

Студијски програм : Хотелијерство, Ресторатерство, Гастрономија			
Назив предмета: НЕМАЧКИ ЈЕЗИК 3			
Наставник: Андреа Жерајић			
Статус предмета: изборни			
Број ЕСПБ: 3			
Услов: Услов за похађање наставе из Немачког језика 3 је положен испит из Немачког језика 2			
Циљ предмета 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 користећи једноставна језичка средства.			
Исход предмета 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.			
Садржај предмета <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 модалних 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.			
Литература 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			
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 1	Практична настава: 2	
Методe извођења наставе Предавања, вежбе, 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