



**Eskişehir Osmangazi Üniversitesi**  
**Turizm Fakültesi**  
**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu**

**DÖNEM** | Güz

**DERSİN KODU** | 271218021 | **DERSİN ADI** | Genel Muhasebe

YARIYIL	HAFTALIK DERS SAATİ			DERSİN			
	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Kredisi	AKTS	TÜRÜ	DİLİ
VIII	2	0	0	2	4	ZORUNLU ( ) SEÇMELİ ( X )	Türkçe

**DERSİN KATEGORİSİ**

Destek Dersleri	Temel Mesleki Dersler	Uzmanlık / Alan Dersleri	Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri	Aktarılabılır Beceri Dersleri
	X			

**DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ**

YARIYIL İÇİ	Faaliyet türü	Sayı	%
	I. Ara Sınav		1
II. Ara Sınav			
Kısa Sınav			
Ödev			
Proje			
Rapor			
Diğer (.....)			
<b>YARIYIL SONU SINAVI</b>		1	60

**VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)**

<b>DERSİN KISA İÇERİĞİ</b>	Hesap Kavramı ve Hesapların İşleyiş Kuralları, Muhasebede İş Akışı, Muhasebede Kullanılan Defter ve Belgeler, muhasebenin temel ilke ve varsayımları, muhasebede işlem sırası ve 1 yıllık muhasebe döngüsü, kısa dönem yabancı kaynaklar, uzun dönem yabancı kaynaklar.
----------------------------	---

<b>DERSİN AMAÇLARI</b>	İşletmelerin mali durumunu izlemek, kontrol etmek, yönetmek ve yöneticilerin alacağı kararlara ışık tutmak üzere ticari işlemlerinin kayıtlanması ve raporlanmasına dönük yapılması gereken işlemlerin öğretilmesi amaçlanmaktadır. Dersin sonunda öğrencinin her hangi bir ticari işlemin muhasebe kaydını yapabilmesi hedeflenmektedir. İleriki dönemlerde verilecek muhasebe dersleri için alt yapı oluşturulması hedeflenmektedir. Dersin sonunda öğrencilerin, bir işletmede bir dönem boyunca oluşabilecek mali olayları muhasebeleştirerek, işletmenin bilanço, gelir tablosu gibi mali tablolarını düzenleyebilecek noktaya gelmesi hedeflenmektedir.
------------------------	---

<b>DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI</b>	İşletmelerin temel fonksiyonlarından olan muhasebe sisteminin işleyişinin kavranılması ve işleyişe uygun işlemleri yapabilme becerisinin kazanılmasıyla bütünsel olarak turizm eğitiminin tamamlanmasına katkıda bulunmuş olacaktır.
--	--

<b>DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Muhasebenin bir işletmedeki diğer bölümler ve işletme yönetimi için önemini kavrayabilme</li><li>• Aktif ve pasif hesapların, gelir tablosu ve maliyet hesaplarının niteliğini, bölümlenmesini, işleyişini ve birbirleri ile ilişkilerini öğrenme</li><li>• Herhangi bir işletmedeki muhasebe sürecinin nasıl çalıştığını kavrayabilme, genel muhasebenin ve bu doğrultuda tutulan kayıtların diğer muhasebe sistemleri ile ilişkisini anlayabilme</li><li>• Herhangi bir işletmenin dönem içi muhasebe kayıtlarını tutabilme ve/veya gerektiğinde bunları sorgulayarak muhasebesel hataları ortaya çıkartabilme, bu hataları düzeltebilme Muhasebenin bir işletmedeki diğer bölümler için önemini kavrayabilme</li><li>• Aktif ve pasif hesapların, gelir tablosu ve maliyet hesaplarının niteliğini, bölümlenmesini, işleyişini ve birbirleri ile ilişkilerini öğrenme, Herhangi bir işletmedeki muhasebe sürecinin nasıl çalıştığını kavrayabilme</li><li>• Dönem içi muhasebe işlemlerinin, işletmenin dönem sonu mali yapısı ve kar/ zararı ile ilişkisini çözümleyebilme, herhangi bir işletmenin dönem içi</li></ul>
---------------------------------	---

	muhasabe kayıtlarını tutabilme • Düzenlenen mali tablolardan işletmenin mali yapısını okuyabilme
<b>TEMEL DERS KİTABI</b>	Sevilengül O. (2003). Genel Muhasebe, Ankara: Gazi Kitabevi.
<b>YARDIMCI KAYNAKLAR</b>	Yalkın Y. K. (2001). Genel Muhasebe- İlkeler Uygulamalar, 12.Baskı, Ankara : Turhan Kitabevi. Örten R. (2003). Genel Muhasebe, , Ankara: Gazi Üniversitesi İİBF Yayınları.
<b>DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER</b>	

DERSİN HAFTALIK PLANI	
HAFTA	İŞLENEN KONULAR
1	Temel kavramlar (işletme, muhasebe, muhasebe türleri, Türkiye’de Muhasebe Mesleği ve Mali Tablo Kullanıcıları, Muhasebenin Temel Denkliği
2	Hesap Kavramı ve Hesapların İşleyiş Kuralları, Muhasebede İş Akışı, Muhasebede Kullanılan Defter ve Belgeler
3	Muhasebenin temel İlke ve Varsayımları, Muhasebede İşlem Sırası ve 1 Yıllık Muhasebe Döngüsü
4	Tekdüzen Hesap Planı, Bilanço ve Gelir Tablosu, Nakit Hareketlerinin Muhasebeleştirilmesi
5	Menkul Kıymet hareketleri ve Alacakların Muhasebeleştirilmesi Katma Değer Vergisi
6	İşletmelerde Mal Hareketleri ve Muhasebeleştirilmesi (Sürekli ve aralıklı envanter yöntemleri ile stok takip yöntemleri)
7	Ara sınav
8	Depozito, Teminat ve Avans İşlemleri, Ücret Bordrosu ve Muhasebeleştirilmesi
9	Duran Varlık İşlemleri ve Amortisman uygulamaları
10	Kısa Vadeli Yabancı Kaynaklar
11	Uzun Vadeli Yabancı Kaynaklar
12	Öz kaynak hesapları
13	Gelir tablosu hesapları
14	Gelir-Gider Hesapları ve Maliyet Hesaplarının Kapatılması ve Faaliyet Sonucunun (Dönem kar/Zararı) ortaya çıkarılması
15,16	Final Sınavı

NO	PROGRAM ÇIKTISI	3	2	1
1	Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.			X
2	Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular.			X
3	İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.			X
4	Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir.			X
5	Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir.			X
6	Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır.			X
7	Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir.			X
8	Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır.			X
9	İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur.			X
10	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular.			X
11	Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular.		X	
12	Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer.			X
13	Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular.			X
14	Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular.			X
15	Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir.			X

1:Hiç Katkısı Yok. 2:Kısmen Katkısı Var. 3:Tam Katkısı Var.

**Dersin Öğretim Üyesi:**