

|  |                             |                             |           |
|--|-----------------------------|-----------------------------|-----------|
| <b>Студијски програм: Гастрономија</b>   |                             |                             |           |
| <b>Назив предмета: Енглески језик у угоститељству 3</b>  |                             |                             |           |
| <b>Наставник/наставници: др Лазовић Михаела, др Милошевић Иван, Николић Јована</b>   |                             |                             |           |
| <b>Статус предмета: изборни</b>  |                             |                             |           |
| <b>Број ЕСПБ: 4</b>  |                             |                             |           |
| <b>Услов: положен испит из предмета Енглески језик у угоститељству 2</b>   |                             |                             |           |
| <b>Циљ предмета</b>  |                             |                             |           |
| Главни циљ овог предмета је упознавање студената са сложенијом стручном терминологијом из области угоститељства (хотелијерства, ресторатерства и гастрономије), њихово овладавање специфичним језичким компетенцијама и неопходним стручним вокабуларом из тог домена као и овладавање различитим језичким (првенствено репродуктивним) вештинама које су кључне за квалитетну интеракцију на енглеском језику. Специфични циљеви укључују усвајање ускостручне лексичке грађе из горенаведених подобласти и даље развијање говорне и писане делатности на примеру разноврсних ситуација својствених таквом пословном амбијенту и бројних контекстуалних активности (презентације, монолошко/дијалогске вежбе, дискусије, студије случаја, и сл.) реализованим кроз призму базичних језичких вештина – говорења, писања, слушања и читања.   |                             |                             |           |
| <b>Исход предмета</b>  |                             |                             |           |
| Кроз призму стеченог сложенијег стручног знања из енглеског језика за угоститељство и усвојених рецептивних/репродуктивних вештина из те области, студенти ће бити обучени да активно комуницирају у различитим говорним контекстима и имплементирају језичке технике и стратегије у датим (терминолошки) специфичним пословним ситуацијама. На основу тога, студенти ће бити у стању да разумеју специфичне угоститељске процесе (сложенијег и комплекснијег хотелијерског, ресторатерског и гастрономског карактера) на енглеском језику, обраде тај садржај, анализирају његове различите аспекте и самостално их примене у пракси, што ће им омогућити да квалитетно развијају како лексичко-семантичке тако и прагматичке димензије енглеског језика на напредном нивоу усвајања језика из дате области.  |                             |                             |           |
| <b>Садржај предмета</b>  |                             |                             |           |
| <i>Теоријска настава</i>   |                             |                             |           |
| <i>Енглески језик у угоститељству 3</i> састоји се од следећих ТЕМАТСКИХ и ЛЕКСИЧКИХ делова: Брендирање хотела и ресторана; Угоститељско тржиште; Дигитални маркетинг угоститељских објеката; Управљање приходима у угоститељству; Типови власништва у угоститељској индустрији (франшиза, лиценца и сл.); Хотелски ланци насупрот независним/породичним хотелима; Барско пословање и миксологија - врсте коктела и улога бармена; Производња пива и микро-пиваре; Енологија и сомелијерство; Процес и фазе производње вина и управљање винаријама; Уметност припремања кафе и улога баристе; Сиреви и слани производи; Посластице и уметност чоколатерства, Упаривање хране и пића (Гастроенологија), Савремени трендови у гастрономији (Одржива гастрономија, Молекуларна гастрономија и сл.). Овладавање следећим ГРАМАТИЧКИМ КАТЕГОРИЈАМА: дискурс маркери, партиципи, употреба глаголских именица и инфинитива. |                             |                             |           |
| <i>Практична настава</i>   |                             |                             |           |
| Развијање основних језичких вештина (примарно, <i>говорења, слушања/разумевања и писања</i> ) приликом усвајања сложенијег језичког дискурса и вокабулара из специфичних домена угоститељства (хотелијерства, ресторатерства и гастрономије); Указивање на особености корпоративног пословања; Презентовање пословних стратегија и бизнис плана у контексту оснивања и пословања малих и средњих угоститељских предузећа (породичних хотела и ресторана, винарија, пивара, дестилерија); Презентовање производа и услуга, начина брендирања и финансијског управљања у угоститељству; Изношење ставова/аргумента и кључне дескриптивне методе у процесу презентовања специфичних сегмената угоститељског пословања; Вршење пословних анализа (истраживање тржишта, процена финансија и сл.) и писање извештаја.  |                             |                             |           |
| <b>Литература</b>  |                             |                             |           |
| <b>Обавезна литература:</b>  |                             |                             |           |
| Павлова, Н. (2019). <i>Пословни енглески језик 5</i> . Београд: Висока хотелијерска школа.   |                             |                             |           |
| <b>Допунска литература:</b>  |                             |                             |           |
| Holloway, T., Walsh, K., Evans, K. (2022). <i>Cambridge Hospitality</i> , 4 <sup>th</sup> Edition. Cambridge: Cambridge University Press.  |                             |                             |           |
| Seymour, M. (2012). <i>Hotel and Hospitality English</i> . HarperCollins Publishers Limited.   |                             |                             |           |
| <i>Oxford Advanced Learner's Dictionary</i> , NEW 9 <sup>th</sup> Edition (2015). Oxford: Oxford University Press.   |                             |                             |           |
| <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> монолошка/дијалогска метода, интерактивна настава, рад у пару/групи, самостална и групна израда пројектних задатака, семинари, студије случаја, учионица-играоница и сл.   |                             |                             |           |
| <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>                   |                             |           |