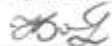


**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**

Інститут економіки, управління та інформаційних технологій
Кафедра української, іноземних мов та перекладу

ЗАТВЕРДЖУЮ
Завідувач кафедри



Н. М. Бобук

(підпис)

31 серпня 2021 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА
навчальної дисципліни
«ПЕРЕКЛАД У ГАЛУЗІ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО
БІЗНЕСУ (НІМЕЦЬКА МОВА)»**

з підготовки здобувачів
другого (магістерського) рівня вищої освіти

Галузь знань	03 Гуманітарні науки
--------------	----------------------

Спеціальність	035 Філологія
---------------	---------------

Спеціалізація	035.041 Германські мови та літератури (переклад включно), перша – англійська
---------------	---

Освітня програма	035.041 Германські мови та літератури (переклад включно), перша – англійська
------------------	---

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

Протокол засідання кафедри від 31 серпня 2021 р., № 1

Полтава – 2021

Укладач програми: Тупиця О. Ю. – к. філол. н., доц., доцент кафедри української, іноземних мов та перекладу Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі».

ПОГОДЖЕНО

Гарант освітньої програми

035.041 Германські мови та літератури

(переклад включно), перша – англійська

д. філол., професор

 О. І. Кобзар

ЗМІСТ

Розділ 1. Загальна характеристика навчальної дисципліни	4
Розділ 2. Перелік компетентностей та програмні результати навчання з навчальної дисципліни	5
Розділ 3. Програма навчальної дисципліни	6
Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни	10
Розділ 5. Система поточного та підсумкового контролю знань студентів	17
Розділ 6. Програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу	21
Розділ 7. Рекомендовані джерела інформації	22

РОЗДІЛ 1

ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

**Таблиця 1. Загальна характеристика дисципліни
«Переклад у галузі готельно-ресторанного бізнесу
(німецька мова)»**

1. Місце в структурно-логічній схемі підготовки – після вивчення навчальних дисциплін: - Вступ до перекладознавства - Практичний курс другої іноземної мови і перекладу (німецька) - Переклад ділового мовлення (німецька) - Комунікативні стратегії німецької мови - Письмовий двосторонній переклад (німецька мова)
2. Кількість кредитів за ECTS – 5
3. Кількість модулів: денна – 2, заочна – 2
3. Нормативна (варіативна) відповідно до навчального плану: денна – варіативна, заочна – варіативна
4. Курс: денна – 5, заочна – 5
5. Семестр: денна – 2, заочна – 2
6. Денна форма навчання, годин: загальна кількість – 150 год.
- лекції: 20
- практичні заняття: 40 год.
- самостійна робота: 90 год.
- вид підсумкового контролю: ПМК (залік)
- кількість годин на тиждень: 5 год.
7. Заочна форма навчання: загальна кількість – 150 год.
- лекції: 4
- практичні заняття: 8 год.
- самостійна робота: 138 год.
- вид підсумкового контролю: ПМК (залік).

РОЗДІЛ 2

ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ТА ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ З НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Курс «Переклад у галузі готельно-ресторанного бізнесу (німецька мова)» спрямовано на ознайомлення студентів з теоретико-методологічними засадами перекладу в галузі готельно-ресторанного бізнесу, що передбачає розвиток фахової компетентності перекладача для забезпечення процесу міжмовної і міжкультурної комунікації в сферах гостинності та ресторанної справи; вивчення відповідного лексико-граматичного матеріалу; здійснення перекладу різножанрових текстів з німецької мови на українську і навпаки.

Предметом вивчення навчальної дисципліни «Переклад у галузі готельно-ресторанного бізнесу (німецька мова)» є відповідний лексико-граматичного матеріалу, необхідний для розвитку фахової компетентності перекладача, що забезпечить процес міжмовної і міжкультурної комунікації в сферах гостинності та ресторанної справи. Основну увагу в програмі курсу приділено ознайомленню студентів з теоретико-методологічними засадами перекладу в галузі готельно-ресторанного бізнесу, здійсненню перекладу текстів з німецької мови на державну і навпаки.

Мета навчальної дисципліни «Переклад у галузі готельно-ресторанного бізнесу (німецька мова)» – розвиток фахової компетентності перекладача в сферах гостинності та ресторанної справи; вивчення лексико-граматичного матеріалу; здійснення перекладу у відповідній галузі.

Таблиця 2. Перелік компетентностей та програмні результати навчання

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти студент
<p>ПР 2. Упевнено володіти державною та іноземною мовами для реалізації письмової та усної комунікації, зокрема в ситуаціях професійного й наукового спілкування; презентувати результати своїх досліджень державною та іноземною мовами.</p> <p>ПР 6. Застосовувати знання про експресивні, емоційні, логічні засоби мови та техніку мовлення</p>	<p>ЗК 3. Здатність до пошуку, опрацювання та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК 5. Здатність працювати в команді та автономно.</p> <p>ЗК 6. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>ЗК 9. Здатність до адаптації та дії в новій ситуації.</p> <p>ЗК 10. Здатність спілкуватися з представниками інших</p>

для досягнення запланованого прагматичного результату й організації успішної комунікації.

ПР 10. Збирати й систематизувати мовні, фольклорні факти, інтерпретувати й перекладати тексти різних стилів і жанрів (залежно від обраної спеціалізації).

ПР 11. Здійснювати науковий аналіз мовного й літературного матеріалу, інтерпретувати та структурувати його з урахуванням доцільних методологічних принципів, формулювати узагальнення на основі самостійно опрацьованих даних.

ПР 14. Створювати, аналізувати й редагувати тексти різних стилів та жанрів.

професійних груп різного рівня (з експертами з інших галузей знань/видів економічної діяльності).

СК 6. Здатність застосовувати поглиблені знання з обраної філологічної спеціалізації для вирішення професійних завдань.

СК 8. Усвідомлення ролі експресивних, емоційних, логічних засобів мови для досягнення запланованого прагматичного результату.

СК 11. Володіння тематичними й експертними знаннями з інших галузей.

РОЗДІЛ 3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Програма навчальної дисципліни «Переклад у галузі готельно-ресторанного бізнесу (німецька мова)» укладена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 035 Філологія спеціалізація 035.041 Германські мови та літератури (переклад включно), перша – англійська освітня програма «Германські мови та літератури (переклад включно), перша – англійська».

МОДУЛЬ 1

Німецька мова готельно-ресторанної справи

1. Thema: Begrüßung. Ankunft der Gäste.

Grammatik: Grundzahlen. Die schwachen Verben und Verb ‚sein‘ im Präsens. Personalpronomen.

Phonetik: die Betonung.

2. Thema: Höflichkeitsformen.

Grammatik: Imperativ. Personalpronomen.

3. Thema: Entschuldigung. Bedauern.

Grammatik: Verb ‚haben‘ im Präsens. Wortfolge im einfachen Satz.

4. Thema: Menschen und Reisen.

Grammatik: Artikel. Nomen: Formen im Plural. Die Starken Verben im Präsens.

5. Thema: Urlaub und Reisen.

Grammatik: Die Verneinungen. Possessivpronomen. Imperfekt.

6. Thema: Hotel.

Grammatik: Die Zahlen.

Phonetik: Akzent und Melodie.

7. Thema: Zimmer und Frühstück.

Grammatik: Modalverben. Die Präpositionen mit Dativ oder Akkusativ.

8. Thema: Mahlzeiten.

Grammatik: Reflexive Verben

9. Thema: Zimmer bestellen.

Grammatik: Perfekt. Die Deklination der Adjektive. Die Steigerungsstufen der Adjektive und Adverbien.

10. Thema: Korrespondenz und Telefondienst.

Grammatik: Die Substantive. Ordnungszahlen.

МОДУЛЬ 2

Особливості перекладу різних текстів у галузі готельно-ресторанного бізнесу

11. Thema: Hotelservice.

12. Thema: Hinweise, Auskünfte und Mitteilungen

13. Thema: Angebote im Hotel.

14. Thema: Angebote am Urlaubsort.

15. Thema: Wege in der Stadt beschreiben. Hinweise für den Urlaubsort geben.

16. Thema: Ausflugsprogramme empfehlen

17. Thema: Weckdienst. Die Rechnung erklären. Bezahlung entgegennehmen.

18. Thema: Die Zufriedenheit der Gäste erfragen.

19. Thema: Im Restaurant.

20. Thema: Abreise der Gäste.

РОЗДІЛ 4
ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

**Таблиця 4. Тематичний план навчальної дисципліни
«Німецька мова: практична граматики»**

Назва теми	Питання практичного заняття	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Інформаційні джерела (порядковий номер за переліком)
МОДУЛЬ 1. НІМЕЦЬКА МОВА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ			
<p>1. Thema: Begrüßung. Ankunft der Gäste. Grammatik: Grundzahlen. Die schwachen Verben und Verb ‚sein‘ im Präsens. Personalpronomen. Phonetik: die Betonung.</p>	<p>Dialog: Sie wünschen bitte? Phonetische Übungen</p>	<p>Übungen zum Thema Erklärung der grammatikalischen Begriffe und Regeln</p>	<p>2, 6, 8</p>
<p>2. Thema: Höflichkeitsformen. Grammatik: Imperativ. Personalpronomen.</p>	<p>Texte: Ein Bahnhof. Liebe Sara. Grammatische Übungen</p>	<p>Übungen zum Thema Erklärung der grammatikalischen Begriffe und Regeln Glossar zu Begriffen der Deutschen Grammatik</p>	<p>4, 6, 7, 8, 9</p>
<p>3. Thema: Entschuldigung. Bedauern. Grammatik: Verb ‚haben‘ im Präsens. Wortfolge im einfachen Satz.</p>	<p>Dialog ‚Was kann ich für Sie tun?‘ Grammatische Übungen Lexikalische Übungen</p>	<p>Übungen zum Thema Erklärung der grammatikalischen Begriffe und Regeln Glossar zu Begriffen der</p>	<p>8, 9</p>

		Deutschen Grammatik	
4. Thema: Menschen und Reisen. Grammatik: Artikel. Nomen: Formen im Plural. Die Starken Verben im Präsens.	Dialog: Woher kommen Sie? Lexikalische Übungen	Übungen zum Thema Erklärung der grammatikalischen Begriffe und Regeln Glossar zu Begriffen der Deutschen Grammatik	1, 8
5. Thema: Urlaub und Reisen. Grammatik: Die Verneinungen. Possessivpronomen. Imperfekt.	Text: Rekorde Dialog: Es ist wieder sehr laut ... Grammatische Übungen Lexikalische Übungen	Übungen zum Thema Erklärung der grammatikalischen Begriffe und Regeln Glossar zu Begriffen der Deutschen Grammatik	1, 7, 8
6. Thema: Hotel. Grammatik: Die Zahlen. Phonetik: Akzent und Melodie.	Dialog: Haben Sie eine Garage. Phonetische Übungen	Übungen zum Thema Erklärung der grammatikalischen Begriffe und Regeln	2, 5, 6
7. Thema: Zimmer und Frühstück. Grammatik: Modalverben. Die Präpositionen mit Dativ oder Akkusativ.	Text: Die Formulare. Dialog: Was darf es sein? Grammatische Übungen	Übungen zum Thema Erklärung der grammatikalischen Begriffe und Regeln Glossar zu Begriffen der Deutschen Grammatik	2, 5, 6
8. Thema: Mahlzeiten. Grammatik: Reflexive Verben	Dialog: Zimmerkategorien. Lexikalische Übungen Grammatische Übungen	Übungen zum Thema Erklärung der grammatikalischen Begriffe und Regeln Glossar zu Begriffen der Deutschen Grammatik	5, 7, 8
9. Thema: Zimmer bestellen. Grammatik: Perfekt. Die	Dialog: "Hier Härtel" Grammatische Übungen	Übungen zum Thema Erklärung der	7, 8, 9, 12

Deklination der Adjektive. Die Steigerungsstufen der Adjektive und Adverbien.		grammatikalischen Begriffe und Regeln Glossar zu Begriffen der Deutschen Grammatik	
10. Thema: Korrespondenz und Telefondienst. Grammatik: Die Substantive. Ordnungszahlen.	Dialog: „ Park Hotel. Hallo?“ Text: „Ein Krokodil und kein Telefon“ Auskunft am Telefon geben	Übungen zum Thema Erklärung der grammatikalischen Begriffe und Regeln Glossar zu Begriffen der Deutschen Grammatik	7, 8, 9, 12
МОДУЛЬ 2. ОСОБЛИВОСТІ ПЕРЕКЛАДУ РІЗНИХ ТЕКСТІВ У ГАЛУЗІ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ			
11. Thema: Hotelservice.	Dialog: Guten Tag, mein Name ist Gerlach... Text: Verpackungsfrei einkaufen Grundlagen der Gastgewerbebranche. Klassifizierung der Beherbergungsbetriebe nach internationalen Standards.	Übungen zum Thema Erklärung der grammatikalischen Begriffe und Regeln	6, 7, 11, 12
12. Thema: Hinweise, Auskünfte und Mitteilungen	Dialoge: Hotel Merkur... Die Autovermietung. Text: Latte Art – Die Kunst der Kaffeeverzierung. Organisation des Beherbergungsbetriebes. Abteilungen. Unterdepartamenten	Übungen zum Thema Erklärung der grammatikalischen Begriffe und Regeln	9, 10, 11, 12
13. Thema: Angebote im Hotel.	Dialoge: Ja, bitte? Was kann ich für Sie tun? Dialoge: Kann ich Ihnen helfen... Text: Es wird serviert... Arten und Formen von Dienstleistung in den	Übungen zum Thema Erklärung der grammatikalischen Begriffe und Regeln	2, 5, 6, 7

	<p>Beherbergungs- und Verpflegungsbetrieben. Personal in der Gastgewerbebranche. Funktionen, Aufgaben, Verantwortlichkeiten.</p>		
<p>14. Thema: Angebote am Urlaubsort.</p>	<p>Dialoge: Ich möchte ... die Gymnastik machen... Text: Benehmen bei Tisch Zimmerarten- und -Kategorien im Beherbergungsgewerbe. Definitionen. Ausstattungen.</p>	<p>Übungen zum Thema Erklärung der grammatikalischen Begriffe und Regeln</p>	<p>1, 11, 12</p>
<p>15. Thema: Wege in der Stadt beschreiben. Hinweise für den Urlaubsort geben.</p>	<p>Dialoge: Können Sie mir helfen? Text: Richtiges Benehmen im Restaurant Arten der Verpflegungsbetriebe. Allgemeine Charakteristik. Personals. Aufgaben des Arten und Formen des Restaurantservices.</p>	<p>Übungen zum Thema Erklärung der grammatikalischen Begriffe und Regeln</p>	<p>9, 10, 11</p>
<p>16. Thema: Ausflugsprogramme empfehlen</p>	<p>Dialog: Wir möchten morgen etwas unternehmen. Text: Im Restaurant: Essen und Trinken bestellen</p>	<p>Übungen zum Thema Erklärung der grammatikalischen Begriffe und Regeln</p>	<p>9, 10, 11</p>
<p>17. Thema: Weckdienst. Die Rechnung erklären. Bezahlung entgegennehmen.</p>	<p>Dialoge: Fischer am Apparat. Text: Inge im Restaurant. Grundlagen des Restaurantservices.</p>	<p>Übungen zum Thema Erklärung der grammatikalischen Begriffe und Regeln</p>	<p>3, 6, 12</p>
<p>18. Thema: Die Zufriedenheit der Gäste erfragen.</p>	<p>Text: Gäste verabschieden. Auf einen gelungenen Abend</p>	<p>Übungen zum Thema Erklärung der</p>	<p>7, 9</p>

	Menüvorschläge Menüarten. Menüs Grundsätze.	grammatikalischen Begriffe und Regeln	
19. Thema: Im Restaurant.	Dialoge: Wie hat es Ihnen bei uns gefallen? Text: Die Zufriedenheit der Gäste erfragen. Menü-Rezepte für jeden Anlass und jeden Geschmack Professionelle Etikette. Servicequalität.	Übungen zum Thema Erklärung der grammatikalischen Begriffe und Regeln	6, 12
20. Thema: Abreise der Gäste.	Text: Fundsachen. Mitarbeiter im Restaurant Menüvorschläge Weinkunde europäischer Länder	Übungen zum Thema Erklärung der grammatikalischen Begriffe und Regeln	2, 5, 6, 7

РОЗДІЛ 5. СИСТЕМА ПОТОЧНОГО ТА ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ ЗНАТЬ

Система поточного й підсумкового контролю має за мету оцінювання рівня сформованості тих чи тих компетентностей та досягнення програмних результатів навчання за навчальною дисципліною «Переклад у галузі готельно-ресторанного бізнесу (німецька мова)». Компетентність як інтегрований результат формується на основі оволодіння ними змістовими (знання), процесуальними (вміння) й мотиваційними компонентами. Рівень індивідуальної навчальної діяльності студентів виявляється в процесі оцінювання. Визначення рівня сформованості дисциплінарних компетентностей (результатів навчання) здійснюється за: певним розділом (темою) робочої програми навчальної дисципліни; практичними заняттями (контрольна робота, перевірка та захист індивідуального завдання, тестування тощо).

Об'єктами контролю є: робота студентів на практичних заняттях, якість та своєчасність виконання індивідуальних і домашніх завдань, поточних модульних робіт. Контрольні заходи здійснюються науково-педагогічними працівниками і передбачають поточний та підсумковий контроль.

Поточний контроль здійснюється при проведенні практичних занять, перевірки виконання індивідуальних і домашніх завдань та має на меті перевірку рівня засвоєння студентом навчального матеріалу дисципліни та оцінювання набутих компетентностей.

Під час проведення практичних занять застосовуються такі методи контролю, як усне опитування студентів з питань, визначених планом заняття та дискусійне обговорення проблемних питань. Контроль здійснюється під час виконання окремими студентами біля дошки та «малими групами» комплексу практичних завдань і проблемних ситуацій тощо.

Поточний контроль виконання студентами індивідуальних і домашніх завдань здійснюється за допомогою перевірки науково-педагогічним працівником результатів вирішення ситуаційних завдань.

Поточний контроль, який застосовується під час проведення поточних модульних робіт, здійснюється під час перевірки виконання відповідних тестів у письмовій формі або за допомогою відповідного програмного забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу, під час перевірки виконання практичних завдань у письмовій формі тощо.

Підсумкове оцінювання знань студентів з навчальної дисципліни здійснюється у формі підсумкового модульного контролю (ПМК, залік). Підсумкова оцінка з навчальної дисципліни при формі контролю у формі заліку (ПМК) дорівнює сумі всіх балів, які студент отримує за поточну успішність та виконання поточних модульних робіт.

З метою мотивації студентів до активного та якісного виконання всіх видів навчальної роботи протягом семестру до загальної підсумкової оцінки можуть бути додані бали в обсязі до 10 % від загальної підсумкової оцінки, коефіцієнт мотивації (0,1). Мотивація студентів застосовується за умови виконання ними всіх видів навчальної роботи, які передбачені робочим навчальним планом підготовки студентів і робочою програмою з навчальної дисципліни незалежно від результатів виконання.

Застосування та конкретне значення коефіцієнту мотивації пізнавальної діяльності студентів визначається науково-педагогічним працівником кафедри з урахуванням активності студента при вивченні навчальної дисципліни (відвідування навчальних занять, виконання видів навчальної діяльності, виконання поточних модульних робіт, участь у науково-дослідній роботі тощо).

Загальна підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни не може перевищувати 100 балів.

Таблиця 5. Розподіл балів, що отримують студенти за результатами вивчення навчальної дисципліни «Переклад у галузі готельно-ресторанного бізнесу (німецька мова)»

Теми	Вид навчальної роботи					Загальна кількість балів
	вдвідування занять	захист виконаного домашнього завдання	обговорення матеріалу занять	виконання навчальних завдань	виконання індивідуальних завдань та їх обговорення	
Thema 1.	1	1	1	1	1	5
Thema 2.	1	1	1	1	1	5
Thema 3.	1	1	1	1	1	5
Thema 4.	1	1	1	1	1	5
Thema 5.	1	1	1	1	1	5
Thema 6.	1	1	1	1	1	5
Thema 7.	1	1	1	1	1	5
Thema 8.	1	1	1	1	1	5
Thema 9.	1	1	1	1	1	5
Thema 10.	1	1	1	1	1	5
Thema 11.	1	1	1	1	1	5
Thema 12.	1	1	1	1	1	5
Thema 13.	1	1	1	1	1	5
Thema 14.	1	1	1	1	1	5
Thema 15.	1	1	1	1	1	5
Thema 16.	1	1	1	1	1	5
Thema 17.	1	1	1	1	1	5
Thema 18.	1	1	1	1	1	5
Thema 19.	1	1	1	1	1	5
Thema 20.	1	1	1	1	1	5
Разом	100					

Таблиця 6. Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Переклад у галузі готельно-ресторанного бізнесу (німецька мова)»

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

Таблиця 7. Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни «Переклад у галузі готельно-ресторанного бізнесу (німецька мова)»

№ п/п	Вид самостійної роботи	Бали
1. Навчальна	1. Участь у предметних олімпіадах: університетських, міжвузівських, всеукраїнських	5
	2. Участь у конкурсах на кращого знавця іноземної мови: університетських, міжвузівських, всеукраїнських	5
2. Науково-дослідна	1. Участь у наукових студентських гуртках	5
	2. Участь у конкурсах наукових студентських робіт: університетських, міжвузівських, всеукраїнських	5
	3. Участь у наукових студентських конференціях: університетських, міжвузівських, всеукраїнських	5
Разом		25

*За додаткові види навчальних робіт студент може отримати не більше 25 балів.

Додаткові бали додаються до загальної підсумкової оцінки за вивчення навчальної дисципліни, але загальна підсумкова оцінка не може перевищувати **100 балів**.

РОЗДІЛ 6. ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ КОМП'ЮТЕРНОЇ ПІДТРИМКИ ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

1. Загальне програмне забезпечення, до якого входить пакет програмних продуктів Microsoft Office.

2. Дистанційний курс «Німецька мова: практична граматики», який розміщено в програмній оболонці Moodle на платформі Центру дистанційного навчання ПУЕТ (<https://el.puet.edu.ua/>).

РОЗДІЛ 7. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

1. Блажко М.І. Навчальний посібник з країнознавства Федеративної Республіки Німеччини для студентів 4-5 курсів факультету іноземних мов. Ніжин: Вид-во НДПУ ім. М. Гоголя, 2004. 192 с.
2. Галаган В. Я. Німецька мова туризму та готельного господарства. Deutsch für Tourismus und Hotellerie : навчальний посібник. К. : КНТЕУ, 2010. 420 с.
3. Коваленко Л. В. Базовий курс німецької мови для студентів, що вивчають економіку: навчальний посібник. К.: КНТЕУ, 2009. 204 с.
4. Палагнюк І. Д. Німецька мова: Навчальний посібник. Львів: Новий Світ, 2009. 126 с.
5. Перунчак Т. І. Німецька мова в галузі гостинності. Львів 2020. 267 с.
6. Туріс І. Ю. Німецька мова готельно-ресторанної справи: Навч. пос. К.: Кондор, 2011. 196 с.
7. Wir lernen Deutsch. Німецька мова як друга іноземна для студентів спеціальності «Туризм»: навч. посіб. / С. В. Частник, О. С. Частник.; Харк. держ. акад. культури. Харків : ХДАК, 2017. 70 с.
8. Buscha A., S. Szita. A-Grammatik. Schubert-Verlag, Leipzig, 2010. 186 S.
9. Bunting K. Schreiben & Reden leicht gemacht. Praktischer Ratgeber. Köln: Linhen Verlag, 1989. 360 S.
10. Fingerhut M. Deutsch für den Beruf. Kommunikation am Arbeitsplatz. Verlag für Deutsch, 2004. 204 S.
11. Grimm H.-J., F. Kempter. Kleine deutsche Artiklehre. Verlag Enzyklopädie, Leipzig, 1994. 175 S.
12. Lévy-Hillerich, Dorothea Kommunikation im Tourismus, Fraus Verlag, 2015.

Електронні ресурси

1. «Переклад у галузі готельно-ресторанного бізнесу (німецька мова)» (Дистанційний курс) / Укл. Тупиця О. Ю. URL: <http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=13434>
2. Тупиця О. Ю. Німецька мова. Розмовна мова. Середній рівень. Вправи з граматикою. GlobeEdit, 2018. 156 с. URL: <https://www.morebooks.shop/store/gb/book/Німецька-мова-Розмовна-мова-Середній-рівень/isbn/978-613-8-24545-2>
3. Німецька граматика. URL: <https://golernen.com/nimetska->

gramatyka/

4. Граматика німецької мови онлайн.

URL:<https://linguapedia.info/uk/nimecka-gramatyka/gramatyka-online.html>

5. <https://www.hrs.de/hotel/deutschland/>

6. <https://www.hotel.de/>

7. <https://www.ab-in-den-urlaub.de/hotels/europa/deutschland/281>

8. <https://de.hotels.com>