

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**  
Кафедра економічної кібернетики та інформаційних технологій

Допущено до захисту  
Завідувач кафедри

\_\_\_\_\_  
(підпис)

“ \_\_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 201\_\_ р.

**КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА**  
**на здобуття освітнього ступеня магістра**

зі спеціальності 051 Економіка

за магістерською програмою професійного спрямування  
Економіко-математичне моделювання

на тему: **«Моделювання процесів діяльності ресторанного підприємства»**

**Виконавець:**

студент 6 курсу факультету менеджменту, обліку  
та інформаційних технологій

Кот Олександра Русланівна \_\_\_\_\_

(прізвище, ім'я, по батькові)

/підпис/

**Науковий керівник:**

кандидат економічних наук, доцент

(науковий ступінь, вчене звання)

Клепікова Оксана Ананіївна \_\_\_\_\_

(прізвище, ім'я, по батькові)

/підпис/

ОДЕСА – 2019

## АННОТАЦІЯ

**Кот О.Р., «Моделювання процесів діяльності ресторанного підприємства».**

кваліфікаційна робота на здобуття освітнього ступеня магістра зі спеціальності

«051 Економіка» за магістерською програмою

«Економіко-математичне моделювання»,

Одеський національний економічний університет.

м. Одеса, 2019 рік.

Кваліфікаційна робота магістра складається з трьох розділів. Об'єкт дослідження – процеси діяльності підприємства ресторанного господарства «Апшерон».

У роботі проведено огляд сучасного стану розвитку ресторанного бізнесу, визначено тенденції та перспективи розвитку закладів ресторанного господарства України та м. Одеси.

Проаналізовано розвиток та конкуренцію на ринку ресторанного бізнесу в Одесі за допомогою методу аналізу ієрархій.

Розроблено імітаційну модель для аналізу основних процесів діяльності підприємства ресторанного господарства «Апшерон», у тому числі операційної діяльності, управління запасами продуктів, кадрової політики.

Проведено аналіз та прогнозування основних показників діяльності підприємства ресторанного господарства «Апшерон», головними з яких є: об'єми реалізації, валовий прибуток, рентабельність продажів ресторану, показників ефективності діяльності ресторану та ін.

**Ключові слова:** ресторанне господарство, метод аналізу ієрархій, імітаційна модель, операційна діяльність.

## ANNOTATION

**Kot O.R. " Modeling of the Restaurant Business Activity Processes".**

thesis for Master degree in specialty "051 Economics"

under the program

"Economic and mathematical modeling",

Odessa National University of Economics.

Odessa, 2019.

The thesis consists of three chapters. Object of study «processes of activity of the enterprise of restaurant business «Apsheron»».

Diploma thesis deals with overview of the current state of development of the restaurant business, identified trends and prospects for the development of restaurants in Ukraine and Odessa.

The development and competition in the Restaurant Business in Odessa are analyzed by the method of hierarchy analysis.

The simulation model for the analysis of the main processes of activity of the enterprise of restaurant business «Apsheron», including operations, product inventory management, personnel policy.

The basic indicators of restaurant business «Apsheron». the main ones are: sales volume, gross profit, profitability of restaurant sales, performance indicators of the restaurant, etc.

**Keywords:** restaurant business, method of hierarchy analysis, simulation model, operational activities.

## ЗМІСТ

<b>ВСТУП.....</b>	<b>4</b>
<b>РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ.....</b>	<b>7</b>
1.1. Характеристика ресторанних послуг та закладів ресторанного господарства .....	7
1.2. Сучасні тенденції розвитку ресторанного бізнесу в Україні .....	13
1.3. Аналіз ринку ресторанного господарства Одеси та перспективи його розвитку.....	24
<b>РОЗДІЛ 2. МОДЕЛЮВАННЯ ПРОЦЕСІВ ДІЯЛЬНОСТІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....</b>	<b>30</b>
2.1. Коротка характеристика підприємства «Апшерон».....	30
2.2. Оцінка маркетингової активності ресторанних господарств м. Одеса .....	35
2.3. Імітаційна модель процесів діяльності ресторану «Апшерон».....	49
<b>РОЗДІЛ 3. АНАЛІЗ ДІЯЛЬНОСТІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ЗАСОБАМИ ІМІТАЦІЙНОГО МОДЕЛЮВАННЯ .....</b>	<b>55</b>
3.1. Прогнозування та аналіз операційної діяльності залежно від потоку клієнтів .....	55
3.2. Аналіз товарообороту та цінової політики.....	62
3.3. Моделювання продуктивності роботи персоналу .....	75
Список використаних джерел .....	85

## ВСТУП

**Актуальність теми дослідження.** Ресторанне господарство країни виконує важливі соціально-економічні функції та поряд з іншими сферами діяльності вносить свій вклад у формування валового доходу.

З 2008 по 2018 рр. спостерігається значне зниження загальної кількості підприємств ресторанного господарства – майже на 20,6 %. Водночас спостерігається тенденція збільшення кількості і питомої ваги ресторанів – з 9,7 % до 20,5 % за рахунок зменшення питомої ваги кафе (на 5 %) та їдалень (на 5 %).

Діяльність закладу ресторанного господарства включає в себе процеси (закупівлі, реалізації, складання меню та ін.) пов'язані між собою причинно-наслідковими зв'язками. Більшість процесів має стохастичний характер.

Тому застосування імітаційного моделювання для дослідження динаміки розвитку ресторанного господарства із урахуванням впливу як внутрішніх, так зовнішніх чинників є актуальною задачею.

У науковій літературі досліджено основні підходи до аналізу процесів діяльності підприємств ресторанного господарства. Фундаментальні результати у цій галузі належать таким вітчизняним і зарубіжним науковцям, як: А. О. Аветісової, В. А. Антонової, Н. О. П'ятницької, Е. М. Агабаб'яна, Е. Н. Жильцова, В. В. Котилко, В. Л. Варфоломеева, В. І. Малишкова, В. І. Півоварова, МІ. Пересічного, І.В. Скавронської, О.Д. Тімченко, О.П. Ткаченко, Г.В. Чергової, Л.Г. Агафонової, Е.А. Джанджугазова, Карсекина В.И., Н.В. Кацерикова, А.В. Котельникової, Т.І. Ніколаєва, А.М. Рассулової, З.О. Фадєєвої.

**Мета кваліфікаційної роботи:** аналіз та моделювання процесів діяльності підприємства ресторанного господарства засобами імітаційного моделювання.

**Завдання кваліфікаційної роботи:**

- провести огляд сучасного стану розвитку ресторанного бізнесу,

визначити основні тенденції та перспективи розвитку підприємств ресторанного господарства;

- проаналізувати конкуренцію ресторанних послуг в м. Одеса (із застосуванням метода аналізу ієрархій);
- розробити імітаційну модель для аналізу основних процесів діяльності ресторанного господарства «Апшерон» (операційна діяльність, реалізація та закупівля продукції, кадрова політика);
- провести аналіз та прогнозування основних показників діяльності підприємства ресторанного господарства «Апшерон».

**Об'єктом дослідження** виступають процеси діяльності підприємства ресторанного господарства «Апшерон».

**Предмет дослідження** – імітаційні моделі у процесі дослідження операційної, управлінської діяльності підприємства «Апшерон».

**Методи дослідження:** метод аналізу ієрархій для дослідження конкурентоспроможності ресторанів Одеси; метод імітаційного моделювання для розробки імітаційної моделі, аналізу та прогнозування обсягу реалізованої продукції, доходів, витрат, прибутковості; статистичні методи в імітаційному моделюванні для перевірки адекватності імітаційної моделі; метод аналізу ієрархій для аналізу конкурентоспроможності ресторанних господарств м. Одеса.

**Інформаційною базою дослідження** є законодавчі і нормативні документи Верховної ради України, офіційний сайт Держкомстату України, звітність ресторану «Апшерон», наукові праці вітчизняних і закордонних вчених з питань удосконалення процесів діяльності ресторанних господарств, аналізу фінансових результатів, ресурси Інтернет, офіційний сайт компанії itthink та ін.

Обґрунтовані в кваліфікаційній роботі наукові підходи, методи, інструменти та отримані результати являють собою практичне підґрунтя для підготовки і реалізації управлінських рішень у процесі функціонування сучасних закладів ресторанного бізнесу, що сприятиме їх прогресивному

розвитку.

**Структура та обсяг роботи.** Кваліфікаційна робота магістра складається зі вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел 59 найменування. Загальний обсяг роботи становить 90 сторінок. Робота містить 19 таблиць, 29 рисунки.

**Публікації.** Мотинга К.В., Кот О.Р., Клепікова О.А. Моделювання маркетингової діяльності підприємства // Матеріали наук.-практ. конференції «Економічна кібернетика: теорія, практика та напрямки розвитку» кафедри Економічної кібернетики та інформаційних технологій Одеського національного політехнічного університету. ОНПУ, 27-28 листопада 2019, Одеса: ОНПУ, 2019. С.75-78 .

Використання системно-динамічного підходу імітаційного моделювання дозволило побудувати гнучку модель, дана модель легко налаштовується на конкретні дані ресторану (ціни, потік клієнтів, меню та ін.), дозволяє визначати «вузькі місця» в його діяльності, прогнозувати динаміку основних кінцевих результатів на перспективу.

На основі аналізу результатів моделювання можна провести планування закупівлі продуктів та їх склад, аналізувати ефективність системи постачання продукції та вплив цін закупівлі на операційну діяльність закладу, забезпечення персоналом тощо.

## **ВИСНОВКИ**

У роботі проведено огляд сучасного стану розвитку закладів ресторанного господарства України, виділено тенденції та проблеми розвитку. Основним завданням сучасного ресторанного бізнесу є задоволення потреб населення, підтримка балансу між попитом і пропозицією. Також звернено увагу на розвиток ресторанного бізнесу у Одесі.

За останні 5 років зникло близько 5 600 підприємств громадського харчування. Загальний обсяг українського ресторанного ринку аналітики оцінюють у 30 млрд. грн. Кількість ресторанних закладів складає понад 15 тис.

Проаналізовано конкуренцію ресторанних послуг в м. Одеса (із застосуванням метода аналізу ієрархій), та обрано найкращий заклад.

Проведено аналіз процесів діяльності закладу ресторанного господарства «Апшерон». Основними процесами, що досліджуються у дипломній роботі є «Клієнти ресторану», «Реалізація страв», «Реалізація напоїв», «Операційна діяльність», «Співробітники», «Ціна закупівлі страв», «Ціна закупівлі напоїв».

У секторі «Клієнти ресторану» проводиться моделювання потоку клієнтів в залежності від категорій. Для типового ресторану середнього класу ці категорії представлені: незаможними клієнтами (наприклад, студентами), клієнтами середнього достатку (представники середнього класу), заможними відвідувачами – VIP-клієнтами. Результати імітації є вхідними для блоків «Реалізації напоїв» та «Реалізації страв».

У секторах «Реалізації напоїв» та «Реалізації страв» моделюються обсяги реалізації страв і напоїв. Вихідні данні є основою для сектору «Операційна діяльність».

У секторі «Операційна діяльність» проводиться розрахунок доходу від реалізації (валового прибутку) та показники ефективності роботи ресторану «Апшерон», а також виконується аналіз основних показників операційної діяльності (доходів, витрат, прибутку).

У секторах «Ціна закупівлі напоїв» та «Ціна закупівлі страв» проводиться розрахунок кількості продукції, яка необхідна для безперебійної роботи ресторану, а також вказана ціна за одиницю товару.

Розроблено сектор «Працівники» імітаційної моделі, у якому проводиться моделювання навчання працівників та здійснюються процеси забезпечення безперервної роботи торговельної мережі персоналом.

До основних результатів можна віднести:

1. Ресторан «Апшерон» отримує прибуток в межах 300-1000 тис. грн. упродовж усього досліджуваного періоду. Максимальний чистий прибуток за період дослідження 985,52 тис. грн, мінімальний 315,33 тис., середній 564,13 тис. грн. Для зберігання такого темпу необхідно слідкувати за кількістю відвідувачів, ціною продажу та ціною закупівлі продукції.

2. При загальному зниженні цін продажу в межах 10–15 % від початкового рівня, ресторан отримує стабільний прибуток від 100 тис. грн. до 500 тис. грн. У 2020 році прогнозується зниження об'єму реалізації продукції на 3 %, він становитиме приблизно 17 210 тис. грн., але у 2021 році прогнозується збільшення у порівнянні з попереднім роком на 12 %, тобто

об'єм реалізації становитиме 19 186 тис. грн., при цьому сума собівартості товару має дещо іншу тенденцію, так у 2020 році прогнозується її збільшення на 4%, а у 2021 зменшення на 7%, вона становитиме 5213 тис. грн. та 4189 тис. грн. відповідно. Це свідчить про те, що для збільшення прибутку ресторану необхідно постійно контролювати собівартість продуктів.

3. При зменшенні кількості відвідувачів на 15% чистий дохід зменшиться на 40% і становитиме в межах від 0 тис. грн. до 500 тис. грн., а при втраті відвідувачів на 20%, ресторан стане збитковим. Це свідчить про те, що для отримання прибутку ресторану необхідно проводити додаткові заходи по залученню відвідувачів. Для того, щоб фуд кост складав не більше 30%, необхідно слідкувати за ціною закупівлі продукції, та не допускати її підвищення більше ніж на 15%,

4. Ефективність закладу ресторанного господарства «Апшерон» оцінюється розрахунком середнього чеку на одного гостя, середньої виручки на одного працівника мережі та оцінки ефективності 1 кв. м торговельної площі. Ці показники за 2019 р. такі: середній чек за місяць у середньому 16,76 тис. грн./ люд., середня зарплата мережі за місяць близько 452,3 тис. грн./ люд., ефективність 1 кв. м площі за місяць у середньому 4,95 тис. грн./кв. м на рік. У 2019 році прогнозується зниження цих показників 5-10%.

5. Для забезпечення персоналом у кількості 60 осіб ресторану з метою безперервної роботи необхідно навчати приблизно  $4 \pm 2$  осіб стажерів, мати на постійній роботі  $55 \pm 5$  осіб різної кваліфікації. Для забезпечення ефективного обслуговування покупців необхідно приблизно  $38 \pm 2$  особи персоналу, з них  $24 \pm 5$  кухарів та  $14 \pm 5$  офіціантів.

Розроблена імітаційна модель може бути використана як інструмент для складання аналітичної звітності, планування та прогнозування діяльності ресторану «Апшерон». Це сприятиме посиленню ринкових позицій, створенню додаткових конкурентних переваг і покращенню фінансово-економічних показників ресторану.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. ДСТУ 3862-99 “Ресторанне господарство. Терміни та визначення”.  
URL: [https://dnaop.com/html/40988/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3\\_3862-99](https://dnaop.com/html/40988/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_3862-99) (дата звернення 25.09.2019)
2. Архіпов В.В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч.пос.[для студ. Вищ. Закл.]/В.В.Архіпов, В.А.Русавська – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 342 с. – ISBN 978-966-364-867-5
3. ДСТУ 3279-95 «Стандартизація послуг. Основні положення». URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/main/z0235-99>. (дата звернення 25.09.2019)
4. ГОСТ 30523-97 «Услуги ресторанного хозяйства. Общие требования». URL: [https://dnaop.com/html/41944/doc-%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2\\_30523-97](https://dnaop.com/html/41944/doc-%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2_30523-97) (дата звернення 13.11.2019)
5. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.: [для вищ.навч. закл.]. За ред. П’ятницької Н. О. – 2-ге вид. перероб. та допов.– К.: Центр учбової літератури, 2011 – 584 с.
6. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства (Наказ № 219 від 24. 07. 2002 р. Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України).
7. «Організація і техніка обслуговування (для учнів ПТНЗ галузі ресторанного господарства)»: навч. посіб. / С. Г. Кравець, Н. П. Камінська, О. Г. Оліферчук, за наук. ред. С. Г. Кравець – К.: Інститут професійно-технічної освіти НАПН України, 2015. – 202 с.
8. ДСТУ 4281:2004 “Заклади ресторанного господарства. Класифікація” (затв. Держспоживстандарт України від 01.07.04). URL: [https://dnaop.com/html/34057/doc%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3\\_4281\\_2\\_004](https://dnaop.com/html/34057/doc%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_4281_2_004) (дата звернення 13.11.2019)
9. Беляєва А.М. Енциклопедія ресторанного бізнесу.– Донецьк, 2009

10. Сагалкова Н. О. Система показників-індикаторів економічної діагностики діяльності торговельного підприємства // Вісник Хмельницького національного університету. 2010, № 2, Т. 2. С. 19-23.

11. Гірняк Л.І., Глагола В.А. Сучасний стан, перспективи та тенденції розвитку ресторанного господарства в Україні. Економіка та управління підприємствами. 2018. №16. С. 71-76.

12. Гладских Е. Обзор ресторанного рынка. URL: <https://delo.ua/lifestyle/sytnyj-god-obzor-restorannogorynka-329410.htm> (дата звернення 05.05.2019)

13. П'ятницька Г.Т., Найдюк В.С. Сучасні тренди розвитку ресторанного господарства в Україні. Економіка та держава. 2017. № 9. С. 66-73.

14. Гінда М.І. Тенденції розвитку ресторанного господарства. Збірник матеріалів Всеукраїнської науково-практичної конференції «Актуальні проблеми економіки та управління в умовах системної кризи» (Львів, 29 листопада 2016 р.). Львів: МАУП, 2016. Ч. 1. С. 301-306.

15. Їжа-2019: головні тенденції ресторанного ринку в цьому році. URL: <https://rau.ua/analitika/eda-2019/>. (дата звернення 10.11.2019)

16. Едуард В. Юрчак Аналіз розвитку брендів мереж підприємств ресторанного господарства в Україні АНАЛІЗ, 2016, с.229

17. Чумак О. В. Аналіз стану й оцінка тенденцій показників розвитку підприємств ресторанного господарства // Бізнес Інформ. 2014. № 12. С. 307–313.

18. Кравченко О. М. Система макроекономічних показників ефективності ресторанного господарства // Вісник Одеського національного університету ім. І. І. Мечникова. Економіка : зб. наук. праць. Одеса, 2015. Вип. 2/1, Т. 20. С. 31–36.

19. Ярослав Квач, Віктор Коваль, Андрій Грималюк Туризм та індустрія гостинності в контексті глобального економічного розвитку, 2018-11 с.

20. Статистичний щорічник України за 2016 рік. За редакцією І.Є.Вернера. – Київ: Державна служба статистики України, 2017. – 610 с. 450

21. Дубодєлова А.В., Кулиняк І.Я. Тенденції розвитку ресторанного господарства Львівщини. Актуальні проблеми економіки. 2016. № 10(184). С. 198–208.

22. Державна служба статистики України. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua/> (дата звернення 10.11.2019)

23. Статистичний щорічник України за 2018 рік. За редакцією І.Є. Вернера. – Київ: Державна служба статистики України, 2019. – 482 с. 352.

24. Статистичний щорічник України за 2017 рік. За редакцією І.Є. Вернера. – Київ: Державна служба статистики України, 2018. – 541 с. 380

25. Гірняк Л.І., Глагола В.А. Сучасний стан, перспективи та тенденції розвитку ресторанного господарства в Україні. Економіка та управління підприємствами. 2018. №16. С. 71–76.

26. Тенденції розвитку ресторанного бізнесу України URL:<https://nachasi.com/2018/11/01/restoranna-sprava-v-ukrayini/> (дата звернення 13.11.2019)

27. Бліц: Індустрія їжі в Україні чи варто відкривати свій ресторан URL:<https://nachasi.com/2018/11/01/restoranna-sprava-v-ukrayini/>(дата звернення 13.11.2019)

28. Звіт про здійснення Одеською обласною державною адміністрацією покладених на неї повноважень та стан розвитку території у 2018 році. URL : <https://oda.odessa.gov.ua/statics/pages/files/5c541a5409eb5.pdf> (дата звернення 17.11.2019)

29. Головне управління статистики в Одеській області. URL: <http://www.od.ukrstat.gov.ua/565> (дата звернення 10.11.2019).

30. Українці готові витратити в ресторанах близько 200 гривень (дослідження). URL: <https://minfin.com.ua/ua/2019/07/19/38462068> (дата звернення 13.11.2019)

31. НВ назва ТОП–100 найкращих ресторанів України 2019. URL: <https://style.nv.ua/food-drink/schaste-est-nv-nazyvaet-top-100-luchshih-restoranov-ukrainy-2019-50018618.html> (дата звернення 05.09.2019)

32. Найкращі ресторани Одеси. URL: <https://style.nv.ua/food-drink/nv-nazyvaet-luchshie-restorany-odessy-50018698.html> (дата звернення 10.11.2019)

33. Ресторан «Апшерон». URL: <https://apsheron.od.ua/> (дата звернення 22.11.2019)

34. Сахно, І. В. Аналіз основних методичних підходів до оцінки конкурентоспроможності підприємств І. В. Сахно .Збірник наукових праць Таврійського державного агротехнологічного університету (економічні науки). 2012. № 2, Ч. 2. С. 385–390.

35. Євтрят Д. І., Кушнерук Ю. І. Застосування методу аналізу ієрархій для оцінки маркетингової активності торгівельних підприємств // Проблеми економіки №2, 2012 р., С. 66-71.

36. Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02/ed20091207/find?text=%C7%E0%EA%EB%E0%E4+%F0%E5%F1%F2%EE%F0%E0%ED%ED%EE%E3%EE+%E3%EE%F1%EF%EE%E4%E0%F0%F1%F2%E2%E0> (дата звернення 15.11.2019)

37. Кузнецов Ю. А., Перова В. І., Мичасова О. В. Імітаційне моделювання економічних процесів з використанням програмного пакету ITHINK // Економічний аналіз: теорія та практика. 6(63) – 2006 р., С. 11-15.

38. Офіційний сайт компанії iThink software и Stella software : сайт. URL: <http://www.iseesystems.com> (дада звернення 23.05.2019).

39. Цисарь И.Ф. Моделирование экономики в Ithink\_Stella. Кризисы, налоги, информация, банки. М. : ДИАЛОГ\_МИФИ, 2009. 224 с.

40. Соколовська З.М., Яценко Н.В. Моделювання діяльності суб'єктів ресторанного господарства // Бізнес-інформ. 2016. №3. С. 108-116.

41. Замятина О. М. Моделирование систем: Учебное пособие. – Томск: Изд-во ТПУ, 2009. – 204 с.

42. Прикладні моделі системної динаміки : [монографія] / З.М. Соколовська, О.А. Клепікова. Одеса : Астропринт, 2015.-308 с.

43. Єдиний соціальний внесок (ЄСВ). URL: <https://index.minfin.com.ua/ua/labour/social/> (дата звернення 25.11.2019)
44. Четвертакова Е.Г. Кассовые операции и ККМ. 5-е изд., доп. и пер. - М.: Книга-сервис, 2004.
45. Креативні підходи до формування трудових ресурсів в організації. URL: <http://kerivnyk.info/2014/09/svydruk-kreatyvni-pidhody.html> (дата звернення 27.11.2019)
46. Економічний зміст прибутку підприємства URL : [https://bookss.co.ua/book\\_vlastivosti-i-vidminni-oznaki-finansiv-pidpriyemstv\\_693/33\\_ekonomichnij-zmist-pributku-pidpriyemstva](https://bookss.co.ua/book_vlastivosti-i-vidminni-oznaki-finansiv-pidpriyemstv_693/33_ekonomichnij-zmist-pributku-pidpriyemstva) (дата звернення 25.11.2019)
47. Законодавство України. Про ціни і ціноутворення. URL : <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/5007-17> (дата звернення 25.11.2019)
48. Податковий кодекс України. URL: <http://sfs.gov.ua/nk/> (дата звернення 25.11.2019)
49. Чорна Л.О. Прибуток як інтегральний показник господарської діяльності підприємства // Ефективна економіка. 2013. № 1. URL: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=1997&p=2> (дата звернення 25.11.2019)
50. Податковий кодекс України. К. : ДП «ІВЦ ДПА України», 2010. 336 с.
51. Валовий дохід і прибуток URL : [https://pidruchniki.com/10310208/politekonomiya/valoviy\\_dohid\\_pributok](https://pidruchniki.com/10310208/politekonomiya/valoviy_dohid_pributok)
52. Механізм формування доходів від операційної діяльності та його особливості в різних сферах економічної діяльності URL : <https://studopedia.org/6-60052.html>
53. Формування доходів і витрат підприємства URL : [https://pidruchniki.com/12281128/finansi/formuvannya\\_dohodiv\\_vitrat\\_pidpriyemstva](https://pidruchniki.com/12281128/finansi/formuvannya_dohodiv_vitrat_pidpriyemstva) (дата звернення 25.11.2019)

54. Чорна М.В, Кушнір Т.Б., Михайлова О.В. Економіка торгівлі: навчально-методичний посібник. Х. : ХДУХТ, 2015. С. 221.

55. Фудкост – боротьба за собівартість. URL : <http://www.restorator.ua/single-post/fudkost-borba-za-sebestoimost> (дата звернення 25.11.2019)

56. Підбір персоналу та ухвалення рішень у креативному управлінні організацією // URL : <http://kerivnyk.info/2014/09/svydruk-kreatyvni-pidhody.html> (дата звернення 25.11.2019)

57. Клепікова О. А. Моделювання процесів корпоративного управління в компанії // Вісник соціально-економічних досліджень: зб. наук. праць; за ред. М. І. Зверькова (голов. ред.) та ін. (ISSN 2313-4569). Одеса: Одеський національний економічний університет. 2018. № . 22 (66). С. 244-255.

58. Управління персоналом в умовах економіки знань [Текст] : монографія / [кол. авт. ; за заг. ред. Л. К. Семів]. К. : УБС НБУ, 2011. 406 с.

59. Гайдученко С. О. Тексти лекцій з навчальної дисципліни «Мотивація персоналу» (для студентів 5 курсу спеціальності 7.03060101, 8.03060101 „Менеджмент організацій і адміністрування”) / С. О. Гайдученко; Хар. нац. ун-т. міськ. госп-ва. ім. О. М. Бекетова Х. : ХНУМГ, 2013. 111 с.