

Студијски програм: Гастрономија			
Назив предмета: Енглески језик у пословној комуникацији 1			
Наставник: др Лазовић Михаела, др Милошевић Иван, Николић Јована			
Статус предмета: обавезан			
Број ЕСПБ: 4			
Услов: нема			
Циљ предмета			
Циљ предмета је упознавање студената са стручном терминологијом на енглеском језику кроз савладавање језичких и комуникацијских вештина у стручном хотелијерском и ресторатерском дискурсу, као и примењивање стечених теоријских и практичних знања и стручне терминологије у комуникацији на енглеском језику.			
Исход предмета			
Студент ће моћи успешно да комуницира на енглеском језику, како у писменом тако и усменом облику на свом будућем радном месту. Биће у стању да описује и комуницира са гостима везано за разне врсте смештајних објеката, садржаје и услуге у смештајним објектима, моћи ће да течно говори о смештајним јединицама, храни и оброцима које различити смештајни објекти нуде, да састави јеловник, да препоручи јела и пића из јеловника госту, да примени своја знања и комуникационе компетенције у вези са стручном терминологијом везаном за хотелијерски и ресторатерски дискурс на енглеском језику.			
Садржај предмета			
<i>Теоријска настава</i>			
Теоријска настава обухвата 15 тематских целина: 1) описивање врста смештајних објеката госту, 2) препоручивање различитих смештајних објеката госту, 3) комуникација са гостом везана за садржаје у смештајним објектима (за ручавање, рекреационе, конференцијске садржаје, итд.), 4) комуникација са гостом везана за услуге у смештајним објектима (прање и пеглање, служба буђења, наручивање у соби...), 5) комуникација на тему понуде одмаралишних хотела, 6) комуникација на тему понуде конференцијских хотела, 7) описивање и препоручивање различитих смештајних јединица госту, 8) комуникација на тему понуде различитих врста доручка у смештајним објектима, 9) комуникација везана за храну и јела, 10) описивање намирница, 11) врсте јеловника и описивање јела, 12) дијалози између особља ресторана при осмишљавању јеловника, 13) комуникација при наручивању и услуживању у ресторану смештајних објеката, 14) препоручивање хране и пића госту, 15) комуникација са гостом при наручивању у соби.			
<i>Практична настава</i>			
Практична настава обухвата различите врсте комуникацијских вежби, интерактивних вежби, усавршавање језичких вештина и компетенција студената, дијалог, монолог, мултимедијалну и пројектну наставу, граматичке јединице, синтаксичке вежбе.			
Литература			
Обавезна литература:			
Павлова Н., & Лазовић, М. (2021). <i>Пословни енглески језик 1 и 2</i> . Београд: Висока хотелијерска школа.			
Допунска литература:			
Лазовић, М., (2023). <i>Хотелијерски пословни дискурс. Практикум</i> . Нови Сад: Природно-математички факултет Универзитета у Новом Саду; Београд: Задужбина Илије М. Коларца.			
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 2	Практична настава: 1	
Типови извођења наставе: предавања, вежбе, консултације.			
Методе извођења наставе: мултимедијална настава, пројектна настава, интерактивна настава.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	20	писмени испит	
практична настава	10	усмени испит	30
колоквијум-и	30		
семинар-и	10		