

Студијски програм: Ресторатерство			
Назив предмета: Француски језик 2			
Наставник: мр Лончар Ана			
Статус предмета: изборни			
Број ЕСПБ: 4			
Услов: положен испит из Француског језика 1			
Циљ предмета			
Циљ предмета је додатно развијање језичких компетенција стечених на предмету Француски језик 1; овладавање сложенијим језичким и граматичким структурама; усвајање основне лексике хотел; усвајање основне лексике кулинарске струке и исхране; развијање компетенција писменог разумевања и изражавања неопходних за разумевање и писање једноставних рецепата; оспособљавање студента за самосталну комуникацију са гостом у једноставним стручним ситуацијама на рецепцији и у ресторану, као и за разумевање усмених упутстава за припрему јела.			
Исход предмета			
Студент ће моћи да разуме и користи сложеније језичке и граматичке структуре. Студент ће бити способан да самостално комуницира са гостом у основним стручним ситуацијама у хотелу и ресторану: да дочека клијента на рецепцији, да изврши резервацију хотелске собе или стола у ресторану, да дочека клијенте без резервације, да прими поруџбину у ресторану и препоручи јело госту, да пружи једноставан опис хотела и хотелске собе, као и да обавести госта о времену и локалним знаменитостима. Студент ће бити у стању да разуме и напише једноставне рецепте и прати упутства у раду у кухињи. Савладаће лексику основних намирница, воћа, поврћа и меса као и начине њихове припреме, врсте доручка и гангова. Студент ће моћи да говори о својим свакодневним активностима и навикама у исхрани.			
Садржај предмета			
<i>Теоријска настава</i>			
Свакодневне активности – одржавање хотелске собе – повратни глаголи – присвојни придеви. Воће – поврће и основне намирнице – мерне јединице – изражавање количине – партитивни члан. Рад у кухињи – кухињски прибор и апарати – начини сечења намирница – "futur proche". Рецепти – технике припреме намирница и јела – императив. Исхрана – врсте намирница –врсте доручка – презент глагола "boire" и "voir". Резервација собе у хотелу – "participe passée" – "passe composé" са помоћним глаголом "avoir". Дочек клијента на рецепцији – "passe composé" са помоћним глаголом "être". Описати хотел и садржај хотела – "passe composé повратних глагола. Описати локације и активности у хотелу – заменице за директни објекат. Информисати госта о времену и локалним знаменитостима – пријавни лист и образац за резервације – прилошка заменица "у". Описати и изабрати ресторан – поређење придева: компаратив. Резервација стола у ресторану – поређење придева: суперлатив. Дочек клијента без резервације – избор стола – показне заменице. Избор јела – јеловник – присвојне заменице. Препоручити јело – примити поруџбину – презент глагола "écrire", "lire" и "dire".			
<i>Практична настава</i>			
Дијалогске и монолошке вежбе којима се увежбавају једноставне опште и стручне ситуације: говорити о свакодневним активностима, резервисати собу у хотелу, дочекати клијента на рецепцији, описати садржај и активности хотела, пружити клијенту тражене информације, резервисати сто у ресторану, дочекати клијента без резервације, понудити клијент слободан сто, препоручити клијенту јело, припремити поруџбину.			
Писмене и усмене вежбе којима се увежбава основна општа и стручна лексика: воће и поврће, основне намирнице, мерне јединице, кухињски прибор и апарати, лексика припреме и термичке обраде намирница и јела, врсте доручка, попуњавање пријавног листа и обрасца за резервације, описивање ресторана, јеловник.			
Писмене граматичке вежбе којима се увежбавају пређене граматичке целине: повратни глаголи, присвојни придеви, партитивни члан, "futur proche" императив, "passé composé" заменице а директни објекат, прилошка заменица "у" компаратив и суперлатив.			
Литература			
Обавезна литература:			
Лончар, А. (2023). <i>Француски у хотелијерству 1</i> . Београд: Академија струковних студија Београд			
Допунска литература:			
Perforinis, 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		