

Студијски програм/и : Туризам и угоститељство; Менаџмент технологије хране и гастрономије			
Назив предмета: Страни језик – Енглески језик I у туризму и угоститељству			
Наставник: Миљана К.Стојковић-Трајковић, наставник страног језика			
Статус предмета: изборни предмет на студијским програмима Туризам и угоститељство; Менаџмент технологије хране и гастрономије			
Број ЕСПБ: 7			
Услов: нема услова			
Циљ предмета Стицање основне језичке и комуникативне компетенције енглеског језика. Овладавање основама граматике и богаћење вокабулара са посебним фокусом на изразе који се користе у туризму и угоститељству.			
Исход предмета Студент је способен да комуницира на енглеском језику у свакодневном говору и у туристичком и угоститељском домену: да разуме дијалоге из области туризма и угоститељства као и да овлада пословном кореспонденцијом и типичним фразима.			
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Пословни бонтон (представљање, телефонирање, давање визит карте); Увод у туризам (шта је туризам, категорије и аспекти туризма, сектори у туризму); Путничка агенција (услуге које пружа, како се врши процена туристичких агенција, припрема и продаја пакет аранжмана); Туристичка организација (инфо пултови, давање информација, правац кретања); Букирање одмора; Пословна кореспонденција, ЦРС и писање бизнис плана; Кетеринг (врсте кетеринга); Ресторатерство (врсте ресторана, особље у ресторану, организација ресторана, униформе, хигијена у ресторану); Припрема менија (објашњење менија, објашњење винске карте, сирева, кафе); Резервације (поручбеница, телефонирање); Сервирање (врсте сервирања, постављање столова, банкет столови); Маркетинг у области туризма (маркетинг путничких агенција, хотела, ресторана, туристичких организација, СММ); Ивент менаџмент. Граматичке јединице:Заменице, Редослед речи у реченици, Времена, Условне реченице, Пасив <i>Практична настава</i> Граматичка вежбања у вези са горе поменутиим граматичким јединицама; Симулација представљања; Увежбавање разговора у паровима коришћењем новоусвојене лексичке грађе; Студентски истраживачки рад на терену и процена туристичких агенција у њиховом граду и припрема пакет аранжмана, Симулација продаје пакет аранжмана и букирање одмора; Симулација давања информација клијентима агенције/гостима ресторана са посебним освртом на правац кретања; Писање писама и извештаја типичних за путничку агенцију; Припрема бизнис плана за ресторан, хотел или путничку агенцију. Симулација ситуације у ресторану (објашњење менија, објашњење винске карте, сирева, кафе, резервације); Студијски истраживачки рад на тему СММ (креирање ФБ профила виртуелног ресторана, хотела, путничке агенције на страном језику).			
Литература <ul style="list-style-type: none"> • Walker, Robin, and Keith Harding. Oxford English for Careers: Tourism 1: Student's Book. Oxford University Press, 2011. • Harding, Keith. Going International: English for Tourism. Workbook. Oxford: University Press, 2002. • Catrin E. Morris, ESP Flash on English for Cooking catering and Reception, ELI, 2012. • Catrin E. Morris, ESP Flash on English for Tourism, ELI, 2012. • Virginia Evans, Jenny Dooley and Veronica Garza, Career Paths Tourism 1,2,3 Express Publishing 2011. • Trish Stott and Alison Pohl, Highly Recommended (2) SB intermediate, Oxford University Press, 2010. • Neil Wood, Tourism and Catering workshop, Oxford University Press, 2003. • Sylee Gore, Oxford Business English, English for Marketing and Advertising, Oxford University Press. • David Gordon Smith, Oxford Business English, English for Telephoning, Oxford University Press 2007. • Lathor Gutjahr, Sean Mahoney, Oxford Business English, English for Sales and Purchasing, Oxford University Press, 2009. • Michael Duckworth, Essential Business Grammar and Practice (elementary to pre intermediate), Oxford University Press, 2003 • Michael Duckworth, Business Grammar and Practice, Oxford University, 2003 • Smedlik, Dictionary of Travel and Tourism and Hospitality, Third Edition, Great Britain, 2003. 			
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 30	Практична настава: 45	
Методe извођења наставе Предавања; вежбе, презентација примера из пословне праксе, симулације			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	5	писмени испит	20
практична настава	5	усмени испит	25
колоквијум 1	25	
колоквијум 2	20		
семинар-и	/		