

Студијски програм: Ресторатерство			
Назив предмета: Енглески језик у угоститељству 2			
Наставник/наставници: др Лазовић Михаела, др Милошевић Иван, Николић Јована			
Статус предмета: обавезан			
Број ЕСПБ: 4			
Услов: положен испит из предмета Енглески језик у угоститељству 1			
Циљ предмета			
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.			
Исход предмета			
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.			
Садржај предмета			
<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.			
Литература			
Обавезна литература:			
Павлова, Н. (2018). <i>Пословни енглески језик III и IV</i> . Београд: Висока хотелијерска школа.			
Допунска литература:			
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			
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 2	Практична настава: 1	
Типови извођења наставе: предавања, вежбе, консултације.			
Методе извођења наставе: монолог, дијалог, интерактивна настава, интегративна настава, метода читања и рада на тексту, симулације, презентације.			
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		