



ТАЛАН

центр фінансових знань



# Майстер-клас "Новорічне печиво"



## Мета заняття:



навчити дітей основним правилам ведення домогосподарства та робити розрахунки для реалізації власноруч виготовленої продукції.

## Нові терміни:

- ★ реалізація,
- ★ витрати,
- ★ собівартість,
- ★ роздрібна ціна,
- ★ дохід,
- ★ прибуток,
- ★ збиток,
- ★ рентабельність.

## По завершенню учні знатимуть:

- нові економічні терміни;
- різницю між доходом та прибутком;
- новий рецепт печива.

## По завершенню учні вмітимуть:

- орієнтуватися в мірах ваги;
- оцінювати вартість рецепта;
- вираховувати собівартість товару та роздрібну ціну;
- отримувати додатковий дохід від власноруч виготовленої продукції.



*Зимові свята завжди по-особливому відчуються, коли в будинку відчувається запах ялинки, мандарин та імбирної випічки.*

*У багатьох країнах Європи новорічне печиво дарують на Різдво чи Новий рік, або навіть прикрашають ним ялинку. Спекти імбирне печиво досить легко, це не займає багато часу, а ще розвиває уяву під час його декорування.*

*Гайда разом поринемо в передсвяткову рутину та наповнимо будинок ароматом зимових свят.*

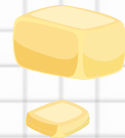
*А після приготування ми зможемо поррахувати скільки коштує виготовити таке печиво вдома та як вигідно його реалізувати.*



# • Новорічне імбирне печиво •

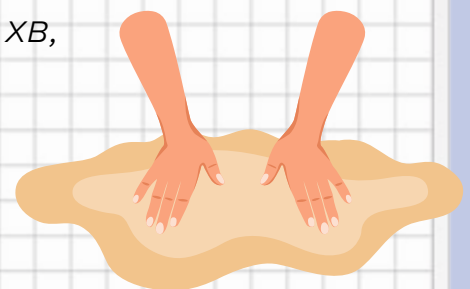
## Інгредієнти:

Борошно	.....	200 г
Яйце	.....	1 шт.
Мед	.....	50 г
Вершкове масло	.....	100 г
Імбир сушений	.....	½ ч.л.
Розпушувач	.....	½ ч.л.
Кориця	.....	½ ч.л.



## Приготування

1. У сотейнику змішати мед, масло, сушений імбир та корицю.
2. Поставити на вогонь та постійно помішуючи розтопити суміш, не доводячи її до кипіння.
3. Зняти з вогню. Остудити масу та додати одне яйце. Ретельно вимішати суміш.
4. У медову масу частинами додати просіяне борошно з розпушувачем. Замісити тісто. Зверніть увагу! Борошна може піти більше або менше залежно від його сорту. Тісто має бути ніжним, але не прилипати до рук.
5. Щоб легше працювати з готовим тістом, помістіть його в холодильник на 20-30 хв, сховавши його в харчову плівку.



6. Розкачайте тісто товщиною приблизно 5 мм та за допомогою фігурних формочок для печива виріжте майбутні пряники.

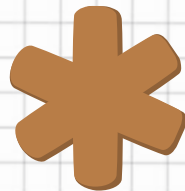
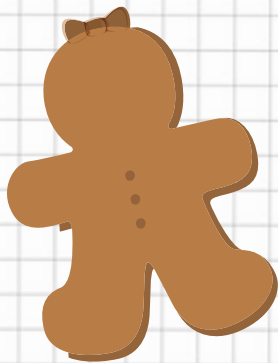
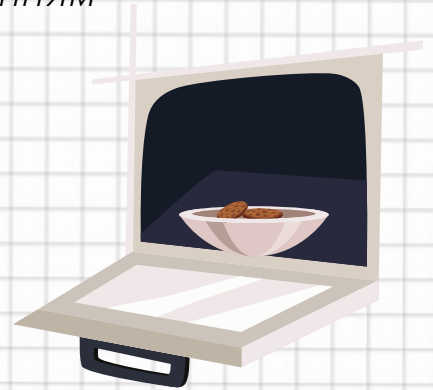
Якщо фігурних формочок для печива немає, то можна тісто нарізати ножом у довільному порядку або за допомогою чашки вирізати печиво круглої форми.

7. Помістити печиво на деко, застелене пергаментом, та відправити в духову шафу, розігріту до 180 градусів приблизно на 15-20 хвилин.

8. Готове печиво остудити та за бажанням прикрасити цукровою глазур'ю.



Кількість отриманого  
печива: 450 г



## КОРИСНЕ

- ✓ Борошно в рецепті можна використовувати цільозернове, рисове, гречане тощо.
- ✓ Додавши горішки та цукати, ви надасте більш вишуканого та незвичного смаку печиву.

# Рецепт цукрової глазури



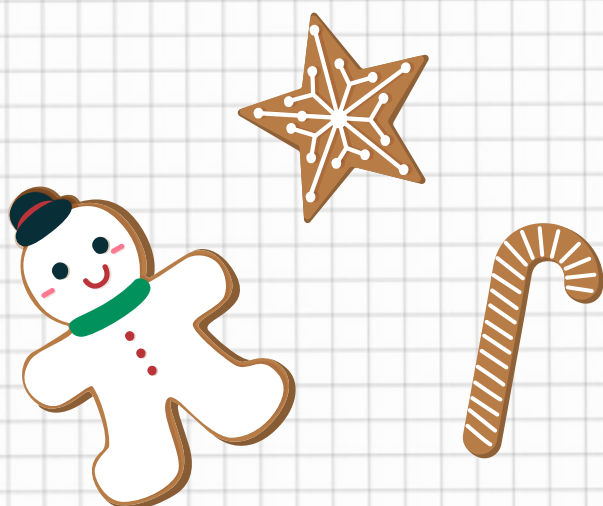
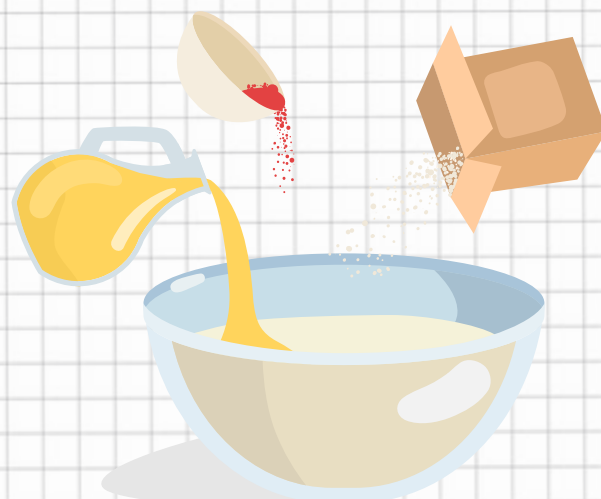
## Інгредієнти:

Цукрова пудра	.....	150 г
Апельсиновий чи лимонний сік	...	2 ст.л.
Різнокольорові барвники	.....	за бажанням.

## Приготування



Змішати всі інгредієнти  
та прикрасити  
ГОТОВЕ ПЕЧИВО







Перед реалізацією власноруч виготовленого печива необхідно розуміти, чи вигідно готувати його вдома та продавати.

## Завдання 1.

Порахуйте ваші фінансові витрати для приготування новорічного імбирного печива. Ціни, зазначені біля кожного товару, є середніми в магазинах та можуть відрізнятись від тих, за якими ви придбали товар.

Товар	Ціна	Кількість за рецептом	Вартість інгредієнтів для рецепту на 450 г
Борошно	27 грн / кг	200 г	$(27 \times 200) / 1000 = 5,7$ грн
Мед	120 грн / 400 г	50 г	
Вершкове масло	70 грн / 200 г	100 г	
Яйце	75 грн / 10 шт.	1 шт.	
Імбир сушений	15 грн / 20 г	½ ч. л. (2.5 г)	
Кориця	15 грн / 20 г	½ ч. л. (2.5 г)	
Розпушувач	6 грн / 10 г	½ ч. л. (2.5 г)	
Витрати для приготування печива			

## Визначення:

★ **Витрати** – кошти та ресурси, які ми використали. Коли ми готували печиво, ми купили певні продукти, тобто витратили гроші. Такий вид витрат називається **фінансовими**.



### Зверніть увагу,

що також ми вкладали свою працю, свій час, а також використовували електроенергію (або газ, якщо у вас газова плита) та врешті випекли наше печиво. Це також витрати, але іншого виду.



## Завдання 2.



Тепер порахуйте собівартість печива та порівняйте з ціною, за якою таке печиво можна купити в магазині. Ціна, за якою ви можете купити товар називається **роздрібною**.

### Для інформації:

Орієнтовна роздрібна ціна новорічного печива в магазині може коливатися в межах від 20 грн / 100 г до 27 грн / 100 г.

**Зверніть увагу:** щоб порівняти, що вигідніше, спершу потрібно привести собівартість та роздрібну ціну до однієї міри ваги, наприклад 100 грам.

**Собівартість = витрати на виготовлення + витрати на реалізацію**

Назва	Витрати усього, грн	Собівартість домашнього печива за 100 г / грн	Роздрібна ціна в магазині за 100 г, грн	Що вигідніше: магазинне чи домашнє печиво?
Новорічне імбирне печиво			20–27	

Звісно, ціна не є єдиним чинником, який впливає на наш вибір. Варто також звернути увагу на склад та користь продуктів, з яких було виготовлене печиво.

### Визначення:

★ Реалізація – це те саме, що й продаж.

★ Собівартість – витрати на виготовлення та реалізацію продукції. Якщо ми готуємо для власного вжитку, а не на продаж, тоді собівартість буде дорівнювати тільки витратам на виготовлення.

Якщо ви вирішите продати печиво на новорічному ярмарку, до витрат на реалізацію слід буде додати можливі витрати на оренду торгового місця та витрати на упаковку. Якщо у вас буде помічник, йому необхідно буде виплатити заробітну платню.

## ПАМ'ЯТКА

На ціну товару впливають різні фактори:

- ✓ якість використаних продуктів;
- ✓ бренд;
- ✓ упаковка;
- ✓ місце придбання товару тощо.



## Завдання 3.

Школяр Максим вирішив спекти печиво і продати його на шкільному ярмарку, а отримані кошти спрямувати на придбання новорічних подарунків для дитячого будинку. Після ярмарку він вирішив підрахувати свої результати. Допоможи Максиму оцінити, наскільки вигідно він продав печиво.

**Який дохід отримав Максим?  
Отримав він прибуток чи збиток? В якому розмірі?**

★ **Дохід** – скільки всього грошей було отримано в результаті фінансової операції, у нас – продажу. Для цього треба помножити ціну на обсяг реалізованої продукції.

---

★ **Прибуток (збиток)** – фінансовий результат від операції. Щоб його порахувати, в нашому випадку достатньо від виручки відняти собівартість та інші витрати, якщо є.

---

Прибуток (збиток) = виручка – собівартість.



Рентабельність = прибуток / собівартість \* 100 %.

Якщо від продажу ми отримали більше, ніж наші витрати, ми отримали прибуток. Якщо фінансовий результат негативний, тобто ми отримали менше, ніж витратили, то ми залишилися у збитку.

Іноколи нам складно оцінити, чи дійсно вигідно ми продали товар чи ні. У цьому раз на допомогу приходять показники рентабельності. Він вимірюється у відсотках і дає змогу порівнювати різні значення. Отже, рентабельність – це рівень дохідності. Щоб його розрахувати потрібно прибуток розділити на собівартість.

Витрати на продукти (собівартість)	68,5 гривень
Кількість печива, яку було продано на ярмарку	450 грам
Ціна на ярмарку	30 грн / 100 г
Дохід	
Прибуток (збиток)	
Рентабельність	



*Друже, з тобою було цікаво готувати та вирішувати задачки. З нетерпінням чекаю наступної зустрічі!*

*Веселих новорічних свят!  
Загадай бажання – вони здійсняться!*

*Пам'ятай, фінансову грамотність потрібно розвивати з дитинства. Адже це шлях до добробуту родини.*

*Наостанок пропоную записати усі свої бажання та цілі на наступний рік і розфарбувати новорічну розмальовку.*

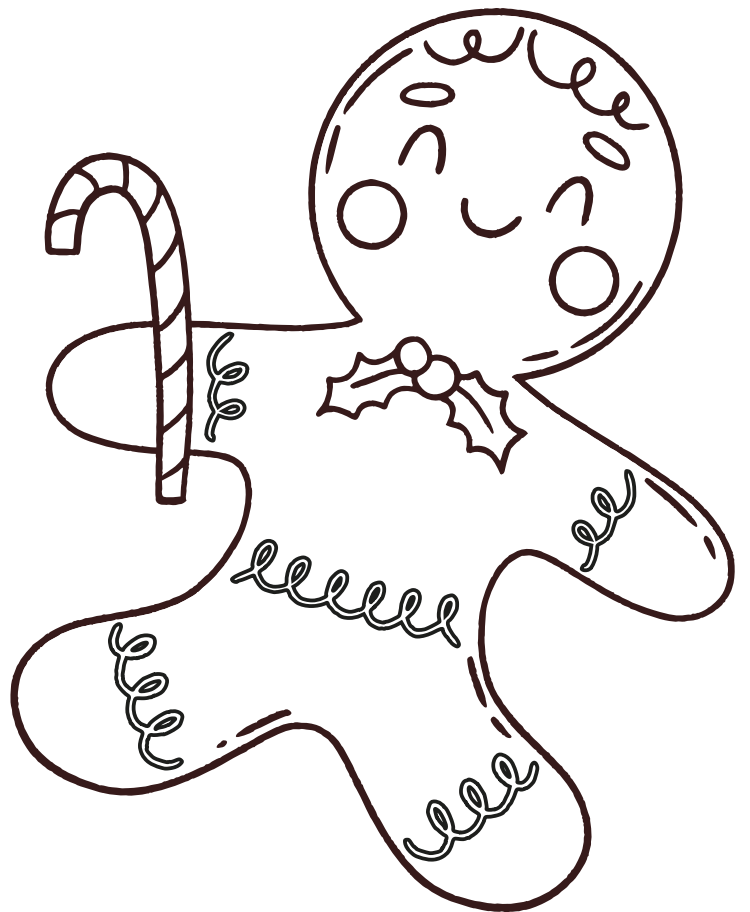
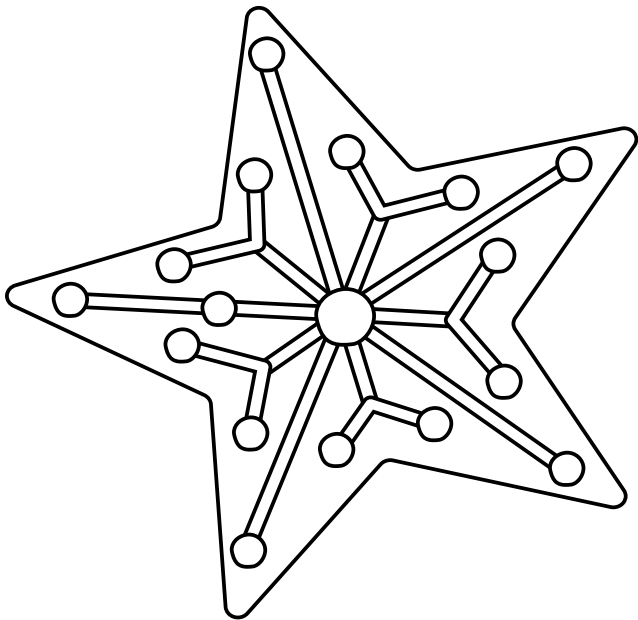
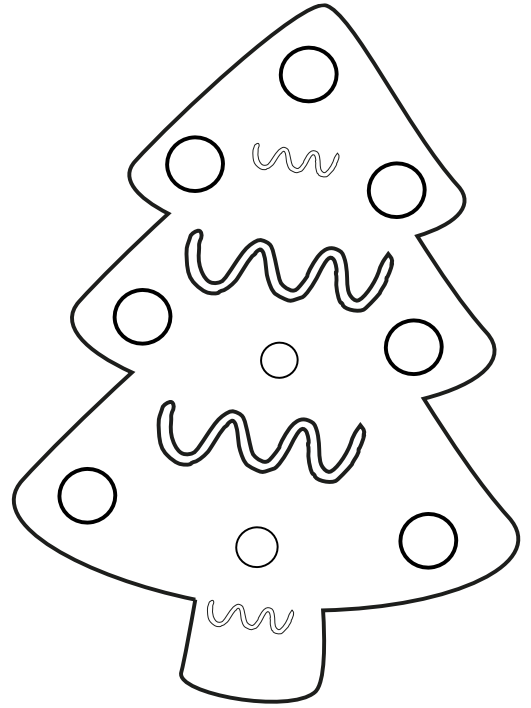


[Переглянути відеозапис майстер-класу](#)



[Більше цікавих вправ](#)





Товар	Ціна	Кількість за рецептом	Вартість інгредієнтів для рецепта на 450 г
Борошно	27 грн / кг	200 г	$(27 \times 200) / 1000 = 5,7$ грн
Мед	120 грн / 400 г	50г	15
Вершкове масло	70 грн / 200 г	100 г	35
Яйце	75 грн / 10 шт.	1 шт.	7,5
Імбир сушений	15 грн / 20 г	½ ч. л. (2.5 г)	1,9
Кориця	15 грн / 20 г	½ ч. л. (2.5 г)	1,9
Розпушувач	6 грн / 10 г	½ ч. л. (2.5 г)	1,5
Витрати для приготування печива			68,5

Назва	Витрати усього, грн	Собівартість домашнього печива за 100 г / грн	Роздрібна ціна в магазині за 100 г, грн	Що вигідніше: магазинне чи домашнє печиво?
Новорічне імбирне печиво	68,5	15,2	20 – 27	Домашнє

Витрати на продукти (собівартість)	68,5 гривень
Кількість печива, яку було продано на ярмарку	450 грам
Ціна на ярмарку	30 грн / 100 г
Дохід	135 грн
Прибуток (збиток)	66,5
Рентабельність	97 %

Електронне навчальне видання

**Укладачі:** Сидоренко Тетяна, Ролік Вікторія  
**Ілюстратор:** Мазур Тетяна  
**Художнє оформлення:** Мазур Тетяна  
**Літературний редактор:** Кладіна Тетяна

Грудень, 2022 рік

Національний банк України  
01601 м. Київ  
вул. Інститутська 9  
[talan.bank.gov.ua/](http://talan.bank.gov.ua/)

Відгуки, пропозиції та зауваження  
надсилайте на електронну адресу:  
[talan@bank.gov.ua](mailto:talan@bank.gov.ua)

