

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

**Кафедра економіки, права та управління бізнесом**

Допущено до захисту

Завідувач кафедри

\_\_\_\_\_ Н.В. Сментина

“ \_\_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 2018 року

**ВИПУСКНА РОБОТА**

**на здобуття освітнього ступеня бакалавра**  
зі спеціальності 6.030504 «Економіка підприємства»

за темою:

**«ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ПРОЕКТУ СТВОРЕННЯ**  
**ПЕКАРНІ «БРІЮШ»»**

Виконавець

студентка IV курсу, 6 групи ФЕУП

Супряга Дар'я Вячеславівна \_\_\_\_\_

Науковий керівник

к.е.н., доцент

Гейко Людмила Михайлівна \_\_\_\_\_

## АНОТАЦІЯ

на випускню роботу на здобуття освітнього ступеня бакалавра  
Супряги Дар'ї Вячеславівни  
«Економічне обґрунтування проекту створення пекарні «Бріош»»  
Одеський національний економічний університет  
м. Одеса, 2018 рік

Випускна робота складається з трьох розділів.

У роботі розглянуто загальну концепцію створення хлібопекарського бізнесу в Україні, охарактеризовано бізнес-ідею щодо започаткування хлібопекарської справи, розглянуто нормативно-правові засади виробництва хлібобулочної продукції; обґрунтовано вибір організаційно-правової форми та системи оподаткування новостворюваного бізнесу. Проаналізовано кон'юнктуру ринку хлібопекарської продукції; сформовано обсяг стартових та поточних витрат на започаткування та функціонування бізнесу. Проведено оцінку економічної ефективності проекту та аналіз можливих ризиків.

**Ключові слова:** ринок хлібобулочних виробів, пекарня, стартовий капітал, інвестиції, поточні витрати, ефективність інвестицій, оцінка ризиків

## ABSTRACT

For completing bachelor degree at the specialty «Business Economics»  
Supriaha Daria  
«Business case for foundation of a bakery "Brioche"»  
Odessa National Economic University  
Odessa, 2018

Final work consists of tree chapters.

The paper considers general concept of the establishment of baking business in Ukraine. Was described business idea for launching bakery business, also was considered regulatory framework in the sphere of production of bakery products and was actualize the choice of the legal form and the taxation system of the newly created business. Was analyzed situation on the market of baking products; the amount of start-up and current expenses for the foundation and operation of the business. The economic efficiency of the project was reviewed and were analyzed possible risks.

**Keywords:** bakery market, bakery, startup capital, investments, current expenses, investment efficiency, risk assessment

## ЗМІСТ

<b>ВСТУП.....</b>	<b>3</b>
<b>РОЗДІЛ 1 ЗАГАЛЬНА КОНЦЕПЦІЯ ОРГАНІЗАЦІЇ ХЛІБОПЕКАРСЬКОГО БІЗНЕСУ</b>	
1.1 Характеристика бізнес-ідеї щодо започаткування хлібопекарської справи .....	6
1.2 Нормативно-правове регулювання в сфері хлібопекарської справи. 12	
1.3 Обґрунтування організаційно-правової форми і системи оподаткування новостворюваного бізнесу.....	21
<b>РОЗДІЛ 2 АНАЛІТИЧНА ОЦІНКА МОЖЛИВОСТІ СТВОРЕННЯ ПЕКАРНІ</b>	
2.1 Аналіз кон'юнктури ринку хлібопекарської продукції .....	28
2.2 Формування стартових витрат на започаткування бізнесу .....	40
2.3 Формування поточних витрат для функціонування бізнесу .....	50
<b>РОЗДІЛ 3 ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ДОЦІЛЬНОСТІ ВІДКРИТТЯ ПЕКАРНІ «БРІЮШ»</b>	
3.1 Прогнозування прибутку від реалізації продукції та послуг пекарні.....	60
3.2 Розрахунок показників ефективності проекту створення пекарні «Бріюш» .....	68
3.3 Аналіз можливих ризиків та планування заходів щодо їх запобігання .....	72
<b>ВИСНОВКИ.....</b>	<b>79</b>
<b>Список використаних джерел .....</b>	<b>81</b>
<b>ДОДАТКИ .....</b>	<b>88</b>

## ВСТУП

*Актуальність теми.* Хлібопекарська галузь є важливою складовою економіки України. Все через те, що хліб є найуживанішим продуктом харчування. Маючи у складі необхідні організму людини речовини, у першу чергу, білків, незамінних амінокислот, вітамінів, мінеральних речовин, хлібопекарська продукція є невід'ємною частиною людського раціону.

З поширенням здорового способу життя, зі зміною смаків та вподобань, люди стали споживати хліб з додаванням корисних та незвичних інгредієнтів або за оригінальною рецептурою чи технологією виробництва. Про це свідчить як світова, так і національна тенденція до спаду попиту на хліб, що пропонують потужні всеукраїнські виробники. Їх продукція розрахована на задоволення базових потреб в хлібобулочних виробках у населення.

Все більшої популярності набирають міні-пекарні, асортимент і якість продукції яких значно відрізняється. Виробництво такого формату націлене на задоволення попиту в продукції з високою якістю, корисністю та поживністю. Тобто споживачі мають ширший вибір різноманітної хлібопекарської продукції. Цей напрямок діяльності є відносно новим у хлібопекарській галузі, тому потребує дослідження.

В деяких працях українських науковців поява пекарень міні-формату розглядається тільки як першопричина спаду обсягів виробництва хлібу на національному рівні, зокрема у дослідженнях Коваленко Л. А., Михеєнко Т. В., Поліщук І.І., Ящишена Я.О. та інш. Основні аспекти сучасного розвитку підприємств хлібопекарської галузі України розглянуті у працях Мамочка А. Ю., Солошенок А.Л. та інш. Деякі аспекти технології міні-виробництва харчових продуктів проаналізовані у науковій праці Корецької І. Л.

Вивчення літератури дозволяє сказати, що у сучасній науковій літературі відсутній комплексний підхід до вивчення особливостей діяльності міні-пекарень та їхнього позитивного впливу на національну економіку.

**Мета випускної роботи** – теоретичні, методичні та прикладні аспекти започаткування власної справи в хлібопекарській сфері.

**Завданнями випускної роботи є:**

- 1) охарактеризувати бізнес-ідею щодо започаткування хлібопекарської справи;
- 2) розглянути нормативно-правові засади у сфері виробництва хлібобулочної продукції;
- 3) охарактеризувати та обґрунтувати вибір організаційно-правової форми та системи оподаткування новостворюваного бізнесу;
- 4) проаналізувати кон'юнктури ринку хлібопекарської продукції;
- 5) визначити обсяг стартових витрат на започаткування бізнесу;
- 6) сформулювати поточні витрати для функціонування бізнесу;
- 7) спрогнозувати величину прибутку від реалізації продукції та послуг пекарні;
- 8) визначити доцільність відкриття пекарні, шляхом розрахунку показників ефективності проекту;
- 9) проаналізувати виникнення можливих ризиків та спланувати заходи щодо їх запобігання.

**Предмет дослідження** – бізнес-проекування започаткування власної справи в хлібопекарській сфері.

**Об'єкт дослідження** – процес обґрунтування доцільності створення пекарні «Бріюш» на ринку хлібобулочних виробів м. Ізмаїл, Одеської області.

**Методи дослідження.** При дослідженні кон'юнктури ринку хлібопекарської продукції були використані загальнонаукові методи – спостереження, системний аналіз; статистичні методи; графічний метод для наочного відображення динаміки ринку; SWOT-аналіз при виявленні конкурентних переваг. При визначенні стартових та поточних витрат, прогнозуванні прибутку та показників ефективності було використано метод розрахунку, табличний метод при відображенні результатів розрахунків. При дослідженні можливих ризиків було використано методи класифікації, групування, факторного аналізу, порівняння. Розрахунки за проектом

відкриття пекарні провадились з використанням програмних продуктів «Excel» та «Project Expert».

*Інформаційна база дослідження.* У якості інформаційних джерел були використані нормативно-законодавчі акти України, державні стандарти, наукові публікації вітчизняних науковців, матеріали наукових конференцій і досліджень, наукова література, статистичні дані, результати досліджень міжнародних аналітичних компаній та Інтернет-джерела.

## ВИСНОВКИ

1. На меті є відкриття пекарні «Бріюш» в одному з найрозвинутіших міст Одеської області – м. Ізмаїл. До складу асортименту продукції входять хлібобулочні вироби, борошняні кулінарні вироби, сухарні вироби, а також чай та кава при пекарні. Окрім реалізації продукції при пекарні, планується ще постачати до трьох найбільших місцевих супермаркетів. Розрахунковий період – 3 роки.

2. Для започаткування хлібопекарського бізнесу в обов'язковому порядку необхідно: пройти реєстрацію як суб'єкта підприємницької діяльності; отримати експлуатаційний дозвіл від районного управління Держпродспоживслужби; пройти державну реєстрацію потужностей операторів ринку харчових продуктів; запровадити систему управління безпекою харчових продуктів (НАССР).

3. У якості організаційно-правової форми було обрано фізична особа-підприємець. У якості системи оподаткування обрано спрощену систему, третю групу платників єдиного податку за ставкою 3% від доходу.

4. Ринок хлібопекарської продукції має тенденцію до зниження обсягів виробництва. Однією з причин є зміна смаків споживачів, прагнення до споживання більш корисної, нової їжі. Йде зміна парадигми. Все більшої популярності набирають міні-пекарні, у яких асортимент продукції задовольняє попит у корисній, незвичній випічці.

6. Для заснування пекарні міні-формату необхідно понести витрати на таких етапах: реєстрація ФОП, відкриття банківського рахунку; пошук, оренда та ремонт приміщення; облаштування пекарні необхідним устаткуванням, матеріалами, аксесуарами; отримання дозвільних документів, сертифікація продукції; закупівля сировини; маркетингові заходи. Загальна сума стартових витрат для відкриття пекарні «Бріюш» становитиме 680 тис. грн. Найбільшу частку серед загалу займають витрати на придбання виробничого устаткування (28,6%) та місячного запасу сировини (22,0%). Необхідні кошти будуть сформовані за рахунок власних джерел у сумі 238 тис. грн., та позикових коштів у сумі 442 тис. грн. під 17% річних, строком на 18 місяців за стандартною схемою погашення кредиту.

8. Щоб забезпечити функціонування пекарні необхідно понести поточні витрати на: оренду приміщення (2,7%); сировину і пакування та їх доставку (58,0%); оплату праці персоналу (23,5%); користування комунальними та іншими видами послуг (4,8%); сплату відсотків за кредитом та суми кредиту (9,3%); маркетингові заходи (0,3%). Сума поточних витрат складе у перший рік 3676332,55 грн., у другий – 3742179,31 грн., у третій – 3692826,99 грн.

9. Планування обсягів виробництва обумовлено можливостями виробничої потужності обладнання (320 кг на зміну). У перший рік потужність обладнання буде використовуватися на 75,2%, у другий рік – на 82,5% і у третій – на 86,3%. Отже, у перший рік щоденний обсяг переробки тіста становитиме 240,6 кг, у другий рік – 264,0 кг та у третій рік – 276,0 кг.

10. У результаті планування діяльності пекарні «Бріош» за перший рік виручка становитиме 4290,3 тис. грн., за другий – 4719,3 тис. грн., за третій – 4933,8 тис. грн. Найбільша частка доходу приходить на реалізацію продукції при пекарні.

11. Після вирахування усіх поточних витрат та сплати податків підприємцем буде отримано у перший рік діяльності 209123,1 грн. чистого прибутку, за другий рік – 466745,0 грн., за третій 705403,0 грн. Величина грошового потоку за перший рік становитиме 285809,6 грн., 862497,8 грн. – за другий рік, та 1624449,6 грн – за третій.

12. Розрахунок показників ефективності показав, що чистий приведений дохід проекту, при ставці дисконтування 25%, становитиме 820824 грн. Індекс прибутковості матиме значення 1,87. Період окупності проекту становитиме 18 місяців, дисконтований період окупності 19 місяців. Внутрішня норма доходності (рентабельності) становитиме 245,80%. Можна стверджувати, що проект є ефективним оскільки значення відповідають критеріям ефективності.

13. При аналізі чутливості проекту було виявлено, що найбільший вплив на критерій NPV мають фактори ціни, обсягу збуту та прямих витрат. Для уникнення нестачі коштів на операційну діяльність прийнято рішення відраховувати 15% чистого прибутку у резервний фонд, за рахунок якого, при необхідності, можна відновити функціонування пекарні.



## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Статистичні дані про споживання продуктів харчування в домогосподарствах у 2016 році [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua/>.
2. Топ-10 найкрупніших виробників хліба та макарон [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://delo.ua/business/top-10-krupnejshih-proizvoditelej-hleba-i-makaron-325332/>.
3. Як відкрити міні-пекарню. Бізнес-план [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.youtube.com/watch?v=1u6fQcWjF7Q>
4. Сайт кулінарних рецептів «Волшебная еда» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://volshebnaaya-eda.ru/>.
5. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://ekadrovik.m CFR.ua/npd-doc.aspx?npmid=94&npid=29111>.
6. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://ekadrovik.m CFR.ua/npd-doc.aspx?npmid=94&npid=29112>.
7. ДБН В.2.2-25:2009. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства) [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon.sop.com.ua/regulations/10637/487564/>.
8. ДК 013-97. Класифікація основних фондів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://consultant.parus.ua/?doc=0073TADBCB>.
9. Про затвердження Порядку подання і реєстрації декларації відповідності матеріально-технічної бази суб'єкта господарювання вимогам законодавства з питань пожежної безпеки: постанова Кабінету Міністрів України від 05.06.2013 р. №440 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/440-2013-п>.

10. ДК 003:2010. Державний класифікатор професій [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://buhgalter911.com/spravochniki/klassifikatory/statisticheskie-klassifikatory/klasifikator-profesiy-kp-950586.html>.
11. ДК 016:2010. Державний класифікатор продукції та послуг [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://accept.org.ua/files/%20016-2010.pdf>.
12. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» № 711/97-ВР від 23.12.1997 р. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80>.
13. ДСТУ 3413-96. Система сертифікації УкрСЕПРО. Порядок проведення сертифікації продукції [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [http://ukrcert.com/images/stories/download/DSTU\\_3413.pdf/](http://ukrcert.com/images/stories/download/DSTU_3413.pdf/).
14. Процедура видачі сертифікату відповідності [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://regulation.gov.ua/catalogue/procedure/id698>.
15. Закон України «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)» №590 від 01.10.2012 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/z1704-12#n13>.
16. Впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на основі принципів НАССР [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [http://sed-rada.gov.ua/novini-mista/vprovadzhennya-sistemi-upravlinnya-bezpechnistyu-harchovih-produktiv-na-osnovi-principiv-nassr\\_28-03-2017](http://sed-rada.gov.ua/novini-mista/vprovadzhennya-sistemi-upravlinnya-bezpechnistyu-harchovih-produktiv-na-osnovi-principiv-nassr_28-03-2017).
17. Роз'яснення «Статус фізичної особи - підприємця: проблеми застосування законодавства» від 14.01.2011 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/card/n0012323-11>.
18. Цивільний кодекс України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/435-15>.
19. Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/2275-19>.

20. Про державну реєстрацію юридичних осіб, фізичних осіб - підприємців та громадських формувань [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/755-15>.

21. Податковий кодекс України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/2755-17/page47>.

22. Доповідь компанії «Mintel»: «Про виробництво хлібобулочної продукції, лютий 2018 р.» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://store.mintel.com/baking-and-dessert-mixes-us-february-2018>.

23. Современные тенденции мирового рынка хлебобулочных изделий [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://bfi-online.ru/aviews/index.html?msg=4862>.

24. Завертаний Д.В. Хлібопекарська галузь європейського союзу: особливості регулювання та перспективи розвитку [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://e-visnyk.zdia.zp.ua/journals/3-09-2017/13.pdf>.

25. Статистичні дані про виробництво окремих видів промислової продукції за 2011–2016 роки [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua/>.

26. Статистична інформація про виробництво промислової продукції за видами у 2017 році [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua/>.

27. Статистичний збірник «Промисловість України у 2007–2010 роках» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua/>.

28. В Україні подорожчає хліб [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://news.agro-center.com.ua/agri-policy/v-ukraini-podorozhchaie-hlib.html#.WvRivoiFPIU>.

29. Дослідження хлібопекарського ринку України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://delo.ua/business/top-10-krupnejshih-proizvoditelej-hleba-i-makaron-325332/>. – 3.

30. Кіхая Ю. В. Сучасні тенденції розвитку хлібопекарської промисловості України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [http://www.chteiknteu.cv.ua/herald/content/download/archive/2014/v2/NV-2014-V2\\_10.pdf](http://www.chteiknteu.cv.ua/herald/content/download/archive/2014/v2/NV-2014-V2_10.pdf).

31. Ралко О. С. Дослідження ринку хліба та хлібобулочних виробів України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://dspace.nbuiv.gov.ua/bitstream/handle/123456789/51069/07-Ralko.pdf?sequence=1>.

32. Статистична інформація про реалізацію промислової продукції за видами за переліком продукції ЄС для статистики виробництва (PRODCOM) у 2013 – 2016 роках [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua/>.

33. Статистична інформація про виробництво промислової продукції за видами у 2017 році по регіонах [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua/>.

34. Статистична інформація про виробництво промислової продукції за видами у 2017 році в Одеській області [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.od.ukrstat.gov.ua/>.

35. Офіційний сайт ТОВ «Одеський коровай» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.bulkin.ua/holdingstruct/odessa/oscaravay.html>.

36. Підприємства і фірми Ізмаїла [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [http://izm-biz.info/izmail\\_biznes/](http://izm-biz.info/izmail_biznes/).

37. В Ізмаїлі припинилась трудова міграція та піднялась середня заробітна плата [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://bessarabiainform.com/2018/02/v-izmaile-prekratilas-trudovaya-migratsiya-i-podnyalas-srednyaya-zarplata/>.

38. Шевченко-Перепьолкіна Р. О. Розвиток та сучасний стан хлібопекарських підприємств міста Ізмаїл [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [http://www.irbis-nbuiv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_nbuiv/cgiirbis\\_64.exe?I21DBN=LINK&P21DBN=UJRN&Z21ID=&S21REF=10&S21CNR=20&S21STN=1&S21FMT=ASP\\_meta&C21COM=S&2\\_S21P03=FILE=&2\\_S21STR=Nv\\_2014\\_2\\_17](http://www.irbis-nbuiv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuiv/cgiirbis_64.exe?I21DBN=LINK&P21DBN=UJRN&Z21ID=&S21REF=10&S21CNR=20&S21STN=1&S21FMT=ASP_meta&C21COM=S&2_S21P03=FILE=&2_S21STR=Nv_2014_2_17).

39. Стаття «Измаильщина внедряет голландские технологии хлебопечения» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://bessarabiainform.com/2016/09/izmailshhina-vnedryaet-gollandskie-tehnologii-hlebopecheniya/>.
40. Карта міста Ізмаїл [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [https://yandex.ua/maps/28655/izmayil/?ll=28.851138%2C45.347125&z=13&source=wizgeo&utm\\_source=serp&l=map&utm\\_medium=maps-desktop&mode=search&ol=geo&ouri=yumapsbm1](https://yandex.ua/maps/28655/izmayil/?ll=28.851138%2C45.347125&z=13&source=wizgeo&utm_source=serp&l=map&utm_medium=maps-desktop&mode=search&ol=geo&ouri=yumapsbm1).
41. Тарифи АТ «УкрСиббанк» по корпоративним платіжним карткам [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [https://my.ukrsibbank.com/common/upload/Taryfy\\_Korporativni\\_kartky\\_sap\\_dostupnyi.pdf](https://my.ukrsibbank.com/common/upload/Taryfy_Korporativni_kartky_sap_dostupnyi.pdf).
42. Прайс-лист на ремонтні послуги компанії «Ваш комфорт» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://vashkomfort.com.ua/prices/>.
43. Інтернет-гіпермаркет будівельних матеріалів «27.ua» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://27.ua/>.
44. Офіційний сайт компанії «Галпаст-маш» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://galpast-mash.com.ua/>.
45. Сайт компанії «Торговий ряд» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [https://t-so.prom.ua/about\\_ushttps://prom.ua/p383691116-stellazh-hlebnyj-polki;all.html](https://t-so.prom.ua/about_ushttps://prom.ua/p383691116-stellazh-hlebnyj-polki;all.html).
46. Сайт компанії "Плетена корзина" [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://prom.ua/cs272390-pletena-korzina-izdeliya.html>.
47. Інтернет – супермаркет «Розетка» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://rozetka.com.ua/>.
48. Сайт виробника корпусних меблів «Ліандр» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://liandr.com.ua/p589360677-torgovuj-prilavok-dlya.html>.
49. Торгівельний інтернет-майданчик «Prom.ua» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://prom.ua/>.
50. Сервіс розрахунку вартості доставки компанії «Нова пошта» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://novaposhta.ua/ru/delivery>.

51. Компанія сервісного обслуговування РРО «Systemgroup» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://systemgroup.com.ua/ru/servis/servisnye-centry-cso-rro-datecs>.

52. Сайт компанії з розміщення зовнішньої реклами «Bigbord» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://bigbord.od.ua/>.

53. Сайт типографії «Волф» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [https://wolf.ua/ru/category/flaeri/?gclid=Cj0KCQjw3InYBRCLARIsAG6bfMTojZ0cB6MfcNZE26HRpSaG5Uspi41iHMiJMLA\\_e2WAWfEYhMLasmEaAt5nEALw\\_wcB](https://wolf.ua/ru/category/flaeri/?gclid=Cj0KCQjw3InYBRCLARIsAG6bfMTojZ0cB6MfcNZE26HRpSaG5Uspi41iHMiJMLA_e2WAWfEYhMLasmEaAt5nEALw_wcB).

54. Терміни амортизації основних засобів суб'єктів господарювання – від 2 до 20 років [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://kyiv.sfs.gov.ua/media-ark/news-ark/print-140630.html>.

55. Тарифи на електроенергію для споживачів (крім населення) на II квартал 2018 року [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [https://oblenergo.odessa.ua/tariff\\_compani/](https://oblenergo.odessa.ua/tariff_compani/).

56. Кредитний онлайн-калькулятор від банку «Ощадбанк» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.oschadbank.ua/ua/business/loans/calculator/>.

57. Горбаченко С.А., Карпов В. А. Планування та аналіз підприємницьких проектів. Навчальний посібник. – Одеса: Атлант, 2014. – 243 с.

58. Скопенко Н.С. Теоретико-методологічні засади ризик-менеджменту як інструменту управління господарським ризиком //Н.С. Скопенко, О.В. П'янкова / Економіка і організація управління. – 2014. – № 1(17), 2(18). – С. 235-243.

59. Експертиза бізнес-проекту за допомогою програми Project Expert [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://repo.ssau.ru/bitstream/Methodicheskie-ukazaniya/Ekspertiza-biznesproekta-s-pomoshu-programmy-Project-Expert-Elektronnyi-resurs-metod-ukazaniya-53093/1/%D0%90%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%BC%D0%BE%D0%B2%D0%B0%20%D0%98.%D0%93.%20%D0%AD%D0%BA%D1%81%D0%BF%D0%B5%D1%80%D1%82%D0%B8%D0%B7%D0%B0%20%D0%B1%D0%B8%D0%B7%D0%BD%D0%B5%D1%81-%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B5%D0%BA%D1%82%D0%B0.pdf>

60. Камінський А.Б. Концептуальні підходи до вимірювання фінансових ризиків / А.Б. Камінський // Фінанси України. – 2006. – № 5. – С. 78-85.

61. Пугаченко О. Б. Особливості хлібопекарного виробництва та їх вплив на склад і облік запасів / О. Б. Пугаченко. // Наукові праці КНТУ. Економічні науки. – 2009. – №15. – С. 310–319.

62. СНиП 2.04.01-85. Строительные нормы и правила. Внутренний водопровод и канализация зданий [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [https://polyplastic.ua/snip\\_2\\_04\\_01\\_85.html](https://polyplastic.ua/snip_2_04_01_85.html)