

Студијски програм : Ресторатерство			
Назив предмета: ПОСЛОВНИ ЕНГЛЕСКИ ЈЕЗИК 2			
Наставник: Михаела Лазовић, Иван Милошевић, Јована Николић			
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 животног 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., Пословни енглески језик 1, Модул 2: <i>The Language of Restaurants</i> , Београд, 2013 Грамматика и речник по избору			
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