

Студијски програм: Ресторатерство			
Назив предмета: Енглески језик у угоститељству 3			
Наставник/наставници: др Лазовић Михаела, др Милошевић Иван, Николић Јована			
Статус предмета: изборни			
Број ЕСПБ: 4			
Услов: положен испит из предмета Енглески језик у угоститељству 2			
Циљ предмета			
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/дијалашке вежбе, дискусије, студије случаја, и сл.) реализованим кроз призму базичних језичких вештина – говорења, писања, слушања и читања.			
Исход предмета			
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.			
Садржај предмета			
<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 (Гастронологија), 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/аргумената и кључне дескриптивне методе у процесу презентовања специфичних сегмената угоститељског пословања; Вршење пословних анализа (истраживање тржишта, процена финансија и сл.) и писање извештаја.			
Литература			
Обавезна литература:			
Павлова, Н. (2019). <i>Пословни енглески језик 5</i> . Београд: Висока хотелијерска школа.			
Допунска литература:			
Holloway, T., Walsh, K., & Evans, K. (2022). <i>Cambridge Hospitality</i> , 4 th 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 th Edition (2015). Oxford: Oxford University Press.			
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 2	Практична настава: 1	
Типови извођења наставе: предавања, вежбе, консултације.			
Методе извођења наставе: монолошка/дијалашка метода, интерактивна настава, рад у пару/групи, самостална и групна израда пројектних задатака, семинари, студије случаја, учioniца-играоница и сл.			
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		