

**ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ЕКОНОМІКИ І ТЕХНОЛОГІЙ НАЦІОНАЛЬНОГО
УНІВЕРСИТЕТУ «ЧЕРНІГІВСЬКА ПОЛІТЕХНІКА»»**

Циклова комісія фінансово-економічних дисциплін

ЗАТВЕРДЖУЮ

**Заступник директора
з навчальної роботи**

 **Людмила ІЛІЯШЕНКО**

27 серпня 2026 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ЕКОНОМІКА ПІДПРИЄМСТВА

**підготовки фахового молодшого бакалавра
освітньо-професійна програма ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА
галузь знань J ТРАНСПОРТ ТА ПОСЛУГИ
спеціальність J2 ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА ТА КЕЙТЕРИНГ
мова навчання: українська
статус дисципліни: обов'язкова**

Робоча програма з дисципліни «Економіка підприємства» складена на основі освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг – 25 серпня 2026 р. – 12 с.

Розробник: **Ірина МУЗИЧКО**
викладач вищої кваліфікаційної категорії

Робоча програма затверджена на засіданні циклової комісії фінансово-облікових дисциплін.

Протокол № 1 від 26 серпня 2026 р.

Голова циклової комісії

Галина ПОПОВА

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітньо-професійний ступінь	Характеристика навчальної дисципліни
Кількість кредитів – 5	Галузь знань J Транспорт та послуги	Обов’язкова
Змістових модулів - 3	Спеціальність: J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг	Рік підготовки:
Загальна кількість годин -150 год.		2 (ПЗСО), 3 (БСО)
		Семестр
		3 (ПЗСО), 5 (БСО)
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 4 самостійної роботи здобувача фахової передвищої освіти – 4,57	Освітньо-професійний ступінь: фаховий молодший бакалавр	Лекції
		22 год.
		Практичні, семінарські
		34 год.
		Самостійна робота
		64 год.
		Вид контролю:
	Екзамен (30 год)	

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета навчальної дисципліни: формування системи спеціальних знань і практичних навичок аналізу та планування показників господарської діяльності підприємства з урахуванням чинників зовнішнього та внутрішнього середовища його функціонування.

Передумови вивчення дисципліни «Економіка підприємства»: для опанування дисципліни використовуються знання, отримані в процесі вивчення дисциплін «Організація ресторанного господарства», «Організація готельного господарства».

Завдання навчальної дисципліни: вивчення теорії і практики діяльності підприємства, управління ним у конкурентному середовищі; формування вмінь ефективного використання ресурсного і господарського потенціалу; забезпечення розширеного самовідтворення на основі інвестиційно-інноваційної моделі розвитку підприємства.

На основі вивчення дисципліни «Економіка підприємства» у здобувачів фахової передвищої освіти формуються наступні *компетентності*:

ЗК 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

СК 1. Здатність розуміти предметну область і специфіку професійної діяльності.

СК 4. Здатність здійснювати сервісно-виробничий процес у закладах готельного та ресторанного господарства.

3. Очікувані результати навчання

Під час вивчення дисципліни здобувачі фахової передвищої освіти мають досягти або вдосконалити наступні програмні результати навчання, передбачені освітньо-професійною програмою:

РН 1. Застосовувати нормативно-правові акти у професійній діяльності.

РН 3. Пояснювати соціально-економічні явища та суспільно-економічні процеси у сфері обслуговування.

РН 4. Спілкуватися державною та іноземною мовами у сфері професійної діяльності та міжособистісних комунікацій.

РН 13. Оформлювати первинну облікову і технологічну документацію у професійній діяльності.

У підсумку здобувачі фахової передвищої освіти повинні

знати: мету функціонування та основні напрямки діяльності підприємства; класифікацію підприємств та характеристики їх видів; характеристики методів планування діяльності підприємства; суть стратегічного планування; характеристики і структуру персоналу; суть основних засобів, показники стану й ефективності їх використання; поняття амортизації основних засобів та методи її нарахування; способи визначення потреби в оборотних активах; показники стану і використання оборотних коштів; форми і системи оплати праці; економічну сутність витрат, їх класифікацію, методику планування витрат; форми та системи оплати праці; порядок формування, розподілу та використання валового доходу та прибутку; форми здійснення та джерела інвестування.

вміти: визначати потребу в матеріально-технічному забезпеченні підприємства; визначати та планувати чисельність працівників та фонд заробітної плати; здійснювати економічний аналіз діяльності за певний звітний період, використовуючи планові та звітні показники, стандартні методики та інструментарії аналітичної роботи; планувати експлуатаційну програму готелю; визначати та аналізувати показники виробничої програми ресторанного господарства; обґрунтовувати виробничу програму закладу ресторанного господарства; аналізувати ефективність використання трудових, матеріальних і фінансових ресурсів; аналізувати продуктивність праці і розробляти заходи щодо її підвищення; складати оперативні плани та вносити пропозиції щодо перспективних планів діяльності; контролювати забезпеченість підприємства необхідними трудовими, матеріальними ресурсами та їх ефективне використання; обчислювати ціни на продукцію; розраховувати доходи від різних видів діяльності; визначати та аналізувати прибуток і рентабельність підприємства.

4. Програма навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. Підприємство в системі господарювання

Тема 1. Підприємство як суб'єкт господарювання (РН 1, РН 3)

Поняття підприємства, цілі й напрямки його діяльності. Правове регулювання діяльності підприємств в Україні. Класифікація підприємств. Структура підприємства: виробнича, загальна, організаційна. Зовнішнє та внутрішнє середовище функціонування підприємств.

Тема 2. Планування діяльності підприємства (РН 3, РН 4)

Поняття і принципи планування. Методи планування. Система планів та методика планування діяльності і розвитку підприємства. Формулювання стратегії розвитку підприємства. Базові стратегії підприємства. Суть і основні процедури стратегічного

планування на підприємстві. Бізнес-план підприємства, його значення і зміст. Система оперативно-виробничого планування на підприємстві.

Тема 3. Експлуатаційна програма підприємств готельного господарства (РН 3)

Сутність експлуатаційної програми готелю. Характеристика основних оперативних показників експлуатаційної програми готельного підприємства.

Планування експлуатаційної діяльності та експлуатаційної програми готелю

Тема 4. Виробництво продукції та товарооборот у сфері ресторанного господарства (РН 3)

Сутність, склад, структура і характеристика товарообігу ресторанного господарства. Виробнича програма закладу ресторанного господарства. Фактори, що впливають на розмір та склад продукції й товарообігу закладів ресторанного господарства.

Аналіз товарообігу і виробничої програми ресторанного господарства. Планування виробничої програми і товарообігу ресторанного господарства.

Тема 5. Сировинні та товарні ресурси у сфері ресторанного господарства (РН 3)

Товарні запаси, їх види, призначення, вимірники, фактори, які впливають на величину товарних запасів. Товарооборотність, її економічне значення, методи розрахунку і шляхи прискорення. Аналіз товарних запасів та сировини. Аналіз товарооборотності. Нормування товарних запасів в умовах ринку. Продуктовий баланс та обґрунтування потреби у сировині та товарах. Управління запасами сировини, товарів та інших матеріальних цінностей у закладах ресторанного господарства.

Сутність та особливості формування оборотних активів та джерел їх фінансування.

Змістовий модуль 2. Ресурсне забезпечення діяльності підприємства

Тема 6. Персонал підприємства, продуктивність та оплата праці (РН 1, РН 3, РН 4)

Поняття, класифікація та структура персоналу. Визначення чисельності окремих категорій працівників. Продуктивність праці, показники, методи її вимірювання, резерви зростання. Мотивація трудової діяльності. Поняття, види та функції заробітної плати. Тарифна система як основа організації оплати праці, її елементи. Форми та системи оплати праці.

Тема 7. Основні засоби підприємства та їх відтворення (РН 1, РН 3)

Оцінка, класифікація та структура основних засобів. Знос, амортизація та відтворення основних засобів. Показники оцінки стану та ефективності використання основних фондів підприємств.

Тема 8. Інвестиційна діяльність підприємства (РН 1, РН 3)

Інвестиційна діяльність підприємства: сутність, форми здійснення, джерела фінансування. Поняття, склад і структура інвестицій.

Оцінка ефективності виробничих і фінансових інвестицій.

Джерела фінансування інвестиційної діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу.

Змістовий модуль 3. Витрати і результати діяльності підприємства

Тема 9. Витрати підприємства (РН 3, РН 13)

Поняття і характеристика витрат на виробництво продукції та послуг. Класифікація витрат. Поняття і види собівартості продукції. Фактори, які впливають на собівартість. Джерела і шляхи зниження собівартості продукції та послуг.

Економічна сутність та класифікація поточних витрат підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Собівартість послуг готельного господарства та фактори, що її визначають.

Особливості та структура собівартості продукції ресторану.

Аналіз витрат підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Планування витрат підприємств готельно-ресторанного бізнесу

Тема 10. Ціноутворення на підприємстві (РН 1, РН 3, РН 13)

Економічний зміст і функції цін. Види цін. Чинники, що впливають на ринкове ціноутворення. Методи ціноутворення.

Сутність та особливості формування цін на продукцію та послуги підприємств готельного та ресторанного господарства.

Характеристика основних методів ціноутворення на продукцію та послуги підприємств готельної та ресторанної індустрії

Тема 11. Прибуток і рентабельність підприємства (РН 1, РН 3)

Економічна сутність прибутку підприємства. Розподіл та використання прибутку підприємства. Рентабельність як відносний показник ефективності діяльності підприємства.

Дохід, прибуток і рентабельність підприємств ресторанного господарства.

Аналіз прибутку та рентабельності підприємств готельно-ресторанного бізнесу.

Планування прибутку підприємств готельно-ресторанного бізнесу.

5. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин			
	Всього	у тому числі		
		л	п/с	с.р.
Змістовий модуль 1. Підприємство в системі господарювання. Ринок і продукція				
1. Підприємство як суб'єкт господарювання	10	2	2	6
2. Планування діяльності підприємства	10	2	2	6
3. Експлуатаційна програма підприємств готельного господарства	8	2	2	4
4. Виробництво продукції та товарооборот у сфері ресторанного господарства	10	2	2	6
5. Сировинні та товарні ресурси у сфері ресторанного господарства	12	2	4	6
Разом за змістовим модулем 1	50	10	12	28
Змістовий модуль 2. Ресурсне забезпечення діяльності підприємства				
6. Персонал підприємства, продуктивність та оплата праці	12	2	4	6
7. Основні засоби підприємства та їх відтворення	10	2	2	6
8. Інвестиційна діяльність підприємства	12	2	4	6
Разом за змістовим модулем 2	34	6	10	18
Змістовий модуль 3. Витрати і результати діяльності підприємства				
9. Витрати підприємства	12	2	4	6
10. Ціноутворення на підприємстві	12	2	4	6
11. Прибуток і рентабельність підприємства	12	2	4	6
Разом за змістовим модулем 3	36	6	12	18
Підготовка до екзамену	30			30
Разом годин за дисципліну	150	22	34	94

6. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Експлуатаційна програма підприємств готельного господарства	2
2	Виробництво продукції та товарооборот у сфері ресторанного господарства	2
3	Сировинні та товарні ресурси у сфері ресторанного господарства	2
4	Персонал підприємства, продуктивність та оплата праці	2
5	Інвестиційна діяльність підприємства	2
6	Витрати підприємства	2
7	Ціноутворення на підприємстві	2
8	Прибуток і рентабельність підприємства	2
	Разом	16

7. Теми семінарських занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Підприємство як суб'єкт господарювання	2
2	Планування діяльності підприємства	2
3	Сировинні та товарні ресурси у сфері ресторанного господарства	2
4	Персонал підприємства, продуктивність та оплата праці	2
5	Основні засоби підприємства та їх відтворення	2
6	Інвестиційна діяльність підприємства	2
7	Витрати підприємства	2
8	Ціноутворення на підприємстві	2
9	Прибуток і рентабельність підприємства	2
	Разом	18

8. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Підприємство як суб'єкт господарювання	6
2	Планування діяльності підприємства	6
3	Експлуатаційна програма підприємств готельного господарства	4
4	Виробництво продукції та товарооборот у сфері ресторанного господарства	6
5	Сировинні та товарні ресурси у сфері ресторанного господарства	6
6	Персонал підприємства, продуктивність та оплата праці	6
7	Основні засоби підприємства та їх відтворення	6
8	Інвестиційна діяльність підприємства	6
9	Витрати підприємства	6
10	Ціноутворення на підприємстві	6
11	Прибуток і рентабельність підприємства	6
	Разом	64

9. Перелік екзаменаційних питань

1. Поняття підприємства, цілі й напрямки його діяльності.
2. Класифікація підприємств.
3. Зовнішнє та внутрішнє середовище функціонування підприємств.

4. Поняття і принципи планування.
5. Базові стратегії підприємства.
6. Суть і основні процедури стратегічного планування на підприємстві.
7. Бізнес-план підприємства, його значення і зміст.
8. Сутність експлуатаційної програми готелю.
9. Характеристика основних оперативних показників експлуатаційної програми готельного підприємства.
10. Сутність, склад і характеристика товарообігу ресторанного господарства.
11. Фактори, що впливають на розмір та склад продукції й товарообігу закладів ресторанного господарства.
12. Товарні запаси, їх види та призначення.
13. Вимірники товарних запасів.
14. Фактори, які впливають на величину товарних запасів.
15. Товарооборотність, її економічне значення, методи розрахунку і шляхи прискорення.
16. Продуктовий баланс та обґрунтування потреби у сировині та товарах.
17. Сутність та особливості формування оборотних активів та джерел їх фінансування.
18. Поняття, класифікація та структура персоналу.
19. Продуктивність праці та резерви її зростання.
20. Показники продуктивності праці, методи її вимірювання.
21. Мотивація трудової діяльності.
22. Поняття, види та функції заробітної плати.
23. Тарифна система як основа організації оплати праці, її елементи.
24. Форми та системи оплати праці.
25. Оцінка, класифікація та структура основних засобів.
26. Знос, амортизація та відтворення основних засобів.
27. Показники оцінки стану та ефективності використання основних фондів підприємств.
28. Інвестиційна діяльність підприємства: сутність, форми здійснення, джерела фінансування.
29. Поняття, склад і структура інвестицій.
30. Поняття і характеристика витрат на виробництво продукції та послуг.
31. Класифікація витрат.
32. Поняття і види собівартості продукції.
33. Фактори, які впливають на собівартість.
34. Джерела і шляхи зниження собівартості продукції та послуг.
35. Економічна сутність та класифікація поточних витрат підприємств готельно-ресторанного бізнесу.
36. Собівартість послуг готельного господарства та фактори, що її визначають.
37. Економічний зміст і функції цін.
38. Види цін.
39. Чинники, що впливають на ринкове ціноутворення.
40. Методи ціноутворення.
41. Валовий дохід закладів ресторанного господарства
42. Економічна сутність прибутку підприємства.
43. Розподіл та використання прибутку підприємства.
44. Рентабельність як відносний показник ефективності діяльності підприємства.
45. Дохід, прибуток і рентабельність підприємств ресторанного господарства.

10. Методи навчання

1. Методи організації та здійснення навчально-пізнавальної діяльності: словесні (лекція, бесіда, пояснення, розповідь, діалог), наочні (ілюстрація, демонстрація), практичні (письмові та усні вправи, навчальні практикуми).

2. Методи стимулювання і мотивації навчально-пізнавальної діяльності: навчальна дискусія, створення ситуації у процесі викладання, опора на життєвий досвід здобувача освіти.

3. Методи контролю і самоконтролю у навчанні: усний, письмовий, тестовий, програмований, самоконтроль, самооцінка.

4. Інноваційні методи: проблемне навчання, кейс-метод, електронні освітні платформи, гостьові лекції.

11. Засоби діагностики результатів навчання

Поточний:

- усний контроль (фронтальне, групове, індивідуальне, комбіноване, репродуктивне, реконструктивне, творче);
- письмовий контроль (контрольна робота, диктант);
- тестовий контроль (тести відкритої форми, тести закритої форми, тест-альтернатива, тест-відповідність);
- самоконтроль.

Підсумковий контроль: 3 семестр ПЗСО, 5 семестр БСО – екзамен.

Задля реалізації принципу диференціації та індивідуалізації навчання контроль проводиться з використанням різнорівневих завдань.

12. Критерії оцінювання знань здобувачів освіти

Навчальні досягнення здобувачів фахової передвищої освіти II року навчання на основі повної середньої освіти та III року навчання на основі базової середньої освіти оцінюються за 4-бальною шкалою.

На семінарських та практичних заняттях здобувачі освіти отримують оцінку:

Рівні навчальних досягнень здобувачів освіти	Бали	Критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів фахової передвищої освіти
Початковий	«незадовільно»	Здобувачі фахової передвищої освіти мають нечіткі уявлення про об'єкт вивчення, відтворюють частину навчального матеріалу, за допомогою викладача виконують елементарні завдання.
Середній	«задовільно»	Здобувачі фахової передвищої освіти відтворюють основний навчальний матеріал, здатні з помилками й неточностями дати визначення понять. Вміють застосовувати знання при виконанні завдань за зразком
Достатній	«добре»	Знання здобувачів фахової передвищої освіти є достатніми. Здобувачі фахової передвищої освіти застосовують вивчений матеріал у стандартних ситуаціях, намагаються аналізувати, встановлювати найсуттєвіші зв'язки і залежність між явищами, фактами, робити висновки. Відповіді їх логічні, хоч і мають неточності та незначні помилки.
Високий	«відмінно»	Здобувачі фахової передвищої освіти мають повні, глибокі знання в обсязі та в межах вимог навчальних програм, усвідомлено використовують їх у стандартних та нестандартних ситуаціях. Уміють самостійно аналізувати, оцінювати, узагальнювати опанований матеріал, самостійно користуватися джерелами інформації, приймати рішення

Під час екзамену навчальні досягнення здобувачів фахової передвищої освіти оцінюються на:

«відмінно» - якщо здобувач фахової передвищої освіти має глибокі і системні знання, вміє аналізувати та узагальнювати теоретичний матеріал, співвідносити загальні знання з конкретними ситуаціями; оволодів навичками критично оцінювати ситуацію; обізнаний з основною та додатковою літературою в даній області; матеріал викладає логічно, послідовно, переконливо.

«добре» - якщо здобувач фахової передвищої освіти виявив достатньо повні знання з дисципліни; дає правильні, хоча і не завжди повні визначення та відповіді на питання; оволодів навичками співвідносити теоретичні знання з конкретними ситуаціями; допускає незначні неточності в розкритті окремих теоретичних положень.

«задовільно» – якщо здобувач фахової передвищої освіти засвоїв програмний матеріал дисципліни в передбаченому обсязі з деякими неточностями; значну частину навчального матеріалу відтворює на репродуктивному рівні; відтворення матеріалу непослідовне, неточне.

«незадовільно» – здобувач фахової передвищої освіти виявив слабкі знання теоретичного програмного матеріалу; не зміг дати визначення основних понять; відтворення матеріалу непослідовне, нелогічне, фрагментарне.

Система оцінювання різнорівневих завдань для здобувачів освіти (тести, самоконтроль):

- перший рівень – середній (3 бали). Здобувач освіти відтворює основний навчальний матеріал, здатний виконувати завдання за зразком, володіє елементарними вміннями навчальної діяльності;

- другий рівень — достатній (4 бали). Здобувач освіти знає істотні ознаки понять, явищ, зв'язки між ними, вміє пояснити основні закономірності, а також самостійно застосовує знання в стандартних ситуаціях, володіє розумовими операціями (аналізом, абстрагуванням, узагальненням). Відповідь здобувача освіти правильна, логічна, обґрунтована, хоча їй бракує власних суджень;

- третій рівень – високий (5 балів). Знання здобувача освіти є глибокими, міцними, системними; здобувач освіти вміє застосовувати їх для виконання творчих завдань, його навчальна діяльність позначена вмінням самостійно оцінювати різноманітні ситуації, явища і факти, виявляти й відстоювати особисту позицію.

13. Визнання результатів навчання, набутих у неформальній та/або інформальній освіті

Визнання результатів навчання, набутих у неформальній та/або інформальній освіті в рамках окремих тем навчальної дисципліни, здійснюється викладачем за зверненням здобувача фахової передвищої освіти та представленням документів, які підтверджують результати навчання (сертифікати, свідоцтва, скріншоти тощо).

Рішення про визнання та оцінка за відповідну частину освітнього компонента приймається викладачем за результатами співбесіди зі здобувачем фахової передвищої освіти.

Визнання результатів навчання, набутих у неформальній та/або інформальній освіті в рамках цілого освітнього компонента, здійснюється за процедурою, яка визначена Порядком визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти Відокремленому структурному підрозділі «Фаховий коледж економіки і технологій Національного університету «Чернігівська політехніка».

14. Методичне забезпечення

1. Методичні вказівки до практичних занять з дисципліни "Економіка підприємства" для здобувачів фахової передвищої освіти освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа / Укл.: Ірина Музичко. - Чернігів: ВСП "ФКЕТ НУ "Чернігівська політехніка"
2. Методичні вказівки до семінарських занять з дисципліни "Економіка підприємства" для здобувачів фахової передвищої освіти освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа / Укл.: Ірина Музичко. - Чернігів: ВСП "ФКЕТ НУ "Чернігівська політехніка"
3. Методичні вказівки до самостійної роботи з дисципліни "Економіка підприємства" для здобувачів фахової передвищої освіти освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа / Укл.: Ірина Музичко. - Чернігів: ВСП "ФКЕТ НУ "Чернігівська політехніка"
4. Пакет завдань для поточного оцінювання результатів навчальних досягнень здобувачів фахової передвищої освіти освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа / Укл.: Ірина Музичко. - Чернігів: ВСП "ФКЕТ НУ "Чернігівська політехніка"
5. Екзаменаційні білети для здобувачів фахової передвищої освіти освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа.

15. Рекомендована література

базова

1. Про акціонерні товариства: Закон України від 27 липня 2022 року № 2465-IX URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2465-20#Text>
2. Про господарські товариства: Закон України від 19.09.1991 № 1576-XII URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1576-12>
3. Про затвердження Інструкції зі статистики заробітної плати: Держкомстат України; Наказ, Інструкція від 13.01.2004 №5 URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0114-04>
4. Про інвестиційну діяльність: Закон України від 18.09.1991 р. № 1560-XII URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1560-12>
5. Про оплату праці: Закон України від 24.03.1995 № 108/95-ВР URL: <https://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/108/95>
6. Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю: Закон України від 6 лютого 2018 року № 2275-VIII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2275-19>
7. Про ціни і ціноутворення: Закон України від 21 червня 2012 року № 5007-VI. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/5007-17#Text>
8. Готельно-ресторанний бізнес: навч. посібник. [Електронний ресурс] / О.А. Ніколайчук, Н.С. Приймак, О.А. Сімакова, А.В. Слащева, Ю.А. Горяйнова, Ю.М. Коренець, О.А. Боднарук, О.А. Пусікова, Є.Г. Клевцов; ред. О.А. Ніколайчук. – Кривий Ріг: Вид.ДонНУЕТ, 2022. – 250 с. URL: https://elibrary.donnuet.edu.ua/2504/1/2022_NP_Nikolaichuk_Hotelno-restoranniy%20busniss.pdf
9. Економіка готельно-ресторанного господарства: навч. посібник / С.А. Александрова, Л.В. Оболенцева, В. Ю. Світлична; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. – 142 с. URL: <https://cliplr.cc/Xdmt5>
10. Економіка підприємства [Текст]: підручник / за заг. ред. Л. Г. Ліпич. – Луцьк : Вежа-Друк, 2021. – 768 с. URL: <http://surl.li/dfuisr>
11. Економіка підприємства : підручник / під заг. ред. д.е.н., проф. Ковальської Л.Л. та проф. Кривов'язюка І.В. Київ: Видавничий дім «Кондор», 2020. 700 с. URL: <http://surl.li/vmsbei>

12. Економіка підприємства: навчальний посібник / О.І. Лисак, Л.О. Андреева, Л.О.Болтянська. - Мелітополь: Люкс, 2020. – 272 с. URL: <http://feb.tsatu.edu.ua/wp-content/uploads/2020/09/Lisak-O.I.-Andryeyeva-L.O.-Boltyanska-L.O.-Ekonomika-pidpriyemstva-Navchalnij-posibnik.pdf>

13. Економіка підприємства: конспект лекцій / КПІ ім. Ігоря Сікорського; уклад.: О.В. Гук. – Електрон. текст. дані (1 файл). – Київ: КПІ ім. Ігоря Сікорського, 2024. – 93 с. URL: <https://ela.kpi.ua/server/api/core/bitstreams/c11a771f-795c-428e-ad62-d105f3cde69e/content>

допоміжна:

1. Податковий кодекс України від 02.12.2010 р. № 2755-VI URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2755-17>

2. Марусяк Н.Л. Фінанси підприємств: навч. посіб.: 2-ге вид., перероб. і доп. Чернівці : Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2023. 176 с. URL: <http://surl.li/gkjgtz>

16. Інформаційні ресурси

1. Міністерство економіки – <https://me.gov.ua/>
2. Міністерство фінансів – <https://mof.gov.ua/>
3. Державна податкова служба – <https://tax.gov.ua/>