

มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
คณะวิศวกรรมศาสตร์

การสอบปลายภาค : ประจำภาคการศึกษาที่ 1
วันที่ 2 ตุลาคม 2555
วิชา 225-455 Cost analysis

ปีการศึกษา 2555
เวลา 13.30 – 16.30
ห้องสอบ หัวหุ่น

คำสั่ง :

1. ให้นักศึกษาเขียนชื่อ-สกุล รหัสนักศึกษา ตอน ในหน้านี้ด้วย ใครไม่เขียนไว้ในหน้านี้ หัก 5 คะแนน จากคะแนนที่ปรับเต็ม 50 คะแนนแล้ว
2. ห้ามใช้ดินสอทุกชนิดทำข้อสอบ ใครฝ่าฝืนหัก 5 คะแนน จากคะแนนที่ปรับเต็ม 50 คะแนนแล้ว
3. ให้ทำทุกข้อในกระดาษข้อสอบนี้
4. แต่ละข้อมีคำสั่ง ให้ทำตามคำสั่ง ใครทำผิดคำสั่งได้คะแนน 0 ในข้อนั้น
5. อนุญาตให้นำทุกสิ่งทุกอย่างเข้าห้องสอบได้
6. ข้อมูลใดขาดหายไป ให้นักศึกษากำหนดเองและเขียนระบุในข้อสอบให้ทราบด้วย
7. แต่ละข้อคะแนนไม่เท่ากัน ได้เขียนกำกับไว้ให้แล้ว
8. ข้อสอบมี 4 ข้อใหญ่ (9 หน้า)

**ทุจริตในการสอบ พักการเรียน 1 ภาคการศึกษาเป็นขั้นต่ำ
เพราะอนุญาตให้นำทุกสิ่งเข้าห้องสอบได้แล้ว**

ข้อ	คะแนนเต็ม	คะแนนที่ได้
1	15	
2	15	
3	15	
4	25	
รวม	70	

ผศ.บุญเรือง มานะสุรการ ผู้ออกข้อสอบ



1. บริษัท กขค จำกัด รับงานสั่งทำของลูกค้ายี่ห้อหนึ่งเป็นงานหมายเลข 123 สินค้าที่รับทำ คือ วาล์ว ปริมาณที่ต้องการ 1 ตัว หมายเลขลูกค้ายี่ห้อนี้ คือ ABC วันที่สั่งทำ 1 สิงหาคม 2555 กำหนดแล้วเสร็จ 15 ตุลาคม 2555 โดยมีค่าใช้จ่ายในการผลิต(MANUFACTURING OVERHEAD COST)คิดเป็นร้อยละ 40 ของค่าแรงทางตรง(40% DIRECT LABOR COST) บริษัทได้บันทึกต้นทุนที่เกิดขึ้นดังนี้ (วัตถุดิบใช้หมด)

วันเดือนปี	รายการ	จำนวนเงิน(บาท)
10 สิงหาคม 2555	ค่าวัตถุดิบทางตรง	381,000
16 สิงหาคม 2555	ค่าวัตถุดิบทางตรง	75,000
	ค่าแรงทางตรง	225,000
14 กันยายน 2555	ค่าวัตถุดิบทางตรง	300,000
	ค่าแรงทางตรง	150,000
10 ตุลาคม 2555	ค่าวัตถุดิบทางตรง	486,000
	ค่าแรงทางตรง	187,500

ให้นักศึกษาจัดทำต้นทุนสั่งทำ และหาว่า ต้นทุนรวมของชิ้นงานนี้ทั้งสิ้นเป็นเท่าไร? (15 คะแนน)



2. ข้อมูลจาก บริษัท หอฮ จำกัดมีดังนี้

สินค้านำเข้าผลิตต้นงวด	8,000 หน่วย
สินค้านำเข้าผลิตนำเข้ามาในงวดนี้	20,000 หน่วย
วัตถุดิบ	8,000 บาท
สินค้านำเข้าผลิตปลายงวด(โดยใส่วัตถุดิบไปแล้ว 100% และเป็นต้นทุนแปรสภาพ 60%)	9,000 หน่วย
ต้นทุนแปรสภาพ	6,000 บาท
ค่าแรงทางตรง	18,000 บาท
วัตถุดิบนำเข้ามาในงวด	25,000 บาท
ค่าใช้จ่ายในการผลิต	15,000 บาท
ให้นักศึกษาทำรายงานต้นทุนการผลิต(15 คะแนน)	



3. ร้านอาหารแห่งหนึ่งได้จัดเตรียมอาหาร 6,000 ชุดตลอดสัปดาห์นี้ ใช้ ชั่วโมงแรงงานทางตรงไป 1,440 ชั่วโมง ทางร้านจ่ายค่าแรงทางตรงให้ พนักงานเป็นเงินรวมทั้งสิ้น 144,000 บาท ตามบัตรต้นทุนมาตรฐานสำหรับ อาหารนี้ ควรใช้ชั่วโมงแรงงานทางตรงชุดละ 0.25 ชั่วโมง ณ ต้นทุนที่ 15 บาทต่อชั่วโมง ให้หาว่า

1) ต้นทุนแรงงานทางตรงที่ควรเป็นใช้เตรียมอาหาร 6,000 ชุด แตกต่าง จากต้นทุนแรงงานทางตรงที่เกิดขึ้นจริงเท่าไร?

2) ผลต่างอัตราแรงงาน และผลต่างประสิทธิภาพเป็นเท่าไร?

(15 คะแนน)



4. บริษัทแห่งหนึ่งมีผลประกอบการเกิดขึ้นจริงเดือนกันยายนมีดังนี้

รายได้	41,880	บาท
ค่าวัตถุดิบทางตรง	16,650	บาท
ค่าจ้างและเงินเดือน	15,195	บาท
ค่าสาธารณูปโภค	1,620	บาท
ค่าเช่า	3,300	บาท
ค่าใช้จ่ายเบ็ดเตล็ด	3,360	บาท

งบประมาณวางแผนที่ใช้ประจำเดือนเป็นดังนี้

รายได้	24.750q	บาท
ค่าวัตถุดิบทางตรง	9.735q	บาท
ค่าจ้างและเงินเดือน	15,600	บาท
ค่าสาธารณูปโภค	1,200 + 0.300q	บาท
ค่าเช่า	3,300	บาท
ค่าใช้จ่ายเบ็ดเตล็ด	900 + 1.200q	บาท

หากเดือนกันยายนนี้วางแผนว่ามีลูกค้ามาใช้บริการ 1,800 ราย แต่เกิดขึ้นจริง 1,700 ราย ให้นักศึกษาจัดทำผลต่างรายได้และค่าใช้จ่าย รวมทั้งวิเคราะห์ส่วนของ

- 1) รายได้
- 2) ส่วนของกำไรสุทธิ
- 3) ส่วนของค่าใช้จ่ายรวม
- 4) ค่าใช้จ่าย 2 รายการแรกที่มีผลสูงมากที่สุดต่อส่วนของกำไรสุทธิ

หมายเหตุ : q คือ จำนวนครั้งที่ลูกค้ามาใช้บริการ

(25 คะแนน)

