



คู่มือการปฏิบัติงาน

แนวทางการวิเคราะห์ต้นทุนงานบริการ



โครงการนี้ได้รับการสนับสนุนจากกองทุน มสธ. 12 ปี
ประจำปีงบประมาณ 2562

ศูนย์สัมมนาและฝึกอบรม
รวบรวมและจัดทำ



คำนำ

ในโลกยุคปัจจุบันซึ่งเป็นโลกยุคไร้พรมแดน ข้อมูลข่าวสารต่างถึงกันอย่างรวดเร็ว ประกอบการแข่งขันที่รุนแรงที่เพิ่มขึ้น องค์กรที่สามารถดำรงของความได้เปรียบในเชิงการแข่งขัน ย่อมที่จะยืนหยัดในอุตสาหกรรมต่อไปได้อย่างดี

เหตุผลประการหนึ่งที่ทำให้องค์กรสามารถดำเนินธุรกิจโดยมีผลกำไรได้ตลอดช่วงเวลาต่างๆ นั้น ก็คือ การทราบแนวทางของการบริหารต้นทุนการผลิต ต้นทุนขาย ตลอดจน ค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้นนั้นให้สามารถดำรงไว้ในสถานการณ์ที่อยู่ในระดับต่ำ ในปัจจัยสถานการณ์ช่วงนั้น และความสามารถบริหารต้นทุนและค่าใช้จ่ายได้อย่างมีประสิทธิภาพ จะเป็นฐานข้อมูลที่สำคัญที่มีผลต่อระบบการตัดสินใจขององค์กร หรือผู้บริหาร

ต้นทุนต่อหน่วยของศูนย์สัมมนาและฝึกอบรม พบว่ามีการดำเนินการซึ่งยังไม่ครอบคลุมกับค่าใช้จ่ายจริงที่เกิดขึ้นในแต่ละกิจกรรม อีกทั้งศูนย์สัมมนาและฝึกอบรมยังไม่มีการวิเคราะห์ความคุ้มค่าในการใช้ทรัพยากรของหน่วยงาน ดังนั้นเพื่อเป็นการสร้างความรู้ความเข้าใจแก่หน่วยงานในการคิดคำนวณต้นทุนต่อหน่วยของกิจกรรมการให้บริการ เปรียบเทียบกับผลงานที่เกิดขึ้นอย่างยุติธรรมและคุ้มค่าจากการใช้ทรัพยากร อีกทั้งเป็นการวางแผนกลยุทธ์ด้านการเงินและเพื่อการตัดสินใจในการบริหารเงินรายได้มีประสิทธิภาพ โดยได้รับการสนับสนุนงบประมาณจากกองทุน มสธ. ๑๒ ปี ประจำปี ๒๕๕๙

ศูนย์สัมมนาและฝึกอบรม ขอขอบคุณวิทยากร อาจารย์พสนันท์ แยมฉ่ำไพร ผู้จัดการโครงการอาหารกลางวัน ๑ (ครัวสวนดุสิต) สำนักกิจการพิเศษ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต รวมทั้งผู้เข้ารับการสัมมนาทุกท่าน ที่ได้มีส่วนร่วมทำให้โครงการการอบรมครั้งนี้สำเร็จลุล่วงไปตามวัตถุประสงค์ทุกประการ

(นายสำราญ ไชยเดช)
ผู้จัดทำโครงการ



สารบัญ

คำนำ	
สารบัญ	๒
การบัญชีต้นทุน	๓
- ต้นทุน	๓
การจำแนกต้นทุนตามลักษณะส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์	๕
การจำแนกต้นทุนตามความสำคัญและลักษณะของต้นทุนการผลิต	๙
การจำแนกต้นทุนตามความสัมพันธ์กับระดับของกิจกรรม	๑๐
การจำแนกต้นทุนตามความสัมพันธ์กับหน่วยต้นทุน	๑๕
การจำแนกต้นทุนตามหน้าที่งานในสายการผลิต	๑๕
การจำแนกต้นทุนตามหน้าที่งานในกิจการ	๑๗
การจำแนกต้นทุนตามความสัมพันธ์กับเวลา	๑๗
การจำแนกต้นทุนตามลักษณะของความรับผิดชอบ	๑๘
การจำแนกต้นทุนตามลักษณะของการวิเคราะห์ปัญหาเพื่อตัดสินใจ	๑๙
ต้นทุนและราคาขายในรายการอาหารและเครื่องดื่ม	๒๐
แนวคิดการควบคุมต้นทุน Cost Control Concept	๒๑
ประเภทของการขาย	๒๒
เทคนิคการควบคุมมาตรฐาน	๒๔
วิธีการตั้งราคา	๒๕
ตัวอย่างการติดตามต้นทุนอาหารต่อเมนูรายการอาหาร	๒๖
บรรณานุกรม	๔๓

- แบบฟอร์มการขอรับทุนกองทุน มสธ.๑๒ ปี
- เอกสารบรรยาย



เนื้อหาสาระที่ได้จากการดำเนินโครงการ โครงการฝึกอบรมแนวทางการวิเคราะห์ต้นทุนงานบริการ

การบัญชีต้นทุน

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการบัญชีต้นทุน

■ การแยกประเภทต้นทุน



การศึกษาในเรื่องการบัญชีต้นทุน สิ่งหนึ่งที่เราควรทำความเข้าใจให้ชัดเจนก็คือความหมายและประเภทของต้นทุนในลักษณะต่าง ๆ ทั้งนี้จะทำให้เกิดแนวคิดเพื่อนำไปประยุกต์ใช้ในเรื่องอื่น ๆ ที่เกี่ยวกับบัญชีต้นทุนต่อไป โดยเฉพาะอย่างยิ่งการใช้ข้อมูลต้นทุนเพื่อการตัดสินใจของผู้บริหาร

ต้นทุน (Cost) หมายถึง มูลค่าของทรัพยากรที่สูญเสียไปเพื่อให้ได้สินค้าหรือบริการ โดยมูลค่านั้นจะต้องสามารถวัดได้เป็นหน่วยเงินตรา ซึ่งเป็นลักษณะของการลดลงในสินทรัพย์หรือเพิ่มขึ้นในหนี้สิน ต้นทุนที่เกิดขึ้นอาจจะให้ประโยชน์ในปัจจุบันหรือในอนาคตก็ได้ เมื่อต้นทุนใดที่เกิดขึ้นแล้วและกิจการได้ใช้ประโยชน์ไปทั้งสิ้นแล้ว ต้นทุนนั้นก็จะถือเป็น “ค่าใช้จ่าย” (Expenses) ดังนั้น ค่าใช้จ่ายจึงหมายถึงต้นทุนที่ได้ให้ประโยชน์และกิจการได้ใช้ประโยชน์ทั้งหมดไปแล้วในขณะนั้นและสำหรับต้นทุนที่กิจการสูญเสียไป แต่จะให้ประโยชน์แก่กิจการในอนาคตเรียกว่า “สินทรัพย์ (Assets)”

เมื่อค่าใช้จ่าย (Expenses) คือ ต้นทุนที่ก่อให้เกิดรายได้ (Revenue) โดยปกติแล้วก็จะนำไปเปรียบเทียบกับรายได้ที่เกิดขึ้นในงวดเดียวกันเพื่อคำนวณหากำไรสุทธิ (Profit) หรือขาดทุนสุทธิ (Loss) ซึ่งรายได้ก็จะหมายถึง ราคาขายของสินค้าหรือบริการ คูณกับปริมาณหรือระดับของกิจกรรม นอกจากนี้โดยปกติเราจะพบว่า คำว่า “ค่าใช้จ่าย” มักจะหมายถึงรายจ่ายที่สามารถให้ผลประโยชน์ทางภาษีได้ ด้วยเหตุนี้คำว่า “ค่าใช้จ่าย” จึงนิยมแสดงในรายงานทางการเงินที่เสนอบุคคลภายนอก แต่อย่างไรก็ตามในทางปฏิบัติแล้วการใช้คำว่า “ต้นทุน” และ “ค่าใช้จ่าย” ก็มักจะมีการใช้ทดแทนกันอยู่เสมอ เช่น สมมติว่าในวันที่ 10 มกราคม 2548 บริษัทได้ซื้อสินค้ามา 2 รายการ โดยมีต้นทุนรายการละ 20,000 บาท ในวันที่ 25 มกราคม 2548 บริษัทได้ขายสินค้าไป 1 รายการ จำนวน 26,000 บาท ดังนั้น เมื่อถึงวันสิ้นเดือนมกราคม บริษัทก็จะมีรายได้เท่ากับ 26,000 บาท ค่าใช้จ่าย 20,000 บาท และสินค้าคงเหลือ ซึ่งถือเป็นสินทรัพย์อีก 20,000 บาท กำไรสุทธิก็จะเท่ากับ 6,000 บาท



ความหมายของต้นทุนมีหลายชนิดซึ่งจะแตกต่างกันไปตามวัตถุประสงค์ของการนำไปใช้ ในกระบวนการวางแผนและตัดสินใจ การเลือกใช้ต้นทุนที่เหมาะสมกับสถานการณ์ถือว่าเป็นสิ่งที่สำคัญที่สุด การนำต้นทุนไปใช้ผิดวัตถุประสงค์ก็อาจทำให้การตัดสินใจผิดพลาดได้ ต้นทุนสามารถจำแนกได้ในลักษณะต่าง ๆ ดังนี้

1. การจำแนกต้นทุนตามลักษณะส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์
2. การจำแนกต้นทุนตามความสำคัญและลักษณะของต้นทุนการผลิต
3. การจำแนกต้นทุนตามความสัมพันธ์กับระดับของกิจกรรม
4. การจำแนกต้นทุนตามความสัมพันธ์กับหน่วยต้นทุน
5. การจำแนกต้นทุนตามหน้าที่งานในสายการผลิต
6. การจำแนกต้นทุนตามหน้าที่งานในกิจการ
7. การจำแนกต้นทุนตามความสัมพันธ์กับเวลา
8. การจำแนกต้นทุนตามลักษณะของความรับผิดชอบ
9. การจำแนกต้นทุนตามลักษณะของการวิเคราะห์ปัญหาเพื่อตัดสินใจ

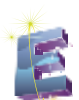
3.1 การจำแนกต้นทุนตามลักษณะส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์

ส่วนประกอบของต้นทุนที่ใช้ในการผลิตสินค้าหรือผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด (Cost of a Manufactured Product) จะประกอบด้วยวัตถุดิบทางตรง ค่าแรงงานทางตรง และค่าใช้จ่ายการผลิต ซึ่งถ้าพิจารณาในด้านทรัพยากรที่เป็นส่วนประกอบของสินค้าแล้ว ประกอบด้วย

3.1.1 วัตถุดิบ (Materials)

วัตถุดิบนับว่าเป็นส่วนประกอบสำคัญของการผลิตสินค้าหรือผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปโดยทั่วไป ซึ่งต้นทุนที่เกี่ยวข้องกับการใช้วัตถุดิบในการผลิตสินค้าอาจจะถูกแบ่งออกเป็น 2 ลักษณะ คือ

- 1) วัตถุดิบทางตรง (Direct materials) หมายถึง วัตถุดิบหลักที่ใช้ในการผลิต และสามารถระบุได้อย่างชัดเจนว่าใช้ในการผลิตสินค้าชนิดใดชนิดหนึ่งในปริมาณและต้นทุนเท่าใด รวมทั้งจัดเป็นวัตถุดิบส่วนใหญ่มักที่ใช้ใน



การผลิตสินค้าชนิดนั้น ๆ เช่น ไม้แปรรูปจัดเป็นวัตถุดิบทางตรงของการผลิตเฟอร์นิเจอร์ ผ้าที่ใช้ในอุตสาหกรรมเสื้อผ้า ยางดิบที่ใช้ในการผลิตยางรถยนต์ แร่เหล็กที่ใช้ในอุตสาหกรรมถลุงเหล็ก กระดาษที่ใช้ในธุรกิจสิ่งพิมพ์ เป็นต้น

2) วัตถุดิบทางอ้อม (Indirect materials) หมายถึง วัตถุดิบต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องโดยทางอ้อมกับการผลิตสินค้า แต่ไม่ใช่วัตถุดิบหลักหรือวัตถุดิบส่วนใหญ่ เช่น ตะปู กาว กระดาษทรายที่ใช้เป็นส่วนประกอบของการทำเครื่องหนังหรือเฟอร์นิเจอร์ น้ำมันหล่อลื่นเครื่องจักร เส้นด้ายที่ใช้ในการตัดเย็บเสื้อผ้า เป็นต้น โดยปกติแล้ว วัตถุดิบทางอ้อมอาจจะถูกเรียกว่า “วัสดุโรงงาน” ซึ่งจะถือเป็นค่าใช้จ่ายการผลิตชนิดหนึ่ง

3.1.2 ค่าแรงงาน (Labor)

ค่าแรงงาน หมายถึง ค่าจ้างหรือผลตอบแทนที่จ่ายให้แก่ลูกจ้างหรือคนงานที่ทำหน้าที่เกี่ยวข้องกับการผลิตสินค้า โดยปกติแล้วค่าแรงงานจะถูกแบ่งออกเป็น 2 ชนิด คือ ค่าแรงงานทางตรง (Direct labor) และค่าแรงงานทางอ้อม (Indirect labor)

1) ค่าแรงงานทางตรง (Direct labor) หมายถึง ค่าแรงงานต่าง ๆ ที่จ่ายให้แก่คนงานหรือลูกจ้างที่ทำหน้าที่เกี่ยวกับการผลิตสินค้าสำเร็จรูปโดยตรง รวมทั้งเป็นค่าแรงงานที่มีจำนวนมากเมื่อเทียบกับค่าแรงงานทางอ้อมในการผลิตสินค้าหน่วยหนึ่ง ๆ และจัดเป็นค่าแรงงานส่วนสำคัญในการแปรรูปวัตถุดิบให้เป็นสินค้าสำเร็จรูป เช่น คนงานที่ทำงานเกี่ยวกับการควบคุมเครื่องจักรที่ใช้ในการผลิตก็ควรถือเป็นแรงงานทางตรง พนักงานในสายการประกอบ เป็นต้น

2) ค่าแรงงานทางอ้อม (Indirect labor) หมายถึง ค่าแรงงานที่ไม่เกี่ยวข้องกับค่าแรงงานทางตรงที่ใช้ในการผลิตสินค้า เช่น เงินเดือนผู้ควบคุมโรงงาน เงินเดือนพนักงานทำความสะอาดเครื่องจักร และโรงงาน พนักงานตรวจสอบคุณภาพ ช่างซ่อมบำรุง ตลอดจนต้นทุนที่เกี่ยวข้องกับคนงาน เช่น ค่าภาษีที่ออกให้ลูกจ้างสวัสดิการต่าง ๆ เป็นต้น ซึ่งค่าแรงงานทางอ้อมเหล่านี้จะถือเป็นส่วนหนึ่งของค่าใช้จ่ายการผลิต

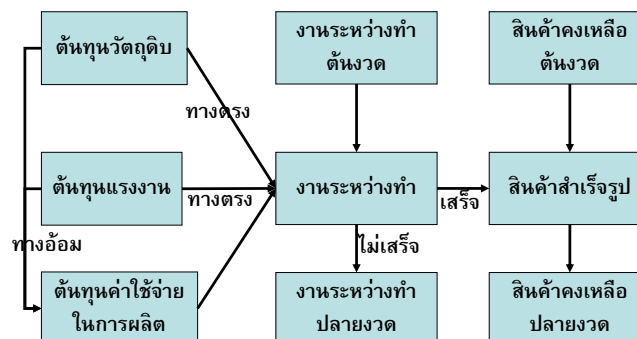
3.1.3 ค่าใช้จ่ายการผลิต (Manufacturing Overhead)

ค่าใช้จ่ายการผลิต หมายถึง แหล่งรวบรวมค่าใช้จ่ายต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการผลิตสินค้าซึ่งนอกเหนือจากวัตถุดิบทางตรง ค่าแรงงานทางตรง เช่น วัตถุดิบทางอ้อม ค่าแรงงานทางอ้อม ค่าใช้จ่ายในการผลิตทางอ้อมอื่น ๆ ได้แก่ ค่าน้ำ ค่าไฟ ค่าเช่า ค่าเสื่อมราคา ค่าประกันภัย ค่าภาษี เป็นต้น แต่อย่างไรก็ตาม ค่าใช้จ่ายเหล่านี้ก็ต้องเป็นค่าใช้จ่ายที่เกี่ยวกับการดำเนินการผลิตในโรงงานเท่านั้น ไม่รวมถึงเงินเดือน ค่าเช่า ค่าไฟฟ้า ค่าเสื่อมราคา ที่เกิดขึ้นจากการดำเนินงานในสำนักงาน ดังนั้น ค่าใช้จ่ายการผลิตจึงถือเป็นทั้งหมดของ



ค่าใช้จ่ายในการผลิตทางอ้อมต่าง ๆ (Cost pool of indirect manufacturing costs) นอกจากนี้ ยังจะพบว่า ในบางกรณีก็มีการเรียกค่าใช้จ่ายการผลิต ในชื่ออื่น ๆ เช่น ค่าใช้จ่ายโรงงาน (Factory Overhead) โสหุ่ยการผลิต (Manufacturing Burden) ต้นทุนผลิตทางอ้อม (Indirect Costs) เป็นต้น

ส่วนประกอบต่างๆ พอสรุปได้ ดังภาพ



ตัวอย่าง บริษัทแห่งหนึ่งทำการผลิตเกี่ยวกับโต๊ะชนิดต่าง ๆ ที่ทำด้วยไม้ โดยมีข้อมูลเกี่ยวกับวัตถุดิบ แรงงาน ค่าใช้จ่ายอื่น ๆ เกิดขึ้นดังนี้

วัตถุดิบ :	ไม้สักแปรรูป	2,500,000
	ไม้อัดแปรรูป	2,100,000
	กาว	8,000
	ตะปู	10,000
ค่าแรงงาน :	ช่างเลื่อยไม้	1,850,000
	ช่างประกอบตัวโต๊ะ	1,950,000
	ช่างทาสี	1,700,000
	ผู้ควบคุมโรงงาน	250,000
	พนักงานทำความสะอาดโรงงาน	150,000
ค่าใช้จ่ายอื่น ๆ :	ค่าเช่าโรงงาน	800,000
	ค่าน้ำค่าไฟในโรงงาน	300,000
	ค่าเช่าสำนักงาน	260,000
	เงินเดือนพนักงานในสำนักงาน	800,000



ค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์ในโรงงาน	210,000
ค่าเสื่อมราคาเครื่องใช้สำนักงาน	80,000

จากค่าใช้จ่ายต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นในบริษัทแห่งนี้ เมื่อจำแนกวัตถุดิบทางตรง ค่าแรงงานทางตรง ค่าใช้จ่ายการผลิต ตลอดจนต้นทุนรวม จะแสดงได้ดังนี้

รายการ	วัตถุดิบ ทางตรง	ค่าแรงงาน ทางตรง	ค่าใช้จ่าย การผลิต	ต้นทุนการ ผลิตรวม	ค่าใช้จ่ายใน การบริหาร ทั่วไป
ไม้สักแปรรูป	2,500,000			2,500,000	
ไม้อัดแปรรูป	2,100,000			2,100,000	
กาว			8,000	8,000	
ตะปู			10,000	10,000	
ช่างเลื่อยไม้		1,850,000		1,850,000	
ช่างประกอบตัวโต๊ะ		1,950,000		1,950,000	
ช่างทาสี		1,700,000		1,700,000	
ผู้ควบคุมโรงงาน			250,000	250,000	
พนักงานทำความสะอาด โรงงาน			150,000	150,000	
ค่าเช่าโรงงาน			800,000	800,000	
ค่าน้ำค่าไฟฟ้าในโรงงาน			300,000	300,000	
ค่าเช่าสำนักงาน					260,000
เงินเดือนพนักงานใน สำนักงาน					800,000
ค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์ใน โรงงาน			210,000	210,000	
ค่าเสื่อมราคาเครื่องใช้ สำนักงาน					80,000
รวม	4,600,000	5,500,000	1,728,000	11,828,000	1,140,000



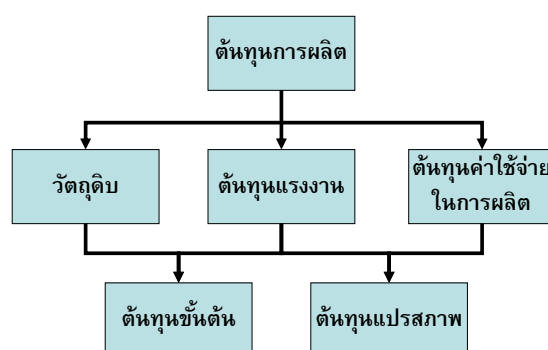
3.2 การจำแนกต้นทุนตามความสำคัญและลักษณะของต้นทุนการผลิต

การจำแนกต้นทุนตามความสำคัญและลักษณะของต้นทุนการผลิตนั้น จะมีลักษณะที่คล้ายคลึงกับการจำแนกต้นทุนตามส่วนประกอบของการผลิต ซึ่งวัตถุประสงค์ของการจำแนกต้นทุนในลักษณะนี้ ก็เพื่อใช้ในการวางแผนและควบคุมมากกว่าที่จะจำแนกเพื่อการคำนวณต้นทุนของสินค้าหรือบริการ การจำแนกต้นทุนตามความสำคัญและลักษณะของต้นทุนการผลิต เราสามารถจำแนกได้ 2 ลักษณะคือ

3.2.1 ต้นทุนขั้นต้น (Prime Costs) หมายถึง ต้นทุนรวมระหว่างวัตถุดิบทางตรงและค่าแรงงานทางตรง ซึ่งตามปกติเราจะถือว่า ต้นทุนขั้นต้นจะมีความสัมพันธ์โดยตรงกับการผลิต รวมทั้งเป็นต้นทุนที่มีจำนวนมากเมื่อเทียบกับต้นทุนการผลิตทั้งหมด แต่อย่างไรก็ตามในยุคปัจจุบัน การผลิตในธุรกิจบางแห่งมีการใช้เครื่องจักรมากขึ้น ทำให้ต้นทุนค่าแรงงานทางตรงลดลง ในลักษณะเช่นนี้ต้นทุนขั้นต้นก็จะมีค่าลดลงเมื่อเทียบกับต้นทุนแปรสภาพ

3.2.2 ต้นทุนแปรสภาพ (Conversion costs) หมายถึง ต้นทุนที่เกี่ยวข้องกับแปรสภาพและเปลี่ยนรูปแบบจากวัตถุดิบทางตรงให้กลายเป็นสินค้าสำเร็จรูป ต้นทุนแปรสภาพจะประกอบด้วย ค่าแรงงานทางตรง และค่าใช้จ่ายการผลิต จากที่กล่าวแล้วก็คือ เมื่อกิจการมีการลงทุนในเครื่องจักรมากขึ้น ค่าเสื่อมราคา ค่าซ่อมบำรุง ซึ่งจัดเป็นค่าใช้จ่ายการผลิต ก็จะมีจำนวนมากขึ้นตามไปด้วย ดังนั้นในปัจจุบันนี้ สำหรับธุรกิจที่มีการใช้เทคโนโลยีขั้นสูง ก็จะทำให้ความสำคัญกับต้นทุนแปรสภาพมากกว่าต้นทุนขั้นต้น

ความสัมพันธ์ดังกล่าว แสดงได้ดังภาพ



3.3 การจำแนกต้นทุนตามความสัมพันธ์กับระดับของกิจกรรม



การจำแนกต้นทุนความสัมพันธ์กับระดับของกิจกรรมนี้ บางครั้งเราก็เรียกว่า “การจำแนกต้นทุนตามพฤติกรรมของต้นทุน (Cost Behavior) ซึ่งมีลักษณะที่สำคัญ คือ เป็นการวิเคราะห์จำนวนของต้นทุนที่จะมีการเปลี่ยนแปลงไปตามปริมาณการผลิต หรือระดับของกิจกรรมที่เป็นตัวผลักดันให้เกิดต้นทุน (Cost Driver) ในการผลิตทั้งที่เกี่ยวกับการวางแผน การควบคุม การประเมิน และวัดผลการดำเนินงาน การจำแนกต้นทุนตามความสัมพันธ์กับระดับของกิจกรรม เราสามารถที่จะจำแนกต้นทุนได้ 3 ชนิด คือ ต้นทุนผันแปร ต้นทุนคงที่ ต้นทุนผสม อย่างไรก็ตามแนวคิดในการจำแนกต้นทุนใน 3 ชนิดนี้ เป็นการจำแนกต้นทุนที่อยู่ในช่วงของต้นทุนที่มีความหมายต่อการตัดสินใจ (Relevant range) นั่นก็คือ เป็นช่วงที่ต้นทุนคงที่รวม และต้นทุนผันแปรต่อหน่วยยังมีลักษณะคงที่หรือไม่เปลี่ยนแปลง

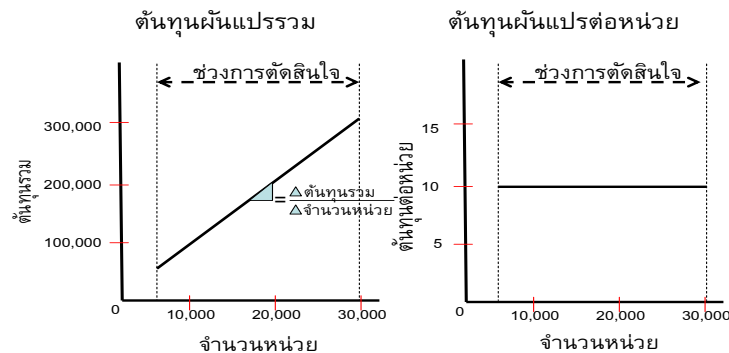
3.3.1 ต้นทุนผันแปร (Variable Costs) หมายถึง ต้นทุนที่จะมีต้นทุนรวมเปลี่ยนแปลงไปตามสัดส่วนของการเปลี่ยนแปลงในระดับกิจกรรมหรือปริมาณการผลิต ในขณะที่ต้นทุนต่อหน่วยจะคงที่เท่ากันทุก ๆ หน่วย โดยทั่วไปแล้วต้นทุนผันแปรนี้จะสามารถควบคุมได้โดยแผนกหรือหน่วยงานที่ทำให้เกิดต้นทุนผันแปรนั้น

ตัวอย่าง กิจกรรมใช้วัตถุดิบทางตรงในช่วงการตัดสินใจผลิต 5,000 – 30,000 หน่วย ดังนี้

จำนวนหน่วย	ต้นทุนรวม (บาท)	ต้นทุนต่อหน่วย (บาท)
5,000	50,000	10
10,000	100,000	10
15,000	150,000	10
20,000	200,000	10
25,000	250,000	10
30,000	300,000	10

เมื่อแสดงความสัมพันธ์เป็นกราฟ แสดงได้ดังนี้





จากกราฟในช่วงของการตัดสินใจผลิตจะเห็นว่าลักษณะของเส้นต้นทุนผันแปรรวมจะค่อย ๆ สูงขึ้น เป็นเส้นตรงสัมพันธ์กับจำนวนหน่วยที่เพิ่มขึ้นอย่างเป็นสัดส่วน และเมื่อแสดงเส้นต้นทุนผันแปรต่อหน่วยไม่ว่าจำนวนหน่วยจะเปลี่ยนไปเท่าใดต้นทุนต่อหน่วยจะเท่ากันทุกหน่วยคือหน่วยละ 10 บาท

ในเชิงการบริหารนั้น ต้นทุนผันแปรจะเข้ามามีบทบาทอย่างมาก ต่อการตัดสินใจของฝ่ายบริหาร เช่น การกำหนดราคาสินค้าของกิจการ ก็จะต้องกำหนดให้ครอบคลุมทั้งส่วนที่เป็นต้นทุนผันแปร และต้นทุนคงที่ทั้งหมด ในกรณีที่กิจการจะทำการผลิตและจำหน่ายสินค้าในส่วนที่นอกเหนือจากกำลังการผลิตปกติ แต่ไม่เกินกำลังการผลิตสูงสุดของกิจการ การตัดสินใจกำหนดราคาสินค้าในใบสั่งซื้อพิเศษนี้ ก็ไม่ควรที่จะต่ำกว่าต้นทุนผันแปรต่อหน่วย

3.3.2 ต้นทุนคงที่ (Fixed Costs) คือ ต้นทุนที่มีพฤติกรรมคงที่ หมายถึง ต้นทุนรวมที่มีได้เปลี่ยนแปลงไปตามระดับของการผลิตในช่วงของการผลิตระดับหนึ่ง แต่ต้นทุนคงที่ต่อหน่วยก็จะเปลี่ยนแปลงในทางลดลงถ้าปริมาณการผลิตเพิ่มมากขึ้น นอกจากนี้ต้นทุนคงที่ยังแบ่งออกเป็นต้นทุนคงที่อีก 2 ลักษณะ คือ ต้นทุนคงที่ระยะยาว (Committed Fixed Cost) เป็นต้นทุนคงที่ที่ไม่สามารถเปลี่ยนแปลงได้ในระยะสั้น เช่น สัญญาเช่าระยะยาว ค่าเสื่อมราคา เป็นต้น และต้นทุนคงที่ระยะสั้น (Discretionary Fixed Cost) จัดเป็นต้นทุนคงที่ที่เกิดขึ้นเป็นครั้งคราวจากการประชุมหรือตัดสินใจของผู้บริหาร เช่น ค่าโฆษณา ค่าใช้จ่ายในการค้นคว้าและวิจัย เป็นต้น สำหรับในเชิงการบริหารแล้วต้นทุนคงที่ส่วนใหญ่มักจะควบคุมได้ด้วยผู้บริหารระดับสูงเท่านั้น

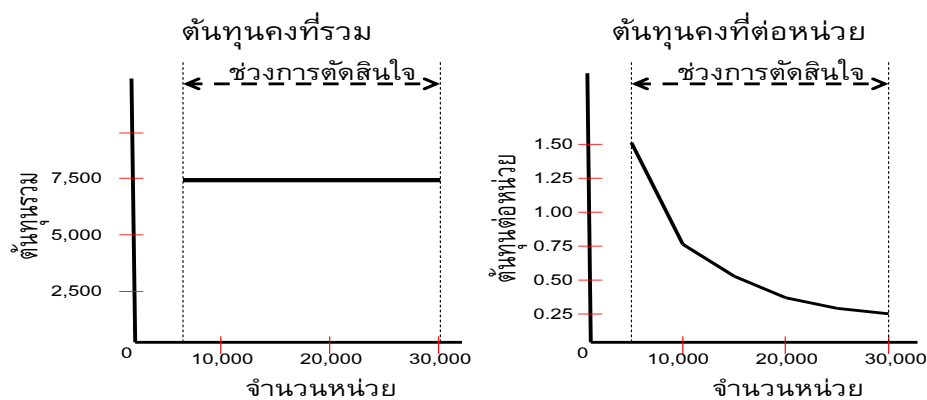
ตัวอย่าง กิจการมีค่าใช้จ่ายเงินเดือนพนักงานในช่วงการตัดสินใจผลิต 5,000 – 30,000 หน่วย ดังนี้

จำนวนหน่วย	ต้นทุนรวม (บาท)	ต้นทุนต่อหน่วย (บาท)
5,000	7,500	1.50



10,000	7,500	0.75
15,000	7,500	0.50
20,000	7,500	0.375
25,000	7,500	0.30
30,000	7,500	0.25

เมื่อแสดงความสัมพันธ์เป็นกราฟ แสดงได้ดังนี้



จากกราฟในช่วงของการตัดสินใจผลิตจะเห็นว่าเส้นต้นทุนรวมคงที่จะเป็นเส้นตรงขนานกับจำนวนหน่วย ไม่ว่าจำนวนหน่วยจะเปลี่ยนแปลงไปเท่าใดต้นทุนรวมคงที่ในจำนวน 7,500 บาท และเมื่อแสดงต้นทุนต่อหน่วยจะพบว่าเมื่อจำนวนหน่วยค่อย ๆ เพิ่มขึ้น ต้นทุนคงที่ต่อหน่วยจะค่อย ๆ ลดลงแต่จะไม่เท่ากับ 0

3.3.3 ต้นทุนผสม (Mixed Costs) หมายถึง ต้นทุนที่มีลักษณะของต้นทุนคงที่และต้นทุนผันแปรรวมอยู่ด้วยกัน ในช่วงของการดำเนินกิจกรรมที่มีความหมายต่อการตัดสินใจ โดยต้นทุนผสมนี้จะแบ่งออกเป็น 2 ชนิด คือ ต้นทุนกึ่งผันแปร และต้นทุนกึ่งคงที่หรือต้นทุนเชิงขั้น

3.3.3.1 ต้นทุนกึ่งผันแปร (Semi variable cost) หมายถึง ต้นทุนที่จะมีต้นทุนส่วนหนึ่งคงที่ทุกระดับของกิจกรรม และมีต้นทุนอีกส่วนหนึ่งจะผันแปรไปตามระดับของกิจกรรม เช่น ค่าโทรศัพท์ ค่าโทรสาร เป็นต้น อย่างไรก็ตาม ในบางครั้งก็เป็นการยากที่จะระบุได้ว่าต้นทุนส่วนใดเป็นต้นทุนผันแปร ดังนั้นจึงจำเป็นต้องใช้เทคนิคในการประมาณต้นทุนเข้ามาช่วยในการวิเคราะห์ ซึ่งเทคนิคในการประมาณต้นทุนจะได้ศึกษาต่อไปในส่วนของการบัญชีต้นทุนที่เกี่ยวข้องกับการใช้ข้อมูลเพื่อการตัดสินใจ

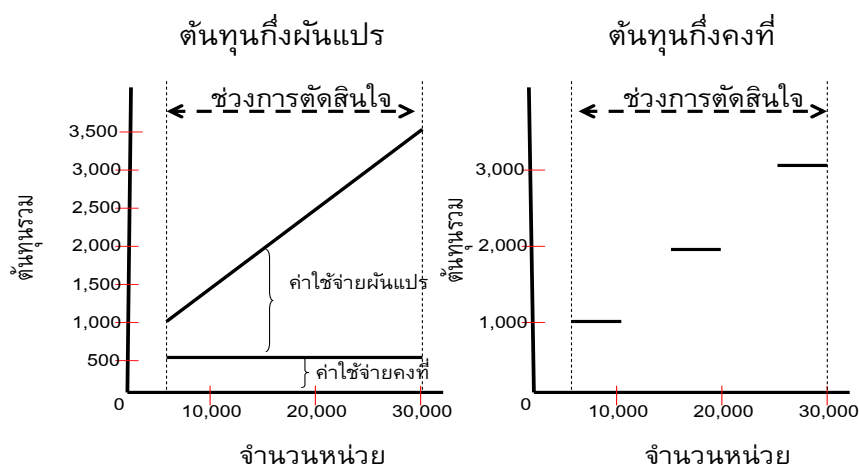


3.3.3.2 ต้นทุนเชิงขั้น (Step cost) หรือต้นทุนกึ่งคงที่ (Semi fixed cost) หมายถึง ต้นทุนที่จะมีจำนวนคงที่ ณ ระดับกิจกรรมหนึ่งและจะเปลี่ยนไปคงที่ในอีกระดับกิจกรรมหนึ่ง เช่น เงินเดือน ผู้ควบคุมคนงาน ค่าเช่าบางลักษณะ เป็นต้น

ตัวอย่าง กิจกรรมมีค่าใช้จ่ายค่าไฟฟ้าและค่าควบคุมคุณภาพสินค้าในช่วงการตัดสินใจผลิต 5,000 – 30,000 หน่วย ดังนี้

จำนวนหน่วย	ค่าไฟฟ้า (บาท)	ค่าใช้จ่ายคงที่ (บาท)	ค่าใช้จ่ายผันแปร (บาท)	ค่าควบคุม คุณภาพสินค้า (บาท)
5,000	1,000	500	500	1,000
10,000	1,500	500	1,000	1,000
15,000	2,000	500	1,500	2,000
20,000	2,500	500	2,000	2,000
25,000	3,000	500	2,500	3,000
30,000	3,500	500	3,000	3,000

เมื่อแสดงความสัมพันธ์เป็นกราฟ แสดงได้ดังนี้



จากกราฟในช่วงของการตัดสินใจผลิตจะเห็นว่าค่าไฟฟ้าซึ่งเป็นต้นทุนกึ่งผันแปร ต้นทุนรวมจะมีส่วนของค่าใช้จ่ายคงที่และค่าใช้จ่ายผันแปรรวมกัน โดยค่าใช้จ่ายคงที่เป็นเส้นตรงขนานกับจำนวนหน่วย ไม่ว่าจำนวน



หน่วยจะเปลี่ยนแปลงไปเท่าใดจะมีต้นทุนคงที่ในจำนวน 500 บาท และมีส่วนของค่าใช้จ่ายผันแปรค่อย ๆ สูงขึ้น เป็นเส้นตรงสัมพันธ์กับจำนวนหน่วยที่เพิ่มขึ้นอย่างเป็นสัดส่วน

ในส่วนของต้นทุนกึ่งคงที่ จะมีลักษณะของเส้นเป็นเส้นตรงขนานกับจำนวนหน่วยในช่วงหนึ่ง และจะเปลี่ยนแปลงไปเมื่อจำนวนหน่วยถึงระดับของการเปลี่ยนแปลงต้นทุน จากกราฟจะเห็นว่าจะเกิดการเปลี่ยนแปลงเมื่อจำนวนหน่วยเปลี่ยนไปทุก ๆ 10,000 หน่วย

ตัวอย่างประเภทของต้นทุนแต่ละชนิด

ต้นทุนผันแปร	ต้นทุนคงที่	ต้นทุนผสม	
		ต้นทุนกึ่งผันแปร	ต้นทุนกึ่งคงที่
- วัตถุดิบทางตรง	- ค่าบำรุงรักษาอาคาร	- ค่าโทรศัพท์	- ค่าใช้จ่ายในการตรวจสอบคุณภาพ
- วัสดุโรงงาน	- ค่าเสื่อมราคา	- ค่าแรงงานที่จ่ายเป็นเดือนและมีค่าล่วงเวลา	- เงินเดือนผู้ควบคุม
- ค่าแรงงานทางตรง (ที่จ่ายในลักษณะรายวัน รายชั่วโมง หรือตามชิ้นงาน)	- ค่าเช่าโรงงาน (วิธีเส้นตรง)	- ค่าใช้จ่ายเกี่ยวกับสวัสดิการคนงานบางประเภท	- โรงงาน
- ค่ากำลังไฟฟ้า	- ค่าภาษีทรัพย์สิน	- ค่าใช้จ่ายในการซ่อมบำรุงเครื่องจักร	
- ค่าน้ำมันเชื้อเพลิง	- ค่าเบี้ยประกันภัย		
- ค่าเสื่อมราคา(วิธีผลผลิต)	- ค่าโฆษณา		
- ค่าเสื่อมราคา(วิธี	- ดอกเบี้ยจ่าย		
- ค่านายหน้าพนักงาน			

3.4 การจำแนกต้นทุนตามความสัมพันธ์กับหน่วยต้นทุน

ในการจำแนกต้นทุนลักษณะนี้เราสามารถที่จะจำแนกได้ 2 ชนิด คือ ต้นทุนทางตรง (Direct cost) และต้นทุนทางอ้อม (Indirect cost) โดยพิจารณาตามความสามารถที่จะระบุได้ว่าต้นทุนใดเป็นต้นทุนของงานใด แผนกใด หรือเขตการขายใด เป็นต้น



3.4.1 ต้นทุนทางตรง (Direct cost) หมายถึง ต้นทุนที่ฝ่ายบริหารสามารถที่จะระบุได้ว่าต้นทุนใดเป็นของหน่วยต้นทุน (Cost Object) ใดนั่นเอง เช่น วัตถุดิบทางตรงและค่าแรงงานทางตรงที่ใช้ในการผลิตงานผลิตชิ้นใดชิ้นหนึ่ง หรือค่าเสื่อมราคาเครื่องจักรในแผนกประกอบ ก็คือ ต้นทุนทางตรงของแผนกประกอบนั่นเอง

3.4.2 ต้นทุนทางอ้อม (Indirect cost) หมายถึง ต้นทุนร่วม (Common cost) ที่เกิดขึ้นโดยไม่สามารถระบุได้ว่าเกิดจากหน่วยต้นทุนใด โดยปกติแล้วต้นทุนทางอ้อมนี้จะถูกแบ่งสรรให้แก่หน่วยต้นทุนต่าง ๆ ด้วยเทคนิควิธีในการจัดสรรต้นทุน (Allocation techniques) ซึ่งโดยทั่วไปต้นทุนเกี่ยวกับการผลิตนั้น ต้นทุนทางอ้อมก็หมายถึงค่าใช้จ่ายการผลิตของสินค้า

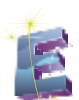
3.5 การจำแนกต้นทุนตามหน้าที่งานในสายการผลิต

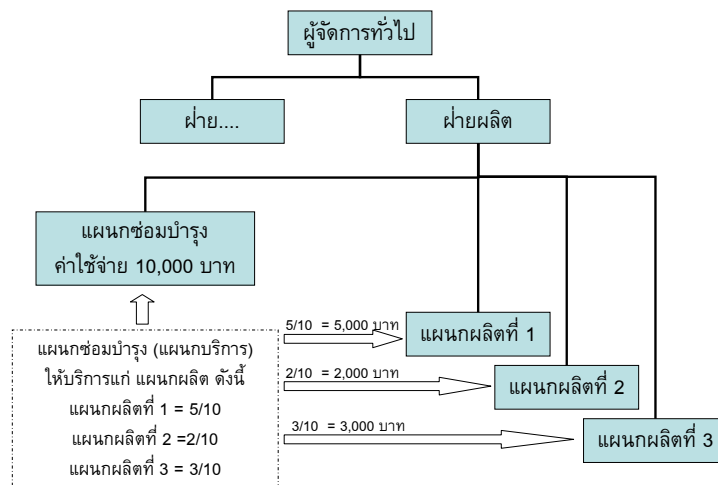
การดำเนินงานของธุรกิจอุตสาหกรรมต่าง ๆ มักจะประกอบไปด้วยแผนกต่าง ๆ จำนวนมากในสายการผลิตสินค้า และแต่ละแผนกก็ทำหน้าที่งานที่ได้รับมอบหมาย สำหรับกิจการที่ทำการผลิตสินค้าเราสามารถที่จะจำแนกแผนกต่าง ๆ ออกเป็น 2 ลักษณะใหญ่ ๆ คือ

3.5.1 ต้นทุนแผนกผลิต (Cost of production departments) หมายถึง ต้นทุนต่าง ๆ ที่เกี่ยวกับการทำงานของเครื่องจักร คนงาน และค่าใช้จ่ายอื่น ๆ ที่เกิดขึ้นในแผนกผลิตสินค้าของกิจการ เช่น แผนกตัด แผนกเชื่อม แผนกประกอบ แผนกบรรจุ เป็นต้น

3.5.2 ต้นทุนแผนกบริการ (Cost of service departments) หมายถึง ต้นทุนต่าง ๆ ที่ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตโดยตรงโดยแผนกต่าง ๆ เหล่านี้จะทำหน้าที่ในด้านการบริการให้แก่แผนกอื่น ๆ เช่น แผนกเงินเดือนและค่าจ้าง แผนกบุคคล แผนกซ่อมบำรุง แผนกธุรการโรงงาน เป็นต้น โดยปกติแล้วต้นทุนในแผนกบริการส่วนที่เกี่ยวกับการผลิตก็就会被จัดสรรเข้าแผนกผลิตต่าง ๆ เพื่อทำการคำนวณหาต้นทุนผลิตที่เหมาะสม อย่างไรก็ตามการจัดสรรต้นทุนจากแผนกบริการให้แก่แผนกผลิตก็ต้องคำนึงถึงการที่แผนกผลิตได้ใช้ประโยชน์จากแผนกบริการนั้น ๆ

ตัวอย่างการปันส่วนต้นทุนแผนกบริการ





จากภาพจะพบว่าแผนซ่อมบำรุง เป็นแผนกบริการซึ่งให้บริการแก่แผนกผลิตที่ 1 แผนกผลิตที่ 2 และแผนกผลิตที่ 3 ต้นทุนที่เกิดขึ้นในแผนกซ่อมบำรุงจึงถูกปันส่วนให้กับแผนกผลิตตามสัดส่วนการให้บริการคือแผนกผลิตที่ 1 5,000 บาท ($10,000 \times 5/10$) แผนกผลิตที่ 2 2,000 บาท ($10,000 \times 2/10$) และ แผนกผลิตที่ 3 3,000 บาท ($10,000 \times 3/10$)

นอกจากนี้หากบริษัทมีแผนกผลิตอยู่เพียงแผนกเดียว และมีแผนกบริการอยู่อีกหลายแผนก เช่น แผนกซ่อมบำรุง แผนกบุคคล แผนกบัญชี เป็นต้น ในกรณีนี้สมควรว่า ถ้ากิจการต้องการที่จะจัดสรรต้นทุนที่เกิดขึ้นในแผนกซ่อมบำรุงให้แก่แผนกผลิตและแผนกอื่น ๆ ดังนั้น เราก็จะพิจารณาว่าต้นทุนในแผนกซ่อมบำรุงสัดส่วนเท่าไร ที่ควรจะต้องจัดสรรให้แก่แผนกผลิต และส่วนใดที่ไม่เกี่ยวกับแผนกผลิตก็จะต้องจัดสรรให้แก่แผนกบริการอื่น ๆ เช่น แผนกบุคคล แผนกบัญชี หรือแบ่งสรรให้แก่แผนกอื่น ๆ ที่ไม่ใช่แผนกที่ทำหน้าที่เกี่ยวกับการผลิต เช่น แผนกขาย แผนกขนส่ง เป็นต้น ซึ่งต้นทุนต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นในแผนกต่าง ๆ ที่ไม่เกี่ยวกับแผนกผลิตก็จะถูกนำไปเป็นค่าใช้จ่ายในงบกำไรขาดทุน ส่วนต้นทุนในแผนกผลิตซึ่งรวมทั้งส่วนที่ได้รับจัดสรรจากแผนกซ่อมบำรุง ก็จะถูกนำไปคำนวณต้นทุนผลิตภัณฑ์

3.6 การจำแนกต้นทุนตามหน้าที่งานในกิจการ

การจำแนกต้นทุนตามหน้าที่งาน เป็นการพิจารณาต้นทุนที่เกิดขึ้นจากการดำเนินงานหรือปฏิบัติงานของหน้าที่งานต่าง ๆ โดยปกติแล้วจะสามารถแบ่งหน้าที่งานในกิจการต่าง ๆ ออกเป็น 4 หน้าที่งาน คือ การผลิต การตลาด การบริหาร การเงิน ดังนั้นต้นทุนที่เกิดขึ้นในหน้าที่งานต่าง ๆ ก็คือ



3.6.1 ต้นทุนที่เกี่ยวข้องกับการผลิต (Manufacturing costs) ได้แก่ ต้นทุนที่มีความสัมพันธ์กับการผลิต คือ วัสดุดิบทางตรง ค่าแรงงานทางตรง และค่าใช้จ่ายการผลิต

3.6.2 ต้นทุนที่เกี่ยวข้องการตลาด (Marketing costs) หมายถึง ต้นทุนต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการส่งเสริม การจำหน่ายสินค้า หรือบริการ ค่าโฆษณา ค่านายหน้าพนักงานขาย

3.6.3 ต้นทุนที่เกี่ยวข้องกับการบริหาร (Administrative costs) ได้แก่ ต้นทุนที่เกิดขึ้นในลักษณะที่ เกี่ยวข้องกับการสั่งการ การควบคุม และการดำเนินงานของกิจการ นอกจากนี้ยังรวมถึงเงินเดือนของผู้บริหารและ พนักงานในแผนกต่าง ๆ ที่ไม่เกี่ยวกับแผนกผลิต และแผนกขาย

3.6.4 ต้นทุนทางการเงิน (Financial costs) หมายถึง ต้นทุนที่เกิดขึ้นอันเนื่องมาจากการจัดหา เงินทุน หรือการบริหารเงินทุนของกิจการ เช่น ค่าดอกเบี้ย ค่าธรรมเนียมต่าง ๆ เป็นต้น

3.7 การจำแนกต้นทุนตามความสัมพันธ์กับเวลา

3.7.1 ต้นทุนในอดีต (Historical cost) หมายถึง ต้นทุนที่กิจการได้จ่ายไปจริงตามหลักฐานอันเที่ยงธรรม ที่ปรากฏ จำนวนเงินที่กิจการได้จ่ายไปนั้นจึงถือเป็นมูลค่าหรือต้นทุนของสินค้าหรือสินทรัพย์ของกิจการในอดีต แต่ต้นทุนในอดีตนี้อาจจะไม่มี ความเหมาะสมในการนำมาใช้เพื่อการตัดสินใจของฝ่ายบริหารในปัจจุบัน ทั้งนี้ เพราะค่าของเงินในอดีตกับในปัจจุบันย่อมมีความแตกต่างอันเนื่องมาจากภาวะเงินเฟ้อ และความเจริญ ทางด้านเศรษฐกิจ

3.7.2 ต้นทุนทดแทน (Replacement cost) หมายถึง มูลค่า หรือราคาตลาดปัจจุบันของสินทรัพย์ ประเภทเดียวกันกับที่กิจการใช้อยู่กล่าวอีกนัยหนึ่งก็คือสินทรัพย์ที่กิจการเคยซื้อมาในอดีต ถ้าต้องการที่จะซื้อ ใหม่ในขณะนี้จะต้องจ่ายเงินในจำนวนเท่าไร ซึ่งโดยปกติมูลค่าหรือราคาต้นทุนทดแทนย่อมมีมูลค่าสูงกว่าต้นทุน ในอดีต ทั้งนี้ อาจจะเป็นเพราะการเกิดภาวะเงินเฟ้อส่วนหนึ่งและจากการเปลี่ยนแปลงในเทคโนโลยีของ สินทรัพย์ เพื่อให้มีประสิทธิภาพการทำงานที่สูงขึ้นส่วนหนึ่ง

3.7.3 ต้นทุนในอนาคต (Future cost) หมายถึง ต้นทุน หรือค่าใช้จ่ายที่กิจการคาดว่าจะเกิดขึ้นในอนาคต จากการตัดสินใจเรื่องใดเรื่องหนึ่งของผู้บริหาร ซึ่งต้นทุนในอนาคตนั้นอาจจะได้มาจากการประมาณการหรือการ



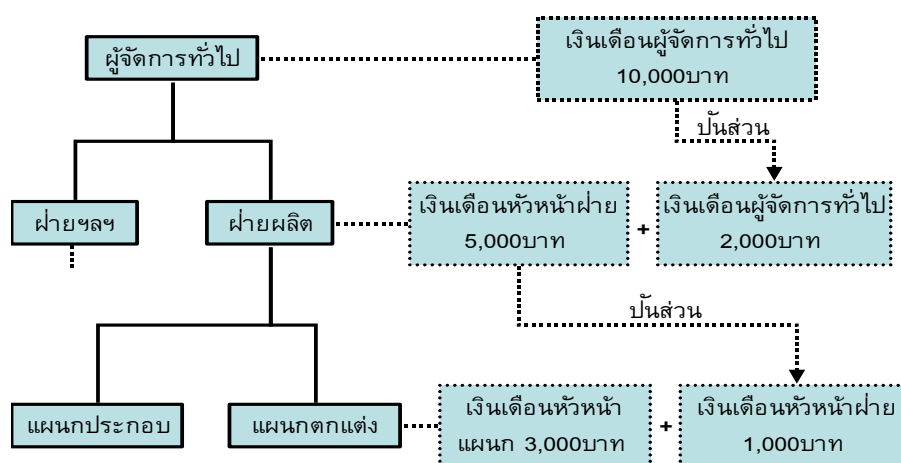
พยากรณ์ก็เป็นได้ บ่อยครั้งที่ต้นทุนในอนาคตจะถูกนำมาใช้ในการวางแผน ฉะนั้นการประมาณต้นทุนในอนาคตจึงต้องทำด้วยความระมัดระวังและรอบคอบ

3.8 การจำแนกต้นทุนตามลักษณะของความรับผิดชอบ

3.8.1 ต้นทุนที่ควบคุมได้ (Controllable cost) หมายถึง ต้นทุน หรือ ค่าใช้จ่ายที่สามารถระบุหรือกำหนดได้ว่า หน่วยงานใดหรือบุคคลใดบุคคลหนึ่งเป็นผู้รับผิดชอบโดยตรง กล่าวอีกนัยหนึ่งก็คือ มีอำนาจหน้าที่ หรือมีความสามารถที่จะทำให้ต้นทุนจำนวนนั้นเพิ่มขึ้น หรือลดลงจากการตัดสินใจของตน ซึ่งถ้าจะพิจารณาให้มากขึ้นก็พอที่จะสรุปได้ว่า ต้นทุนที่ควบคุมได้ในหน่วยงานหรือผู้บริหารคนใดคนหนึ่ง ก็อาจจะเป็นต้นทุนที่ควบคุมไม่ได้ในอีกหน่วยงานหรือผู้บริหารอีกคนหนึ่งก็ได้

3.8.2 ต้นทุนที่ควบคุมไม่ได้ (Uncontrollable Cost) หมายถึง ต้นทุน หรือค่าใช้จ่ายที่ไม่อยู่ภายใต้ อำนาจหน้าที่ ที่หน่วยงานหรือผู้บริหารในระดับนั้น ๆ จะควบคุมไว้ได้ นั่นคือไม่สามารถที่จะกำหนดต้นทุน ประเภทนี้ให้เพิ่มขึ้นหรือลดลงได้ โดยปกติต้นทุนที่ควบคุมไม่ได้ของผู้บริหารระดับล่างก็มักจะเกิดจากการ ตัดสินใจของผู้บริหารระดับสูง นั่นเอง

ตัวอย่าง ต้นทุนที่ควบคุมได้ และต้นทุนที่ควบคุมไม่ได้ ตามภาพ



จากภาพจะพบว่า ฝ่ายผลิตรับการปันส่วนจากเงินเดือนผู้จัดการทั่วไป จำนวน 2,000 บาท ถือเป็นต้นทุนที่ควบคุมไม่ได้ แต่ในส่วนของเงินเดือนหัวหน้าฝ่ายผลิตเองเป็นต้นทุนที่ควบคุมได้



แผนกตกแต่งรับการปันส่วนเงินเดือนผู้จัดการหัวหน้าฝ่ายผลิต จำนวน 1,000 บาท ถือเป็นต้นทุนที่ควบคุมไม่ได้ แต่ในส่วนของเงินเดือนหัวหน้าแผนกตกแต่งเองเป็นต้นทุนที่ควบคุมได้

3.9 การจำแนกต้นทุนตามลักษณะของการวิเคราะห์ปัญหาเพื่อตัดสินใจ

ในการดำเนินธุรกิจผู้บริหารมักจะต้องประสบปัญหาต่าง ๆ มากมายและที่สำคัญก็คือ ผู้บริหารจะต้องพยายามทำการตัดสินใจแก้ไขปัญหา หรือเลือกทางเลือกที่ดีที่สุด ข้อมูลทางด้านต้นทุนที่เข้ามามีบทบาทในการตัดสินใจจึงมักจะถูกจำแนกเป็น

3.9.1 ต้นทุนจม (Sunk Cost) หมายถึง ต้นทุนที่หลีกเลี่ยงไม่ได้ (Unavoidable Cost) หรือไม่สามารถที่จะทำการเปลี่ยนแปลงได้ไม่ว่าผู้บริหารจะทำการตัดสินใจอย่างไร ดังนั้น ต้นทุนจมจึงเป็นต้นทุนที่เกิดขึ้นจากการตัดสินใจในอดีต ซึ่งจะไม่มีผลกระทบต่อการตัดสินใจในปัจจุบัน เช่น ค่าเช่าที่เป็นสัญญาเช่าระยะยาว ค่าเสื่อมราคาสินทรัพย์ประจำ เป็นต้น ถึงแม้ว่าต้นทุนจมจะไม่มีผลต่อการตัดสินใจในปัจจุบัน แต่ผู้บริหารก็ควรที่จะทำการตัดสินใจเลือกทางเลือกที่สามารถใช้ประโยชน์จากต้นทุนจมให้ได้มากที่สุดเท่าที่จะเป็นไปได้

3.9.2 ต้นทุนที่หลีกเลี่ยงได้ (Avoidable Cost) หมายถึง ต้นทุนที่สามารถประหยัดได้จากการตัดสินใจเลือกทางใดทางหนึ่ง ต้นทุนที่หลีกเลี่ยงได้มักจะมามีบทบาทที่สำคัญต่อการตัดสินใจของผู้บริหารเสมอ

3.9.3 ต้นทุนเสียโอกาส (Opportunity Cost) คือ ผลประโยชน์หรือผลตอบแทนที่กิจการจะได้รับจากการตัดสินใจเลือกทางเลือกหนึ่งแต่ก็ต้องสูญเสียไป จากการที่เลือกตัดสินใจในอีกทางเลือกหนึ่ง เช่น ถ้ากิจการมีเงินจำนวนหนึ่งและสามารถนำไปฝากธนาคารได้ดอกเบี้ยปีละ 20,000 บาท แต่ถ้ากิจการต้องการนำเงินที่มีอยู่นั้นไปลงทุนทำธุรกิจ การที่กิจการเลือกลงทุนทำธุรกิจทำให้สูญเสียดอกเบี้ยที่จะได้รับ 20,000 บาท ถือว่าถ้ากิจการเลือกทำธุรกิจก็จะมีต้นทุนเสียโอกาสเกิดขึ้น 20,000 บาท โดยปกติต้นทุนเสียโอกาสจะไม่มีงบบันทึกลงบัญชีของกิจการเพราะมิได้เป็นต้นทุนที่เกิดขึ้นจริง แต่เป็นต้นทุนที่ถูกสมมติเพื่อการตัดสินใจ

3.9.4 ต้นทุนส่วนที่แตกต่าง (Differential Cost) หมายถึง ต้นทุนที่เกิดการเปลี่ยนแปลงไปจากการตัดสินใจเลือกกระทำอย่างใดอย่างหนึ่ง ซึ่งอาจจะเปลี่ยนแปลงในทางเพิ่มขึ้นหรือลดลงก็ได้ (Incremental Cost or Decremental Cost) โดยปกติต้นทุนประเภทนี้จะเกิดก็ต่อเมื่อมีการเปลี่ยนแปลงวิธีการปฏิบัติแบบเดิม มาเป็นวิธีการปฏิบัติแบบใหม่ เช่น ถ้าผู้บริหารกำลังทำการตัดสินใจว่าควรที่จะซื้อเครื่องจักรรุ่นใหม่ เข้ามาทำการผลิตแทนเครื่องจักรเก่าที่มีอยู่หรือไม่ ทั้งนี้เครื่องจักรใหม่อาจจะต้องลงทุนสูง แต่ก็สามารถที่จะประหยัดต้นทุน



ผันแปรต่อหน่วยลงไปได้ ซึ่งผู้บริหารจะต้องทำการตัดสินใจโดยพิจารณาจากต้นทุนส่วนที่แตกต่างรวมสุทธิ (Net Total Differential Cost)

3.9.5 ต้นทุนเพิ่มต่อหน่วย (Marginal Cost) หมายถึง ต้นทุนที่จะเพิ่มขึ้นจากการผลิตเพิ่มขึ้นหนึ่งหน่วย ซึ่งมีลักษณะคล้ายคลึงกับต้นทุนส่วนเพิ่ม (Incremental Cost) แต่ต้นทุนส่วนเพิ่มต่อหน่วยเป็นการพิจารณาส่วนที่เพิ่มจากการเพิ่มของการผลิตเพียง 1 หน่วย ตามที่กล่าวแล้ว ช่วยผู้บริหารเพื่อการตัดสินใจได้เช่นกัน

ต้นทุนและราคาขายในรายการอาหารและเครื่องดื่ม

วัตถุประสงค์ เพื่อให้สามารถ

๑. อธิบายความหมายและจำแนกประเภทของต้นทุนและยอดขายได้

๒. คำนวณต้นทุนของอาหารได้ (Standard Cost Recipe)

ต้นทุน

ในธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม ต้นทุนคือ ค่าใช้จ่ายทั้งที่เป็นตัวเงินและไม่เป็นตัวเงิน ของผู้ประกอบการในการผลิตสินค้าหรือบริการ และเมื่อสินค้าได้ถูกบริโภคหรือการบริการที่ได้ถูกเสนอให้กับลูกค้า ของเหล่านั้นสูญหายไปตามสภาพและไม่สามารถถูกนำมาใช้ใหม่ได้ ดังนั้น สิ่งเหล่านั้นคือต้นทุน ซึ่งถูกวัดออกมาเป็นหน่วยต่างๆ เช่น กิโลกรัม ขวด แก้ว จาน หรือค่าแรงที่เป็นชั่วโมง หรือสัปดาห์ ฯลฯ

แนวคิดการควบคุมต้นทุน (Cost Control Concept)

๑. กระบวนการที่ใช้ในการดำเนินการวางแผนและสร้างข้อจำกัดต่างๆ ในภัตตาคาร เพื่อให้บรรลุเป้าหมายที่กำหนดไว้

๒. วิธีการปฏิบัติที่ผู้บริหารใช้ในการควบคุมการผลิตทุกขั้นตอน เพื่อให้ได้สินค้าและบริการนั้นเป็นไปตามมาตรฐานหรือ เกินกว่ามาตรฐานที่กำหนดไว้ โดยใช้ต้นทุนต่ำสุด

ประเภทของต้นทุน (Type of Cost)

๑. ต้นทุนคงที่ (Fixed Cost)

ต้นทุนที่หน่วยผลิตต้องจ่ายให้กับบรรดาปัจจัยคงที่ซึ่งปริมาณหรือขนาดไม่ สามารถเปลี่ยนแปลงได้ในระยะสั้น หรือกล่าวได้ว่า ต้นทุนชนิดนี้คงที่ ไม่ผันแปรตามจำนวนของผลผลิต เช่น ร้านอาหารแห่งหนึ่งมีค่าเช่าต่อเดือน ๑๐,๐๐๐ บาท ไม่ว่าจะขายอาหารได้กี่จานก็ยิ่ง ต้องจ่ายค่าเช่า ๑๐,๐๐๐ บาท เท่าเดิม

๒. ต้นทุนผันแปร (Variable Cost)



ต้นทุนที่มีความสัมพันธ์โดยตรงต่ออัตราการเจริญเติบโตของธุรกิจ ผันแปรตามปริมาณการผลิตและยอดขายเช่น ทุกครั้งที่ห้องอาหารขายสเต็ก (steak) จะมีราคาของเนื้อสแต็กนั้นเกิดขึ้น ดังนั้นต้นทุนผันแปรจึงเพิ่มขึ้นหรือลดลงตามอัตราส่วนของยอดขายนั่นเอง

๓. ต้นทุนกึ่งผันแปร (Semi- variable cost)

ต้นทุนบางชนิดเป็นได้ทั้งต้นทุนคงที่และต้นทุนผันแปรเช่น ค่าแรงงาน (Labor Cost) ที่ต้องจ่ายประจำทุกเดือน เมื่อธุรกิจมียอดขายเติบโตมากหรือไม่มีผลกำไร ค่าจ้างแรงงานระดับผู้บริหารหรือหัวหน้าพ่อครัว จะไม่ได้รับผลกระทบหรืออาจกล่าวได้ว่าเป็นต้นทุนคงที่ แต่ถ้าเป็นพนักงานระดับล่าง มักจะเพิ่มขึ้นหรือลดลงตามยอดขายหรือเรียกได้ว่าเป็นต้นทุนผันแปร

ต้นทุนที่ควบคุมได้และต้นทุนที่ควบคุมไม่ได้ (Controllable, Non-Controllable Cost)

ที่ควบคุมได้ ต้นทุนชนิดนี้จะเปลี่ยนแปลงได้แม้ในระยะเวลานั้นๆ เช่นต้นทุนอาหารและเครื่องดื่มจะเปลี่ยนแปลงได้ง่ายจากปัจจัยหลายด้าน เช่น การลดปริมาณต่อจาน หรือเปลี่ยนแปลงส่วนผสมในอาหาร

ต้นทุนที่ควบคุมไม่ได้ คือต้นทุนที่จะไม่เปลี่ยนแปลงในระยะเวลานั้นๆ เช่น ค่าเช่า ค่าลิขสิทธิ์ เป็นต้น

ต้นทุนต่อหน่วยและต้นทุนรวม (Unit Cost and Total Cost)

เมื่อรายได้ของกิจการเปลี่ยนแปลงจะส่งผลต่อต้นทุนทั้งสองชนิดนี้ในลักษณะที่แตกต่างกันดังนี้

๑. ถ้าร้านอาหารมีต้นทุนคงที่ ค่าเช่าร้าน ๑๐,๐๐๐ บาทต่อเดือนและในเดือนนี้ขายก๋วยเตี๋ยวได้ ๒,๐๐๐ ขามต้นทุนคงที่ต่อก๋วยเตี๋ยว ๑ ขาม จะเท่ากับ ๕ บาท แต่ในเดือนถัดมาขายได้ ๒,๕๐๐ ขาม ต้นทุนคงที่ต่อก๋วยเตี๋ยว ๑ ขาม จะเท่ากับ ๔ บาท

๒. ถ้าร้านอาหารมีต้นทุนสแปเก็ตตี้ ๑ จานเท่ากับ ๒๐ บาท ในเดือนนี้มีลูกค้าสั่งสแปเก็ตตี้ ๑,๐๐๐ จาน ต้นทุนรวม จะมีค่าเท่ากับ ๒๐,๐๐๐ บาท แต่ต้นทุนต่อหน่วยจะคงอยู่ที่ ๒๐ บาท และในเดือนถัดมา ขายสแปเก็ตตี้ ได้ ๒,๐๐๐ จาน ต้นทุนต่อหน่วยก็ยังคงที่ ๒๐ บาท แต่ต้นทุนรวมจะเท่ากับ ๔๐,๐๐๐ บาท

ยอดขาย (Sales)



ยอดขายที่ได้รับจากการขายสินค้าและบริการของกิจการ โดยส่วนใหญ่จะนับเป็นจำนวนเงิน แต่ในบางครั้งก็นับเป็นจำนวนอื่น เช่น จาน ที่นั่ง เป็นต้น

แนวคิดการควบคุมราคาขาย (Sales Control Concept)

๑. Profit oriented > Margin? การกำหนดราคาบนพื้นฐานของกำไร
๒. Cost oriented > % การตั้งราคาบนพื้นฐานของต้นทุน
๓. Customer oriented > Satisfaction? ความคุ้มค่ากับสิ่งที่ลูกค้าจ่าย
๔. Competitor oriented > Market การตั้งราคาจากคู่แข่ง
๕. Product, Location, Economic, Promotion

ประเภทของยอดขาย (Sales Type)

๑. Monetary terms ยอดขายที่เป็นตัวเงิน

- ๑.๑ Total sales ยอดขายรวม
- ๑.๒ By Category
- ๑.๓ Per server, per seat, per empl.
- ๑.๔ Average Check, Average Cover

๒. Non Monetary terms ยอดขายที่ไม่เป็นตัวเงิน

- ๒.๑ Total cover(total guest)
- ๒.๒ Qty of portion, Seat turnover

สัดส่วนของยอดขาย และต้นทุน (Ideal Percentage Selling & Costing in Restaurant)

* Sales/ Revenue	๑๐๐%
* Expenses	
- Rental Cost	๑๐-๑๕%
- Labor Cost	๑๗-๒๕%
- Food & Beverage Cost	๒๘-๓๐%
- Other Cost	๐๗-๑๕%
* Profit	๑๕-๓๘%



วิธีการคำนวณสัดส่วนของต้นทุน (Formula of Costing)

$$\text{๑. (\% Cost)} = \frac{\text{Cost}}{\text{Sale}} \times 100$$

$$\text{๒. Sales} = \frac{\text{Cost}}{(\% \text{ Cost})} \times 100$$

$$\text{๓. Cost} = \frac{\text{Sale}}{100} \times (\% \text{ Cost})$$

กำไรส่วนเกิน (Contribution Margin :CM)

คือส่วนของกำไรหลังจากหักต้นทุนผันแปรในราคาขายแล้ว ส่วนที่เหลือจะเป็นกำไรที่ยังประกอบไปด้วยต้นทุนคงที่ที่อยู่ เช่น ข้าวไข่เจียวราคาจานละ ๓๐ บาท มีต้นทุนผันแปร ๑๒ บาทต่อจาน จะมีกำไรส่วนเกินที่ประกอบไปด้วยกำไรและต้นทุนคงที่ ๑๘ บาท

วิธีการคำนวณ Standard Recipe Cost

๑. คำนวณ จากส่วนผสมที่อยู่ใน Standard Recipe
๒. คำนวณจากราคาของราคาวัตถุดิบจริง
๓. ประมาณการความคลาดเคลื่อนของเครื่องปรุงอื่นๆที่ไม่สามารถคำนวณได้

น้ำหนักอาหารสุทธิพร้อมเสิร์ฟ (Standard Yields)

๑. Yields คือ น้ำหนักหรือปริมาตรสุทธิของอาหารหลังจากที่ผ่านการตัดแต่ง การปรุง และพร้อมที่จะเสิร์ฟให้ลูกค้า
๒. วัตถุดิบที่ซื้อ (As Purchase: AP) คือ วัตถุดิบที่ซื้อโดยคิดจากน้ำหนักและราคาที่ซื้อจากท้องตลาด



๓. อาหารที่เสิร์ฟได้จริง (Edible Portion: EP) คือ อาหารที่สามารถเสิร์ฟได้จริงหลังจากผ่านกระบวนการผลิต

๔. AP-EP คือ

ส่วนที่สูญเสียระหว่างการผลิตเช่นการตัดแต่ง หรือการประกอบอาหารให้สุก

วิธีการคิดต้นทุนของอาหารมาตรฐาน (Standard Cost Recipe)

ต้นทุนของวัตถุดิบ(Food Cost) = จำนวนที่ใช้ x ราคาที่ซื้อมา
ปริมาณที่ใช้งานได้จริง

เทคนิคการควบคุมมาตรฐาน

๑. กำหนดมาตรฐานการปฏิบัติ ในแต่ละหน้าที่ในแต่ละวัน

- การจัดวางให้การดำเนินงานเป็นไปอย่างราบรื่นในการปฏิบัติงานอย่างถูกต้อง เช่น การเตรียมเนื้ออย่างถูกวิธี การหั่นผัก รวมถึงการปรุง ต้องเป็นไปตามสูตรอาหารมาตรฐาน

๒. การฝึกฝนพนักงาน หรือการฝึกให้พนักงานเข้าใจในการปฏิบัติงานแบบมีมาตรฐาน

- ถ้าพนักงานไม่สามารถนำไปปฏิบัติงานได้ หรือไม่เข้าใจมาตรฐานที่กำหนด มาตรฐานนั้นจะไม่มีคามหมายเลย

- นอกจากในเรื่องของมาตรฐานแล้ว ยังต้องพัฒนาในเรื่องของอุปกรณ์ใหม่ๆที่นำมาใช้ในครัวด้วย

๓. การสร้างตัวอย่างที่ดี ให้ภาพที่กระจ่างกับพนักงาน ในการปฏิบัติงาน และสามารถนำมาเป็นตัวอย่างได้

- หัวหน้าพ่อครัวควรที่จะเป็นแบบอย่างที่ดี เพราะโดยธรรมชาติแล้ว พนักงานจะเรียนรู้จากหัวหน้างาน ทั้งนี้ยังรวมถึงทัศนคติต่อองค์กรด้วย

๔. การสังเกตและแก้ไขการปฏิบัติหน้าที่ของพนักงาน

- ผู้รับผิดชอบในหน้าที่นี้คือผู้จัดการ หรือหัวหน้างาน ที่จะต้องคอยตรวจสอบอยู่เสมอ เมื่อพบข้อบกพร่องต้องให้คำแนะนำและสอนวิธีการแก้ไขที่ถูกต้อง ให้แก่พนักงาน เช่น พนักงานใช้เครื่องมือผิดวิธี หรือตวงเหล้าเกินมาตรฐานที่กำหนด

๕. การจัดทำรายงาน เพื่อให้ผู้บริหารจะสามารถวางแผนงานและประเมินผล แก้ไขปรับปรุงโดยการอ่านจากรายงาน

- ข้อมูลของอาหารที่ซื้อมาและขายไป ปริมาณที่ใช้ไปกับเงินที่ได้รับ มีความสัมพันธ์กันหรือไม่ต้องระบุ

- การเก็บข้อมูลในด้านอื่นๆด้วยเช่น อุณหภูมิตู้เย็น

๖. ระเบียบวินัยของพนักงาน

- เป็นการกำหนดระเบียบวินัยข้อบังคับ ของพนักงานเพื่อให้พนักงานปฏิบัติเป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนดไว้ และยังรวมถึงข้อที่เป็นบทลงโทษ ในการกระทำผิดด้านต่างๆ ไม่ว่าจะเป็นหักเงินเดือน พักงาน หรือไล่ออก

๗. การเตรียมและใช้จ่ายภายใต้งบประมาณ



- การตั้งงบประมาณในการใช้จ่าย และเมื่อผ่านการใช้งบประมาณไปแล้วผลการดำเนินงานเป็นอย่างไร เช่น เดือนนี้จะลงทุนซื้อของสำรองไว้ขายในห้องอาหาร หนึ่งแสนบาทเพราะเป็นช่วงHigh Season ลูกค้าจะมาใช้บริการมากจึงต้องมีการวางงบประมาณเพื่อสนองลูกค้าที่จะมาใช้บริการ โดยการพิจารณาพร้อมกับสถิติอื่นๆของทางร้าน

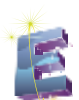
วิธีการตั้งราคาขาย

๑. การตั้งราคาขาย บนพื้นฐานของต้นทุน
๒. การตั้งราคาขายบนพื้นฐานทางการตลาด

ปัจจัย ๓ ประการในการตั้งราคาบนพื้นฐานทางการตลาด

๑. ระดับของอุปสงค์ (Level of Demand) คือการพิจารณาปรับราคาความต้องการสินค้าในห้องตลาด
๒. ระดับการแข่งขัน (Level of competition) การตั้งราคาเพื่อให้สามารถแข่งขันได้
๓. ความยืดหยุ่นของอุปสงค์ (Elasticity of Demand) หมายถึงความอ่อนไหวในการเปลี่ยนแปลงของยอดขายเมื่อราคาเปลี่ยนแปลงไป

ตัวอย่างการคิดต้นทุนรายการอาหาร



แซนด์วิชคละ

Portion

400

ที่

Item Code	ส่วนประกอบ	ปริมาณ	หน่วย	ราคา/หน่วย	Item Unit	Cost (Bht.)
1	ขนมปัง	22.00	แถว	32.00	บาท	704.00
2	ทูน่าสำเร็จ	3.00	กก	390.27	บาท	1,170.81
3	พรอย	2.00	แถว	60.00	บาท	120.00
4	แฮม	1.00	กก	144.45	บาท	144.45
5	หมูหยอง	0.50	กก	318.00	บาท	159.00
6	ปูอัดสำเร็จ	2.30	กก	304.65	บาท	700.70
7						-

Cost 2,298.26

ขึ้นละ 5.745645

	ทูน่าสำเร็จ					
Item Code	ส่วนประกอบ	ปริมาณ	หน่วย	ราคา/หน่วย	Item Unit	Cost (Bht.)
1	ทูน่า	3.70	กก	38.34	บาท	141.86
2	หอมใหญ่	3.00	กก	14.00	บาท	42.00
3	แครอท	5.00	กก	23.00	บาท	115.00
4	มายองเนส	3.00	กก	122.00	บาท	366.00
5	สเปรด	3.00	กก	148.65	บาท	445.95
6	น้ำสลัด	0.50	กก	120.00	บาท	60.00
		18.20			cost	1,170.81
					3	390.27
	ปูอัดสำเร็จ					
Item Code	ส่วนประกอบ	ปริมาณ	หน่วย	ราคา/หน่วย	Item Unit	Cost (Bht.)
1	ปูอัด	1.00	กก	120.00	บาท	120.00
2	สเปรด	1.00	กก	148.65	บาท	148.65
3	น้ำสลัด	0.30	กก	120.00	บาท	36.00
4						
		2.30			cost	304.65



ข้าวต้มปลา

Portion					250	ที่
Item Code	ส่วนประกอบ	ปริมาณ	หน่วย	ราคา/หน่วย	Item Unit	Cost (Bht.)
1	ข้าวสวย	18.00	กก	60.00	บาท	1,080.00
2	ปลากระพง	13.00	กก	230.00	บาท	2,990.00
3	ขิง	1.00	กก	34.00	บาท	34.00
4	คึ้นข่า	1.00	กก	45.00	บาท	45.00
5	กระเทียมเจียว	2.00	กก	150.00	บาท	300.00
6	พริกไทย	0.50	กก	490.00	บาท	245.00
7	น้ำ	15.00	กก			
8						
					Cost	4,694.00

ข้าวต้มหมู

Portion					150	ที่
Item Code	ส่วนประกอบ	ปริมาณ	หน่วย	ราคา/หน่วย	Item Unit	Cost (Bht.)
1	ข้าวสวย	12.00	กก	60.00	บาท	720.00
2	หมูแดง	5.00	กก	108.00	บาท	540.00
3	ต้นหอม	1.00	กก	55.00	บาท	55.00
4	ผักชี	1.00	กก	60.00	บาท	60.00
5	กระเทียมเจียว	2.00	กก	150.00	บาท	300.00
6	พริกไทย	0.50	กก	490.00	บาท	245.00
7	หมูบด	2.00	กก	118.00	บาท	236.00
					Cost	2,156.00



ชื่อตำรับอาหาร :					
บัวลอยเผือกมะพร้าวอ่อน					
Portion : 5 KG โดย ครู จันทิมา เกสร					
Item Code	ส่วนประกอบ	ปริมาณ	หน่วย	ราคา/หน่วย	รวมทุน
1	แป้งข้าวเหนียว	2.00	กก	34.00	68.00
2	เผือก	5.00	กก	30.00	150.00
3	กะทิขาว	5.00	กก	75.00	375.00
4	น้ำตาลทราย	1.50	กก	26.00	39.00
5	มะพร้าวอ่อน	5.00	ลูก	30.00	150.00
6	เกลือป่น 2ช้อนโต๊ะ	30.00	กรัม	0.01	0.30
7	ใบเตย2ใบ	0.1	กรัม	20.00	2.00
					-
				รวมทุน	784.30
				ต้นทุน/กรัม	0.16
				ต้นทุน/กก.	156.86
วิธีทำ	1.นำเผือกมาปอกผ่าแล้วนำไปนึ่งให้สุกนิ่ม 2.ผสมแป้งบดให้เข้ากันนำมานวดแล้วปั้นเป็นบัวลอย 3.ตั้งน้ำกะทิเติมน้ำตาล/เกลือ/ใบเตย 4.นำบัวลอยที่ปั้นลงในกะทิ 5.เมื่อบลอยใช้ได้ยกเสิร์ฟ				
หมายเหตุ :	ต้นทุนขาย		ขาย20		
ORDER	น้ำหนัก	ต้นทุน	% cost		
ใส่ถุง	60	9.41	47.06		
ใส่ถ้วย	40	6.27	15.69		
28.....โครงการฝึกอบรมแนวทางการวิเคราะห์ต้นทุนงาน					



ชื่อตำรับอาหาร :

บัวลอยเผือกมะพร้าวอ่อน

Portion : 1.5 KG โดย ครู สำราญ บุญทองสุข

Item Code	ส่วนประกอบ	ปริมาณ	หน่วย	ราคา/หน่วย	รวมทุน
1	ปลาตากแห้ง	2000	กรัม	0.08	160.00
2	พริกขิง	300	กรัม	0.13	39.00
3	น้ำตาลทราย	200	กรัม	0.03	6.00
4	ใบมะกรูด	10	กรัม	0.06	0.60
5	น้ำมันคิงส์	2000	กรัม	0.05	101.60
			Sub total		307.20

วิธีทำ

1. นำปลาทูไปย่างไฟสับให้ละเอียด
2. นำไปทอดให้กรอบ
3. เคี้ยวพริกแกงแล้วนำปลาทูไปคลุกเคล้าให้เข้ากัน
4. โรยใบมะกรูดฝอยทอดปิดไฟยกลง



หมายเหตุ :

ต้นทุนขาย

ขาย/กก.ล

600

ORDER

น้ำหนัก

ต้นทุน/g/kg

%cost

ปลาทู1000 กรัม ทอดแล้วได้ 600 กรัม

0.20

204.80

34.13



ชื่อตำรับอาหาร :

โรตีสยามพอดีคำ

Portion :

100

ชิ้น

โดย ครู ดุษณี ตริพันธ์

Item Code	ส่วนประกอบ	ปริมาณ	หน่วย	ราคา/หน่วย	รวมทุน
1	ข้าวสวยหอมมะลิ	1000	กรัม	0.02	16.33
2	ปลาทูน่า	10	ตัว	12.50	125.00
3	ไข่ไก่	6	ฟอง	2.40	14.40
4	ชะอม	500	กรัม	0.06	30.00
5	แตงกวาอ่อน	500	กรัม	0.03	12.50
6	แครอท	300	กรัม	0.02	6.60
7	มะนาวลูก	10	ลูก	1.80	18.00
8	สาหร่ายแผ่น	5	แผ่น	3.00	15.00
9	น้ำพริกขี้หนือ	800	กรัม	0.12	97.60
10	น้ำปลา	30	กรัม	0.03	0.95
11	น้ำมัน	100	กรัม	0.05	5.08
				Sub total	341.46

วิธีทำ

1. ตีไข่ใส่ชะอมแล้วนำไปกริวให้เป็นแผ่น
2. ทอดปลาทูน่าแล้วแกะก้างออก
3. หั่นแตงกวา/แครอทเส้นบาง
4. ปั่นรสน้ำพริกแล้วผัดกับข้าวสวย
5. นำแผ่นไข่ชะอมมาม้วนกับข้าวคลุกน้ำพริกพร้อมผักที่หั่น
6. เศษที่เกินให้นำมาเป็นไส้ของแผ่นสาหร่ายอีกที

หมายเหตุ : สามารถเปลี่ยนผักได้ตามชอบ



หมายเหตุ :

ต้นทุนขาย

ขาย 45.-/กล่อง(6ชิ้น)

ORDER

น้ำหนัก

ชิ้น/ต้นทุน/กล่อง

%cost

ม้วนสำเร็จแล้วได้ 100 ชิ้นต่อสูตร

3.41

20.49

45.53



ชื่อตำรับอาหาร :

หมูทอดทรงเครื่อง

Portion : 30 ชิ้น โดย ครูสำราญ บุญทองสุข

Item Code	ส่วนประกอบ	ปริมาณ	หน่วย	ราคา/หน่วย	รวมทุน
1	หมูบด	1,000.0	กรัม	0.12	116.00
2	ไข่ไก่	5.0	กรัม	2.40	12.00
3	แป้งMR.JIM(2ซอง)	300.0	กรัม	0.07	21.50
4	แป้งว้าว	300.0	กรัม	0.04	11.40
5	รากผักชี	100.0	กรัม	0.08	8.00
6	น้ำมัน	1,000.0	กรัม	0.05	50.80
7	พริกไทยป่นขาว	5.0	กรัม	0.53	2.65
8	กระเทียมบด	60.0	กรัม	0.13	7.80
9	ซีอิ๊วขาว	60.0	กรัม	0.02	1.20
10	ซอสภูเขาทอง	30.0	กรัม	0.04	1.14
	น้ำหนักที่ได้	1,860.0	กรัม		
				รวมทุน	232.49

วิธีทำ

- 1.นำหมูบดหมักกับเครื่องปรุงทั้งหมด
- 2.เคล้าให้เข้ากันแล้วนำไปทอด

หมายเหตุ :	ต้นทุนขาย		ขาย10
ORDER	น้ำหนัก	ต้นทุน	% cost
สูตร 30 ชิ้น	60 g	7.50	74.997

ชื่อตำรับอาหาร :

ขนมจีน/น้ำพริก

Portion : ขนมจีน 5/ น้ำพริก 7 กก โดย ครู กัญญา ธรรมศร

Item Code	ส่วนประกอบ	ปริมาณ	หน่วย	ราคา/หน่วย	รวมทุน
1	ขนมจีน	5000.00	กรัม	0.02	120.00
2	กุ้งหัก	1000.00	กรัม	0.17	165.00
3	มันกุ้ง	500.00	กรัม	0.17	85.00
4	กะทิ	2000.00	กรัม	0.07	134.00
5	รากผักชี	200.00	กรัม	0.08	16.00
6	ลูกมะกรูด	60.00	กรัม	0.05	3.00
7	พริกเขียวหน้า	10.00	กรัม	0.25	2.50
8	น้ำตาลปีบ	1000.00	กรัม	0.03	32.00
9	น้ำตาลปีก	500.00	กรัม	0.03	15.00
10	น้ำมะขาม	500.00	กรัม	0.06	28.00
11	หอมแดงไทย	1000.00	กรัม	0.06	55.00
12	กระเทียมกลีบใหญ่	800.00	กรัม	0.13	104.00
13	น้ำมัน	300.00	กรัม	0.05	15.00
14	เกลือ	20.00	กรัม	0.01	0.20
15	ถั่วทอง	500.00	กรัม	0.0800	40.00
16	น้ำมะนาว	200.00	กรัม	0.1100	22.00
17	น้ำ	**	กรัม	**	**
..... Sub total					688.20

วิธีทำ

- 1.เคี่ยวกะทิ/น้ำมะขามใส่น้ำตาลเกลือ
- 2.นำกระเทียมหัวหอมไปอบ ให้หอมกรุ่น
แล้วนำมาปั่นรวมกับกะทิที่ยื่นแล้วเทลงไป
- 3.ลวกมันกุ้งและกุ้งหักแล้วปั่นพอหยาบใส่ตาม
- 4.หั่นกระเทียมเขียวพอเหลือองใส่หน้า
- 5.เคี่ยวให้เข้ากันพอเดือดยกลงผ้ามะกรูดลวกลอยหน้า
- 6.นำเสิร์ฟคู่ขนมจีนพริกแห้งทอด/ไข่ต้ม ผักลวกเคียงตามชอบ
(ผักบุ้งทอด, หัวปลีซอย, ถั่วลวก.)



หมายเหตุ สำเร็จ น้ำพริก 7 กก.

ขนมจีน 5 กก



ชื่อตำรับอาหาร :

ไข่พะโล้

Portion : 150 ชูต โดยครู สำราญ บุญทองสุข					
Item Code	ส่วนประกอบ	ปริมาณ	หน่วย	ราคา/หน่วย	รวมทุน
1	ไข่ไก่ 150	8,250.00	กรัม	0.04	360.00
2	พริกไทยขาวป่น	50.00	กรัม	0.53	26.50
3	กระเทียมกลีบใหญ่	200.00	กรัม	0.13	26.00
4	ผงพะโล้	60.00	กรัม	0.20	12.00
5	เกลือ	60.00	กรัม	0.01	0.60
6	หมูสามชั้น	5,000.00	กรัม	0.14	675.00
7	น้ำตาลปีบ	3,000.00	กรัม	0.03	96.00
8	รากผักชี	50.00	กรัม	0.08	4.00
9	ดอกโป๊ยกั๊ก	50.00	กรัม	0.18	9.00
10	อบเชย 3-5 ก้าน	200.00	กรัม	0.30	60.00
11	ซีอิ๊วขาว	1,000.00	กรัม	0.02	20.00
12	เต้าหู้พวง	5.00	พวง	21.00	105.00
Sub total					1,394.10
ต้นทุน/ชูต					9.29



วิธีทำ

1. ต้มไข่ไก่ให้สุกปลอกเปลือก พักไว้
2. ล้างหมูสามชั้นให้สะอาด หั่นเป็นชิ้นขนาดประมาณ 2 นิ้ว
3. ปลอกเปลือกกระเทียม หั่นเป็นชิ้นเล็กๆ นำไปโขลกพร้อมพริกไทยเม็ดให้ละเอียด
4. เปิดเตาที่ไฟปานกลาง เอาน้ำมันใส่หม้อ รอน้ำมันเริ่มร้อน นำกระเทียมและพริกไทยที่โขลกไว้ใส่ลงไปผัดให้หอม จึงใส่หมูสามชั้นลงไป ผัดไปเรื่อยๆ จนหมูเกือบสุก
5. ใส่ผงพะโล้ ซีอิ๊วดำ และไข่ต้มลงไป ผัดให้เครื่องทั้งหมดเข้ากัน เติมน้ำเปล่าลงไป รอน้ำแกงเริ่มเดือดจึงใส่ซีอิ๊วขาว ลดไฟลงเหลือไฟอ่อน และเคี่ยวไปประมาณ 45 นาที
6. เติมน้ำตาลปีบลงไป คนให้น้ำตาลละลาย จากนั้น ใส่เต้าหู้ทอดและเคี่ยวต่อไปอีกประมาณ 30 นาที ปิดเตา



ข้อเสนอประกอบการ ศูนย์สัมมนาและฝึกอบรม

No.	Food & Beverage Cost	A. ค่าถ่วง	B. คะแนน (1 – 5)	A x B
Group A. Purchase Cycle Cost				
A.1	การจัดซื้อ - ปัญหาการซื้อวัตถุดิบราคาสูง / การรั่วไหล			
1	ท่านมีการคัดเลือก supplier อย่างไร ☐ มีความสัมพันธ์กับผู้บริหาร ผู้บริหารแนะนำ ☐ พิจารณาจากใบเสนอราคา เปรียบเทียบกับคู่แข่ง ☐ พิจารณาจากใบเสนอราคา คุณภาพสินค้า ความน่าเชื่อถือ เปรียบเทียบกับคู่แข่ง	1	4	4
2	จำนวน Supplier ของวัตถุดิบมีมากเพียงใด ☐ 1-3 ราย ☐ 4 – 10 ราย ☐ 10 รายขึ้นไป	1	4	4
3	Supplier ส่งสินค้าให้รวดเร็วเพียงไร ☐ ไม่มีการตกลงเงื่อนไขเวลาในการส่งมอบ ☐ มีการตกลงเงื่อนไขให้ส่งมอบให้รวดเร็ว ถูกต้อง ในเวลาที่แน่นอน ☐ Supplier ส่งมอบให้รวดเร็ว ถูกต้อง ในเวลาที่แน่นอน อย่างสม่ำเสมอ	1	1	1
4	รอบในการสั่งซื้อวัตถุดิบหลักประเภทของสด (เนื้อสัตว์ ไข่สด ผักผลไม้) ระยะเวลา ☐ นานกว่า 1 เดือนขึ้นไป ☐ เดือนละ 1 – 2 ครั้ง ☐ สัปดาห์ละ 1 ครั้ง ☐ ทุก 1-3 วัน ☐ Just In Time	2	4	8
5	รอบในการสั่งซื้อวัตถุดิบหลักประเภทอาหารแช่แข็ง ระยะเวลาเท่าใด ☐ นานกว่า 1 เดือนขึ้นไป ☐ เดือนละ 1 – 2 ครั้ง ☐ สัปดาห์ละ 1 ครั้ง ☐ ทุก 1-3 วัน ☐ Just In Time	1	5	5

6	รอบในการสั่งซื้อวัตถุดิบหลักประเภทของแห้ง และอาหารกระป๋อง ระยะเวลาเท่าใด ☐ นานกว่า 1 เดือนขึ้นไป ☐ เดือนละ 1-2 ครั้ง ☐ สัปดาห์ละ 1 ครั้ง ☐ ทุก 1-3 วัน ☐ Just In Time	1	2	2
7	มีการเปรียบเทียบราคาวัตถุดิบหลัก (ของสด) กับแหล่งที่ซื้อหรือไม่ ☐ ไม่เคยเทียบราคา ☐ เทียบราคา เป็นบางครั้ง ☐ เทียบราคา ทุก 7 วัน (ของสด)	2	0	0
8	มีการกำหนด spec .ของวัตถุดิบหลักแต่ละรายการที่สั่งซื้อหรือไม่ ☐ ไม่มี spec ☐ มี spec น้อยกว่า 50 % ของรายการวัตถุดิบหลัก / พร้อมรูปถ่าย ☐ มี spec มากกว่า 50 % ของรายการวัตถุดิบหลัก / พร้อมรูปถ่าย	1	2	2
9	ท่านมีระบบควบคุม (Check & Balance) รายการจัดซื้ออย่างไร ☐ ให้พ่อครัวรับผิดชอบในการสั่งซื้อแต่ละรายการตามปริมาณที่ต้องการ และเจรจาต่อรองราคากับ supplier ☐ พ่อครัวส่ง Market List (ใบสั่งซื้ออาหารสด) ฝ่ายจัดซื้อตามรอบเวลาที่กำหนด แล้วฝ่ายจัดซื้อเป็นผู้จัดหาวัตถุดิบตามจำนวน / ปริมาณที่สั่งซื้อ ☐ ฝ่ายจัดซื้อเป็นผู้จัดหาวัตถุดิบตาม Market List และมีการทวนสอบ Market list ทั้งด้านรายการ ปริมาณ และจำนวนที่ต้องการ เปรียบเทียบกับเมนูอาหาร จำนวนลูกค้า และสต็อกวัตถุดิบ	3	3	9
10	วิธีการจัดซื้อ ☐ ซื้อเงินสดมากกว่า 50 % ของมูลค่าสั่งซื้อตาม Market list ☐ ซื้อเงินสด 20-50 % ที่เหลือเป็นเงินเชื่อโดยมีระยะเวลาจ่ายเงิน วัน ☐ ซื้อเงินเชื่อทั้งหมด โดย มีระยะเวลาจ่ายเงิน วัน	2	5	10
คะแนนเต็ม		75		45



A.2	การส่งมอบและรับวัตถุดิบ – ปัญหาขาดการควบคุมการรับวัตถุดิบ ทำให้คุณภาพต่ำกว่าราคา/ การรั่วไหล			
11	ใครเป็นผู้ตรวจรับวัตถุดิบ ☐ ไม่มีการตรวจรับ หรือไม่มีบันทึกผลการตรวจรับ ☐ ฝ่ายตรวจรับหรือฝ่ายครัวเป็นผู้ตรวจรับ / มีบันทึกผลการตรวจรับ ☐ ฝ่ายตรวจรับและฝ่ายครัวเป็นผู้ตรวจรับร่วมกัน/ มีบันทึกผลการตรวจรับ	1	5	5
12	ท่านมีการกำหนดเวลาแน่นอนในการส่งของ สำหรับ supplierแต่ละรายหรือไม่ ☐ ไม่มี ☐ กำหนดช่วงเวลาอย่างกว้าง เช่น ทุกวัน..... เวลา 8.00 – 17.00 น. ☐ กำหนดช่วงเวลาแน่นอน เช่น เฉพาะวัน..... เวลา	2	2	4
13	มีการตรวจรับวัตถุดิบอย่างไร ☐ ไม่มีการตรวจรับวัตถุดิบ ☐ มีการตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบตามประสบการณ์ของพนักงาน แต่ไม่ตรวจสอบปริมาณ / น้ำหนัก ให้ตรงกับใบสั่งซื้อและใบส่งของ ☐ มีการตรวจสอบคุณภาพตาม spec ที่กำหนดเป็นลายลักษณ์อักษร ตรวจสอบปริมาณ / น้ำหนัก ให้ตรงกับใบสั่งซื้อและใบส่งของ	3	4	12
14	การจัดการกับวัตถุดิบที่ไม่ได้คุณภาพอย่างไร (พิจารณาในช่วงปกติ ไม่ใช่ชนออกฤดูกาล) ☐ รับทั้งหมดโดยไม่ต่อรองราคาซื้อวัตถุดิบ ☐ รับทั้งหมดโดยต่อรองราคาซื้อวัตถุดิบ ☐ ส่งคืนทั้งหมด	2	4	8
คะแนนเต็ม		40		29



A.3	Inventory control - ปัญหาการจัดการบริหาร ควบคุมวัตถุดิบคงคลัง			
15	มีระบบการควบคุมวัตถุดิบคงคลัง (Inventory control) อย่างไร ☐ ไม่มีระบบเอกสารบันทึกการเบิกจ่าย คงเหลือ ☐ มีเอกสารบางส่วน แต่ขาดการปฏิบัติอย่างเคร่งครัดและขาดการตรวจติดตาม ☐ มีเอกสารควบคุม มีการปฏิบัติอย่างเคร่งครัด และมีการทวนสอบอย่างสม่ำเสมอ (ความถี่ 1-2 ครั้ง / สัปดาห์)	2	3	6
16	มีการตรวจนับปริมาณคงเหลือทุกเดือนหรือไม่ ☐ ไม่เคยตรวจนับเป็นรายเดือน ไม่ทราบตัวเลขคงเหลือ ☐ จัดตัวเลขตามคำบอกของพ่อครัว ☐ ตรวจนับจริงทุกสิ้นเดือน โดยฝ่ายบัญชีต้นทุน	3	2	6
17	การเบิกจ่ายใช้ระบบ First In First out (รับเข้ามาก่อน – เบิกใช้ก่อน ตามลำดับ) หรือไม่ ☐ ไม่ใช่ ใช้ตามความสะดวก ☐ ใช้ การเบิกจ่ายโดยใช้ความจำ และประสบการณ์ ☐ ใช้ การเบิกจ่ายโดยดูเลขภาชนะวันรับสินค้าเข้า / Lot No / รหัสสี เป็นต้น	2	4	8
18	มีการตรวจสอบและจัดการกับวัตถุดิบที่ใกล้หมดอายุอย่างไร ☐ ไม่มี ☐ โอนไปให้ครัวพนักงาน ☐ นำมาเป็นเมนูอาหารโปรโมชัน	1	5	5
คะแนนเต็ม		40		25
Group B. Direct cooking cost				
B.1	Recipe – ปัญหาเครื่องมือมาตรฐานในการควบคุมต้นทุนในระบบ F&B / Over			
19	ท่านมีตำรับอาหารมาตรฐาน (Standard recipe) บันทึกเป็นลายลักษณ์อักษรหรือไม่ ☐ ไม่มีการทำสูตรอาหาร ไม่มีการคำนวณต้นทุนมาตรฐาน (Standard cost) ☐ มีแต่สูตรอาหารเท่านั้น <u>ไม่มีการคำนวณต้นทุนมาตรฐาน</u> ☐ มีสูตรอาหาร และต้นทุนมาตรฐาน <u>บางรายการ</u> แต่ไม่มีรูปภาพประกอบ ☐ มีสูตรอาหาร และต้นทุนมาตรฐาน <u>ทุกรายการ</u> แต่ไม่มีรูปภาพประกอบ ☐ มีสูตรอาหาร และต้นทุนมาตรฐาน <u>ทุกรายการ</u> / พร้อมรูปภาพประกอบทุกรายการ	3	1	3



20	มีการวางระบบเมนู อย่างไร ☐ พ่อครัวเป็นผู้กำหนด โดยไม่อ้างอิงตำราอาหารมาตรฐาน ☐ ใช้ตำราอาหารมาตรฐาน แบ่งแยกชนิด รูปแบบ โครงสร้าง แต่ไม่มีรูปภาพ ☐ ใช้ตำราอาหารมาตรฐาน แบ่งแยกชนิด รูปแบบ โครงสร้าง พร้อมรูปภาพประกอบ	1	1	1
21	ความถี่ในการทบทวน/ปรับปรุงต้นทุนมาตรฐานและต้นทุนต่อหน่วย อย่างไร ☐ ไม่เคยทบทวน/ปรับปรุง ☐ ทบทวน/ปรับปรุง มากกว่า 6 เดือนขึ้นไป หรือตามความสะดวก ☐ ทบทวน/ปรับปรุง ทุก 4- 6 เดือน ☐ ทบทวน/ปรับปรุง ทุก 2-3 เดือน ☐ ทบทวน/ปรับปรุง ทุกเดือน	2	1	2
22	ท่านปรับรายการอาหารในเมนูครั้งสุดท้าย เมื่อใด ☐ นานกว่า 1 ปี ☐ 6 เดือน - 1 ปี ☐ ไม่เกิน 6 เดือน	1	1	1
23	ใครเป็นผู้พิจารณาปรับใช้วัตถุดิบ เช่น ผักประเภทต่าง ๆ ผลไม้ตามฤดูกาล ☐ ไม่เคยพิจารณา ☐ พ่อครัวเป็นผู้เสนอมาเป็นบางครั้ง ☐ ฝ่ายบริหารเป็นผู้กำหนดนโยบายและตรวจติดตามผ่านทางฝ่ายจัดซื้อ cost controller และพ่อครัว	1	2	2
24	รายการอาหารในเมนู (เฉพาะอาหารคาวที่ปรุงเอง) ☐ มากกว่า 100 รายการ ☐ 50 - 100 รายการ ☐ น้อยกว่า 50 รายการ	2	5	10
คะแนนเต็ม		50		19
B.2	Dry store & fridge - ปัญหาการจัดเก็บไม่ถูกวิธี			
25	มีการแยกระบบการจัดเก็บตามประเภทอาหารหรือไม่ (เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้) ☐ เก็บรวมในตู้เย็นใบเดียวกัน ☐ แยกประเภท แต่ไม่คำนึงถึงอุณหภูมิ ☐ แยกประเภท และเก็บตามอุณหภูมิที่เหมาะสมตามประเภทอาหาร	3	5	15
26	ทราบหรือไม่ว่าการจัดเก็บอาหารสดในตู้เย็นจะต้องควบคุมอุณหภูมิและวิธีการจัดเก็บที่ ☐ ไม่เคยทราบอุณหภูมิและวิธีการจัดเก็บที่เหมาะสม ☐ ทราบ แต่ขาดการควบคุม ตรวจสอบอุณหภูมิและวิธีจัดเก็บที่เหมาะสม ☐ ทราบ มีการควบคุมและการตรวจสอบ โดยใช้เทอร์โมมิเตอร์หรืออุปกรณ์ที่เหมาะสม	2	4	8
27	ระบบการจัดเก็บวัตถุดิบชนิดต่าง ๆ สามารถป้องกันการรั่วไหลหรือสูญหายได้ ☐ ไม่มีระบบควบคุมการเบิก-จ่าย / ไม่มีการป้องกันการสูญหาย เช่น ล็อกกุญแจตู้เย็น ☐ มีระบบควบคุมการเบิก-จ่าย / มีการป้องกันการสูญหาย แต่ขาดการปฏิบัติตามเป็นบางครั้ง จนทำให้เกิดการสูญหายได้บ่อย ๆ	1	2	2



	☐ มีการกำหนดและพัฒนาเวลามาตรฐานเพื่อเพิ่มรอบของการบริการ			
	☐ มีระบบควบคุมการเบิก – จ่าย / มีการป้องกันการสูญหาย และมีการปฏิบัติตามอย่างเคร่งครัด และมีการตรวจติดตามอย่างสม่ำเสมอ			
28	มีการตรวจสอบและรายงานความสูญเสียจากการจัดเก็บ เช่นของเสีย เสื่อมสภาพ สูญหาย อย่างไร ☐ ไม่มีการตรวจสอบ ☐ รายงานด้วยวาจา ☐ รายงานเป็นลายลักษณ์อักษร เช่น spoilage report ที่ระบุสาเหตุของปัญหาและแนวทางการป้องกัน	1	1	1
คะแนนเต็ม		35		26
B.3	Butcher / Portion control / Cooking – ปัญหาขาดการเตรียมการและการวางแผนผลิตให้			
29	มีการแล่นื้อประเภทต่าง ๆ ล่วงหน้า และแบ่งบรรจุตามประเภท น้ำหนัก ☐ ไม่มีเลย ☐ มีการแล่นื้อและแบ่งบรรจุ เฉพาะการขายแต่ละวัน ส่วนที่เหลือจัดเก็บ ☐ มีการแล่นื้อและแบ่งบรรจุตามจำนวนที่รับเข้า และเก็บรักษาเพื่อใช้ในแต่ละวัน หรือซื้อวัตถุดิบที่คัดแต่งสำเร็จพร้อมปรุง	1	5	5
30	มีการควบคุมความสูญเสียจากการคัดแต่งอย่างไร ☐ ไม่มี ☐ กำหนด % yield การคัดแต่งวัตถุดิบแต่ละประเภท และอบรมความรู้ที่จำเป็นให้แก่พนักงานคัดแต่ง ☐ มีการทดสอบความสามารถในการคัดแต่ง เทียบกับค่ามาตรฐาน และเสริมสร้างทักษะเฉพาะด้านเป็นระยะ ๆ ☐ จัดซื้อวัตถุดิบที่คัดแต่งสำเร็จแล้ว มีโอกาสสูญเสียจากการคัดแต่งต่ำ	2	5	10
31	มีการควบคุมปริมาณ / น้ำหนัก วัตถุดิบหลัก ที่ใช้ตามสูตรอาหารอย่างไร ☐ กะประมาณตามความชำนาญของผู้ปรุง (น้อยกว่า 50%) ☐ ชั่ง ตวง วัด บงรายการ (ประมาณ 50 - 90 %) ☐ ชั่ง ตวง วัด ทุกรายการ (มากกว่า 90%)	2	1	2
32	มีการกำหนดเวลามาตรฐานในการปรุงอาหาร (Cooking time) ☐ ไม่มี ☐ มีในบางรายการ	2	3	6



Group C. Labor, Overhead, Product cost				
C.1	การควบคุมต้นทุน / Cost control - ปัญหาการควบคุมต้นทุนให้มีประสิทธิภาพ			
34	มีระบบหรือกระบวนการในการควบคุมต้นทุนอย่างไร ☐ ไม่มี ☐ มีการควบคุมต้นทุนทุกรายการ สามารถรายงานโครงสร้างต้นทุนในแต่ละเดือนได้ภายในวันที่ 15 ของเดือนถัดไป ☐ ผู้บริหารกำหนดนโยบายด้านต้นทุนที่ชัดเจน มีรายงานการวิเคราะห์โครงสร้างต้นทุนในแต่ละเดือนได้ภายในวันที่ 15 ของเดือนถัดไป มีการใช้ software และระบบ IT สนับสนุน	3	1	3
35	ใครเป็นผู้ทำหน้าที่ในการควบคุมต้นทุน (Cost control) ☐ ไม่มีผู้รับผิดชอบชัดเจน ☐ ผู้บริหารเป็นผู้สั่งการเป็นคราว ๆ ไป ☐ Cost controller	1	1	1
36	Cost control มีการจัดทำสถิติในการขายอาหารแต่ละชนิดหรือไม่ ☐ ไม่มี ☐ มีสถิติบางรายการ ☐ มีสถิติทุกรายการ	2	1	2
37	มีการทวนสอบน้ำหนักวัตถุดิบที่ใช้จริงเทียบกับค่ารับมาตรฐานหรือไม่ ☐ ไม่มี ☐ ทวนสอบบ้างเป็นครั้งคราว มีผลบันทึกทุกครั้ง ☐ ทวนสอบสม่ำเสมอ มีผลบันทึกทุกครั้ง	2	1	2
38	องค์กรมีการตรวจติดตามการควบคุมต้นทุนอย่างไร ☐ นำรายงานที่เกี่ยวข้องจากแผนกต่าง ๆ ไปคำนวณต้นทุนแล้วส่งให้ผู้บริหาร ☐ ควบคุมผ่านรายงานที่แผนกต่าง ๆ ส่งมาให้ มีการตรวจติดตามบ้างเป็นครั้งคราว ☐ วิเคราะห์รายงานที่แผนกต่าง ๆ ส่งมาให้ก่อนนำไปคำนวณต้นทุน มีการตรวจติดตามอย่างสม่ำเสมอ	2	0	0
คะแนนเต็ม		50		8
C.2	Labor cost - ปัญหาการบริหารแรงงานให้สอดคล้องกับ Work Load			
39	เวลาเปิดบริการห้องอาหารแต่ละส่วน ☐ 24 ชม. ทุกห้อง ☐ 24 ชม. เฉพาะห้อง (ระบุ)..... ☐ เปิด – ปิด เป็นเวลา อย่างเหมาะสม โดยพิจารณาจากสถิติรายได้ - รายจ่ายที่เกิดขึ้นจริง	2	5	10
40	เงินเดือน (ไม่รวม OT) ของพนักงาน F&B ทั้งหมด <u>ต่อรายได้ F&B</u> เป็นเท่าไร ☐ มากกว่า 35 % ☐ 31-35 % ☐ 26-30 % ☐ 21-25% ☐ 15-20 %	3	1	3

41	ใน 1 ปีที่ผ่านมา สัดส่วนของค่าล่วงเวลา ต่อค่าแรงทั้งหมด เป็นเท่าไร ☐ มากกว่า 30 % ☐ 21-30 % ☐ 11-20 % ☐ 6-10 % ☐ 0-5 %	1	2	2
42	ในกรณีที่ขาดแคลนแรงงานเฉพาะหน้าที่ ท่านมีการจัดการอย่างไร ☐ ให้พนักงานที่เป็นเวรหยุดมาทำงานแทน ☐ ให้พนักงานที่มีอยู่ทำงานแทน โดยยืดระยะเวลาทำงานออกไปตามภาระงาน ☐ ขอกำลังคนเสริมจากแผนกใกล้เคียงที่สามารถทำงานแทนกันได้	2	3	6
คะแนนเต็ม		40		21
C.3	Overhead expenses –ปัญหาขาดการบริหารค่าใช้จ่าย Overhead			
43	การควบคุมค่าใช้จ่ายในการตกแต่งสถานที่ ในกรณีที่ไม่มีเรียกเก็บจากลูกค้า ☐ ไม่มีการควบคุม ☐ มีการพิจารณาวัสดุตกแต่งให้เหมาะสม โดยพิจารณาด้านต้นทุนมาประกอบ ☐ ใช้วัสดุตกแต่งที่คงทน สามารถนำกลับมาใช้ได้ เช่น ไม้ใบ ไม้ดอก	1	4	4
44	มีการจัดการอาหารพนักงานอย่างไร ☐ รวมอยู่ในครัวใหญ่ ☐ แยกเฉพาะครัวพนักงาน ☐ จ้างเหมาบุคคลภายนอก ☐ ไม่มี	2	5	10
45	การควบคุมการแตกหัก / สูญเสียของงาน ชาม อุปกรณ์ต่าง ๆ ☐ ไม่มีการควบคุม ☐ หักเงินจากพนักงาน ไม่เกินร้อยละ 50 ของมูลค่า ☐ หักเงินจากพนักงาน ร้อยละ 51-100 ของมูลค่า ☐ กันเงินจากกำไรของ F&B ประมาณ 2 – 5 % เป็นค่าสูญเสียของอุปกรณ์	1	0	0
คะแนนเต็ม		20		14
Group D . Food serving / Recycle & clearance / Spoilage & waste control - ขาดระบบบริหารอาหารเหลือ				
46	อาหารปรุงสุกที่เหลือจากอาหารเช้า / กลางวัน มีการจัดการอย่างไร ☐ ทิ้งเป็นเศษอาหาร ☐ โอนไปเป็นอาหารพนักงาน ☐ นำไปใช้ใหม่บางส่วน	1	5	5



47	ผลไม้ที่เหลือจากอาหารเช้า/กลางวัน มีการจัดการอย่างไร ☐ ทิ้งเป็นเศษอาหาร ☐ โอนไปเป็นอาหารพนักงาน ☐ นำไปใช้ใหม่บางส่วน เช่นคั้นน้ำผลไม้ ทำฟรุ๊ตคอกเทล	1	2	2
48	มีการกำหนดขนาดภาชนะแบ่งบรรจุเครื่องปรุงรสที่จะเสิร์ฟให้ลูกค้าอย่างไร ☐ แบ่งเสิร์ฟเป็นถ้วยเล็ก ☐ เสิร์ฟในภาชนะกลาง เช่นถ้วยใหญ่ ☐ เสิร์ฟในเครื่องพวง หรือทั้งขวด	1	5	5
49	ท่านมีการพิจารณา ผักสด / ผลไม้ที่ใช้ตกแต่งจานอาหาร เป็นประเภทใด ☐ เหมือนทั่วไป (แตงกวา ผักกาดหอม) ☐ เลือกใช้ผัก ผลไม้ ตามฤดูกาล ☐ ตกแต่งจานอาหารเฉพาะบางรายการ / ใช้ของผู้บริโภคครบประทาน เช่นผักสดราดน้ำสลัด ในปริมาณที่เหมาะสม	1	3	3
50	มีระบบเอกสารบันทึกในการถ่ายโอนอาหาร (Food Transfer Sheet) สำหรับวัตถุดิบอาหารปรุงสุก ไปแผนกอื่นหรือไม่ ☐ ไม่มีบันทึก ☐ มีการบันทึกบางประเภท เช่น เฉพาะวัตถุดิบ หรือ อาหารปรุงสุก ☐ มีการบันทึกครบทุกประเภท	1	3	3
คะแนนเต็ม		25		18

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ (ในเชิงรูปธรรม) เมื่อเสร็จสิ้นโครงการแล้ว ผู้เข้ารับการอบรมจะนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับไปใช้ประโยชน์ในกิจกรรม ๒ ส่วน ดังนี้

- ๑ ความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับนี้มีประโยชน์ต่อมหาวิทยาลัยอย่างไร
สามารถวิเคราะห์วิเคราะห์ต้นทุนต่อหน่วยในกิจกรรมการให้บริการและความคุ้มค่าของการใช้ทรัพยากรคำนวณอัตราการให้บริการในแต่ละกิจกรรมได้อย่างถูกต้องเป็นธรรมต่อผู้รับบริการในแต่ละฟังก์ชัน
- ๒ ผู้รับการอบรมจะนำประโยชน์ที่ได้รับมาใช้ในการพัฒนางานที่รับผิดชอบอย่างไรในเชิงรูปธรรม
สามารถวิเคราะห์วิเคราะห์ต้นทุนต่อหน่วยในกิจกรรมการให้บริการและความคุ้มค่าของการใช้ทรัพยากรคำนวณอัตราการให้บริการในแต่ละกิจกรรมได้อย่างถูกต้องเป็นธรรมต่อผู้รับบริการในแต่ละฟังก์ชัน



บรรณานุกรม

- Brockwell, Peter J. and Davis, Richard A. (๑๙๙๑). Time Series: Theory and Methods. ๒nd Edition. New York: Springer-Verlag.
- Olson, Kent D. (๒๐๐๔). Farm Management: Principles and Strategies. ๑st edition. Ames: Iowa State Press.
- กฤติกร เติมเกื้อกุลพงศ์. (๒๕๕๕). พระราชบัญญัติการแข่งขันทางการค้า พ.ศ. ๒๕๔๒ และการผูกขาดในภาคเกษตร: กรณีศึกษาตลาดไข่ไก่. ชุดหนังสือ การสำรวจองค์ความรู้เพื่อการปฏิรูปประเทศไทย. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์ openworlds.
- กรมการค้าภายใน. (๒๕๕๗ก). ราคาขายส่งสินค้าเกษตร ไข่ไก่-คละ ณ แหล่งผลิต. สืบค้นจาก <http://www.dit.go.th/pricestat/report๒.asp?mode=B&product=๒๑๔>
- กรมการค้าภายใน. (๒๕๕๗ข). สถิติราคาขายส่ง-ขายปลีก ไข่ไก่. สืบค้นจาก http://agri.dit.go.th/web_dit_sec๗/admin/uploadfiles/upload_files/
- กรมการค้าภายใน. (๒๕๕๗ค). ราคาขายส่งสินค้าเกษตร ไข่ไก่-คละ

