

คู่มือการใช้งาน

ระบบคำนวณต้นทุนสินค้า

(Cost Calculate)

ลิขสิทธิ์

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

กระทรวงสาธารณสุข

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
บทนำ	3
ระบบคำนวณต้นทุนสินค้า	4
แผนผังสรุปการใช้งานของระบบคำนวณต้นทุนสินค้า	4
Section 1 รายชื่อกิจการทั้งหมด	5
Section 2 เอกสารคำนวณต้นทุน	11
- ข้อมูลสินค้า	12
- ข้อมูลค่าใช้จ่าย	20
- คำนวณกำไรจากต้นทุนการผลิต	27
- สรุปการคำนวณต้นทุนสินค้า	28

บทนำ

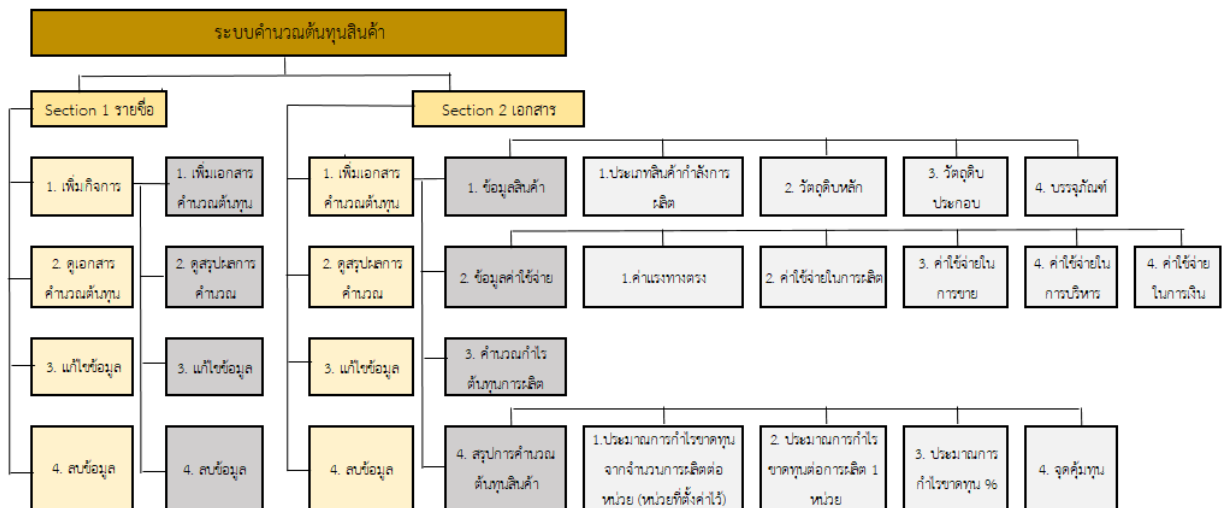
ระบบคำนวณต้นทุนสินค้า เป็นเว็บแอปพลิเคชันสำหรับสร้างแบบจำลองการคำนวณต้นทุนสินค้าทั้งหมดในโรงงาน สืบเนื่องจากผู้ประกอบการจะต้องมีการคำนวณต้นทุนสินค้าทั้งหมดในโรงงานให้ออกมาถูกต้องและมีประสิทธิภาพ โดยการสร้างระบบแอปพลิเคชันนี้ ประกอบไปด้วย การเพิ่มธุรกิจ การสร้างเอกสารต้นทุนของแต่ละธุรกิจ ซึ่งจะประกอบด้วยข้อมูลสินค้าในธุรกิจและข้อมูลค่าใช้จ่ายของธุรกิจ ผู้ประกอบการสามารถใช้ระบบนี้ใส่ข้อมูลดังกล่าวให้ได้ตรงตามความต้องการตามความเป็นจริง อย่างเข้าใจง่าย และประหยัดเวลา

ระบบคำนวณต้นทุนสินค้า ประกอบด้วย 3 Section ได้แก่

Section 1 รายชื่อกิจการทั้งหมด

Section 2 เอกสารคำนวณต้นทุน

แผนผังสรุปการใช้งานของระบบคำนวณต้นทุนสินค้า



รูปที่ 1 แผนผังสรุปการใช้งานของระบบคำนวณต้นทุนสินค้า

Section 1 รายชื่อกิจการทั้งหมด

ขั้นตอนที่ 1 เมื่อเข้าสู่ระบบแล้วจะแสดงหน้าแรกและตารางตัวอย่างของกิจการดังนี้

คอลัมน์ที่ 1 ลำดับที่

คอลัมน์ที่ 2 วันที่สร้าง

คอลัมน์ที่ 3 วันที่แก้ไขล่าสุด

คอลัมน์ที่ 4 ชื่อกิจการ

คอลัมน์ที่ 5 เลขจดทะเบียน

คอลัมน์ที่ 6 ลักษณะธุรกิจ

คอลัมน์ที่ 7 ประเภทสินค้า

คอลัมน์ที่ 8 Action

รายชื่อกิจการทั้งหมด


+ เพิ่มกิจการของคุณ

ลำดับ	วันที่สร้าง	วันที่แก้ไขล่าสุด	ชื่อกิจการ	เลขจดทะเบียน	ลักษณะธุรกิจ	ประเภทสินค้า	Action
1	25 เม.ย. 2560	25 เม.ย. 2560	ทดสอบ	1234	เครื่องดื่ม	นม	<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> ดูเอกสารคำนวณต้นทุน แก้ไขข้อมูล ลบ </div>
2	26 เม.ย. 2560	26 เม.ย. 2560	I AM Co., Ltd.	1234567890123	ผู้ผลิตผลไม้อบแห้ง	ผลไม้อบแห้ง	<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> ดูเอกสารคำนวณต้นทุน แก้ไขข้อมูล ลบ </div>
3	26 พ.ค. 2560	26 พ.ค. 2560	tomorrow	12345678901234	computer	notebook	<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> ดูเอกสารคำนวณต้นทุน แก้ไขข้อมูล ลบ </div>
4	18 มิ.ย. 2560	18 มิ.ย. 2560	A	1	ผลิตและจำหน่ายขนม	ขนม	<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> ดูเอกสารคำนวณต้นทุน แก้ไขข้อมูล ลบ </div>

รูปที่ 2 Section 1 รายชื่อกิจการทั้งหมด ขั้นตอนที่ 1

ขั้นตอนที่ 2 กดปุ่ม “เพิ่มกิจการของคุณ” ที่มุมบนขวามือของตาราง

รายชื่อกิจการทั้งหมด



ลำดับ	วันที่สร้าง	วันที่แก้ไขล่าสุด	ชื่อกิจการ	เลขจดทะเบียน	ลักษณะธุรกิจ	ประเภทสินค้า	Action
1	25 เม.ย. 2560	25 เม.ย. 2560	ทดสอบ	1234	เครื่องดื่ม	นม	ดูเอกสารคำนวณต้นทุน แก้ไขข้อมูล ลบ
2	26 เม.ย. 2560	26 เม.ย. 2560	I AM Co., Ltd.	1234567890123	ผู้ผลิตผลไม้อบแห้ง	ผลไม้อบแห้ง	ดูเอกสารคำนวณต้นทุน แก้ไขข้อมูล ลบ
3	26 พ.ค. 2560	26 พ.ค. 2560	tomorrow	12345678901234	computer	notebook	ดูเอกสารคำนวณต้นทุน แก้ไขข้อมูล ลบ
4	18 มิ.ย. 2560	18 มิ.ย. 2560	A	1	ผลิตและจำหน่ายขนม	ขนม	ดูเอกสารคำนวณต้นทุน แก้ไขข้อมูล ลบ

รูปที่ 3 Section 1 รายชื่อกิจการทั้งหมด ขั้นตอนที่ 2

ขั้นตอนที่ 3 จะแสดงหน้าแบบฟอร์มข้อมูลกิจการ โดยกรอกข้อมูลลงในช่องว่างดังต่อไปนี้

3.1 ชื่อกิจการ

3.2 เลขจดทะเบียน

3.3 ลักษณะธุรกิจ

3.4 ประเภทสินค้า

3.5 เมื่อกรอกข้อมูลครบถ้วนแล้ว กดปุ่ม “บันทึกข้อมูล”

แบบฟอร์มข้อมูลกิจการ

ชื่อกิจการ

Enter Company ตัวอย่าง บริษัท ลูกชิ้นปลาดี จำกัด

เลขจดทะเบียน

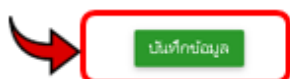
Enter Company ID ตัวอย่าง 1223344556

ลักษณะธุรกิจ

Enter Company Category ตัวอย่าง โรงงานผลิตลูกชิ้นปลา

ประเภทสินค้า

Enter Company Category ตัวอย่าง ลูกชิ้นปลาสด



รูปที่ 4 Section 1 รายชื่อกิจการทั้งหมด ขั้นตอนที่ 3 (3.1-3.5)

3.6 หลังจากบันทึกข้อมูลแล้ว ข้อมูลจะเข้ามาเพิ่มที่หน้าแรกของรายชื่อกิจการทั้งหมด

รายชื่อกิจการ

รายชื่อกิจการทั้งหมด

➕ เพิ่มกิจการของคุณ

ลำดับ	วันที่สร้าง	วันที่แก้ไขล่าสุด	ชื่อกิจการ	เลขจดทะเบียน	ลักษณะธุรกิจ	ประเภทสินค้า	Action
1	25 เม.ย. 2560	25 เม.ย. 2560	ทดสอบ	1234	เครื่องดื่ม	นม	<input type="button" value="ดูเอกสารคำนวณต้นทุน"/> <input type="button" value="แก้ไขข้อมูล"/> <input type="button" value="ลบ"/>
2	26 เม.ย. 2560	26 เม.ย. 2560	I AM Co., Ltd.	1234567890123	ผู้ผลิตผลไม้อบแห้ง	ผลไม้อบแห้ง	<input type="button" value="ดูเอกสารคำนวณต้นทุน"/> <input type="button" value="แก้ไขข้อมูล"/> <input type="button" value="ลบ"/>
3	26 พ.ค. 2560	26 พ.ค. 2560	tomorrow	12345678901234	computer	notebook	<input type="button" value="ดูเอกสารคำนวณต้นทุน"/> <input type="button" value="แก้ไขข้อมูล"/> <input type="button" value="ลบ"/>
4	18 มิ.ย. 2560	18 มิ.ย. 2560	A	1	ผลิตและจำหน่ายขนม	ขนม	<input type="button" value="ดูเอกสารคำนวณต้นทุน"/> <input type="button" value="แก้ไขข้อมูล"/> <input type="button" value="ลบ"/>
5	28 มิ.ย. 2560	28 มิ.ย. 2560	บริษัท ลูกชิ้นปลาดี จำกัด	1223344556	โรงงานผลิตลูกชิ้นปลา	ลูกชิ้นปลาสด	<input type="button" value="ดูเอกสารคำนวณต้นทุน"/> <input type="button" value="แก้ไขข้อมูล"/> <input type="button" value="ลบ"/>

รูปที่ 5 Section 1 รายชื่อกิจการทั้งหมด ขั้นตอนที่ 3 (3.6)

ขั้นตอนที่ 4 (ข้อนี้จะเป็นบทขยายเพิ่มเติมหลังจาก การกรอกข้อมูล Section 2 และ Section 3 เสร็จแล้ว และต้องการกดยข้อมูลหรือแก้ไขข้อมูล) ในส่วนของ Section 1 รายชื่อกิจการทั้งหมด นั้น เมื่อกดปุ่ม “ดูเอกสารคำนวณข้อมูล” จะเป็นการแสดงหน้าเอกสารคำนวณต้นทุนของสินค้าของกิจการนั้น หรือเมื่อกดปุ่ม “แก้ไขข้อมูล” จะเป็นการกลับไปแก้ไขข้อมูลกิจการ หรือหากต้องการลบข้อมูลกิจการนี้ ก็สามารถทำได้โดยการกดปุ่ม “ลบข้อมูล”

รายชื่อกิจการ

รายชื่อกิจการทั้งหมด

เพิ่มกิจการใหม่

ลำดับ	วันที่สร้าง	วันที่แก้ไขล่าสุด	ชื่อกิจการ	เลขจดทะเบียน	ลักษณะธุรกิจ	ประเภทสินค้า	Action
1	25 เม.ย. 2560	25 เม.ย. 2560	ทดสอบ	1234	เครื่องสี	นม	ดูเอกสารคำนวณต้นทุน แก้ไขข้อมูล ลบ
2	26 เม.ย. 2560	26 เม.ย. 2560	I AM Co., Ltd.	1234567890123	ผู้ผลิตผลไม้อบแห้ง	ผลไม้อบแห้ง	ดูเอกสารคำนวณต้นทุน แก้ไขข้อมูล ลบ
3	26 พ.ค. 2560	26 พ.ค. 2560	tomorrow	12345678901234	computer	notebook	ดูเอกสารคำนวณต้นทุน แก้ไขข้อมูล ลบ
4	18 มิ.ย. 2560	18 มิ.ย. 2560	A	1	ผลิตและจำหน่ายขนม	ขนม	ดูเอกสารคำนวณต้นทุน แก้ไขข้อมูล ลบ
5	28 มิ.ย. 2560	28 มิ.ย. 2560	บริษัท ลูกชิ้นปลาดี จำกัด	1223344556	โรงงานผลิตลูกชิ้นปลา	ลูกชิ้นปลาสด	ดูเอกสารคำนวณต้นทุน แก้ไขข้อมูล ลบ

รูปที่ 6 Section 1 รายชื่อกิจการทั้งหมด ขั้นตอนที่ 4

ขั้นตอนที่ 5 5.1 ทำการสร้างการคำนวณต้นทุนของกิจการ โดยการกดปุ่ม “ดูเอกสารคำนวณข้อมูล”

รายชื่อกิจการ

รายชื่อกิจการทั้งหมด

➕ เพิ่มกิจการเอง

ลำดับ	วันที่สร้าง	วันที่แก้ไขล่าสุด	ชื่อกิจการ	เลขจดทะเบียน	ตัวแทนธุรกิจ	ประเภทสินค้า	Action
1	25 เม.ย. 2560	25 เม.ย. 2560	ทดสอบ	1234	เครื่องพิมพ์	นม	ดูเอกสารคำนวณต้นทุน แก้ไขข้อมูล ลบ
2	26 เม.ย. 2560	26 เม.ย. 2560	I AM Co., Ltd.	1234567890123	ผู้ผลิตผลไม้แห้ง	ผลไม้แห้ง	ดูเอกสารคำนวณต้นทุน แก้ไขข้อมูล ลบ
3	26 พ.ค. 2560	26 พ.ค. 2560	tomorrow	12345678901234	computer	notebook	ดูเอกสารคำนวณต้นทุน แก้ไขข้อมูล ลบ
4	18 มิ.ย. 2560	18 มิ.ย. 2560	A	1	ผลิตและจำหน่ายขนม	ขนม	ดูเอกสารคำนวณต้นทุน แก้ไขข้อมูล ลบ
5	28 มิ.ย. 2560	28 มิ.ย. 2560	บริษัท ลูกชิ้นปลาดี จำกัด	1223344556	โรงงานผลิตลูกชิ้นปลา	ลูกชิ้นปลาสด	ดูเอกสารคำนวณต้นทุน แก้ไขข้อมูล ลบ

รูปที่ 7 Section 1 รายชื่อกิจการทั้งหมด ขั้นตอนที่ 5 (5.1)

5.2 หลังจากกดเข้ามาแล้ว จะแสดงหน้ารายชื่อเอกสารคำนวณต้นทุน ซึ่งผู้ประกอบการจะต้อง เพิ่มเอกสารคำนวณต้นทุนของกิจการนี้ โดยการกดปุ่ม “เพิ่มเอกสารคำนวณต้นทุน”

รายชื่อเอกสารคำนวณต้นทุน Test

➕ เพิ่มเอกสารคำนวณต้นทุน

Show 10 entries Search:

ลำดับ	วันที่สร้าง	วันที่แก้ไขล่าสุด	เลขที่เอกสาร	สินค้า	Action
1	28 มิ.ย. 2560	28 มิ.ย. 2560	2017-06-28-0001		ดูสรุปการคำนวณ แก้ไขข้อมูล ลบ

Showing 1 to 1 of 1 entries

Previous 1 Next

รูปที่ 8 Section 1 รายชื่อกิจการทั้งหมด ขั้นตอนที่ 5 (5.2)

Section 2 เอกสารคำนวณต้นทุน

เอกสารคำนวณต้นทุนสินค้านั้น มาจากการกดปุ่ม “เพิ่มเอกสารคำนวณต้นทุน” ที่อยู่ในหน้าของรายชื่อเอกสารคำนวณต้นทุน ของ Section 1 รายชื่อกิจการทั้งหมด ซึ่งประกอบด้วย 2 หัวข้อหลัก ดังนี้

1. ข้อมูลสินค้า
2. ข้อมูลค่าใช้จ่าย
3. คำนวณกำไรจากต้นทุนการผลิต
4. สรุปการคำนวณต้นทุนสินค้า

MAIN NAVIGATION

รายชื่อกิจการ

- > เอกสารคำนวณต้นทุน
 - > ข้อมูลสินค้า
 - ข้อมูลค่าใช้จ่าย
 - คำนวณกำไรจากต้นทุนการผลิต
 - สรุปการคำนวณต้นทุนสินค้า

รายชื่อกิจการ > รายชื่อเอกสารคำนวณต้นทุน > แก้ไขข้อมูลสินค้า

แก้ไขข้อมูลสินค้า **บริษัท ลูกชิ้นปลา จำกัด**

เลขที่เอกสาร : 2017-06-28-0002

1. ประเภทสินค้าและกำลังการผลิต 2. วัสดุวัตถุดิบ 3. วัสดุประกอบ 4. บรรจุภัณฑ์

เพิ่มประเภทสินค้า	เพิ่มประเภทสินค้า
ชื่อสินค้า	ชื่อสินค้า
ลูกชิ้นปลา	ลูกชิ้นกุ้ง
จำนวน หรือ ปริมาณที่ผลิต	จำนวน หรือ ปริมาณที่ผลิต
100	100
หน่วยการผลิต	หน่วยการผลิต
กิโลกรัม	กิโลกรัม
เปอร์เซ็นต์เป็นส่วนต้นทุน(%)	เปอร์เซ็นต์เป็นส่วนต้นทุน(%)
30.00	70.00

รูปที่ 9 Section 2 เอกสารคำนวณต้นทุน

1. ข้อมูลสินค้า

ขั้นตอนที่ 1 หน้าแรกของเอกสารคำนวณต้นทุนในส่วนของคุณข้อมูลสินค้า จะขึ้นหัวข้อการเพิ่มข้อมูลสินค้าพร้อมกับ (ชื่อของสินค้าที่เราใส่ข้อมูลลงไป) ประกอบด้วย 4 หมวดหลักในการใส่ข้อมูลสินค้าได้แก่

- 1.1 ประเภทสินค้าและกำลังการผลิต
- 1.2 วัตถุดิบหลัก
- 1.3 วัตถุดิบประกอบ
- 1.4 บรรจุภัณฑ์

รายชื่อกิจการ > รายชื่อเอกสารคำนวณต้นทุน > เพิ่มข้อมูลสินค้า

เพิ่มข้อมูลสินค้า บริษัท ลูกชิ้นปลาดี จำกัด

เลขที่เอกสาร : 2017-01

1. ประเภทสินค้าและกำลังการผลิต

2. วัตถุดิบหลัก

3. วัตถุดิบประกอบ

4. บรรจุภัณฑ์

เพิ่มประเภทสินค้า

ชื่อสินค้า

จำนวน หรือ ปริมาณที่ผลิต

หน่วยการผลิต

เปอร์เซ็นต์ต้นทุน(%)

Previous Next

รูปที่ 10 Section 2 เอกสารคำนวณต้นทุน (ข้อมูลสินค้า) ขั้นตอนที่ 1

1.1 ประเภทสินค้าและกำลังการผลิต

1.1.1 กรอกชื่อสินค้า

1.1.2 กรอกจำนวนหรือปริมาณที่ผลิต

1.1.3 กรอกหน่วยการผลิต

1.1.4 กรอกเปอร์เซ็นต์ปันส่วนของต้นทุน (%) จากการผลิตทั้งหมด 100%

1.1.5 หากต้องการเพิ่มประเภทสินค้า กดปุ่ม “+”

The screenshot shows a software interface with two main sections at the top: '1. ประเภทสินค้าและกำลังการผลิต' (Product Category and Production Capacity) and '2. วัตถุดิบ' (Raw Materials). Below these is a form titled 'เพิ่มประเภทสินค้า' (Add Product Category). The form contains the following fields:

- ชื่อสินค้า (Product Name): ลูกชิ้นปลา (Fish balls)
- จำนวน หรือ ปริมาณที่ผลิต (Quantity or Production Volume): 100
- หน่วยการผลิต (Production Unit): กิโล (Kilo)
- เปอร์เซ็นต์ปันส่วนต้นทุน (%) (Cost Allocation Percentage): 30.00

A red box highlights a plus sign (+) button in the top right corner of the form, with a red arrow pointing to it, indicating the button used to add a new product category.

รูปที่ 11 Section 2 เอกสารคำนวณต้นทุน (ข้อมูลสินค้า) ขั้นตอนที่ 1 (1.1)

1.1.6 กรอกประเภทสินค้าที่เพิ่มขึ้นมา ตามหัวข้อ 1.1.1 – 1.1.4 หากต้องการเพิ่มประเภทสินค้าอีกกดปุ่ม “+” หรือ หากต้องการลบประเภทสินค้ากดปุ่ม “-”

The screenshot shows a user interface for managing products, divided into three steps: 1. ประเภทสินค้าและกำลังการผลิต (Product Type and Production Capacity), 2. วัตถุดิบหลัก (Main Ingredients), and 3. วัตถุดิบประกอบ (Secondary Ingredients). The first step is active and contains two product entry forms.

เพิ่มประเภทสินค้า (+)	ประเภทสินค้า (-+)
ชื่อสินค้า ลูกชิ้นปลา	ชื่อสินค้า ลูกชิ้นกุ้ง
จำนวน หรือ ปริมาณที่ผลิต 100	จำนวน หรือ ปริมาณที่ผลิต 100
หน่วยการผลิต กิโล	หน่วยการผลิต กิโล
เปอร์เซ็นต์เป็นสัดส่วนต้นทุน(%) 30.00	เปอร์เซ็นต์เป็นสัดส่วนต้นทุน(%) 70.00

รูปที่ 12 Section 2 เอกสารคำนวณต้นทุน (ข้อมูลสินค้า) ขั้นตอนที่ 1

1.1.7 เมื่อกรอกข้อมูลที่ต้องการครบแล้วกดปุ่ม “Next” เพื่อไปหมวดถัดไป

รายชื่อกิจการ > รายชื่อเอกสารคำนวณต้นทุน > เพิ่มข้อมูลสินค้า

เพิ่มข้อมูลสินค้า **บริษัท ลูกชิ้นปลาดี จำกัด**
เลขที่เอกสาร : 2017-06-28-0002

1. ประเภทสินค้าและกำลังการผลิต
ผลิต

2. วัตถุดิบหลัก

3. วัตถุดิบประกอบ

4. บรรจุภัณฑ์

เพิ่มประเภทสินค้า ⊕	ประเภทสินค้า ⊖ ⊕
ชื่อสินค้า ลูกชิ้นปลา	ชื่อสินค้า ลูกชิ้นกุ้ง
จำนวน หรือ ปริมาณที่ผลิต 100	จำนวน หรือ ปริมาณที่ผลิต 100
หน่วยการผลิต กิโลกรัม	หน่วยการผลิต กิโลกรัม
เปอร์เซ็นต์ต้นทุน(%) 30.00	เปอร์เซ็นต์ต้นทุน(%) 70.00

Previous **Next**

รูปที่ 13 Section 2 เอกสารคำนวณต้นทุน (ข้อมูลสินค้า) ขั้นตอนที่ 1

1.2 วัตถุประสงค์หลักในการผลิต

1.2.1 กรอกวัตถุประสงค์ ปริมาณ หน่วย และราคาต่อหน่วย โดยระบบจะคำนวณออกมาเป็นผลลัพธ์ในช่องตารางสีเหลือง ซึ่งแสดงผลลัพธ์ของ รวมค่าใช้จ่าย วัตถุประสงค์ การคิดเป็นทุนต่อหน่วยสินค้า และประเภทของต้นทุน

1.2.2 เมื่อกรอกข้อมูลที่ต้องการครบแล้วกดปุ่ม “Next” เพื่อไปหมวด ถัดไป หรือกดปุ่ม “Previous” เพื่อกลับไปหน้าก่อนหน้า

รายชื่อสาขา > สาขาเมืองสาขาคำม่วนเมือง > งบการเงินงบสินค้า

แก้ไขข้อมูลสินค้า **บริษัท ลูกชิ้นปลา จำกัด**
เลขที่เอกสาร: 2017-06-28-0002

1. ประเภทสินค้าและกิจการผลิต 2. วัตถุประสงค์ 3. วัตถุประสงค์รวม 4. บรรจุภัณฑ์

ลูกชิ้นปลา

กำลังการผลิต 100 กิโลกรัม

ชื่อวัตถุดิบหลัก	ปริมาณ	หน่วย	ราคารวมวัตถุดิบ	รวมค่าใช้จ่ายวัตถุดิบ	คิดเป็นต้นทุนหน่วยสินค้า	ประเภทต้นทุน
เนื้อปลา	100.00	กิโลกรัม	150.00	15,000.00	150.00	ต้นทุน
ค่าขนส่งเนื้อปลา	1.00	ครั้ง	100.00	100.00	1.00	ต้นทุน
ค่าใช้จ่ายในการจัดซื้อเนื้อปลา	1.00	ครั้ง	100.00	100.00	1.00	ต้นทุน

ลูกชิ้นกุ้ง

กำลังการผลิต 100 กิโลกรัม

ชื่อวัตถุดิบหลัก	ปริมาณ	หน่วย	ราคารวมวัตถุดิบ	รวมค่าใช้จ่ายวัตถุดิบ	คิดเป็นต้นทุนหน่วยสินค้า	ประเภทต้นทุน
เนื้อกุ้ง	70.00	กิโลกรัม	100.00	7,000.00	70.00	ต้นทุน
เนื้อหมู	30.00	กิโลกรัม	80.00	2,400.00	24.00	ต้นทุน
ค่าขนส่งเนื้อกุ้ง	1.00	ครั้ง	100.00	100.00	1.00	ต้นทุน
ค่าขนส่งเนื้อหมู	1.00	ครั้ง	100.00	100.00	1.00	ต้นทุน
ค่าใช้จ่ายในการจัดซื้อเนื้อกุ้ง	1.00	ครั้ง	100.00	100.00	1.00	ต้นทุน
ค่าใช้จ่ายในการจัดซื้อเนื้อหมู	1.00	ครั้ง	100.00	100.00	1.00	ต้นทุน

Previous Next

รูปที่ 14 Section 2 เอกสารคำนวณต้นทุน (ข้อมูลสินค้า) ขั้นตอนที่ 1

1.3 วัตถุประสงค์ประกอบในการผลิต

1.3.1 กรอกวัตถุประสงค์ประกอบ ปริมาณ หน่วย และราคาต่อหน่วย โดยระบบจะคำนวณออกมาเป็นผลลัพธ์ในช่องตารางสีเหลือง ซึ่งแสดงผลลัพธ์ของ รวมค่าใช้จ่ายวัตถุประสงค์ การคิดเป็นทุนต่อหน่วยสินค้า และประเภทของต้นทุน

1.3.2 เมื่อกรอกข้อมูลที่ต้องการครบแล้วกดปุ่ม “Next” เพื่อไปหมวด ถัดไป หรือกดปุ่ม “Previous” เพื่อกลับไปหน้าก่อนหน้า

หน้าเว็บไซต์: > งานข้อมูลฝ่ายการผลิต > แก้ไขข้อมูลสินค้า

แก้ไขข้อมูลสินค้า: บริษัท ลูกชิ้นปลา จำกัด
เลขที่เอกสาร: 2017-09-28-0002

1. ประเภทสินค้าและกิจการผลิต 2. วัตถุประสงค์ 3. วัตถุประสงค์ประกอบ 4. บรรจุกิจ

ลูกชิ้นปลา

กำลังการผลิต 100 กิโลกรัม

ชื่อ วัตถุประสงค์ประกอบ	ปริมาณ	หน่วย	ราคาวัตถุประสงค์ประกอบ	รวมค่าใช้จ่าย วัตถุประสงค์	คิดเป็นต้นทุนต่อหน่วยสินค้า	ประเภทต้นทุน
ไข่	10.00	กิโลกรัม	30.00	300.00	3.00	ต้นทุน
เกลือ	2.00	กิโลกรัม	30.00	60.00	0.60	ต้นทุน
น้ำตาล	5.00	ลิตร	5.00	25.00	0.25	ต้นทุน
ผงชูรส	2.00	กิโลกรัม	30.00	60.00	0.60	ต้นทุน
ค่าเช่ารถบรรทุกประกอบ	1.00	ครั้ง	100.00	100.00	1.00	ต้นทุน
ค่าใช้จ่ายในการจัดซื้อ	1.00	ครั้ง	100.00	100.00	1.00	ต้นทุน

ลูกชิ้นกุ้ง

กำลังการผลิต 100 กิโลกรัม

ชื่อ วัตถุประสงค์ประกอบ	ปริมาณ	หน่วย	ราคาวัตถุประสงค์ประกอบ	รวมค่าใช้จ่าย วัตถุประสงค์	คิดเป็นต้นทุนต่อหน่วยสินค้า	ประเภทต้นทุน
ไข่	10.00	กิโลกรัม	30.00	300.00	3.00	ต้นทุน
เกลือ	2.00	กิโลกรัม	30.00	60.00	0.60	ต้นทุน
น้ำตาล	5.00	ลิตร	5.00	25.00	0.25	ต้นทุน
ผงชูรส	2.00	กิโลกรัม	30.00	60.00	0.60	ต้นทุน
ค่าเช่ารถบรรทุกประกอบ	1.00	ครั้ง	100.00	100.00	1.00	ต้นทุน
ค่าใช้จ่ายในการจัดซื้อ	1.00	ครั้ง	100.00	100.00	1.00	ต้นทุน

Previous Next

รูปที่ 15 Section 2 เอกสารคำนวณต้นทุน (ข้อมูลสินค้า) ขั้นตอนที่ 1

1.4 บรรจุกิจกรรมในการผลิต

1.4.1 กรอกชื่อบรรจุกิจกรรม ปริมาณ หน่วย และราคาต่อหน่วย โดยระบบจะคำนวณออกมาเป็นผลลัพธ์ในช่องตารางสีเหลือง ซึ่งแสดงผลลัพธ์ของ รวมค่าใช้จ่ายวัตถุดิบ การคิดเป็นต้นทุนต่อหน่วยสินค้า และประเภทของต้นทุน

1.4.2 เมื่อกรอกข้อมูลที่ต้องการครบแล้วกดปุ่ม “Finish” เพื่อบันทึกข้อมูลสินค้า หรือกดปุ่ม “Previous” เพื่อกลับไปหน้าก่อนหน้านี้

รายชื่อกิจกรรม > รายชื่อเอกสารคำนวณต้นทุน > เพิ่มข้อมูลสินค้า

เพิ่มข้อมูลสินค้า **บริษัท ลูกชิ้นปลาดี จำกัด**
เลขที่เอกสาร : 2017-06-28-0002

1. ประเภทสินค้าและค่าส่งการผลิต 2. วัตถุดิบหลัก 3. วัตถุดิบประกอบ 4. บรรจุกิจกรรม

ลูกชิ้นปลา
กำลังการผลิต 100 กิโลกรัม

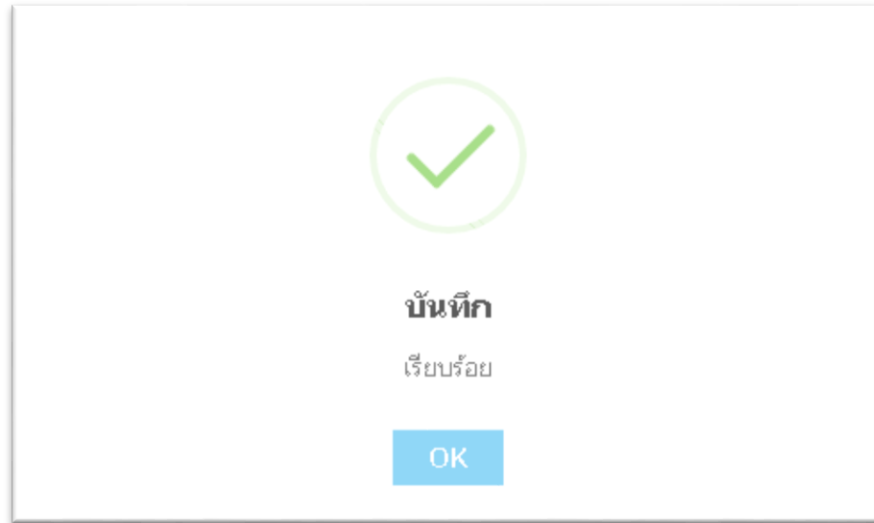
ชื่อบรรจุภัณฑ์	ปริมาณ	หน่วย	ราคาวัตถุดิบ/หน่วย	รวมค่าใช้จ่ายวัตถุดิบ	คิดเป็นต้นทุน/หน่วยสินค้า	ประเภทต้นทุน
ถุงขนาด 18	120.00	ซอง	5.00	600.00	6.00	ต้นทุนแปร

ลูกชิ้นกุ้ง
กำลังการผลิต 100 กิโลกรัม

ชื่อบรรจุภัณฑ์	ปริมาณ	หน่วย	ราคาวัตถุดิบ/หน่วย	รวมค่าใช้จ่ายวัตถุดิบ	คิดเป็นต้นทุน/หน่วยสินค้า	ประเภทต้นทุน
ซองถุงขนาด 18	120.00	ซอง	5.00	600.00	6.00	ต้นทุนแปร

Previous
Finish

รูปที่ 16 Section 2 เอกสารคำนวณต้นทุน (ข้อมูลสินค้า) ขั้นตอนที่ 1



รูปที่ 17 Section 2 เอกสารคำนวณต้นทุน (ข้อมูลสินค้า) ขั้นตอนที่ 1

2. ข้อมูลค่าใช้จ่าย

ขั้นตอนที่ 1 จะแสดงหน้าของเอกสารคำนวณต้นทุนในส่วนของคุณค่าใช้จ่าย หัวข้อแก้ไขข้อมูลค่าใช้จ่ายพร้อมกับ (ชื่อของสินค้าที่เราใส่ข้อมูลลงไป) ซึ่งจะประกอบด้วย 5 หมวดหลักในการใส่ข้อมูลค่าใช้จ่ายได้แก่

- 1.1 ค่าแรงทางตรง
- 1.2 ค่าใช้จ่ายในการผลิต
- 1.3 ค่าใช้จ่ายในการขาย
- 1.4 ค่าใช้จ่ายในการบริหาร
- 1.5 ค่าใช้จ่ายทางการเงิน

รายละเอียดการ > รายละเอียดเอกสารคำนวณต้นทุน > แก้ไขข้อมูลค่าใช้จ่าย

แก้ไขข้อมูลค่าใช้จ่าย บริษัท ลูกซิมปलाई จำกัด
เลขที่เอกสาร : 2017-06-28-0002

ค่าแรงทางตรงรวม							
คำนวณสำหรับ 200 กิโลกรัม							
รายการ	จำนวนคน	หน่วย	ค่าแรง	มูลค่า	บาท/หน่วยสินค้า	ต้นทุน	
คนงานสายการผลิต	0.00	คน	0.00	0.00	0.00	คงที่	+
คนงานบรรจุ	0.00	คน	0.00	0.00	0.00	คงที่	-

Previous Next

รูปที่ 18 Section 2 เอกสารคำนวณต้นทุน (ข้อมูลค่าใช้จ่าย) ขั้นตอนที่ 1

1.1 ค่าแรงทางตรง

1.1.1 กรอกจำนวนคน หน่วย และค่าแรง โดยระบบจะคำนวณออกมาเป็นผลลัพธ์ในช่องตารางสีเหลือง ซึ่งแสดงผลลัพธ์ของ มูลค่า บาท/หน่วยสินค้า และต้นทุน

1.1.2 หากต้องการเพิ่มลิสหัวข้อ กดปุ่ม “ + ”

1.1.3 เมื่อกรอกข้อมูลที่ต้องการครบแล้วกดปุ่ม “Next” เพื่อไปหมวด ถัดไป

รายชื่อกิจการ > รายชื่อเอกสารคำนวณต้นทุน > แก้ไขข้อมูลค่าใช้จ่าย

แก้ไขข้อมูลค่าใช้จ่าย **บริษัท ลูกอินโพลี จำกัด**
เลขที่เอกสาร: 2017-06-28-0002

รายการ	จำนวนคน	หน่วย	ค่าแรง	มูลค่า	บาท/หน่วยสินค้า	ต้นทุน
คนงานการผลิต	2.00	คน	300.00	600.00	3.00	คงที่
คนงานบรรจุ	2.00	คน	300.00	600.00	3.00	คงที่

รูปที่ 19 Section 2 เอกสารคำนวณต้นทุน (ข้อมูลค่าใช้จ่าย) ขั้นตอนที่ 1

1.2 ค่าใช้จ่ายในการผลิต

6.2.1 กรอกปริมาณ หน่วย และต้นทุนต่อหน่วย โดยระบบจะคำนวณออกมาเป็นผลลัพธ์ในช่องตารางสีเหลือง ซึ่งแสดงผลลัพธ์ของ มูลค่า บาท/หน่วยสินค้า และต้นทุน

6.2.2 หากต้องการเพิ่มลิสหัวข้อ กดปุ่ม “ + ”

6.2.3 ค่าใช้จ่ายในการผลิตรวมทั้งหมด จะมีขึ้นสรุปที่ตารางด้านล่าง

6.2.4 เมื่อกรอกข้อมูลที่ต้องการครบแล้วกดปุ่ม “Next” เพื่อไปหมวด ถัดไป หรือกดปุ่ม “Previous” เพื่อย้อนกลับไปหน้าก่อนหน้านี้

รายชื่อกิจการ > รายชื่อเอกสารคำนวณต้นทุน > แก้ไขข้อมูลค่าใช้จ่าย

แก้ไขข้อมูลค่าใช้จ่าย **บริษัท ลูกขี้ปลาดี จำกัด**
เลขที่เอกสาร : 2017-06-28-0002

รายการ	ปริมาณ	หน่วย	ต้นทุน/หน่วย	มูลค่า	บาท/หน่วยสินค้า	ต้นทุน	
ค่าเชื้อเพลิง	5.00	กิโลกรัม	120.00	600.00	3.00	บ้านแปง	⊕
ค่าไฟฟ้า	50.00	หน่วย	3.00	150.00	0.75	บ้านแปง	⊖
ค่าน้ำประปา	10.00	ลิตร	5.00	50.00	0.25	บ้านแปง	⊕
ค่าวัสดุสิ้นเปลือง	1.00	ครั้ง	50.00	50.00	0.25	บ้านแปง	⊖
ค่าใช้จ่ายปรึกษา	1.00	ครั้ง	0.00	0.00	0.00	คงที่	⊕
ค่าเช่าโรงงาน	1.00	ครั้ง	0.00	0.00	0.00	คงที่	⊖
เงินเดือนพนักงาน	1.00	ครั้ง	500.00	500.00	2.50	คงที่	⊕
ค่าใช้จ่ายโรงงานอื่นๆ	1.00	ครั้ง	100.00	100.00	0.50	คงที่	⊖
ค่าเสื่อมราคา - อาคาร	1.00	ครั้ง	0.00	0.00	0.00	คงที่	⊕
ค่าเสื่อมราคา - เครื่องจักร	1.00	ครั้ง	0.00	0.00	0.00	คงที่	⊖
ค่าเสื่อมราคา - เครื่องมือ	1.00	ครั้ง	0.00	0.00	0.00	คงที่	⊕

ค่าใช้จ่ายในการผลิตรวม	
ค่าใช้จ่ายในการผลิต - คงที่	600.00
ค่าใช้จ่ายในการผลิต - บ้านแปง	850.00
รวมค่าใช้จ่ายในการผลิต	1,450.00

Previous Next

รูปที่ 20 Section 2 เอกสารคำนวณต้นทุน (ข้อมูลค่าใช้จ่าย) ขั้นตอนที่ 1

1.3 ค่าใช้จ่ายในการขาย

1.3.1 กรอกปริมาณหรือ Rate % หน่วย และต้นทุนต่อหน่วย โดยระบบจะคำนวณออกมาเป็นผลลัพธ์ในช่องตารางสีเหลือง ซึ่งแสดงผลลัพธ์ของ มูลค่าบาท/หน่วยสินค้า และต้นทุน

1.3.2 หากต้องการเพิ่มลิสหัวข้อ กดปุ่ม “ + ”

1.3.3 ค่าใช้จ่ายในการขายรวมทั้งหมด จะมีขึ้นสรุปที่ตารางด้านล่าง

1.3.4 เมื่อกรอกข้อมูลที่ต้องการครบแล้วกดปุ่ม “Next” เพื่อไปหมวกถัดไป หรือกดปุ่ม “Previous” เพื่อย้อนกลับไปหน้าก่อนหน้านี

รายงานการขาย > รายงานเอกสารส่วนต่อเติม > แก้ไขข้อมูลค่าใช้จ่าย

แก้ไขข้อมูลค่าใช้จ่าย บริษัท ลูกชิ้นปลาดี จำกัด
เลขที่เอกสาร : 2017-05-28-0002

1. ตำแหน่งตรง

2. ค่าใช้จ่ายในการผลิต

3. ค่าใช้จ่ายในการขาย

4. ค่าใช้จ่ายในการบริหาร

5. ค่าใช้จ่ายทางคงเงิน

ค่าใช้จ่ายในการขายรวม
คำสั่งขายที่ 200 ถึง 201

รายการ	ปริมาณ หรือ Rate %	หน่วย	ต้นทุน/ หน่วย	มูลค่า	บาท/ หน่วย สินค้า	ต้นทุน	
เงินเดือนฝ่ายขาย	1.00	คน	300.00	300.00	1.50	คงที่	+
ค่าใช้จ่ายการตลาด - คงที่	1.00	ครั้ง	500.00	500.00	2.50	คงที่	+
ค่าใช้จ่ายการตลาด - สินค้า	0.00	ครั้ง	0.00	0.00	0.00	สินค้า	+
ค่าคอมมิชชั่น	1.00	ครั้ง	300.00	300.00	1.50	สินค้า	+
ค่าขนส่ง	1.00	ครั้ง	100.00	100.00	0.50	สินค้า	+

ค่าใช้จ่ายในการขายรวม

ค่าใช้จ่ายในการขายรวม - คงที่	800.00
ค่าใช้จ่ายในการขายรวม - สินค้า	400.00
รวมค่าใช้จ่ายในการขาย	1,200.00

Previous
Next

รูปที่ 21 Section 2 เอกสารคำนวณต้นทุน (ข้อมูลค่าใช้จ่าย) ขั้นตอนที่ 1

1.4 ค่าใช้จ่ายในการบริหาร

1.4.1 กรอกปริมาณหรือ Rate % หน่วย และต้นทุนต่อหน่วย โดยระบบจะคำนวณออกมาเป็นผลลัพธ์ในช่องตารางสีเหลือง ซึ่งแสดงผลลัพธ์ของ มูลค่าบาท/หน่วยสินค้า และต้นทุน

1.4.2 หากต้องการเพิ่มลิสหัวข้อ กดปุ่ม “ + ”

1.4.3 ค่าใช้จ่ายในการบริหารรวมทั้งหมด จะมีขึ้นสรุปที่ตารางด้านล่าง

1.4.4 เมื่อกรอกข้อมูลที่ต้องการครบแล้วกดปุ่ม “Next” เพื่อไปหมวดถัดไป หรือกดปุ่ม “Previous” เพื่อย้อนกลับไปหน้าก่อนหน้านี

รายชื่อกิจการ > รายชื่อเอกสารคำนวณต้นทุน > แก้ไขข้อมูลค่าใช้จ่าย

แก้ไขข้อมูลค่าใช้จ่าย บริษัท ลูกยิมปแลนด์ จำกัด
เลขที่เอกสาร : 2017-06-28-0002

1. ค่าแรงทางตรง

2. ค่าใช้จ่ายในการผลิต

3. ค่าใช้จ่ายในการขาย

4. ค่าใช้จ่ายในการบริหาร

5. ค่าใช้จ่ายทางการเงิน

ค่าใช้จ่ายในการบริหารรวม
ค่ารายการเล็ก 200 กิโลกรัม

รายการ	ปริมาณ หรือ Rate %	หน่วย	ต้นทุน/ หน่วย	มูลค่า	บาท/ หน่วย สินค้า	ต้นทุน	
เงินเดือนสำนักงาน	1.00	คน/ครั้ง	200.00	200.00	1.00	คงที่	+
ค่าเช่าสำนักงาน	1.00	ครั้ง	0.00	0.00	0.00	คงที่	+
							-
ค่าใช้จ่ายรายเดือน - คงที่	1.00	ครั้ง	100.00	100.00	0.50	คงที่	+
							-
ค่าใช้จ่ายรายเดือน - สิ้นแปร	1.00	ครั้ง	100.00	100.00	0.50	สิ้นแปร	+
							-

ค่าใช้จ่ายในการบริหารรวม

ค่าใช้จ่ายในการบริหารรวม - คงที่	300.00
ค่าใช้จ่ายในการบริหารรวม - สิ้นแปร	100.00
รวมค่าใช้จ่ายในการบริหาร	400.00

Previous
Next

รูปที่ 22 Section 2 เอกสารคำนวณต้นทุน (ข้อมูลค่าใช้จ่าย) ขั้นตอนที่ 1

1.5 ค่าใช้จ่ายในการเงิน

1.5.1 กรอกรอก % อัตราดอกเบี้ย และยอดหนี้เฉลี่ย โดยระบบจะคำนวณออกมาเป็นผลลัพธ์ในช่องตารางสีเหลือง ซึ่งแสดงผลลัพธ์ของ มูลค่า บาท/หน่วยสินค้า และต้นทุน

1.5.2 หากต้องการเพิ่มลิสหัวข้อ กดปุ่ม “ + ”

1.5.3 ค่าใช้จ่ายในการเงินรวมทั้งหมด จะมีขึ้นสรุปที่ตารางด้านล่าง

1.5.4 เมื่อกรอกข้อมูลที่ต้องการครบแล้วกดปุ่ม “Finish” เพื่อบันทึกข้อมูล ค่าใช้จ่าย หรือกดปุ่ม “Previous” เพื่อกลับไปหน้าก่อนหน้านี้

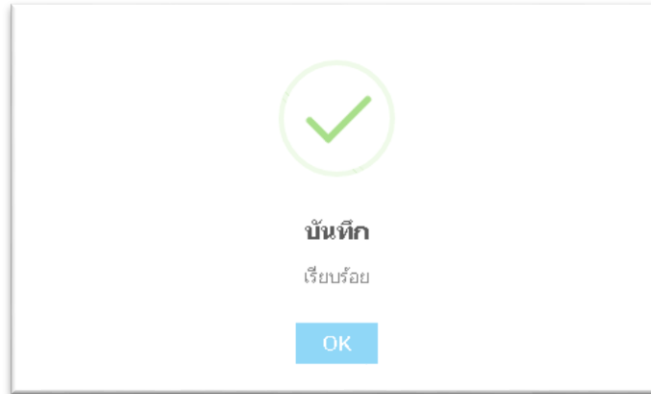
รายชื่อกิจการ > รายชื่อเอกสารคำนวณต้นทุน > แก้ไขข้อมูลค่าใช้จ่าย

แก้ไขข้อมูลค่าใช้จ่าย บริษัท ลูกบิณปลาดิ จำกัด
เลขที่เอกสาร : 2017-06-28-0002

รายการ	%อัตราดอกเบี้ย	ยอดหนี้เฉลี่ย	มูลค่า	บาท/หน่วย	ต้นทุน
ดอกเบี้ยจ่าย - เงินหมุนเวียน	0.00	0.00	0.00	0.00	คงที่
ดอกเบี้ยจ่าย - เงินระยะยาว	0.00	0.00	0.00	0.00	คงที่

ปุ่ม + (เพิ่มรายการ) และปุ่ม Previous / Finish (นำหน้า/จบรายการ)

รูปที่ 23 Section 2 เอกสารคำนวณต้นทุน (ข้อมูลค่าใช้จ่าย) ขั้นตอนที่ 1



รูปที่ 24 Section 2 เอกสารคำนวณต้นทุน (ข้อมูลค่าใช้จ่าย) ขั้นตอนที่ 1

4. สรุปการคำนวณต้นทุนสินค้า

ขั้นตอนที่ 1 1.1 หลังจากกดบันทึกข้อมูลเรียบร้อยแล้ว ระบบจะแสดงหน้า สรุปการคำนวณสินค้า ต้นทุนของสินค้าทั้งหมดขึ้นมา ซึ่งได้แก่

- 1.1.1 ประมาณการกำไรขาดทุนจากจำนวนการผลิตต่อหน่วย (หน่วยที่ตั้งค่าไว้)
- 1.1.2 ประมาณการกำไรขาดทุนต่อการผลิต 1 หน่วย
- 1.1.3 ประมาณการกำไรขาดทุน %
- 1.1.4 จุดคุ้มทุน

1.2 กดปุ่ม “Export File” เพื่อดาวน์โหลดเป็นไฟล์ภาพออกมา เป็นไฟล์ภาพ และเป็นไฟล์ Excel

The screenshot shows a software interface with a red arrow pointing to the 'Export File' button. The interface displays three tables:

	สถานะ	จุดคุ้มทุน	จุดคุ้มทุน
สถานะ	100.00%	100.00%	100.00%
ต้นทุนการผลิต	81.91%	88.17%	73.57%
กำไรขาดทุน	4.38%	5.74%	5.53%
กำไรเฉลี่ย	3.95%	2.88%	4.52%
ค่าเสียหาย	5.95%	2.95%	5.71%
กำไรสุทธิ	8.8%	2.92%	2.92%
กำไรสุทธิรวม	100.00%	100.00%	100.00%
กำไรสุทธิ	5.00%	4.00%	4.00%
กำไรสุทธิ	5.00%	2.95%	5.71%
กำไรสุทธิ	5.35%	4.75%	2.17%
กำไรสุทธิ	5.71%	2.79%	4.84%
กำไรสุทธิ	6.17%	2.79%	4.84%
กำไรสุทธิ	6.52%	4.80%	5.24%
กำไรสุทธิ	6.97%	2.79%	4.84%

	สถานะ	จุดคุ้มทุน	จุดคุ้มทุน
สถานะ	100.00	100.00	100.00
ต้นทุนการผลิต	81.91	88.17	73.57
กำไรขาดทุน	4.38	5.74	5.53
กำไรเฉลี่ย	3.95	2.88	4.52
ค่าเสียหาย	5.95	2.95	5.71
กำไรสุทธิ	8.80	2.92	2.92
กำไรสุทธิรวม	100.00	100.00	100.00
กำไรสุทธิ	5.00	4.00	4.00
กำไรสุทธิ	5.00	2.95	5.71
กำไรสุทธิ	5.35	4.75	2.17
กำไรสุทธิ	5.71	2.79	4.84
กำไรสุทธิ	6.17	2.79	4.84
กำไรสุทธิ	6.52	4.80	5.24
กำไรสุทธิ	6.97	2.79	4.84

	สถานะ	จุดคุ้มทุน	จุดคุ้มทุน
สถานะ	100.00	100.00	100.00
ต้นทุนการผลิต	81.91	88.17	73.57
กำไรขาดทุน	4.38	5.74	5.53
กำไรเฉลี่ย	3.95	2.88	4.52
ค่าเสียหาย	5.95	2.95	5.71
กำไรสุทธิ	8.80	2.92	2.92
กำไรสุทธิรวม	100.00	100.00	100.00
กำไรสุทธิ	5.00	4.00	4.00
กำไรสุทธิ	5.00	2.95	5.71
กำไรสุทธิ	5.35	4.75	2.17
กำไรสุทธิ	5.71	2.79	4.84
กำไรสุทธิ	6.17	2.79	4.84
กำไรสุทธิ	6.52	4.80	5.24
กำไรสุทธิ	6.97	2.79	4.84

รูปที่ 26 25 Section 2 เอกสารคำนวณต้นทุน (สรุปการคำนวณต้นทุนสินค้า) ขั้นตอนที่ 1