

Студијски програм: Хотелијерство			
Назив предмета: Француски језик у угоститељству 2			
Наставник/наставници: мр Лончар Ана			
Статус предмета: изборни			
Број ЕСПБ: 4			
Услов: положен испит из предмета Француски језик у угоститељству 1			
Циљ предмета			
Циљ предмета је утврђивање претходно стечених знања из француског језика и даље развијање свих језичких компетенција неопходних за комуникацију у хотелијерској струци; овладавање сложеним језичким и граматичким структурама; усвајање опсежне лексике намирница, кухиње и ресторана; развијање језичких вештина писменог изражавања потребних за писање проспекта хотела и ресторана и сложених рецепта; оспособљавање студента за комуникацију са гостом у стручним ситуацијама на спрату и у ресторану; развијање језичких вештина усменог изражавања потребних за описивање јела и одговарања на рекламације на рецепцији, у соби и у ресторану.			
Исход предмета			
Студент ће моћи да користи сложне језичке и граматичке структуре. Студент ће бити способан да обавља комуникацију са гостом у сложеним ситуацијама у хотелу и ресторану: моћи ће да прими поруџбину на спрату 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 у хотелу или ресторану. Студент ће такође знати да напише проспект хотела у коме ће представити садржај и активности објекта, да напише проспект ресторана у коме представља услуге и јеловник ресторана и да напише сложени рецепт. Студент ће савладати опсежну лексику намирница, кухињског простора, посуђа и апарата као и детаљни инвентар ресторана и ресторанског посуђа.			
Садржај предмета			
<i>Теоријска настава</i>			
Представити садржај и активности хотела, релативне заменице. Доручак и сервис у соби, етапе сервиса, партитивни члан и изражавање количине. Услуге на спрату, 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.			
<i>Практична настава</i>			
Дијалогске и монолошке вежбе којима се увежбавају стручне 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 одеће и униформе у хотелу, ресторану и кухињи. Писање менија прилагођеног специфичним групама клијената (посни, вегански, нискокалорични...), писање проспекта хотела или ресторана, писање сложеног рецепта.			
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.			
Литература			
Обавезна литература:			
Corbeau, S., Dubois, C., Penfornis, J.L. & Semichon, L. (2013) <i>Hotellerie-restauration.com</i> (2. изд). Paris: Cle International.			
Допунска литература:			
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		