

Студијски програм: Гастрономија			
Назив предмета: Француски језик 1			
Наставник: мр Лончар Ана			
Статус предмета: изборни			
Број ЕСПБ: 4			
Услов: нема			
Циљ предмета			
Циљ предмета је овладавање француском фонетиком и најосновнијим граматичким структурама; усвајање основне лексике општег језика и језика хотелијерства као и једноставних језичких структура; развијање језичких вештина читања, говора и разумевања на основном нивоу; упознавање са елементарним обележјима пословног регистра језика; оспособљавање студента за комуникацију са гостом у најједноставнијим комуникацијским ситуацијама у угоститељским објектима.			
Исход предмета			
Студент ће бити у стању да разуме и користи једноставне језичке и граматичке структуре и основну хотелијерску лексику у комуникацији са клијентом у најпростијим комуникацијским ситуацијама у смештајним објектима и ресторану: умеће ће да прими поруџбину пића, да наплати рачун, да дочека госта са резервацијом и да му да једноставна упутства како да стигне до жељене дестинације. Студент ће моћи да користи лексику занимања у угоститељству, личних докумената, пића, најосновнијег воћа, основних пекарских и посластичарских производа, кувера и поставке стола. Студент ће такође моћи да представи себе или другу особу, као и да саопшти клијенту колико је сати, који је датум и у које време су оброци.			
Садржај предмета			
<i>Теоријска настава</i>			
Представити се, правила читања француског, бројеви од 0 до 20. Поздрави и упознавање, кухињска бригада, бројеви од 21 до 60, презент глагола "être" и "avoir". Представити некога, персонал хотела и ресторана, извинити се, презент правилних глагола на "-er", бројеви од 61 до 100. Дочекати госта, врсте соба, лична документа, негација, презент глагола типа "rendre". Примити поруџбину у кафићу, карта пића, одређени и неодређени члан. Изразити задовољство или незадовољство услугом, наплатити рачун, слагање придева у роду. Посластичарски производи, описати услугу и локал, слагање именица и придева у броју. Садржај хотела, националности, опис особе, место придева. Пекарски производи, упитни придев "quel", презент глагола "aller" и "faire". Оријентисање у времену, колико је сати, сложени члан. Време и врсте оброка у хотелу, редни бројеви, лична заменица "on". Поставка стола, кувер, презент глагола "mettre" и глагола на "-dre" типа "descendre". Оријентисање у простору, врсте превоза, град, презент модалних глагола "vouloir", "pouvoir", "devoir" и "savoir". Објаснити клијенту како да стигне до жељене дестинације, три начина постављања питања. Опис стана и собе, показни придеви, презент глагола типа "finir" и типа "partir"			
<i>Практична настава</i>			
Дијалогске и монолошке вежбе којима се увежбавају једноставне комуникацијске ситуације: представљање и упознавање, дочек госта, примање поруџбине у кафићу, наплаћивање рачуна, описивање собе, саопштавање колико је сати, објашњавање клијенту како да стигне до жељене дестинације.			
Писмене и усмене вежбе којима се увежбава основна општа и стручна лексика: бројеви, персонал хотела, ресторана и кухиње, врсте собе, лична документа, карта пића, посластичарски и пекарски производи, садржај хотела, националности, врсте оброка, поставка стола и кувер, врсте превоза, локације и знаменитости у граду.			
Писмене граматичке вежбе којима се увежбавају пређене граматичке целине: презент правилних и неправилних глагола, одређени, неодређени и сложени члан, слагање придева и именица, основни и редни бројеви.			
Литература			
Обавезна литература:			
Лончар, А. (2023). <i>Француски у хотелијерству 1</i> . Београд: Академија струковних студија Београд			
Допунска литература:			
Perfornis, J.L. (2020). <i>Francais.com</i> (3. izd). Paris: Cle International.			
Cholvy, J. (2014). <i>En cuisine</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: 2	Практична настава: 1	
Типови извођења наставе: предавања, вежбе, консултације.			
Методе извођења наставе: усмене и писмене вежбе, мултимедијална настава, интерактивна настава.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	20	писмени испит	
практична настава	10	усмени испит	30
колоквијум-и	30		
семинар-и	10		