

# «Управление финансовой деятельностью» часть первая «ЗАТРАТЫ»



# «Управление финансовой деятельностью» часть первая «ЗАТРАТЫ»



Прибыль (или убыток)  
от продукта

=

Цена  
продукта

-

Затраты  
на продукт



Определяется  
рынком



Необходимо  
посчитать



Прибыль (или убыток)  
от продукта

=

Цена  
продукта

-

Затраты  
на продукт



Определяется  
рынком



Необходимо  
посчитать

**Каждая компания должна знать затраты как по предприятию в целом,  
так и на каждый из своих продуктов.**



Прибыль (или убыток)  
от продукта

=

Цена  
продукта

-

Затраты  
на продукт



Определяется  
рынком



Необходимо  
посчитать

**Каждая компания должна знать затраты как по предприятию в целом,  
так и на каждый из своих продуктов.**

Мы рассмотрим три подхода к определению затрат на продукцию:

1. Метод полного включения затрат.
2. Распределение затрат по видам деятельности (метод ABC) .
3. Маржинальный метод.



# Метод полного включения затрат.



# Метод полного включения затрат.



На пять порций

Затраты, руб.



# Метод полного включения затрат.



На пять порций

Затраты, руб.





# Метод полного включения затрат.



На пять порций

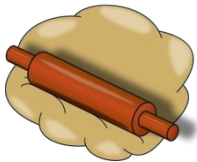
Затраты, руб.

Мясо

300



# Метод полного включения затрат.



На пять порций

Затраты, руб.

Мясо

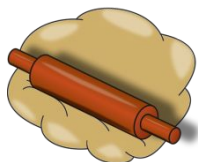
300

Тесто

50



# Метод полного включения затрат.



На пять порций

Затраты, руб.

Мясо

300

Тесто

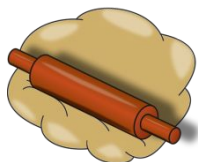
50

Картофель

20



# Метод полного включения затрат.



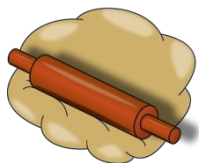
На пять порций

Затраты, руб.

Мясо	300
Тесто	50
Картофель	20
Капуста	20



# Метод полного включения затрат.



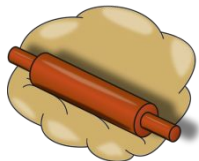
На пять порций

Затраты, руб.

Мясо	300
Тесто	50
Картофель	20
Капуста	20
Энергоресурсы	120



# Метод полного включения затрат.



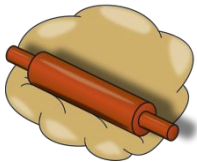
На пять порций

Затраты, руб.

Мясо	300
Тесто	50
Картофель	20
Капуста	20
Энергоресурсы	120
Кастрюля	600



# Метод полного включения затрат.



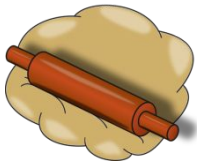
На пять порций

Затраты, руб.

Мясо	300
Тесто	50
Картофель	20
Капуста	20
Энергоресурсы	120
Кастрюля	600
Сковорода	900



# Метод полного включения затрат.



На пять порций

Затраты, руб.

Мясо	300
Тесто	50
Картофель	20
Капуста	20
Энергоресурсы	120
Кастрюля	600
Сковорода	900



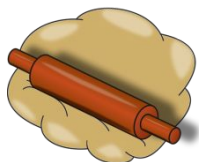


# Метод полного включения затрат.

Щи

Котлеты

Пирожки

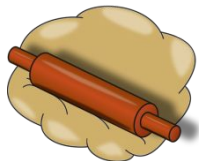


# Метод полного включения затрат.

Щи

Котлеты

Пирожки

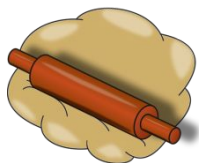


# Метод полного включения затрат.

Щи

Котлеты

Пирожки



# Метод полного включения затрат.



# Метод полного включения затрат.



	Прямые расходы		
	картошка	капуста	тесто
Щи	20	20	
Котлеты			
Пирожки			50



# Метод полного включения затрат.



	Прямые расходы		
	картошка	капуста	тесто
Щи	20	20	
Котлеты			
Пирожки			50



# Метод полного включения затрат.



	Прямые расходы		
	картошка	капуста	тесто
Щи	20	20	
Котлеты			
Пирожки			50



# Метод полного включения затрат.



	Прямые расходы			Косвенные расходы	
	картошка	капуста	тесто	мясо	энергия
Щи	20	20		300	120
Котлеты					
Пирожки			50		





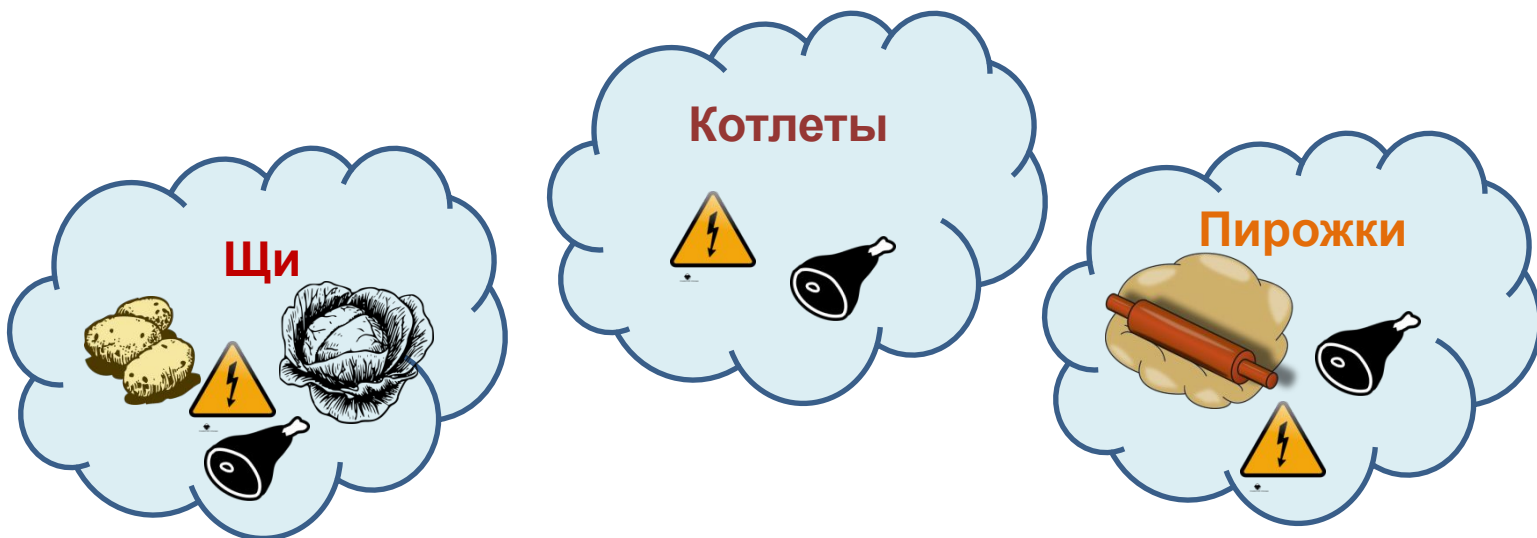
# Метод полного включения затрат.



	Прямые расходы			Косвенные расходы	
	картошка	капуста	тесто	мясо	энергия
Щи	20	20		300	120
Котлеты					
Пирожки			50		



## Метод полного включения затрат.



	Прямые расходы			Косвенные расходы	
	картошка	капуста	тесто	мясо	энергия
<b>Щи</b>	20	20		100	40
<b>Котлеты</b>				300	40
<b>Пирожки</b>			50	100	40



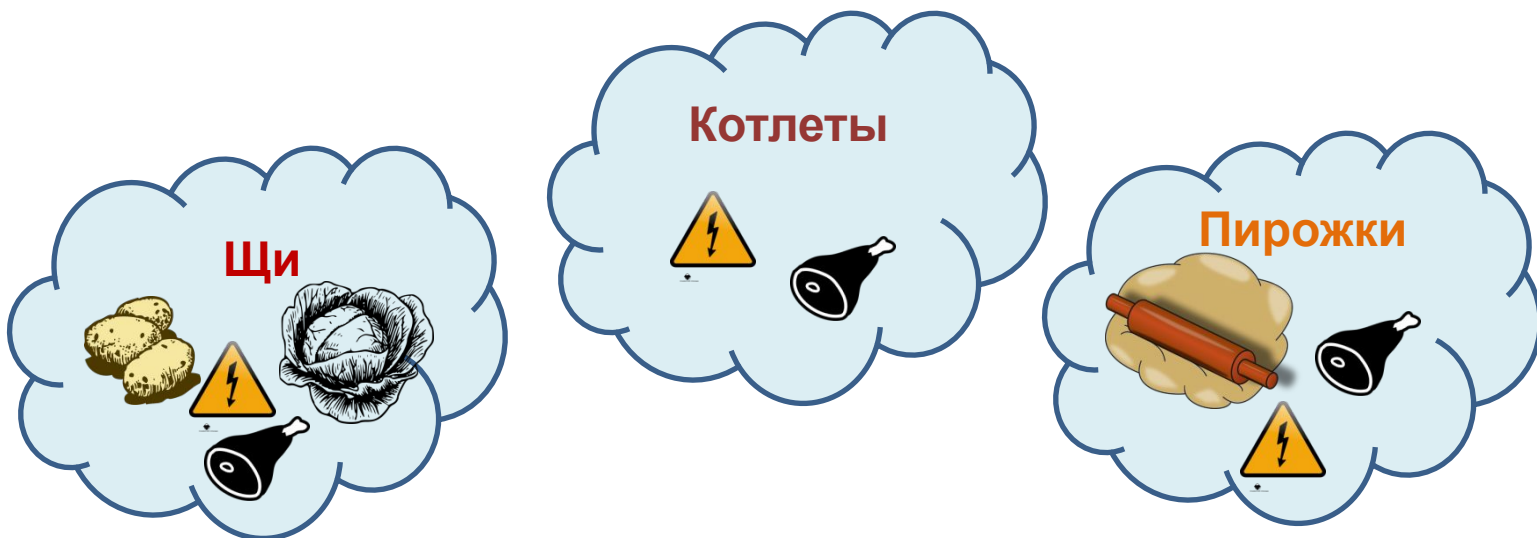
## Метод полного включения затрат.



	Прямые расходы			Косвенные расходы	
	картошка	капуста	тесто	мясо	энергия
<b>Щи</b>	20	20		100	40
<b>Котлеты</b>				100	40
<b>Пирожки</b>			50	100	40



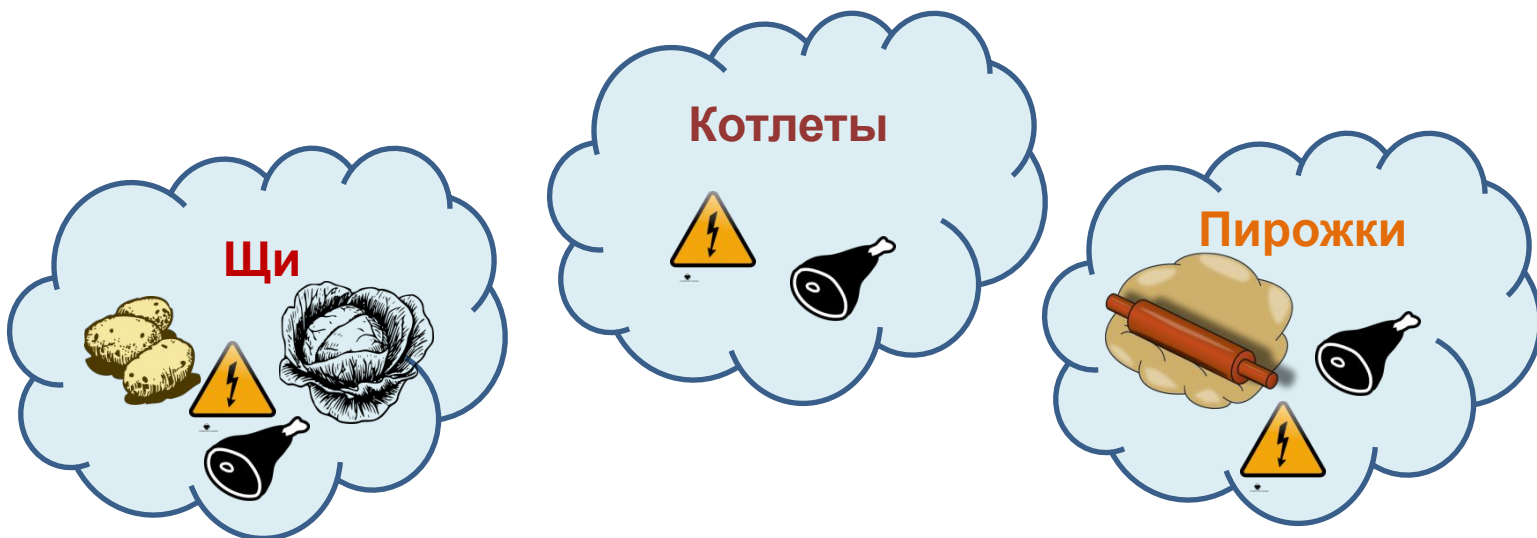
# Метод полного включения затрат.



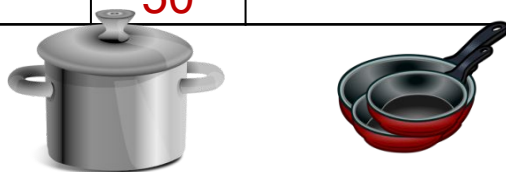
	Прямые расходы			Косвенные расходы	
	картошка	капуста	тесто	мясо	энергия
<b>Щи</b>	20	20		100	40
<b>Котлеты</b>				100	40
<b>Пирожки</b>			50	100	40



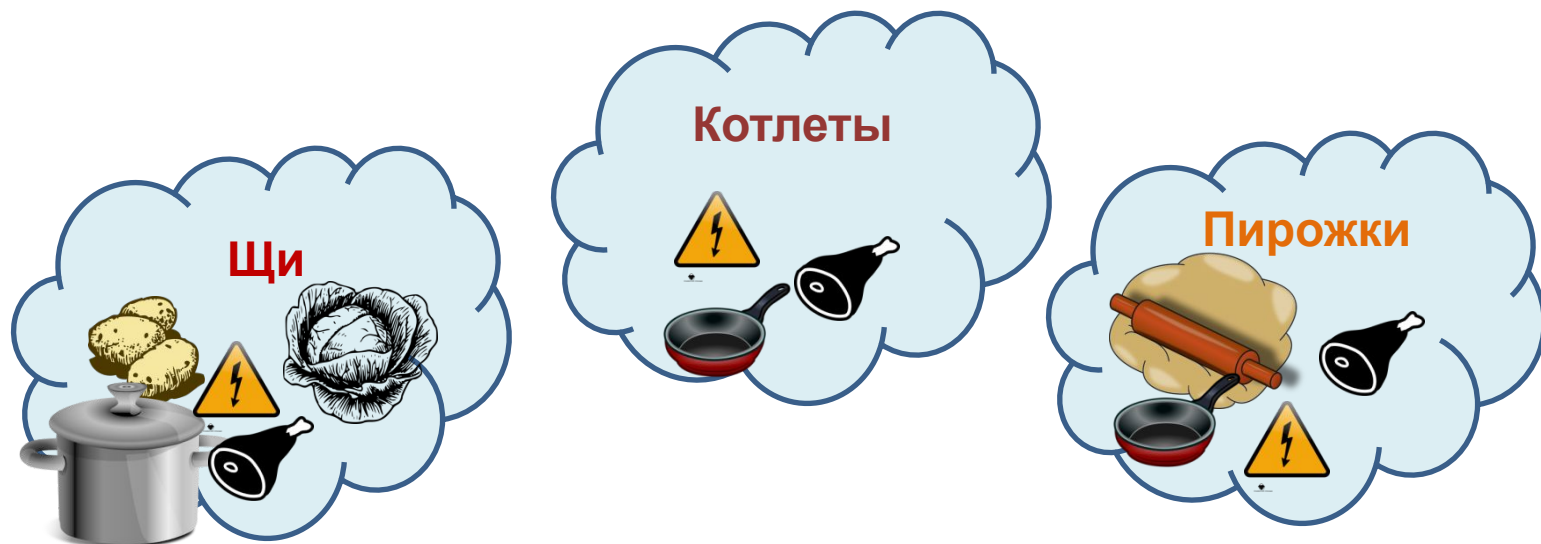
## Метод полного включения затрат.



	Прямые расходы			Косвенные расходы	
	картошка капуста	тесто	амортизация кастрюли	мясо энергия	амортизация сковороды
<b>Щи</b>	40		10	140	5
<b>Котлеты</b>				140	5
<b>Пирожки</b>		50		140	5



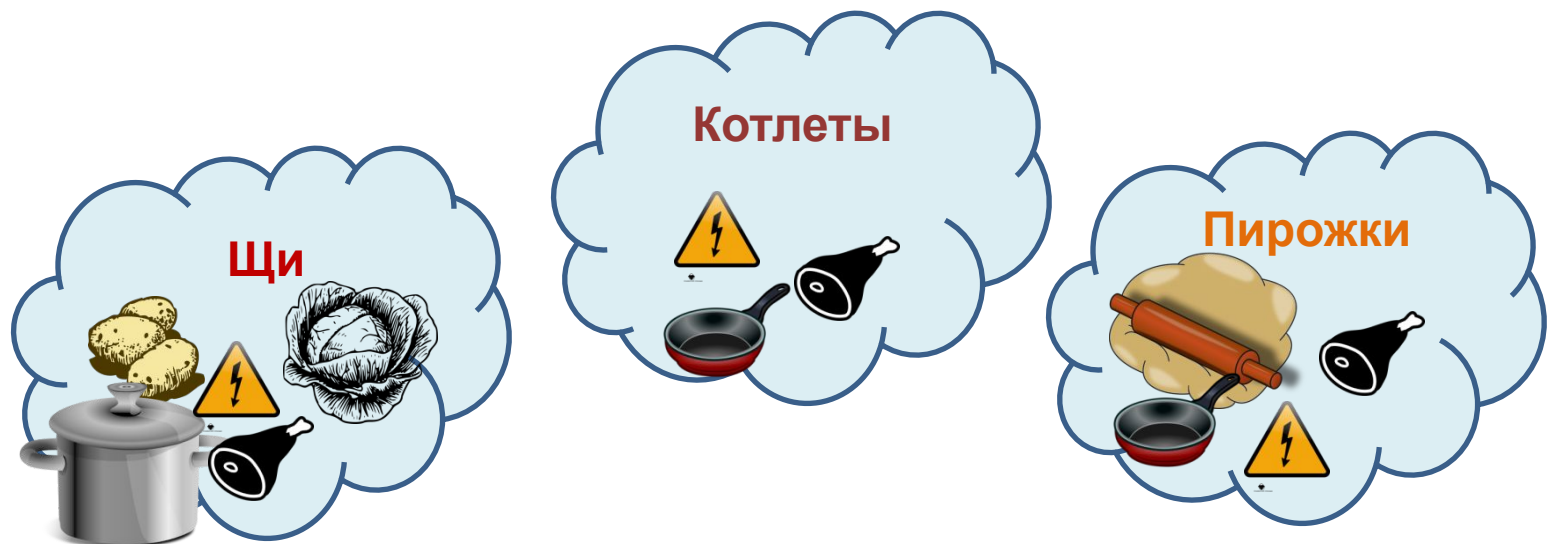
## Метод полного включения затрат.



	Прямые расходы			Косвенные расходы	
	картошка капуста	тесто	амортизация кастрюли	мясо энергия	амортизация сковороды
<b>Щи</b>	40		10	140	5
<b>Котлеты</b>				140	5
<b>Пирожки</b>		50		140	5



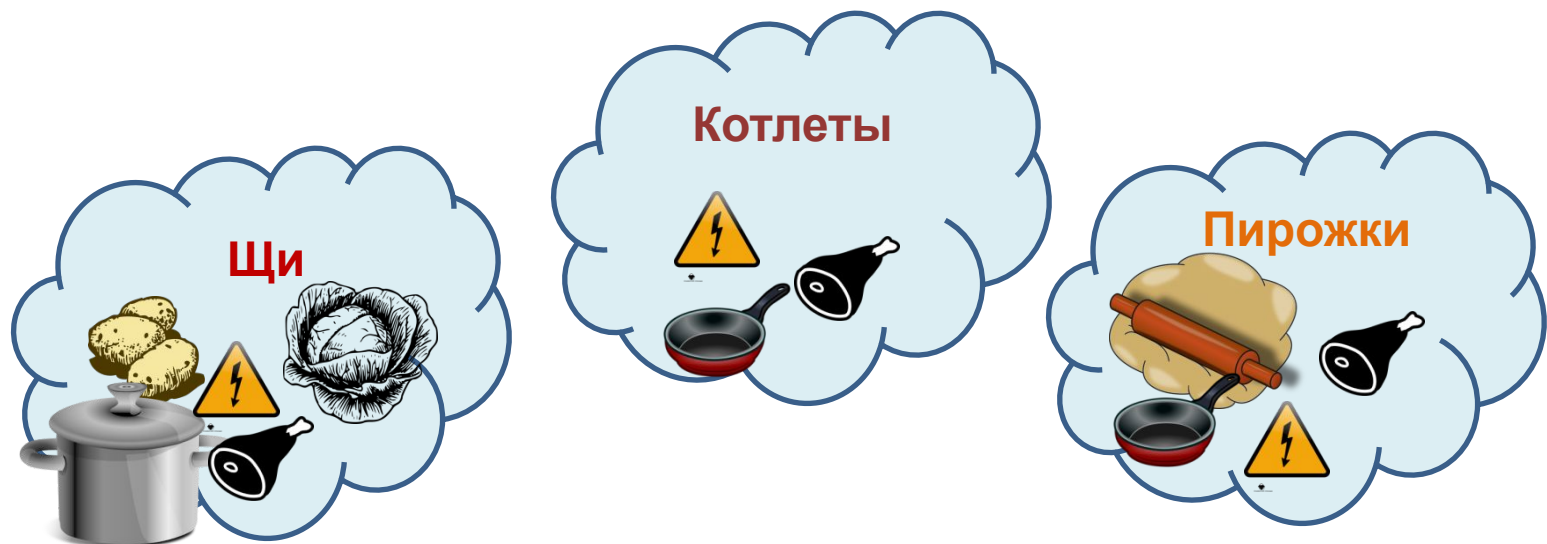
## Метод полного включения затрат.



	Прямые расходы			Косвенные расходы	
	картошка капуста	тесто	амортизация кастрюли	мясо энергия	амортизация сковороды
<b>Щи</b>	40		10	140	5
<b>Котлеты</b>				140	5
<b>Пирожки</b>		50		140	5



## Метод полного включения затрат.

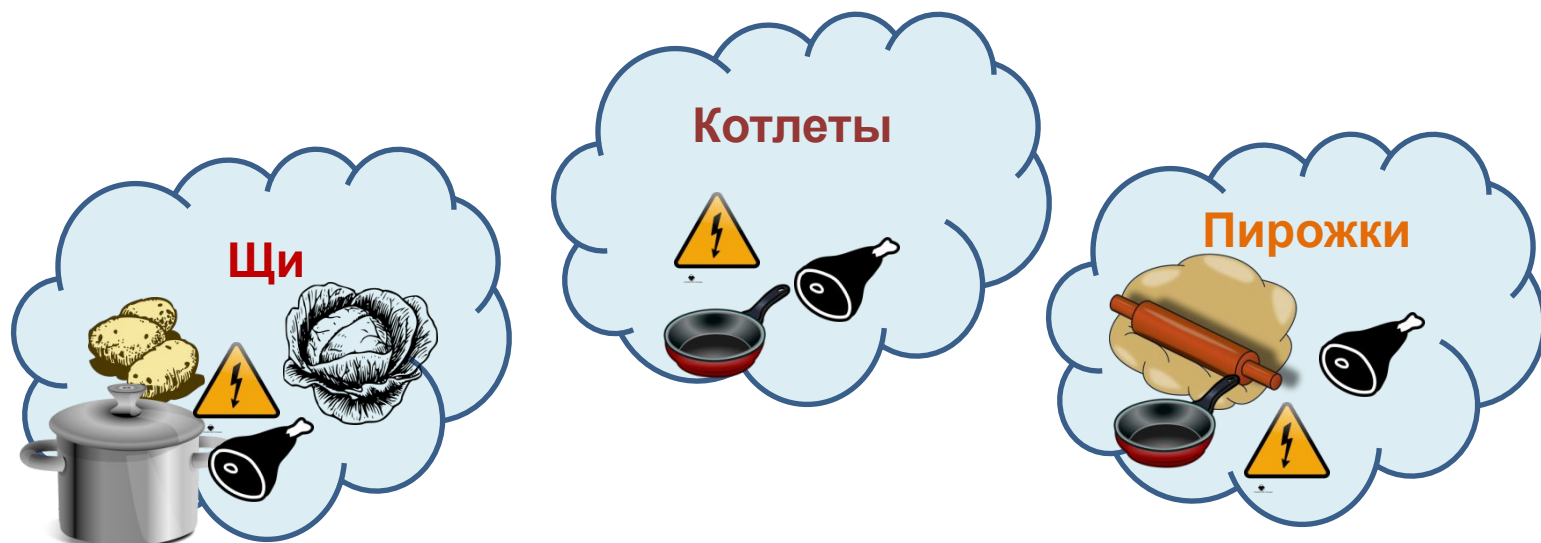


	Прямые расходы			Косвенные расходы	
	картошка капуста	тесто	амортизация кастрюли	мясо энергия	амортизация сковороды
<b>Щи</b>	40		10	140	5
<b>Котлеты</b>				140	5
<b>Пирожки</b>		50		140	5





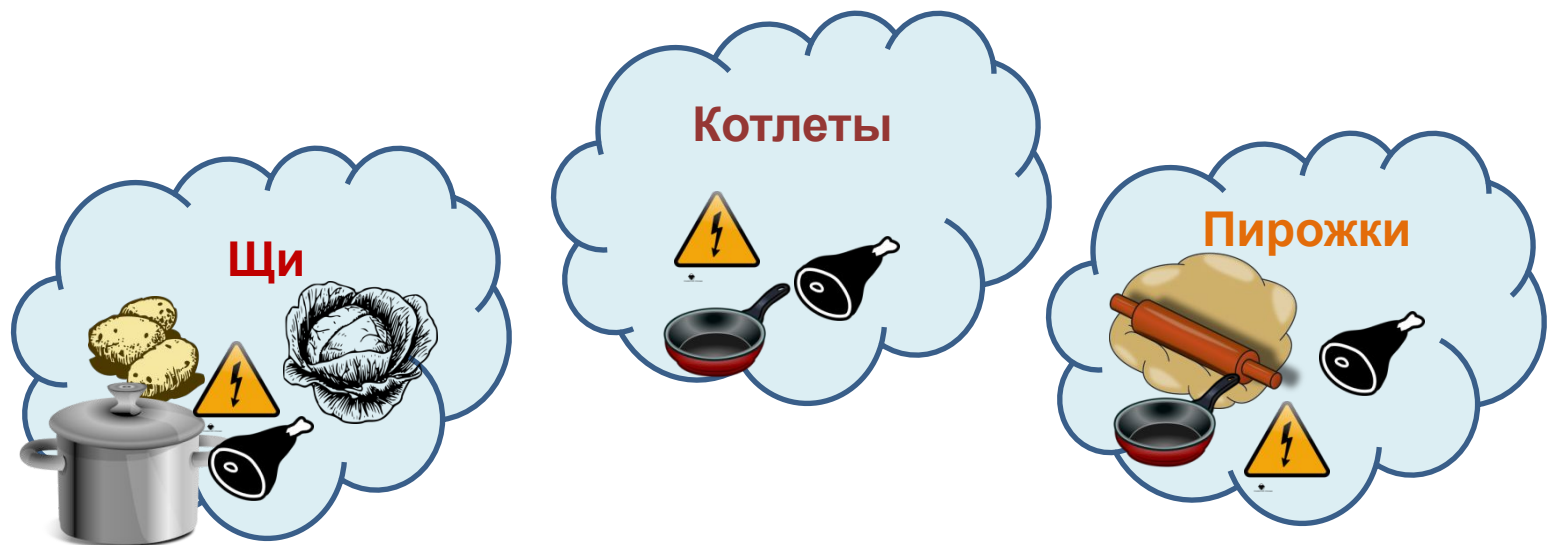
## Метод полного включения затрат.



	Прямые расходы			Косвенные расходы		Полные затраты
	картошка капуста	тесто	амортизация кастрюли	мясо энергия	амортизация сковороды	
<b>Щи</b>	40		10	140	5	195
<b>Котлеты</b>				140	5	145
<b>Пирожки</b>		50		140	5	195



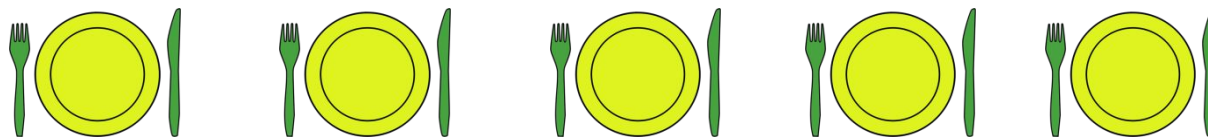
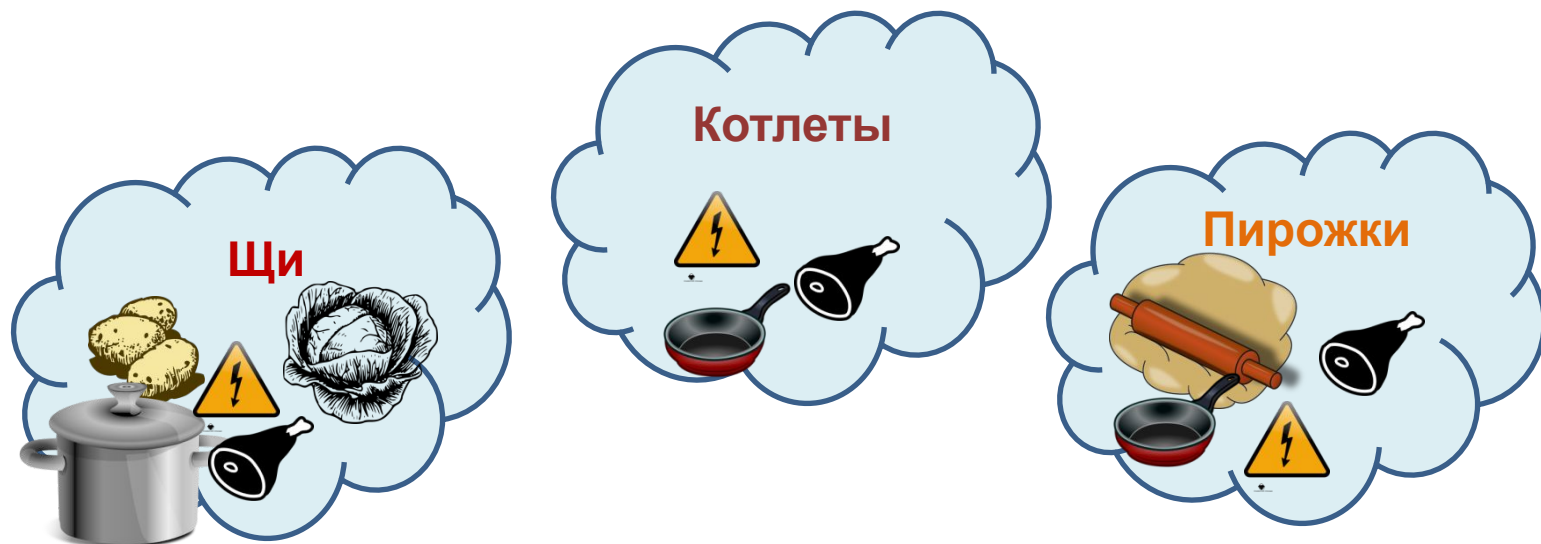
## Метод полного включения затрат.



	Полные затраты			
<b>Щи</b>	195			
<b>Котлеты</b>	145			
<b>Пирожки</b>	195			



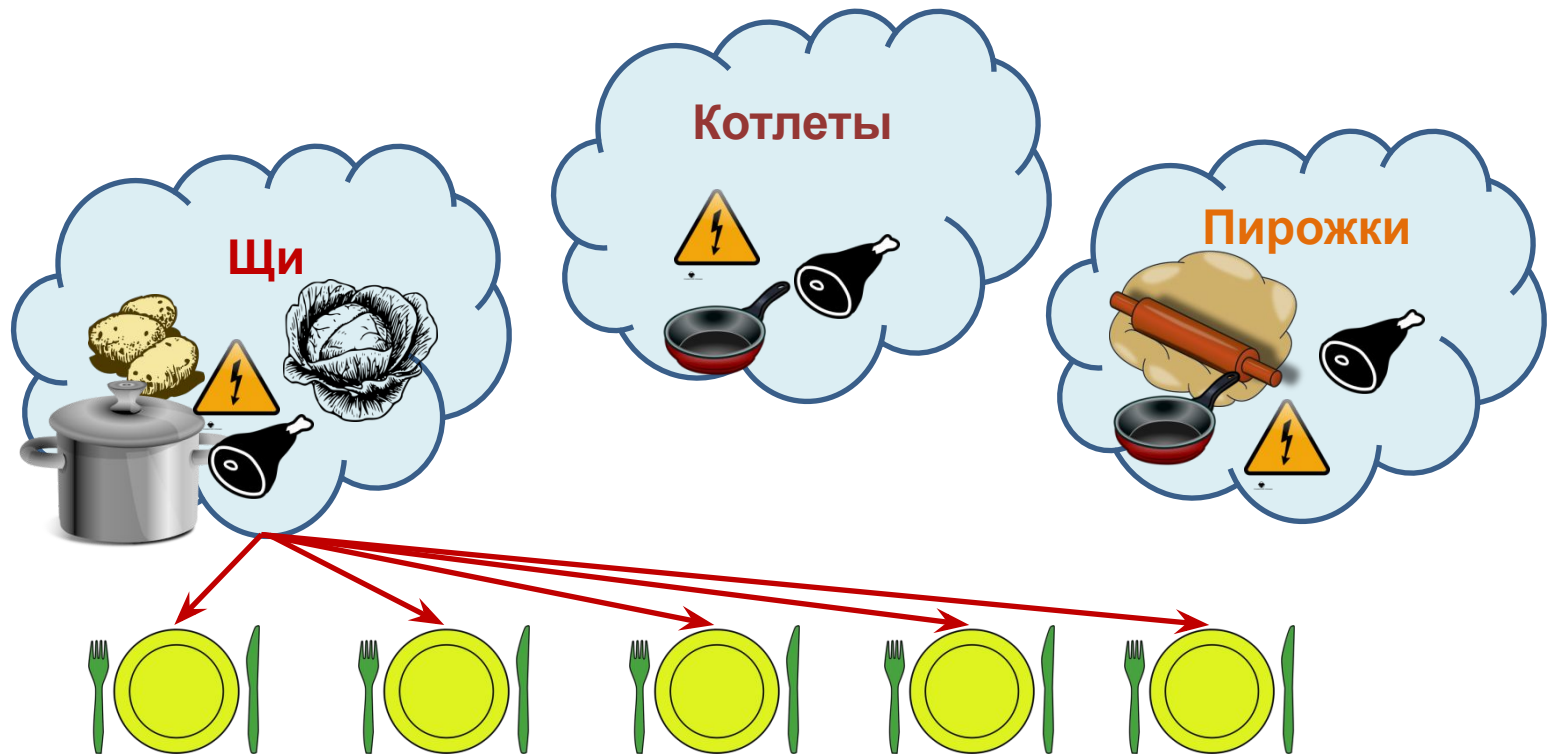
# Метод полного включения затрат.



	Полные затраты			
<b>Щи</b>	195			
<b>Котлеты</b>	145			
<b>Пирожки</b>	195			



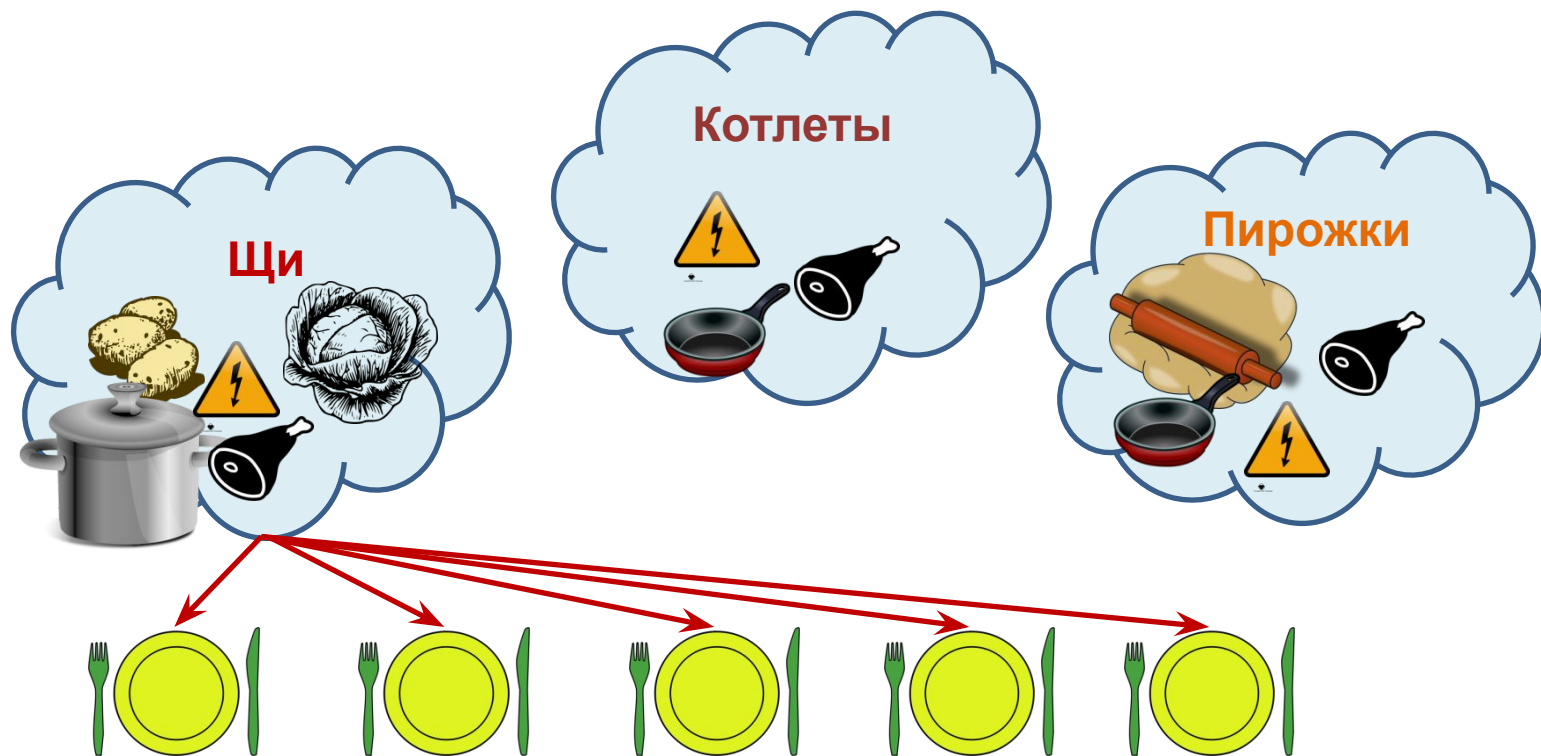
# Метод полного включения затрат.



	Полные затраты			
Щи	195			
Котлеты	145			
Пирожки	195			



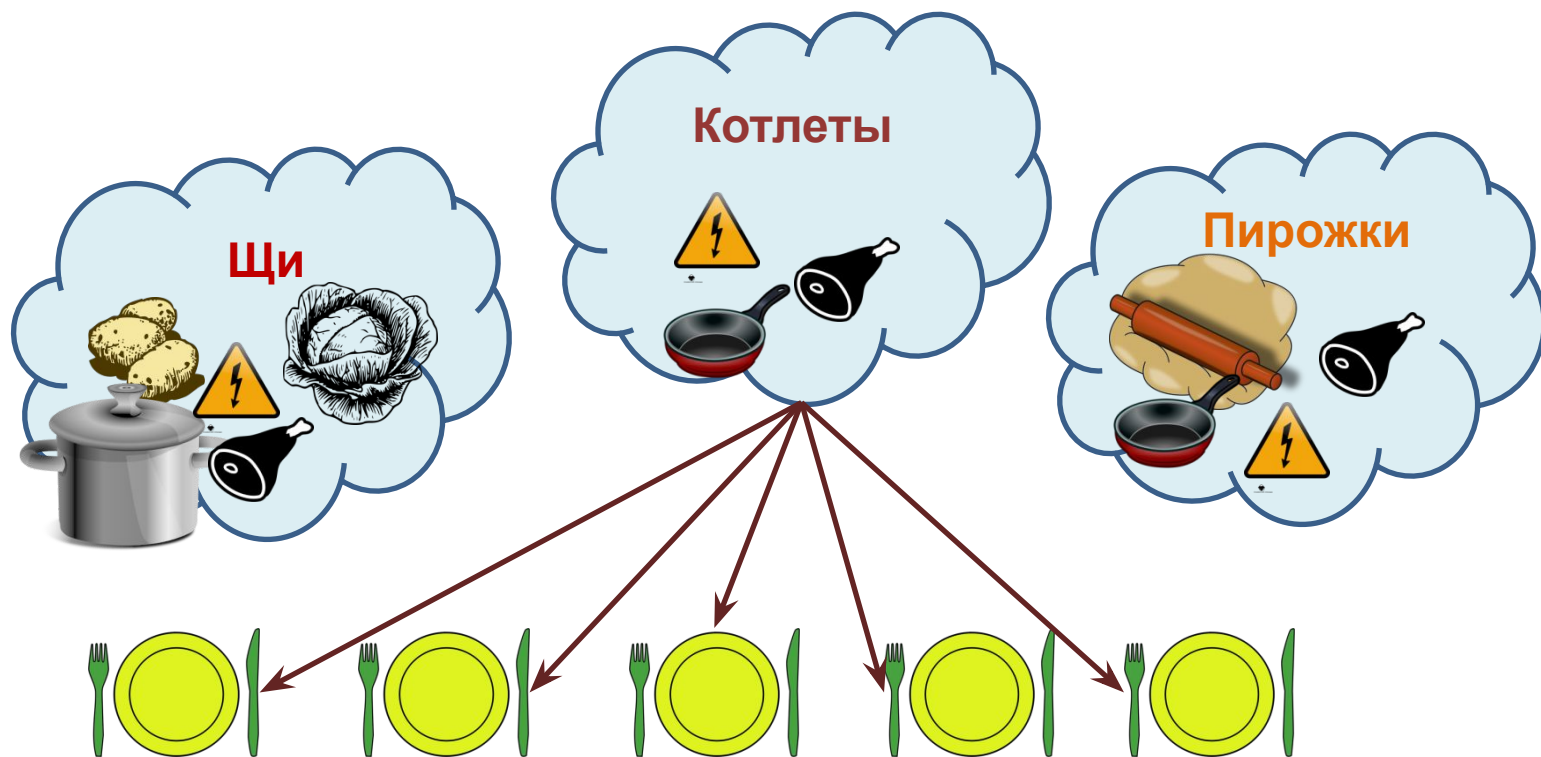
## Метод полного включения затрат.



	Полные затраты	Удельные затраты (на порцию)		
<b>Щи</b>	195	39		
<b>Котлеты</b>	145			
<b>Пирожки</b>	195			



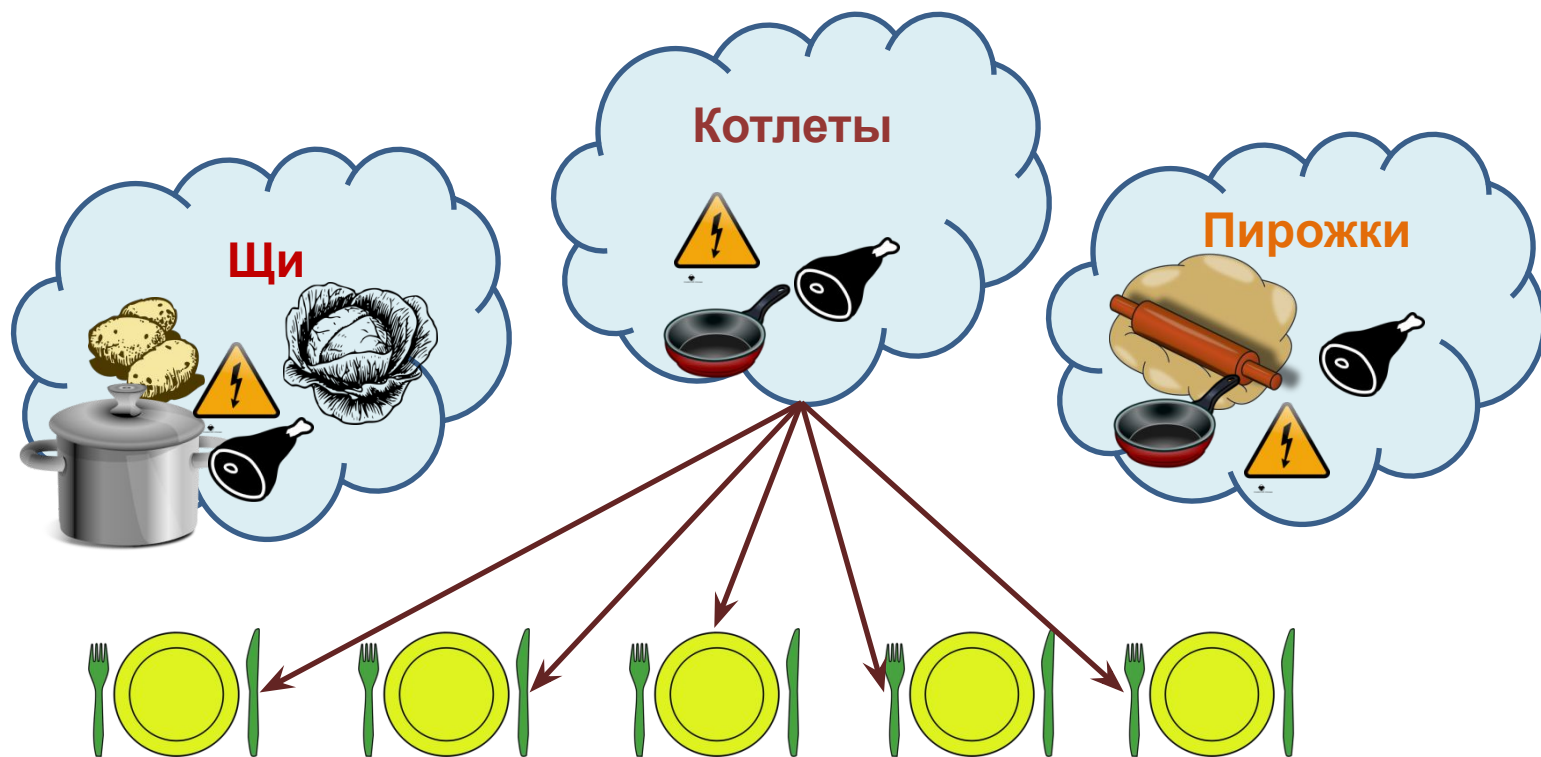
## Метод полного включения затрат.



	Полные затраты	Удельные затраты (на порцию)		
<b>Щи</b>	195	39		
<b>Котлеты</b>	145			
<b>Пирожки</b>	195			



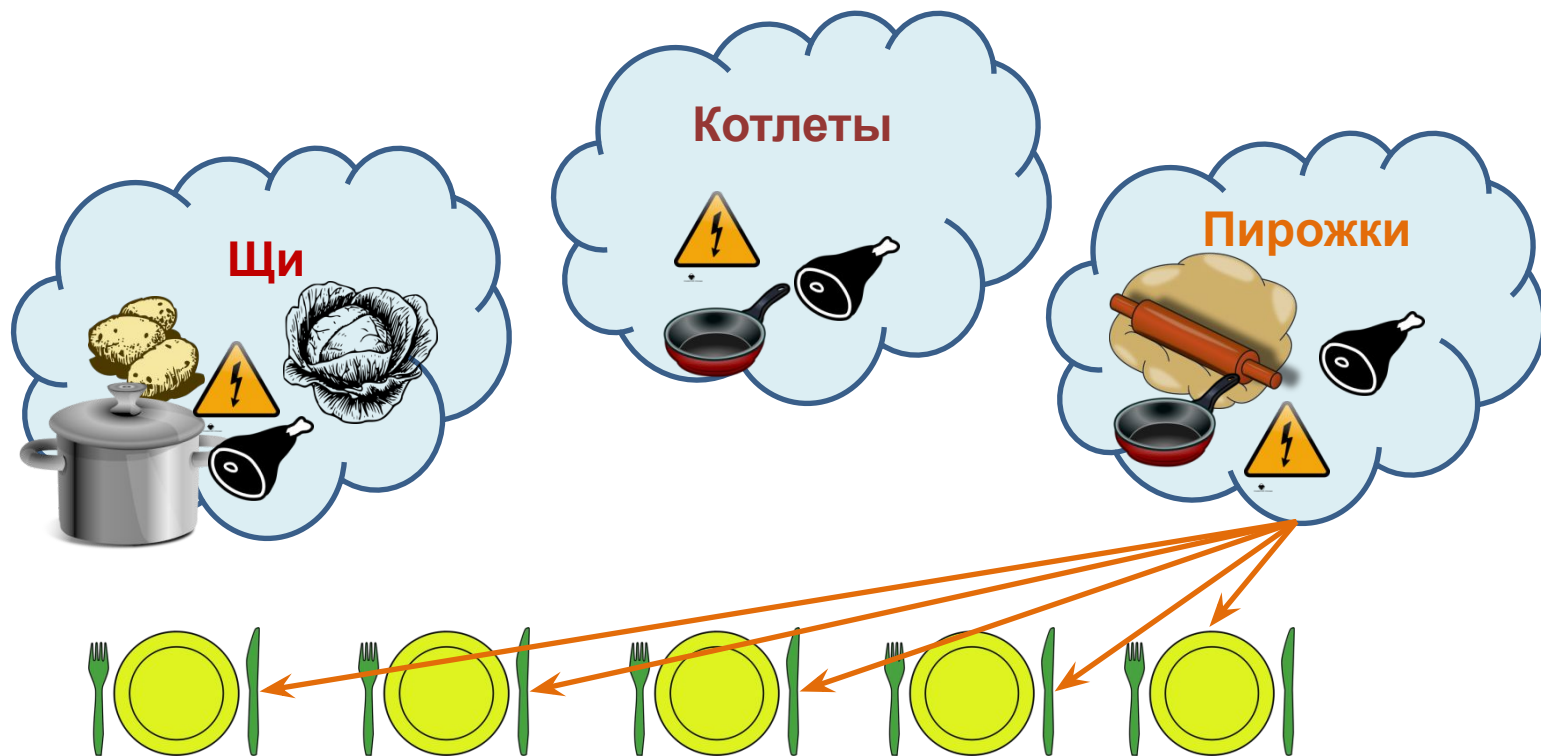
## Метод полного включения затрат.



	Полные затраты	Удельные затраты (на порцию)		
<b>Щи</b>	195	39		
<b>Котлеты</b>	145	29		
<b>Пирожки</b>	195			



## Метод полного включения затрат.

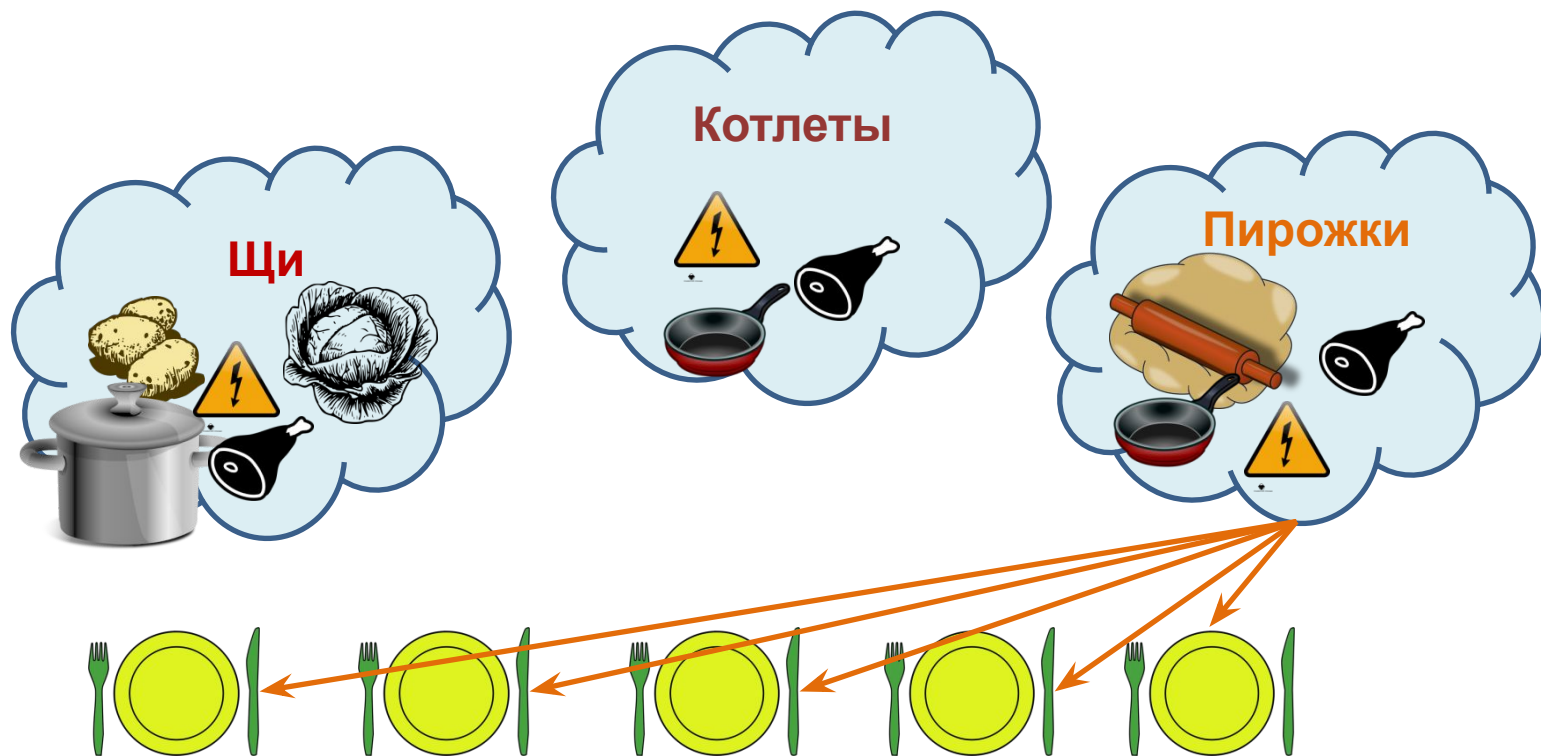


	Полные затраты	Удельные затраты (на порцию)		
Щи	195	39		
Котлеты	145	29		
Пирожки	195			





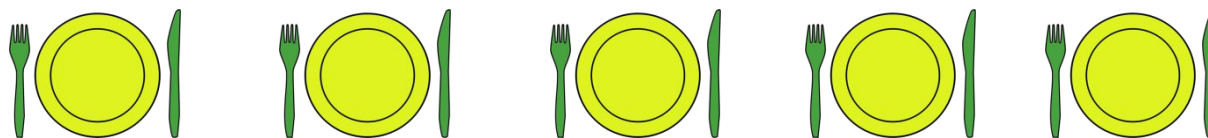
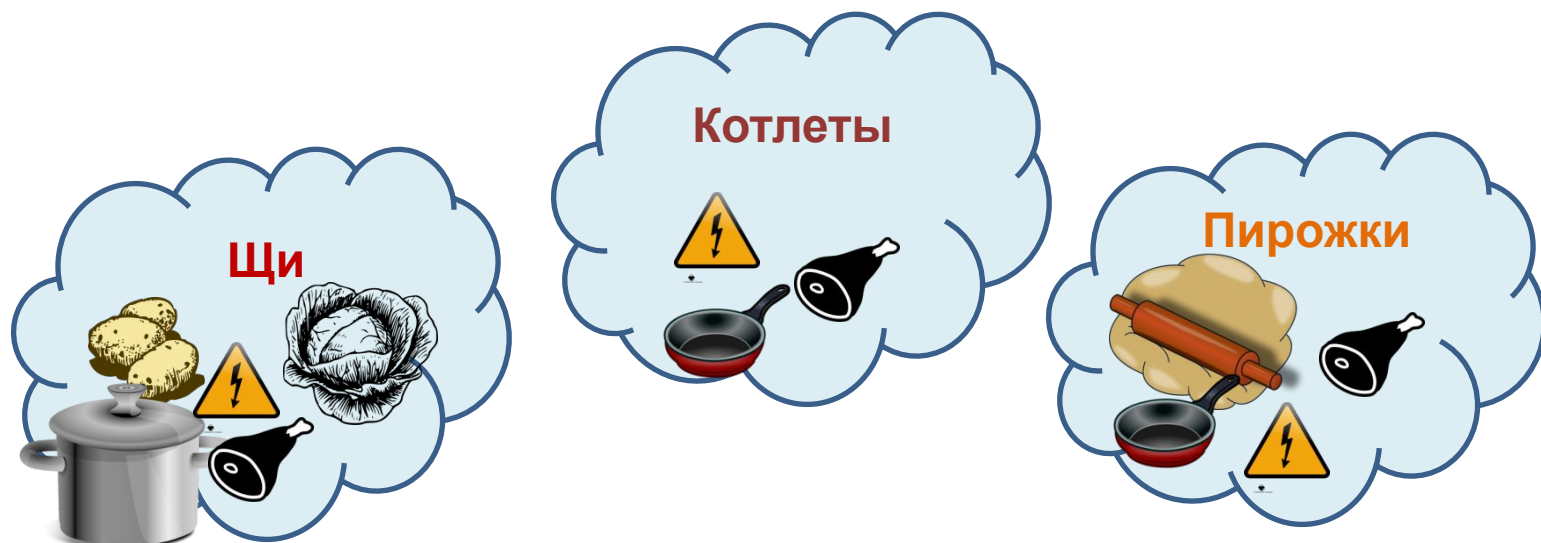
## Метод полного включения затрат.



	Полные затраты	Удельные затраты (на порцию)		
<b>Щи</b>	195	39		
<b>Котлеты</b>	145	29		
<b>Пирожки</b>	195	39		



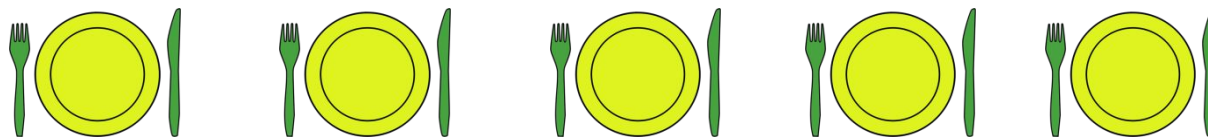
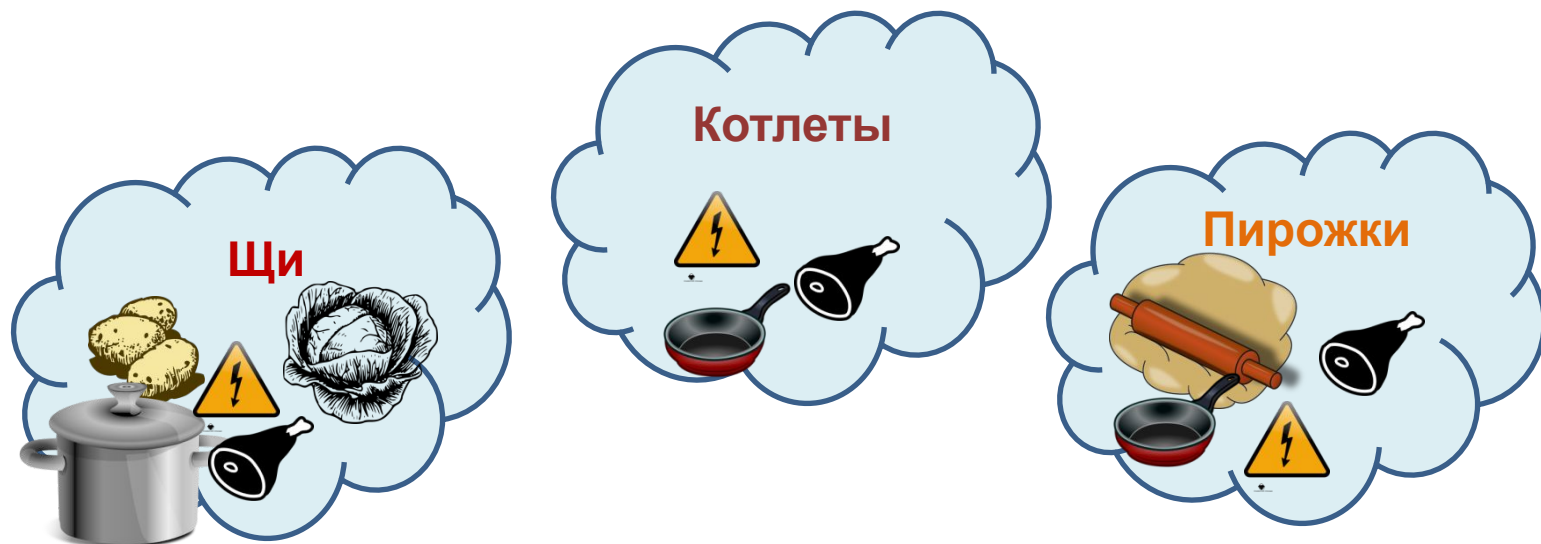
## Метод полного включения затрат.



	Полные затраты	Удельные затраты (на порцию)	Цена одной порции	
<b>Щи</b>	195	39	41	
<b>Котлеты</b>	145	29	31	
<b>Пирожки</b>	195	39	41	



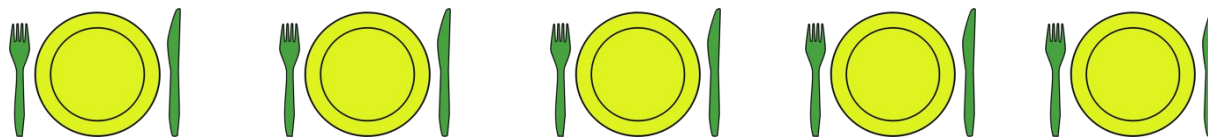
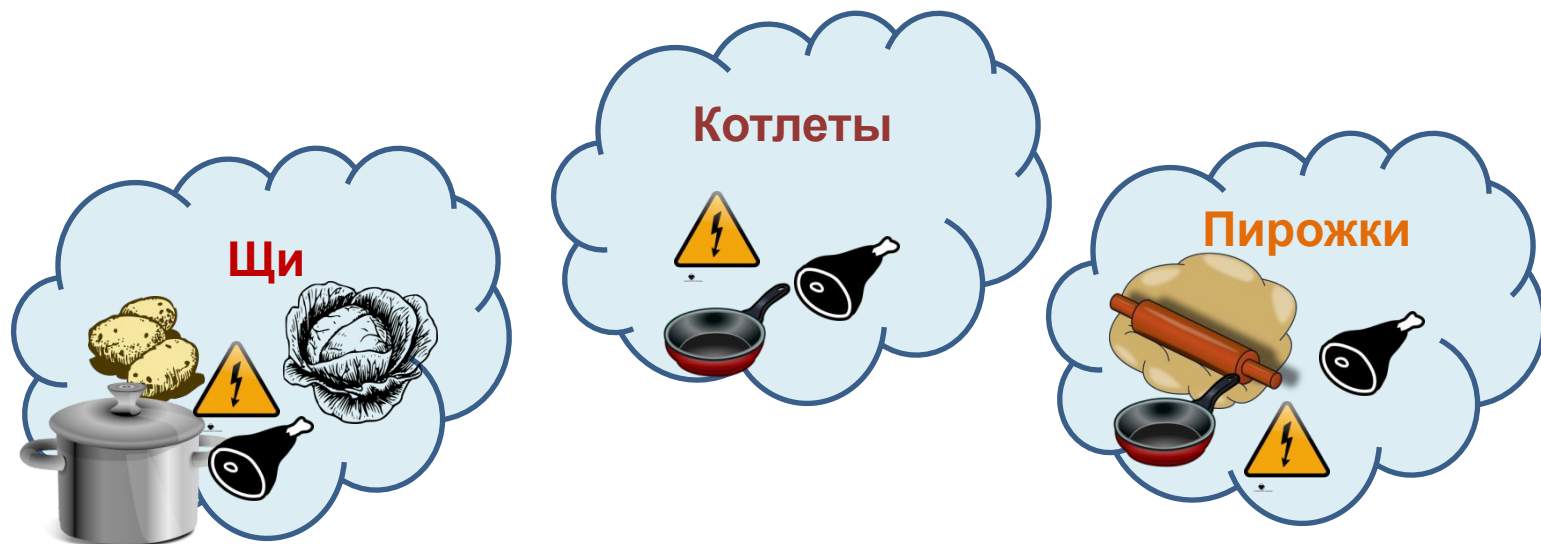
## Метод полного включения затрат.



	Полные затраты	Удельные затраты (на порцию)	Цена одной порции	Прибыль одной порции
<b>Щи</b>	195	39	41	2
<b>Котлеты</b>	145	29	31	2
<b>Пирожки</b>	195	39	41	2



## Метод полного включения затрат.



	Полные затраты	Удельные затраты (на порцию)	Цена одной порции	Прибыль одной порции
Щи	195	39	41	2
Котлеты	145	29	31	2
Пирожки	195	39	41	2



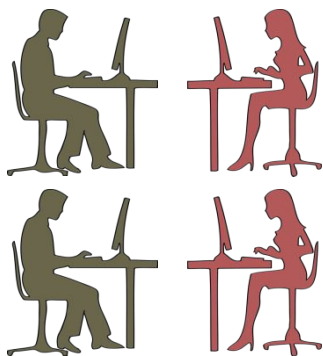
# Метод учета затрат по видам деятельности.



# Метод учета затрат по видам деятельности.

## Центры затрат

Отдел кадров



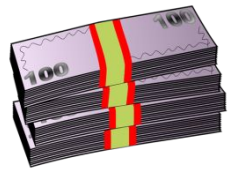
Бухгалтерия



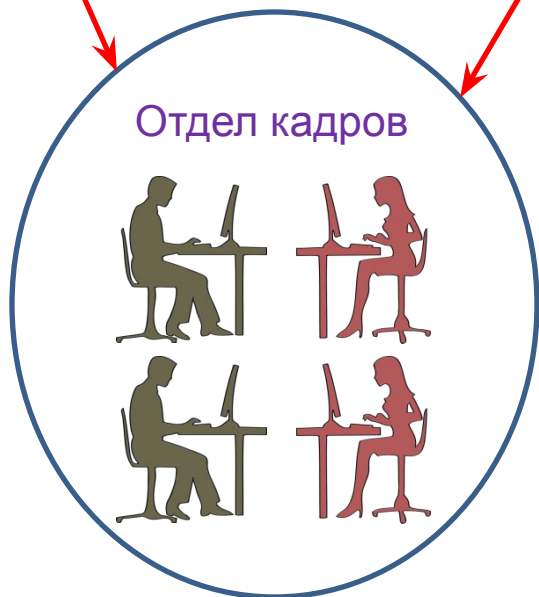
Отдел продаж



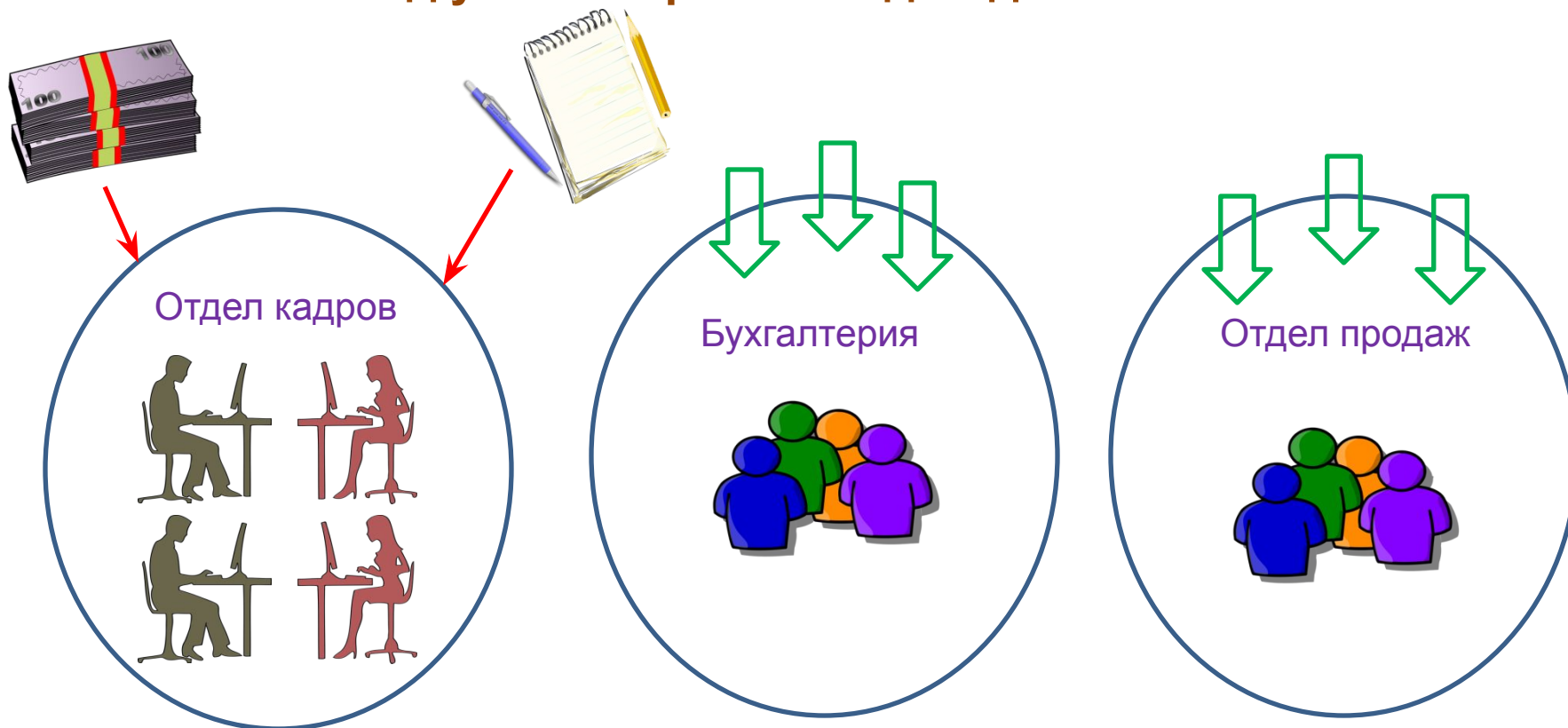
# Метод учета затрат по видам деятельности.



Центры затрат

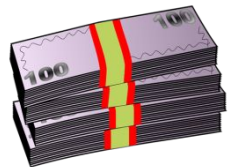


# Метод учета затрат по видам деятельности.





# Метод учета затрат по видам деятельности.



Служба персонала

An icon showing four stylized human figures sitting at desks with computers, representing a staff or HR department.

Бухгалтерия

An icon showing four stylized human figures in blue, green, orange, and purple, representing an accounting department.

Отдел продаж

An icon showing four stylized human figures in blue, green, orange, and purple, representing a sales department.

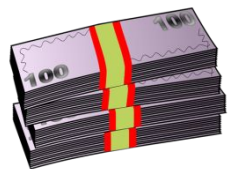
Щи

Пирожки

Котлеты



# Метод учета затрат по видам деятельности.



Служба персонала

Four silhouettes of people sitting at desks with computers, representing a personnel service department.

Бухгалтерия

Four colorful silhouettes of people (blue, green, orange, purple) representing an accounting department.

Отдел продаж

Four colorful silhouettes of people (blue, green, orange, purple) representing a sales department.

Щи

A light blue cloud shape representing the cost category 'Щи' (Soups).

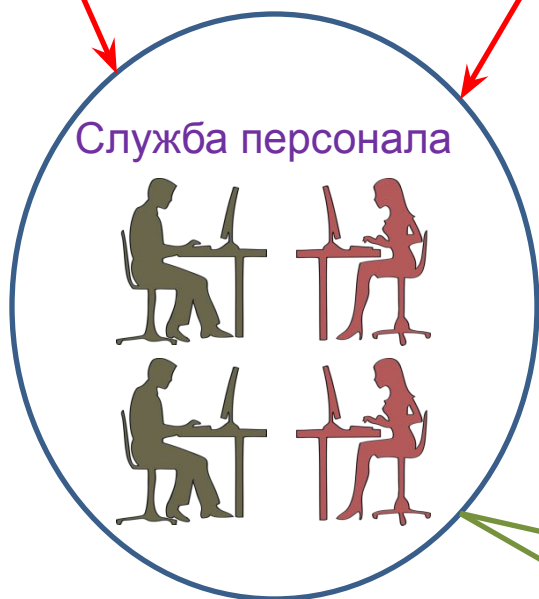
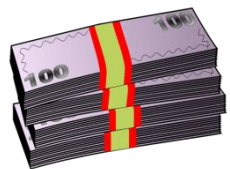
Пирожки

An illustration of a chef in a white uniform and red apron holding a whisk, representing the cost category 'Пирожки' (Pastries).

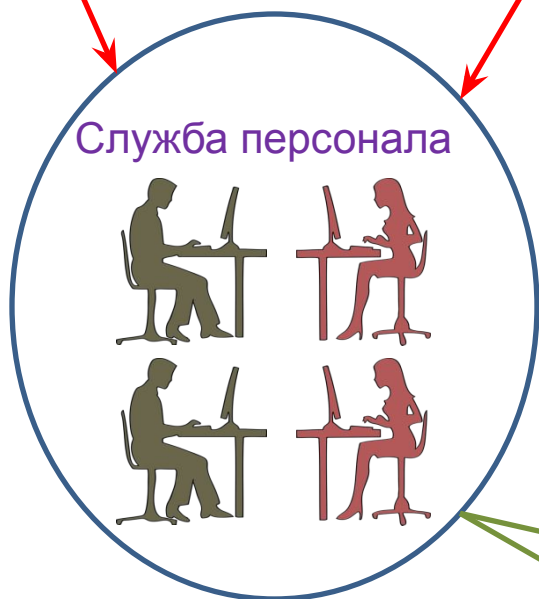
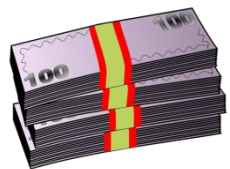
Котлеты

An illustration of two chefs in white uniforms and red aprons, representing the cost category 'Котлеты' (Cutlets).

# Метод учета затрат по видам деятельности.



# Метод учета затрат по видам деятельности.



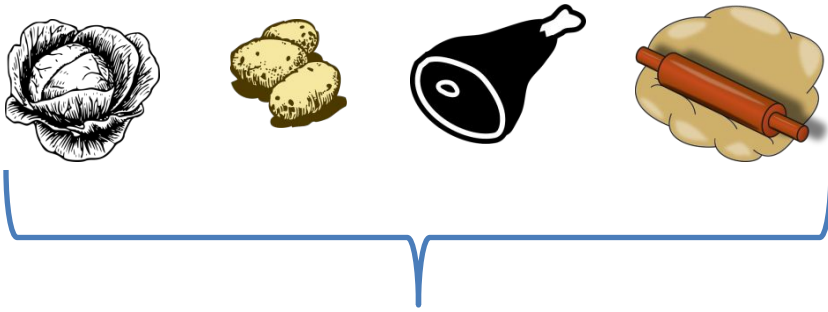
# Маржинальный метод учета затрат



# Маржинальный метод учета затрат



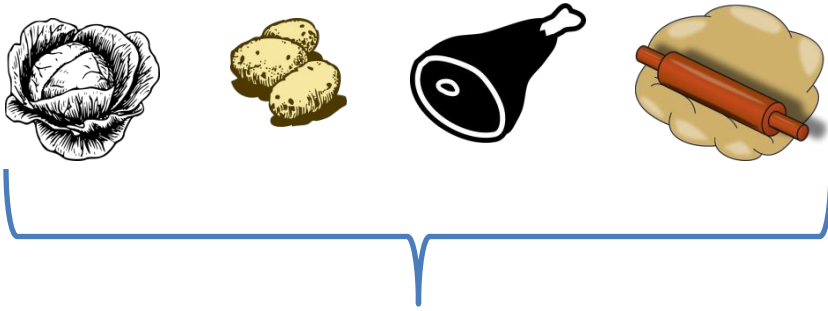
# Маржинальный метод учета затрат



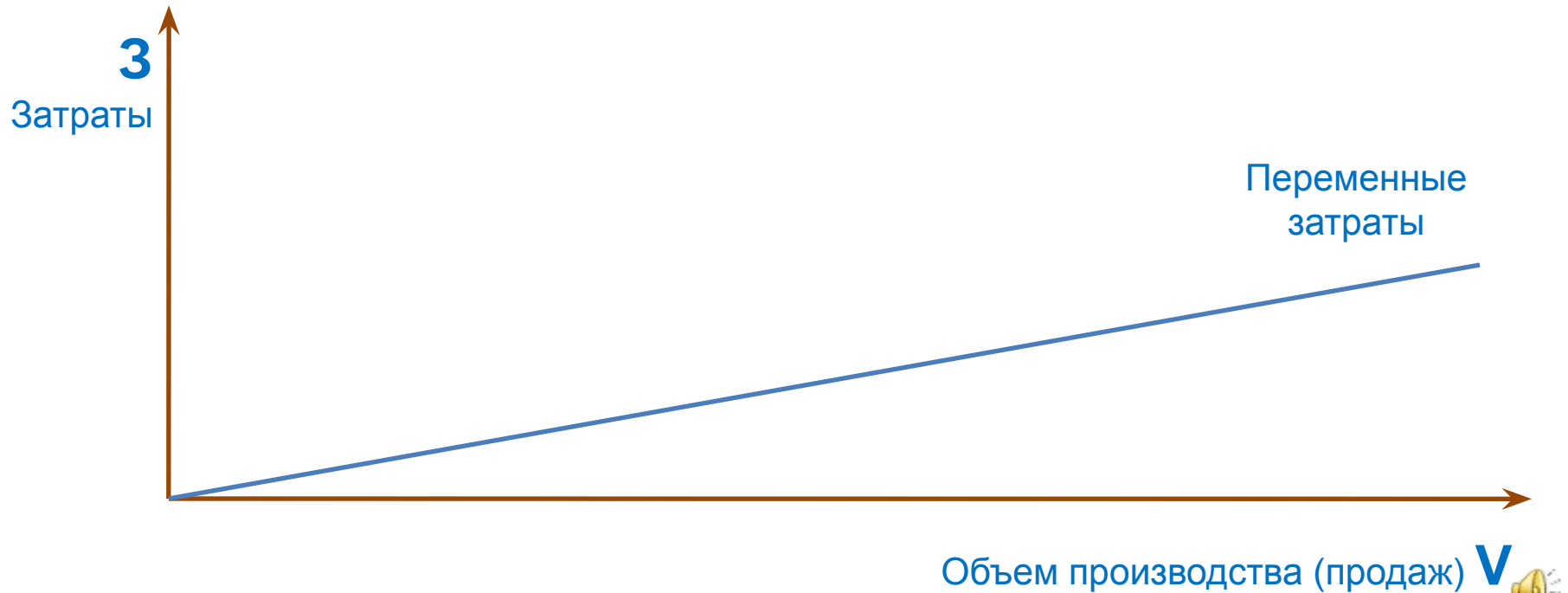
Переменные затраты



# Маржинальный метод учета затрат

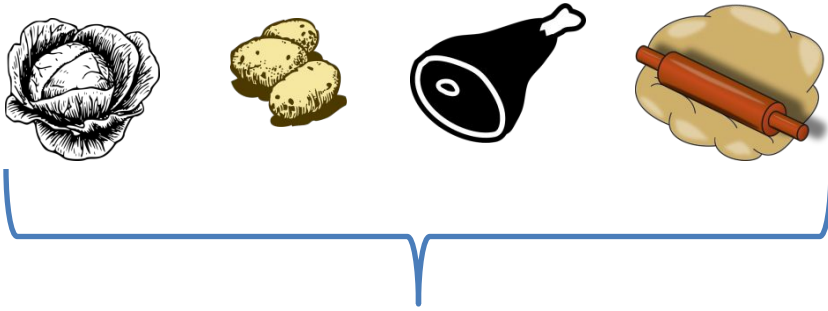


Переменные затраты

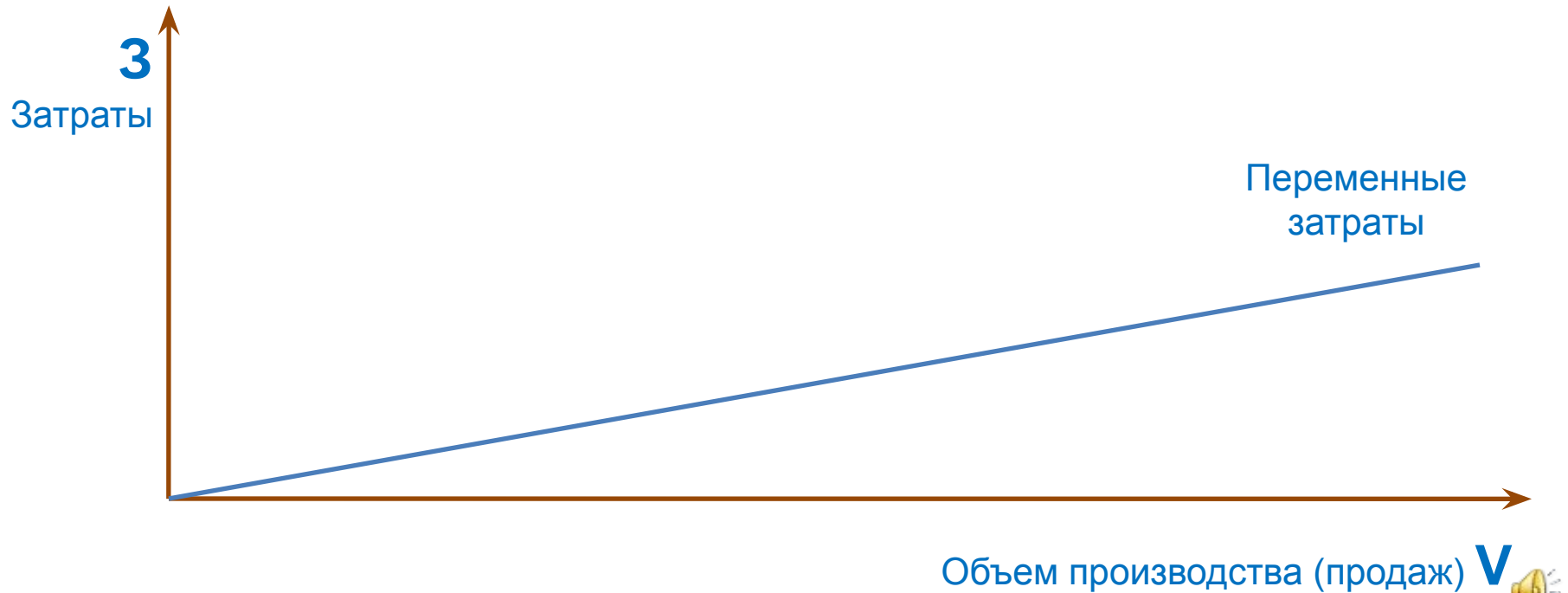




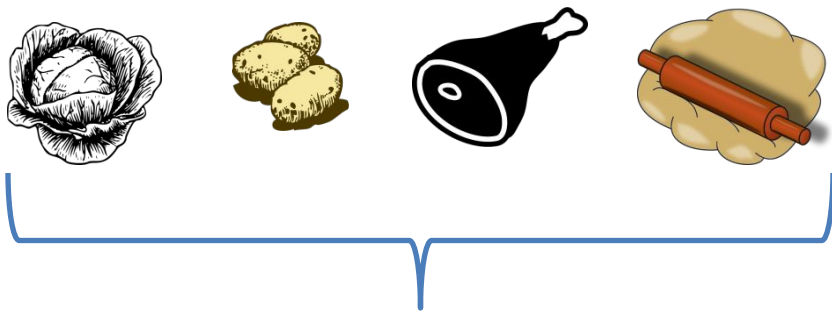
# Маржинальный метод учета затрат



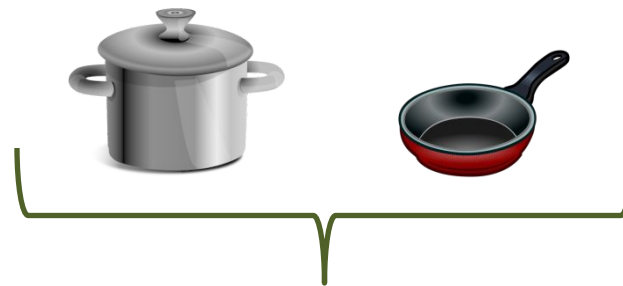
Переменные затраты



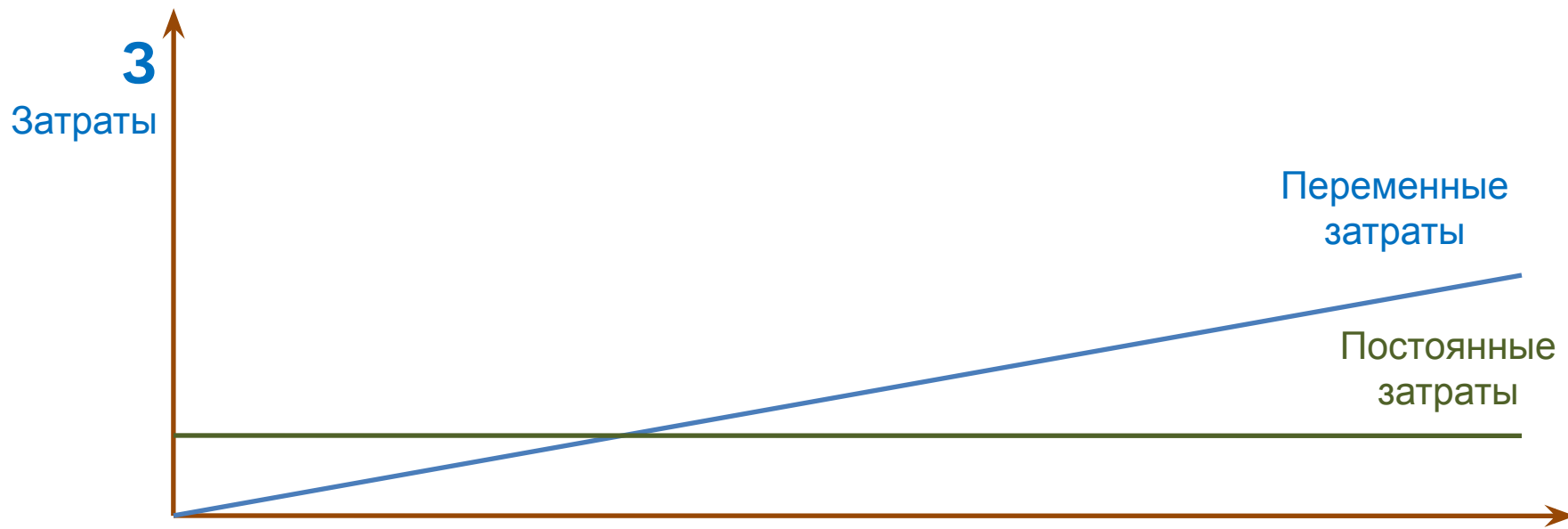
# Маржинальный метод учета затрат



Переменные затраты



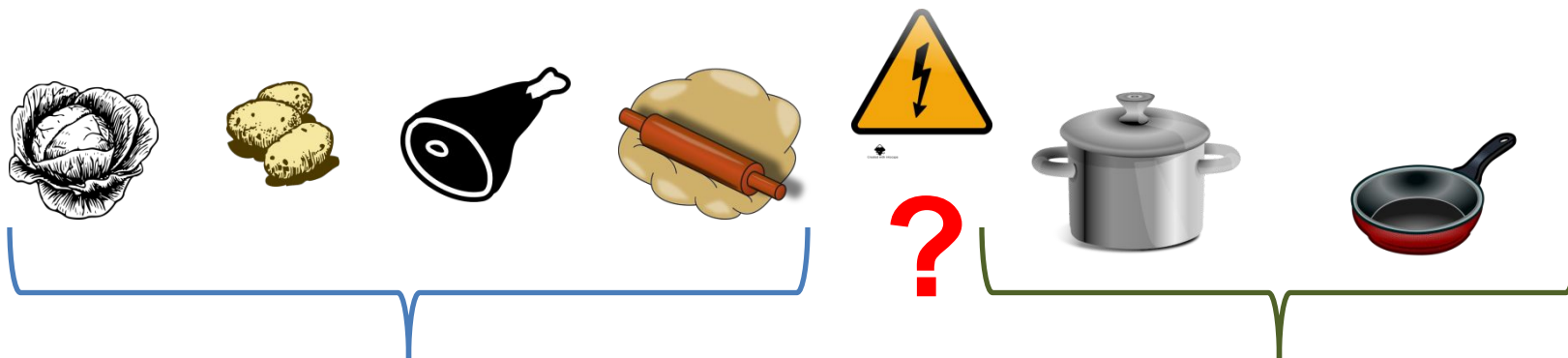
Постоянные затраты



Объем производства (продаж) V

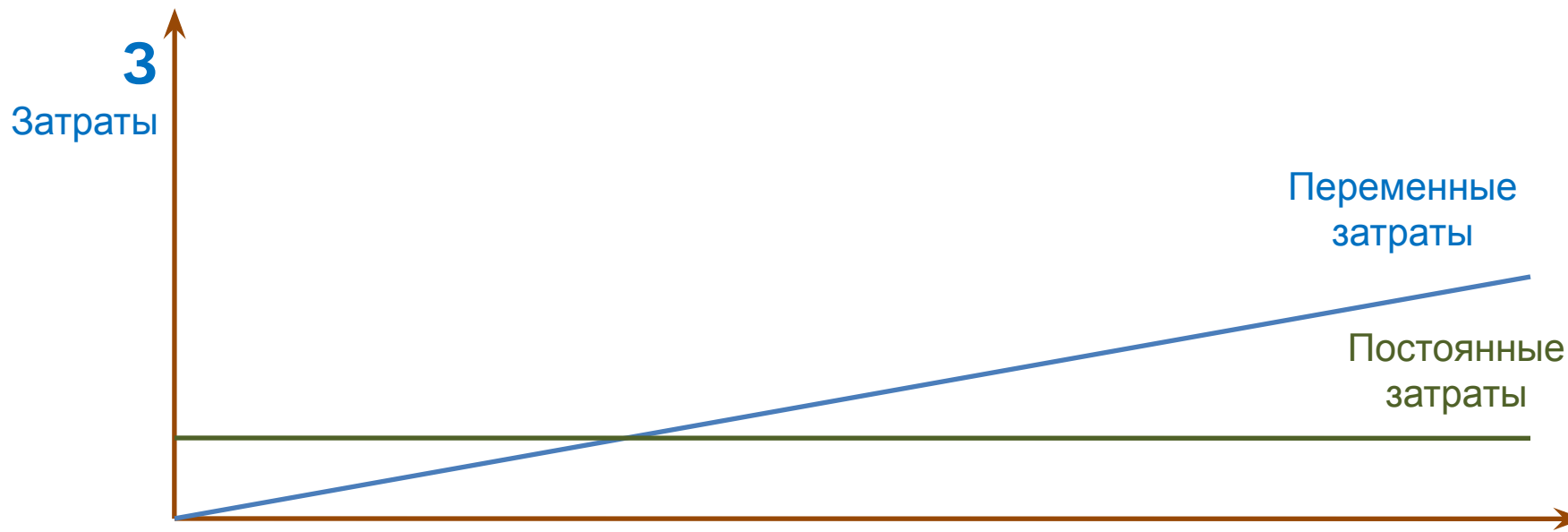


# Маржинальный метод учета затрат



Переменные затраты

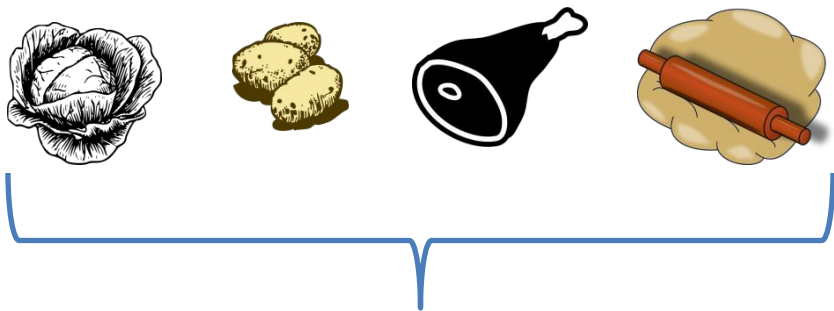
Постоянные затраты



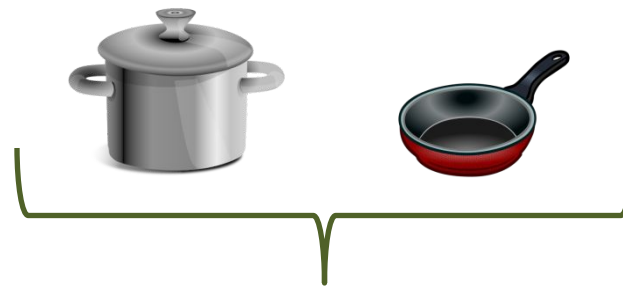
Объем производства (продаж) **V**



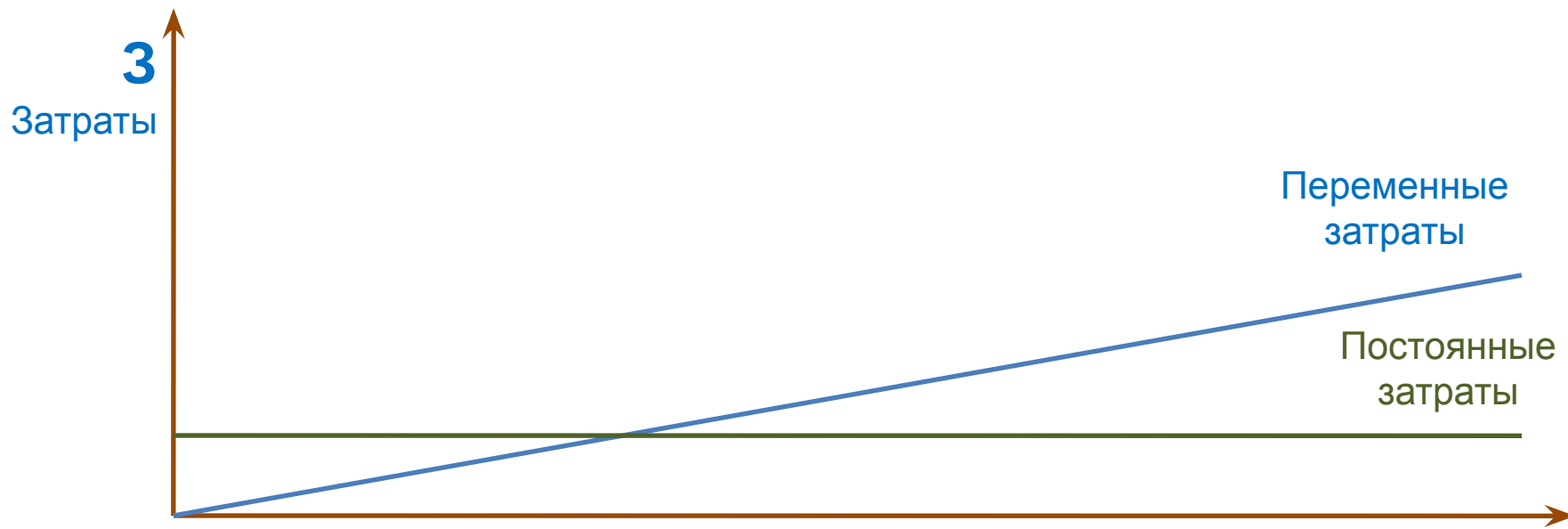
# Маржинальный метод учета затрат



Переменные затраты

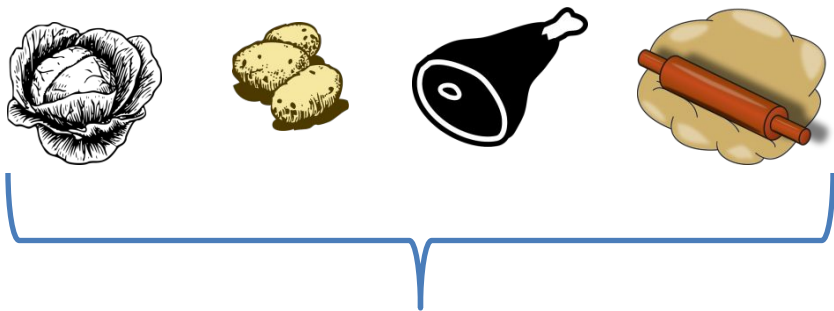


Постоянные затраты

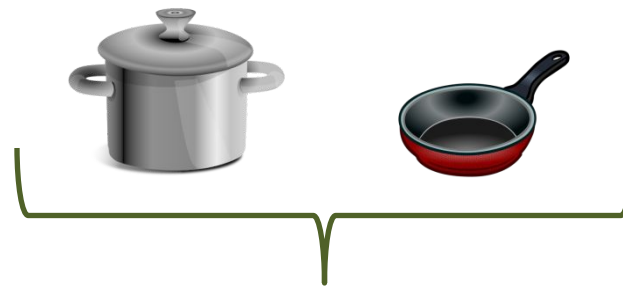


Объем производства (продаж) V 

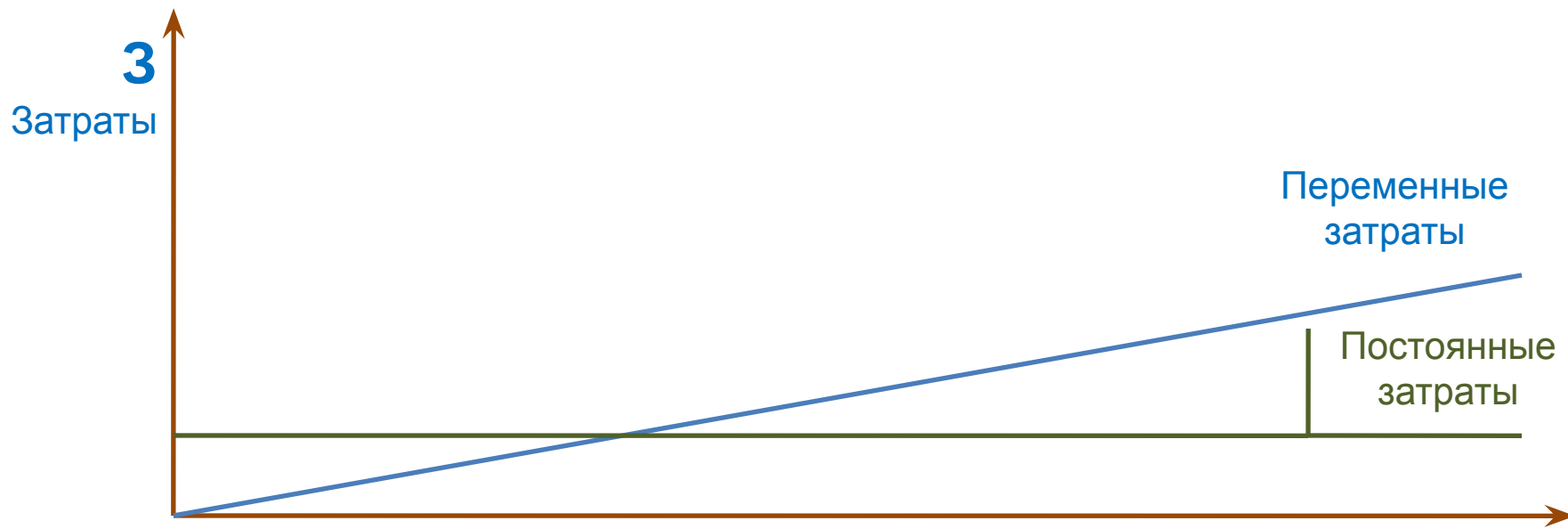
# Маржинальный метод учета затрат



Переменные затраты



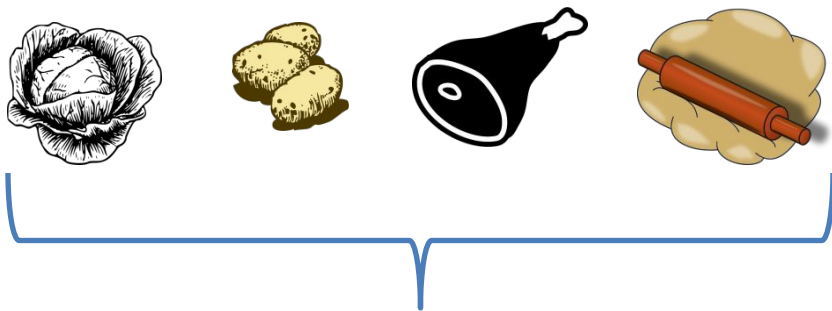
Постоянные затраты



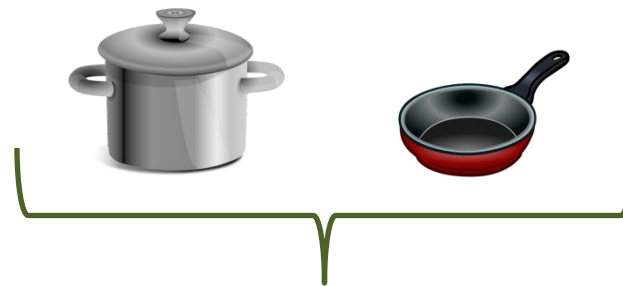
Объем производства (продаж) V



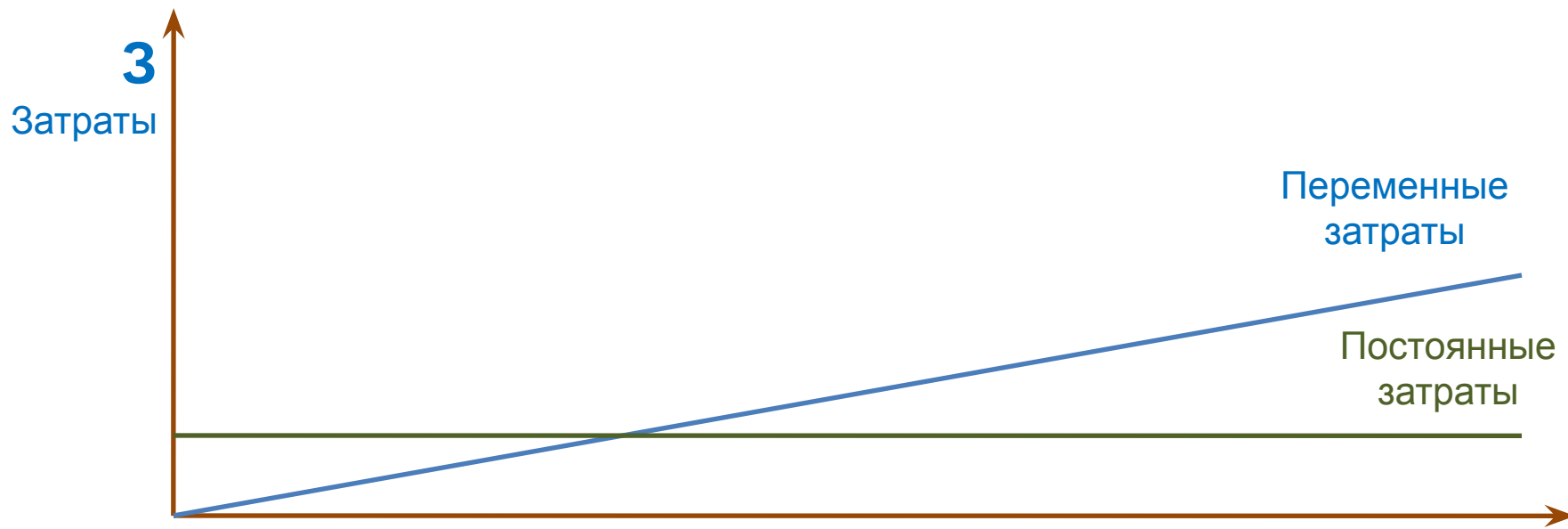
# Маржинальный метод учета затрат



Переменные затраты



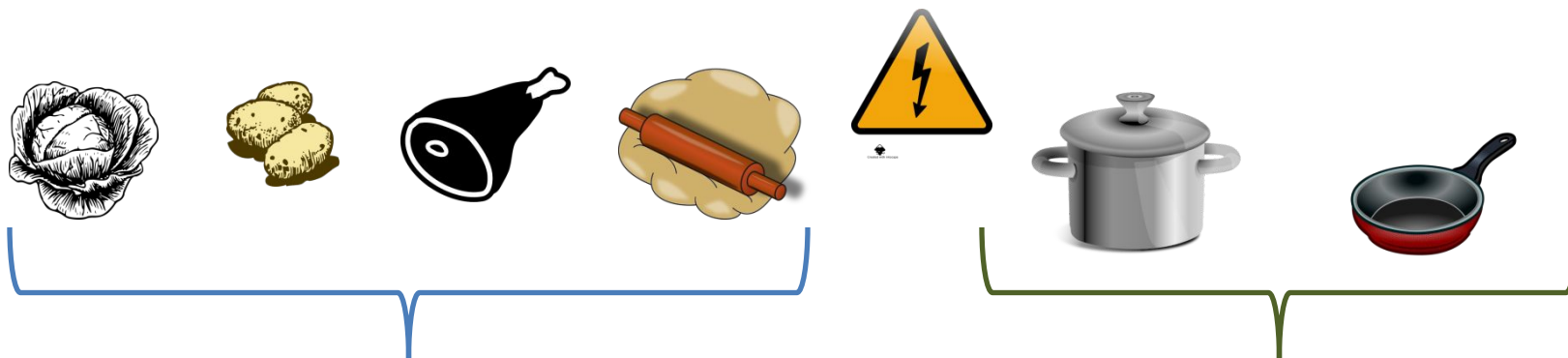
Постоянные затраты



Объем производства (продаж) **V**

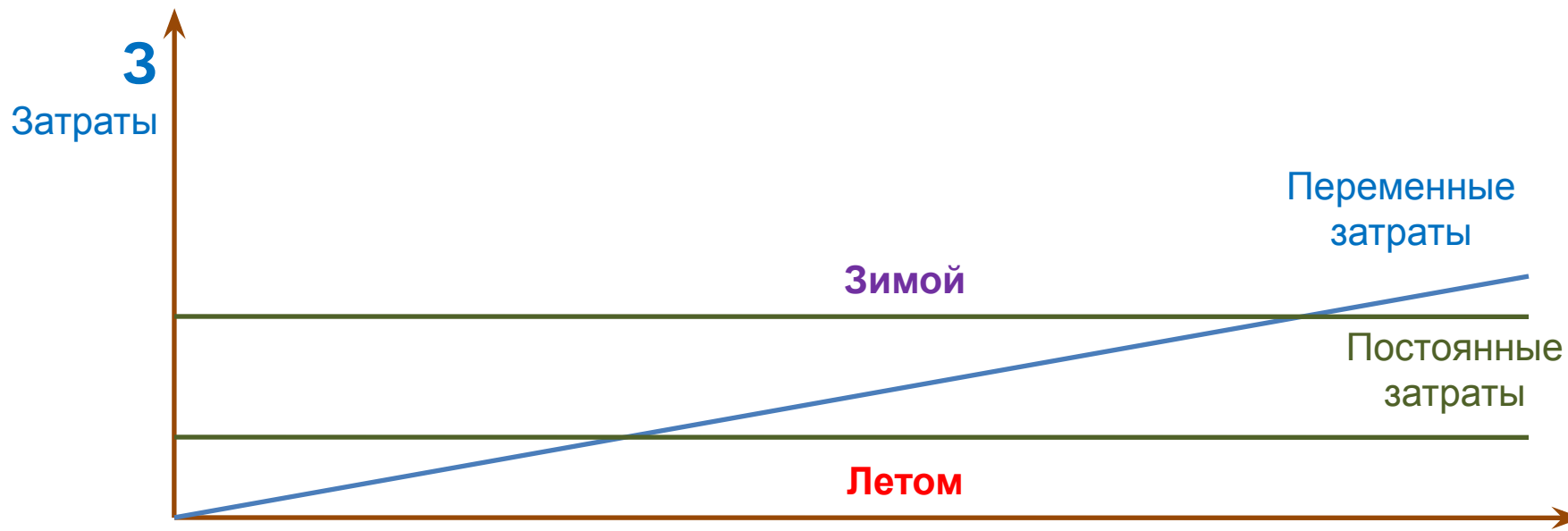


# Маржинальный метод учета затрат



Переменные затраты

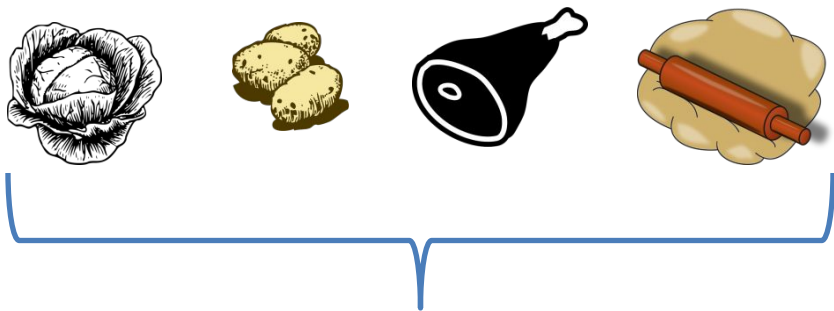
Постоянные затраты



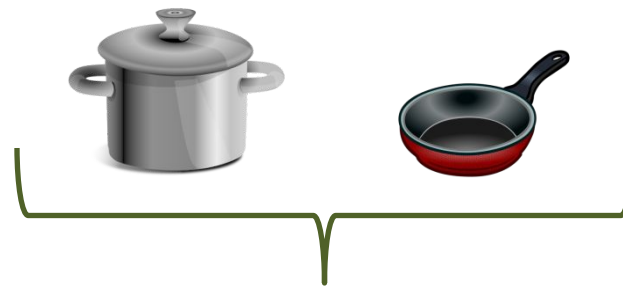
Объем производства (продаж) **V**



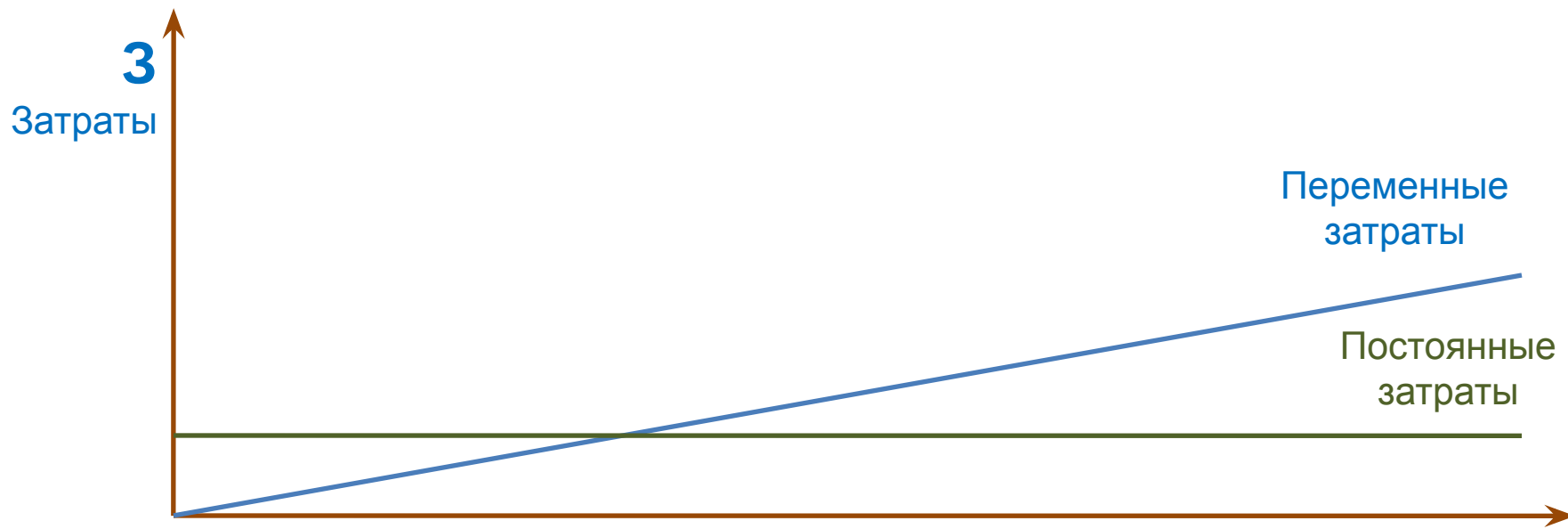
# Маржинальный метод учета затрат



Переменные затраты



Постоянные затраты

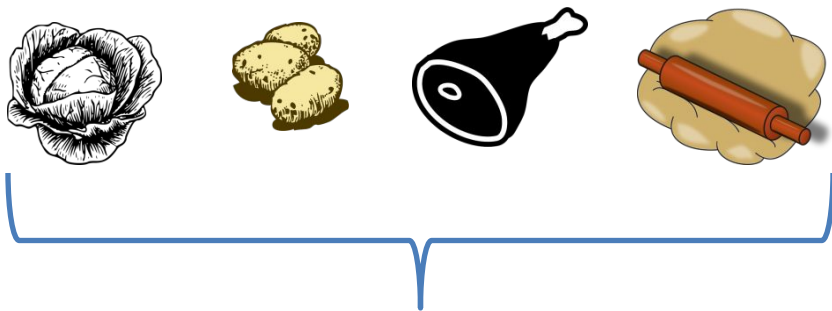


Объем производства (продаж) **V**

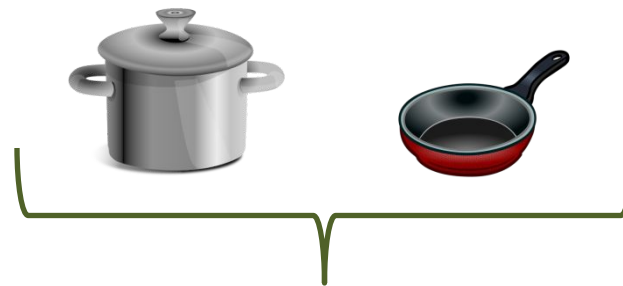




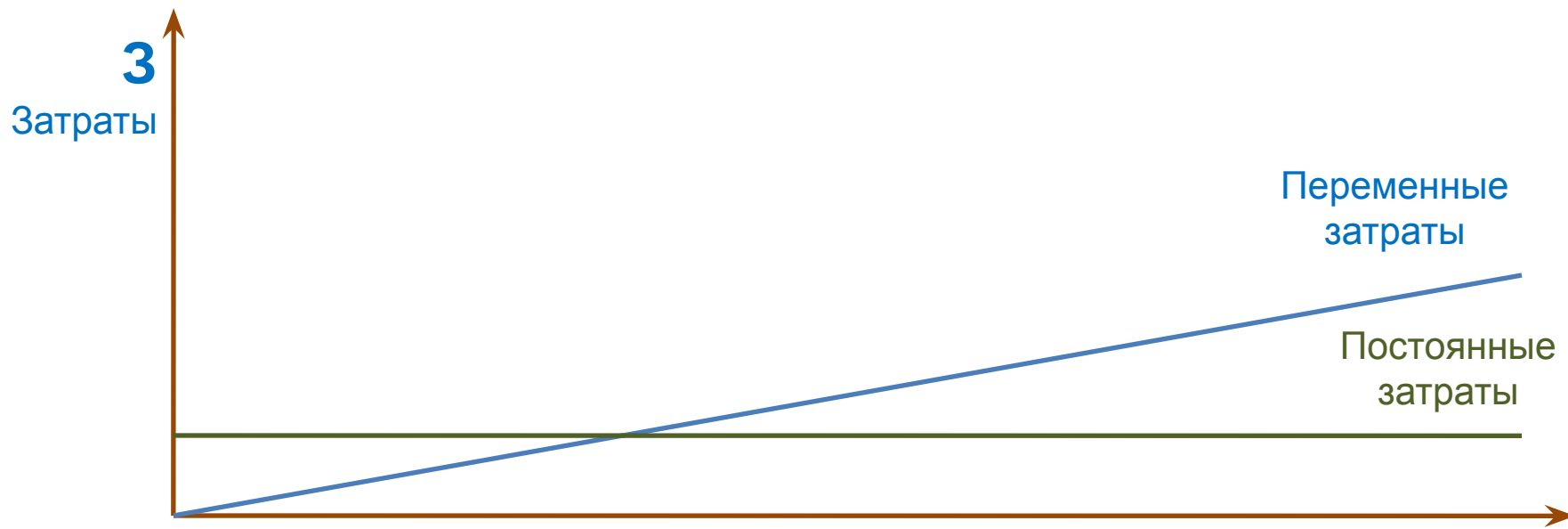
# Маржинальный метод учета затрат



Переменные затраты



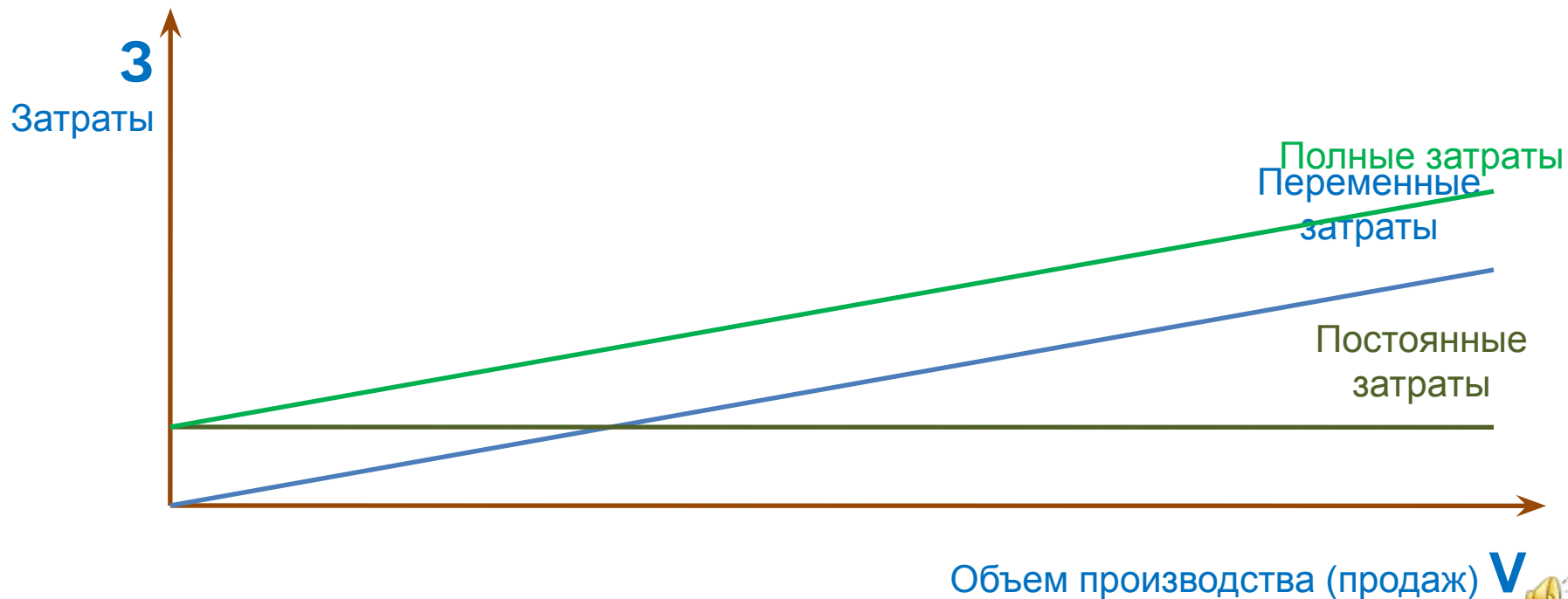
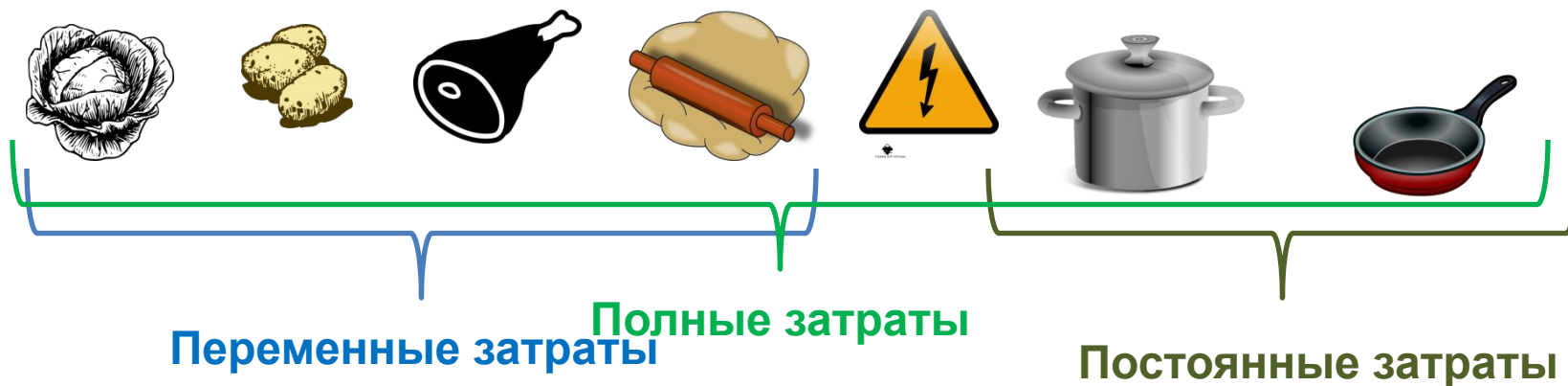
Постоянные затраты



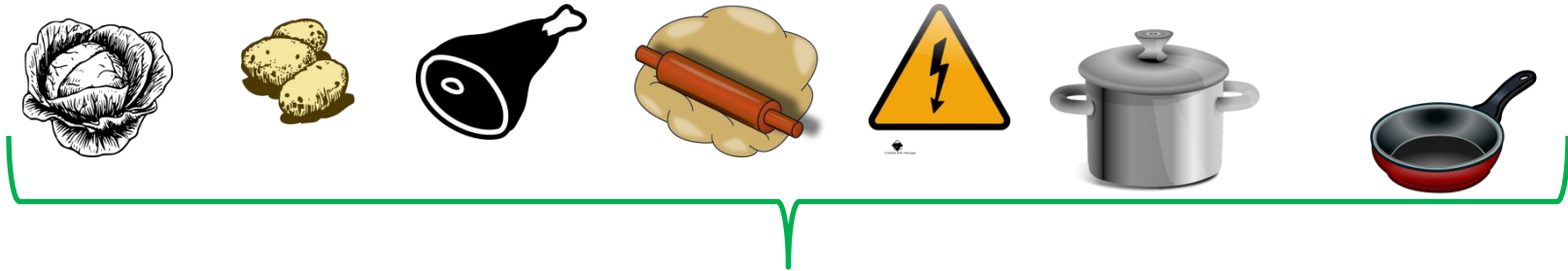
Объем производства (продаж) V



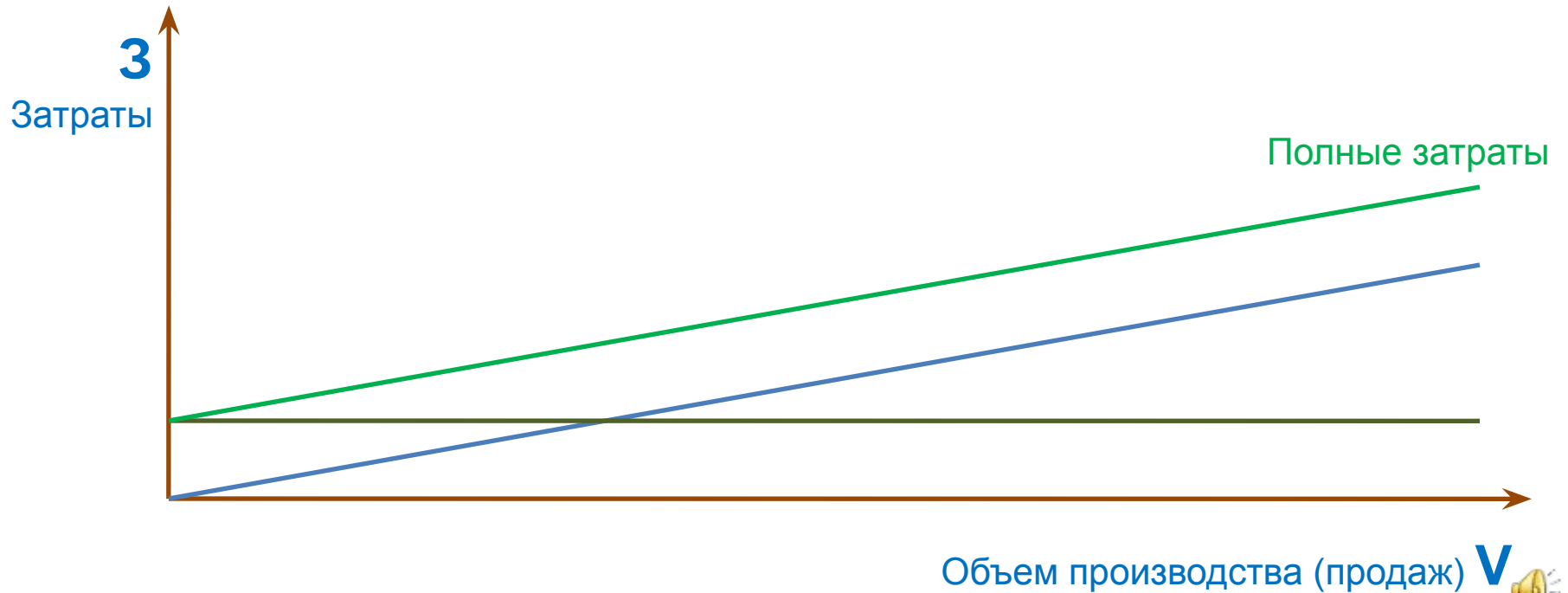
# Маржинальный метод учета затрат



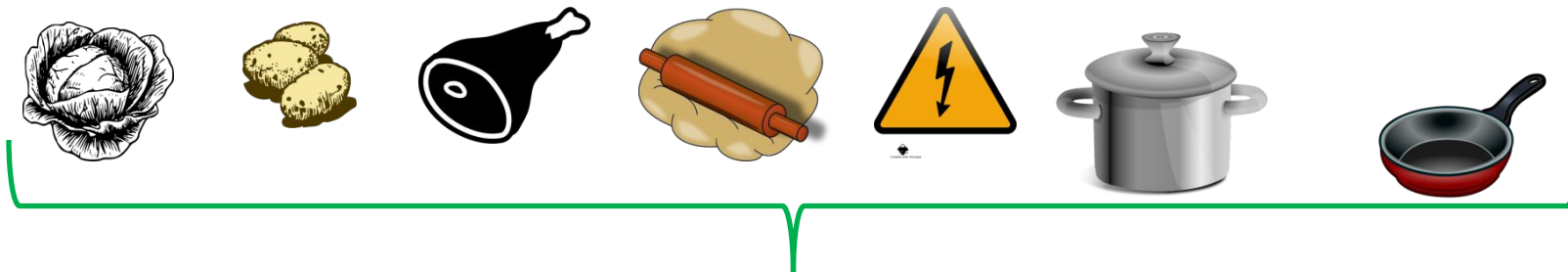
# Маржинальный метод учета затрат



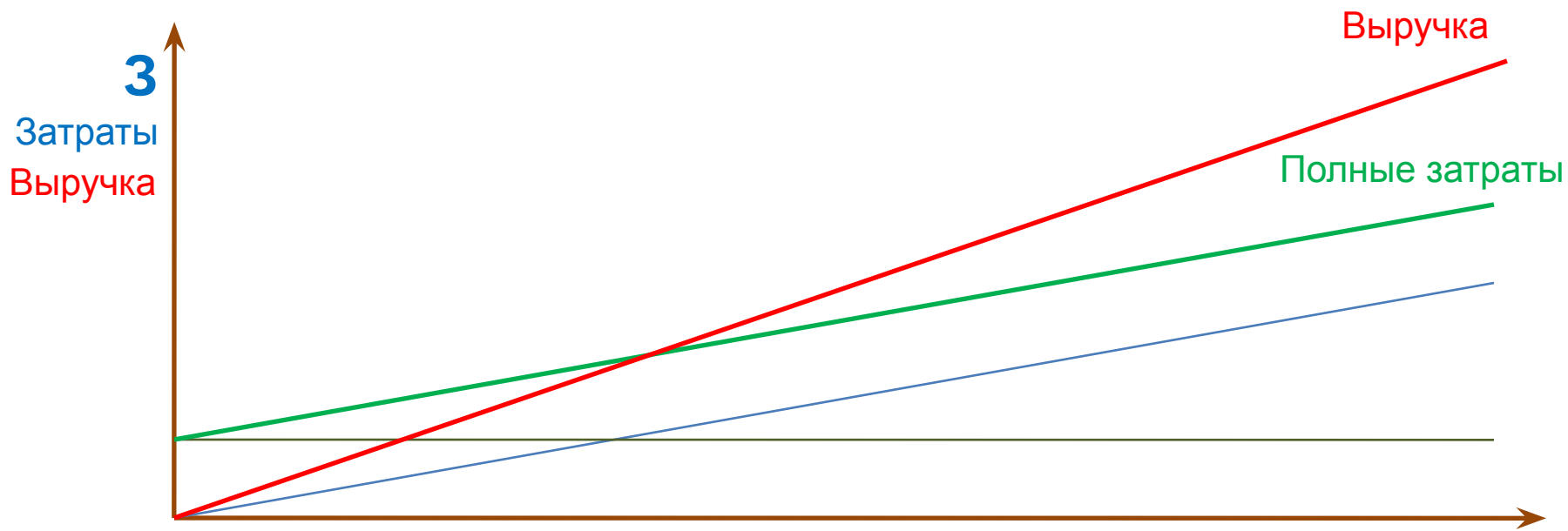
Полные затраты



# Маржинальный метод учета затрат



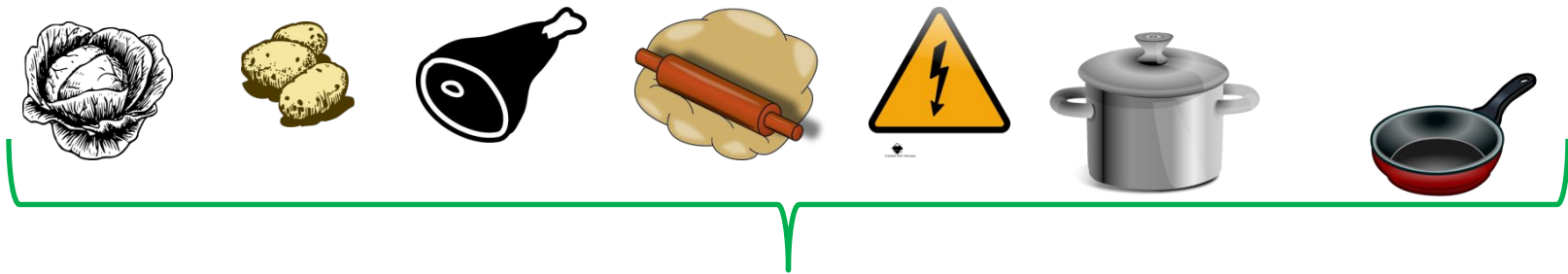
Полные затраты



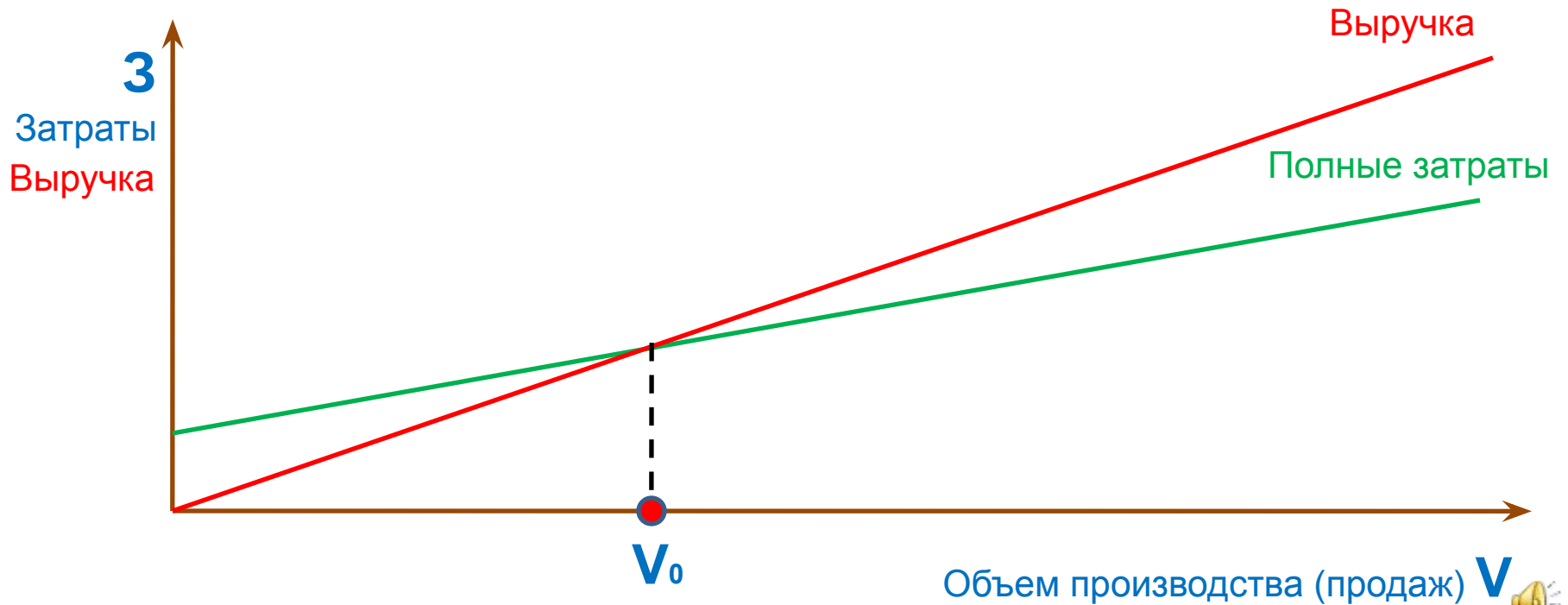
Объем производства (продаж) **V**



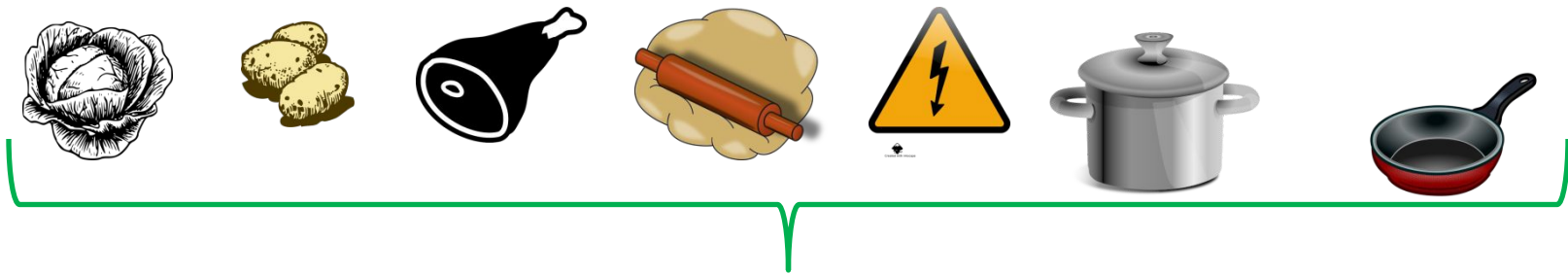
# Маржинальный метод учета затрат



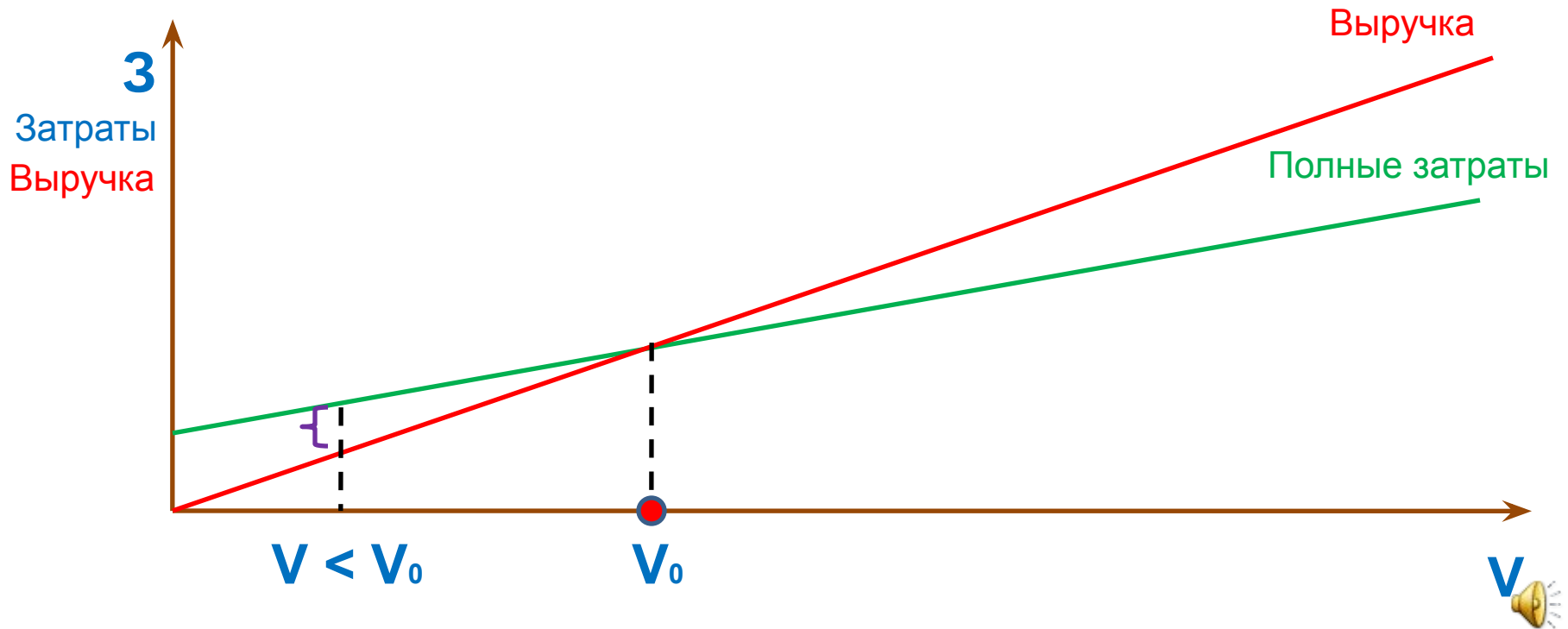
Полные затраты



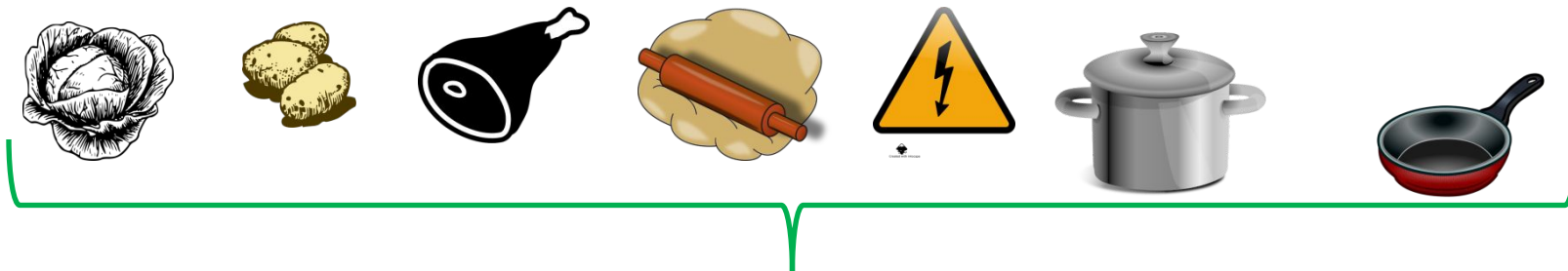
# Маржинальный метод учета затрат



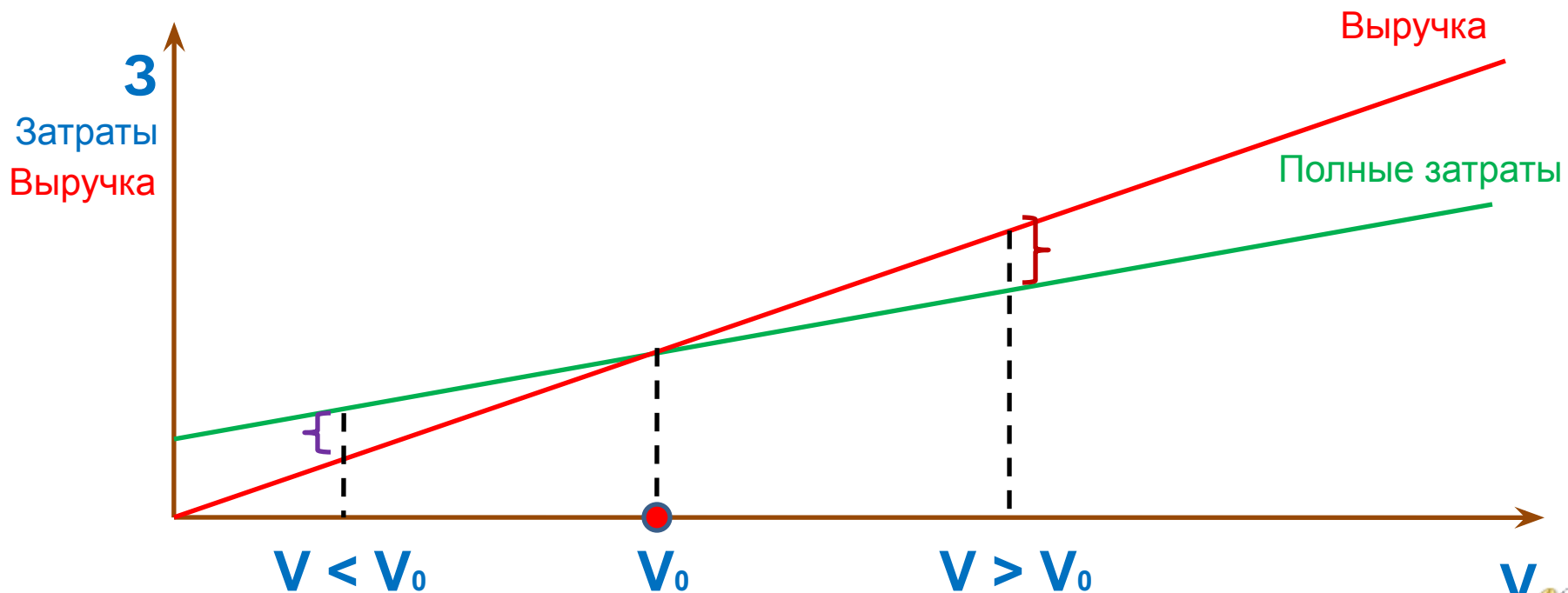
Полные затраты



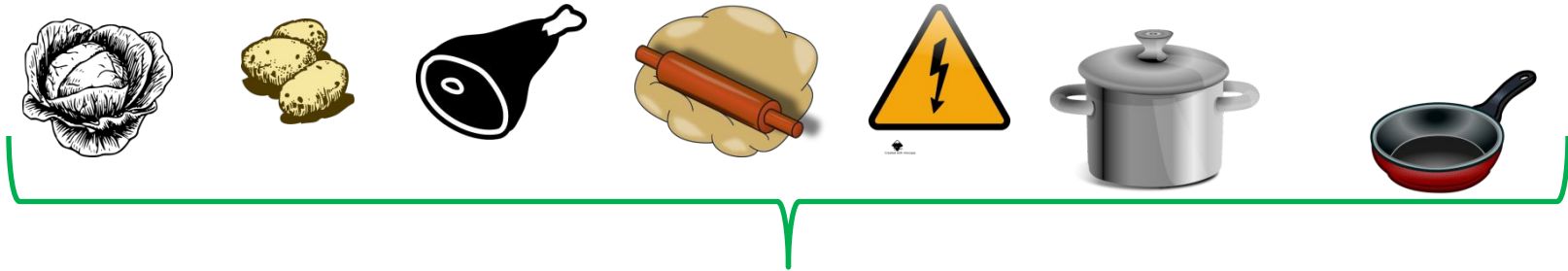
# Маржинальный метод учета затрат



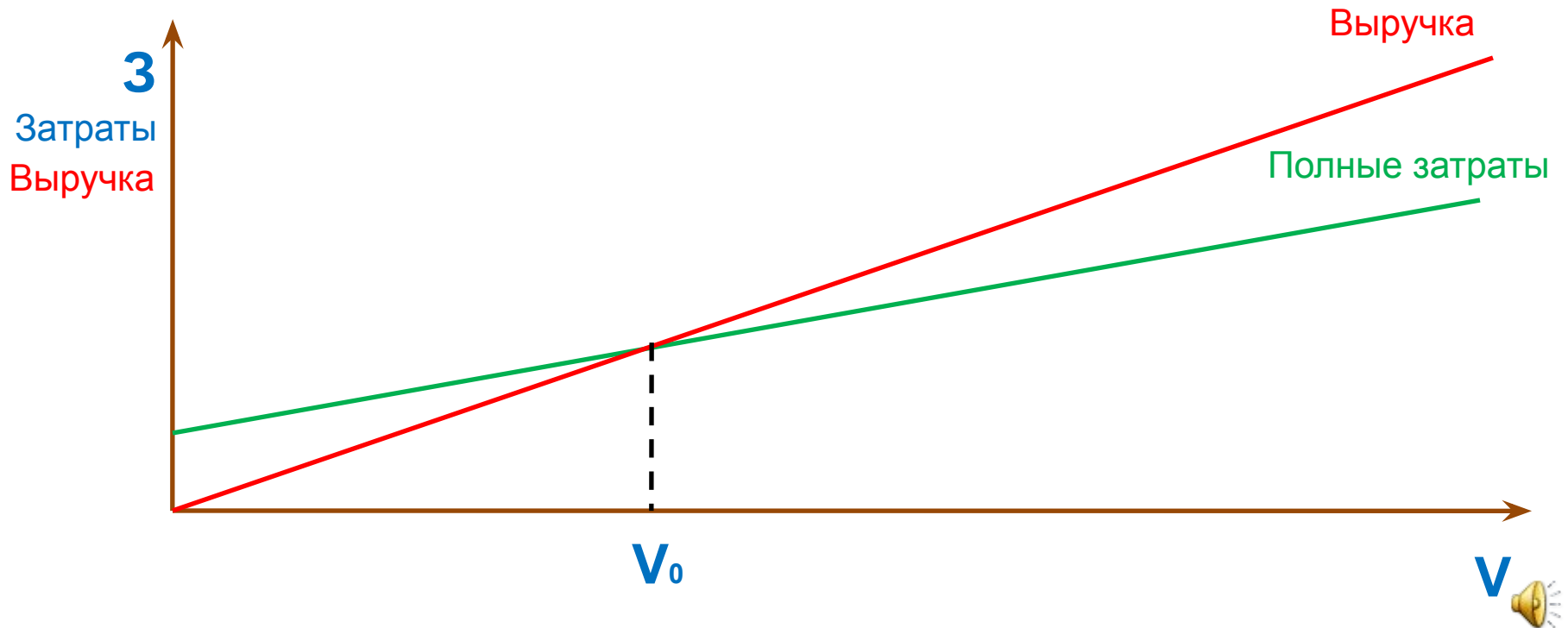
Полные затраты



# Маржинальный метод учета затрат

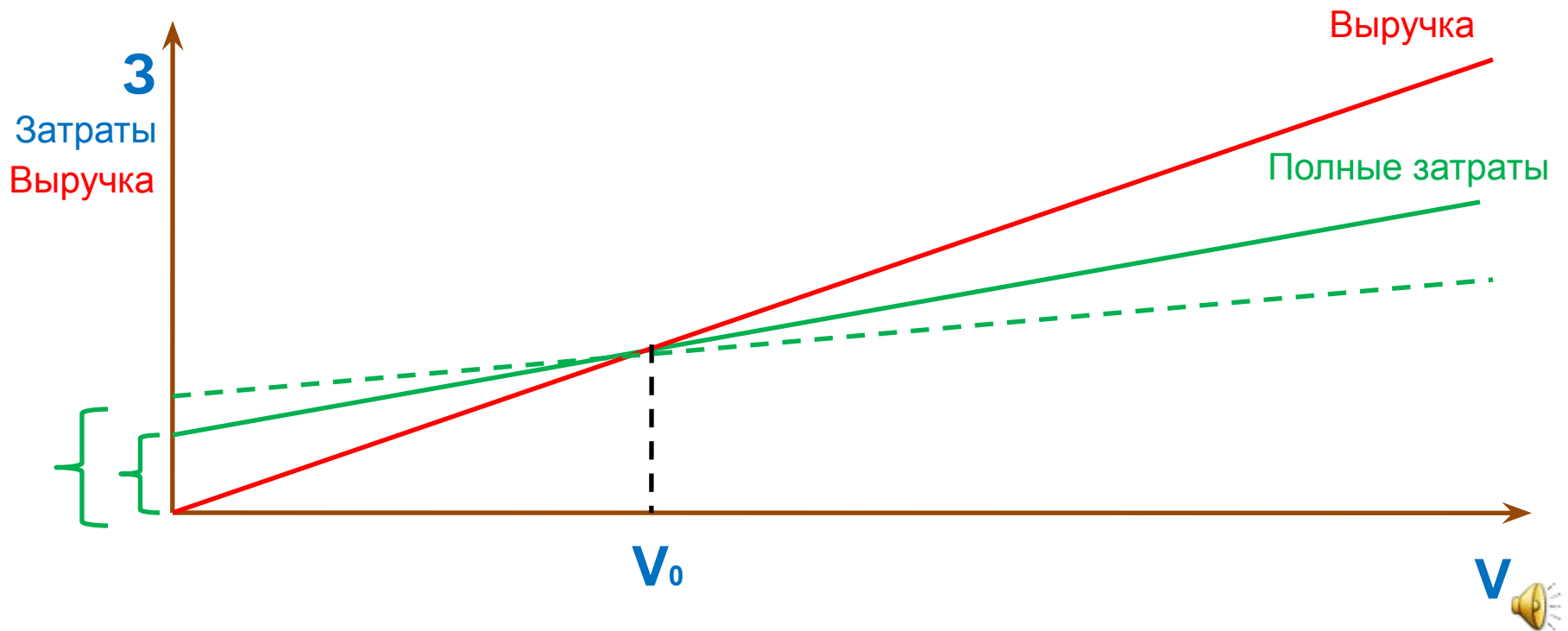
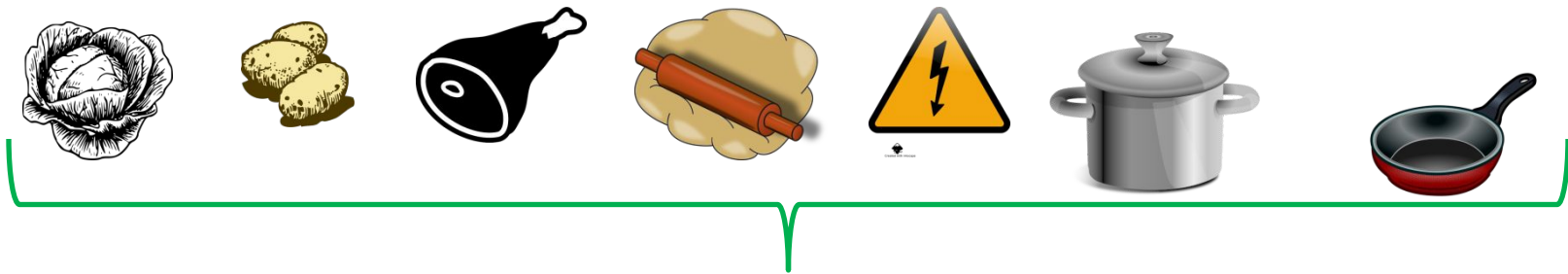


Полные затраты

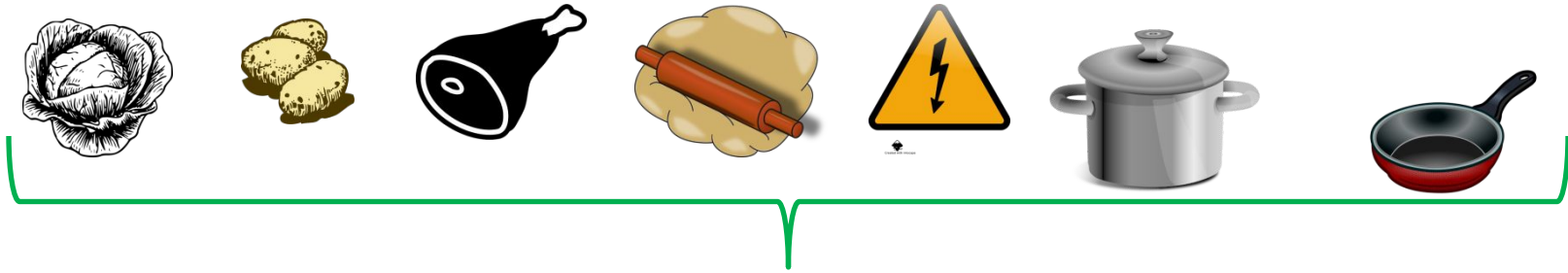




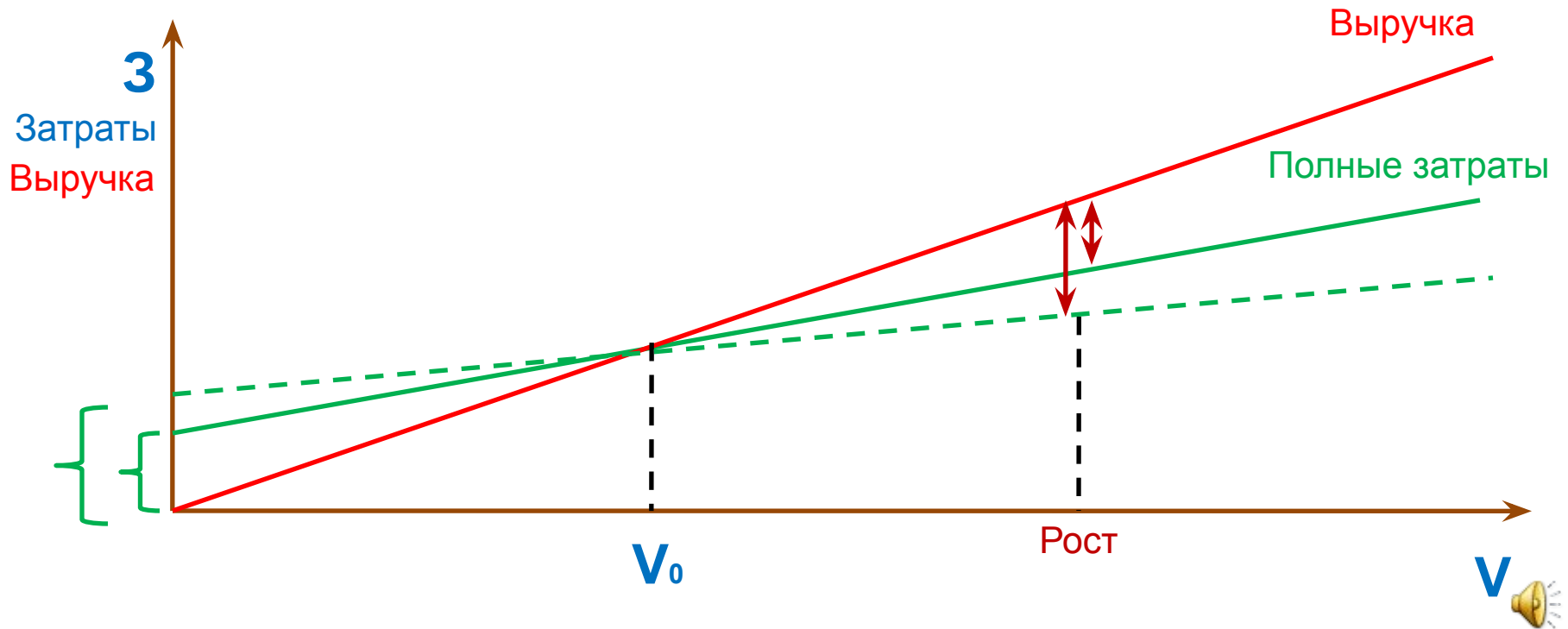
# Маржинальный метод учета затрат



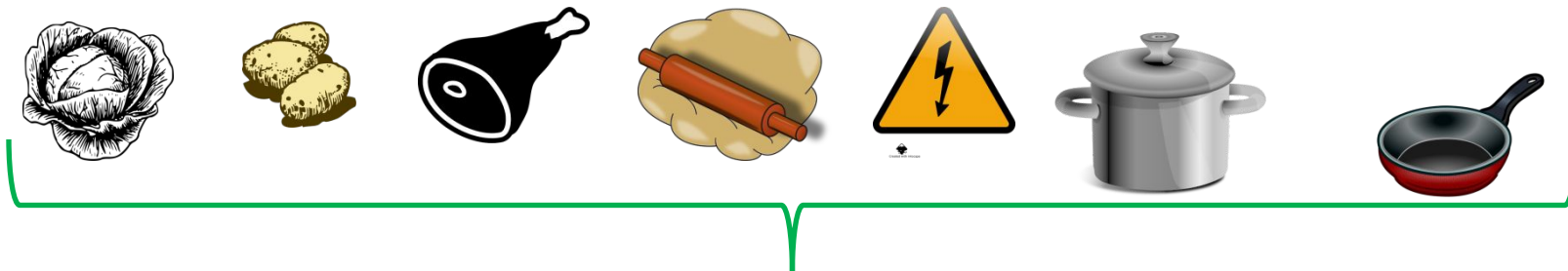
# Маржинальный метод учета затрат



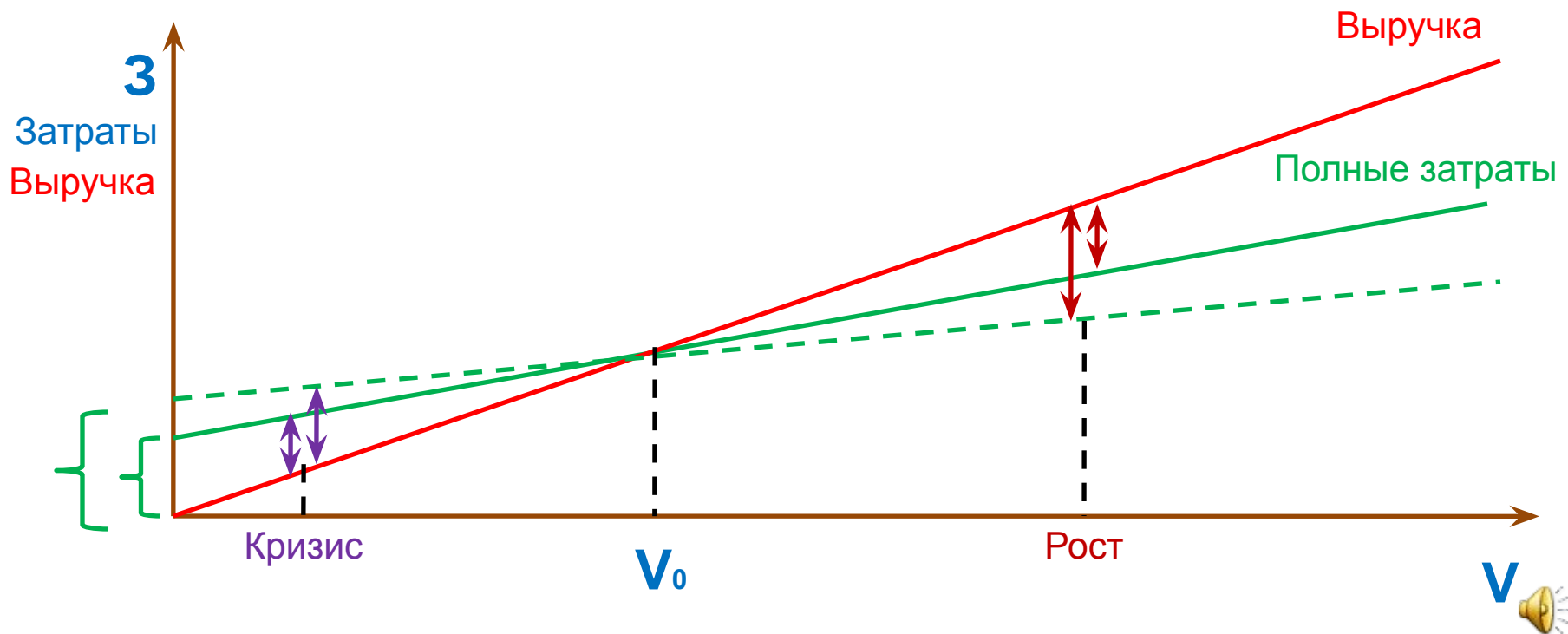
Полные затраты



# Маржинальный метод учета затрат



Полные затраты



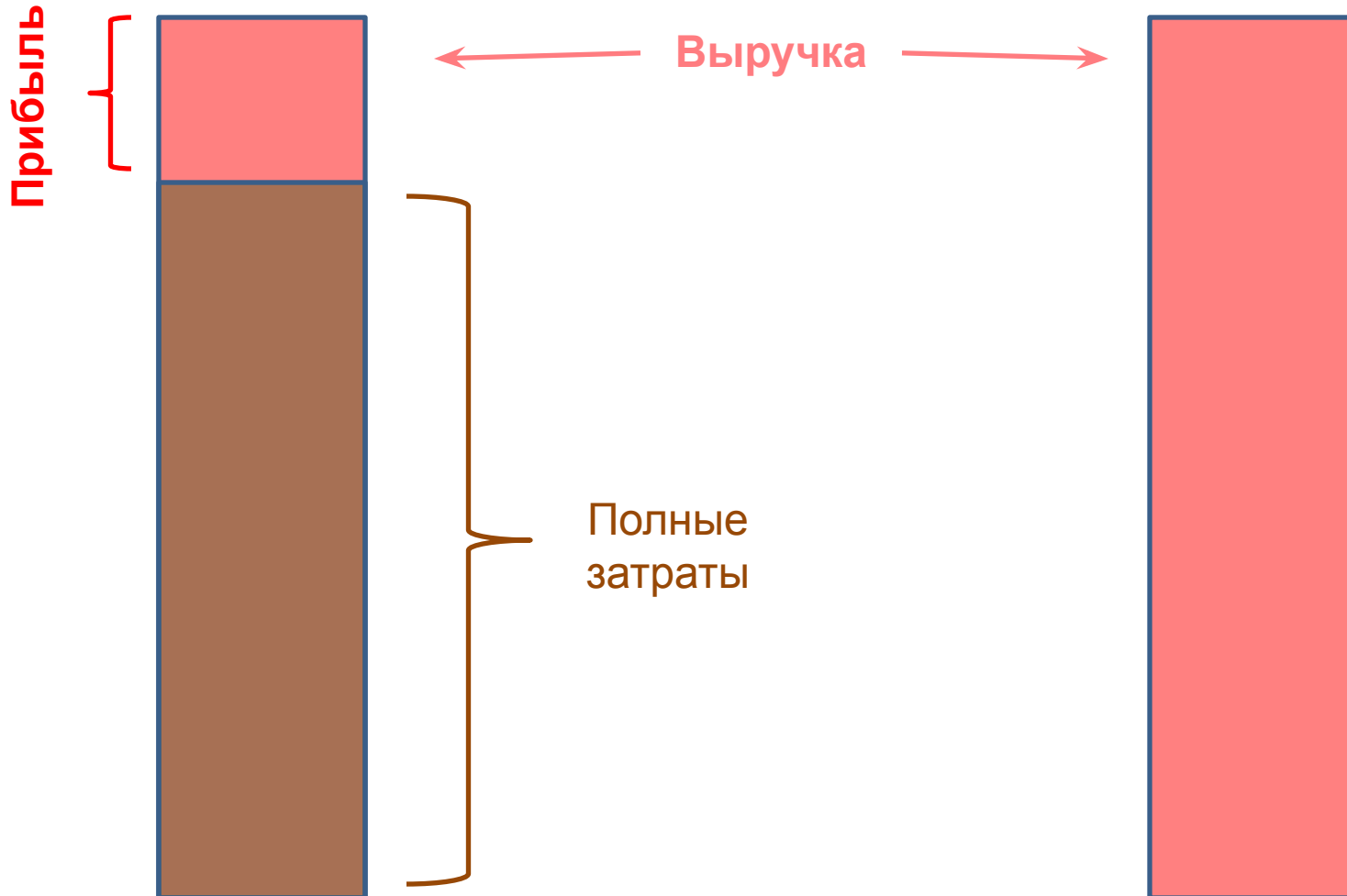
# Маржинальный метод учета затрат



# Маржинальный метод учета затрат

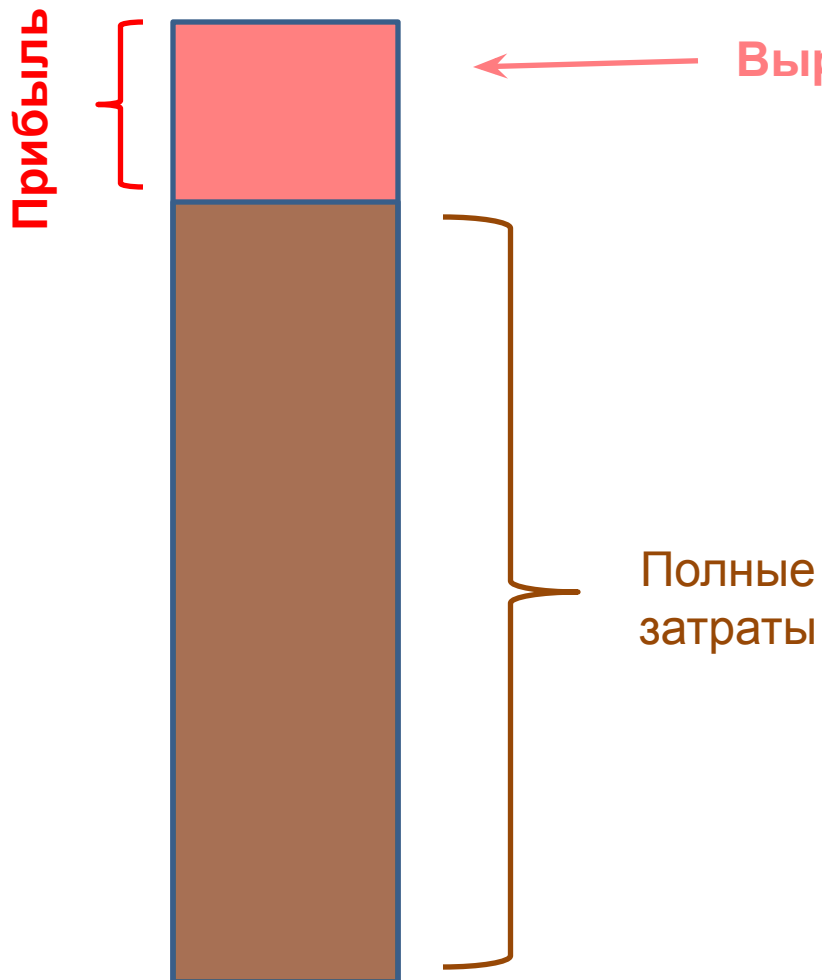
Традиционный  
«Бухгалтерский» взгляд:

«Маржинальный»  
взгляд:



# Маржинальный метод учета затрат

Традиционный  
«Бухгалтерский» взгляд:



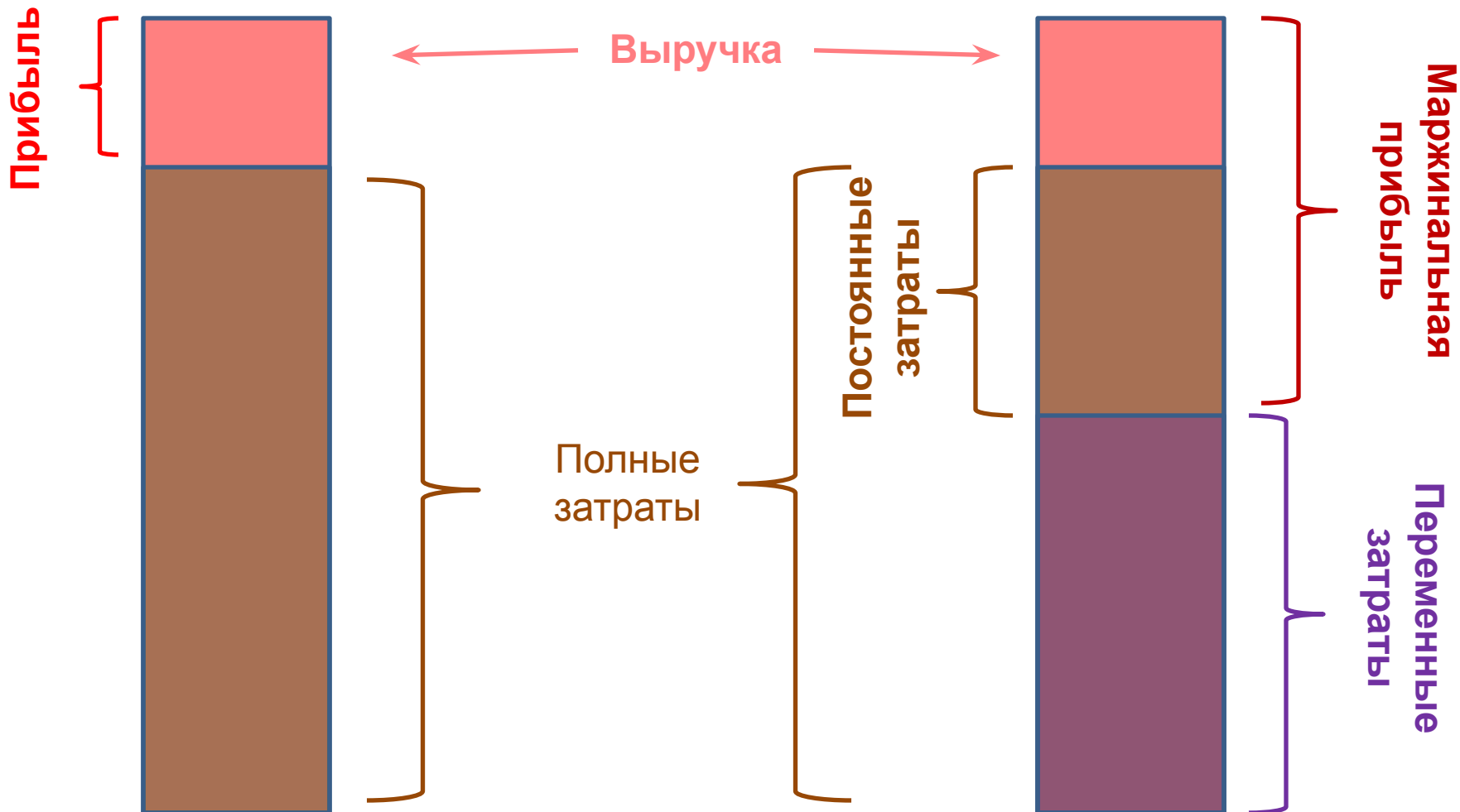
«Маржинальный»  
взгляд:



# Маржинальный метод учета затрат

Традиционный  
«Бухгалтерский» взгляд:

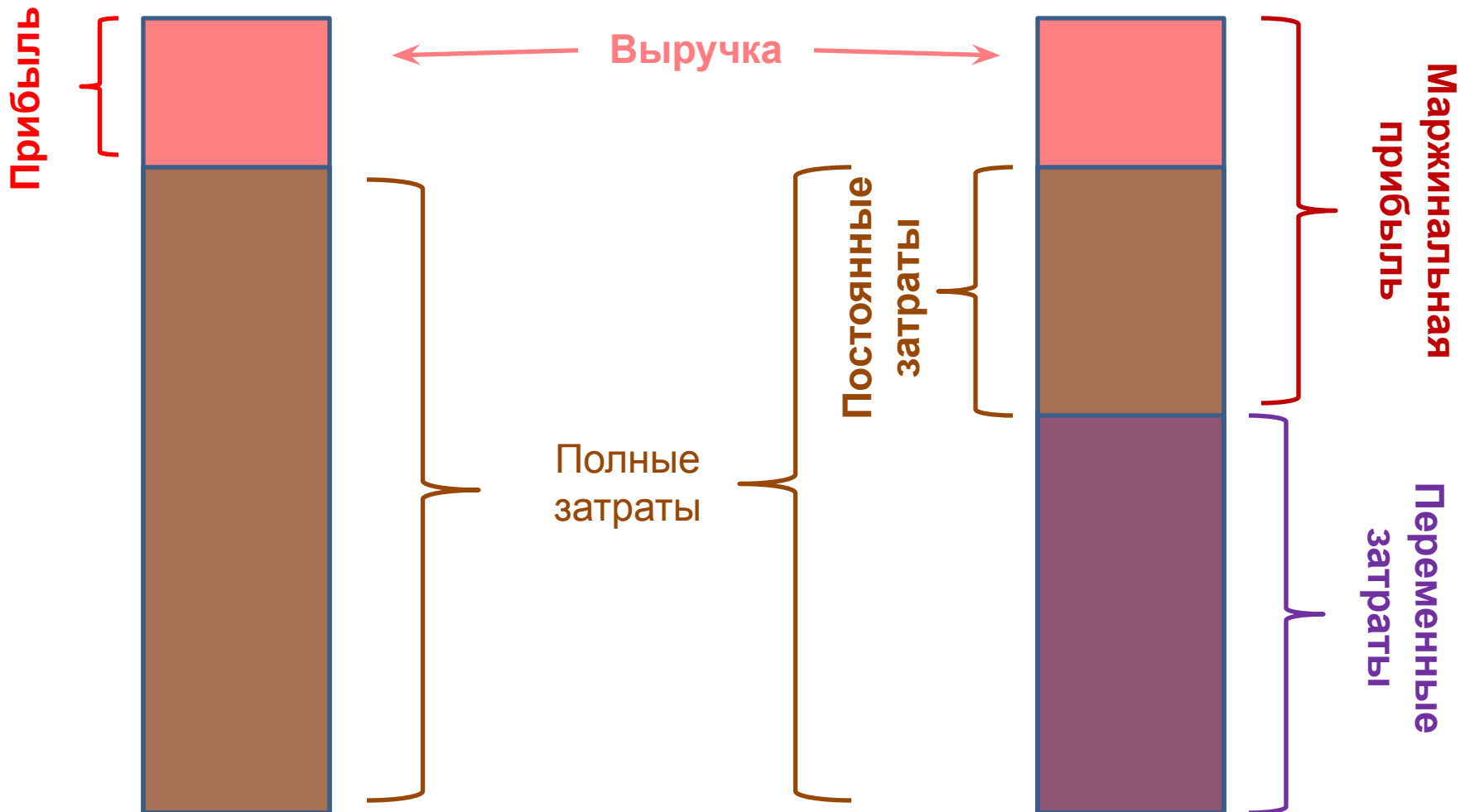
«Маржинальный»  
взгляд:



# Маржинальный метод учета затрат

Традиционный  
«Бухгалтерский» взгляд:

«Маржинальный»  
взгляд:





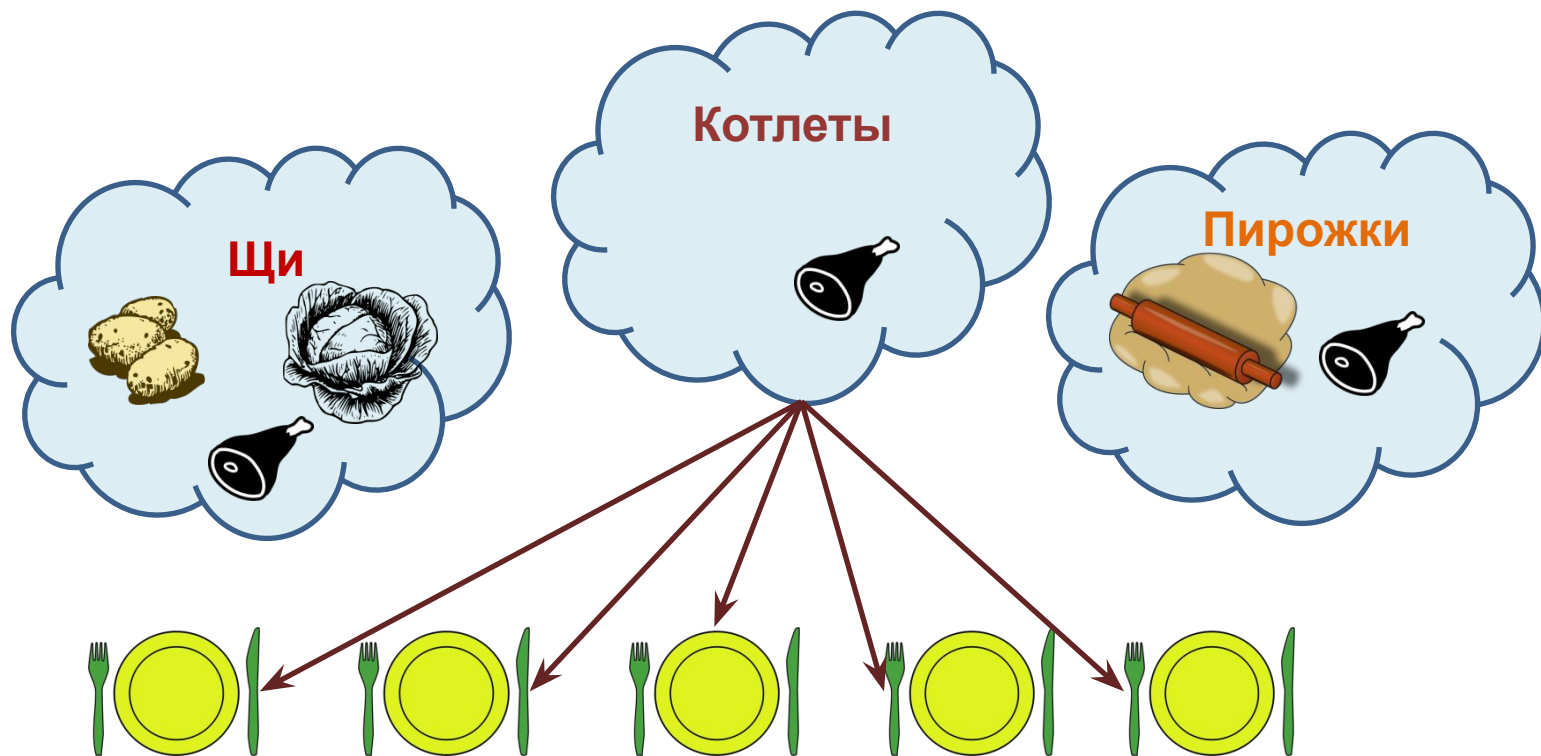
# Маржинальный метод учета затрат



	Переменные затраты			
<b>Щи</b>	140			
<b>Котлеты</b>	100			
<b>Пирожки</b>	150			



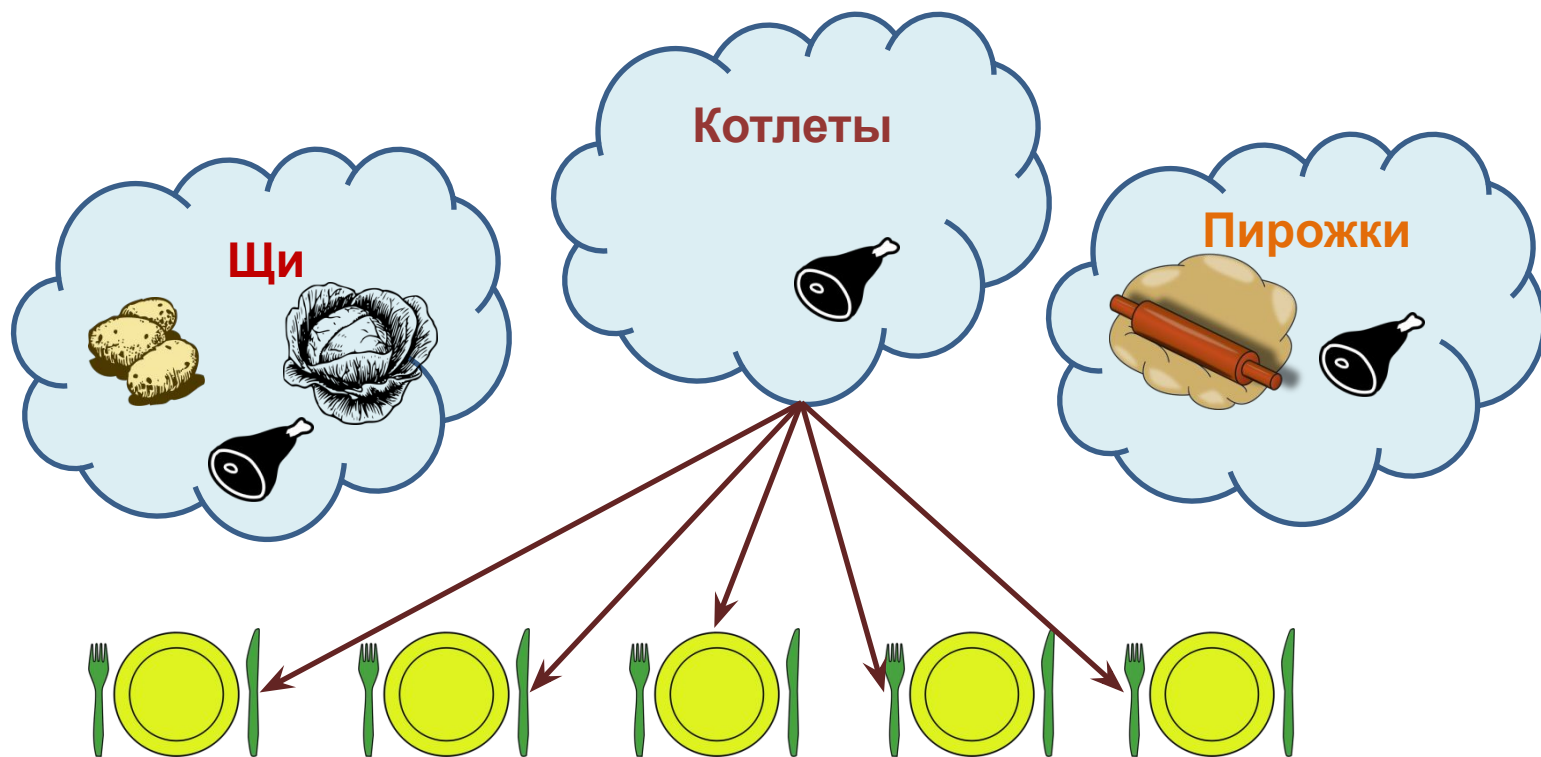
# Маржинальный метод учета затрат



	Переменные затраты			
Щи	140			
Котлеты	100			
Пирожки	150			



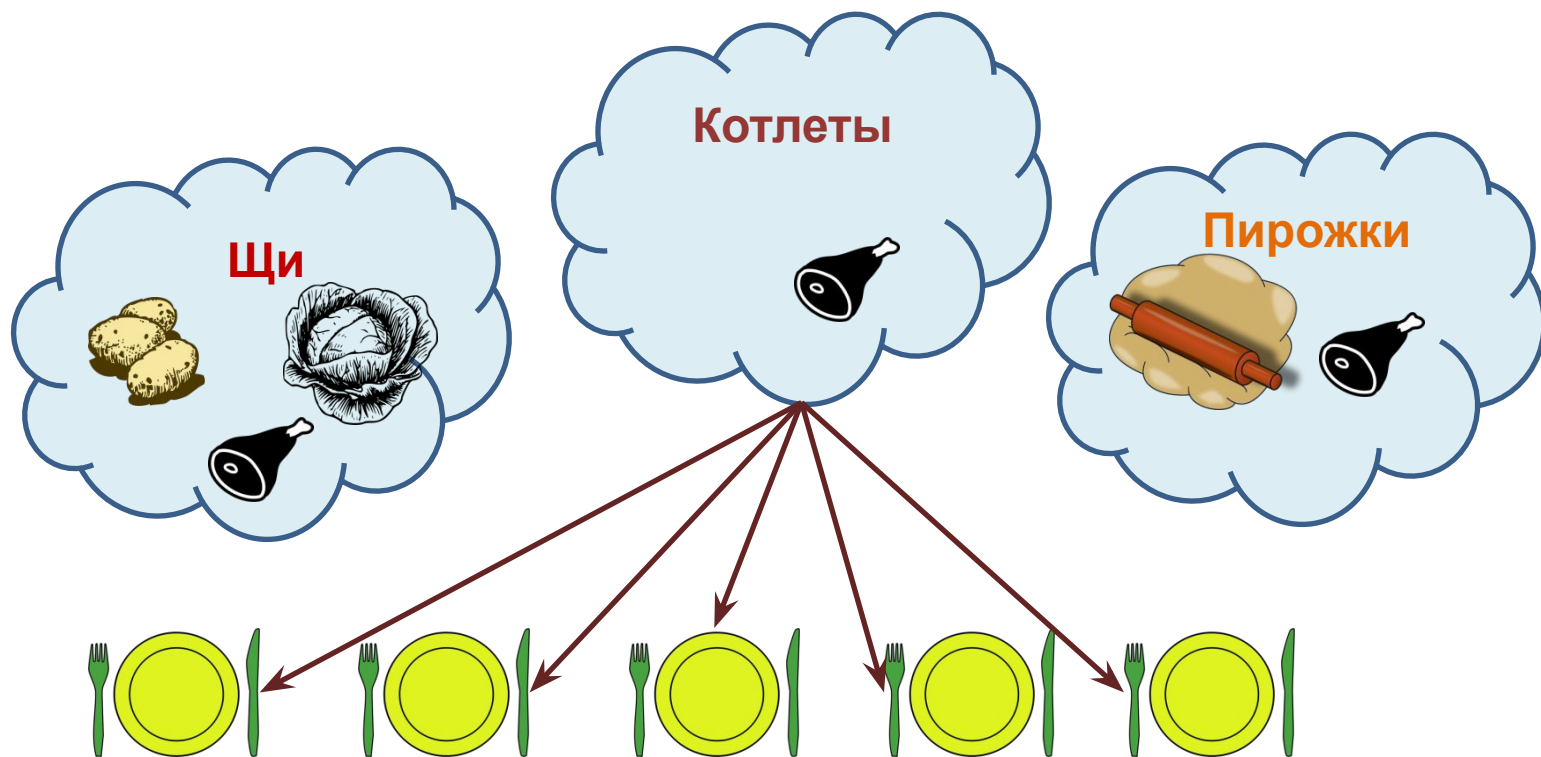
# Маржинальный метод учета затрат



	Переменные затраты	Удельные переменные затраты		
Щи	140	28		
Котлеты	100	20		
Пирожки	150	30		



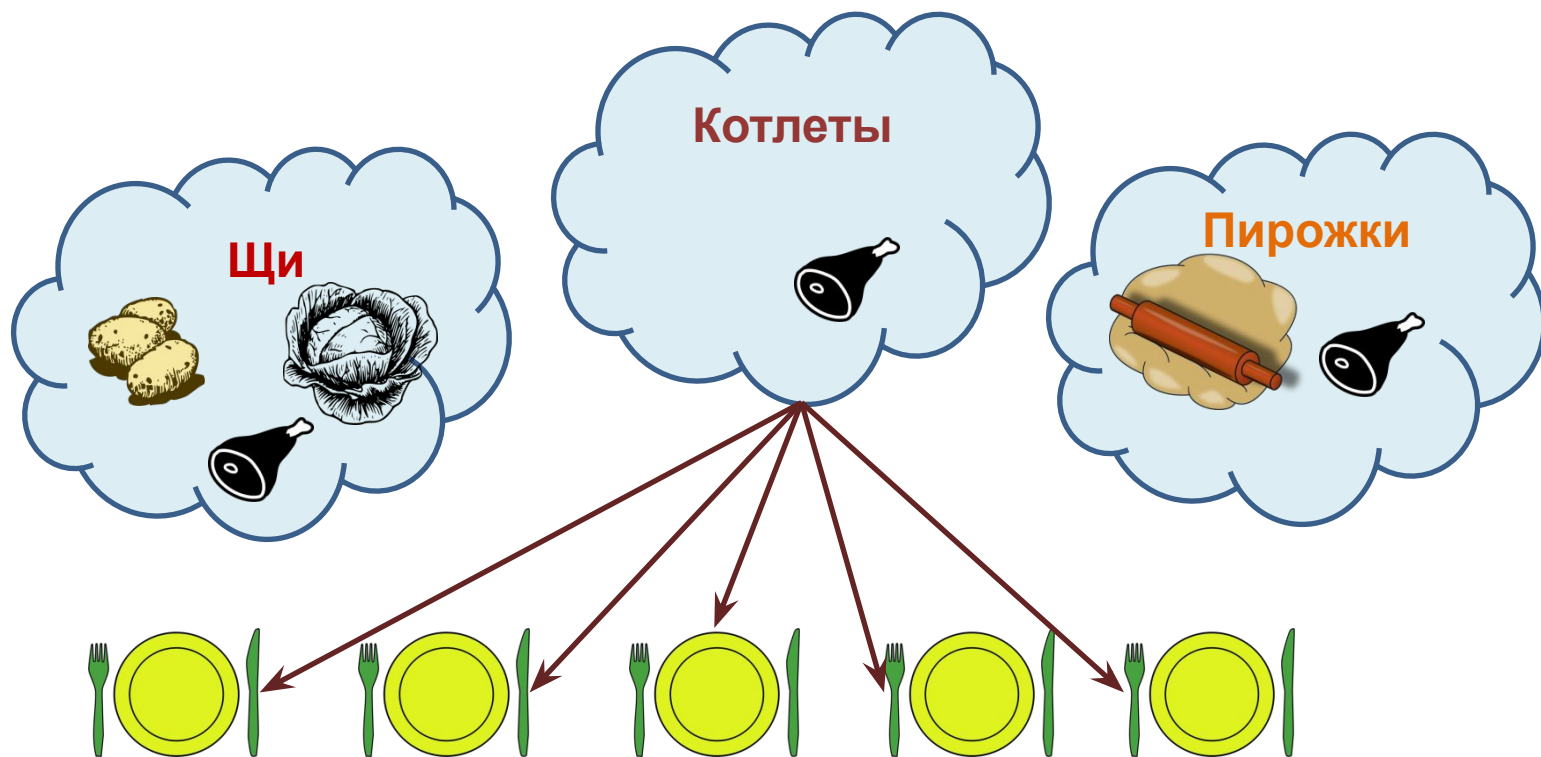
# Маржинальный метод учета затрат



	Переменные затраты	Удельные переменные затраты	Цена	
Щи	140	28	41	
Котлеты	100	20	31	
Пирожки	150	30	41	



# Маржинальный метод учета затрат



	Переменные затраты	Удельные переменные затраты	Цена	Удельная маржинальная прибыль
Щи	140	28	41	13
Котлеты	100	20	31	11
Пирожки	150	30	41	11



# Маржинальный метод учета затрат

	Переменные затраты	Удельные переменные затраты	Цена	Удельная маржинальная прибыль
<b>Щи</b>	140	28	41	13
<b>Котлеты</b>	100	20	31	11
<b>Пирожки</b>	150	30	41	11



# Маржинальный метод учета затрат

<b>Маржинальный метод</b>	Переменные затраты	Удельные переменные затраты	Цена	Удельная маржинальная прибыль
Щи	140	28	41 / 36	13 / 8
Котлеты	100	20	31	11
Пирожки	150	30	41	11



## Маржинальный метод учета затрат

Метод полного включения затрат	Полные затраты	Удельные затраты (на порцию)	Цена одной порции	Прибыль одной порции
Щи	195	39	41 / 36	Убыток - 3
Котлеты	145	29	31	2
Пирожки	195	39	41	2

Маржинальный метод	Переменные затраты	Удельные переменные затраты	Цена	Удельная маржинальная прибыль
Щи	140	28	41 / 36	13 / 8
Котлеты	100	20	31	11
Пирожки	150	30	41	11





## Маржинальный метод учета затрат

Метод полного включения затрат	Полные затраты	Удельные затраты (на порцию)	Цена одной порции	Прибыль одной порции
Щи	195	39	41 / 36	Убыток - 3
Котлеты	145	29	31	2
Пирожки	195	39	41	2

Маржинальный метод	Переменные затраты	Удельные переменные затраты	Цена	Удельная маржинальная прибыль
Щи	140	28	41 / 36	13 / 8
Котлеты	100	20	31	11
Пирожки	150	30	41	11



## Маржинальный метод учета затрат

Метод полного включения затрат	Полные затраты	Удельные затраты (на порцию)	Цена одной порции	Прибыль одной порции
Щи	195	39	41 / 36	Убыток - 3
Котлеты	145	29	31	2
Пирожки	195	39	41	2

Маржинальный метод	Переменные затраты	Удельные переменные затраты	Цена	Удельная маржинальная прибыль
Щи	140	28	41 / 36	13 / 8
Котлеты	100	20	31	11
Пирожки	150	30	41	11



## Маржинальный метод учета затрат

Метод полного включения затрат	Полные затраты	Удельные затраты (на порцию)	Цена одной порции	Прибыль одной порции
Щи	195	39	41 / 36	Убыток - 3
Котлеты	145	29	31	2
Пирожки	195	39	41	2

Маржинальный метод	Переменные затраты	Удельные переменные затраты	Цена	Удельная маржинальная прибыль
Щи	140	28	41 / 36	13 / 8
Котлеты	100	20	31	11
Пирожки	150	30	41	11



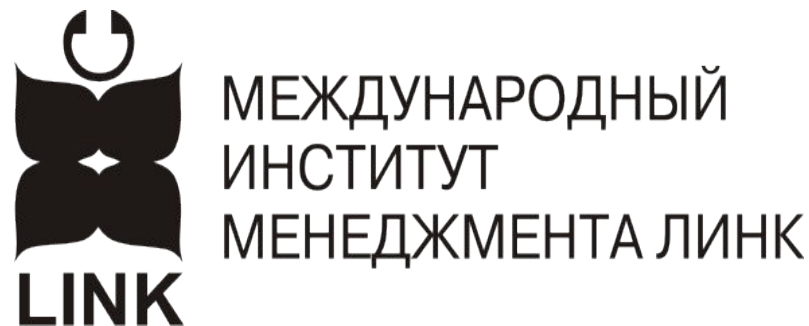


The Open  
University

Business School

# «Управление финансовой деятельностью» часть первая «ЗАТРАТЫ»

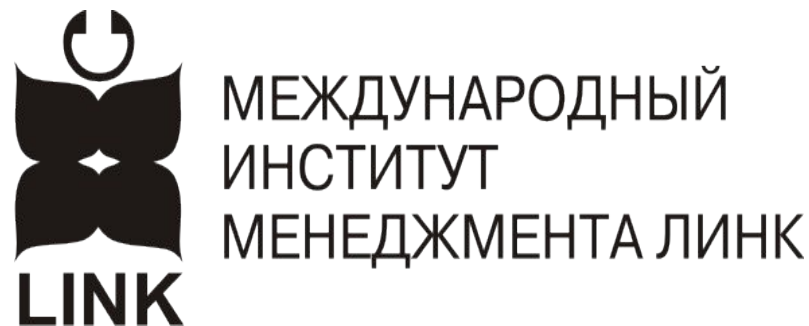




Обучение проводится в областных центрах России

# «Управление финансовой деятельностью» часть первая «ЗАТРАТЫ»



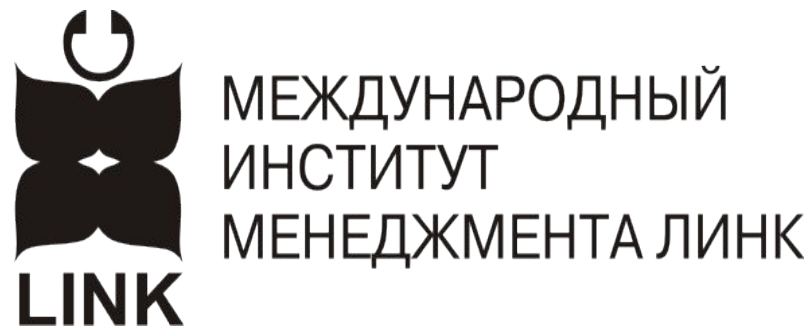


Обучение проводится в областных центрах России

[www.ou-link.ru](http://www.ou-link.ru)

# «Управление финансовой деятельностью» часть первая «ЗАТРАТЫ»





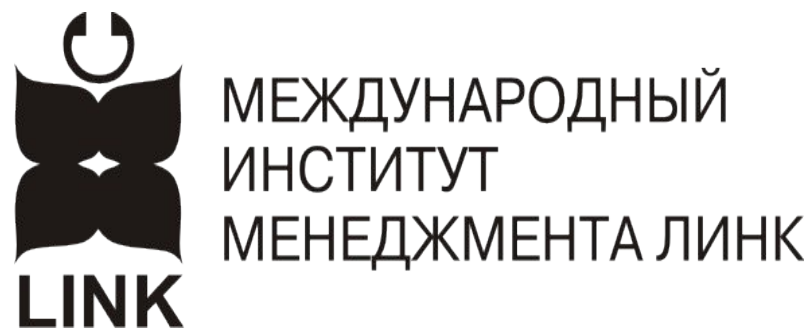
Обучение проводится в областных центрах России

[www.ou-link.ru](http://www.ou-link.ru)

«Управление финансовой

деятельностью»  
8 - 917 - 186 - 49 - 55  
часть первая «ЗАТРАТЫ»





Обучение проводится в областных центрах России

[www.ou-link.ru](http://www.ou-link.ru)

Контактный телефон в Астрахани:

**8 – 917 – 186 – 49 - 55**

8 – 937 – 973 – 08 - 26





## В презентации использованы источники:

- Сайт с рисунками открытого доступа :  
<http://publicdomainvectors.org/ru/бесплатные-векторы>
- Учебное пособие:  
Менеджмент в действии, (BZR 716), книга 3

