

Студијски програм: Хотелијерство			
Назив предмета: Енглески језик у пословној комуникацији 2			
Наставник: др Лазовић Михаела, др Милошевић Иван, Николић Јована			
Статус предмета: обавезан			
Број ЕСПБ: 4			
Услов: положен испит из предмета Енглески језик у пословној комуникацији 1			
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 да успешно комуницира са гостом у ресторану на енглеском језику, да течно говори о храни, намирницама и оброцима, да састави јеловник, да препоручи јела и пића из јеловника госту, да описује различите хотелске садржаје за ручавање, анализира пословање ресторана и кухиње, 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) Комуникација на тему понуде различитих врста ресторана, 2) Препоручивање хотелских садржаја за ручавање госту, 3) Комуникација са гостом у хотелским садржајима за ручавање, 4) Комуникација особља ресторана везана за постављање стола 5) Описивање намирница, 6) Комуникација везана за храну и јела, 7) Комуникација на тему понуде различитих врста доручка у хотелу, 8) Врсте јеловника и описивање јела, 9) Дијалози између особља ресторана при осмишљавању јеловника, 10) Препоручивање хране и пића госту, 11) Комуникација при наручивању и услуживању у ресторану, 12) Комуникација са гостом при наручивању у соби, 13) Организација рада ресторана, опис радних места, 14) Комуникација између запослених у објектима за ручавање, 15) Дијалози у сали за ручавање.			
<i>Практична настава</i>			
Практична настава обухвата различите врсте комуникационих и 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. Модул 2: <i>The Language of Restaurants</i> .			
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		