

<b>Студијски програм: Гастрономија</b>			
<b>Назив предмета: Енглески језик у угоститељству 2</b>			
<b>Наставник/наставници: др Лазовић Михаела, др Милошевић Иван, Николић Јована</b>			
<b>Статус предмета: обавезан</b>			
<b>Број ЕСПБ: 4</b>			
<b>Услов: положен испит из предмета Енглески језик у угоститељству 1</b>			
<b>Циљ предмета</b>			
Циљ предмета је упознавање студената са неопходном стручном лексиком из области угоститељства и граматиком енглеског језика; развијање вештина писања, слушања, читања и говорења. Студенти се упознају са описима радних места у ресторану и кухињи, правилном постављању стола и сервирању хране, важности хигијене и заштите на раду, оброцима, кухињским прибором, методама кувања, рецептима и др. специфичностима језика струке.			
<b>Исход предмета</b>			
Студент ће бити у стању да примени стечена знања у контексту струке, да пружи услуге и разуме структуру угоститељског предузећа и њене специфичности, као и структуру запослених, затим препозна и примени одређена правила у оквиру угоститељског објекта. Студент ће умети да описује јела, креира јеловник, разуме, користи и саставља рецепте.			
<b>Садржај предмета</b>			
<i>Теоријска настава</i>			
Организација запослених и послова у ресторану. Профил запослених у ресторану. Менаџер ресторана – задужења. Услуживање хране – типови услуга. Гангови. Јеловник: описивање јела и описивање српских специјалитета. Методе припреме хране. Истина у менију. Особље у кухињи. Хигијена и безбедност на раду, ХАСАП; Кухињски прибор. Припрема хране и кување. Рецепти: реченичне структуре и састојци. Оброци. Поручивање хране: дијалози.			
<i>Практична настава</i>			
Монолошке и дијалогске вежбе: Увежбавање конкретних ситуација у хотелу и ресторану. Писмене вежбе из граматике (Пасив, Конструкција <i>I want + obj. + to do sth</i> , Партицип прошли у функцији атрибута, Фразални глаголи, Императив, Чланови). Вежбе разумевања: читање, писање, слушање и гледање аудио и видео материјала.			
<b>Литература</b>			
<b>Обавезна литература:</b>			
Павлова, Н. (2018). <i>Пословни енглески језик III и IV</i> . Београд: Висока хотелијерска школа.			
<b>Допунска литература:</b>			
Scott, T., & Rod, R. (2004). <i>Highly Recommended: English for the Hotel and Catering Industry</i> . Oxford: OUP			
Banićević M., & Popović, M. (2004). <i>Ugostiteljski rečnik</i> . Treće izdanje. Beograd: Privredni pregled Beograd.			
Murphy, R. (2019). <i>English Grammar in Use: A self-study reference and practice book for intermediate learners of English</i> . 5th ed. Cambridge: CUP			
<b>Број часова активне наставе</b>	<b>Теоријска настава: 2</b>	<b>Практична настава: 1</b>	
<b>Типови извођења наставе:</b> предавања, вежбе, консултације.			
<b>Методе извођења наставе:</b> монолог, дијалог, интерактивна настава, интегративна настава, метода читања и рада на тексту, симулације, презентације.			
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>			
<b>Предиспитне обавезе</b>	поена	<b>Завршни испит</b>	поена
активност у току предавања	<b>20</b>	писмени испит	
практична настава	<b>10</b>	усмени испит	<b>30</b>
колоквијум-и	<b>30</b>		
семинар-и	<b>10</b>		