**Задание № 1**

Определите пропускную способность обеденного зала столовой. Количество посадочных мест в столовой – 70; время работы обеденного зала –10 часов в день; среднее время для приёма –15 мин.

**Задание № 2**

Определите пропускную способность ресторана, если продолжительность работы предприятия за день 12 ч., площадь обеденного зала – 70 м², время приема пищи одним посетителем – 50 мин., площадь по норме на одного посетителя – 1.9 м².

**Задание № 3**

Определите пропускную способность предприятия быстрого питания, если количество посадочных мест – 50; время работы заведения – 8 часов в день; среднее время для приёма –20 мин.

**Задание № 4**

 В текущем году на одно посадочное место приходилось в среднем в день 50 блюд. В будущем году планируется увеличить этот показатель на 20%. Число рабочих дней столовой в год-250. Определите план выпуска блюд в будущем году (тыс. ед.).

**Задание № 5**

Количество мест в кафе –100; время работы обеденного зала 10 часов в день; среднее время для приема пиши одним посетителем – 15 минут; кафе посещают в среднем 2800 человек в день. Определить степень использования пропускной способности обеденного зала кафе (в %).

**Задание № 6**

В результате проведенных предприятием маркетинговых исследований предполагается увеличение доли турфирмы на рынке с 4 % до 8 % при емкости рынка 2000 шт. турпродукта. Необходимо рассчитать дополнительную прибыль компании в предстоящем году, если чистая прибыль с продажи одной услуги составляет 14000 руб., а емкость рынка не изменяется.

**Задание № 7**

 Определите коэффициент загрузки гостиничного комплекса, если общее число мест, находящихся в эксплуатации- 350, количество мест, проданных клиентам в данной гостинице в течение одного месяца – 120.

**Задание № 8**

Определите план выпуска блюд ресторана в будущем году, если среднее количество блюд на одного посетителя в планируемом периоде 3 блюда, в среднем на прием пищи посетитель затрачивает 55 мин., число мест в заведении – 50, время работы ресторана- 10 часов в день, а число рабочих дней ресторана в год - 250.

**Задание № 9**

Реализация вторых блюд предприятия в отчетном периоде – 80170. Предприятие работало 347 дней, численность питающихся 150 человек, коэффициент изменения количества потребляемых блюд в среднем на одного питающегося – 1,05. В планируемом году численность питающихся возрастет на 5%,то есть 158 человек, число рабочих дней в планируемом году – 350. Определите годовой  выпуск  вторых  блюд  в планируемом году.

**Задание № 10**

Фирма при реализации услуг ориентируется на три сегмента рынка.

В первом сегменте объем продаж в прошлом периоде составил 8 млн. шт. при емкости рынка в этом сегменте 24 млн. шт. предполагается, что в настоящем году емкость рынка в этом сегменте возрастет на 2%, доля фирмы – на 5%.

Во втором сегменте доля фирмы составляет 6%, объем продаж - 5 млн. шт. Предполагается, что емкость рынка возрастет на 14% при сохранении доли фирмы в этом сегменте.

В третьем сегменте емкость рынка составляет 45 млн. шт., доля фирмы – 0,18. Изменений не предвидится.

Определите объем продаж в настоящем году при вышеуказанных условиях.

**Задание № 11**

Количество мест в зале – 48, в отчетном периоде предприятие работало 350 дней, фактический  выпуск   блюд  составил 150400. В планируемом году, в связи с реконструкцией помещения, число мест увеличится на 12, количество дней составит 354, коэффициент изменения количества потребляемых блюд в среднем на одно место в день – 1,07. Определите годовой  выпуск  вторых  блюд  в планируемом году.

**Задание № 12**

В планируемом периоде предприятие работает 10 ч. в день (600 мин), количество мест в зале – 40, время приема пищи посетителем – 45 мин, среднее количество блюд на одного посетителя – 2,5, плановое количество рабочих дней – 320, коэффициент использования пропускной способности зала в планируемом периоде – 0,60. Определите плановый  выпуск   блюд  за год.

**Задание № 13**

Максимальная оборачиваемость одного места - 10. В планируемом году намечается увеличить коэффициент оборачиваемости до 0,6. Количество мест – 50. Число рабочих дней в планируемом году – 350. Среднее количество блюд на одного посетителя – 2,2. Определите плановый выпуск блюд.