Dragi studenti,

Nastava se odvija na daljinu svake srede u 11.00 preko platforme Google Meet. Molim vas da redovno pogledate i pročitate materijale i uradite vežbe iz mog predmeta (Poslovni engleki jezik 4) koji će biti postavljeni na sajt naše škole.

Takođe pogledajte ostale multimedijalne sadržaje (Power Point prezentacije, Prezi prezentacije, kratke filmove, audio materijale, interaktivne prezentacije, interaktivne vežbe, radionice, itd.) vezane za naše lekcije koji vas čekaju u mojoj virtuelnoj učionici pod nazivom Google Classroom Business English 4, za koju ste svi dobili pristupni kod preko mejla i putem koje ćemo biti u kontaktu i razmenjivati poruke u okviru cele grupe. Za sva vaša pitanja možete me kao i uvek kontaktirati putem elektronske pošte ili uživo na konsultacijama po rasporedu koji je na sajtu naše škole.

**VAŽNO!** Predavanja i vežbe iz mojih predmeta će se redovno (srede srede od 11.00) održavati i uživo putem Google Meet-a. Pristupni link za svaki sastanak ćete dobiti u našoj virtuelnoj učionici (Google Classroom Business English 4). Svake srede budite spremni i prisutni na mojim predavanjima i vežbama. Sve detaljnije informacije ćete dobiti u našoj virtuelnoj učionici.

U nastavku pogledajte raspred mojih predavanja i vežbi po nedeljama. Tako da uvek možete znati koja nam je sledeća lekcija, a i koje smo lekcije obradili. Neke duže lekcije ćemo obrađivati na dva predavanja.

**Raspored nastave po nedeljama**

|  |  |
| --- | --- |
| **Nedelja** | **Predavanja** |
|  | Organizing People and Jobs in the Restaurant |
|  | Job Profile: Restaurant Manager |
|  | Rules of Table Service |
|  | Parts of meals: Courses I |
|  | Parts of meals: Courses II |
|  | Menu  |
|  | Menu: Description of dishes |
|  | Truth in Menu Laws |
|  | Kitchen Staff |
|  | Hygiene and Safety |
|  | Kitchen Utensils |
|  | Cooking and Preparing Food I |
|  | Cooking and Preparing Food II |
|  | Recipes |
|  | Lunch and Dinner |

|  |  |
| --- | --- |
| **Nedelja** | **Vežbe** |
|  | Organizing People and Jobs in the Restaurant – terminology  |
|  | Job Profile: Restaurant Manager – reading and speaking skills |
|  | Rules of Table Service - basic procedure and terminology |
|  | Parts of meals: Courses I - word study |
|  | Parts of meals: Courses II – speaking and listening skills |
|  | Menu - terminology  |
|  | Menu: Description of dishes – writing and speaking skills |
|  | Truth in Menu Laws – reading and speaking skills |
|  | Kitchen Staff - terminology |
|  | Hygiene and Safety – reading and speaking skills |
|  | Kitchen Utensils - terminology |
|  | Cooking and Preparing Food I - word study |
|  | Cooking and Preparing Food II – speaking and listening skills |
|  | Recipes – reading and speaking skills |
|  | Lunch and Dinner - terminology |

Vežbe koje uradite kod kuće mi nemojte slati na mejl, jer mi je prepun.

**VEĆ**

**Urađene vežbe (Practice) za svaku lekciju mi postavite u Google Classroom na odgovrarjuće mesto gde se vežbe za određenu lekciju koju hoćete da predate nalaze.**

**Pogledajte uputstvo za predaju vežbi u Google Classroom**

Ispisani ili odštampani list papira možete uslikati ili skenirati i pretvoriti ga u neki vid digitalnog zapisa, sliku ili PDF dokument.

Kreirane dokumente u nekoj od aplikacija možete sačuvatu na vašem računaru.

Ove dokumente treba poslati unutar zadatka, vežbe (Practice) po uputstvu koje se nalazi u video zapisu u dodatku ove poruke.



[Uputstvo za predaju zadataka - Google Classroom](https://www.youtube.com/watch?v=6ViSM8XkRKM)

[YouTube video](https://www.youtube.com/watch?v=6ViSM8XkRKM)

Budite mi zdravi i čuvajte se.

dr Mihaela Lazović