

<b>Студијски програм :</b> Хотелијерство,			
<b>Назив предмета:</b> ПОСЛОВНИ ЕНГЛЕСКИ ЈЕЗИК 4			
<b>Наставник:</b> др Иван Милошевић, др Михаела Лазовић, Јована Николић			
<b>Статус предмета:</b> обавезан			
<b>Број ЕСПБ:</b> 3			
<b>Услов:</b> Услов за полагање испита из Пословног енглеског језика 4 је положени испит из Пословног енглеског језика 3			
<b>Циљ предмета</b> 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			
<b>Исход предмета</b> Стечена знања и вештине треба да омогуће несметану комуникацију на радном месту, усмену и писмену, и коришћење стручне литературе на страном језику			
<b>Садржај предмета</b> <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 монологске 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.			
<b>Литература</b> Павлова Н., <i>Пословни енглески језик 2</i> , Модул 2, <i>The language of restaurants</i> , Београд, 2014. Речник и граматика по избору Стручни часописи, проспекти, брошуре, материјали са Интернета			
<b>Број часова активне наставе</b>	<b>Теоријска настава:</b> 2	<b>Практична настава:</b> 1	
<b>Методе извођења наставе</b> Предавања, вежбе, дискусије, интерактивни час, 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			

Извод из акредитације студијског програма за 2023. годину