

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

Центр _____ заочної форми навчання _____

Кафедра Туристичного та готельно-ресторанного бізнесу

Допущено до захисту

Завідувач кафедри

Герасименко В.Г.

“ ” _____ 2017 р.

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
на здобуття освітньо-кваліфікаційного рівня спеціаліста
зі спеціальності _____ 242 «Туризм» _____
(шифр та найменування спеціальності)

на тему: «Чинники та шляхи зростання прибутку від господарської діяльності в
ресторанному підприємстві»

Виконавець

студентка Центру заочної форми навчання

Черкаська Марина Олександрівна
(прізвище, ім'я, по батькові) _____ /підпис/

Науковий керівник

викладач _____

(науковий ступінь, вчене звання)

Єгупова Ірина Миколаївна
(прізвище, ім'я, по батькові) _____ /підпис/

Одеса 2017

Зміст

| | |
|--|--------------------|
| ВСТУП..... | стор. 3 |
| РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ДОСЛІДЖЕННЯ РЕЗЕРВІВ | |
| ЗБІЛЬШЕННЯ ПРИБУТКУ..... | 7 |
| 1.1. Економічна сутність та види прибутку..... | 7 |
| 1.2. Види і джерела прибутку та його аналіз | 12 |
| 1.3. Джерела формування прибутку в підприємствах ресторанного господарства..... | 18 |
| РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ ФІНАНСОВИХ РЕЗУЛЬТАТІВ | |
| РЕСТОРАНУ «ЦЕЗАР» | 23 |
| 2.1. Загальна характеристика ресторану «Цезар» | 23 |
| 2.2. Аналіз формування і динаміка доходів та склад і структура витрат ресторану | 32 |
| 2.3. Аналіз формування фінансового результату від господарської діяльності ТОВ «Цезар»..... | 44 |
| РОЗДІЛ 3. РЕЗЕРВИ ТА ШЛЯХИ ЗБІЛЬШЕННЯ ПРИБУТКУ | |
| В РЕСТОРАНІ «ЦЕЗАР» | 51 |
| 3.1. Використання муляжів страв для збільшення обсягу продажів в ресторані «Цезар» | 51 |
| 3.2. Збільшення прибутку за рахунок механізації допоміжних процесів в ресторані «Цезар» | 63 |
| ВИСНОВКИ..... | 77 |
| Список використаних джерел | 81 |

ВСТУП

Галузь ресторанного господарства функціонує завдяки забезпеченню якості життя населення засобами задоволення фізіологічних потреб. Потужний попит сприяє появі різноманітних підприємств громадського харчування, що надає право вибору споживачам обрати таке підприємство ресторанної сфери, яке найбільш задовільнить їх за всіма критеріями.

Формування бренду ресторану, стратегія розвитку діяльності та конкурентне позиціонування підприємства – це основні показники ефективності діяльності підприємства ресторанного господарства. Ресторанна справа є однією з найприбутковіших в світі. У країнах Західної Європи, США і Японії зафіксовано збільшення витрат клієнтів на проведення дозвілля саме в ресторанах.

В Україні ж, яка довго була у складі СРСР і в якій спостерігався брак елементарних продуктів, сьогодні немає культури харчування і відповідно культури ресторанного бізнесу. В нашій країні ресторанна справа, на думку більшості фахівців, перебуває на стадії зародження.

Фундаментальні аспекти сучасних форм організації і роботи у ресторанному бізнесі, розвитку ресторанної справи України знайшли своє відображення у працях таких вчених, як А.І. Усіна, Т.П. Кононенко, Н.В. Полстяна, І.В. Хваліна, О.Л. Іванік, Г.Б. Мунін, А.О. Змійов та ін.

Сучасний ресторанний бізнес, як ніколи раніше, пропонує широку номенклатуру послуг. Стандартні вимоги до здійснення послуг задекларовано у ДСТУ 3279-95 "Стандарти послуг. Основні положення", ГОСТ 30335-95 "Услуги населению. Термины и определения", ГОСТ 30523-97 "Услуги общественного питания. Общие требования" (останні два є міждержавними стандартами, визнаними Україною як національні). У цих нормативно-технічних документах наведено стандартний перелік послуг для населення, що користується продукцією та послугами закладів (підприємств) громадського харчування. Але в ресторанній справі немає меж досконалості, тому й

з'являються нові їх види : послуги сомельє, години фортуни та щасливі години для гостей; гастрономічні шоу; урочиста презентація страв; бар-шоу; рибалка та кулінарне приготування у присутності гостя; караоке; кімнати для паління; знижки постійним клієнтам; виїзний кейтерінг з організацією дозвілля та широким спектром різноманітних послуг; відпочинок та розваги на воді, землі та в повітрі тощо.

Останнім часом намітилася стійка тенденція переміщення послуг з організації споживання продукції та обслуговування споживачів із залів закладів ресторанного господарства до робочих місць (офіси, установи); місць відпочинку; місць святкування ювілеїв та інших офіційних та неофіційних святкових подій; до домівки. Ця послуга має назву у міжнародній індустрії гостинності "catering". Послугу з "кейтерингу" здійснюють не тільки заклади ресторанного бізнесу (ресторани, кафе, бари), а також і фірми, створені на базах ресторанів.

Крім того особливість сьогоденної ситуації полягає у тому, що розвиток ресторанної справи відбувається в комплексі із розвитком транспортного вузла – з/д вокзалу чи автовокзалу, аеропорту. Разом з тим навколо них розбудовується інфраструктура, що включає в себе готелі, магазини, численні кафе та ресторани, автомати з продажу чаю-кави.

Україна почала знайомитися із сучасним бізнесом у галузі швидкого харчування ще у 1997 році, коли компанія “McDonald's” відкрила свій перший ресторан у столиці країни. До цього місцева галузь закладів швидкого харчування була представлена лише їдальнями і кафетеріями радянського типу. Компанія “McDonald's”, будучи найбільшим франчайзером у світі, відкрила в 16 містах України понад 50 ресторанів і планує відкрити ще 5-6 нових закладів та реконструювати два заклади в Києві. Сума інвестицій у відкриття одного закладу становить \$0,5-2 млн. Власні ресторани цієї компанії складають лише 27% від загальної кількості, інші 73% – власність операторів, тобто франчайзі. Поряд із “McDonald's” на українському ринку фаст-фуду функціонують такі підприємства, як “Картопляна хата”, “Українське бістро”,

“Сбарро” та інші.

Сьогодні ресторанна справа, як зазначалося вище, перебуває лише на стадії зародження. Такий вид бізнесу залишається привабливим як довгострокова інвестиція з вірогідною прибутковістю в 15-20% або незалежно від збитковості як іміджевий інструмент його власника. За інформацією Асоціації ресторанного бізнесу України, темпи розвитку ринку ресторанних послуг коливаються в межах 60-100% на рік .

Серед ресторанів національної кухні в Україні перевага надається українській – 36,8%. Проте значна увага приділяється і французькій кухні – 21%; італійській, кавказькій, японській по 7,9%; всі інші – 18,5%. Тематичні ресторани також є дуже популярними як серед українців, так і туристів. В Україні вже є певний досвід у створенні таких закладів харчування, найвідоміші з яких у Львові: "Криївка", присвячений героям УПА, планується відкриття автомобільного ресторану; у Києві: “Шинок”, “Вулик”, “Царське село” – ресторани-музеї – присвячені українським традиціям.

Отже, можна сказати, що з кожним роком в Україні з'являються все нові види громадського харчування, починаючи від фаст-фудів і закінчуючи тематичними і високо елітними ресторанами, тому необхідно значну увагу приділяти особливостям розвитку даної сфери, а особливо темпам та динаміці його розвитку, слідкувати за тим як реагують на той, чи інший тип ресторанного господарства споживачі, розглядати у контексті їх уподобання.

Дана дипломна робота присвячена дослідженню теоретичних аспектів аналізу резервів зростання прибутку на підприємстві ресторанного господарства та формуванню шляхів (організаційно-технічних заходів) їх реалізації.

Мета дипломної роботи визначила її зміст. Основними напрямками дослідження в даній роботі є визначення економічної суті та функцій прибутку, його ролі в діяльності підприємства, видів та джерел формування, оподаткування і аналіз прибутку. Також була звернута велика увага на аналіз складу доходів та витрат, етапів формування та резервів збільшення прибутку

підприємства.

Об'єкт дослідження: у якості об'єкта дослідження було обрано ресторан «Цезар», основним видом діяльності якого є надання послуг харчування.

Предмет дослідження: процес формування прибутку підприємства ресторанного господарства, резерви його підвищення в сучасних умовах.

Для досягнення поставленої мети необхідно розв'язати наступні завдання:

а) вивчити поняття й види прибутку, основні фактори, що впливають на прибуток, роль прибутку в діяльності підприємства й шляхи підвищення прибутку;

б) вивчити організаційну структуру;

в) проаналізувати споживачів, обсяг виробництва й реалізації продукції;

г) проаналізувати основні техніко-економічні показники;

д) проаналізувати продуктивність праці, прибуток підприємства й рентабельність виробництва;

ж) розробити заходи щодо підвищення прибутку.

Для аналізу господарсько-фінансової діяльності ресторану «Цезар» використана форма бухгалтерської звітності №1 «Баланс», №2 «Звіт про фінансові результати» за 2014, 2015, 2016 рр.

ВИСНОВКИ

Прибуток підприємства є найважливішою економічною категорією й основною метою підприємницької діяльності. Отримати прибуток підприємство може тільки в тому випадку, якщо воно виробляє продукцію або послуги, які реалізуються, тобто задовольняють суспільні потреби.

Завданням дипломної роботи було дослідження економічної сутності прибутку підприємства; дослідження складу та динаміки прибутку підприємства; дослідження прибутку від реалізації продукції (робіт, послуг); аналіз прибутку, одержаного від позареалізаційних операцій; дослідження аналізу розподілу та використання прибутку; дослідження резервів росту величини прибутку підприємства.

Підводячи підсумки дослідженню, зупинимось на найважливіших моментах і висновках, що дозволяють повною мірою оцінити внутрішньовиробничі резерви зростання прибутку у ресторані «Цезар».

Ресторан «Цезар» має організаційно-правову форму товариства з додатковою відповідальністю.

Ресторан має 7 залів на 114 посадочних місць (веранда - 36 місць, галерея подіум - 20 місць, 1 зала - 12 місць, 2 зала - 12 місць, 3 зала - 8 місць, 4 зала - 10 місць, банкетний зала - 16 місць,) і 1 літній майданчик, який в теплий період збільшує місткість ресторану ще на 26 осіб.

У ресторані "Цезар" пропонуються різні страви зі складною рецептурою. Оплата клієнтами проводиться після закриття рахунку. Всі клієнти обслуговуються за столиками. Пропонується широкий асортимент алкогольних напоїв, зокрема вина.

Меню ресторацу пропонує різноманітні страви одеської, європейської та східної кухні. Фірмове блюдо ресторану: чорноморська вуха, яка приємно здивує навіть самих бувалих гурманів. Також дуже популярними є страви зі свіжої риби-камбали, ставриди, бичків.

З січня по серпень починається стрімке зростання кількості відвідувачів,

спочатку на 6%, далі 5%, 5%, 4%, 4 %, 7% найбільший пік темпу зростання доводиться на суміжний період липень - серпень 11%, найбільша кількість відвідувачів припадає на серпень - рівень завантаження торгового залу становить 92% Літня активність обумовлена тим, що ресторан має досить великий літній майданчик і вміщує в себе додатково велику кількість людей.

Далі впливає значне падіння попиту, викликане, ймовірно, відтоком туристів - вересень, жовтень, листопад. У цей час попит падає більш ніж на 10% в звітний період, а саме, від -8% до -13% щомісяця.

Найменш прибутковими місяцями ресторану «Цезар» слід вважати частину зимового сезону - грудень і січень. Як правило, рівень завантаження в цей період становить близько 51%.

Значні зміни відбулися в складі операційних витрат за економічними елементами ресторану «Цезар» за 2014-2016 роки. Так, з 2014 по 2016 р загальна сума операційних витрат зросла на 946 тис. грн. або на 17 %. Слід зазначити нерівномірність динаміки витрат в розрізі окремих економічних елементів. Найбільшою мірою за досліджуваний період зросли матеріальні витрати на 1439 тис. грн. (71 %) і витрати на оплату праці (303 тис. грн., або 17 %). Відрахування на соціальні заходи навпаки, зменшились за рахунок зменшення проценту відрахувань в 2016 р. до 22. Оскільки основна частина матеріальних витрат є змінними, то їх настільки значне зростання пов'язане суто з збільшенням обсягів виробництва продукції підприємства, підвищенням цін на сировину за рахунок інфляції та значним зростанням цін на комунальні послуги.

Розподіл постійних витрат між окремими видами продукції на підприємстві здійснюється пропорційно загальній величині змінних витрат.

Проведений аналіз свідчить про значні зміни в складі операційних витрат за економічними елементами ресторану «Цезар» за 2014-2016 роки. Так, з 2014 по 2016 р загальна сума операційних витрат зросла на 946 тис. грн. або на 17 %. Слід зазначити нерівномірність динаміки витрат в розрізі окремих економічних елементів. Найбільшою мірою за досліджуваний період зросли

матеріальні витрати на 1439 тис. грн. (71 %) і витрати на оплату праці (303 тис. грн., або 17 %). Відрахування на соціальні заходи навпаки, зменшились за рахунок зменшення проценту відрахувань в 2016 р. до 22.

Збільшення витрат на оплату праці з відрахуваннями на соціальні заходи обумовлено впливом двох чинників: зростанням чисельності персоналу і підвищенням середньої заробітної плати.

Позитивна динаміка відзначається тільки по одній статті витрат - «Інші витрати», рівень яких до 2016 року скоротився на 183 тис. грн. або на 75 %.

З 2014 по 2016 рік діяльність ресторану «Цезар» по реалізації продукції забезпечувала позитивний фінансовий результат. Середньорічні темпи приросту прибутку від реалізації продукції становили 3,8 %, в результаті чого рівень даного показника за аналізований період зріс на 4,2%, склавши в 2016 році 814 тис. грн. проти 781,4 тис. грн. у 2014 році.

Фінансовий результат від іншої операційної діяльності збільшився в 2015 р. на 5 тис. грн., а в 2016 зменшився до 10,4 тис. грн., інші операційні витрати зросли майже на 70% в 2016 р. порівняно з 2014 р., однак у грошовому виразі це склало лише 900 грн.

Проведений аналіз показав, що на протязі всього аналізованого періоду, незважаючи на позитивну динаміку інших фінансових та інших доходів, неопераційна діяльність ресторану «Цезар» була збитковою протягом 2014 та 2015 року, а в 2016 ми бачимо позитивний результат в розмірі 10,5 тис. грн. Такого результату було досягнуто за рахунок зменшення фінансових витрат на 72% та інших витрат на 81 %. В періоди криз та економічної нестабільності підприємства прикладають максимум зусиль для скорочення своїх витрат, що ми і спостерігаємо на прикладі ресторану «Цезар». У підприємства був невеликий кредит, який керівництво погасило достроково.

Протягом аналізованого періоду в ресторані «Цезар» склалася стійка тенденція поліпшення фінансового результату від усіх видів діяльності підприємства. Середньорічне поліпшення даного показника склало 49,6 тис. грн або 8,1 %. Тільки лише в 2016 році спостерігалось зменшення прибутку від

неопераційної діяльності на 3,8 тис. грн. В цілому ж за 3-х річний період фінансовий результат до оподаткування ресторану «Цезар» покращився на 61,1 тис. грн. або на 7,9 %.

Як показав проведений вище аналіз, основним джерелом прибутку від звичайної діяльності ресторану «Цезар» є прибуток від реалізації товарної продукції.

Проведені дослідження дозволили нам виявити наявність значних резервів збільшення прибутку в ресторані «Цезар».

Для мобілізації внутрішніх резервів підвищення прибутковості діяльності ресторану «Цезар» нами розроблений комплекс заходів щодо:

- установки вітрини з муляжами страв;
- механізації процесу миття посуду в ресторані «Цезар».

Організація вітрини з муляжами страв призведе до збільшення операційного прибутку на 64 585 грн. на рік. Додаткові капітальні вкладення в розмірі 40 198 грн. окупляться всього за 7,5 місяці. Сума річного економічного ефекту від реалізації даного заходу складе 54 535 грн. За результатами проведених розрахунків можна зробити висновок про доцільність впровадження даного заходу.

Машинне миття значно ефективніше, ніж ручне, його механізація приведе до збільшення чистого операційного прибутку на 39 186 грн. у рік. Додаткові капітальні вкладення в розмірі 18 300 грн. окупляться всього за півроку. Сума річного економічного ефекту від реалізації даного заходу складе 36 611 грн. За результатами проведених розрахунків можна зробити висновок про доцільність впровадження даного заходу.

Так, за рахунок практичної реалізації заходів, прибуток ресторані «Цезар» збільшиться на 103 771 грн у рік. Додаткові капітальні вкладення в розмірі 58 497 грн., необхідні для реалізації заходів, окупаються за термін, значно нижчий нормативного. Сума річного економічного ефекту складе 91 146 грн.

Список використаних джерел

1. Закон України “Про оподаткування прибутку підприємств” N 335/94-вр від 28.12.94. В редакції Закону N 440-IV від 16.01.2003.
2. Положення (стандарт) бухгалтерського обліку 1 "Загальні вимоги до фінансової звітності". Затверджено Наказом Міністерства фінансів України № 73 від 07.02.2013 р.
3. Положення (стандарт) бухгалтерського обліку 16 "Витрати". Затверджено Наказом Міністерства фінансів України №1591 від 09.12.2011 р.
4. Положення (стандарт) бухгалтерського обліку 15 "Дохід" Затверджено Наказом Міністерства фінансів України №1591 від 09.12.2011 р.
5. Про внесення змін у Розділ XX "Перехідні положення” Податкового Кодексу України відносно особливостей стягування податку на прибуток підприємств, отриманого від надання готельних послуг: Закон України від 15.08.2012 р.
6. Амбарцумов А.А. 1000 терминов рыночной экономики: справочное учебное пособие / А.А. Амбарцумов, Ф.Ф. Стерликов. – М.: Крон-Пресс, 1993. – 302 с.
7. Бабіч, В.В. Фінансовий облік-2 (Облік зобов'язань, капіталу. Звітність) : навч. посіб. / В.В. Бабіч. - К.: КНЕУ, 2010. - 433с.
8. Багрова І.В. Зовнішньоекономічна діяльність підприємств: підручник для вузів. /І.В. Багрова – Київ: Центр навчальної літератури, 2004. – 580 с.
9. Базилевич В.Д., Попов В.М., Базилевич К.С., Гражевська Н.І. Економічна теорія: Політекономія: Підручник / В.Д. Базилевич (ред.). - К. : Знання, 2006. – 632 с.
10. Білик М.Д. Управління фінансами державних підприємств / М.Д. Білик - К., Знання, 2008.
11. Болюх М.А. Економічний аналіз: навч. посібник / М.А. Болюх, В.З. Бурчевський, М.І. Горбатов; [За ред. акад. НАНУ, проф. М.Г. Чумаченка] – Вид. 2-ге, перероб. і доп. – К.: КНЕУ, – 2003. – 556 с..
12. Воронко О.С. Економічний аналіз: навч. посібник. / О.С. Воронко, Н.П. Штепа - Львів: Новий світ, 2012. - 279 с.
13. Герасимчук В.Г. Стратегічне управління підприємством. Графічне моделювання: Навч. посібник для вузів / В.Г. Герасимчук.– К.: КНЕУ, 2000. – 360 с.

14. Гетьман О.О. Економіка підприємства: навчальний посібник / О.О. Гетьман, В. М. Шаповал. - 2-ге вид. - К.: Центр учбової літератури, 2010-488с
15. Городня Т.А. Економічна та фінансова діагностика: навчальний посібник/ Т.А. Городня, І.П. Мойсеєнко. – Львів: Вид-во “Магнолія 2006”, 2008. – 282 с.
16. Економіка і організація виробництва : навч. посіб. / Л. О. Городецька, Е. Д. Дмитренко, В. А. Паламарчук, О. І. Туз. — К.: НАУ-друк, 2010. — 400 с.
17. Економіка підприємства [Текст] : практикум: навч. посібник / О. В. Березін, Н. В. Бутенко. - К. : Знання, 2009. - 254 с.
18. Економіка підприємства: задачі, тести, відповіді з поясненнями [Текст] : навч.-практ. посіб. / А. А. Кравченко, В. А. Харченко ; Державний вищий навчальний заклад "Донецький національний технічний ун-т". - Донецьк : Норд-Прес, 2008. - 209 с.
19. Економіка підприємства: навчальний підручник з грифом МОН / Й.М. Петрович, А.Ф. Кіт, О.М. Семенів та ін.; [Під заг. ред. Й.М. Петровича]. – Львів: “Новий світ 2000”, 2004. – 680 с.
20. Економічна теорія: Політекономія: Підручник / За ред. В.Д. Базилевича. - К.: Знання, 2006. - 631 с.
21. Економічний аналіз [Текст] : навч. посібник [для студ. вищих навч. закл.] / Л. Г. Соляник ; Національний гірничий ун-т. Інститут економіки. - Д. : [б.в.], 2005. - 200 с.
22. Економічний аналіз [Текст] : навч. посібник для студ. вищ. закладів освіти / Н. В. Тарасенко. - 4-те вид., стер. - Л. : Новий Світ-2000, 2008. - 344 с.
23. Економічний аналіз діяльності підприємства [Текст] : підручник / Є. В. Мних ; Київський національний торговельно-економічний ун-т. - К. : [б.в.], 2008. - 513 с.
24. Економічний аналіз діяльності суб'єктів господарювання [Текст] : підручник / П. Я. Попович. - 3-тє вид., перероб. і доп. - К. : Знання, 2008.- 630 с.
25. Економічний аналіз фінансових результатів та фінансового стану підприємства [Текст] : навч. посіб. для студ. екон. спец. вищ. навч. закл. / В. О. Мец. - К. : Вища школа, 2003. - 278 с.
26. Єгупова І. М. Практикум з дисципліни «Організація ресторанного

- господарства» для студентів II - III курсів усіх форм навчання напряму «Туризм» та «Готельно-ресторанна справа». Частина I // Єгупова І. М. // (Укл. І. М. Єгупова, - Одеса: ОНЕУ, ротапринт, 2015 р. - 44 с.)
27. Єгупова І. М. Конспект лекцій із дисципліни "Організація ресторанного господарства" для студентів III курсу всіх форм навчання спеціальності «Туризм» // Єгупова І. М. // (Укл. І. М. Єгупова, - Одеса: ОНЕУ, ротапринт, 2013 р. - 116 с.)
 28. Єгупова І. М. Практикум з дисципліни «Управління проектами в туризмі» для студентів V-VI курсів усіх форм навчання спеціальності «Туризм» // Єгупова І. М. // (Укл. Єгупова І.М - Одеса: ОНЕУ, ротапринт, 2013 р. - 39 с.)
 29. Єгупова І. М. Особливості функціонування закладів ресторанного господарства // Єгупова І. М. // Оцінка туристично-рекреаційного потенціалу регіону : монографія / за заг. ред. В.Г.Герасименко Одеса: ОНЕУ, 2016 – 262 с. (с.179-196)
 30. Єгупов Ю. А., Єгупова І. М. Класифікаційні ознаки побудови системи планів підприємства // Ю. А. Єгупов, І. М. Єгупова // Тези доповідей Міжнародної науково-практичної конференції «Управління економічними процесами: сучасні реалії і виклики». – Мукачєво, 2017. – С. 104-106.
 31. Єгупов Ю. А., Єгупова І. М. Зміст стратегічних планів підприємства // Ю. А. Єгупов, І. М. Єгупова // Фінансово-економічне та обліково-аналітичне забезпечення підприємницької діяльності : збірник тез доповідей учасників Міжнародної науково-практичної конференції, Черкаси, 19-20 квітня 2017 р. – Черкаси : Східноєвропейський університет економіки і менеджменту, 2017. – С. 49-51.
 32. Єгупов Ю. А., Єгупова І. М. Місце виробничої програми в системі тактичного планування на підприємстві // Ю. А. Єгупов, І. М. Єгупова // Економіка підприємства: сучасні проблеми теорії та практики: Матеріали шостої міжнар. наук.-практ. конф., 22-23 вересня 2017 р. - Одеса, Атлант, 2017. – с. 171-172.
 33. Єгупов Ю. А. Аналіз досягнення економічних критеріїв у процесі формування виробничої програми підприємства // Ю. А. Єгупов // Формування ринкової економіки: зб. наук. пр. – Спец. вип. Економіка підприємства: теорія і

- практика: у 2 ч. – Ч. I – К.: КНЕУ, 2010. – С. 280-291.
34. Єгупов Ю. А. Деякі аспекти аналізу беззбитковості та окупності інвестиційних проектів // Ю. А. Єгупов // Вісник соціально-економічних досліджень. Збірник наукових праць. Вип. 6 / Одес. держ. екон. ун-т.- Одеса: АТЗТ ІРЕНТТ, 2000. – С. 75-79.
 35. Іванова В.В. Планування діяльності підприємства. Навчальний посібник./ В.В. Іванова - К.:Центр навчальної літератури, 2006.-472 с.
 36. Історія економіки та економічної думки : навч. посіб. / [С. В. Степаненко, С. Н. Антонюк, В. М. Фещенко, Н. О. Тимочко] ; за ред. проф. С. В. Степаненка. - К.: КНЕУ, 2010. - 743 с.
 37. Кузнецова Н.Н. Основи економіки готельного та ресторанного господарства: Навч. посібник. – 2-е вид., Київ, 2005. – 250 с.
 38. Мельник Л.Г., Карінцева О.І. Економіка підприємства: Навчальний посібник. – Суми: ВТД “Університетська книга”, 2004. – 412 с.
 39. Міжнародна економіка: Практикум для студ. баз. напрямів 6.030503 “Міжнародна економіка” та 6.030601 “Менеджмент” усіх форм навчання / О.Є.Кузьмін, О.Ю.Григор’єв, О.С.Скибінський, Р.М.Скриньковський, Т.В.Загорська. – Львів: В-во НУ “Львівська політехніка”, 2010. – 76 с.
 40. Непочатенко О. О. Фінанси підприємств. Навч. Посіб.-К.: Центр учбової літератури, 2011.-328с.
 41. Орлов О. О. Планування прибутку підприємств в умовах ринкової економіки : [монографія] / О. О. Орлов [и др.]. - Хмельницький : [ХНУ], 2009. - 155 с.
 42. Партин Г. О., Загородній А. Г. Фінанси підприємств: Навч. посіб.-2-ге вид., перероб. І допов.-К.: знання, 2006.-379с.
 43. Пасічник В.Г., Планування діяльності підприємства. Навч. посіб. / Пасічник В.Г., Акіліна О.В - Київ: Центр навчальної літератури, 2005.-256 с
 44. Пилипчук О.В. Прибуток як узагальнений показник господарсько-фінансової діяльності підприємства / О.В.Пилипчук // Формування ринкових відносин в Україні: Збірник наукових праць – К., 2010. –328с.
 45. Планування і контроль на підприємстві [Текст] : індивід. навч.-дослід. завдання : для самот. роботи студ. напряму підготов. 6.030504 "Економіка

- підприємства" всіх форм навчання / Укоопспілка, Львів. комерц. акад. ; [уклад.: Міценко Н. Г., Ільчук О. О.]. - Л. : Вид-во Львів. комерц. акад., 2010.
46. Планування і контроль на підприємстві [Текст] : навч. посіб. для вищ. навч. закл. / Афанасьєв М. В., Селезньова Г. О. ; Харк. нац. екон. ун-т. - Х. : ІНЖЕК, 2012. - 442 с.
 47. Планування і контроль на підприємстві [Текст] : навч. посіб. для самот. вивч. дисципліни / О. М. Филипенко, В. А. Гросул ; Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. - Х. : [ХДУХТ], 2011. - 324 с
 48. Планування і контроль на підприємстві [Текст] : навч.-метод. посібник / Л. А. Швайка, О. І. Гузела ; Українська академія друкарства. - Л. : УАД, 2009.
 49. Податковий кодекс України №2755-VI від 2 грудня 2010 року.
 50. Подольська В. О., Яріш О. В. Фінансовий аналіз:-К.: Центр навчальної літератури,2007. - 488 с.
 51. Покропивний С.Ф. Економіка підприємства: Підручник / С.Ф.Покропивний – вид 2-ге. – К.: КНЕУ, 2009. - 254 с.
 52. Филипповский Е.Е., Шмарова Л.В. Экономика и организация гостиничного хозяйства.- М: Финансы и статистика, 2003. – 521 с.
 53. Фінанси підприємств: Підручник/А. М. Поддєрьогін,М. Д. Білик, Л. Д. Буряк та ін.,;Кер. Кол. Авт.. і наук. ред. Проф. А. М. Поддєрьогін.-6-те вид.,перероб. та допов.- К.: КНЕУ, 2006. - 552 с.