**Требования к работе:**

## Решить все предлагаемые задачи с выполнением всех необходимых расчетов по формулам и сдать преподавателю на проверку.

## **Задачи**

## **Задача №01**

**Исходные данные:**

Стоимость поставки оборудования для гостиничного предприятия характеризуется следующими данными:

|  |  |
| --- | --- |
| Показатели | Единица измерения |
| Стоимость оборудования у производителя (тыс. руб.) | 350 |
| Стоимость транспортировки оборудования (тыс. руб.) | 15 |
| Стоимость монтажа оборудования (тыс. руб.) | 8 |

Рассчитайте первоначальную стоимость оборудования для постановки на балансовый учет предприятия.

**Формула расчета:**

ЗПЕРВ = ЗОФ + ЗТ + ЗМ,

где З ПЕРВ – первоначальная стоимость основных фондов;

З ОФ – стоимость приобретения основных фондов;

ЗТ – стоимость транспортировки основных фондов;

ЗМ – стоимость монтажа и строительных работ, связанных с установкой основных фондов.

**Задача № 02**

**Исходные данные:**

Деятельность гостиничного предприятия в текущем году характеризуется следующими показателями:

|  |  |
| --- | --- |
| Показатели | Ед. изм. |
| Планируемый объём гостиничных услуг (ночёвки в номерах) | 29 200 |
| Норма расхода туалетного мыла в день на номер (шт.) | 2 |
| Остаток на начало года | 900 |
| Нормативный запас на следующий год | 1000 |

Рассчитайте потребность в туалетном мыле на предстоящий год.

**Формула расчета:**

П = О \* Н+ Зп - Зо,

где П - потребность в предметах труда;

О - объем выпуска продукции (оказания услуг) на плановый период;

Н - норма расхода предметов труда на единицу продукции (ока­зания услуг);

Зп - нормативный переходящий производственный запас, необхо­димый для обеспечения непрерывности производства;

Зо - ожидаемый запас данного вида продукции на начало плано­вого периода.

## **Задача № 03**

**Исходные данные:**

На конец финансового года запасы ресторана равны 30 000 руб., а себестоимость реализованной продукции – 120 000 руб. Определите коэффициент оборачиваемости запасов.

**Задача № 04**

**Исходные данные:**

Рассматривается вопрос об открытии ресторана в одном из трех районов города: *А, В, С.* Исследование показало, что постоян­ные затраты (за год) в этих районах города равны 200 000, 500 000 и 800 000 рублей соответственно, а переменные затраты — 65, 45 и 30 рублей за едини­цу продукции соответственно. Ожидаемый годовой объем обслуживания - 50 000 чел. Определим место строительства с учетом полных затрат.

**Формула расчета:**

совокупные затраты = постоянные затраты + переменные затраты на единицу продукции \* годовой объем обслуживания

**Задача № 05**

**Исходные данные:**

Деятельность гостиницы характеризуется следующими данными:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показатели | План | Факт |
| Выручка от реализации (руб.) | 122 000 000 | 123 576 000 |
| Среднегодовая численность производственного персонала | 180 | 190 |

Определите производительность труда и сравните показатели.

**Формула расчета:**

1) ПТ = Выручка от реализации / Среднегодовая численность производственного персонала.