

<b>Студијски програм: Гастрономија</b>			
<b>Назив предмета: Француски језик у угоститељству 2</b>			
<b>Наставник/наставници: мр Лончар Ана</b>			
<b>Статус предмета: изборни</b>			
<b>Број ЕСПБ: 4</b>			
<b>Услов: положен испит из предмета Француски језик у угоститељству 1</b>			
<b>Циљ предмета</b>			
<p>Циљ предмета је утврђивање претходно стечених знања из француског језика и даље развијање свих језичких компетенција неопходних за комуникацију у угоститељској струци; овладавање сложеним језичким и граматичким структурама; усвајање опсежне лексике намирница, кухиње и ресторана; развијање језичких вештина писменог изражавања потребних за израду презентације или брошуре угоститељског објекта и сложених рецепта; оспособљавање студента за комуникацију са гостом у сложеним комуникацијским ситуацијама из домена хотелског домаћинства и у ресторану; развијање језичких вештина усменог изражавања потребних за описивање јела и одговарања на рекламације на рецепцији, у соби и у ресторану.</p>			
<b>Исход предмета</b>			
<p>Студент ће моћи да користи сложене језичке и граматичке структуре. Студент ће бити способан да обавља комуникацију са гостом у сложеним комуникацијским ситуацијама у угоститељском објекту: моћи ће да прими поруџбину и послужи доручак у соби, прими поруџбину у ресторану, препоручи и опише јело клијенту, одговори на рекламације у ресторану, на рецепцији и у соби, изврши плаћање рачуна и испрати госта. Студент ће такође знати да изради презентацију или броштуру смештајног објекта у коме ће представити садржај и активности објекта, да изради презентацију ресторана у коме представља услуге и јеловник ресторана као и да напише сложени рецепт. Студент ће савладати опсежну лексику намирница, кухињског простора, посуђа и апарата као и детаљни инвентар ресторана и ресторанског посуђа.</p>			
<b>Садржај предмета</b>			
<i>Теоријска настава</i>			
<p>Представити садржај и активности смештајног објекта, релативне заменице. Доручак и услуживање у соби, партитивни члан и изражавање количине. Услуге хотелског домаћинства, заменице за директни објекат. Описати јело клијенту, предлози <i>à</i> и <i>de</i> у називима јела. Намирнице: воће, поврће, врсте меса, млечни производи, рибе и морски плодови. Разумети и написати сложени рецепт, лексика кухиње, употреба императива и инфинитива у рецептима. Препоручити јело клијенту, примити поруџбину, заменице за индиректни објекат. Инвентар ресторана, свечана поставка стола, <i>imparfait</i>. Рекламације у ресторан, прилошка заменица <i>en</i>. Рекламације на рецепцији, употреба <i>imparfait / passé composé</i>. Рекламације у соби, пасивни облик. Одлазак клијента и плаћање рачуна, редослед објекатских заменица. Представити госту домаће специјалитете, редослед објекатских и прилошких заменица. Организација кухиње, кухињски простор, апарати и посуђе. Професионална одећа и униформе у хотелу, ресторану и кухињи, заштита и хигијена у кухињи.</p>			
<i>Практична настава</i>			
<p>Дијалогске и монолошке вежбе којима се увежбавају комуникацијске ситуације: примити поруџбину доручка у соби, пружити услуге на спрату и собни сервис, описати и препоручити јело клијенту, примити поруџбину, рекламације у ресторану, на рецепцији и у соби, одлазак клијента и плаћање рачуна, представити госту домаће специјалитете. Писмене и усмене вежбе којима се увежбава стручна лексика: кувер и посуђе за доручак, намирнице (основне, воће и поврће, врсте меса и месне прерађевине, млечни производи, рибе и морски плодови), лексика кухиње (простор, апарати и посуђе), инвентар ресторана, пословна одећа и униформе у хотелу, ресторану и кухињи. Писање менија прилагођеног специфичним групама клијената (посни, вегански, нискокалорични...), израда презентације или брошуре угоститељског објекта, писање сложеног рецепта.</p>			
<p>Писмене граматичке вежбе којима се увежбавају пређене граматичке целине: релативне заменице, изражавање одређене и неодређене количине, заменице за индиректни објекат, предлози <i>à</i> и <i>de</i> у називима јела, употреба инфинитива и императива у називима јела, <i>imparfait</i>, прилошка заменица <i>en</i>, пасив, редослед заменица.</p>			
<b>Литература</b>			
<b>Обавезна литература:</b>			
Corbeau, S., Dubois, C., Penfornis, J.L. & Semichon, L. (2013) <i>Hotellerie-restauration.com</i> (2. izd). Paris: Cle International.			
<b>Допунска литература:</b>			
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: 2</b>	<b>Практична настава: 1</b>	
<b>Типови извођења наставе:</b> предавања, вежбе, консултације.			
<b>Методе извођења наставе:</b> усмене и писмене вежбе, мултимедијална настава, интерактивна настава.			
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>			
<b>Предиспитне обавезе</b>	поена	<b>Завршни испит</b>	поена
активност у току предавања	<b>20</b>	писмени испит	
практична настава	<b>10</b>	усмени испит	<b>30</b>
колоквијум-и	<b>30</b>		
семинар-и	<b>10</b>		