

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра економіки, права та управління бізнесом

Допущено до захисту
Завідувач кафедри

«__» травня 2024 р.

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
на здобуття освітнього ступеня бакалавр
зі спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»
за освітньою програмою «Економіка та планування бізнесу»
на тему: «**ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ПРОЄКТУ СТВОРЕННЯ**
ЦЕНТРУ КУЛЬТУРИ ВИНОРІБСТВА»

Виконавець:

студентка ФЕУП

Каражия Дар'я Едуардівна _____

Науковий керівник:

к.е.н, доцент

Доброва Наталя Василівна _____

ЗМІСТ

ВСТУП	3
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ВІДКРИТТЯ ВЛАСНОЇ СПРАВИ В УКРАЇНІ У СФЕРІ ВИНОРОбСТВА	6
1.1. Характеристика бізнес-ідеї започаткування власної справи у сфері виноробства.....	6
1.2. Умови організації та здійснення підприємницької діяльності в Україні у сфері виноробства.....	17
1.3. Обґрунтування вибору організаційно-правової форми підприємницької діяльності та системи оподаткування.....	23
РОЗДІЛ 2. АНАЛІТИЧНА ОЦІНКА МОЖЛИВОСТІ СТВОРЕННЯ ЦЕНТРУ КУЛЬТУРИ ВИНОРОбСТВА	29
2.1. Характеристика діяльності новостворюваного Центру культури виноробства.....	20
2.2. Оцінка внутрішніх конкурентних переваг підприємства.....	38
2.3. Формування стартового капіталу на створення Центру.....	43
2.4. Формування поточних витрат на функціонування Центру культури виноробства.....	57
РОЗДІЛ 3. ЕКОНОМІЧНЕ ОБґРУНТУВАННЯ ДОЦІЛЬНОСТІ СТВОРЕННЯ ЦЕНТРУ КУЛЬТУРИ ВИНОРОбСТВА.....	66
3.1. Розрахунок та аналіз показників ефективності проєкту.....	66
3.2. Аналіз можливих ризиків та планування заходів щодо їх запобігання.....	73
ВИСНОВКИ	78
Список використаних джерел	82
Додатки	89

ВСТУП

Актуальність теми кваліфікаційної роботи. Виноробство – одна з найдавніших традиційних галузей виробництва, яка завжди була і залишається важливою частиною культурної спадщини України. Українське вино тісно пов'язане з нашою історією та традиціями, відображає культурні особливості та звичаї нашого народу.

Сьогодні сфера виноробства відіграє значну роль для розвитку як регіональної економіки, так і державної. Цей сектор сприяє розвитку сільського господарства та інфраструктури, забезпечує робочі місця, стимулює розвиток сфери туризму та може бути ще одним інструментом для залучення іноземної валюти, експортуючи українську продукцію.

Ідея створення Центру культури виноробства ґрунтується на меті розвивати та популяризувати українське вино, його історію та культуру не тільки всередині країни, а і на міжнародному рівні.

Проблеми, що розглядаються в кваліфікаційній роботі досліджували такі науковці як: Доброва Н. В. та Фіалковська А. А. [3], Орлова В. [7], Галамай П. [12], Ладуба М. [13], Карпов В. А. [53].

Мета кваліфікаційної роботи – теоретичні, методологічні та прикладні аспекти започаткування власної справи у сфері виноробства.

Для досягнення мети були поставлені завдання:

- 1) охарактеризувати бізнес-ідею започаткування власної справи у сфері виноробства;
- 2) дослідити умови організації та здійснення підприємницької діяльності в Україні у сфері виноробства;
- 3) обґрунтувати вибір організаційно-правової форми підприємницької діяльності та системи оподаткування для новоствореного Центру;
- 4) надати характеристику діяльності новостворюваного Центру культури виноробства;
- 5) оцінити внутрішні конкурентні переваги новоствореного підприємства;

6) сформувати стартовий капітал на створення Центру культури виноробства;

7) сформувати поточні витрати на функціонування Центру культури виноробства;

8) розрахувати та проаналізувати показники ефективності проєкту;

9) проаналізувати можливі ризики та спланувати заходи щодо їх запобігання.

Об'єкт дослідження – процес обґрунтування доцільності створення Центру культури виноробства в Одеській області.

Предмет дослідження – бізнес-проєктування започаткування власної справи в сфері виноробства.

Методи дослідження. Для вирішення поставлених у кваліфікаційній роботі завдань використовувалися наступні методи дослідження:

– загальнонаукові методи, серед яких: аналогія, системний аналіз, формалізація були використані для дослідження актуального стану ринку виноробства;

– методи логічної абстракції, а саме: аналіз і синтез, індукція та дедукція для теоретичних аспектів проблеми;

– економіко-математичні методи: табличний – для формування таблиць з ціллю узагальнення інформації; графічний – для відображення динаміки попиту та пропозиції на виноробну продукцію, факторний, системно-структурний аналіз – для оцінки впливу різних факторів на розвиток Центру культури виноробства;

– методи економіко-статистичного аналізу: графічний, групування, класифікації – для аналізу тенденцій ринку.

– методи маркетингу: SWOT-аналіз – для формування сильних і слабких сторін створюваного Центру культури виноробства, матричний – для оцінки конкурентної переваги новостворюваного Центру;

– методи експертної діагностики: ранжирування, порівняння та оцінювання для визначення потенційних ризиків проєкту.

Інформаційна база дослідження: матеріали наукових конференцій і досліджень, наукові публікації та монографічні видання вітчизняних та зарубіжних вчених, нормативно-законодавчі акти України, Кабінету Міністрів України, звіти та аналітичні матеріали відповідних державних органів, дані звітності офіційних статистичних збірників.

Структура та обсяг роботи. Кваліфікаційна робота бакалавра складається зі вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел (56 найменувань) та 1-го додатку. Загальний обсяг роботи становить 91 сторінку. Основний зміст викладено на 72 сторінках. Робота містить 32 таблиці, 5 рисунків.

ВИСНОВКИ

В кваліфікаційні роботі досліджуються теоретичні, методичні та прикладні аспекти започаткування власної справи у сфері виноградарства і виноробства та зроблено наступні висновки.

1. Аналіз сфери виноробства в Україні показав, що ринок виноробства в Одеській області має нішу для новоствореного Центру Культури Виноробства. Це підтверджується стабільним зростанням ринку, доходами в цьому сегменті на рівні 579,3 млн доларів США за 2023 рік та прогнозованим збільшенням обсягу продажів вина до 58,7 мільйонів літрів до 2028 року. Популярність виноградарства зростає, зокрема через використання вітчизняних сортів винограду та органічних методів виробництва, що відповідає змінним споживацьким пристрастям, де вино розглядається як більш вишукана та здорова альтернатива іншим алкогольним напоям. У такому контексті, має великий потенціал. Новостворений Центр матиме такі переваги, як наявність готелю, розташування біля лиману та виробництво крафтового вина, що виготовляється із спеціально вирощеного винограду. Ці фактори роблять його привабливим для шанувальників вина та туристів, які цінують якість та унікальність виноробної продукції.

2. Для здійснення підприємницької діяльності новостворений Центр КВ буде мати КВЕД 11.01: Дистиляція, ректифікація та змішування алкогольних напоїв та КВЕД 68.20: Надання в оренду й експлуатацію власного чи орендованого нерухомого майна. умовами здійснення підприємницької діяльності в сфері виноробства в Україні є: отримання ліцензії на право виробництва алкогольних напоїв без додавання спирту відповідно до законодавства, що регулює виробництво і обіг спирту етилового та алкогольних напоїв; атестацію суб'єкта виробництва на відповідність вимогам законодавства щодо безпеки, охорони здоров'я, та інших нормативних вимог.

3. Новостворений Центр культури виноградарства буде функціонувати як юридична особа у вигляді товариства з обмеженою відповідальністю. За

юридичною адресою: Одеська область, Овідіопольський район. с. Роксолани, Клубний провулок, 5а. Функціонувати Центру культури виноробства буде на загальній системі оподаткування (податок на прибуток), платник ПДВ і акцизного збору.

4. Центр культури виноробства представляє собою багатофункціональний комплекс, який об'єднує в собі виробництво вина, туристичні та гостинні послуги. Основна мета центру — не лише виробництво високоякісного вина, але й популяризація виноробної культури України.

Вибір сортів винограду для виготовлення вина був зроблений на основі ретельного аналізу ринкових умов: попиту пропозиції, а також на основі строків визрівання та бродіння винограду, що дозволило оптимізувати виробничий процес та мінімізувати початкові витрати. Розуміння циклів визрівання та бродіння винограду забезпечило ефективне використання обладнання та значну економію коштів.

5. Із SWOT-аналізу, сильними сторонами Центру культури виноробства є місце розташування Центру, пропозиція послуг, яких нема в конкурентів, унікальність товарної пропозиції, середня цінова політика, екскурсії та дегустації за замовленням.

6. Створення Центру культури виноробства вимагає значних стартових інвестицій, загальна сума яких складає 254,277 млн грн. Основну частину витрат складають виробниче обладнання та його встановлення – 54,49% від загальної суми. Найменші витрати припадають на отримання дозвільних документів – лише 0,01%.

На даний момент Центр володіє 154,277 млн грн, що становить 60,67% від необхідного стартового капіталу. Для покриття решти суми – 100 млн грн – планується звернутися до АТ «КРЕДІ АГРІКОЛЬ БАНК» за кредитом на придбання сільськогосподарської техніки та обладнання з відсотковою ставкою 20% та терміном погашення до 60 місяців. Загальна вартість кредиту, з урахуванням виплат за відсотками, складе 24 616,67 грн.

7. З аналізу поточних витрат Центру культури виноробства, можна побачити, що вони значно коливаються протягом перших років, особливо через виплату відсотків за кредитом. Після погашення кредиту в 3 році, витрати стабілізуються, а з 7 року вони навіть знижуються завдяки завершенню амортизаційного періоду для деяких основних засобів. Це створює сприятливі умови для довгострокової фінансової стабільності та розвитку Центру.

8. Результати аналізу фінансових показників Центру культури виноробства, свідчать про те, що не дивлячись на дуже високі стартові витрати та початкові збитки, в довгостроковій перспективі, проєкт є прибутковим. Участь у державній програмі підтримки сільського господарства дозволила значно знизити стартові витрати, що ще більше підвищить фінансову привабливість проєкту. Розрахунок вартості реверсії об'єкту забезпечив додаткову впевненість у фінансовій стійкості та можливості повернення інвестицій.

Чиста приведена вартість (NPV) складе 15,74 млн грн, тобто $NPV > 0$ – це свідчить про те, що проєкт є фінансово привабливим та прибутковим. Внутрішня норма прибутковості (IRR) складе 25%, що перевищує ставку дисконтування в 24% і вказує на високу доходність проєкту та його здатність генерувати прибуток вище вартості капіталу. Індекс прибутковості (PI) складе 0,10 і це каже про те, що кожна інвестована гривня приносить 10% прибутку, що також підтверджує фінансову привабливість проєкту. Термін окупності (T) був визначений методом поступового розрахунку і показав, що Центр культури виноробства повністю окупиться за 6 років і 7 місяців, що є прийнятним терміном для повернення стартових інвестицій, враховуючи їхній обсяг.

9. Аналіз можливих ризиків підприємства показав, що найсерйозніші ризики для проєкту пов'язані з негативними погодними умовами. Демографічні та культурні зміни також мають високу оцінку впливу, але менш вірогідними. Інші ризики, такі як пожежі, втрати даних, регуляторні обмеження, та пошкодження обладнання, мають середній рівень впливу і потребують відповідних стратегій пом'якшення. Серед малоймовірних ризиків ми виділили

такі, як влучання ракети чи повернення/початок пандемії. Хоча, ці ризики і мають низьку ймовірність, їх, в будь-якому випадку, необхідно врахувати та сформулювати стратегії щодо їхньої ліквідації/мінімізації.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Про внесення змін до Закону України «Про виноград та виноградне вино» : Закон України від 09.02.2006 р. № 3427-IV. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/3427-15#Text>. (дата звернення: 16.02.2024).
2. В Україні площі виноградників за 9 років зменшились на 14 тисяч гектарів. *Укрінформ*. URL: <https://www.ukrinform.ua/rubric-economy/3679004-v-ukraini-plosi-vinogradnikov-za-devat-rokiv-zmensilis-na-14-tisac-gektariv.html> (дата звернення: 16.02.2024).
3. Добрава Н.В., Фіалковська А.А. Диспропорційність розвитку виноробної галузі України. *Наукові проблеми господарювання на макро-, мезо- та мікроекономічному рівнях*: зб.матеріалів XXI Міжнар. наук.-практ. конф., Одеського національного економічного університету, 26-27 квітня 2023 р. Одеса. ОНЕУ, 2023. 368 с. С.216-217. URL: <http://dspace.oneu.edu.ua/jspui/handle/123456789/16951> (дата звернення: 16.02.2024).
4. Country Statistics. *OIV*. 2021. URL: <https://www.oiv.int/what-we-do/country-report?oiv> (дата звернення: 17.02.2024).
5. World Statistics. *OIV*. 2020. URL: <https://www.oiv.int/what-we-do/global-report?oiv> (дата звернення: 17.02.2024).
6. Про внесення змін до Порядку використання коштів, передбачених у державному бюджеті для розвитку виноградарства, садівництва і хмелярства : Постанова Кабінету Міністрів України від 10.03.2021 р. № 185. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/185-2021-%D0%BF#Text>.
7. Орлова В. Ароматний хмільний напій із винограду: як зробити червоне вино удома. *Уніан.Рецепти*. URL: <https://www.unian.ua/recipes/drinks/alcoholic-beverages-wines/vino-z-vinogradu-recept-yak-prigotuvati-vinogradne-vino-recept-vina-11172317.html> (дата звернення: 18.02.2024).

8. Hand-Picking vs Mechanical Italian Wine Harvesting – The Key Differences. *xtraWine Blog*. 2022, 22 september. URL: <https://blog.xtrawine.com/en/hand-picking-vs-mechanical-italian-wine-harvesting-the-key-differences/> (дата звернення: 18.02.2024).

9. Are Hand-Picked Grapes Better Than Machine-Harvested? *Wine Enthusiast*. 2023, 4 may. URL: <https://www.wineenthusiast.com/culture/wine/are-hand-picked-grapes-better-than-machine-harvested/> (дата звернення: 18.02.2024).

10. The Crush Is The First Step In Turning Grapes Into Wine. *VinePair*. 2016, 22 august. URL: <https://vinepair.com/articles/the-crush-is-the-first-step-in-turning-grapes-into-wine/> (дата звернення: 18.02.2024).

11. Pressing (wine). *Wikipedia*. URL: https://en.wikipedia.org/wiki/Pressing_%28wine%29 (дата звернення: 18.02.2024).

12. Галамай П. Особливості процесу бродіння при сучасному виробництві виноградних вин. *Природничі та гуманітарні науки. Актуальні питання : зб.матеріалів IV Всеукр. студ. наук.-техн. конф., Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя, 19-20 квітня 2011 р. Тернопіль. ТНТУ, 2011. С. 9.* URL: https://elartu.tntu.edu.ua/bitstream/123456789/9292/2/Conf_2011v1_Halamai_P-Osoblyvosti_protseesu_brodinnia_9.pdf (дата звернення: 19.02.2024).

13. Ладуба М. Путівник з вина: історія, технологія виробництва, класифікація та види, а також рекомендації щодо дегустації. *ITC*. 2023, 20 вересня. URL: <https://itc.ua/ua/articles/putivnyk-z-vyna-istoriya-tehnologiya-vyrobnytstva-klyasyfikatsiya-ta-vydy-a-takozh-rekomendatsiyi-shhodo-degustatsiyi/> (дата звернення: 19.02.2024).

14. Wine-Ukraine. *Statista*. URL: <https://www.statista.com/outlook/смо/alcoholic-drinks/wine/ukraine> (дата звернення: 19.02.2024).

15. Виноробство в Україні. *nina.az*. 2023, 24 жовтня. URL: <https://www.wikidata.uk-ua.nina.az/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%BE%D1%80%D0%BE%D0%B1%D>

1%81%D1%82%D0%B2%D0%BE_%D0%B2_%D0%A3%D0%BA%D1%80%D0%B0%D1%97%D0%BD%D1%96.html (дата звернення: 19.02.2024).

16. Виноробня. *Колоніст*. 2024. URL: <https://kolonist.com.ua/vinorobnya/> (дата звернення: 20.02.2024).

17. Вина Бейкуш. URL: <https://beykush.com/about/> (дата звернення: 20.02.2024).

18. Вина Гулієвих. URL: <http://gulievwine.com/> (дата звернення: 20.02.2024).

19. Кузьменчук А. Правила українських виноробів: Роберт Гулієв. *Posteat*. 2020, 4 грудня. URL: <https://posteat.ua/wines/pravila-ukra% d1%97nskix-vinorobiv-robert-guliyev/> (дата звернення: 21.02.2024).

20. Пирожок О. Українські винороби. Як фермер перетворює Херсонщину на край вина. *Економічна правда*. 2018, 7 грудня. URL: <https://www.epravda.com.ua/rus/publications/2018/12/7/643129/> (дата звернення: 21.02.2024).

21. Фрумушика-Нова. URL: <https://frumushika.com/> (дата звернення: 22.02.2024).

22. Про виноград та виноградне вино : Закон України від 16.06.2005 р. № 31р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2662-15#Text>.

23. Валуйко Г. Г., Домарецький В. А., Загоруйко В. О. Технологія вина. Київ: Центр навчальної літератури, 2003. 592 с.

24. Національний класифікатор України. Класифікація видів економічної діяльності дк 009:2010 : Наказ Держспоживстандарту України від 11.10.2010 р. № 457. Дата оновлення: 26.02.2024. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/vb457609-10#Text>.

25. Kved.com.ua. 2024. URL: <https://kved.com.ua/> (дата звернення: 27.02.2024).

26. Про державне регулювання виробництва і обігу спирту етилового, спиртових дистилатів, алкогольних напоїв, тютюнових виробів, рідин, що використовуються в електронних сигаретах, та пального : Закон України від 19.12.1995 р. №481-95. Дата оновлення: 01.03.2024. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/481/95-%D0%B2%D1%80#Text>.

27. Про внесення змін до Закону України «Про державне регулювання виробництва і торгівлі спиртом етиловим, коньячним і плодовим, алкогольними напоями та тютюновими виробами» : Закон України від 23.12.1997 р. № 18. Дата оновлення: 03.03.2024. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/775/97-%D0%B2%D1%80#Text>.

28. Економіка та організація підприємницької діяльності: навч. посіб. / За заг. ред. д.е.н. Н. В. Сментини. К: ФОП Гуляєва В.М., 2019. 320 с.

29. Статистичний класифікатор організаційних форм суб'єктів економіки (СКОФ) від 01.01.2015 р. URL: http://www.ukrstat.gov.ua/klasf/st_kls/op_skof_2016.htm (дата звернення: 04.03.2024).

30. Основи бізнесу: навч. посіб. / за ред. Н. В. Сментини. Харків: «Діса плюс», 2021. 425 с.

31. Copilot. URL: <https://copilot.microsoft.com/>.

32. Виноград Ркацителі. *ДоброДар*. URL: <https://dobroдар.ua/catalog/sadzhantsi-yagidnih-kultur-dereva/sadzhantsi-vinogradu/tehchn-sorta-vinogradu-dlya-vina/vinograd-rkacitelli.html> (дата звернення: 06.03.2024).

33. Виноград Шардоне. *ДоброДар*. URL: <https://dobroдар.ua/catalog/sadzhantsi-yagidnih-kultur-dereva/sadzhantsi-vinogradu/tehchn-sorta-vinogradu-dlya-vina/vinograd-sardone-chardonnay.html> (дата звернення: 06.03.2024).

34. Виноград Піно Гріджио. *ДоброДар*. URL: <https://dobroдар.ua/catalog/sadzhantsi-yagidnih-kultur-dereva/sadzhantsi->

vinogradu/tehnchn-sorta-vinogradu-dlya-vina/vinograd-pino-gridzio.html (дата звернення: 06.03.2024).

35. Виноград Піно Нуар. *ДоброДар*. URL: <https://cherenki.in.ua/product/pinot-noir/> (дата звернення: 06.03.2024).

36. Виноград Мерло. *ДоброДар*. URL: <https://dobroдар.ua/catalog/sadzhantsi-yagidnih-kultur-dereva/sadzhantsi-vinogradu/tehnchn-sorta-vinogradu-dlya-vina/vinograd-merlo.html> (дата звернення: 06.03.2024).

37. Виноград Рислінг. *ДоброДар*. URL: <https://dobroдар.ua/catalog/sadzhantsi-yagidnih-kultur-dereva/sadzhantsi-vinogradu/tehnchn-sorta-vinogradu-dlya-vina/vinograd-risling-riesling.html> (дата звернення: 06.03.2024).

38. Виноград Каберне. *ДоброДар*. URL: <https://dobroдар.ua/catalog/sadzhantsi-yagidnih-kultur-dereva/sadzhantsi-vinogradu/tehnchn-sorta-vinogradu-dlya-vina/vinograd-kaberne-kortis-cabernet-cortis.html> (дата звернення: 06.03.2024).

39. Виноград Сапераві Північний винний. *Світ рослин*. URL: <https://svitroslyn.ua/ua/catalog/vinograd-saperavi-severnyu-vinnyu.html#:~:text=%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D1%80%D0%B0%D0%B4%20%D0%A1%D0%B0%D0%BF%D0%B5%D1%80%D0%B0%D0%B2%D1%96%20%D0%BF%D1%96%D0%B2%D0%BD%D1%96%D1%87%D0%BD%D0%B8%D0%B9%20%D0%B2%D0%B8%D0%BD%D0%BD%D0%B8%D0%B9%20%D0%B2%D0%B2%D0%B0%D0%B6%D0%B0%D1%94%D1%82%D1%8C%D1%81%D1%8F,140%20%D0%B4%D0%BD%D1%96%D0%B2%2C%20%D0%BF%D1%96%D1%81%D0%BB%D1%8F%20%D1%80%D0%BE%D0%B7%D0%BF%D1%83%D1%81%D0%BA%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8F%20%D0%B1%D1%80%D1%83%D0%BD%D1%8C%D0%BE%D0%BA> (дата звернення: 06.03.2024).

40. Виноград Совіньйон Блан. *Florium.ua*. URL: <https://florium.ua/ua/тов-vinograd-sovinon-blan/> (дата звернення: 06.03.2024).

41. Виноград Мальбек. *Agromarket*. URL: https://agromarket.net/catalog/item/privityu_vinograd_malbek_vinnyu_sort_podvoy_so_4/ (дата звернення: 06.03.2024).

42. Ми підготували для наших друзів дещо ексклюзивне. *Вина Бейкуш*. 2024. URL: <https://beykush.com/club/> (дата звернення: 07.03.2024).

43. Шампанське. Роберт Гулієв semi-sweet (напівсолодке). *Вина Гулієвих*. 2024. URL: <http://gulievwine.com/uk/%d1%80%d0%be%d0%b1%d0%b5%d1%80%d1%82-%d0%b3%d1%83%d0%bb%d1%96%d1%94%d0%b2-semi-sweet-%d0%bd%d0%b0%d0%bf%d1%96%d0%b2%d1%81%d0%be%d0%bb%d0%be%d0%b4%d0%ba%d0%b5/> (дата звернення: 15.03.2024).

44. Каталог. *Колоніст*. URL: <https://kolonist.com.ua/catalog/> (дата звернення: 20.03.2024).

45. Сімейна виноробня «Курінь» і Станіславські скелі. *Admiral Travel*. URL: http://admiraltravel.com.ua/simeina_vynorobnia_kurin_i_stanislavski_skel_avtotur_i_z_khersona (дата звернення: 25.03.2024).

46. Shabo. URL: <https://shabo.ua/> (дата звернення: 03.04.2024).

47. Туризм. Гастровинотуризм. *V.Petrov*. 2021. URL: <https://vporganicwine.com/brand.html> (дата звернення: 04.04.2024).

48. Villa Tinta. URL: <https://villatinta.com.ua/> (дата звернення: 05.04.2024).

49. Frumushika Market. URL: <https://frumushika.com/market.html> (дата звернення: 05.04.2024).

50. Фінансування придбання агротехніки/обладнання. *Креді Агріколь Банк*. 2024. URL: <https://credit-agricole.ua/agro-biznesu/kredituvannya/transport-v-kredyt> (дата звернення: 06.04.2024).

51. Терміни амортизації основних засобів у податковому обліку. *Головне управління ДПС в Івано-Франківській області*. URL: <https://if.tax.gov.ua/media-ark/news-ark/437911.html> (дата звернення: 10.04.2024).

52. URL: <https://studfile.net/preview/8435777/page:2/> (дата звернення: 15.04.2024).

53. Проєктний аналіз: навчальний посібник /за ред. проф. Карпова В.А. К.: Видавничий дім «Кондор», 2019. 320 с.