

Практическая работа № 3

Тема: Определение розничных цен на продукцию собственного производства: холодные блюда и закуски, супы, сладкие блюда и кондитерские изделия

Цель: научиться определять розничные цены на продукцию собственного производства: холодные блюда и закуски, супы, сладкие блюда и кондитерские изделия

Материально-техническое оснащение: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, бланки калькуляционных карточек (форма ОП-1)

Инструкция по выполнению практической работы:

1. Запишите в тетрадь тему, цель практической работы.
2. Внимательно прочитайте теоретический материал.
3. Составьте калькуляционные карты.
4. Запишите вывод о проделанной работе в тетрадь.

Продолжительность занятия 2 часа

1. Теоретический материал

Принципы формирования цен на предприятии общественного питания

Ценообразование - это процесс установления уровней, структуры, динамики цен, образующих единую систему. В понятие «ценообразование» входит совокупность организационных и методологических мер по определению цены на товары в их продвижении из сферы производства в сферу обращения и потребления.

Каждая цена включает в себя определенные элементы, и в зависимости от вида цены состав этих элементов может меняться. Важной задачей является определение структуры цены, то есть соотношения отдельных элементов цены, выраженных в процентах или долях единицы.

Важным является также обоснованность каждого элемента цены. На основе структуры цены определяются резервы снижения себестоимости. Если в составе цен большой удельный вес занимают прибыль и налоги, то у предприятия имеется возможность последовательно снижать цену товара, увеличивая продажи и вытесняя конкурентов.

Формирование цены на продукты питания и услуги - это сложный процесс. Состав и структура цены на кулинарную продукцию и покупные товары имеет свои особенности, отличные от цен розничной торговли и от порядка установления цен на продукцию промышленного производства. Это связано со спецификой общественного питания, отражающейся в функциях производства кулинарной продукции, реализации и организации потребления. Следовательно, цены в сфере общественного питания должны покрывать затраты, связанные с производством продукции, её реализацией и потреблением, а также обеспечивать получение предприятиями необходимого размера прибыли.

Но в общественном питании отсутствует отдельный учёт издержек производства и обращения, а также потоварный учёт, что делает невозможным определение себестоимости продукции. Поэтому предприятия питания

формируют цену продажи на кулинарную продукцию и покупные товары с использованием наценки.

Калькуляция цен на блюдо (изделия) (штук)

В общественном питании цена товара исчисляется с помощью калькуляции. Калькулирование продажной цены происходит на основании нормативов, установленных Сборниками рецептов. Такие сборники являются нормативными документами, в них указаны расход сырья, выход полуфабрикатов и готовых блюд, приводится технология приготовления.

Расчет продажной цены на каждое блюдо или изделие кухни производится специалистом - калькулятором в калькуляционных карточках типовой формы (№ОП-1), утвержденных постановлением Госкомстата РФ от 25.12.1998 г. №132 «Об утверждении унифицированных форм первичной учетной документации по учету торговой операций» на основании нормативов, установленных Сборниками рецептов. При расчете продажной цены учитываются данные бухгалтерского и складского учета о стоимости продуктов, израсходованных на их приготовление.

В сборнике приводятся нормы используемого сырья по массе в граммах, а также нормы выхода готовых изделий с указанием массы отдельных компонентов (фарша, полуфабрикатов и пр.), приводится масса всего блюда в целом. Нормы расхода различных специй, соли, сахара даются отдельно в расчете на одно блюдо. Новые рецепты, разработанные поварами самостоятельно, должны быть утверждены вышестоящими органами.

Исчисление продажных цен на продукцию предприятий общественного питания производят в калькуляционных карточках отдельно на каждый вид блюда (порцию) отдельно. Калькуляция может составляться из расчета стоимости сырья на сто блюд или одно блюдо. Для наиболее точного определения цены одного блюда (изделия) калькуляция составляется из расчета стоимости на сто блюд. Перед составлением калькуляции необходимо знать ассортимент выпускаемых блюд или кулинарных изделий, нормы закладки сырья по Сборнику рецептов, а также цены на продукты и сырье.

В калькуляционных карточках необходимо заполнить следующие реквизиты: наименование предприятия общественного питания, номер карточки, наименование блюда, номер по Сборнику рецептов (или номер СТП), наименование и количество продуктов, входящих в состав блюд по нормам на 100 порций или на одно блюдо.

При этом составление калькуляционного расчета и определение продажной цены каждого блюда (изделия кухни) производится в следующем порядке:

Определяется ассортимент и количество блюд (изделий) по плану-меню, на которые необходимо составить калькуляционный расчет;

На основании сборников рецептов устанавливаются нормы вложения (закладки) сырья на каждое отдельное блюдо (изделие);

Определяются подлежащие включению в калькуляцию учетные цены на сырье на основании данных бухгалтерского и складского учета;

Исчисляется стоимость сырьевого набора 100 порций блюд (изделий) либо одного блюда путем умножения количества сырья каждого наименования (графа

«Норма, кг») на его продажную цену (графа «Цена, руб., коп.»). Полученный результат указывается в графе «Сумма, руб., коп.»;

Полученная стоимость всех продуктов суммируется и показывается на карточке по строке «Общая стоимость набора». Сырьевой набор конкретного блюда (изделия кухни) указан в сборниках рецептур;

Устанавливается продажная цена одного блюда (одной порции) путем деления продажной стоимости сырьевого набора блюд (порций) на 100 (строка «Продажная стоимость блюда»).

Правильность вычисления цены блюда или изделия должна быть подтверждена подписями заведующего производством и лица, составляющего калькуляцию, и утверждена руководителем предприятия.

Рулетики с сёмгой

Таблица 3.2. (1)

Наименование продуктов	Норма на 1 порцию (г)	Норма на 10 порций (кг)	Цена 1 кг (руб.)	Стоимость 10 порций (руб.)
Лаваш	0,060	0,600	100	60-00
Сыр плавленый	0,030	0,300	200	60-00
Укроп	0,012	0,120	300	36-00
Сёмга	0,080	0,800	1120	896-00

Наценка 200%

Стоимость 10 порций = 1052 руб.

Стоимость 1 порции = 105 руб.

Стоимость 10 порций с наценкой = 3156 руб.

Стоимость 1 порции с наценкой = 315 руб.

Выход в готовом виде - 170 грамм

Помидоры, фаршированные крабовым салатом

Таблица 3.2. (1)

Наименование продуктов	Норма на 1 порцию (г)	Норма на 10 порций (кг)	Цена 1 кг (руб.)	Стоимость 10 порций (руб.)
Помидор	0,141	1,410	80	112-80
Мясо крабовое	0,030	0,300	275	82-50
Кукуруза	0,030	0,300	150	45-00
Яйцо	0,020	0,200	75	15-00

Лук репчатый	0,013	0,130	15	1-95
Зелень	0,005	0,50	300	150-00

Наценка 200%

Стоимость 10 порций = 407 руб.

Стоимость 1 порции = 41 руб.

Стоимость 10 порций с наценкой = 1221 руб.

Стоимость 1 порции с наценкой = 122 руб.

Выход в готовом виде - 200 грамм

Салат «Генеральский»

Таблица 3.2. (1)

Наименование продуктов	Норма на 1 порцию (г)	Норма на 10 порций (кг)	Цена 1 кг (руб.)	Стоимость 10 порций (руб.)
Филе курицы	0,060	0,600	170	102-00
Язык говяжий отварной	0,030	0,300	200	60-00
Шампиньоны свежие	0,030	0,300	110	33-00
Огурец солёный	0,010	0,100	60	6-00
Сыр «Российский»	0,020	0,200	215	43-00
Лук репчатый	0,012	0,120	15	1-80
Майонез	0,020	0,200	70	14-00

Наценка 200%

Стоимость 10 порций = 260 руб.

Стоимость 1 порции = 26 руб.

Стоимость 10 порций с наценкой = 780 руб.

Стоимость 1 порции с наценкой = 78 руб.

Выход в готовом виде - 150 грамм

Салат «Амелия»

Таблица 3.2. (1)

Наименование продуктов	Норма на 1 порцию (г)	Норма на 10 порций (кг)	Цена 1 кг (руб.)	Стоимость 10 порций (руб.)
------------------------	-----------------------	-------------------------	------------------	----------------------------

Говядина	0,103	1,030	300	309-00
Перец болгарский	0,026	0,260	100	26-00
Помидор	0,034	0,340	80	27-20
Сыр «Российский»	0,020	0,200	215	43-00
Бальзамический уксус	0,015	0,150	400	60-00
Масло растительное	0,010	0,100	75	7-50

Наценка 200%

Стоимость 10 порций = 473 руб.

Стоимость 1 порции = 47 руб.

Стоимость 10 порций с наценкой =1419 руб.

Стоимость 1 порции с наценкой =142 руб.

Выход в готовом виде -150 грамм

Борщ с черносливом и грибами

Таблица 3.2. (1)

Наименование продуктов	Норма на 1 порцию (г)	Норма на 10 порций (кг)	Цена 1 кг (руб.)	Стоимость 10 порций (руб.)
Свекла	0,040	0,400	20	8-00
Капуста белокочанная	0,030	0,300	10	3-00
Морковь	0,012	0,120	30	3-60
Петрушка	0,003	0,30	300	90-00
Лук репчатый	0,012	0,120	15	1-80
Томатная паста	0,030	0,300	140	42-00
Чернослив без косточек	0,010	0,100	140	14-00
Шампиньоны	0,008	0,80	110	88-00

свежие				
Бульон грибной	0,180	1,800	100	180-00
Специи	0,004	0,40	50	20-00
Сметана	0,020	0,200	120	24-00

Наценка 200%

Стоимость 10 порций = 474 руб.

Стоимость 1 порции = 47 руб.

Стоимость 10 порций с наценкой = 1422 руб.

Стоимость 1 порции с наценкой = 142 руб.

Выход в готовом виде - 250 грамм

Чтобы сделать расчеты, используйте таблицу, приведенную ниже:

Таблица калькуляции блюд

Колонки	Правила расчета
«№ п\п»	Соответствует количеству продуктов, необходимых для расчета стоимости блюда
«Наименование продуктов»	Переписываются продукты, необходимые для приготовления блюда из сборника рецептов или технологической карты
«Норма»	Берется колонка брутто из сборника рецептов или технологической карты и рассчитывается: - холодные блюда, супы, вторые блюда на 100 порций - гарниры, соусы, бульоны, тесто на 10 кг Колонка рассчитывается в кг , для этого делят полученное число в г на 1000 и получают кг.
«Цена»	Рассчитываются продукты за 1 кг
«Сумма»	Рассчитывается путем умножения колонок норма и цена.
Общая стоимость набора	Это цена за 100 порций или 10 кг. Рассчитывается путем сложения колонки «Сумма»
Наценка	Общая стоимость набора умножается на наценку и делится на 100 %
Продажная цена блюда	Это цена 1 порции или 1 кг. К общей сумме набора прибавляется наценка и делится на 100 порций или 10 кг
Выход в готовом виде	Это вес одной порции, он соответствует выходу блюда в сборнике рецептов или технологической карте или 1000 г

Задания.

Задание 1.

1. Определить продажную цену блюда «Салат из свежих помидоров и огурцов» в рабочей столовой (наценка 25 %).
2. Определить продажную цену блюда «Сельдь с картофелем и маслом» в кафе класса А (колонка 2). Размер наценки – 120 %.

3. Определить продажную цену солянки сборной мясной в ресторане высшего класса (колонка 1, наценка – 250 %).
4. Определить продажную цену мусса апельсинового в кафе (колонка 2, наценка – 150 %).
5. Определить продажную цену пирожного «Песочное кольцо» в школьной столовой (наценка 25%).

Приложение 1

Цены на сырье:

Наименование сырья	Цена	Наименование сырья	Цена
Мука пшеничная	56-00	Сахар	60-00
Эссенция (50 мл)	500-00	Натрий, аммоний двууглекислый	40-00
Апельсины	270-00	Кислота лимонная	115-00
Огурцы свежие	60-00	Сметана (400 мл)	80-00
Картофель	30-00	Говядина	500-00
Сардельки	350-00	Лук репчатый	20-00
Маслины (300 г)	70-00	Лимон	230-00
Яйца куриные	50-00	Масло сливочное	400-00
Соль	20-00	Арахис жареный	200-00
Желатин (15 г)	20-00	Помидоры свежие	70-00
Лук зеленый (20 г)	25-00	Сельдь	250-00
Телятина	650-00	Окорок копчено-вареный	500-00
Почки говяжьи	100-00	Каперсы (130 г)	250-00
Томатное пюре (140 г)	200-00	Масло растительное	120-00

Порядок выполнения задания

Составление калькуляционного расчета и определение продажной цены блюда происходит в следующем порядке:

- определяется ассортимент блюд, на которые необходимо составить калькуляционный расчет;
- устанавливаются нормы вложения сырья на каждое отдельное блюдо (на основании
- определяются подлежащие включению в калькуляцию продажные цены на сырье;
- исчисляется стоимость сырьевого набора блюда путем умножения количества сырья каждого наименования на продажную цену и суммирования полученного результата;
- устанавливается продажная цена одного блюда делением продажной стоимости сырьевого набора блюд на 100 порций.

Полученные результаты калькуляционных расчетов по каждому блюду занести в калькуляционную карточку.

Общая стоимость сырьевого набора на 100 блюд	X	X		X	X		X	X		X	X		X	X		X	X		
Наценка																			
% , руб.коп.																			
Цена продажи блюда, руб.коп.																			
Выход одного блюда в готовом виде, грамм																			
Заведующий производством	П О Д П И С Ь																		
Калькуляцию составил																			
УТВЕРЖДАЮ Руководитель организации																			

Задание 2 : Используя формулы, решите предложенные задачи.

Чтобы возместить издержки на капитал, предприниматель устанавливает фиксированный коэффициент по отношению к издержкам на оплату труда и определяет издержки на капитал как $N \cdot A \cdot W$. Таким образом, уравнение для цены P для предпринимателя будет выглядеть следующим образом:

$$P = A \cdot W \cdot N,$$

где P - цена изделия, руб.;

A - производительность труда, руб./час;

W – заработная плата, руб.;

N - коэффициент затрат основного капитала.

Затратный механизм ценообразования строится с учетом того обстоятельства, что производитель и продавец товара должны, продавая товар по определенной цене, не только возмещать издержки, но и получать дополнительно доход в виде прибыли. Соответственно формула цены, определяемой на основе затратного подхода, имеет следующий вид:

$$P = AC + R,$$

где AC - средние издержки производства и обращения единицы товара;

R - прибыль, получаемая производителями (продавцами) за счет производства (продажи) единицы товара

Задача № 1

Определите оптовую цену предприятия; прибыль предприятия в расчете на одно изделие.

Исходные данные:

- розничная цена изделия – 200 руб.;
- налог на добавленную стоимость – 40 руб.;
- наценка посреднической организации – 20 руб.;
- торговая скидка – 15% к розничной цене;
- полная себестоимость изделия 90 руб.

Задача № 2

Определите оптовую цену предприятия; отпускную цену посредников, налог на добавленную стоимость, структуру розничной цены.

Исходные данные:

- полная себестоимость изделия 120 руб.;
- норматив рентабельности 25% к себестоимости;
- розничная цена изделия 160 руб.;
- скидка посреднической организации – 10% к розничной цене;
- торговая скидка – 20% к розничной цене;

Задача № 3

Определите оптовую цену предприятия; прибыль предприятия в расчете на одно изделие.

Исходные данные:

- розничная цена изделия – 480 руб.;
- налог на добавленную стоимость – 10%;
- наценка посреднической организации – 20% к розничной цене;

- торговая скидка – 5% к розничной цене;
- полная себестоимость изделия 390 руб.

Задача № 4

Определите оптовую цену предприятия; отпускную цену посредников, налог на добавленную стоимость, структуру розничной цены.

Исходные данные:

- полная себестоимость изделия 1200 руб.;
- норматив рентабельности 25% к себестоимости;
- розничная цена изделия 1600 руб.;
- скидка посреднической организации – 15% к розничной цене;
- торговая скидка – 5% к розничной цене;

Задача № 5

Определите оптовую цену предприятия; отпускную цену посредников, налог на добавленную стоимость, структуру розничной цены.

Исходные данные:

- полная себестоимость изделия 8720 руб.;
- норматив рентабельности 10,8% к себестоимости;
- розничная цена изделия 12000 руб.;
- скидка посреднической организации – 7% к розничной цене;
- торговая скидка – 10% к розничной цене;

Задача № 6

Определите оптовую цену предприятия; отпускную цену посредников, налог на добавленную стоимость, структуру розничной цены.

Исходные данные:

- полная себестоимость изделия 680 руб.;
- норматив рентабельности 12% к себестоимости;
- розничная цена изделия 960 руб.;
- скидка посреднической организации – 10% к розничной цене;
- торговая надбавка – 20% к розничной цене;

Задача № 7

Определите оптовую цену предприятия; отпускную цену посредников, налог на добавленную стоимость, структуру розничной цены.

Исходные данные:

- полная себестоимость изделия 654 руб.;
- норматив рентабельности 10,8% к себестоимости;
- розничная цена изделия 860 руб.;
- надбавка посреднической организации – 15% к розничной цене;
- торговая надбавка – 25% к розничной цене

Задание 3: Дайте ответы на контрольные вопросы. Ответы запишите в тетрадь

3. Контрольные вопросы:

- 1.. Что такое цена, ее сущность и какие функции она выполняет?

2. Как классифицируют цены?

3. Что вы понимаете под рыночным механизмом ценообразования и как он работает?

4. Назовите виды торговых надбавок и наценок.