

Студијски програм: Гастрономија			
Назив предмета: ПОСЛОВНИ ЕНГЛЕСКИ ЈЕЗИК 4			
Наставник: Лазовић Михаела, Милошевић Иван, Николић Јована			
Статус предмета: обавезан			
Број ЕСПБ: 3			
Услов: Услов за полагање испита из Пословног енглеског језика 4 је положени испит из Пословног енглеског језика 3.			
Циљ предмета Да кроз теоријску и практичну наставу упозна студенте са стручном терминологијом, језичком и пословном етикецијом, и спецификумом интеркултурне комуникације, као 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> Особље у ресторану. Дужности и обавезе запослених. Комуникација запослених у ресторану. Врсте услуживања. Делови obroка и неке врсте јела. Јеловник: структура, назив јела, кратак опис јела. Национални специјалитети. Особље у кухињи. Дужности и обавезе запослених. Начини изражавања обавезе, наређења, дозволе, понуде, предлога у комуникацији са особљем. Хигијена и безбедност у кухињи. Кухињска опрема. Глаголи везани за термичку обраду животних намирница и припремање хране. Рецепти за припремање хране. <i>Практична настава</i> Дијалогске и монолошке вежбе. Обновљање граматике: трпно стање (<i>Passive Voice</i>), граматичко време (<i>Past Simple tense</i>), заповедни начин у рецептима и усменој комуникацији (<i>Imperative mood: do, don't do, let him do, will you do it?</i>). Глаголски придев прошли <i>Past Participle</i> у кратком опису јела.			
Литература Павлова, Н. (2019). <i>Пословни енглески језик 5</i> . Београд: Висока хотелијерска школа. Holloway, T. et al. (2022). <i>Cambridge Hospitality, 4 th Edition</i> . Cambridge: Cambridge University Press. Seymour, M. (2012). <i>Hotel and Hospitality English</i> . HarperCollins Publishers Limited. Oxford Advanced Learner's Dictionary, NEW 9 th Edition (2015). Oxford: Oxford University Press.			
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 2	Практична настава: 1	
Методе 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