# «Управление финансовой деятельностью» часть первая «ЗАТРАТЫ»



# «Управление финансовой деятельностью» часть первая «ЗАТРАТЫ»



Прибыль (или убыток) от продукта Цена продукта

 $\bigcup$ 

Определяется рынком Затраты на продукт

 $\sqrt{}$ 

Необходимо посчитать



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



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 АВС).
- 3. Маржинальный метод.









На пять порций

Затраты, руб.









На пять порций

Затраты, руб.











На пять порций	Затраты, руб.		
Мясо	300		











На пять порций	Затраты, руб.
Мясо	300
Тесто	50















На пять порций	Затраты, руб.
Мясо	300
Тесто	50
Картофель	20

















На пять порций	Затраты, руб.
Мясо	300
Тесто	50
Картофель	20
Капуста	20















На пять порций	Затраты, руб.		
Мясо	300		
Тесто	50		
Картофель	20		
Капуста	20		
Энергоресурсы	120		



















На пять порций	Затраты, руб.		
Мясо	300		
Тесто	50		
Картофель	20		
Капуста	20		
Энергоресурсы	120		
Кастрюля	600		





















_		
	На пять порций	Затраты, руб.
	Мясо	300
	Тесто	50
	Картофель	20
	Капуста	20
	Энергоресурсы	120
	Кастрюля	600
	Сковорода	900























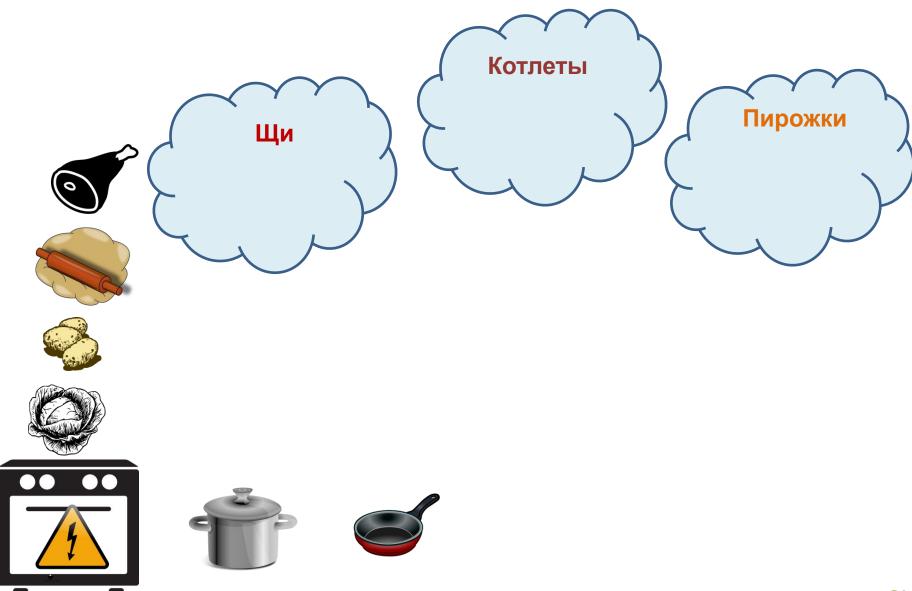
На пять порций	Затраты, руб.
Мясо	300
Тесто	50
Картофель	20
Капуста	20
Энергоресурсы	120
Кастрюля	600
Сковорода	900



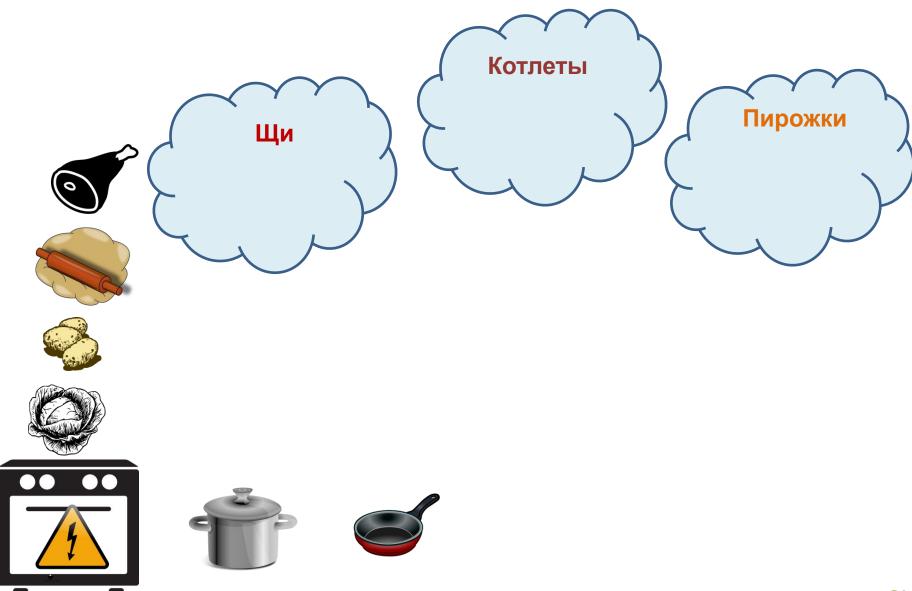




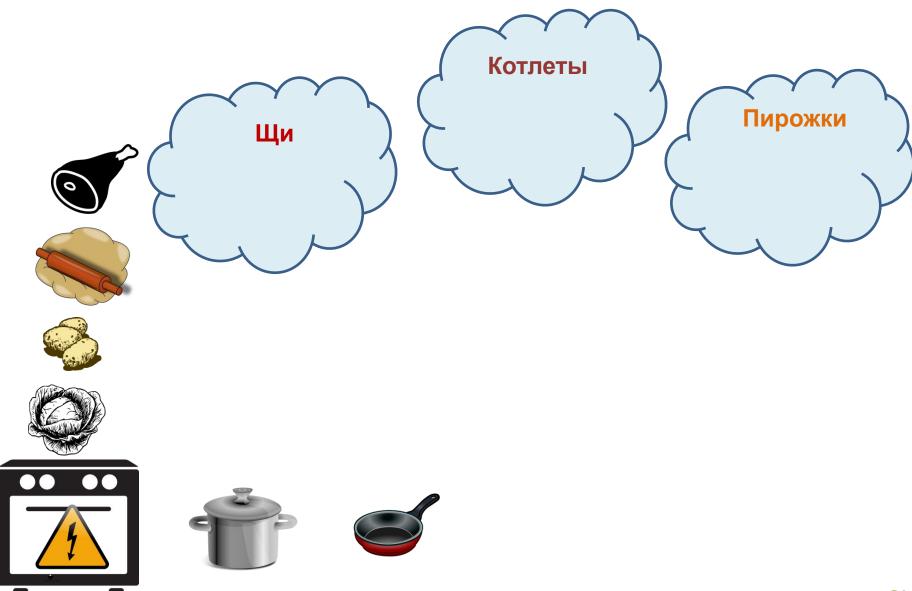






























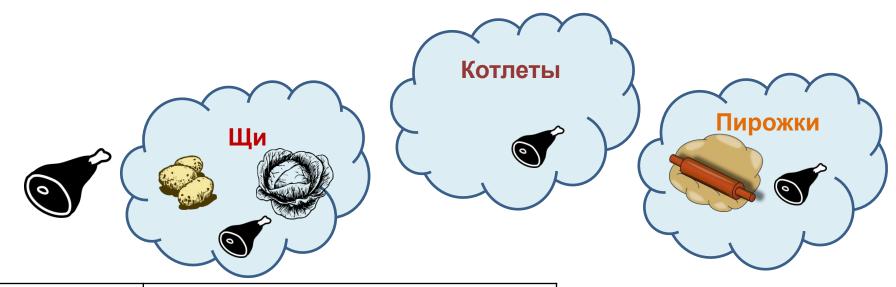
	Прямые расходы					
	картошка капуста тесто					
Щи	20	20				
Котлеты						
Пирожки	50					











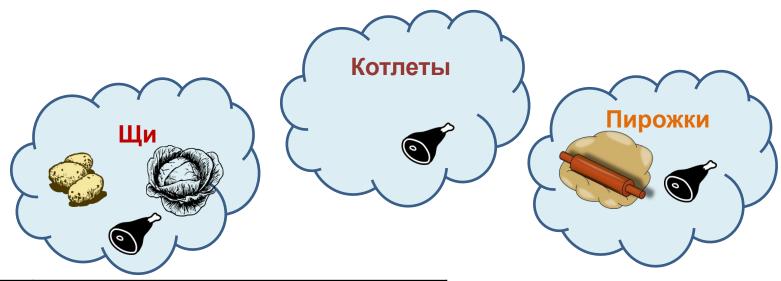
	Прямые расходы					
	картошка капуста тесто					
Щи	20	20				
Котлеты						
Пирожки	50					











	П	Прямые расходы						
	картошка	картошка капуста тесто						
Щи	20	20						
Котлеты								
Пирожки			50					











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









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









	Прямые расходы картошка капуста тесто			Косвенные расходы		
				МЯСО	энергия	
Щи	20	20		100	40	
Котлеты				<b>3</b> 00	14200	
Пирожки			50	100	40	









	Прямые расходы			Косвенные расходы		
	картошка капуста тесто			МЯСО	энергия	
Щи	20	20		100	40	
Котлеты				100	40	
Пирожки			50	100	40	







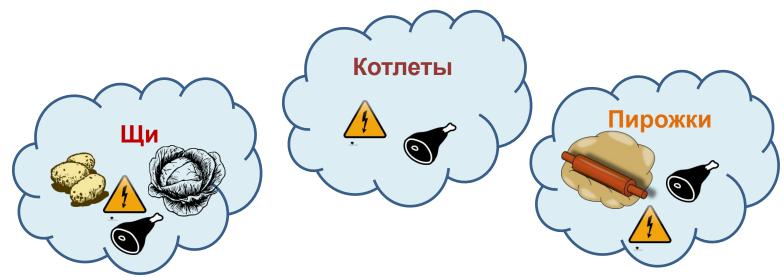


	Прямые расходы картошка капуста тесто			Косвенные расходы		
				мясо	энергия	
Щи	20	20		100	40	
Котлеты				100	40	
Пирожки			50	100	40	



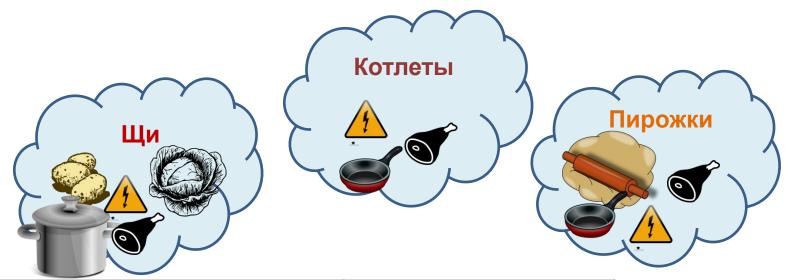






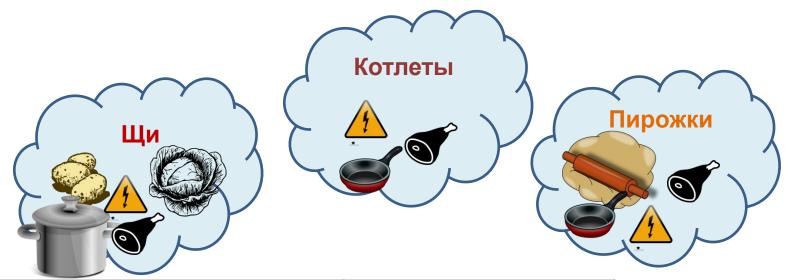
	Пр	ямые р	асходы	Косвенные расходы		
	картошка	тесто	амортизация	мясо	амортизация	
	капуста	10010	кастрюли	энергия	сковороды	
Щи	40		10	140	5	
Котлеты				140	5	
Пирожки		_50	_	140	5	





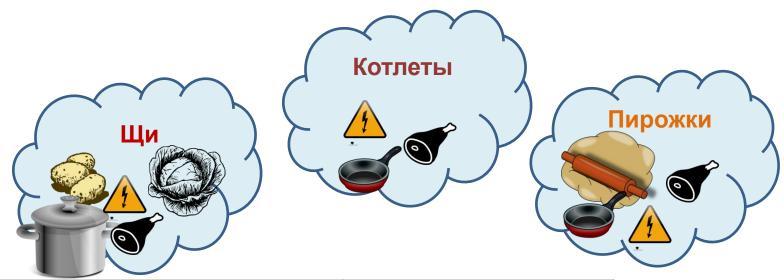
	Прямые расходы			Косвенные расходы	
	картошка	тесто	амортизация	мясо	амортизация
	капуста		кастрюли	энергия	сковороды
Щи	40		10	140	5
Котлеты				140	5
Пирожки		50		140	5





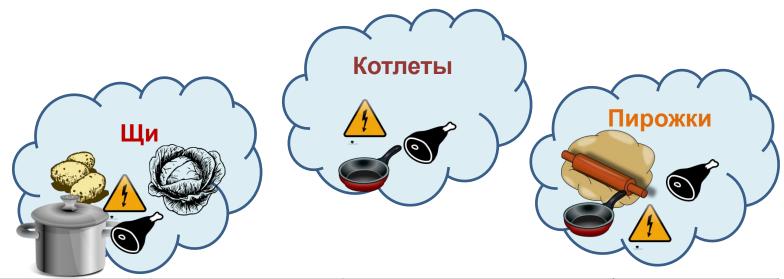
	Прямые расходы			Косвенные расходы	
	картошка	тесто	амортизация	мясо	амортизация
	капуста		кастрюли	энергия	сковороды
Щи	40		10	140	5
Котлеты				140	5
Пирожки		50		140	5





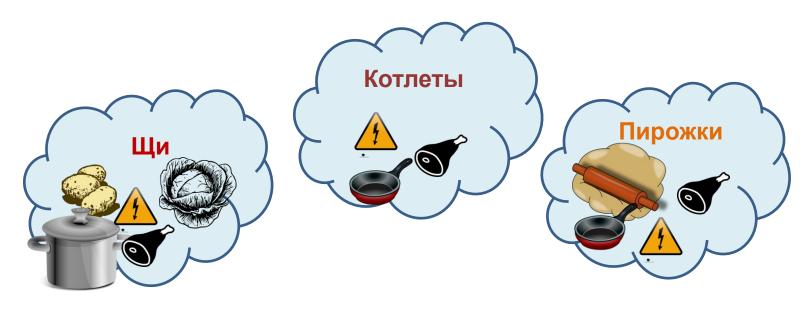
	Пр	ямые р	асходы	Косвенные расходы		
	картошка	тесто	амортизация	мясо	амортизация	
	капуста		кастрюли	энергия	сковороды	
Щи	40		10	140	5	
Котлеты				140	5	
Пирожки		50		140	5	





	Прямые расходы			Косвенные расходы		
	картошка	тесто	амортизация	мясо	амортизация	Полные
	капуста	10010	кастрюли	энергия	сковороды	затраты
Щи	40		10	140	5	195
Котлеты				140	5	145
Пирожки		50		140	5	195



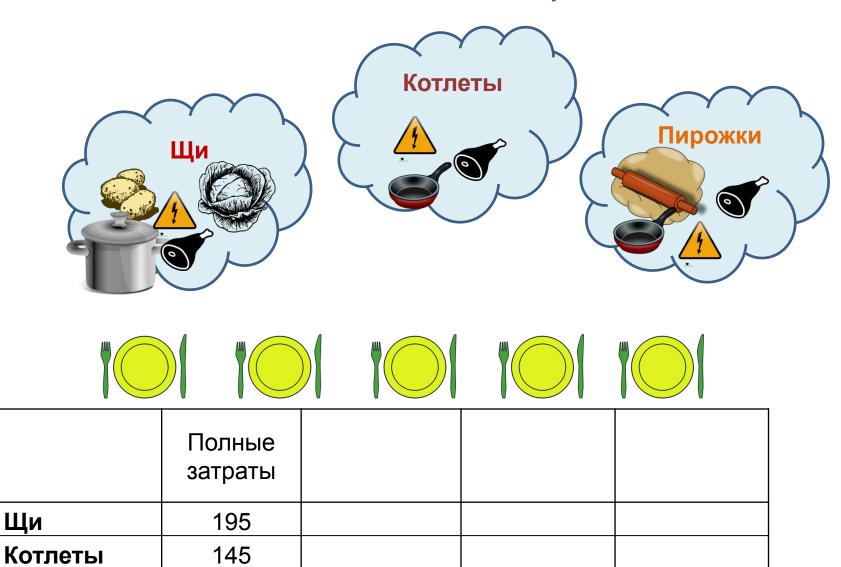


	Полные затраты		
Щи	195		
Котлеты	145		
Пирожки	195		

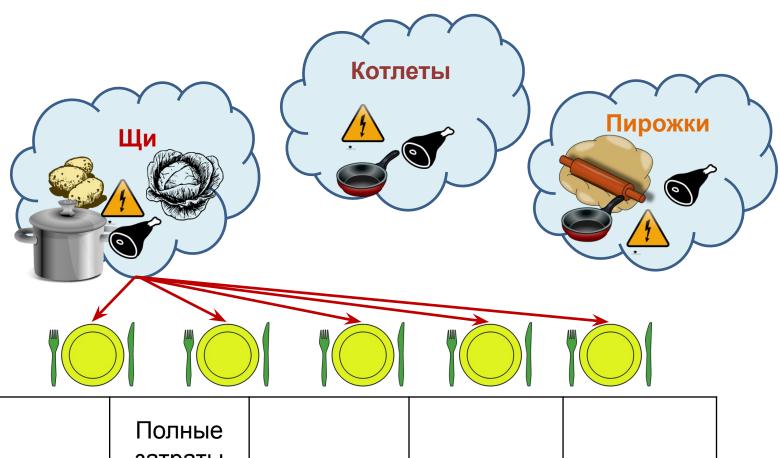


195

Пирожки

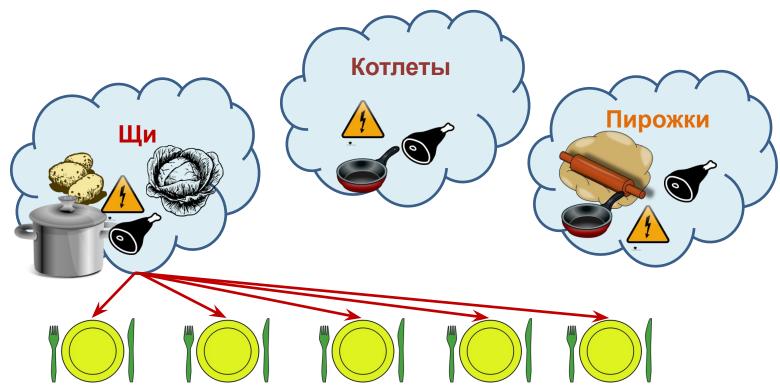






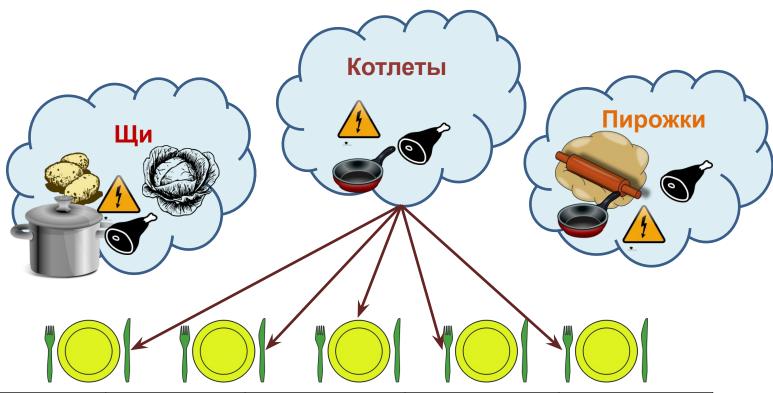
	Полные затраты		
Щи	195		
Котлеты	145		
Пирожки	195		





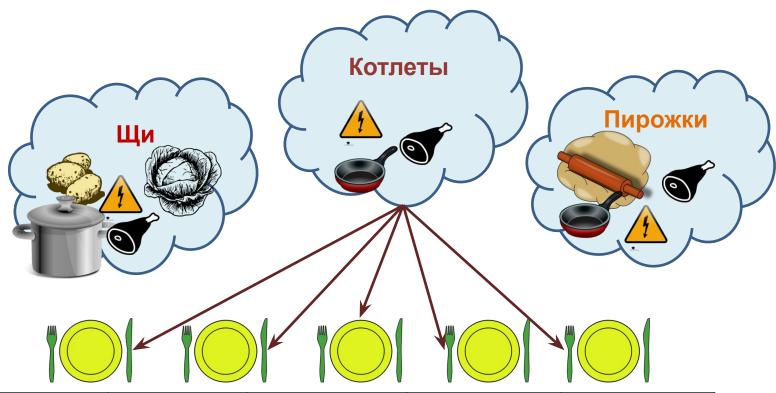
	Полные затраты	Удельные затраты (на порцию)	
Щи	195	39	
Котлеты	145		
Пирожки	195		





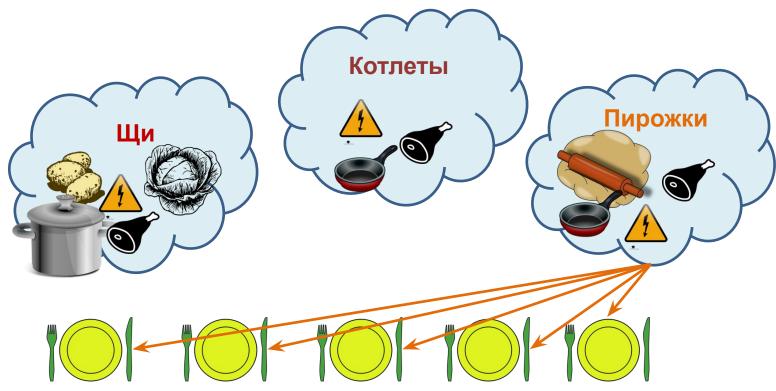
	Полные затраты	Удельные затраты (на порцию)	
Щи	195	39	
Котлеты	145		
Пирожки	195		





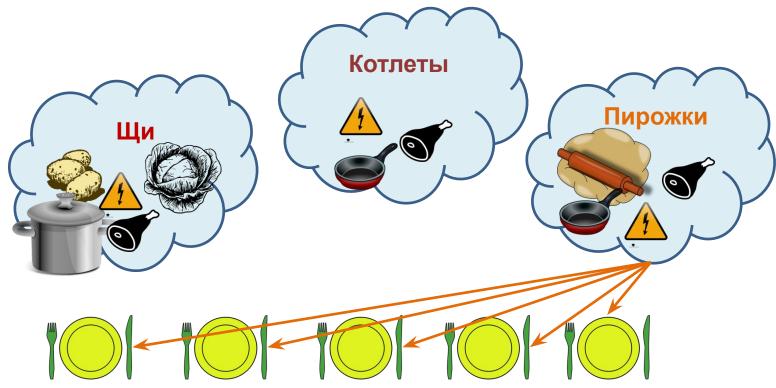
	Полные затраты	Удельные затраты (на порцию)	
Щи	195	39	
Котлеты	145	29	
Пирожки	195		





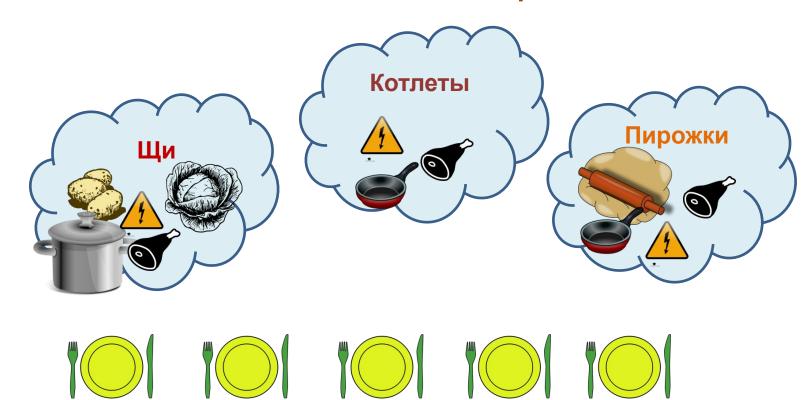
	Полные затраты	Удельные затраты (на порцию)	
Щи	195	39	
Котлеты	145	29	
Пирожки	195		





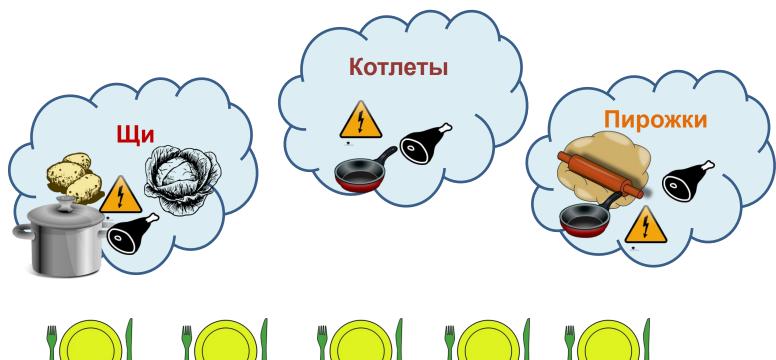
	Полные затраты	Удельные затраты (на порцию)	
Щи	195	39	
Котлеты	145	29	
Пирожки	195	39	





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

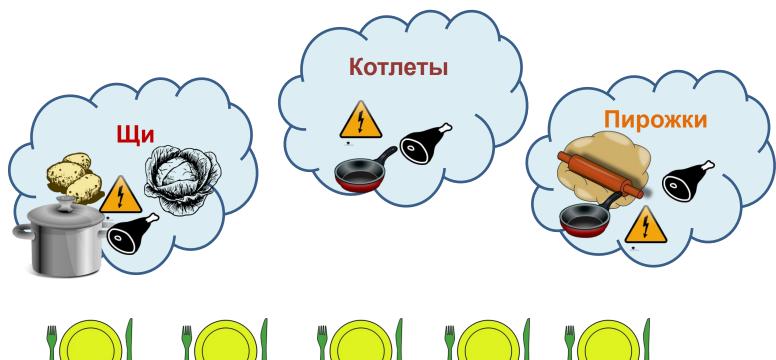




			(111)			
	Уле	епьные			Прибн	

	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	





			(111)			
	Уле	епьные			Прибн	

	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	





#### Центры затрат



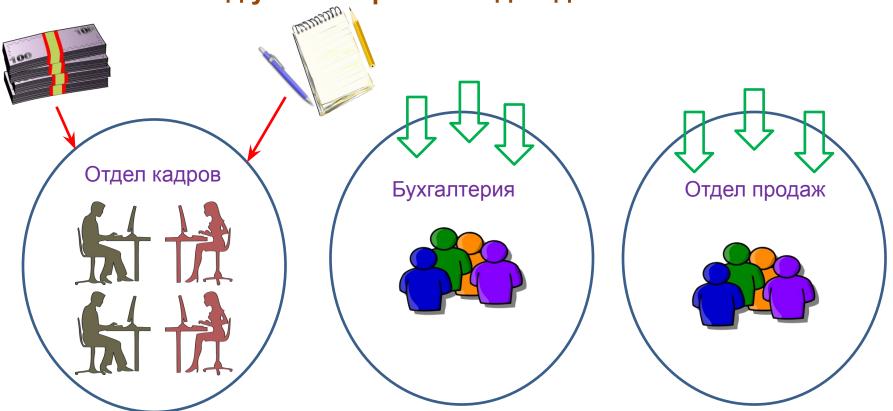




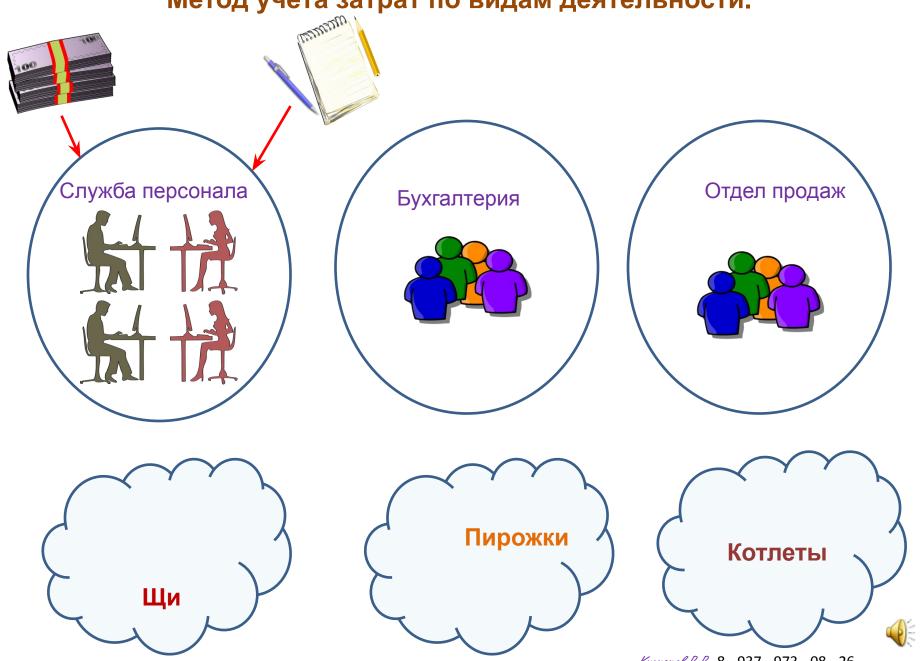




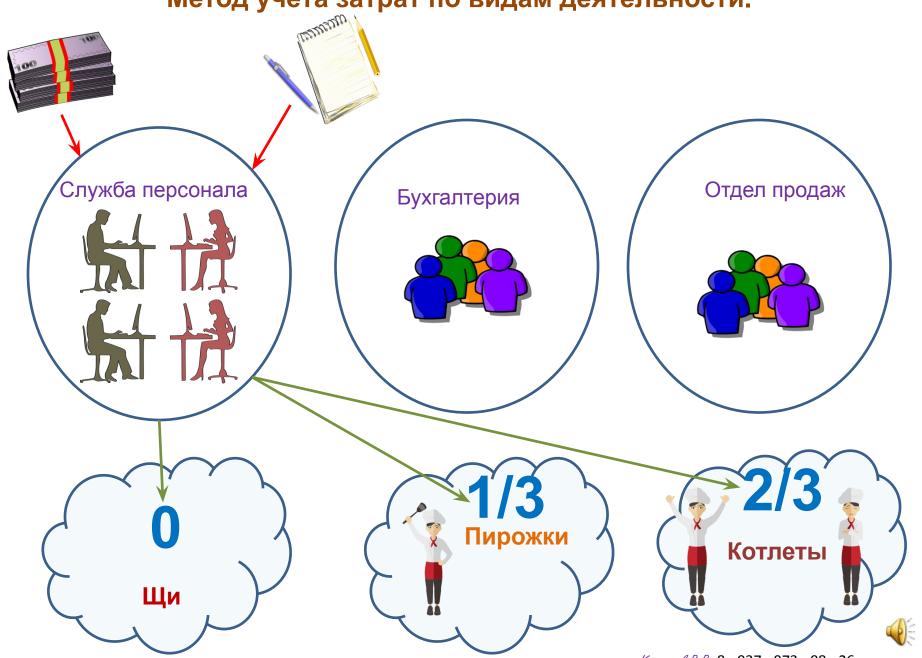


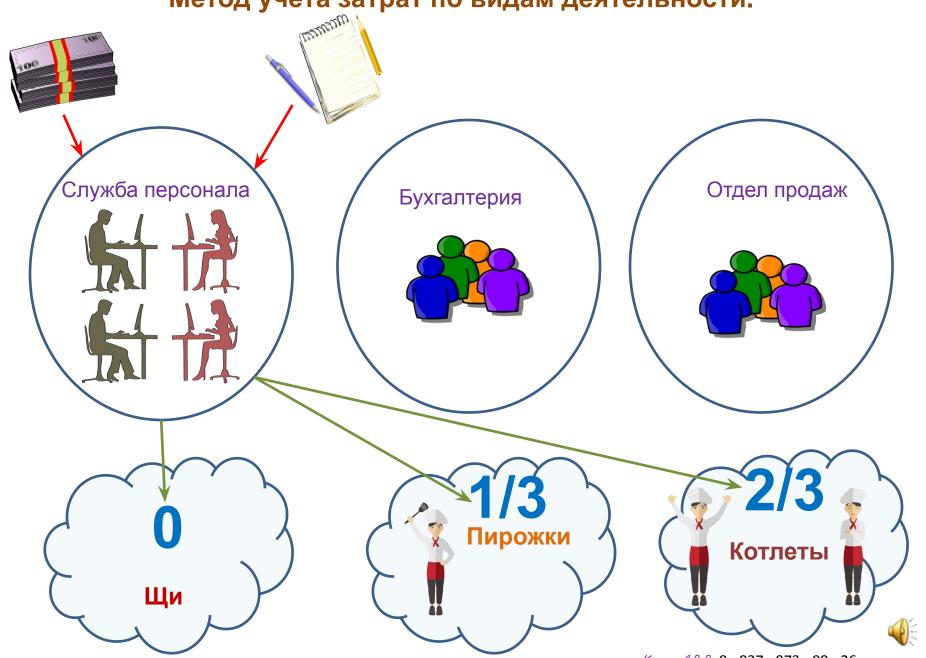






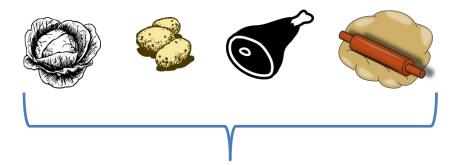






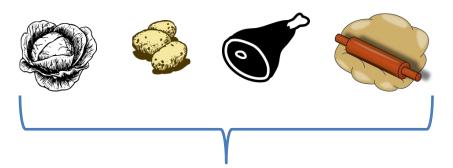




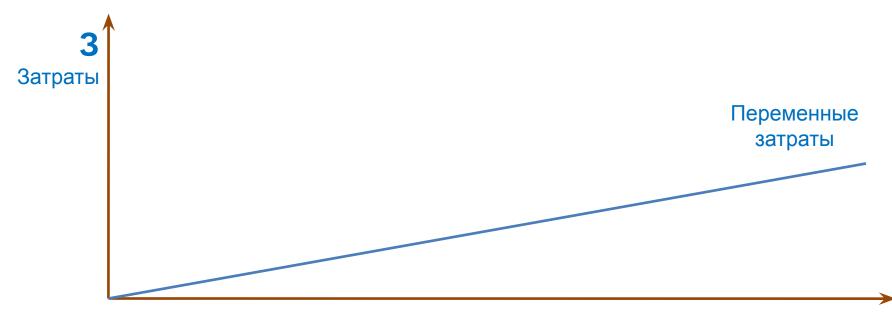


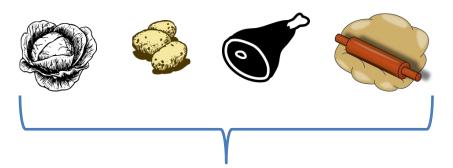
Переменные затраты



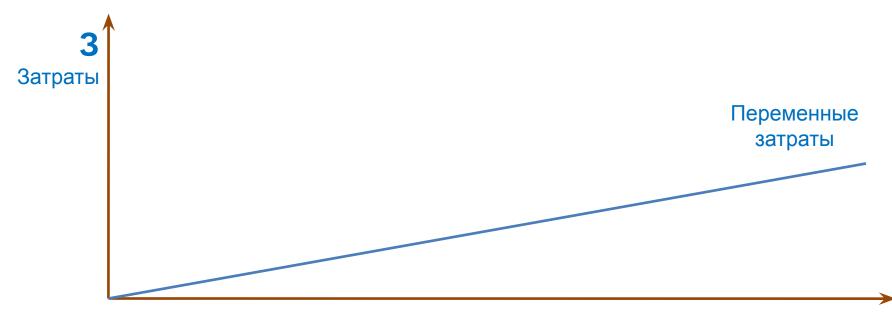


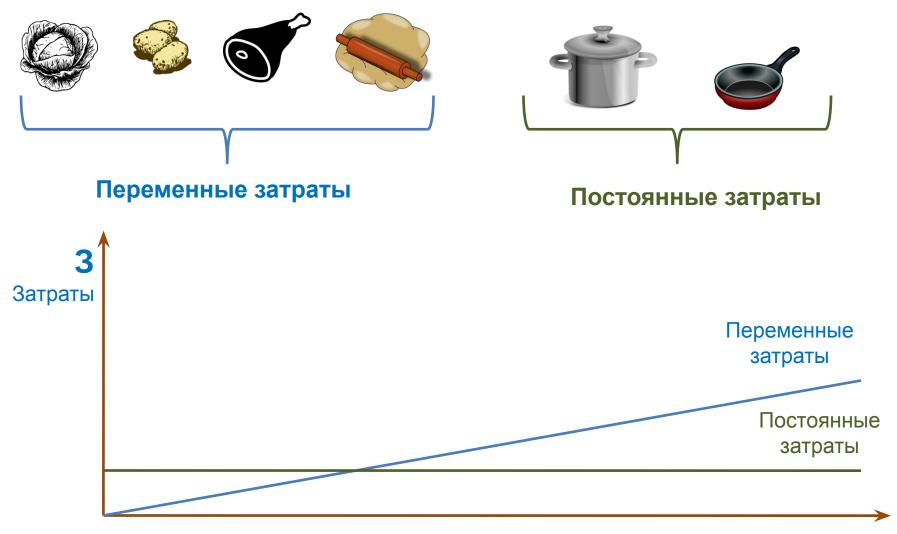
#### Переменные затраты



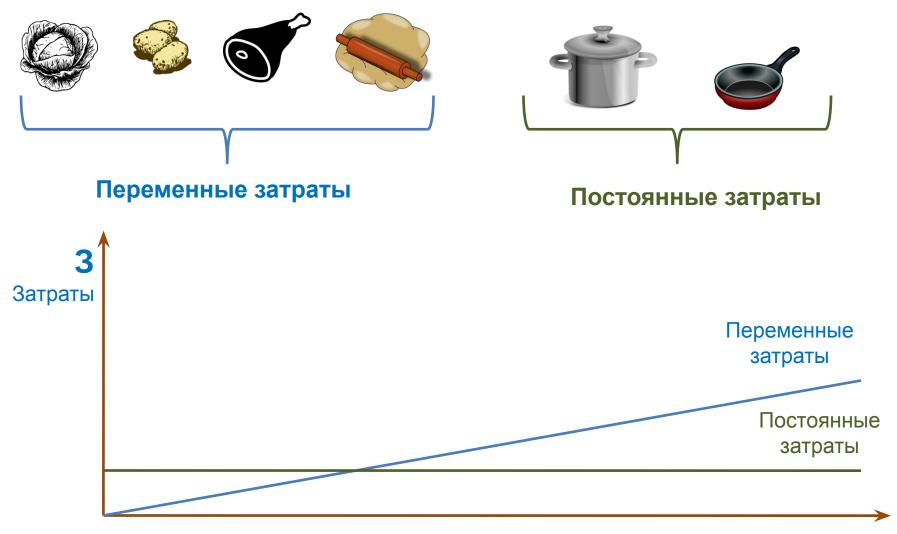


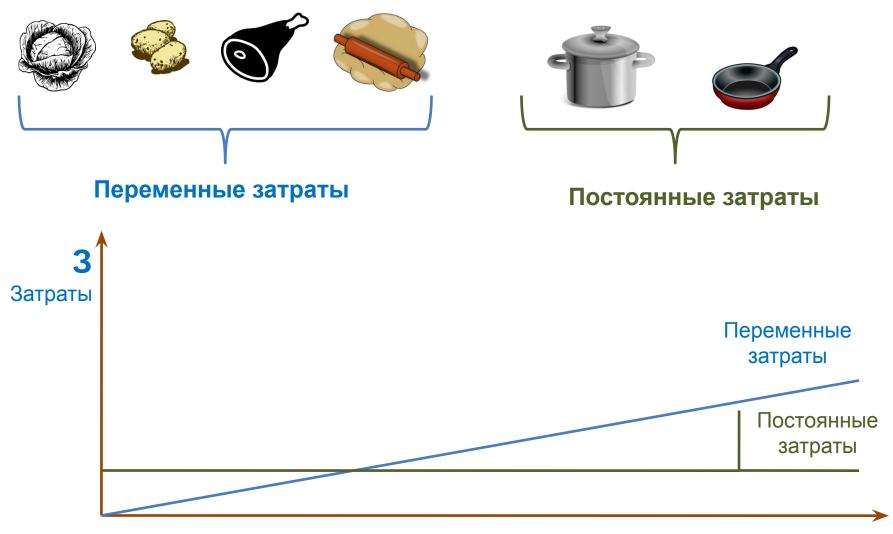
#### Переменные затраты

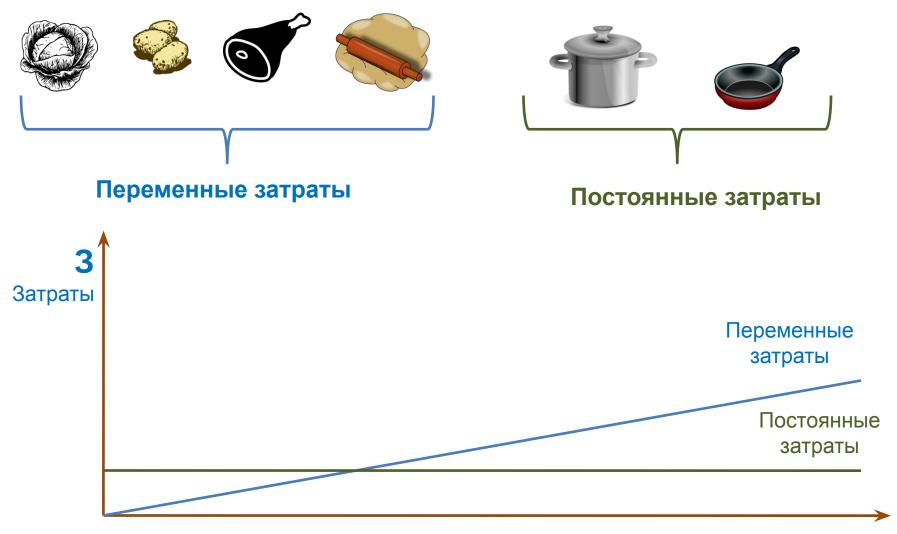


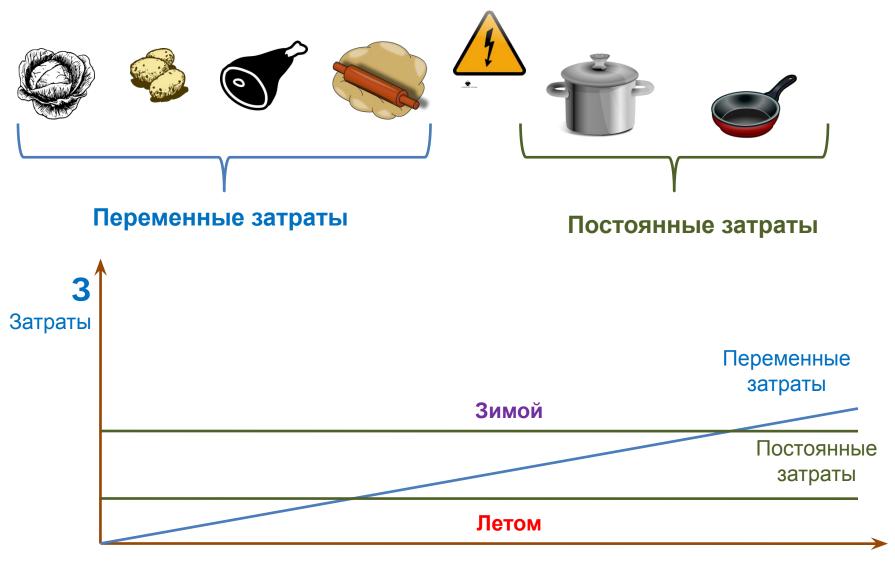






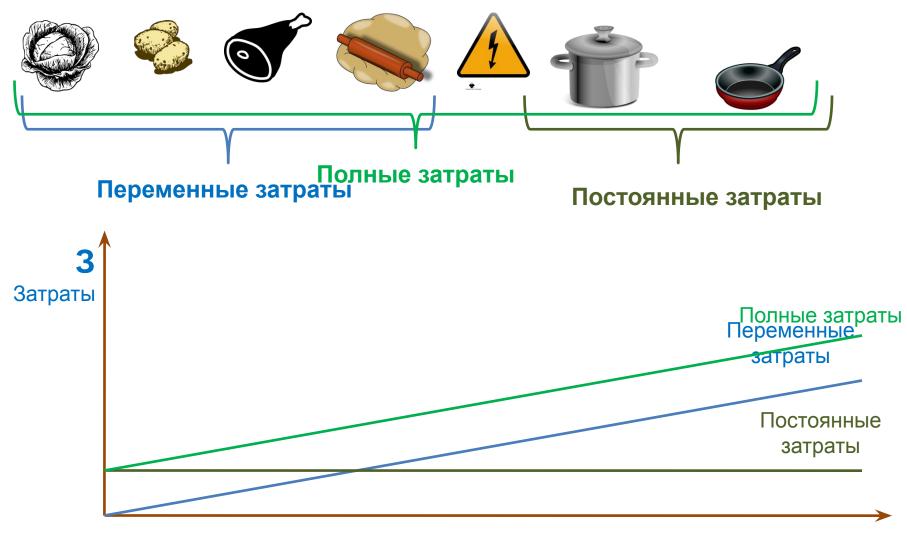


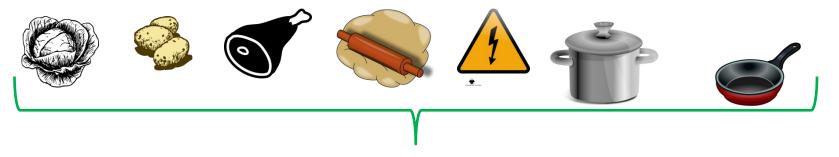


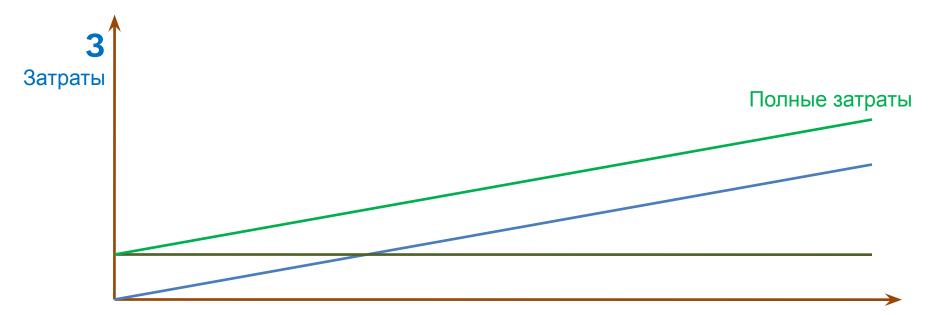


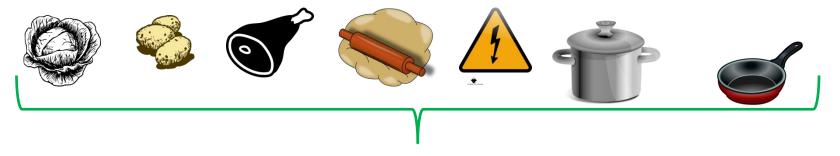


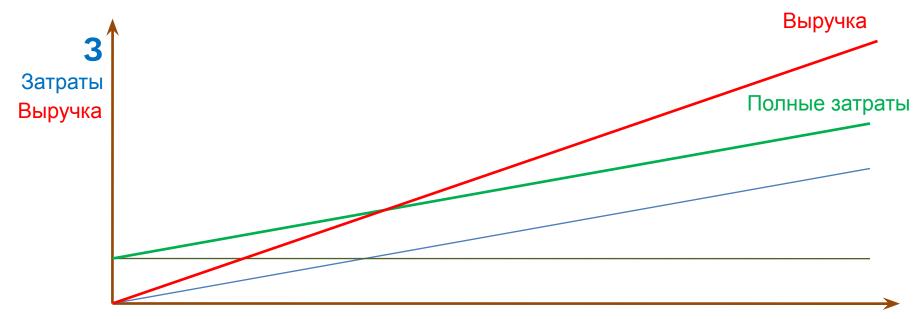


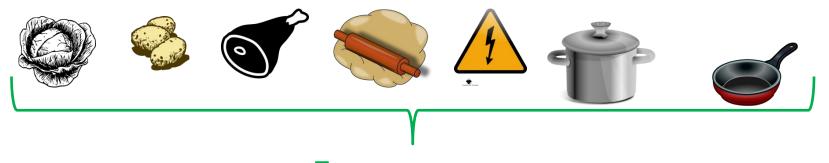


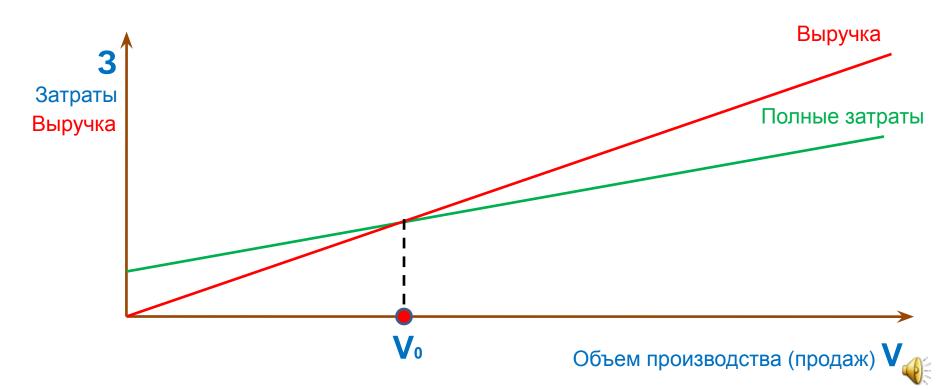


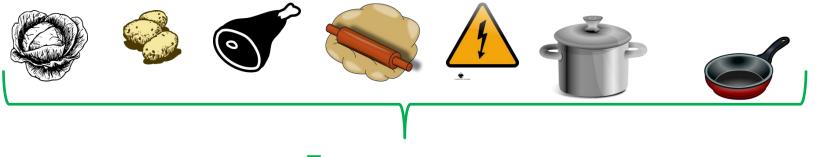


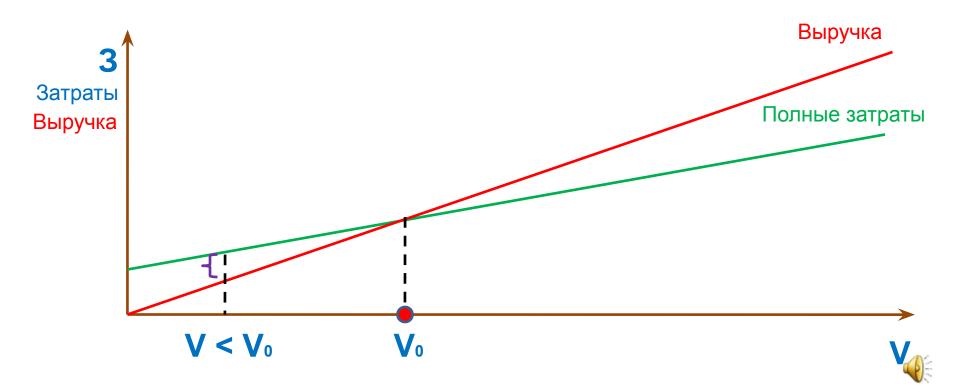




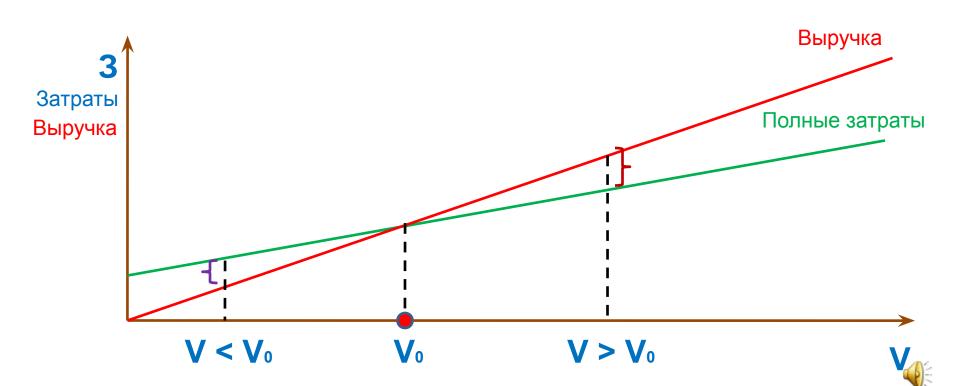




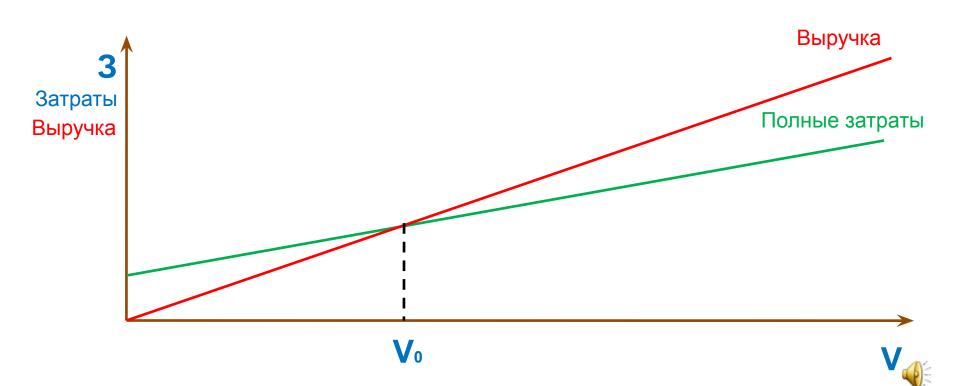




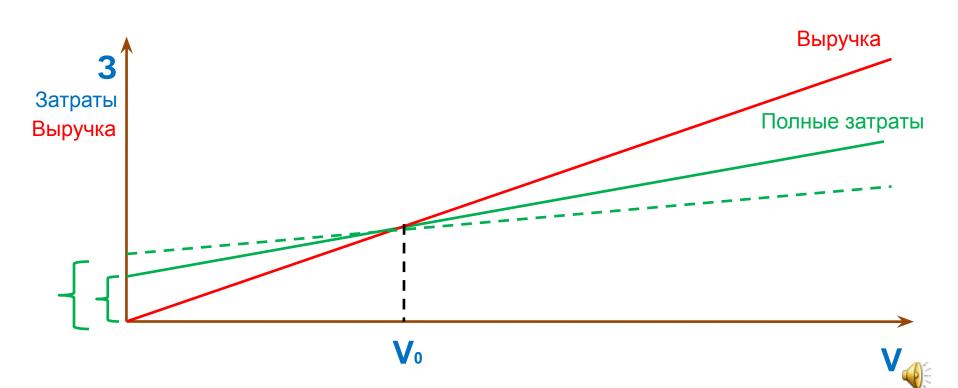




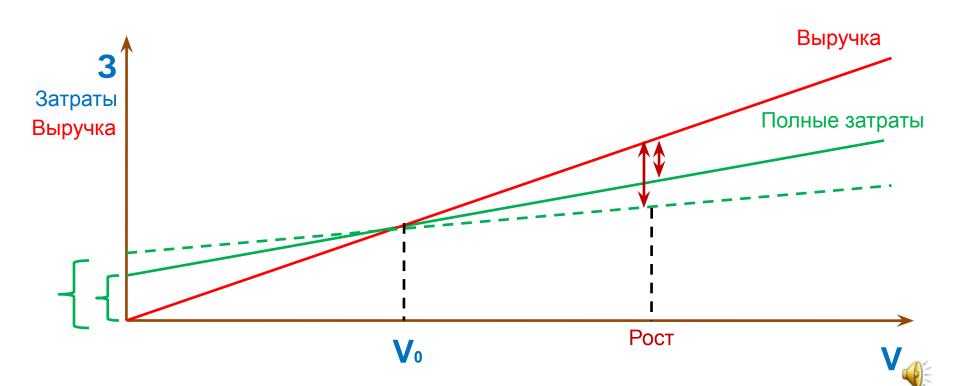


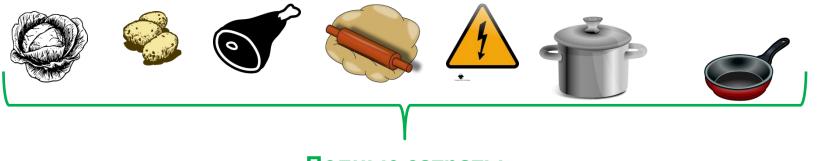




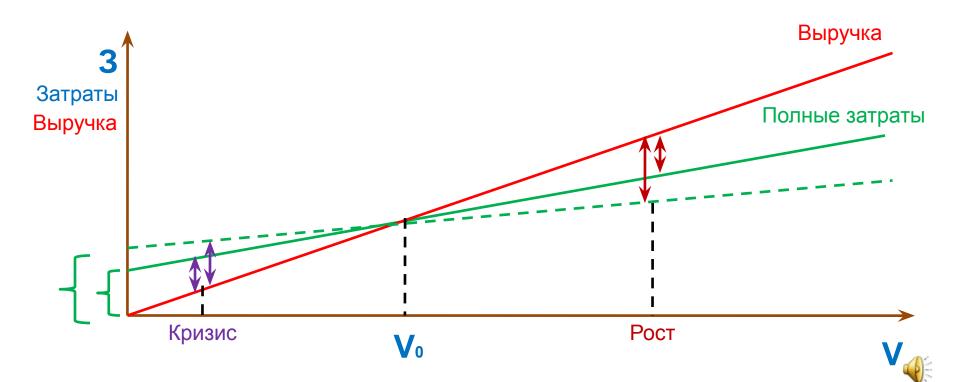




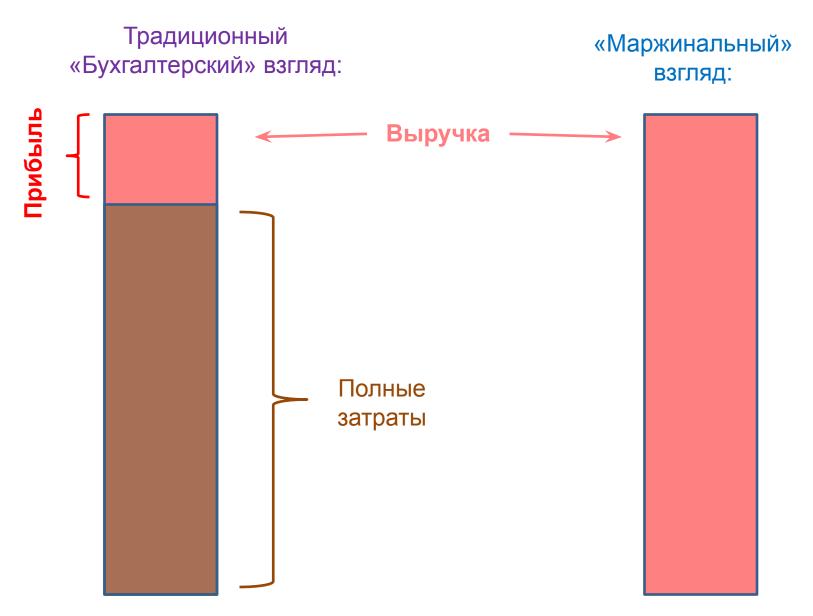




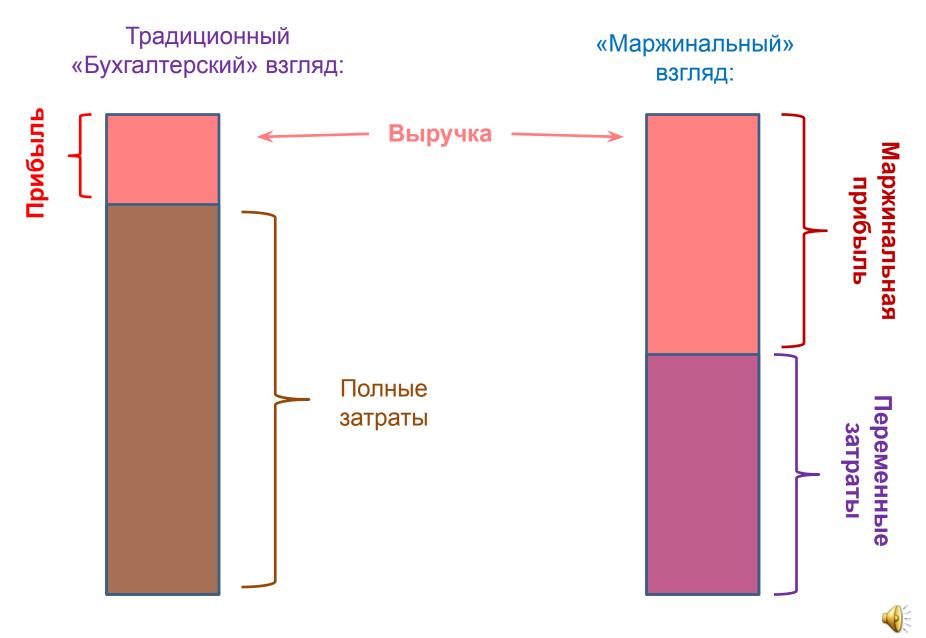
#### Полные затраты

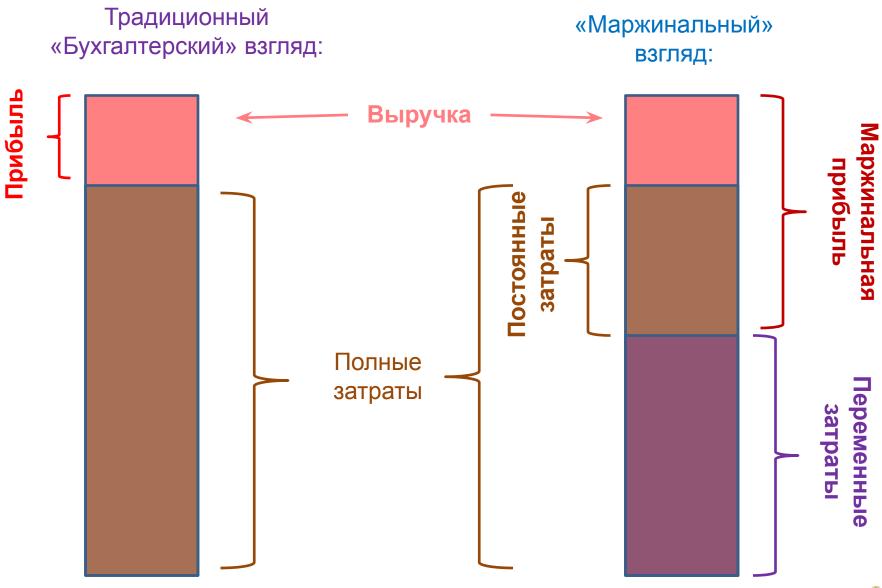


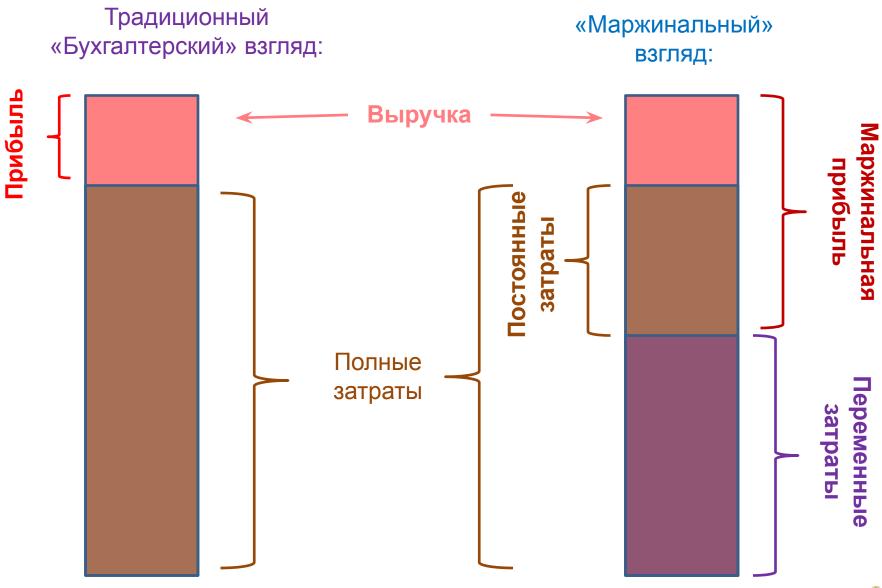


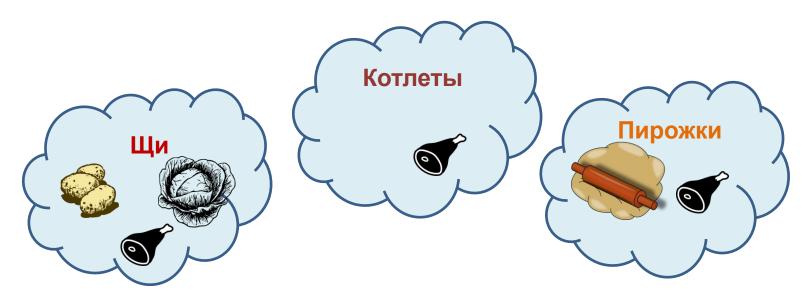




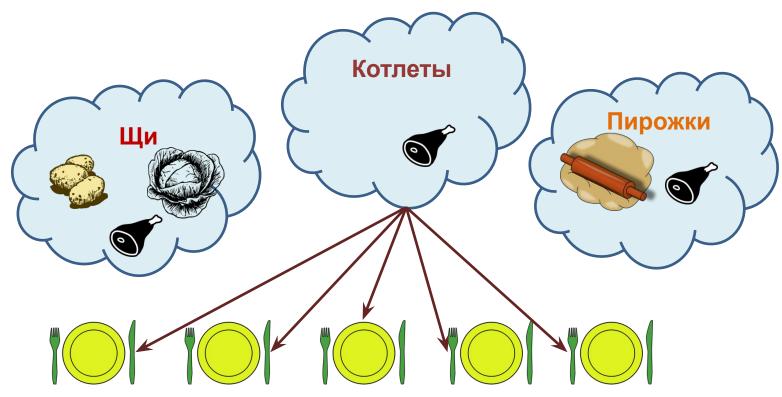




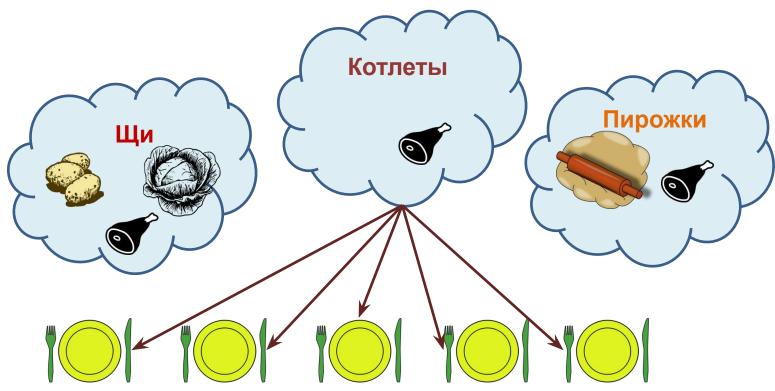




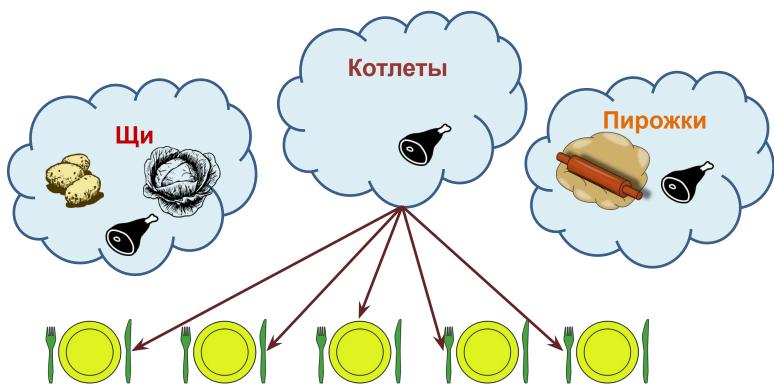
	Переменные затраты		
Щи	140		
Котлеты	100		
Пирожки	150		



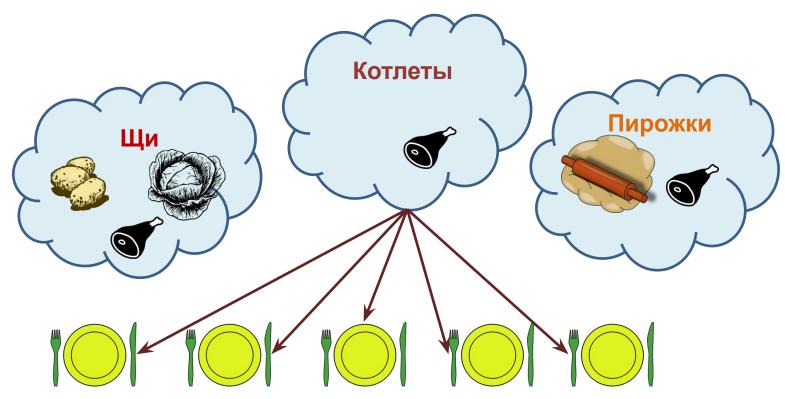
	Переменные затраты		
Щи	140		
Котлеты	100		
Пирожки	150		



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



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



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

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

Метод полного включения затрат	Полные затраты	Удельные затраты (на порцию)	Цена одной порции	Прибыль одной порции
Щи	195	39	41 / <b>36</b>	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 / <b>36</b>	13 / <b>8</b>
Котлеты	100	20	31	11
Пирожки	150	30	41	11

Метод полного включения затрат	Полные затраты	Удельные затраты (на порцию)	Цена одной порции	Прибыль одной порции
Щи	195	39	41 / <b>36</b>	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 / <b>36</b>	13 / <b>8</b>
Котлеты	100	20	31	11
Пирожки	150	30	41	11

Метод полного включения затрат	Полные затраты	Удельные затраты (на порцию)	Цена одной порции	Прибыль одной порции
Щи	195	39	41 / <b>36</b>	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 / <b>36</b>	13 / <b>8</b>
Котлеты	100	20	31	11
Пирожки	150	30	41	11

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

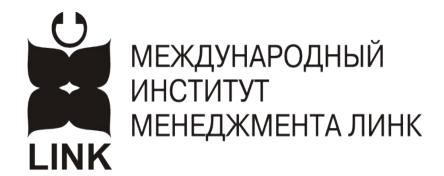
Маржинальный метод	Переменные затраты	Удельные переменные затраты	Цена	Удельная маржинальная прибыль
Щи	140	28	41 / <b>36</b>	13 / <b>8</b>
Котлеты	100	20	31	11
Пирожки	150	30	41	11



# «Управление финансовой деятельностью» часть первая «ЗАТРАТЫ»







# «Управление финансовой деятельностью» часть первая «ЗАТРАТЫ»







www.ou-link.ru

# «Управление финансовой деятельностью» часть первая «ЗАТРАТЫ»







www.ou-link.ru

# «Управлениефинанеовой

8 <u>Деятельносты</u> 3 <u>Участь первая «ЗАТРАТЫ»</u> 55







# 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

