

Студијски програм: Гастрономија			
Назив предмета: ПОСЛОВНИ ЕНГЛЕСКИ ЈЕЗИК 2			
Наставник: Лазовић Михаела, Милошевић Иван, Николић Јована			
Статус предмета: обавезан			
Број ЕСПБ: 3			
Услов: Услов за полагање испита из Пословног енглеског језика 2 је положени испит из Пословног енглеског језика 1			
Циљ предмета Да кроз теоријску и практичну наставу упозна студенте са стручном терминологијом, језичком и пословном етикецијом и спецификом интеркултурне комуникације и да обезбеди овладавање рецептивним и продуктивним језичким вештинама.			
Исход предмета Стечена знања и вештине треба да омогуће несметану комуникацију на радном месту, усмену и писмену, и коришћење стручне литературе на страном језику.			
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Називи различитих врста ресторана са основним појмовима и радњама везаним за услуживање хране. Стона опрема и постављање стола. Храна, јело, оброк. Називи намирница по групама. Основни оброци у угоститељству. Врсте доручка. Јеловник. Називи јела. Глаголи везани за термичку обраду животних намирница. Комуникација са гостом у ресторану: примање наруџбине за јело и пиће, опис јела, препоручивање јела, плаћање рачуна. <i>Практична настава</i> Дијалогске и монолошке вежбе. Обновљање граматике (Present Simple Tense, Future Simple Tense, одређени и неодређени члан, називи намирница, хране, оброка и јела, различите врсте упитних реченица).			
Литература Павлова Н., & Лазовић, М. (2021). <i>Пословни енглески језик 1 и 2</i> . Београд: Висока хотелијерска школа. Модул 1: The Language of Hotels (учбеник за 1. годину студија) Лазовић М., (2023). <i>Хотелијерски пословни дискурс</i> . Практикум. Нови Сад: Природно-математички факултет Универзитета у Новом Саду. Београд: Задужбина Илије М. Коларца. Речници и граматике. Стручни часописи, материјали са Интернета			
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 2	Практична настава: 1	
Методe извођења наставе Предавања, вежбе, дискусије, интерактивни час, консултације.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	Поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	5	30	100
практична настава	5		
колоквијум-и	60		
семинар-и			

Извод из акредитације студијског програма за 2023. годину