

Студијски програм/и : Туризам и угоститељство; Менаџмент технологије хране и гастрономије			
Назив предмета: Страни језик – Француски 2 у туризму и угоститељству			
Наставник: доц. др Иван Н. Јовановић			
Статус предмета: изборни предмет			
Број ЕСПБ: 4			
Услов: нема услова			
Циљ предмета			
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.			
Исход предмета			
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.			
Садржај предмета			
<i>Теоријска настава</i>			
Различита занимања у туристичкој агенцији (туристички техничар, менаџер, водичи, представници агенција; Описивање дестинација (географско-културне и историјске карактеристике и знаменитости); Организовање тура и екскурзија (процедура и организација); Процедура држања презентације у вези туристичког аранжмана, хотела, ресторана; Врсте смештаја (хотели, хостели, приватни смештај, одмаралишта; Департмани и занимања у хотелу; Пријављивање и одјављивање гостију из хотела и наплата рачуна; Опхођење са гостима (дочек гостију, објашњење у вези са хотелском собом, испраћај гостију); Процена квалитета у туризму и угоститељству (стандарди, перцепција клијената, проблеми и жалбе); Кухиња, организација кухиње, особље; Бар, врсте барова, инвентар бара, припрема коктела; Преговарање; Аплицирање за посао, припрема ЦВ-а, пропратно писмо, интервју. Обрада граматичких јединица/форми: Модали; Врсте реченица (односне,...); Слагање времена; Директни и индиректни говор.			
<i>Практична настава</i>			
Граматицка вежбања која се односе на претходно поменуте граматичке јединице; Представљање свог града и региона; Студијски истраживачки рад креирање туре и екскурзије; Представљање хотела/ресторана/туристичког аранжмана; Симулација ситуација типичних за рецепцију (пријављивање и одјављивање гостију, наплата рачуна); Симулација ситуација типичних за особље хотела (дочек и испраћај гостију, показивање хотела/собе гостима); Симулација ситуација решавање проблема и жалби; Креирање упитника за госте хотела; Симулација ситуације у кухињи (припрема јела, сарадња између кухиње и ресторана); Симулација ситуације у бару; Писање пропратног писма и биографије; Симулација интервјуа.			
Литература			
<ul style="list-style-type: none"> • Tourisme, Sophie Courbeau, Chantal Dubois, Jean-Luc Penfornis, Paris, CLE Inetrnational, 2004 • Hôtellerie-Restaurant, Sophie Courbeau, Chantal Dubois, Jean-Luc Penfornis, Laurent Semichon, Paris, CLE international, 2004 • Alter ego, Annie Berthet, Catherine Hugot, Béatrix Sampsonis, Paris, Hachette, 2006 • La conjugasion 12000 verbes, Paris, Bescherelle, Hatier, 2000 • Grammaire Progressive du Français, Niveau intermédiaire, Maïa Grégoire, Paris, CLE International, 2001 • Francusko-hrvatski ili srpski rečnik, Valentin Putanec, Zagreb, Nova školska knjiga, 2002 			
Број часова	активне наставе	Теоријска настава: 15	Практична настава: 30
Методe извођења наставе			
Предавања; вежбе, презентација примера из пословне праксе, студије случаја.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	5	писмени испит	20
практична настава	5	усмени испит	25
колоквијум 1	25	
колоквијум 2	20		
семинар-и	/		