



ТАЛАН

центр фінансових знань

## Інтегроване заняття з основ домогосподарства та підприємництва

# "Випікаємо з вигодою"

для батьків і дітей,  
учнів середньої  
та старшої школи



## Мета заняття:

підготувати учнів до ведення домогосподарства та допомогти отримувати додатковий дохід від власноруч виготовленої продукції на прикладі домашньої випічки

## Нові терміни:

- ★ інгредієнт,
- ★ витрати,
- ★ собівартість,
- ★ реалізація товару,
- ★ дохід,
- ★ прибутковість,
- ★ прибуток,
- ★ збиток,
- ★ роздрібна ціна.

## По завершенню учні знатимуть:

- ☑ нові економічні терміни;
- ☑ одиниці вимірювання ваги;
- ☑ різницю між доходом та прибутком;
- ☑ нові рецепти печива;
- ☑ як ходити до магазину та заощаджувати на покупках;
- ☑ основні правила захисту довкілля від поліетилену під час придбання продуктів харчування.

## По завершенню учні вмітимуть:

- ☑ оптимізувати витрати на харчування;
- ☑ ощадливо поводитися з продуктами харчування;
- ☑ орієнтуватися в мірах ваги;
- ☑ оцінювати вартість рецепту;
- ☑ вираховувати собівартість товару та роздрібну ціну;
- ☑ отримувати додатковий дохід від власноруч виготовленої продукції;
- ☑ розв'язувати логічні задачі.

Матеріали є доповненням до проведення уроків із предметів "Математика", "Трудове навчання", "Основи підприємництва", "Основи економічної теорії" або можуть використовуватися під час класної години.

Якщо ти теж любиш солодке,  
то пропоную разом зі мною  
виготовити печиво. Адже домашня  
випічка зроблена з любов'ю  
найсмачніша!

Привіт, друже!

Маю список товарів, але мені  
здається, що цього забагато,  
що в ньому є зайві продукти  
харчування.

## Завдання 1.

Які із перерахованих продуктів харчування не потрібні для виготовлення печива? В таблиці навпроти товару зазначте «+», якщо продукт дійсно потрібний, або «-», якщо для виготовлення печива, на вашу думку, цей інгредієнт не використовуватиметься.

Продукти (інгредієнти)	Потрібні (+)	Не потрібні (-)
Яйця		
Цукор		
Борошно		
Приправа до м'яса		

Продукти (інгредієнти)	Потрібні (+)	Не потрібні (-)
Цибуля		
Вершкове масло		
Огірки		
Картопля		

### Визначення:

- ★ Продукти, які використовуються під час приготування страв, у рецепті називаються інгредієнти.

Чудово, дякую  
за допомогу!



*Ви готові?  
Тоді пропоную вам два рецепти  
печива. Кожен може обрати  
той, що більше до вподоби.*



## КОРИСНІ ПОРАДИ ПІД ЧАС ПОКУПОК У МАГАЗИНІ

- ☑ складіть список продуктів, які потрібно купити;
- ☑ не ходіть за покупками на голодний шлунок;
- ☑ читайте склад на етикетці товару;
- ☑ не завжди довіряйте рекламі;
- ☑ звертайте увагу на товари зі знижками;
- ☑ сипучі товари вигідніше купувати на вагу;
- ☑ не використовуйте великі візки, якщо не плануєте купувати велику кількість продуктів.



# Печиво M&m's

## Інгредієнти:

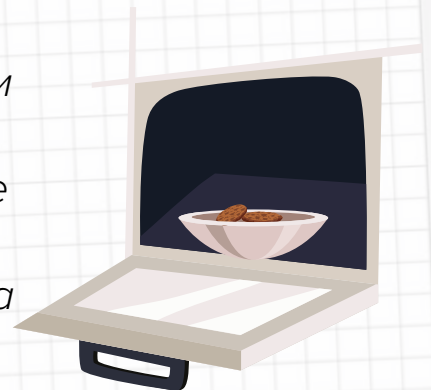
Борошно	.....	170 г
Яйце	.....	1 шт.
Цукор	.....	100 г
Вершкове масло	.....	100 г
Цукор ванільний	.....	за смаком
Розпушувач	.....	1 чайна ложка
Цукерки M&m's	.....	1 пакетик на 90 г

## Приготування

1. Вінчиком або міксером збийте яйця з цукром, додайте ванільний цукор.
2. У суміш яєць та цукру додайте м'яке вершкове масло. Перемішайте.
3. Поступово вмішуйте просіяні муку та розпушувач.
4. З готового тіста сформуєте кульки чи інші фігури, які забажаєте та викладіть їх на деко, застелене пергаментом.
5. На заготовки майбутнього печива викладіть цукерки.
6. Випікайте в розігрітій духовці за температури 180-200 градусів 10-15 хвилин.

**Печиво готове!**

**Кількість отриманого  
печива: 400 г**



- ✓ Замість цукру можна використати мед, а замість цукерок M&m's — будь-які горіхи. Якщо горіхи великі, їх слід спочатку подрібнити.
- ✓ Також можна поекспериментувати з різними видами борошна: вівсяним, рисовим, кукурудзяним та пшеничним цільнозерновим.



## Шоколадне печиво з начинкою з карамелі

### Інгредієнти:

Борошно .....	200 г
Карамельні цукерки .....	150 г
Яйця .....	2 шт.
Цукор .....	100 г
Вершкове масло .....	100 г
Цукор ванільний .....	за смаком
Розпушувач .....	1 чайна ложка
Шоколад .....	1 плитка (100 г)



### Приготування

1. Вінчиком, або міксером збийте вершкове масло кімнатної температури з цукром до легкої маси. За декілька годин вийняти масло з холодильника.
2. Додайте яйця та ванілін. Перемішайте.
3. Поступово вмішуйте просіяне борошно та розпушувач.
4. Подрібніть шоколад на дрібні шматочки за допомогою ножа та додайте в тісто. Ретельно вимішайте.
5. З тіста сформуєте невеликі кульки, в середину кожної кульки покладіть карамельну цукерку. Наприклад, "Сливки-лінивки", карамель "Еклер".
6. Викладіть майбутнє печиво на пергамент та випікайте 15-20 хвилин у духовці за температури 180-200 градусів.  
**Печиво готове!**



**Кількість отриманого  
печива: 550 г**



✓ Замість шоколаду можна використати какао, тоді колір печива буде коричневим.



Чи вдалося тобі печиво  
за нашим рецептом?  
Поділися з нами рецептом  
свого улюбленого печива.

Інгредієнти:

---

---

---

---

---

Приготування:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Щоб ощадливо  
використовувати продукти  
харчування, пропоную  
запам'ятати такі правила:

- якщо у вас залишилась їжа, яку ви не збираєтеся вживати, за умови, що вона не зіпсована, – віддайте тим, хто її потребує;
- купуйте продукти, які швидко псуються, невеликими кількостями;
- заморозуйте страви чи продукти харчування, які не встигаєте використати, якщо вони підлягають заморожуванню.

---

---

---

---

---

---

---

---



Щоб зрозуміти, чи вигідно готувати печиво вдома, пропоную вирішити завдання.

## Завдання 2.

Порахуйте ваші фінансові витрати для приготування печива за кожним із рецептів. Ціни, що вказані біля кожного товару, є середніми в магазинах та можуть відрізнятись від тих, за якими ви придбали товар.

### Рецепт 1

Товар	Ціна	Кількість за рецептом	Вартість інгредієнтів для рецепту на 400 г печива M&m's
Цукор	30 грн / кг	100 г	$(30 \text{ грн} \times 100 \text{ г}) / 1000 \text{ г} = 3 \text{ грн}$
Яйця	40 грн / 10 шт.	1 шт.	$(40 \text{ грн} \times 1 \text{ шт.}) / 10 \text{ шт.} = 4 \text{ грн}$
Борошно	36 грн / кг	170 г	
Вершкове масло	73 грн / 200 г	100 г	
Цукор ванільний	2 грн / 10 г	10 г	
Розпушувач	6 грн / 10 г	5 г	
Цукерки M&m's	45 грн / 1 п.	1 пакетик	
Витрати для приготування печива M&m's, грн			

### Рецепт 2

Товар	Ціна	Кількість за рецептом	Вартість інгредієнтів для рецепта на 550 г шоколадного печива з карамеллю
Карамельні цукерки	250 грн / кг	150 г	
Вершкове масло	73 грн / 200 г	100 г	
Цукор	30 грн / кг	100 г	
Яйця	40 грн / 10 шт.	2 шт.	
Цукор ванільний	2 грн / 10 г	10 г	
Розпушувач	6 грн / 10 г	5 г	
Борошно	36 грн / кг	200 г	
Шоколад	37 грн / 100 г	1 плитка (100 г)	
Витрати для приготування шоколадного печива з карамеллю, грн			



## 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, щоб збити міксером, розігріти певні інгредієнти та врешті випекти наше печиво (або газ, якщо у вас газова плита). Це також витрати, але іншого виду.

### Міри площі

сантиметр квадратний	$1 \text{ см}^2 = 100 \text{ мм}^2$
дециметр квадратний	$1 \text{ дм}^2 = 100 \text{ см}^2$
метр квадратний	$1 \text{ м}^2 = 100 \text{ дм}^2$
ар	$1 \text{ а} = 100 \text{ м}^2$
гектар	$1 \text{ га} = 100 \text{ а}$
кілометр квадратний	$1 \text{ км}^2 = 100 \text{ га}$

### Одиниці вимірювання



### Міри рідин

сантилітр	$1 \text{ сл} = 10 \text{ мл}$
децилітр	$1 \text{ дл} = 100 \text{ мл}$
літр	$1 \text{ л} = 10 \text{ дл}$
декалітр	$1 \text{ дел} = 10 \text{ л}$
гектолітр	$1 \text{ гл} = 100 \text{ л}$
кілолітр	$1 \text{ кл} = 1000 \text{ л}$

### Міри об'єму

сантиметр кубічний	$1 \text{ см}^3 = 1000 \text{ мм}^3$
дециметр кубічний	$1 \text{ дм}^3 = 1000 \text{ см}^3$
метр кубічний	$1 \text{ м}^3 = 1000 \text{ дм}^3$

### Міри довжини

сантиметр	$1 \text{ см} = 10 \text{ мм}$
дециметр	$1 \text{ дм} = 10 \text{ см}$
метр	$1 \text{ м} = 100 \text{ см}$
кілометр	$1 \text{ км} = 1000 \text{ м}$

### Міри маси

грам	$1 \text{ г} = 1000 \text{ мг}$
кілограм	$1 \text{ кг} = 1000 \text{ г}$
центнер	$1 \text{ ц} = 100 \text{ кг}$
тонна	$1 \text{ т} = 1000 \text{ кг}$

Собівартість = витрати на виготовлення + витрати на реалізацію

## Завдання 3.

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 печива M&m's у магазині може коливатися в межах від 26 грн / 100 г до 32 грн / 100 г, а шоколадного печива з карамеллю від 20 грн / 100 г до 25 грн / 100 г

**Зверніть увагу:** щоб порівняти, що вигідніше, спершу потрібно привести собівартість та роздрібну ціну до однієї міри ваги, наприклад 100 грам. Отже, необхідно витрати із Завдання 2 розділити на 4 для першого рецепту та 5,5 для другого, щоб дізнатись витрати за 100 грам.

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?
Печиво M&m's (400 г)			26-32	
Шоколадне печиво з карамеллю (550 г)			20-25	

Звісно, ціна не є єдиним чинником, який впливає на наш вибір. Варто також звернути увагу на склад та користь продуктів, з яких було виготовлено 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 благодійному 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 4.

Петрик і Катруся вирішили спекти печиво і продати його на шкільному ярмарку, а отримані кошти спрямувати на благодійність. Після ярмарку вони вирішили підрахувати свої результати. Допоможи Петрику і Катрусі оцінити, наскільки вигідно вони продали печиво.

Який дохід отримав кожен із них? Чи отримали вони прибуток чи збиток і в якому розмірі? Хто з них продав печиво вигідніше?



	<b>Петрик</b>	<b>Катруся</b>
Витрати на продукти (собівартість)	100 гривень	150 гривень
Кількість печива, яку було продано на ярмарку	400 грам	500 грам
Ціна на ярмарку	30 грн / 100 грам	50 грн / 100 грам
Дохід		
Прибуток (збиток)		
Рентабельність		

★ **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 у нашому випадку достатньо від виручки відняти собівартість та інші витрати, якщо є.



**Прибуток (Збиток) =  
виручка - собівартість**

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.

**Рентабельність =  
Прибуток / Собівартість \* 100 %**

Іноколи нам складно оцінити, чи дійсно вигідно ми продали товар чи ні, тоді на допомогу приходить показник рентабельності. Він вимірюється у відсотках і дозволяє порівнювати різні значення. Тобто, рентабельність, це рівень дохідності. Щоб його розрахувати потрібно прибуток розділити на собівартість.

## ПАМ'ЯТКА

Підприємство під час реалізації виготовленого товару вкладає в ціну:

- ✓ вартість сировини;
- ✓ витрати на електроенергію;
- ✓ оренду приміщення;
- ✓ заробітну плату працівникам; тощо.



**Корисні поради для захисту довкілля від поліетилену під час придбання товарів для виготовлення печива**

- ✓ Ходіть до магазину з еко-торбинками, які потім з легкістю можна випрати та використовувати повторно.
- ✓ Купуйте цукерки на вагу у власну тару. Так ви використаєте менше поліетилену, а ще заощадите, оскільки вам не доведеться переплачувати за коробку.
- ✓ Обирайте яйця в паперовому пакуванні, а не в пластику або поштучно, так дешевше.
- ✓ Сипучі товари набирайте у власну тару або торбинку.

## Завдання 5. Хто з друзів взяв печиво?

Пропоную логічно поміркувати та з'ясувати, хто з друзів узяв найбільше печива. Ознайомтесь уважно з умовами задачі та заповніть табличку нижче.

### ІСТОРІЯ:

П'ятеро друзів зібралися разом у парку, щоб пограти та перекусити. Один друг приніс печиво та поділився з іншими. Але печиво вони отримали не порівну і дісталось не всім.

**Підказка 1:** Микола також відомий як "монстр-любитель печива".

**Підказка 2:** Настусі дісталось менше 8 шт. печива, але більше 4 шт.

**Підказка 3:** Її ім'я має таку ж кількість літер, як і кількість печива, що залишилося.

**Підказка 4:** 2 шт. печива взяв (-ла) той (та), чиє ім'я закінчується на приголосну літеру.

**Підказка 5:** О ні...! Печиво закінчилося.

Потрібно з'ясувати, хто скільки отримав штук печива, а хто залишився без печива. Кожна підказка допоможе вам дізнатися, у якій кількості друзі взяли своє печиво. Коли ви дізнаєтесь, хто взяв найбільше печива – запишіть його ім'я у клітинку, що відповідає цій кількості печива і так до тих пір, поки не скінчиться печиво.

	8 шт. печива	6 шт. печива	4 шт. печива	2 шт. печива	Упс..., печиво закінчилося
Настуся					
Вероніка					
Ніна					
Микола					
Орест					

*Діти, з вами було досить весело грати,  
готувати та розв'язувати задачі!  
Не забудьте перевірити їх  
в кінці зошита!*



Наостанок пропонуємо  
скласти [онлайн-пазл](#),  
як Петрик і Катруся пекли печиво  
та розфарбувати  
розмальовку!



*Незабаром зустрінемося ще.  
Будьте. До нових зустрічей!*





## Відповіді:

### Завдання 1.

Продукти (інгредієнти)	Потрібні (+)	Не потрібні (-)
Яйця	+	
Цукор	+	
Борошно	+	
Приправа до м'яса		-

Продукти (інгредієнти)	Потрібні (+)	Не потрібні (-)
Цибуля		-
Вершкове масло	+	
Огірки		-
Картопля		-

### Завдання 2.

Рецепт 1			
Товар	Ціна	Кількість за рецептом	Вартість інгредієнтів для рецепта на 400 г печива M&m's
Цукор	30 грн / кг	100 г	$(30 \text{ грн} \times 100 \text{ г}) / 1000 \text{ г} = 3 \text{ грн}$
Яйця	40 грн / 10 шт.	1 шт.	$(40 \text{ грн} \times 1 \text{ шт.}) / 10 \text{ шт.} = 4 \text{ грн}$
Борошно	36 грн / кг	170 г	6,12 грн
Вершкове масло	73 грн / 200 г	100 г	36,5 грн
Цукор ванільний	2 грн / 10 г	10 г	2 грн
Розпушувач	6 грн / 10 г	5 г	3 грн
Цукерки M&m's	45 грн / 1 п.	1 пакетик	45 грн
Витрати для приготування печива M&m's, грн			99,62

Рецепт 2			
Товар	Ціна	Кількість за рецептом	Вартість інгредієнтів для рецепта на 550 г шоколадного печива з карамеллю
Карамельні цукерки	250 грн / кг	150 г	37,5 грн
Вершкове масло	73 грн / 200 г	100 г	36,5 грн
Цукор	30 грн / кг	100 г	3 грн
Яйця	40 грн / 10 шт.	2 шт.	8 грн
Цукор ванільний	2 грн / 10 г	10 г	2 грн
Розпушувач	6 грн / 10 г	5 г	3 грн
Борошно	36 грн / кг	200 г	7,20 грн
Шоколад	37 грн / 100 г	1 плитка (100 г)	37 грн
Витрати для приготування шоколадного печива з карамеллю, грн			134,2 грн

### Завдання 3.

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?
Печиво M&m's (400 г)	99,62	24,9	26-32	домашнє
Шоколадне печиво з карамеллю (550 г)	134,2	24,4	20-25	Приблизно однакова вартість

### Завдання 4.

	<b>Петрик</b>	<b>Катруся</b>
Витрати на продукти (собівартість)	100 гривень	150 гривень
Кількість печива, яку було продано на ярмарку	400 грам	500 грам
Ціна на ярмарку	30 грн / 100 грам	50 грн / 100 грам
Дохід	120 грн	250 грн
Прибуток (збиток)	20 грн	100 грн
Рентабельність	20%	67%

### Завдання 5.

	8 шт. печива	6 шт. печива	4 шт. печива	2 шт. печива	Упс..., печиво закінчилося
<b>Настуся</b>		+			
<b>Вероніка</b>					+
<b>Ніна</b>			+		
<b>Микола</b>	+				
<b>Орест</b>				+	

Електронне навчальне видання  
Інтегроване заняття з основ  
домогосподарства та підприємництва  
"Випікаємо з вигодою" для батьків і дітей,  
учнів середньої та старшої школи

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

Жовтень 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)

