**ОП 05 Основы калькуляции и учета**

**Занятие № 30 Цена и ценообразование**

В учебнике И. И. Потапова Калькуляция и учет. параграф 4.1 стр. 33 Прочитать и составить конспект, указав при этом важные факторы составления цены.

Цена является денежным выражением стоимости товара. Состоит из себестоимости выпускаемой продукции и прибыли. Себестоимость продукции исчисляется путем математических сложений стоимости продуктов, норм закладки по Сборнику рецептур. Цель занятия научить:

- пользоваться Сборником рецептур

- правильно рассчитывать затраты по данному блюду

- формировать цену на блюдо

- оформлять соответствующий документ ( калькуляционную карточку)

Ответить на контрольные вопросы, ответы прислать на почту:

1. что такое цена?

2. назвать виды цен

3. как устанавливается наценка на блюдо?

4. как составляется цена на блюдо?

Ответы прислать на почту - **elizaveta-dvenadcataya@yandex.ru**

**Занятие № 31 Калькуляция розничных цен**

В учебнике И. И. Потапова Калькуляция и учет. параграф 4.5 стр. 43 Составить конспект и ответить на вопросы:

1. Сколько способов расчета продажной цены вы знаете?
2. В чем сущность различия способов расчета цен?
3. Что является главным критерием установления цены на блюдо в условиях рыночной экономики?

Ответы прислать на почту - **elizaveta-dvenadcataya@yandex.ru**

**Занятие № 32 Порядок определения цены**

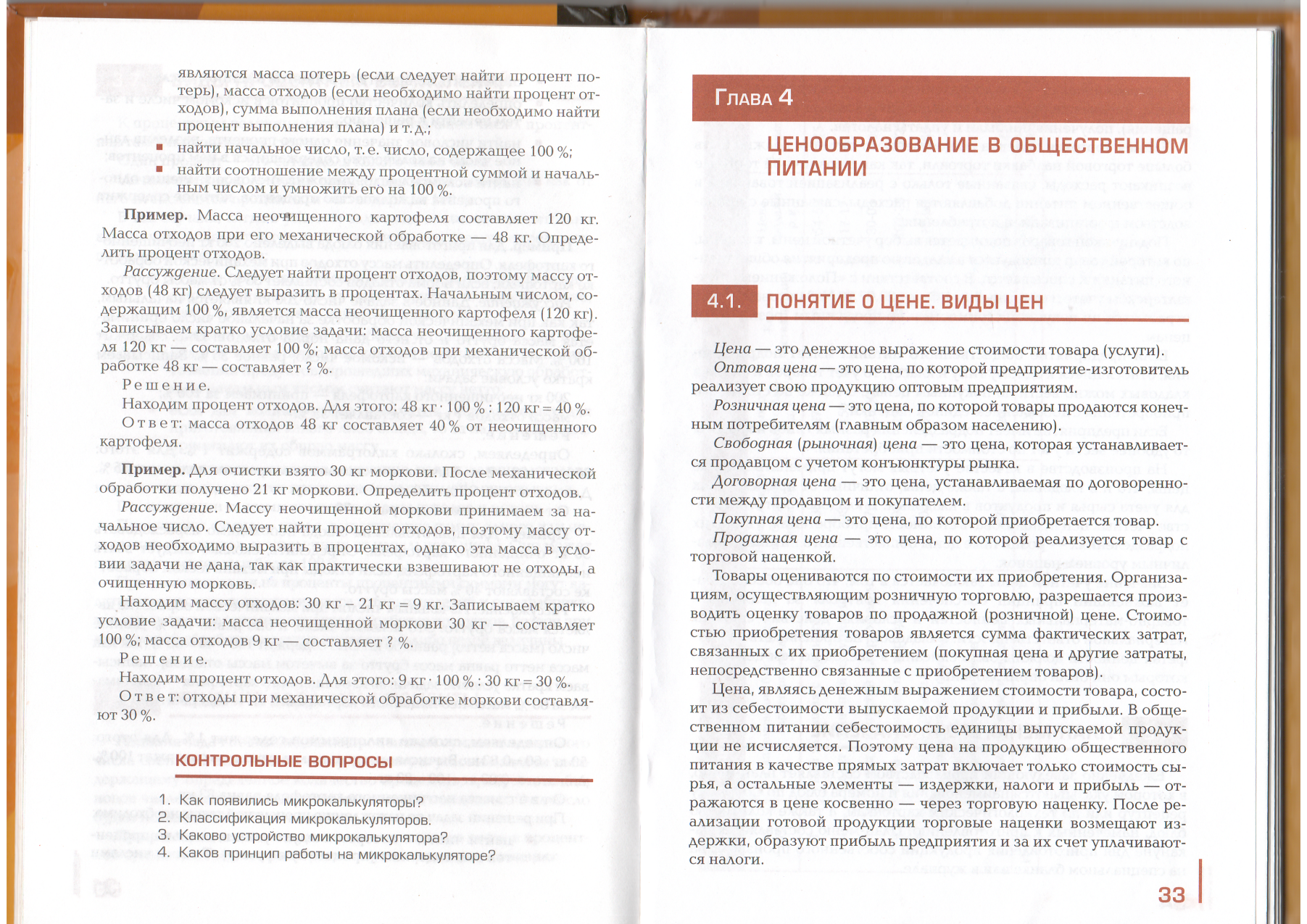
В учебнике И. И. Потапова Калькуляция и учет. параграф 4.7 стр. 45 По прочитанному составить конспект и ответить на вопросы:

1. Какую цену называют учетной продажной ценой?
2. Что такое цена фактической реализации?
3. Когда эти цены совпадают?
4. В каких случаях устанавливают дополнительные наценки и скидки?

Ответы прислать на почту - **elizaveta-dvenadcataya@yandex.ru**

**Занятие № 33 Оформление калькуляционных карточек**

В учебнике И. И. Потапова Калькуляция и учет. параграф 4.8 стр 50 Рассмотреть порядок составления калькуляционных карточек. Норму закладки продуктов по Брутто и определение цены на продукцию в реально действующих ценах. При расчете обратить внимание на НДС и расчет наценки согласно категории предприятия.

****Оформить калькуляционную карточку на блюдо: котлета жареная с картофельным пюре.

прислать на почту - **elizaveta-dvenadcataya@yandex.ru**

