

Студијски програм: Гастрономија			
Назив предмета: ФРАНЦУСКИ ЈЕЗИК 4			
Наставник: Ана Лончар			
Статус предмета: изборни			
Број ЕСПБ: 3			
Услов: Услов за полагање испита је положен испит из Француског језика 3			
Циљ предмета Циљ француског језика 4 је да студент стекне знања из граматике, стручне и опште лексике и да развија говорне компетенције у познатим ситуацијама у хотелу и ресторану. Студент треба да савлада језичке вештине које ће му омогућити да представи активности и опрему којом располаже хотел, да прими поруџбину за доручак и у ресторану, да препоручи и опише јело госту, да разуме и напише рецепт и да одговори на рекламације у ресторану и хотелу.			
Исход предмета Студент је оспособљен за једноставну, рутинску комуникацију на француском језику у хотелу и ресторану. Студент је стекао неопходно знање из француског језика које му омогућава да представи активности и опрему којом располаже хотел, да прими поруџбину за доручак и у ресторану, да препоручи и опише јело госту, да разуме и напише рецепт и да одговори на рекламације у ресторану и хотелу.			
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Ситуације и функције: Представити активности и опрему хотела. Примити поруџбину за доручак. Информисати госте о локалним знаменитостима. Пружити клијенту тражену информацију. Услуге на спрату. Одржавање хотелске собе. Примити поруџбину у ресторану. Препоручити јело клијенту. Описати јело или мени. Разумети и написати рецепт. Одговорити на рекламацију у ресторану. Одговорити на рекламацију у хотелу. Извинити се госту и пружити му помоћ. Грамматика: Презент глагола са особеностима. Релативне заменице. Предлози „de“ и „à“ у називима јела. Заменице за индиректни објекат. Имперфекат индикатива. Прилози за количину. Прилози за време. Пасив. Презент кондиционала. <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.			
Литература Corbeau, S., Dubois, C., Penfornis, 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			
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 1	Практична настава: 2	
Методe извођења наставе Предавања, вежбе, консултације.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	Поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	5	30	100
практична настава	5		
колоквијум-и	60		
семинар-и			