

授業概要 (シラバス)

専門学校日本ホテルスクール

■科目基本情報

科目番号	MS204	分類	講義科目
授業科目名	ホテル会計	英文授業科目名	Hotel Accounting
年度	2025年度	年次	昼間部 2年 <small>ホテル科・英語専攻科・ホテルSNS科</small>
開講学期	通年	授業の方法	講義科目
単位数	2単位	年間授業時間数	28.8時間
科目区分	専門科目	授業コマ数	24コマ
担当教員名	吉富 泰利	実務経験あり	備考
経歴	1994年税理士事務所開業、一部上場会社保有 会員制倶楽部財務分析担当としてコンサルティング 国際交流センター・都内シティホテルの建て替えプロジェクト参加、都内ホテル財務分析担当として経営指導。 日本ホテルレストランコンサルティング協会会員・レジャー産業研究会企画役員		

■授業・科目情報

学習目標	ホテルについての基礎理論および応用理論の理解を通じてホテル特有の会計情報の有用性を具体的事例を基に理解してもらう。 財務諸表の意味を理解するとともに、キャッシュフロー計算や原価計算の重要性を理解してもらう。 特に、就職後すぐに必要とする可能性の高い、損益計算書の意義を理解してもらい、原価と売価の関係を考えてもらう。 ホテルについての基礎理論および応用理論の理解を通じてホテル特有の会計情報の有用性を具体的事例を基に理解してもらう。	
教科書		
授業計画	回数	内容
	1	講義目的の説明と授業の進め方(レストランゼミとの関係)
	2	ホテル会計の概念ホテル会計の特色と会計情報についての基礎解説。
	3	売買価格と適正利益・売買価格と適正販売数。
	4	極大利益と適正売上上の概念。
	5	客席回転率と適正売上の計算。
	6	客席稼働率と内装備品の選択。
	7	F&Bコントローラーの業務。
	8	メニュー改定と機会原価計算。模擬問題の解説。
	9	前期試験
	10	ブッチャーテストと原価計算。
	11	パーティ原価と通常原価。
	12	損益分岐点計算と集客率。
	13	稼働率の意義と平均単価。
	14	稼働率と計数管理。
	15	経済環境の変化と販売計画変更。
	16	ホテル業態差と基本宿泊料金制度。
	17	宿泊料金計算①基本料金計算とサービス料収入の計算
	18	H検定対策財務部分
	19	宿泊料金計算②昼間料金と宿泊前後の早着・出発延長。
	20	宿泊料金計算③割引制度の種類と差異。
	21	記述問題のまとめ
	22	計算問題のまとめ①
	23	計算問題のまとめ②
	24	後期期末試験
授業の進め方	毎回の授業開始時に「本日の授業内容」として、当日の授業項目を紹介し、項目ごとに、授業を進行する。社会人になる学生に、口頭説明の重要点を判別可能にする為、可能な限り重要事項以外は坂書しない。計算問題等に関してはこの限りではない。毎授業の終わりに、各自のポイント整理の時間を与え、当日学習した内容を翌日以降に持ち越さないようノートに各回のまとめを書かせる。模擬計算問題についてはプリントを用意し、授業内で配布し実施するとともに解説する。期末試験の為に、解答用紙も用意し、本番の試験で迷わないように指導する。	
試験の実施方法	前後期各1回 試験期間に設定し、形式は文書試験とする。	
成績評価方法	本校の規定に基づき、全科において共通評価基準にて算出する。 ①試験得点 = 50% (10ポイント) ②出席率 = 50% (10ポイント) 上記の2つの項目をそれぞれ10ポイント(合計20ポイント)に置き換えて、そのポイントに応じてA,B,C,D,F評定を決定する。 尚、前提基準として①試験全体平均点の50%未満。または②出席率の50%未満に該当する場合には「F」評価とするが、通年教科の後期学年末の評価については、前期および後期全体の状況をもって算出する。	
関連科目	ホテルマーケティング、レストランマネジメント、情報リテラシー、ホテルデザイン、フロントシステム	
参考書	『米国ホテル会計基準』大塚宗春 監修 山口祐司 訳税務経理協会、2000年 Uniform system of accounts for lodging industry,9th Edition Hotel Association of New York City,Inc 1996.『基本ホテル経営教本』鈴木博 大庭 祺一郎(正しくはネ辺)柴田書店、『ホテル会計制度』2005年井上博文現社、1995年 担当講師作成のプリントの配布。	
学生へのメッセージ	この授業は3つの目的があります。第1目的は数値によるマネジメント支援の基本的考え方を理解する事、第2目的はレストランゼミに定めた新しくレストランを開業するプランに実現可能性を補完する事、第3目的は数値の持つ怖さを理解してもらう事(詐称目的の数値と虚像数値の理解)です。多様な科目での基礎学習からレストランマネージメントの発表が実りあるものになるようにしましょう。	