

開南管理學院 九十一年度第二學期 觀光餐飲學系科目教學計劃表

科目代碼	科目名稱	授課教師	修別	開課年級	學分數	每週時數
	中文：觀光管理會計	張振輝	<input type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修	三年 班	3	3
	英文：	先修課程	初級會計學			
教學目標與內容	餐飲與旅館企業組織乃國內觀光事業發展之重要一環,企業組織之有效經營管理有賴於組織健全之管理會計制度,蓋管理會計基於企業管理之需要,提供經營者決策時所需之及時與攸關資訊,本課程介紹餐旅管理會計,冀望提供有志於從事餐旅事業者,瞭解並能妥適運用管理會計工具,以永續經營觀光事業.					
實施方法	<input type="checkbox"/> 講解法。 <input type="checkbox"/> 實作法。 <input type="checkbox"/> 討論法。 <input type="checkbox"/> 演習法。 <input type="checkbox"/> 問答法。 <input type="checkbox"/> 其他 ()。					
評量方式	期中測驗30%。 期末測驗30%。 平時成績40%。 其他 () 成績□□%。					
授課使用及參考書籍	教科書:王怡心,管理會計,修訂第二版,三民書局,台北,民國91年					
	參考書:何西哲,餐旅管理會計,第十一版,自版,台北,民國90年					
科目簡介(可含大綱及教學進度):						
(1)緒論:管理會計於觀光管理之運用						
(2)基本成本概念介紹						
(3)成本制度之簡介						
(4)預算規劃與控制,標準成本制度						
(5)成本-數量-利潤分析						
(6)決策問題:非例行性決策與訂價決策						
(7)存貨管理,品質問題考量						
(8)收益及生產要素差異分析						
(9)資本預算						
(10)分權管理與責任會計:績效衡量制度						
(11)當代管理會計發展:ABC,JIT,平衡計分卡之介紹						
(12)觀光財務管理介紹						
說明:1.授課教師於學期前填寫本表,經課程委員會審核後,影印分送給教師所屬課程委員會召集人,授課班級所屬系、所及教務處課務組;並於開始上課時,將本內容向學生說明。2.本表於91.4.23第四次校課程委員會討論通過。						

課程委員會召集人：

主任吳淑禎

授課教師：張振輝 91/02/21