

<b>Студијски програм : Хотелијерство, Ресторатерство, Гастрономија</b>			
<b>Назив предмета: НЕМАЧКИ ЈЕЗИК 3</b>			
<b>Наставник: Андреа Жерајић</b>			
<b>Статус предмета: изборни</b>			
<b>Број ЕСПБ: 2</b>			
<b>Услов:</b> Услов за похађање наставе из Немачког језика 3 је положен испит из Немачког језика 2			
<b>Циљ предмета</b> Студент треба да стекне знања из граматике, стручне и опште лексике, како би могао да се споразуме у свим рутинским ситуацијама у ресторану од доласка до одласка госта корисрећи једноставна језичка средства.			
<b>Исход предмета</b> Студент је оспособљен за једноставну, рутинску комуникацију на немачком језику у ресторану, од доласка госта до његовог одласка, као и обављање кратког телефонског разговора и примање резервације.			
<b>Садржај предмета</b> <i>Теоријска настава.</i> Опис ресторана. Локација, тип и категорија. Резервације и пријем госта у ресторану. Животне намирнице. Јеловник. Јела домаће и интернационалне кухиње. Састављање менија. Појединачни гангови. Аперитив. Вина: својства, слагање вина са јелима, служење вина, најпознатија немачка и домаћа вина. Жеље госта, жалбе и рекламације. Отклањање и избегавање неспоразума. Наплаћивање услуга у ресторану. Конверзација са гостом, пружање информација. Испраћање госта. Граматика: Глагол: Претерит глагола <i>sein</i> и <i>haben</i> . Перфект. Конјунктив II глагола <i>sein</i> и <i>haben</i> . Конјунктив модлних глагола. Пасив презента и претерита. Пасив стања. Негација у реченици. Предлози са дативом и акузативом. Темпорални предлози ( <i>nach, mit, vor</i> ) са дативом. Придевска промена. <i>Практична настава</i> Писмене и усмене вежбе из граматике. Опис ресторана. Анализа пропагандног материјала. Састављање јеловника. Састављање менија. Увежбавање једноставних говорних ситуација у ресторану. Вежбе разумевања на слух.			
<b>Литература</b> Cohen, Ulrike: <i>Herzlich willkommen Neu, Kursbuch</i> , Langenscheidt, 2001 Grandi Nicoletta: <i>Herzlich willkommen Neu, Arbeitsbuch</i> , Langenscheidt, 2001 Речник и граматика по избору Проспекти, брошуре, ресторанске карте, материјал са интернета			
<b>Број часова</b>	<b>активне наставе</b>	<b>Теоријска настава: 1</b>	<b>Практична настава: 2</b>
<b>Методe извођења наставе</b> Предавања, вежбе, консултације			
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>			
<b>Предиспитне обавезе</b>	поена	<b>Завршни испит</b>	поена
активност у току предавања	5	30	100
практична настава	5		
колоквијум-и	60		
семинар-и			