท

ภาพที่ 3 - 4
ค่าใช้จ่ายโรงงานที่ไม่เป็นเงินสด

ค่าใช้จ่ายโรงงานที่ไม่เป็นเงินสด (ค่าเสื่อมราคา)

	ค่าเสื่อมราคา	ชั่วโมงปฏิบัติงาน	อัตราค่าเสื่อมราคา ต่อชั่วโมง*
ห้องเย็น	768,532.33	÷ 7,200	106
โรงฆ่าสัตว์	836,187.72	÷ 2,400	348
หน่วยผลิตเสียบึงรบ	177,915.04	÷ 2,400	74
อาหารกระป๋อง	627,074.09	÷ 2,400	260
(อาหารกระป๋อง $\frac{12}{20}$)			247
อาหารกิ่งสำเร็จรูป $\frac{1}{20}$			13)
ห้องเนื้อปู	170,476.81	÷ 7,200	23
แผนกกระป๋อง	543,908.91	÷ 2,400	226
ห้องชำแหละ	39,020.21	÷ 2,400	16
โรงผลิตสับปะรดกระป๋อง	20,795.27	÷ 2,400	8

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

* คือค่าเสื่อมราคาทั้งปีหารด้วยชั่วโมงที่คาดว่าจะปฏิบัติงานของสินทรัพย์แต่ละประเภทในปีหนึ่ง ๆ

ในการผลิตสินค้าชนิดหนึ่ง คิดค่าเสื่อมราคาเครื่องจักรตามชั่วโมงแรงงานที่ผลิตจริง โดยนำชั่วโมงแรงงานคูณด้วยอัตราค่าเสื่อมราคาต่อชั่วโมง จะได้เป็นค่าใช้จ่ายโรงงานที่ไม่เป็นเงินสด (Non = Cash Rate) ของการผลิตนั้น เช่นในการผลิตอาหารกระป๋อง มีชั่วโมงแรงงาน 5 ชั่วโมง ดังนั้นค่าใช้จ่ายโรงงานที่ไม่เป็นเงินสด = $3 \times 5 = 15.00$ บาท

3.2 การคำนวณค่าใช้จ่ายโรงงานที่เป็นเงินสด ทำโดยการนำค่าใช้จ่ายโรงงานที่เป็นเงินสดมาถัวเฉลี่ย 3 ปีย้อนหลัง โดยคำนวณอัตราส่วนกับยอดขาย

ตัวอย่างในการคำนวณ

ปี พ.ศ.	ยอดขาย	ค่าใช้จ่ายโรงงานที่เกิดขึ้นจริง
2517	3,000,000.-	600,000.-
2518	3,500,000.-	700,000.-
2519	4,000,000.-	800,000.-
รวม	10,500,000.-	2,100,000.-
ถัวเฉลี่ย	3,500,000.-	700,000.-

ในปี 2520 อัตราส่วนค่าขายต่อค่าใช้จ่ายโรงงานที่เป็นเงินสด

$$= 3,500,000 : 700,000$$

$$= 5 : 1$$

$$= 1 : 0.2$$

ถ้าในปี 2520 มีค่าขายสินค้า ก. = 5,000

∴ ค่าใช้จ่ายโรงงานที่เป็นเงินสด = $5,000 \times 0.2$

$$= 1,000.-\text{บาท}$$

ค่าใช้จ่ายโรงงาน = ค่าใช้จ่ายโรงงานที่ไม่เป็นเงินสด + ค่าใช้จ่ายโรงงานที่เป็นเงินสด

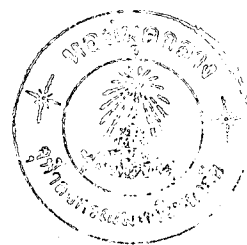
ภาพที่ 3-5
ค่าใช้จ่ายโรงงานที่เป็นเงินสด
ปี 2513

เงินเดือน	3,597,083.46
ค่าภาษีเงินได้พนักงาน	170,754.27
ค่าเช่ารถยนต์	35,120.-
ค่ารักษาพยาบาล	7,021.37
ค่าบำเหน็จ	71,940.-
ค่าใช้จ่ายในการผลิต	53,040.50
ค่าเคมีห้องทดลองวิทยาศาสตร์	4,389.-
ค่าบำรุงรักษาซ่อมแซมทรัพย์สิน	70,056.45
ค่าบำรุงรักษาซ่อมยานพาหนะ	24,447.-
ค่าเครื่องเขียนแบบพิมพ์	1,025.-
ค่าใช้จ่ายอื่น ๆ	9,348.50
ค่าพาหนะเดินทาง	2,493.50
ค่าน้ำมันรถยนต์	24,758.50
ค่าไฟฟ้า	1,075,671.-
ค่าโทรศัพท์	7,188.50
ค่าบริการ	12,369.05
ค่าตอบแทนอุบัติเหตุ	468.-
ค่าของใช้ทั่วไปโรงงาน	320,854.93
ค่าเวชภัณฑ์ของพยาบาล	12,237.92
ค่าเครื่องอะไหล่	288,878.28
	<u>5,789,145.23</u>

ภาพที่ 3-6
ค่าใช้จ่ายโรงงานที่เป็นเงินสด
ปี 2514

ค่าเงินเดือน	3,494,036.72
ค่าไฟฟ้า	988,347.-
ค่าใช้จ่ายเกี่ยวกับการผลิต	89,032.80
ค่าภาษีเงินได้	177,684.42
ค่าเช่ารถยนต์	39,610.-
ค่ารักษาพยาบาล	9,751.-
ค่าบำเหน็จ	93,375.-
ค่าบำรุงรักษาซ่อมแซมทรัพย์สิน	242,833.25
ค่าบำรุงรักษาซ่อมแซมยานพาหนะ	38,879.50
ค่าใช้จ่ายอื่น ๆ	5,352.75
ค่ารับรอง	16,859.70
ค่าโทรศัพท์	8,842.40
ค่าน้ำมันรถยนต์	34,512.40
ค่าพาหนะเดินทาง	1,660.-
ค่าของใช้ทั่วไปสำนักงาน	33,780.50
ค่าของใช้ทั่วไปโรงงาน	334,534.31
ค่าเวชภัณฑ์ของพยาบาล	19,277.36
ค่าเครื่องเขียนแบบพิมพ์	3,825
ค่าประกันภัย	3,877.25
ค่าจกทะเบียนยานพาหนะ	<u>13,591.-</u>
	<u>5,549,662.36</u>

ภาพที่ 3-7
ค่าใช้จ่ายโรงงานที่เป็นเงินสด
ปี 2514



ค่าเงินเดือน	4,148,128.55
ค่าไฟฟ้า	1,108,419.50
ค่าใช้จ่ายเกี่ยวกับการผลิต	64,690.81
ค่าภาษีเงินได้	198,011.68
ค่าเช่ารถยนต์	51,727.50
การรักษาพยาบาล	10,093.50
ค่าเช่าเหมือง	291,124.98
ค่าบำรุงรักษา ซ่อมแซมทรัพย์สิน	177,351.95
ค่าบำรุงรักษาซ่อมแซมยานพาหนะ	77,840.70
ค่าใช้จ่ายอื่น	10,394.50
ค่ารับรอง	19,277.80
ค่าโทรศัพท์	10,895.-
ค่าน้ำมันรถยนต์	31,029.15
ค่าพาหนะเดินทาง	3,427.50
ค่าใช้ของทั่วไปสำนักงาน	39,686.90
ค่าใช้ของทั่วไปโรงงาน	351,449.05
ค่าเวชภัณฑ์ห้องพยาบาล	14,413.03
ค่าเครื่องเขียนแบบพิมพ์	30,463.70
ค่าประกันภัย	7,472.41
ค่าจดทะเบียนยานพาหนะ	21,637.60
ค่าออกบัตรวารสาร	1,571.50
	<u>6,665,107.31</u>

ภาพที่ 3 - 8

การคำนวณค่าใช้จ่ายโรงงานที่เป็นเงินสด

ค่าใช้จ่ายโรงงานที่เป็นเงินสดปี 13 (รวมคกรซ่อมแซม)		6,623,520.23
14		6,417,878.91
15		<u>7,658,751.31</u>
		<u>20,700,150.45</u>
ยอดขาย	ปี 13	41,139,501.44
	14	50,250,360.01
	15	<u>48,372,267.01</u>
		<u>139,762,128.46</u>
<u>ค่าใช้จ่ายโรงงานที่เป็นเงินสด</u>	=	<u>20,700,150.45 ÷ 3</u>
ยอดขาย	=	139,762,128.46 ÷ 3
	=	0.15 คอยอดขาย 1 บาท

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

วิธีการนำส่งสินค้าที่ผลิตเสร็จ

เมื่อกองผลิตได้ทำการผลิตผลิตภัณฑ์เสร็จแล้ว จึงนำส่งงานที่ผลิตเสร็จให้กองคลังพัสดุพร้อมผลิตภัณฑ์ ใช้ใบส่งงานผลิตทำ 3 ชุด (รูปภาพที่ 3-9 ใบส่งงานผลิต หน้า 50)

1. เก็บไว้เองเป็นหลักฐาน
2. ส่งกองคลังพัสดุเพื่อลงบันทึกในบัตริคคุมสินค้า (รูปภาพที่ 3-10 บัตริคคุมสินค้า หน้า 51)

กองคลังพัสดุจะนำของเก็บในคลังสินค้า และบันทึกการนำเข้าไปในบัตริคคุมสินค้า

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ภาพที่ 3-9

องค์การผลิตอาหารสำเร็จรูป
ใบส่งงานผลิต

เลขที่.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ควยสายงาน.....แผนก.....กอง.....

ขอส่งงานเลขที่.....ซึ่งเริ่มผลิตวัน เวลา

จนถึงวัน เวลา.....รวม.....ชั่วโมง

ดังรายละเอียดต่อไปนี้.-

ลำดับ	รายการ	จำนวน	หน่วยนับ	หมายเหตุ
ลงชื่อ.....	ลงชื่อ.....	ลงชื่อ.....		
(.....)	(.....)	(.....)		
หัวหน้ากอง.....	ตำแหน่ง.....	ตำแหน่ง.....		

ภาพที่ 3-10

บัตรคุมสินค้า

.....
รหัสสินค้า.....ชื่อสินค้า.....ปริมาณสูงสุด.....
ขนาด.....หน่วยนับ.....เก็บอยู่ที่.....ปริมาณค่าสุก.....

วัน เดือน ปี	ใบสำคัญ เลขที่	รับ	จ่าย	เหลือ	หมายเหตุ	วัน เดือน ปี	ใบสำคัญ เลขที่	รับ	จ่าย	เหลือ	หมายเหตุ

ศูนย์วิทยุตำรวจ
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

วิธีการรวบรวมต้นทุน

แผนบัญชีต้นทุนเป็นแผนที่รวบรวมข้อมูลเพื่อบันทึกต้นทุนการผลิต ใช้ระบบต้นทุนงาน (Job order cost sheet) การให้เลขที่งานเรียงเลขที่ตามลำดับของใบสั่งผลิต โดยมีพนักงานปฏิบัติงาน 3 คน แบ่งการทำงานออกเป็นดังนี้ คือ

ทางด้านวัตถุดิบ พนักงานคนหนึ่งจะรวบรวมใบเบิกจ่ายวัสดุและใบส่งคืนวัสดุ เพื่อนำมาสรุปเข้าในแผนคาร์ตวัตถุดิบทางตรง ตามเลขที่ของงาน (ดูภาพที่ 3-11 แผนคาร์ตวัตถุดิบทางตรง หน้า 52) เกณฑ์การคิดต้นทุนวัตถุดิบใช้วิธีตัวเฉลี่ยราคาถ่วงน้ำหนัก

ภาพที่ 3-11 แผนคาร์ตวัตถุดิบทางตรง

องค์การผลิตอาหารสำเร็จรูป

แผนคาร์ตวัตถุดิบทางตรง

งานเลขที่.....

วัน เดือน ปี	ที่ใบเบิกจ่ายวัสดุ	ปริมาณ	ใบส่งคืนวัสดุ	ปริมาณรวม (หน่วย)	ราคา หน่วยละ	เป็นเงิน	หมายเหตุ

สรุป

คาร์ตวัตถุดิบทางตรง.....บาท

ลงชื่อ.....

ผู้ลงบัญชี

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ทางด้านค่าแรงงาน พนักงานอีกคนหนึ่งจะนำเวลาทำงานของคนงาน และอัตราค่าแรงงานของคนงานนั้นมาแยกบันทึกตามเลขที่งาน แต่ถ้าในวันหนึ่งคนงานทำงานมากกว่าหนึ่งงาน จะนำอัตราค่าแรงของคนงานนั้นเต็มวันหารด้วยจำนวนงานที่ทำในวันนั้น แล้วจึงนำไปแยกบันทึกในแต่ละงาน (ดูภาพที่ 3-7 แผนค่าแรงทางตรง หน้า 53)

ภาพที่ 3-7 แผนค่าแรงทางตรง

องค์การผลิตอาหารสำเร็จรูป

แผนค่าแรงทางตรง

งานเลขที่.....

วัน เดือน ปี	ที่ใบรายงาน เวลาปฏิบัติงาน	งานที่ทำ	ชื่อ-สกุล	รวมเวลา ทำงาน	อัตราค่า แรงงาน ต่อวัน	เป็นเงิน	หมายเหตุ

สรุป

ค่าแรงทางตรง.....บาท

ลงชื่อ.....

ผู้ลงบัญชี

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

หัวหน้าแผนกบัญชีต้นทุนเป็นผู้รวบรวมข้อมูลจากพนักงาน 2 คน ทั้งด้านวัตถุดิบ และค่าแรงงาน รวมทั้งค่าใช้จ่ายโรงงานทั้งหมด นำมารวมรวมเข้าในงบต้นทุนงาน เพื่อคำนวณต้นทุนต่อหน่วย (ภาพที่ 3-13 วิธีวิธีการผลิตของ อสร. หน้า 54)

ภาพที่ 3-13

วิธีวิธีการผลิตของ อ.ส.ร.

	กองผลิต	กองคลังพัสดุ	แผนกบัญชีต้นทุน
1. เมื่อเบิกจ่ายวัตถุดิบ	ทำใบเบิกจ่ายพัสดุ 3 ชุด เก็บไว้เองเป็นหลักฐาน 1. 2. 3.	จ่ายพัสดุ ลงรายการหักพัสดุออก 2.	ใบเบิกจ่ายพัสดุ ลงงบต้นทุนการผลิต 3.
2. เมื่อมีการส่งคืนวัตถุดิบ	ทำใบส่งคืนพัสดุ 3 ชุด เก็บไว้เองเป็นหลักฐาน 1. 2. 3.	รับพัสดुकคืน ลงรายการคืนพัสดุ 2.	ลงหักจากยอดเบิกจ่ายพัสดุในงบต้นทุนการผลิต 3.
3. ทุกสิ้นวันส่งยอดกำลังพล	ทำใบรายงานการปฏิบัติงาน 2 ชุด เก็บไว้เองเป็นหลักฐาน 1. 2.		นำมาแยกเข้างบต้นทุนงานว่าเป็นค่าแรงของงานใดและนำชั่วโมงแรงงานมาคูณด้วยค่าใช้จ่ายโรงงานไม่เป็นเงินสด 2.
4. เมื่อผลิตเสร็จ	ทำใบส่งงานผลิต 3 ชุด เก็บไว้เองเป็นหลักฐาน 1. 2. 3.	ใบส่งงานผลิตพร้อมผลิตภัณฑ์เก็บสินค้าไว้ 2. และบันทึกไว้ในบัตรคุม	เพื่อคำนวณในงบต้นทุนงานและคำนวณต้นทุนต่อหน่วยของสินค้า 3.

ตัวอย่างการคำนวณต้นทุนผลิตภัณฑ์

องค์การผลิตอาหารสำเร็จรูป

งบทนทุนงาน

งานหมายเลขที่ 112 (กุ่มอบ)

วันที่เริ่มผลิต 3 เมษายน 2521 วันที่ผลิตเสร็จ 5 เมษายน 2521

จำนวน 100 กระท่อม

	ราคา	ราคาต่อหน่วย
ค่าวัตถุดิบทางตรง	921.58	9.22
ค่ากระท่อม	175.00	1.75
ค่าฉลาก	10.00	0.10
ค่ากล่อง	20.00	0.20
ค่าแรงงานทางตรง	259.75	2.60
ค่าใช้จ่ายโรงงานทางอ้อมที่ไม่เป็นเงินสด ¹	216.00	2.16
ค่าใช้จ่ายโรงงานทางอ้อมที่เป็นเงินสด ²	460.00	4.60
รวม	2,062.33	20.62

การกำหนดราคาขายของ อสร.

เมื่อโรงงานคำนวณราคาต้นทุนการผลิตได้แน่นอนแล้ว ก็ส่งผลิตภัณฑ์ไปให้ฝ่าย

¹ค่าใช้จ่ายโรงงานทางอ้อมที่ไม่เป็นเงินสด คำนวณจากชั่วโมงแรงงานโดยตรงของงานนั้นคูณด้วยค่าเสื่อมราคาต่อชั่วโมงของอุปกรณ์ที่ใช้ในแผนกอาหารกระท่อม

²ค่าใช้จ่ายโรงงานทางอ้อมที่เป็นเงินสดคำนวณจากค่าขายของงานชิ้นนี้คูณด้วยอัตราส่วนตัวเฉลี่ย 3 ปีย้อนหลังระหว่างค่าใช้จ่ายโรงงานที่เป็นเงินสดต่อยอดขาย 3 ปีย้อนหลัง

ธุรกิจจัดการจำหน่ายต่อไป และเป็นหน้าที่ของฝ่ายการค้าที่จะดำเนินการตั้งราคาขายใหม่
ดังนี้

1. บวกค่าใช้จ่ายในการดำเนินการ 6 %
ของต้นทุนการผลิต
2. บวกค่าใช้จ่ายในการขาย 3 % ของต้นทุนการผลิต
3. บวกภาษี 7.7 % ของราคาขาย
4. บวกค่าใช้จ่ายในการจัดจำหน่าย 2 % ของราคาขาย จึงจะได้ต้นทุนสินค้า
ขาย
5. บวกกำไร 5 % ของราคาขาย จึงเป็นราคาขาย

ตัวอย่างการคำนวณราคาขายขององค์การผลิตอาหารสำเร็จรูป

	กุ่มอบ	คอร์น	ปีฟ	เนื้อปรุง รส	แกงเผ็ด แกงเนื้อ	แกงเขียว หวานเนื้อ	มันหมัก ไก่
ต้นทุนการผลิต	20.62	7.11		6.89	3.94	3.91	4.19
บวกเพิ่ม							
ค่าใช้จ่ายในการดำเนินงาน	1.24	.43		.41	.24	.24	.25
6 % ของต้นทุนการผลิต							
ค่าใช้จ่ายในการขาย 3 % ของต้นทุนการผลิต	.62	.21		.21	.12	.12	.13
ภาษี 7.7 % ของราคาขาย	2.00	.69		.69	.37	.37	.37
ค่าใช้จ่ายในการจัดจำหน่าย 2 % ของราคาขาย	.52	.18		.18	.10	.10	.10
ต้นทุนสินค้าขาย	25.50	8.62		8.38	4.77	4.24	5.04
กำไร 5% ของราคาขาย	1.30	.45		.45	.24	.24	.24
ราคาขาย	26.80	9.07		8.38	5.01	4.98	5.28