

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ

Навчально-науковий інститут денної освіти
Кафедра української, іноземних мов та перекладу

ЗАТВЕРДЖУЮ
Завідувач кафедри



Н. М. Бобух

(підпис)

19 серпня 2025 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА

Навчальної дисципліни	«Переклад у галузі харчової інженерії та індустрії гостинності»
освітня програма/ спеціалізація	035.041 Германські мови та літератури (переклад включно), перша – англійська
спеціальність	035 Філологія
галузь знань	03 Гуманітарні науки
ступінь вищої освіти	бакалавр

Робоча програма навчальної дисципліни схвалена й рекомендована до використання в освітньому процесі на засіданні кафедри української, іноземних мов та перекладу.

Протокол засідання кафедри від 19 серпня 2025 р., №1.

Укладач програми:

Стеценко В. В. – к. е. н., доцент, доцент кафедри української, іноземних мов та перекладу Полтавського університету економіки і торгівлі.

ПОГОДЖЕНО

Гарант освітньо-професійної програми
«Германські мови та літератури (переклад
включно), перша – англійська»,
галузь знань 03 Гуманітарні науки
спеціальність 035 Філологія
к. філол. н., доцент



В. Л. Іщенко

18 серпня 2025 р.

ЗМІСТ

Розділ 1. Загальна характеристика навчальної дисципліни	4
Розділ 2. Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання	5
Розділ 3. Програма навчальної дисципліни	7
Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни	8
Розділ 5. Система оцінювання знань студентів	18
Розділ 6. Інформаційні джерела	19
Розділ 7. Програмне забезпечення навчальної дисципліни	20

Розділ 1. Загальна характеристика навчальної дисципліни

Таблиця 1. Опис навчальної дисципліни «Переклад у галузі харчової інженерії та індустрії гостинності»

Місце в структурно-логічній схемі підготовки	Пререквізити: ОК «Переклад у галузі фінансів, економіки і менеджменту», ОК «Практика перекладу з англійської мови»
	Постреквізити: Перекладацька практика
Мова викладання – англійська/українська	
Статус дисципліни – обов’язкова	
Кількість кредитів за ЄКТС – 3	
Курс/семестр вивчення – 4/7	
Денна форма навчання:	
Кількість годин: – загальна кількість: 90	
- лекції:	
- практичні заняття: 36	
- самостійна робота: 54	
- вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): 7 семестр – екзамен	
Заочна форма навчання:	
Кількість годин: – загальна кількість: 90	
- лекції:	
- практичні заняття: -6	
- самостійна робота: - 84	
- вид підсумкового контролю: 7 семестр – екзамен	

Розділ 2. Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Метою навчальної дисципліни є розвиток перекладацьких навичок у галузі харчових технологій та індустрії гостинності. Набуття навичок адекватного перекладу письмових текстів, розвиток умінь практичного застосування перекладацьких прийомів письмового двостороннього перекладу, удосконалення уміння розкривати значення слова за допомогою контексту.

Таблиця 2. Перелік компетентностей та програмні результати навчання

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти студент
ПР 1. Вільно спілкуватися з професійних питань із фахівцями та нефхівцями державною та іноземною(ими) мовами усно й письмово, використовувати їх для організації ефективної міжкультурної комунікації.	ІК. Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми в галузі філології (лінгвістики, літературознавства, фольклористики, перекладу) в процесі професійної діяльності або навчання, що передбачає застосування теорій та методів філологічної науки і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.
ПР 5. Співпрацювати з колегами, представниками інших культур та релігій, причіниками різних політичних поглядів тощо.	ЗК 3. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.
ПР 17. Збирати, аналізувати, систематизувати й інтерпретувати факти мови й мовлення й використовувати їх для розв'язання складних задач і проблем у спеціалізованих сферах професійної діяльності та/або навчання.	ЗК 5. Здатність учитися й оволодівати сучасними знаннями.
ПР 18. Мати навички управління комплексними діями або проектами при розв'язанні складних проблем у професійній діяльності в галузі обраної філологічної спеціалізації та нести відповідальність за прийняття рішень у непередбачуваних умовах.	ЗК 6. Здатність до пошуку, опрацювання та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 8. Здатність працювати в команді та автономно. ЗК 9. Здатність спілкуватися іноземною мовою. ЗК 11. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. СК 6. Здатність вільно, гнучко й ефективно використовувати мову(и), що вивчається(ються), в усній та письмовій формі, у різних жанрово-

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти студент
<p>ПР 20. Використовувати інформаційні та додаткові ресурси з метою оптимізації якості виконання перекладацької діяльності в сферах економіки, менеджменту та фінансів, а також у галузі харчової інженерії та індустрії гостинності.</p>	<p>стильових різновидах і реєстрах спілкування (офіційному, неофіційному, нейтральному), для розв'язання комунікативних завдань у різних сферах життя.</p> <p>СК 8. Здатність вільно оперувати спеціальною термінологією для розв'язання професійних завдань.</p> <p>СК 12. Здатність до організації ділової комунікації.</p> <p>СК 14. Здатність здійснювати перекладацьку діяльність в галузі харчової інженерії та індустрії гостинності.</p>

Розділ 3. Програма навчальної дисципліни

Модуль 1. Особливості перекладу в галузі індустрії гостинності

Тема 1.1. Переклад та його основні завдання. Види перекладу. Типи відповідників при перекладі. Особливості фахового перекладу. Виконання навчальних завдань; обговорення матеріалу занять; виконання завдань самостійної роботи.

Тема 1.2. Готельна справа та особливості усного та письмового перекладу англomовного мовлення готельної справи. Виконання навчальних завдань; обговорення матеріалу занять; виконання завдань самостійної роботи.

Тема 1.3. Ресторанний бізнес та особливості усного та письмового перекладу англomовного мовлення ресторанної справи. Виконання навчальних завдань; обговорення матеріалу занять; виконання завдань самостійної роботи.

Тема 1.4. Туристичний бізнес та сфера розваг, особливості усного та письмового перекладу англomовного мовлення туристичної справи. Виконання навчальних завдань; обговорення матеріалу занять; виконання завдань самостійної роботи.

Модуль 2 Особливості перекладу в галузі харчових технологій та інженерії. Переклад технічної літератури й ділової кореспонденції

Тема 2.1. Харчова інженерія та особливості усного та письмового перекладу англomовного мовлення харчової інженерії. Виконання навчальних завдань; обговорення матеріалу занять; виконання завдань самостійної роботи.

Тема 2.2. Особливості технічного перекладу в сфері харчових технологій та інженерії. Переклад, реферування та анотування наукових текстів з харчової інженерії. Виконання навчальних завдань; обговорення матеріалу занять; виконання завдань самостійної роботи.

Тема 2.3. Особливості перекладу ділової кореспонденції в сфері харчових технологій. Виконання навчальних завдань; обговорення матеріалу занять; виконання завдань самостійної роботи.

Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни

Таблиця 3. Тематичний план навчальної дисципліни для студентів денної форми навчання

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання практичного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
<i>Модуль 1. Особливості перекладу в галузі індустрії гостинності</i>					
		Практичне заняття 1. Переклад та його основні завдання. Базові поняття перекладу. Типи перекладу. Адекватність і точність перекладу. Типи відповідників при перекладі. Основні лексичні труднощі в перекладі. Перекладацькі навички та перекладацька компетентність.	2	Виконання завдань на переклад; виконання завдань самостійної роботи. Виконання тестів.	4
		Практичне заняття 2. Переклад та перекладацькі трансформації. Особливості фахового перекладу. Процес перекладу: особливості письмового та усного перекладу. Лексико-семантичні перекладацькі трансформації. Граматичні перекладацькі трансформації. Стилiстичні перекладацькі трансформації. Особливості фахового перекладу.	2	Виконання завдань на переклад; виконання завдань самостійної роботи. Виконання тестів.	4
		Практичне заняття 3. Мова готельного бізнесу та її термінологія. Особливості готельного бізнесу. Мова готельної	2	Виконання завдань на переклад; виконання завдань самостійної роботи.	4

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання практичного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
		справи та її термінологія. Типи готелів та зручності. Структура готелів. Працівники готелів. Способи вирішення скарг. Лексичні та граматичні особливості мови готельного бізнесу.		Виконання тестів.	
		Практичне заняття 4. Основні готельні послуги. Переклад рекламної літератури з готельної справи. Готельні послуги. Бронювання місць. Конференції в готелях. Способи оплати. Особливості перекладу рекламних описів готелів, пансіонатів і гуртожитків. Особливості перекладу діалогічного мовлення.	2	Виконання завдань на переклад; виконання завдань самостійної роботи. Виконання тестів.	4
		Практичне заняття 5. Переклад рекламної та наукової літератури з готельної справи. Переклад наукової літератури з готельної справи. Штampi. Ситуаційні кліше. Специфіка ділової документації в готельній сфері. Особливості перекладу ділової кореспонденції в готельній сфері	2	Виконання завдань на переклад; виконання завдань самостійної роботи. Виконання тестів.	4
		Практичне заняття 6. Мова ресторанного бізнесу та її термінологія. Особливості ресторанного бізнесу. Мова ресторанного бізнесу та її термінологія. Типи ресторанів (з комплексним спектром послуг,	2	Виконання завдань на переклад; виконання завдань самостійної роботи. Виконання тестів.	4

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання практичного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
		спеціалізованих та швидкого обслуговування) та їжа. Особливості харчових закладів швидкого обслуговування. Особливості перекладу. Види барів та особливості харчування. Національні кухні. Фірмові страви. Особливості перекладу. Структура ресторанів. Працівники ресторанів. Бронювання місць. Способи вирішення скарг. Способи оплати. Лексичні та граматичні особливості мови ресторанного бізнесу.			
<i>Модуль 2.</i> Особливості перекладу в галузі харчових технологій та інженерії. Переклад технічної літератури й ділової кореспонденції					
		Практичне заняття 7. Мова харчової інженерії та її термінологія. Особливості харчової інженерії. Мова сфери харчової інженерії та її термінологія. Продукти харчування. Приготування їжі. Рецепти. Методи приготування їжі. Планування харчування. Здорове харчування. Поживні речовини. Проблеми безпеки продуктів харчування.	4	Виконання завдань на переклад; виконання завдань самостійної роботи. Виконання тестів.	5
		Практичне заняття 8. Мова харчово-переробної промисловості та її термінологія. Особливості харчово-переробної промисловості. Мова сфери харчово-переробної промисловості та	4	Виконання завдань на переклад; виконання завдань самостійної роботи. Виконання тестів.	5

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання практичного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
		її термінологія. Харчово-переробні підприємства. Виробничі потужності. Переробка продуктів харчування. Хімічні, термічні та механічні способи переробки продуктів харчування. Харчові добавки. Переробка та зберігання плодів та овочів. Переробка та зберігання риби та м'яса. Виробництво молочної продукції. Хлібобулочна продукція. Термінологія. Способи зберігання продуктів харчування (консервування, сушіння, заморожування). Псування продуктів харчування.			
		Практичне заняття 9. Переклад ділової та наукової літератури з харчових технологій. Характер тексту з харчових технологій. Граматичні та лексичні особливості мови харчової технології. Переклад наукової літератури. Штампи. Ситуаційні кліше. Образні вирази. Особливості перекладу ділової кореспонденції сфери харчування	4	Виконання завдань на переклад; виконання завдань самостійної роботи. Виконання тестів.	5
		Практичне заняття 10. Граматичні та лексичні особливості мови харчової інженерії. технологій. Граматичні та лексичні особливості мови харчово-переробної промисловості. Характер наукових текстів з харчової інженерії. Переклад	4	Виконання завдань на переклад; виконання завдань самостійної роботи. Виконання тестів.	5

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання практичного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
		наукової літератури. Штампи. Переклад рекламної літератури.			
		Практичне заняття 11. Особливості технічного перекладу. Лексичні особливості технічних текстів сфери харчових технологій. Граматичні особливості технічних текстів сфери. Синтаксичні особливості технічних текстів сфери. Переклад технічної літератури. Робота зі словником.	4	Виконання завдань на переклад; виконання завдань самостійної роботи. Виконання тестів.	5
		Практичне заняття 12. Особливості усного та письмового технічного перекладу. Переклад технічної документації. Штампи. Ситуаційні кліше. Образні вирази. Специфіка технічної документації сфери харчових технологій та інженерії.	4	Виконання завдань на переклад; виконання завдань самостійної роботи. Виконання тестів.	5
Разом			36		54

Таблиця 4. Тематичний план навчальної дисципліни для студентів заочної форми навчання

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання практичного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
<i>Модуль 1. Особливості перекладу в галузі індустрії гостинності</i>					
		<p>Практичне заняття 1. Переклад та його основні завдання. Базові поняття перекладу. Типи перекладу. Адекватність і точність перекладу. Типи відповідників при перекладі. Основні лексичні труднощі в перекладі. Перекладацькі навички та перекладацька компетентність.</p>	2	Виконання завдань на переклад; виконання завдань самостійної роботи. Виконання тестів.	7
		<p>Практичне заняття 2. Переклад та перекладацькі трансформації. Особливості фахового перекладу. Процес перекладу: особливості письмового та усного перекладу. Лексико-семантичні перекладацькі трансформації. Граматичні перекладацькі трансформації. Стилiстичні перекладацькі трансформації. Особливості фахового перекладу.</p>		Виконання завдань на переклад; виконання завдань самостійної роботи. Виконання тестів.	7
		<p>Практичне заняття 3. Мова готельного бізнесу та її термінологія. Особливості готельного бізнесу. Мова готельної справи та її термінологія. Типи готелів та зручності. Структура готелів. Працівники готелів. Способи вирішення скарг. Лексичні та</p>		Виконання завдань на переклад; виконання завдань самостійної роботи. Виконання тестів.	7

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання практичного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
		граматичні особливості мови готельного бізнесу.			
		<p>Практичне заняття 4. Основні готельні послуги. Переклад рекламної літератури з готельної справи.</p> <p>Готельні послуги. Бронювання місць. Конференції в готелях. Способи оплати. Особливості перекладу рекламних описів готелів, пансіонатів і гуртожитків. Особливості перекладу діалогічного мовлення.</p>		Виконання завдань на переклад; виконання завдань самостійної роботи. Виконання тестів.	7
		<p>Практичне заняття 5. Переклад рекламної та наукової літератури з готельної справи.</p> <p>Переклад наукової літератури з готельної справи. Штампи. Ситуаційні кліше. Специфіка ділової документації в готельній сфері. Особливості перекладу ділової кореспонденції в готельній сфері</p>		Виконання завдань на переклад; виконання завдань самостійної роботи. Виконання тестів.	7
		<p>Практичне заняття 6. Мова ресторанного бізнесу та її термінологія.</p> <p>Особливості ресторанного бізнесу. Мова ресторанного бізнесу та її термінологія. Типи ресторанів (з комплексним спектром послуг, спеціалізованих та швидкого обслуговування) та їжа. Особливості харчових закладів швидкого обслуговування. Особливості перекладу. Види</p>		Виконання завдань на переклад; виконання завдань самостійної роботи. Виконання тестів.	7

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання практичного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
		барів та особливості харчування. Національні кухні. Фірмові страви. Особливості перекладу. Структура ресторанів. Працівники ресторанів. Бронювання місць. Способи вирішення скарг. Способи оплати. Лексичні та граматичні особливості мови ресторанного бізнесу.			
<i>Модуль 2. Особливості перекладу в галузі харчових технологій та інженерії. Переклад технічної літератури й ділової кореспонденції</i>					
		Практичне заняття 7. Мова харчової інженерії та її термінологія. Особливості харчової інженерії. Мова сфери харчової інженерії та її термінологія. Продукти харчування. Приготування їжі. Рецепти. Методи приготування їжі. Планування харчування. Здорове харчування. Поживні речовини. Проблеми безпеки продуктів харчування.	2	Виконання завдань на переклад; виконання завдань самостійної роботи. Виконання тестів.	7
		Практичне заняття 8. Мова харчово-переробної промисловості та її термінологія. Особливості харчово-переробної промисловості. Мова сфери харчово-переробної промисловості та її термінологія. Харчово-переробні підприємства. Виробничі потужності. Переробка продуктів харчування. Хімічні, термічні та механічні		Виконання завдань на переклад; виконання завдань самостійної роботи. Виконання тестів.	7

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання практичного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
		способи переробки продуктів харчування. Харчові добавки. Переробка та зберігання плодів та овочів. Переробка та зберігання риби та м'яса. Виробництво молочної продукції. Хлібобулочна продукція. Термінологія. Способи зберігання продуктів харчування (консервування, сушіння, заморожування). Псування продуктів харчування.			
		Практичне заняття 9. Переклад ділової та наукової літератури з харчових технологій. Характер тексту з харчових технологій. Граматичні та лексичні особливості мови харчової технології. Переклад наукової літератури. Штампи. Ситуаційні кліше. Образні вирази. Особливості перекладу ділової кореспонденції сфери харчування	2	Виконання завдань на переклад; виконання завдань самостійної роботи. Виконання тестів.	7
		Практичне заняття 10. Граматичні та лексичні особливості мови харчової інженерії. технологій. Граматичні та лексичні особливості мови харчово-переробної промисловості. Характер наукових текстів з харчової інженерії. Переклад наукової літератури. Штампи. Переклад рекламної літератури.		Виконання завдань на переклад; виконання завдань самостійної роботи. Виконання тестів.	7

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання практичного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
		<p>Практичне заняття 11. Особливості технічного перекладу. Лексичні особливості технічних текстів сфери харчових технологій. Граматичні особливості технічних текстів сфери. Синтаксичні особливості технічних текстів сфери. Переклад технічної літератури. Робота зі словником.</p>		<p>Виконання завдань на переклад; виконання завдань самостійної роботи. Виконання тестів.</p>	7
		<p>Практичне заняття 12. Особливості усного та письмового технічного перекладу. Переклад технічної документації. Штампи. Ситуаційні кліше. Образні вирази. Специфіка технічної документації сфери харчових технологій та інженерії.</p>		<p>Виконання завдань на переклад; виконання завдань самостійної роботи. Виконання тестів.</p>	7
Разом			6		84

Розділ 5. Система оцінювання знань студентів

Таблиця 5.1. Розподіл балів за результатами вивчення навчальної дисципліни

<i>Види робіт</i>	<i>Максимальна кількість балів</i>
Модуль 1: виконання навчальних завдань (8 балів), обговорення матеріалу занять (8 балів), виконання завдань самостійної роботи (8 балів), поточна модульна робота (6 балів).	30
Модуль 2: виконання навчальних завдань (8 балів), обговорення матеріалу занять (8 балів), виконання завдань самостійної роботи (8 балів), поточна модульна робота (6 балів).	30
Екзамен	40

Таблиця 5.2. – Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни

Форма роботи	Вид роботи	Бали
Науково-дослідна	Участь у студентських наукових конференціях	10

За додаткові види навчальних робіт студент може отримати не більше 10 балів. Додаткові бали додаються до загальної підсумкової оцінки за вивчення навчальної дисципліни, але загальна підсумкова оцінка не може перевищувати 100 балів.

Таблиця 5.3. Шкала оцінювання знань здобувачів вищої освіти за результатами вивчення навчальної дисципліни

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	відмінно
82-89	B	добре
74-81	C	
64-73	D	
60-63	E	задовільно
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Розділ 6. Інформаційні джерела

Основні

1. Борисова С. В. Переклад англomовної науково-технічної літератури: харчові технології : навч. посіб. Одеса : ОНТУ, 2022. 156 с.
2. Гаращенко О. В. Термінологія індустрії гостинності: лінгвокогнітивний та перекладацький аспекти : монографія. Київ : КНУКіМ, 2021. 210 с.
3. Гриценко С. П. Англійська мова для фахівців харчової індустрії (English for Food Industry Professionals) : підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2023. 432 с.
4. Карабан В. І. Переклад англійської наукової і технічної літератури : навч. посіб. Вінниця : Нова книга, 2020. 608 с.
5. Коваленко А. М. Галузевий переклад: готельно-ресторанна справа та туризм : навч.-метод. посіб. Харків : ХНУ ім. В. Н. Каразіна, 2022. 188 с.
6. Миронова О. В. Специфіка перекладу меню та гастрономічних текстів у сфері гостинності. *Наукові записки. Серія: Філологічні науки.* 2023. Вип. 205. С. 112-118.
7. Польова Л. В. Англійська мова для готельно-ресторанного бізнесу : навч. посіб. Івано-Франківськ : Фоліант, 2021. 320 с.
8. Харчові технології та інженерія : англо-український термінологічний словник / уклад. Л. В. Вікторова та ін. Київ : НУХТ, 2019. 245 с.
9. Черноватий Л. М. Методика викладання перекладу як спеціальності : підручник для студ. вищ. навч. заклад. Вінниця : Нова Книга, 2021. 612 с.

Додаткові

10. Glendinning E., Pohl A. Technology / Oxford English for Careers. Oxford Univ. Press, 2012. 135p.
11. Wood N. Tourism and Catering. Oxford Univ. Press, 2011. 39p.
12. Watcyn-Jones P. Test Your Idioms. – Edinburgh Gate, Harlow: Penguin English, 2004. 152p.
13. Кухарська В.Б. Англійська мова для студентів харчових спеціальностей. К.: «Інкос», 2007, 352с.
14. Longman Dictionary of Contemporary English. Pearson Longman, 2003. 1949p.
15. Macmillan English Dictionary. Macmillan Publishers, 2007. 1748p.

Електронні ресурси

1. <https://dspace.nuft.edu.ua/items/38b20245-a4ac-461f-aa72-498f799610c1>
2. <http://dspace.pnpu.edu.ua/handle/123456789/19943>
3. http://repository.dnu.dp.ua:1100/?page=inner_material&id

Розділ 7. Програмне забезпечення навчальної дисципліни

- Дистанційний курс «Переклад у галузі харчової інженерії та індустрії гостинності», який розміщено в програмній оболонці Moodle на платформі Центру дистанційного навчання ПУЕТ.
- ПЗ для автоматизованого перекладу SDL Trados Studio
- Веборієнтована платформа для управління перекладами та локалізацією <https://crowdin.com/>
- Веборієнтована платформа для управління перекладами та локалізацією <https://www.matecat.com/>