

<b>Студијски програм :</b> Ресторатерство			
<b>Назив предмета:</b> ПОСЛОВНИ ЕНГЛЕСКИ ЈЕЗИК 5			
<b>Наставник:</b> Михаела Лазовић, Иван Милошевић, Јована Николић			
<b>Статус предмета:</b> изборни			
<b>Број ЕСПБ:</b> 3			
<b>Услов:</b> Услов за похађање наставе из Пословног енглеског језика 5 је положени испит из Пословног енглеског језика 4			
<b>Циљ предмета</b> 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			
<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> Категорије хотела. Проспект хотела и друге врсте пропагандног материјала. Документација на рецепцији хотела: хотелски дневник, књига информација. Телефонска централа у хотелу / обавезе телефонских оператера. Телефонски разговор. Информисање гостију: о локацији садржаја у хотелу и објеката ван хотела. Савремени трендови у исхрани у Великој Британији и Србији. Опис националних кухиња. Услуживање алкохолних пића у ресторану и бару. Коктел - опрема за прављење коктела - основне радње. Вина: врсте, особине, опис вина. Спајање хране и вина. Сиреви. Кадровска служба у хотелу и ресторану-основне функције.  <i>Практична настава</i> Дијалогске и монологске вежбе (творба речи, -ing clauses, -ed clauses, односне заменице (who, what, which, that, whose) и односне реченице (одредбене и уметнуте), сложене реченице и одговарајуће свезе или прилози у служби свеза, зависне реченице, одређени и неодређени члан (са именима зграда, установа, ресторана, хотела). Трпно стање (у опису националне кухиње). Пословна кореспонденција (пословно писмо, факс, електронско писмо, итд.). Пријављивање за посао: биографија и пријава.			
<b>Литература</b> Павлова Н., <i>Пословни енглески језик 3</i> , Београд, 2014. Речник и граматика по избору Стручни часописи, проспекти, брошуре, материјали са Интернета			
<b>Број часова активне наставе</b>	<b>Теоријска настава: 2</b>	<b>Практична настава: 2</b>	
<b>Методe 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