

<b>Студијски програм: Гастрономија</b>			
<b>Назив предмета: ФРАНЦУСКИ ЈЕЗИК 3</b>			
<b>Наставник: Ана Лончар</b>			
<b>Статус предмета: изборни</b>			
<b>Број ЕСПБ: 3</b>			
<b>Услов:</b> Услов за похађање наставе је положен испит из Француског језика 2			
<b>Циљ предмета</b> Циљ предмета Француски језик 3 је да студент стекне знања из граматике, стручне и опште лексике, како би могао да се споразуме у свим рутинским ситуацијама дочека и смештаја госта у хотел или ресторан. Студент треба да савлада језичке вештине које ће му омогућити да изврши, измени или откаже резервацију, да дочека госта или групу гостију, да смести госта у собу и да одговори на потребе госта током његовог боравка у хотелу.			
<b>Исход предмета</b> Студент је оспособљен за једноставну, рутинску комуникацију на француском језику. Стекао је неопходно знање из француског језика које му омогућава да изврши, измени или откаже резервацију, да дочека госта или групу гостију, да смести госта у собу и да одговори на потребе госта током његовог боравка у хотелу.			
<b>Садржај предмета</b> <i>Теоријска настава</i> Ситуације и функције: Свакодневне активности. Спортски и рекреација. Персонал хотела и њихова задужења. Описати локацију хотела или ресторана. Резервисати собу телефоном. Спеловати име клијента. Обавестити клијента о времену оброка у хотелу. Резервисати сто у ресторану. Одбити резервацију. Изменити или отказати резервацију. Дочекаати госте на рецепцији. Дочекаати групу гостију. Сместити госта у собу. Инвентар хотелске собе. Производи за дочек госта. Одговорити на потребе госта. Грамматика: Презент повратних глагола. Заменица „EN“ . <i>Passé composé</i> повратних глагола. Облици негације. <i>Futur simple</i> предлози за место <i>Практична настава</i> Монолошке и дијалогске вежбе: увежбавање једноставних ситуација у хотелијерству, ресторатерству и гастрономији. Писмене вежбе из граматике. Вежбе разумевања: слушање и гледање аудио и видео материјала.			
<b>Литература</b> Corbeau, S., Dubois, C., Penformis, J.L.& Semichon, L. (2013) <i>Hotellerie-restauration.com</i> (2. izd). Paris: Cle International Банићевић М., Поповић М. & Вуловић Ј. (2004). <i>Угоститељски речник</i> (3. изд). Београд: Привредни преглед			
<b>Број часова активне наставе</b>	<b>Теоријска настава: 1</b>	<b>Практична настава: 2</b>	
<b>Методe извођења наставе</b> Предавања, вежбе, консултације.			
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>			
<b>Предиспитне обавезе</b>	поена	<b>Завршни испит</b>	поена
активност у току предавања	5	30	100
практична настава	5		
колоквијум-и	60		
семинар-и			