

## 令和6年度 シラバス兼授業計画書

学科名	未来観光ビジネス学科 通信制課程	科目名	購買管理とコストコントロール		
授業種類	演習	履修区分	必修	履修時期	通年
授業時間	2単位	担当教員	酒井智昭		
授業内容	《授業概要》				
	<p>コスト管理について主に飲食店のケースを学びます。とくにホテル内に複数のF&amp;Bアウトレットが存在する場合を例にとりながら、組織的効率的なコストコントロールを学んでいきます。EXCEL等を使用すればスピーディな資料が作成可能ですが、敢えて電卓活用に拘り、アナログ的な学習も重視します。授業では電卓（簿記用のもので構いません）を必ず持参して下さい。</p>				
授業内容	《学習の到達目標》				
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 組織的効率的購買管理のしくみが理解できる</li> <li>2 電卓を活用してアナログ的なコスト計算が出来る</li> <li>3 EXCELを活用して会議資料までを作成することができる。</li> <li>4</li> </ol>				
授業計画					
前期			後期		
4月	標準原価と実際原価と棚卸		10月	在庫管理	
	年間売上高と季節指数の関係			ABC分析理論:筆算	
	PA必要人数と人時売上高			ABC分析EXCEL活用①	
5月	購買集中管理システム		11月	ABC分析EXCEL活用②	
	売上高分析①			ABC分析EXCEL活用③	
	売上高分析②客単価			ABC分析の備品管理	
6月	売上高分析③ピークタイム売上高		12月	ABC分析でのコストダウン	
	売上高分析④改装売上高			ABC分析でのプチ値上げ法	
	メニューミックス①相乗積			小テスト③:ABC分析	
7月	メニューミックス②競合戦略		1月	小テスト③解答解説	
	メニューミックス③原価率と客単価コントロール			損益分岐点	
	小テスト:計算問題			MGR管理管理可能費と本部管理費	
	小テスト①解答解説		現状実数分析		
	小テスト②:論述問題		2月	開店計画と損益分岐点	
小テスト②解答解説		コスト削減シュミレーション			
前期試験			後期試験		
教科書 参考書	<p>〈教科書〉特になし。教員作成のオリジナル教材を配布する。                  〈参考書〉飲食店攻めの計数(商業界)</p>				
成績評価	小テストと定期テストの総合評価になります				
履修上の 留意点	・授業では電卓(簿記用電卓)は必携です。・復習は授業で扱った問題を時直して下さい。				