

<b>Студијски програм: Гастрономија</b>			
<b>Назив предмета: Немачки језик у угоститељству 1</b>			
<b>Наставник/наставници: др Жерајић Андреа</b>			
<b>Статус предмета: изборни</b>			
<b>Број ЕСПБ: 4</b>			
<b>Услов: положен испит из предмета Немачки језик 2</b>			
<b>Циљ предмета</b>			
<p>Циљ предмета је развијање продуктивних и рецептивних језичких вештина и упознавање са особеностима немачког језика кроз стицање функционалних знања из граматике, опште и стручне лексике, као и овладавање комуникативним функцијама у реалним разговорним ситуацијама, са посебним освртом на примену дискурса у интеркултурном контексту.</p> <p>Студент треба да стекне знања из граматике, стручне и опште лексике, како би могао да се споразуме у свим рутинским ситуацијама у ресторану од доласка до одласка госта, користећи једноставна језичка средства, као и да обави најједноставније формалности око пријема госта на рецепцији.</p>			
<b>Исход предмета</b>			
<p>Студент стиче следеће предметно-специфичне компетенције: Студент је оспособљен за једноставну, рутинску комуникацију на немачком језику у ресторану, од доласка госта до његовог одласка, као и обављање кратког телефонског разговора и примање резервације.</p> <p>Студент проширује лексику на пољу општег и стручног језика, усваја и примењује језичка знања у општем говорном контексту кроз интеракцију, развија паралелно све језичке вештине, формира основу за примењивање стеченог знања и даљи самосталан рад на усвајању језика.</p>			
<b>Садржај предмета</b>			
<i>Теоријска настава</i>			
<p>Опис ресторана/хотела - локација, тип и категорија; Резервације и пријем госта у ресторану/хотелу; Животне намирнице; Јеловник - јела домаће и интернационалне кухиње; Састављање менија; Појединачни гангови; Аперитив; Вина: својства, слагање вина са јелима, служење вина, најпознатија немачка и домаћа вина; Жеље госта, жалбе и рекламације; Отклањање и избегавање неспоразума; Наплаћивање услуга у ресторану; Конверзација са гостом, пружање информација; Испраћање госта; Перфект са омоћним глаголом <i>haben</i>; Перфект са помоћним глаголом <i>sein</i>.</p>			
<i>Практична настава</i>			
<p>Овладавање основним техникама писаног и усменог изражавања у елементарном ситуационом контексту. Симулација разговора на обрађене теме и примена граматичких структура и корисних фраза у дијалошкој форми (рад у пару или групи).</p>			
<b>Литература</b>			
<b>Обавезна литература:</b>			
Стевановић, А. (2013). <i>Немачки језик 1</i> . Висока хотелијерска школа струковних студија. Београд.			
<b>Допунска литература:</b>			
Жерајић, А. (2017). <i>ГраMATика немачког језика</i> . ЈРЈ. Београд.			
Влајковић, Н., Жерајић, А.(2011). <i>Abendteuer Multikulti. Materialien für interkulturelles Deutschlernen</i> . (+ CD). Завод за уџбенике. Београд.			
<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>Методe извођења наставе:</b> интерактивна интегративна настава (презентације, говорне и ситуационе симулације). Употреба аудио и видео материјала.			
<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>		