

Студијски програм: Гастрономија			
Назив предмета: ФРАНЦУСКИ ЈЕЗИК 5			
Наставник: Ана Лончар			
Статус предмета: изборни			
Број ЕСПБ: 2			
Услов: Услов за полагање испита је положен испит из Француског језика 4			
Циљ предмета Циљ предмета Француски језик 5 је усвајање вештина у коришћењу француског језика на нивоу Б1 према Заједничком европском референтном оквиру за језике. Студент треба да савлада језичке вештине које ће му омогућити да предложи госту десерт, сир и вино, да говори о особинама датог вина, да наплати рачун у ресторану и хотелу и испрати госта, да води основну пословну кореспонденцију, као и да напише своју биографију.			
Исход предмета Студент је достигао ниво Б1 према Заједничком европском референтном оквиру за језике и оспособљен за рутинску комуникацију на француском језику у хотелу и ресторану. Студент је стекао неопходно знање из француског језика које му омогућава да предложи госту десерт, сир и вино, да говори о особинама датог вина, да наплати рачун у ресторану и хотелу и испрати госта, да води основну пословну кореспонденцију, као и да напише своју биографију.			
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Ситуације и функције: Предложити госту десерт и сир. Предложити госту вино. Говорити о особинама вина. Плаћање рачуна у хотелу. Плаћање рачуна у ресторану. Одлазак госта. Пословна кореспонденција. Потврдити резервацију путем електронске поште. Написати брошуру хотела. Основна терминологија интернета и рачунара. Пословни интервју. Писање биографије. Граматика: Презент субјунктива. Прошли кондиционал. Погодбене реченице. Слагање времена у индиректном говору. <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 Bencini, V., Cangioli, M.P., Naldini, F. & Paris, A. (2015) <i>En cuisine et en salle</i> . 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			