**ТЕМА 3. МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ГОТЕЛІВ І РЕСТОРАНІВ. ПЛАНУВАННЯ ТА НОРМУВАННЯ МАТЕРІАЛЬНИХ ЗАПАСІВ ТА ІНЖЕНЕРНИХ РЕСУРСІВ**

***План практичного заняття***

1.Дослідження ефективності використання оборотних фондів готелів і ресторанів.

2.Оцінка факторів, що визначають структуру та ефективність використання оборотних фондів готелів і ресторанів.

3.Обґрунтування плану (потреби) приросту оборотних фондів готелів і ресторанів

4. Методика визначення потреби готелю і ресторану в інженерних ресурсах

5. Визначення ефективності використання оборотних фондів готелів і ресторанів.

**Завдання до практичного заняття**

**Задача 1**

Визначити зміни ефективності використання оборотних коштів в готелі, якщо в минулому році виручка (валовий дохід) готелю складала 670,5 тис. грн., в звітному – 490, 8 тис. грн., середньорічна вартість оборотних коштів в минулому році – 82,5 тис. грн., в звітному році – 61,2 тис грн. Визначити суму вивільнених коштів у обороті готелю.

**Задача 2**

У першому кварталі готель реалізував послуг на 250 тис. грн, середньоквартальні залишки оборотних коштів становили 25 тис. грн. У другому кварталі обсяг реалізації готельних послуг зросте на 10 %, а час одного обороту оборотних коштів буде скорочено на один день.

Визначте:

1) коефіцієнт оборотності оборотних коштів і час одного обороту в днях за перший квартал;

2) коефіцієнт оборотності оборотних коштів та їх абсолютну величину у другому кварталі;

3) вивільнення оборотних коштів у результаті скорочення тривалості одного обороту оборотних коштів.

**Задача 3**

Готель у звітному кварталі реалізував послуг на 100 тис. грн при середніх залишках оборотних коштів 25 тис. грн. Визначте прискорення оборотності оборотних коштів у днях та їх вивільнення за рахунок зміни коефіцієнта оборотності у плановому кварталі, якщо обсяг реалізованих готельних послуг зросте на 10 % при незмінній сумі оборотних коштів.

**Задача 4**

Керівник служби забезпечення підприємства ресторанного господарства продовольчими і матеріально-технічними засобами планує економічні обсяги доставки продовольчих товарів тривалого зберігання та здійснює контроль на всіх етапах руху товару.

1. Визначити економічний обсяг замовлення, загальну вартість замовлення і зберігання цукру, тривалість циклу замовлення і кількість замовлень за рік при умові:

необхідна кількість цукру на рік D=500 мішків; вартість замовлення S=10 грн; вартість зберігання одиниці продукції  H=8 грн; кількість робочих днів на рік K=365 днів.

**Практичні задачі для самостійного розв’язання**

**Задача 1**

Визначити показники оборотності оборотних засобів та їх відносне вивільнення, якщо при запланованому наданні готельних послуг 80 тис. грн і нормативі оборотних засобів 10 тис. грн фактично готелем було надано послуг на суму 95 тис. грн.

**Задача 2**

Балансовий прибуток готелю у звітному році становив 4 млн грн при середньорічній вартості основних фондів 5,5 млн грн і середньому залишку оборотних засобів 6,2 млн грн. У попередньому році середній залишок оборотних засобів дорівнював 6,45 млн грн. Оцінити вплив використання оборотних засобів на рівень рентабельності готелю у звітному році.