

<b>Студијски програм: Ресторатерство</b>			
<b>Назив предмета: Енглески језик у пословној комуникацији 2</b>			
<b>Наставник: 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 пословној комуникацији 1</b>			
<b>Циљ предмета</b>			
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.			
<b>Исход предмета</b>			
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.			
<b>Садржај предмета</b>			
<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.			
<b>Литература</b>			
<b>Обавезна литература:</b>			
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> .			
<b>Допунска литература:</b>			
Лазовић М., (2023). <i>Хотелијерски пословни дискурс. Практикум</i> . Нови Сад: Природно-математички факултет Универзитета у Новом Саду; Београд: Задужбина Илије М. Коларца.			
<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> мултимедијална настава, пројектна настава, интерактивна настава.			
<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>		