

<b>Студијски програм/и :</b> Туризам и угоститељство; Менаџмент технологије хране и гастрономије			
<b>Назив предмета:</b> Страни језик – Француски 1 у туризму и угоститељству			
<b>Наставник:</b> Сузана Б. Недељковић, наставник страног језика			
<b>Статус предмета:</b> изборни предмет на студијским програмима Туризам и угоститељство; Менаџмент технологије хране и гастрономије			
<b>Број ЕСПБ:</b> 7			
<b>Услов:</b> нема услова			
<b>Циљ предмета</b> Стицање основне језичке и комуникативне компетенције француског језика. Овладавање основама граматике и богаћење вокабулара са посебним фокусом на изразе који се користе у туризму и угоститељству.			
<b>Исход предмета</b> Студент је способан да комуницира на француском језику у свакодневном говору и у туристичком и угоститељском домену: да разуме дијалоге из области туризма и угоститељства као и да овлада пословном кореспонденцијом и типичним фразама.			
<b>Садржај предмета</b> <i>Теоријска настава</i> Пословни бонтон (представљање, телефонирање, давање визит карте); Увод у туризам (шта је туризам, категорије и аспекти туризма, сектори у туризму); Путничка агенција (услуге које пружа, како се врши процена туристичких агенција, припрема и продаја пакет аранжмана); Туристичка организација (инфо пултови, давање информација, правац кретања); Букирање одмора; Пословна кореспонденција, CRS и бизнис план; Кетеринг (врсте кетеринга); Ресторатерство (врсте ресторана, особље у ресторану, организација ресторана, униформе, хигијена у ресторану); Припрема менија (објашњење менија, објашњење винске карте, сирева, кафе); Резервација у ресторану, поруџбеница, телефонирање; Сервирање (врсте сервирања, постављање столова, банкет столови); Маркетинг у области туризма (маркетинг путничких агенција, хотела, ресторана, туристичких организација); Ивент менаџмент. Граматичке јединице: Заменице, Редослед речи у реченици, Времена, Условне реченице, Пасив <i>Практична настава</i> Граматичка вежбања у вези са горе поменутиим граматичким јединицама; Симулација представљања; Увежбавање разговора у паровима коришћењем новоусвојене лексичке грађе; Студентски истраживачки рад на терену и процена туристичких агенција у њиховом граду и припрема пакет аранжмана; Симулација продаје пакет аранжмана и букирање одмора; Симулација давања информација клијентима агенције/гостима ресторана са посебним освртом на правац кретања; Писање писама и извештаја типичних за путничку агенцију; Припрема бизнис плана за ресторан, хотел или путничку агенцију; Симулација ситуације у ресторану (објашњење менија, објашњење винске карте, сирева, кафе, резервације); Студијски истраживачки рад на тему СММ (креирање ФБ профила виртуелног ресторана, хотела, путничке агенције на страном језику).			
<b>Литература</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tourisme, Sophie Courbeau, Chantal Dubios, Jean-Luc Penformis, Paris, CLE Inetrnational, 2004</li> <li>• Hôtellerie-Restauration, Sophie Courbeau, Chantal Dubois, Jean-Luc Penformis, Laurent Semichon, Paris, CLE international, 2004</li> <li>• Alter ego, Annie Berthet, Catherine Hugot, Béatrix Sampsonis, Paris, Hachette, 2006</li> <li>• La conjugasion 12000 verbes, Paris, Bescherelle, Hatier, 2000</li> <li>• Grammaire Progressive du Français, Niveau débutant, Maïa Grégoire, Paris, CLE International, 2001</li> <li>• Francusko-hrvatski ili srpski rečnik, Valentin Putanec, Zagreb, Nova školska knjiga, 2002</li> </ul>			
<b>Број часова</b>	<b>активне наставе</b>	<b>Теоријска настава: 30</b>	<b>Практична настава: 45</b>
<b>Методе извођења наставе</b> Предавања; вежбе, презентација примера из пословне праксе, студије случаја.			
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>			
<b>Предиспитне обавезе</b>	поена	<b>Завршни испит</b>	поена
активност у току предавања	5	писмени испит	20
практична настава	5	усмени испит	25
колоквијум 1	25	.....	
колоквијум 2	20		
семинар-и	/		