

บทที่ 6

สรุปผลการวิจัยและข้อเสนอแนะ

6.1 สรุปผลการวิจัย

การวิจัยนี้เป็นการวิเคราะห์และออกแบบระบบงานต้นทุนการผลิต รวมถึงการออกแบบฐานข้อมูลและพัฒนาเพื่อให้ได้ระบบสารสนเทศสำหรับการคำนวณต้นทุนการผลิตของผลไม้อบแห้ง ซึ่งขั้นตอนในระบบงานเดิมยังไม่มีการนำคอมพิวเตอร์มาใช้และไม่สามารถเก็บข้อมูลปัจจัยการคำนวณต้นทุนการผลิตอย่างมีประสิทธิภาพ ส่งผลให้การดำเนินงานและการคำนวณต้นทุนได้ข้อมูลล่าช้าและไม่ถูกต้องเท่าที่ควร

ระบบที่ทำการวิจัยนี้ ได้พัฒนาขึ้นเพื่อช่วยในการดำเนินงานด้านการคำนวณต้นทุนการผลิตดำเนินได้อย่างมีประสิทธิภาพ และสามารถใช้เป็นต้นแบบในการศึกษาปัจจัยหรือตัวแปรต่างๆ ที่ใช้การคำนวณต้นทุนการผลิต รวมทั้งการจัดเก็บโครงสร้างข้อมูลอย่างมีระเบียบ

6.2 ปัญหาในการวิจัย

6.2.1. ระบบการคำนวณต้นทุนการผลิตโดยมือซึ่งเป็นระบบเก่านั้นยังมีปัญหาในด้านการวางระบบต้นทุนเพื่อคำนวณต้นทุนให้ถูกต้องอยู่ จึงทำให้การศึกษาระบบในช่วงแรกต้องใช้เวลาศึกษาอย่างมาก ทั้งด้านปฏิบัติงานและทฤษฎีระบบต้นทุน เพื่อหาข้อกำหนดและทฤษฎีที่แน่นอนในการคำนวณต้นทุนการผลิต จึงมีการปรับปรุง เปลี่ยนแปลงแก้ไขมาโดยตลอด เพื่อให้ระบบสามารถใช้เป็นต้นแบบการคำนวณต้นทุนในลักษณะต้นทุนตอน ซึ่งเหมาะกับระบบต้นทุนการผลิตที่มีลักษณะการผลิตผลไม้อบแห้ง

6.2.2. ระบบต้นทุนในแต่ละธุรกิจ ถึงแม้จะมีการผลิตเป็นลักษณะคล้ายคลึงกัน สามารถมีการคำนวณต้นทุนที่ต่างรูปแบบกัน ดังนั้นการสร้างต้นแบบการคำนวณต้นทุนที่เหมาะสม เพื่อให้สามารถครอบคลุมหลายเงื่อนไข ผู้วางระบบจึงมีปัญหาลักษณะแหล่งข้อมูลต่างๆ กัน ทำให้เป็นการยากในการระบุความต้องการของระบบ

6.2.3. เจ้าหน้าที่ที่ปฏิบัติงานบางส่วนไม่มีความรู้ และเข้าใจ ในการวางระบบโดยใช้คอมพิวเตอร์ จึงทำให้ในช่วงแรกต้องใช้เวลาในการวางระบบที่สอดคล้องกับระบบงานปัจจุบัน

6.2.4. ในบางครั้งแหล่งข้อมูลเกี่ยวกับระบบต้นทุนที่ผู้ใช้ศึกษา ตัวอย่างไม่ต่อเนื่อง และไม่สามารถหาข้อมูลได้เพียงพอ จึงทำให้ระบบไม่สามารถที่จะครอบคลุมการคำนวณต้นทุนในบางรูปแบบได้

6.2.5. ในแง่การปฏิบัติงานเพื่อออกแบบระบบ จะต้องมีการแยกแยะให้ออกระหว่างข้อมูลระบบต้นทุนการผลิตและระบบอื่นๆเช่น ระบบผลิต ระบบสินค้าคงคลัง ว่าข้อมูลใดควรมาจากแหล่งข้อมูลใด เนื่องจากระบบต้นทุนเป็นระบบที่จะต้องรอรับข้อมูลจากระบบอื่น เช่น ข้อมูลการผลิตจากฝ่ายผลิต ข้อมูลการเบิกใช้วัตถุดิบและราคาจากฝ่ายสินค้าคงคลังและฝ่ายจัดซื้อ จึงเป็นการแยกแยะได้ยากในกรณีที่ระบบก่อนหน้ายังไม่กำหนดความต้องการทั้งหมด

6.3 ข้อเสนอแนะ

6.3.1. การวิจัยครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์ที่จะออกแบบระบบการคำนวณต้นทุนสำหรับผลไม่อบแห้งซึ่งลักษณะการคำนวณแบบต้นทุนตอนและใช้หลักการถัวเฉลี่ย ซึ่งเป็นไปตามลักษณะของการผลิตผลิตภัณฑ์ และการคำนวณต้นทุน ซึ่งผู้วิจัยได้ใช้ข้อมูลจากงานจริง จึงทำให้การคำนวณระบบต้นทุนบางส่วนอาจไม่สามารถครอบคลุมการคำนวณต้นทุนในลักษณะผลิตภัณฑ์แบบอื่นๆ ซึ่งเป็นกฎปลีทย่อยในแต่ละระบบต้นทุน ถึงแม้ว่าในงานบางลักษณะไม่สามารถนำระบบที่พัฒนาใช้โดยตรง ในการออกแบบผู้วิจัยได้ศึกษาหลักการคำนวณต้นทุนจากแหล่งข้อมูลต่างๆ ซึ่งสามารถที่จะนำมาเป็นโปรแกรมต้นแบบ หรือเป็นแนวทางในการประยุกต์ เพื่อพัฒนาระบบต่อไปในอนาคต

6.3.2. การคำนวณต้นทุนยังมีการกฎเกณฑ์ต่างๆ และมีรูปแบบในการคำนวณที่ต่างกันไป ดังนั้นการที่จะพัฒนาระบบให้สามารถ คำนวณได้ครอบคลุมหลายๆ เงื่อนไข จึงเป็นสิ่งที่สามารถศึกษาต่อ เพื่อพัฒนาระบบให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น

6.3.3. นอกจากระบบที่พัฒนาขึ้นจะสามารถช่วยการคำนวณต้นทุนให้ถูกต้องและแม่นยำแล้ว การวางระบบของผู้ใช้ระบบ ไม่ว่าจะเป็นด้านการผลิต การบัญชีต้นทุน ล้วนเป็น

สิ่งที่สำคัญอย่างยิ่งที่จะทำให้การคำนวณต้นทุนนั้น สะดวก รวดเร็ว มีประสิทธิภาพ และถูกต้อง สามารถใช้เป็นข้อมูลสารสนเทศในการตัดสินใจแต่ฝ่ายบริหารต้นทุน

6.3.4. จากการศึกษาและวิจัยระบบ ผู้วิจัยพบว่าแหล่งข้อมูลที่เป็นตัวแปรสำคัญในการคำนวณต้นทุนอย่างหนึ่ง คือ ข้อมูลจากระบบการผลิต เช่น ปริมาณผลผลิต งานระหว่างทำ หน่วยเสีย การเบิกใช้วัตถุดิบ ถ้าระบบการผลิตมีวิธีการคำนวณเพื่อให้ได้ปริมาณที่ถูกต้องตามลักษณะการผลิต จะทำให้การวางระบบต้นทุนเป็นไปได้ง่าย และคำนวณได้ถูกต้องมากขึ้น ผู้วิจัยได้ศึกษาการผลิตจากกรณีศึกษา แต่เนื่องจากขอบเขตและเวลาในการวิจัยจึงไม่สามารถออกแบบเพื่อควบคุมระบบการผลิตได้ ซึ่งเป็นส่วนที่ผู้วิจัยเสนอแนะให้มีการปรับปรุงหรือป้องกันความผิดพลาดในโอกาสต่อไป