

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ค
บทคัดย่อภาษาไทย	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	ฉ
สารบัญ	ช
สารบัญตาราง	ญ
สารบัญภาพ	ฎ
บทที่ 1 บทนำ	
หลักการและเหตุผล	1
วัตถุประสงค์ของการศึกษา	2
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับการศึกษา	3
นิยามศัพท์	3
บทที่ 2 แนวคิด ทฤษฎี ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับเหล็กกล้าไฮสีทองและวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง	
แนวคิดเกี่ยวกับต้นทุนและผลตอบแทน	4
ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการผลิตเหล็กกล้าไฮสีทอง	9
วรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง	23
บทที่ 3 ระเบียบวิธีการศึกษา	
ขอบเขตการศึกษา	27
การเก็บรวบรวมข้อมูล	28
วิธีการศึกษา	28
บทที่ 4 ผลการศึกษา	
ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับผู้ตอบแบบสอบถาม	33
ส่วนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับต้นทุนการผลิตเหล็กกล้าไฮสีทอง	36
ส่วนที่ 3 ข้อมูลเกี่ยวกับผลตอบแทนจากการผลิตเหล็กกล้าไฮสีทอง	75

สารบัญ(ต่อ)

	หน้า
บทที่ 5 สรุปผลการศึกษา ปัญหาและข้อเสนอแนะ	
สรุปผลการศึกษา	90
ข้อเสนอแนะ	92
อภิปรายผลการศึกษา	93
ข้อค้นพบจากการศึกษา	95
ข้อจำกัดของการศึกษา	96
ข้อเสนอแนะของการศึกษาครั้งต่อไป	96
บรรณานุกรม	97
ภาคผนวก	
ภาคผนวก ก แบบสอบถามต้นทุนและผลตอบแทนจากการทำเค้กกล้วยสีทองของ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนห้วยกานเบเกอร์ ตำบลบ้านโฮ่ง อำเภอบ้านโฮ่ง จังหวัดลำพูน	100
ภาคผนวก ข หนังสือยินยอมให้ข้อมูลเพื่อการศึกษา และเผยแพร่ผลการศึกษา	105
ประวัติผู้เขียน	106

สารบัญตาราง

ตาราง	หน้า
1 แสดงการจำแนกต้นทุนตามส่วนประกอบผลิตภัณฑ์	6
2 แสดงเครื่องมือทางการเงินที่ใช้วิเคราะห์ผลตอบแทนและประเมินโครงการลงทุน	8
3 แสดงการสรุปการทบทวนวรรณกรรม	25
4 แสดงจำนวนและร้อยละเกี่ยวกับเพศของผู้ตอบแบบสอบถาม	33
5 แสดงจำนวนและร้อยละเกี่ยวกับอายุของผู้ตอบแบบสอบถาม	34
6 แสดงจำนวนและร้อยละเกี่ยวกับสถานภาพของผู้ตอบแบบสอบถาม	34
7 แสดงจำนวนและร้อยละเกี่ยวกับระดับการศึกษาของผู้ตอบแบบสอบถาม	35
8 แสดงจำนวนและร้อยละเกี่ยวกับตำแหน่งในกลุ่มของผู้ตอบแบบสอบถาม	35
9 แสดงรายละเอียดโรงงาน อายุการใช้งาน 20 ปี	36
10 แสดงรายละเอียดอุปกรณ์การผลิต อายุการใช้งาน 15 ปี	37
11 แสดงรายละเอียดอุปกรณ์การผลิต อายุการใช้งาน 10 ปี	37
12 แสดงรายละเอียดอุปกรณ์การผลิต อายุการใช้งาน 5 ปี	38
13 แสดงรายละเอียดอุปกรณ์การผลิต อายุการใช้งาน 3 ปี	39
14 แสดงรายละเอียดอุปกรณ์การผลิต อายุการใช้งาน 1 ปี	40
15 แสดงรายละเอียดค่าใช้จ่ายในการลงทุนของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนห้วยกานเบเกอร์รี่	41
16 แสดงต้นทุนวัตถุดิบทางตรงในการทำเค้กกล้วยสีทอง	42
17 แสดงต้นทุนวัตถุดิบทางตรงที่ใช้ในขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ สำหรับทำเค้กกล้วยสีทอง 1 กำลังการผลิต	43
18 แสดงรายละเอียดปริมาณเค้กกล้วยสีทองอบสำเร็จที่ได้ต่อ 1 กำลังการผลิต	44
19 แสดงรายละเอียดต้นทุนต่อหน่วยในการผลิตเค้กกล้วยสีทองจำแนกตามผลิตภัณฑ์	45
20 แสดงปริมาณการผลิตปี พ.ศ. 2552 ของเค้กกล้วยสีทองจำแนกตามผลิตภัณฑ์	46
21 แสดงต้นทุนวัตถุดิบทางตรงในการทำเค้กกล้วยสีทองจำแนกตามผลิตภัณฑ์	47
22 แสดงค่าแรงงานทางตรงต่อปีในการทำเค้กกล้วยสีทองจำแนกตามผลิตภัณฑ์	48
23 แสดงรายละเอียดต้นทุนวัสดุที่ใช้เป็นส่วนประกอบของบรรจุภัณฑ์เค้กกล้วยสีทอง	50
24 แสดงต้นทุนค่าบรรจุภัณฑ์ของเค้กกล้วยสีทองจำแนกตามขนาดผลิตภัณฑ์	51

สารบัญตาราง(ต่อ)

ตาราง	หน้า
25 แสดงรายละเอียดค่าวัสดุอุปกรณ์ใช้ไปในการทำเค้กกล้วยสีทอง	52
26 แสดงค่าวัสดุอุปกรณ์ใช้ไปในการทำเค้กกล้วยสีทองจำแนกตามผลิตภัณฑ์	53
27 แสดงค่าซ่อมแซมต่อปีในการทำเค้กกล้วยสีทองจำแนกตามผลิตภัณฑ์	54
28 แสดงค่าน้ำประปาต่อปีในการทำเค้กกล้วยสีทองจำแนกตามผลิตภัณฑ์	55
29 แสดงค่าไฟฟ้าต่อปีในการทำเค้กกล้วยสีทองโดยจำแนกตามผลิตภัณฑ์	56
30 แสดงค่าแก๊สต่อปีในการทำเค้กกล้วยสีทองจำแนกตามผลิตภัณฑ์	57
31 แสดงค่าใช้จ่ายการผลิตผันแปรในการทำเค้กกล้วยสีทองจำแนกตามผลิตภัณฑ์	59
32 แสดงค่าใช้จ่ายการผลิตผันแปรต่อหน่วยของเค้กกล้วยสีทองจำแนกตามผลิตภัณฑ์	60
33 แสดงรายละเอียดการคำนวณค่าเสื่อมราคาโรงงาน	61
34 แสดงรายละเอียดการคำนวณค่าเสื่อมราคาของอุปกรณ์การผลิตอายุการใช้งาน 15 ปี	62
35 แสดงรายละเอียดการคำนวณค่าเสื่อมราคาของอุปกรณ์การผลิตอายุการใช้งาน 10 ปี	62
36 แสดงรายละเอียดการคำนวณค่าเสื่อมราคาของอุปกรณ์การผลิตอายุการใช้งาน 5 ปี	63
37 แสดงรายละเอียดการคำนวณค่าเสื่อมราคาของอุปกรณ์การผลิตอายุการใช้งาน 3 ปี	64
38 แสดงรายละเอียดการคำนวณค่าเสื่อมราคาของอุปกรณ์การผลิตอายุการใช้งาน 1 ปี	64
39 แสดงค่าใช้จ่ายการผลิตคงที่ในการทำเค้กกล้วยสีทอง	65
40 แสดงค่าเสื่อมราคาต่อปีในการทำเค้กกล้วยสีทองจำแนกตามผลิตภัณฑ์	67
41 แสดงค่าเสื่อมราคาต่อหน่วยของเค้กกล้วยสีทองจำแนกตามผลิตภัณฑ์	68
42 แสดงต้นทุนในการผลิตเค้กกล้วยสีทองจำแนกตามผลิตภัณฑ์	69
43 แสดงค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานต่อปีของเค้กกล้วยสีทองจำแนกตามผลิตภัณฑ์	70
44 แสดงค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานผันแปรต่อปีของเค้กกล้วยสีทอง	71
45 แสดงค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานคงที่ต่อปีของเค้กกล้วยสีทอง	72
46 แสดงค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานต่อปีของเค้กกล้วยสีทองจำแนกตามผลิตภัณฑ์	73
47 แสดงต้นทุนการผลิตต่อหน่วยของเค้กกล้วยสีทองจำแนกตามผลิตภัณฑ์	74
48 แสดงรายได้จากการขายเค้กกล้วยสีทองจำแนกตามผลิตภัณฑ์	75
49 แสดงกำไร (ขาดทุน) สุทธิต่อปีของเค้กกล้วยสีทองจำแนกตามผลิตภัณฑ์	76
50 แสดงรายละเอียดประมาณการรายได้จากการผลิตเค้กกล้วยสีทอง ตลอดระยะเวลา 10 ปี	78

สารบัญตาราง(ต่อ)

ตาราง	หน้า
51 แสดงค่าแรงงานทางตรงตลอดระยะเวลา 10 ปี	80
52 แสดงรายละเอียดการประมาณการค่าใช้จ่ายในการดำเนินงาน ตลอดระยะเวลา 10 ปี	82
53 แสดงรายละเอียดประมาณการค่าใช้จ่ายในการผลิตในการผลิตเค้กกล้วยสีทอง ตลอดระยะเวลา 10 ปี	83
54 แสดงรายละเอียดการประมาณการกระแสเงินสดรับสุทธิ ตลอดระยะเวลา 10 ปี	85
55 แสดงมูลค่าปัจจุบันสุทธิของกระแสเงินสดรับสุทธิ	87
56 แสดงอัตราผลตอบแทนภายใน	89
57 แสดงสรุปผลการศึกษา	91
58 แสดงการเปรียบเทียบการใช้เครื่องมือทางการเงินของการค้นคว้าแบบอิสระ เรื่องต้นทุนและผลตอบแทนจากการทำเค้กกล้วยสีทองกับวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง	94

สารบัญภาพ

รูป	หน้า
1 แผนผังแสดงขั้นตอนการทำเค้กกล้วยสีทอง	12
2 การแยกไข่ขาวออกจากไข่แดง	13
3 เครื่องตีไข่ขาว	13
4 การกวนตีส่วนผสมด้วยตะกร้อมือ	14
5 การนำไข่แดงและไข่ขาวมาผสมกัน	14
6 การเตรียมถาดพิมพ์เค้กกล้วย	15
7 การเทส่วนผสมลงบนถาดพิมพ์	15
8 เค้กกล้วยสีทองที่อบเสร็จแล้ว	16
9 การแต่งหน้าเค้กกล้วย	16
10 การบรรจุผลิตภัณฑ์	17
11 เค้กกล้วยกล่องใหญ่	20
12 เค้กกล้วยกล่องเล็ก	21
13 เค้กกล้วยแพ็คเกจ 4 ชั้น	21
14 เค้กกล้วยแพ็คเกจ 1 ชั้น	22
15 เค้กกล้วยชั้นเล็ก	22
16 กรอบแนวคิดในการศึกษา	31