

PROJE TÜRÜ

Tasarım

PROJE ALANI

Finansal Okuryazarlık

ÖZET

Matematik ne işime yarar sorusunun cevabını üzümlü kek yaparak cevaplıyoruz. Mutfak matematik işlemlerle yapılacak kekin maliyetini buluyoruz. Maliyeti bulunan kekin varyasyonlarını üretip farklı maliyetlerle sonuçlar üreteceğiz.

YÖNTEM

Proje üzömlü kek yapım sürecini izleyerek ve rakamlara aktararak yapılacaktır. Okulda kek yapacağız. Kullanılan tüm malzemenin gramajları adetleri hassas şekilde alınacaktır. Hassas terazi ile ölçümleri yapılan ve sayılan malzemeler kaydedilecektir. Yapım sürecini beraber yürüteceğiz. Yapılma zamanı da ölçülerek maliyet hesabına katılacaktır. Tüm bu süreçte elde edilen veriler tablo haline getirilecektir. Toplam maliyet tablo olarak gösterilecektir. Bu maliyeti baz alarak kek yapım maliyetinin varyasyonlarını üreteceğiz. Malzeme değıştiğindeki maliyet ve kek miktarı değıştiğindeki maliyet sunulacaktır.



BEKLENEN SONUÇLAR

Mutfakta matematiği kek maliyetini hesaplamakta kullanır. Ölçme aletlerinde sayısal değer üretir hesaplamada bunu kullanır. Üretimin aşamalarını sayısala çevirir. Farklı durumlar için değişen sayısal değerleri kullanarak yeni hesaplamalar yapabilir. Tablolarla çalışır maliyetin analizini yapabilir. Maliyet muhasebesinin mutfakta uygulamalı kullanır. Şu anda aile tarımsal işletmesinin bir üyesi olan ve gelecekte bu işletmeyi yönetecek olan öğrencilerimize finansal okuryazarlığı ve maliyet muhasebesini kullanır.



DANIŐMAN ÖĐRETMENLER

Sevil TOY

GÖREVLİ ÖĞRENCİLER

Elanur Yeşilyurt, Ali YABALI, Ezgi GÜLEÇ

SÜREÇ

Finansal okuryazarlık teriminin daha çok konuşulduğu bir dönemdeyiz. Finansal okuryazarlıkta temel kavramlardan bazıları aşağıda :

- para kavramı
- gelir-gider dengesi, bütçeleme
- paranın zaman değeri, borçlanma
- risk kavramı
- yatırım kavramı, yatırım çeşitleri ve enstrümanları, fizibilite
- tasarruf
- bankacılık sistemi, temel mikro ve makroekonomi.

Finansal yönetimde muhasebe bilgisine de ihtiyaç vardır. Muhasebede 2 öge vardır GELİR –GİDER.

Bir üretimin en önemli hesaplama aracı ise Maliyet Muhasebesidir.

Projemizde üzümlü kek yaparken maliyetimizi hesaplıyoruz. Basit bir dilim kekin ₺ Türk Lirası karşılığı maliyetini bulmayı hedefliyoruz.

Kek yaparken ihtiyaç duyduğumuz ürünleri listeledik.

Bu ürünlerin piyasa araştırmasını yaptık.

Kek yaparken kullanılacak iş gücü enerji faktörlerinin ülke bazında maliyetini bulduk 2 saatlik işçilik ve 1.5 saatlik enerji alımı yaptık.

Tamamını Elektronik Tablo üzerinde işledik. Ürünün maliyetini bulduk.

	A	B	C	D	E	F
1	ÜZÜMLÜ KEK MALİYET					
2	No	Ad	Birim	Fiyat	Kullanılan Miktar	Maliyet
3	1	yumurta	1 tane	2	3	₺6,00
4	2	şeker	1 kg	8	0,2	₺1,60
5	3	sıvı yağ	1kg	40	0,2	₺8,00
6	4	süt	1kg	8	0,25	₺2,00
7	5	kabartma tozu	1tane	1	1	₺1,00
8	6	vanilya	1tane	1	1	₺1,00
9	7	un	1kg	12	0,2	₺2,40
10	8	üzüm	1kg	25	0,2	₺5,00
11	9	ceviz	1kg	80	0,1	₺8,00
12	10	işçilik	1 saat	15	1	₺15,00
13	11	enerji	90 dk	2,00	1	₺2,00
14	12					
15	Toplam					₺52,00
16						

SONUÇ

Finansal okuryazarlık teriminde muhasebeye adım atılmaktadır. Bunu en somut örnekle işleyebilmek için çayımızın yanına aldığımız bir dilim üzümlü keki baz aldık. Yaptığımız hesaplama ile finansal değerlendirme ve maliyet çıkarma adımlarının yaparak yaşayarak öğrenilmesini sağladık. Maliyet kavramının parçalarının işlenmesi ile sonuca ulaştık.

Artık ekonomik olarak maliyet çıkarma konusunda çok daha dikkatliyiz. Maliyet Muhasebesi ile finansal okuryazarlığı yaygınlaştırmak için adım attık.

