

รายละเอียดของรายวิชา

หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาศิลปะและเทคโนโลยีการประกอบอาหาร

ACC 222	การบัญชีสำหรับธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม	3	(3-0-6)
	(Accounting for Food and Beverage Business)		
วิชาบังคับร่วม	-		
วิชาบังคับก่อน	-		
ภาคการศึกษา	2/2567		
กลุ่ม	01, 02		
ประเภทของวิชา	☐ วิชาปรับพื้นฐาน ☐ วิชาศึกษาทั่วไป ☒ วิชาเฉพาะ ☐ วิชาเลือกเสรี		
อาจารย์ผู้รับผิดชอบ	ดร.ภัทรณัชชา โชติคุณากิตติ	อาจารย์ประจำ	
อาจารย์ผู้สอน	ผศ.พิมลวรรณ ศรีพัฒนสิทธิ์ กลุ่ม01 ดร.ภัทรณัชชา โชติคุณากิตติ กลุ่ม02	☒ อาจารย์ประจำ ☐ อาจารย์	
สถานที่สอน	มหาวิทยาลัยรังสิต	☒ ในที่ตั้ง	☐ นอกที่ตั้ง
วันที่จัดทำ	3 มกราคม 2568		

1. วัตถุประสงค์ของรายวิชา

- 1) เพื่อให้มีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกระบวนการทางบัญชี และงบการเงินสำหรับธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม รวมถึง
- 2) เพื่ออธิบายภาษีที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม ได้แก่ ภาษีมูลค่าเพิ่ม และภาษีเงินได้นิติบุคคลการบริหารกระแสเงินสด
- 3) เพื่อให้มีความรู้ในการบริหารต้นทุน การคำนวณต้นทุน ควบคุมต้นทุน การกำหนดราคาขาย รวมถึงการจัดทำงบประมาณสำหรับธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม

2. คำอธิบายรายวิชา

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการบัญชี งบการเงิน การควบคุมภายในสำหรับธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม การบริหารสินค้าคงเหลือ การบริหารต้นทุน คำนวณต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม การงบประมาณในการวางแผนและการควบคุม การกำหนดราคาขาย การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน การบริหารกระแสเงินสด ภาษีที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษา

มี3.....ชั่วโมง/สัปดาห์

■ e-mail : pimonwan.t@rsu.ac.th

(ศส.พิมลวรรณ)

phatnatcha.c@rsu.ac.th

(ดร.ภัทรณัฏฐา)

■ Line : ACC222 2 67

หมวดที่ 3 การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

การพัฒนาผลการเรียนรู้ในมาตรฐานผลการเรียนรู้แต่ละด้านที่มุ่งหวัง มีดังต่อไปนี้

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม					2. ความรู้					3. ทักษะทางปัญญา					4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ					5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ					6. ทักษะการปฏิบัติงาน				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
1) วิชาเพื่อพหุพื้นฐาน																														
1.1) วิชาพื้นฐานทางคณิตศาสตร์และวิทยาศาสตร์																														
ACC 222 การบัญชีสำหรับธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม	●		○			○	●		○			●		○	●			○			●		○		●		○		●	

1. คุณธรรม จริยธรรม

●	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
1.2	มีวินัย ตรงต่อเวลา รับผิดชอบตนเองและ สังคม เคารพกฎระเบียบ และข้อบังคับต่าง ๆ ของ องค์กรและสังคม	☐ ทำข้อตกลงกับนักศึกษา เกี่ยวกับการ ปฏิบัติตนในระหว่างที่เรียน ได้แก่ การเตรียมตัวก่อนเข้าเรียน การเข้า เรียน ความรับผิดชอบในงานที่ มอบหมาย	☐ การมีส่วนร่วมในชั้น เรียน สามารถแสดง ความคิดเห็น และ การปฏิบัติตาม ข้อกำหนดในชั้น เรียน (10 คะแนน)

2. ความรู้

●	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
2.2	มีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการที่สำคัญทั้งในเชิงทฤษฎีและปฏิบัติในเนื้อหาของสาขาวิชาเฉพาะด้านทางเทคโนโลยี	☐ การบรรยาย และทำแบบฝึกหัด ☐ การถาม-ตอบ ในชั้นเรียน ☐ มอบหมายงานกลุ่มให้นำความรู้ที่ได้เรียนมาประยุกต์ใช้กับธุรกิจจำลองโดยคำนวณผ่าน spread sheet และนำเสนอผ่าน PPT หรือ Canva	☐ สอบปลายภาค (50 คะแนน) ☐ เนื้อหางานกลุ่ม (20 คะแนน) ☐ แบบฝึกหัด (10 คะแนน)

3. ทักษะทางปัญญา

●	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
3.3	สามารถคิด วิเคราะห์ และแก้ไขปัญหาทางด้านเทคโนโลยีได้อย่างมีระบบ รวมถึงการใช้ข้อมูลประกอบการตัดสินใจในการทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ	☐ การบรรยาย และทำแบบฝึกหัด ☐ การถาม-ตอบ ในชั้นเรียน ☐ มอบหมายงานกลุ่มให้นำความรู้ที่ได้เรียนมาประยุกต์ใช้กับธุรกิจจำลองโดยคำนวณผ่าน spread sheet และนำเสนอผ่าน PPT หรือ Canva	☐ สอบปลายภาค (50 คะแนน) ☐ เนื้อหางานกลุ่ม (20 คะแนน) ☐ แบบฝึกหัด (10 คะแนน)

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

●	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
4.1	สามารถสื่อสารกับกลุ่มคนที่หลากหลาย และสามารถสนทนาทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศได้อย่างมีประสิทธิภาพ สามารถใช้ความรู้ในสาขาวิชาชีพทางด้านเทคโนโลยีสื่อสารต่อสังคมได้ในประเด็นที่เหมาะสม	☐ มอบหมายงานกลุ่มให้นำความรู้ที่ได้เรียนมาประยุกต์ใช้กับธุรกิจจำลองโดยคำนวณผ่าน spread sheet และนำเสนอผ่าน PPT หรือ Canva	☐ การนำเสนองานกลุ่ม (10 คะแนน)

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

●	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
5.3	สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสารที่ทันสมัยได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ	☐ มอบหมายงานกลุ่มให้นำความรู้ที่ได้เรียนมาประยุกต์ใช้กับธุรกิจจำลองโดยคำนวณผ่าน spread sheet และนำเสนอผ่าน PPT หรือ Canva	☐ การนำเสนองานกลุ่ม (10 คะแนน)

6. ทักษะการปฏิบัติงาน

●	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
6.2	มีทักษะในการบริหารจัดการ การวางแผน การบริหารความเสี่ยง รวมทั้งการปรับปรุงพัฒนาระบบการทำงานอย่างต่อเนื่อง	☐ มอบหมายงานกลุ่มให้นำความรู้ที่ได้เรียนมาประยุกต์ใช้กับธุรกิจจำลองโดยคำนวณผ่าน spread sheet และนำเสนอผ่าน PPT หรือ Canva	☐ เนื้อหางานกลุ่ม (20 คะแนน)

หมวดที่ 4 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

ลำดับ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	จำนวน ชั่วโมง	ผู้สอน
1	☐ แนะนำแผนการเรียน ☐ กำหนดกติกาการเรียน ☐ ความรู้ทั่วไปทางบัญชี ☐ หมวดบัญชี และผังบัญชี	☐ มคอ.3 ☐ เอกสารประกอบการสอน และ PPT ☐ แบบฝึกหัด ☐ ถาม-ตอบ ☐ กำหนดธุรกิจจำลอง และ ออกแบบผังบัญชี (งานกลุ่ม)	3	ผศ.พิมลวรรณ ศรีพัฒนสิทธิ์ กลุ่ม 1 ดร.ภัทรณัชชา โชติคุณากิตติ กลุ่ม 2
2	☐ สมการบัญชี ☐ การวิเคราะห์รายการค้า	☐ เอกสารประกอบการสอน และ PPT ☐ แบบฝึกหัด ☐ ถาม-ตอบ ☐ สร้างรายการค้า หมวด สินทรัพย์ หนี้สิน ส่วนของผู้ ถือหุ้น และวิเคราะห์รายการ ค้าผ่านสมการบัญชี (งาน กลุ่ม) ☐ แบบทดสอบย่อย	3	ผศ.พิมลวรรณ ศรีพัฒนสิทธิ์ กลุ่ม 1 ดร.ภัทรณัชชา โชติคุณากิตติ กลุ่ม 2
3	☐ การบันทึกบัญชี ☐ การผ่านรายการ	☐ เอกสารประกอบการสอน และ PPT ☐ แบบฝึกหัด ☐ ถาม-ตอบ ☐ สร้างรายการค้า หมวด สินทรัพย์ รายได้ ค่าใช้จ่าย และวิเคราะห์รายการค้าผ่าน สมการบัญชี (งานกลุ่ม)	3	ผศ.พิมลวรรณ ศรีพัฒนสิทธิ์ กลุ่ม 1 ดร.ภัทรณัชชา โชติคุณากิตติ กลุ่ม 2
4	☐ งบทดลอง ☐ รายการปรับปรุง ☐ การปิดบัญชี	☐ เอกสารประกอบการสอน และ PPT ☐ แบบฝึกหัด ☐ ถาม-ตอบ ☐ จัดทำงบทดลอง (งานกลุ่ม)	3	ผศ.พิมลวรรณ ศรีพัฒนสิทธิ์ กลุ่ม 1 ดร.ภัทรณัชชา โชติคุณากิตติ กลุ่ม 2
5	☐ งบการเงิน ☐ งบแสดงฐานะการเงิน ☐ งบกำไรขาดทุน	☐ เอกสารประกอบการสอน และ PPT ☐ แบบฝึกหัด ☐ ถาม-ตอบ ☐ จัดทำงบการเงิน (งานกลุ่ม) ☐ แบบทดสอบย่อย	3	ผศ.พิมลวรรณ ศรีพัฒนสิทธิ์ กลุ่ม 1 ดร.ภัทรณัชชา โชติคุณากิตติ กลุ่ม 2

ลำดับ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	จำนวน ชั่วโมง	ผู้สอน
6	☐ ภาษีมูลค่าเพิ่ม ☐ ภาษีเงินได้นิติบุคคล	☐ เอกสารประกอบการสอน และ PPT ☐ แบบฝึกหัด ☐ ถาม-ตอบ ☐ แบบทดสอบย่อย	3	ผศ.พิมลวรรณ ศรีพัฒนสิทธิ์ กลุ่ม 1 ดร.ภัทรณัชชา ไขติคุณากิตติ กลุ่ม 2
7	เทอมเบรก			
8	การควบคุมภายใน	☐ เอกสารประกอบการสอน และ PPT ☐ แบบฝึกหัด ☐ ถาม-ตอบ	3	ผศ.พิมลวรรณ ศรีพัฒนสิทธิ์ กลุ่ม 1 ดร.ภัทรณัชชา ไขติคุณากิตติ กลุ่ม 2
9	การบริหารสินค้าคงเหลือ	☐ เอกสารประกอบการสอน และ PPT ☐ แบบฝึกหัด ☐ ถาม-ตอบ	3	ผศ.พิมลวรรณ ศรีพัฒนสิทธิ์ กลุ่ม 1 ดร.ภัทรณัชชา ไขติคุณากิตติ กลุ่ม 2
10	การบริหารต้นทุน	☐ เอกสารประกอบการสอน และ PPT ☐ แบบฝึกหัด ☐ ถาม-ตอบ	3	ผศ.พิมลวรรณ ศรีพัฒนสิทธิ์ กลุ่ม 1 ดร.ภัทรณัชชา ไขติคุณากิตติ กลุ่ม 2
11	การคำนวณต้นทุน	☐ เอกสารประกอบการสอน และ PPT ☐ แบบฝึกหัด ☐ ถาม-ตอบ ☐ คำนวณต้นทุนของสินค้าใน ธุรกิจจำลอง (งานกลุ่ม)	3	ผศ.พิมลวรรณ ศรีพัฒนสิทธิ์ กลุ่ม 1 ดร.ภัทรณัชชา ไขติคุณากิตติ กลุ่ม 2
12	งบประมาณ	☐ เอกสารประกอบการสอน และ PPT ☐ แบบฝึกหัด ☐ ถาม-ตอบ	3	ผศ.พิมลวรรณ ศรีพัฒนสิทธิ์ กลุ่ม 1 ดร.ภัทรณัชชา ไขติคุณากิตติ กลุ่ม 2
13	การกำหนดราคาขาย	☐ เอกสารประกอบการสอน และ PPT ☐ แบบฝึกหัด ☐ ถาม-ตอบ ☐ กำหนดราคาขายของสินค้า ในธุรกิจจำลอง (งานกลุ่ม)	3	ผศ.พิมลวรรณ ศรีพัฒนสิทธิ์ กลุ่ม 1 ดร.ภัทรณัชชา ไขติคุณากิตติ กลุ่ม 2
14	จุดคุ้มทุน	☐ เอกสารประกอบการสอน และ PPT ☐ แบบฝึกหัด ☐ ถาม-ตอบ ☐ คำนวณจุดคุ้มทุนของสินค้า ในธุรกิจจำลอง (งานกลุ่ม)	3	ผศ.พิมลวรรณ ศรีพัฒนสิทธิ์ กลุ่ม 1 ดร.ภัทรณัชชา ไขติคุณากิตติ กลุ่ม 2

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	จำนวน ชั่วโมง	ผู้สอน
15	การบริหารกระแสเงินสด	☐ เอกสารประกอบการสอน และ PPT ☐ แบบฝึกหัด ☐ ถาม-ตอบ	3	ผศ.พิมลวรรณ ตรีพัฒนสิทธิ์ กลุ่ม 1 ดร.ภัทรณัฏชา โชติคุณากิตติ กลุ่ม 2
16	นำเสนองานกลุ่ม การบัญชีสำหรับ ธุรกิจอาหารและเครื่องดื่มจาก ธุรกิจจำลอง	☐ นำเสนอหน้าชั้นเรียน ☐ ถาม-ตอบ ☐ สื่อการนำเสนอต่าง ๆ เช่น PPT หรือ Canva	3	ผศ.พิมลวรรณ ตรีพัฒนสิทธิ์ กลุ่ม 1 ดร.ภัทรณัฏชา โชติคุณากิตติ กลุ่ม 2
17	สอบปลายภาค			
รวม			45	

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมินผลการเรียนรู้	ลำดับที่ที่ประเมิน	สัดส่วนของการ ประเมินผล
2.1, 3.3	ทดสอบย่อย สอบปลายภาค	2,5,6 17	20% 50%
1.2	การเข้าชั้นเรียน การมีส่วนร่วม อภิปราย เสนอความคิดเห็นในชั้นเรียน	ตลอดภาคการศึกษา	10%
2.1, 3.3, 4.1, 5.3, 6.2	จัดทำและนำเสนองานกลุ่ม “การบัญชี สำหรับธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม ผ่าน ธุรกิจจำลอง”	16	10%
2.1, 3.3	แบบฝึกหัด	1-6 และ 8-15	10%

หมวดที่ 5 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. ตำราและเอกสารหลัก

พิมลวรรณ ตรีพัฒนสิทธิ์ และภัทรณัฏชา โชติคุณากิตติ. (2568). เอกสารประกอบการสอน การบัญชี
สำหรับธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม. คณะบัญชี มหาวิทยาลัยรังสิต.

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

Guinding, C. (2014). Accounting essentials for hospitality managers (3rd ed.). Routledge.

Miller, J. E., Hayes, D. K., and Dopson, L. R. (2002). Food and Beverage Cost Control. John Wiley &
Sons, Inc.

Schmidgall, R. S., Hayes, D. K., and Ninemeier, J.D. (2002). Restaurant financial basics. John Wiley & Sons, Inc.

Weygandt, J.J., Kieso, D. E., Kimmel, P.D., and DeFranco, A.L. (2009). Hospitality financial accounting (2nd ed.). John Wiley & Sons, Inc.

3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

- เว็บไซต์ของสภาวิชาชีพบัญชี ในพระบรมราชูปถัมภ์ ที่ www.fap.or.th
- เว็บไซต์ของกรมพัฒนาธุรกิจการค้า กระทรวงพาณิชย์ ที่ www.dbd.go.th
- เว็บไซต์ของกรมสรรพากร กระทรวงการคลัง ที่ www.rd.go.th
- เว็บไซต์ของตลาดหลักทรัพย์แห่งประเทศไทย ที่ www.set.or.th

หมวดที่ 6 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

นักศึกษาประเมินการสอนผ่านระบบส่วนกลางของมหาวิทยาลัย

2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

- 2.1 ประเมินจากงานกลุ่มการทำบัญชีผ่านธุรกิจจำลองของนักศึกษาในแต่ละสัปดาห์
- 2.2 เปรียบเทียบผลที่เกิดขึ้นจริงกับเป้าหมาย ซึ่งเป้าหมายที่กำหนดมีดังนี้
 - 2.2.1 Class GPA มากกว่าหรือเท่ากับ 2.00
 - 2.2.2 ส่วนเบี่ยงมาตรฐานของคะแนนสอบวัดผลไม่เกิน 10

3. การปรับปรุงการสอน

-

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

- การสังเกตพฤติกรรมนักศึกษา การมีส่วนร่วม และการแสดงความคิดเห็น
- การให้กรรมการกำกับมาตรฐานวิชาการ เป็นผู้ประเมินจากข้อสอบ และการตัดเกรด
- ใช้ Class GPA และส่วนเบี่ยงมาตรฐานของคะแนนสอบวัดผล

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

นำผลการประเมินข้อ 1-4 มาพิจารณาเพื่อวางแผนการปรับปรุงประสิทธิผลรายวิชาต่อไป