



Opis predmeta

Opće informacije		
Nositelj predmeta	Dr. sc. Alenka Šuljić Petrc	
Naziv predmeta	Francuski u gastronomiji	
Studijski program	Preddiplomski sveučilišni studij „Poslovna ekonomija u turizmu i ugostiteljstvu“	
Status predmeta	Izborni	
Godina	3.	
Bodovna vrijednost i način izvođenja nastave	ECTS koeficijent opterećenja studenata	3 ECTS-a
	Broj sati (P+V+S)	30 (15+0+15)

1. OPIS PREDMETA

1.1. Ciljevi predmeta

Ciljevi su predmeta pružiti studentima nadogradnju teorijskih znanja i vještina komuniciranja o aktualnim poslovnim temama nužnim za kompetentno i konkurentno sudjelovanje u praktičnim poslovnim situacijama i situacijama na radnom mjestu na globalnom tržištu radu. Ponuditi nadogradnju vokabulara vezanog za svijet poslovanja, kao i struktura potrebnih za potpuno razumijevanje i interpretaciju složenih stručnih tekstova na stranom jeziku s tematikom gastronomije. Nadalje, cilj je proširiti i nadograditi jezičnu kompetenciju studenata kako u produktivnim tako i u receptivnim vještinama.

1.2. Uvjeti za upis predmeta

Potrebno je da studenti imaju predznanje francuskog jezika na razini A1 sukladno CEF-u. Na toj razini polaznik sa sugovornikom može razmijeniti osnovne informacije, postaviti pitanje i razumjeti odgovor, može upotrebljavati jednostavne fraze i rečenice, napisati razglednicu ili kratku poruku te pročitati veoma kratak i jednostavan tekst.

1.3. Očekivani ishodi učenja za predmet

Nakon odslušanog i položenog predmeta student će biti sposoban na francuskom jeziku:

1. Prezentirati usmeno i pismeno sebe, treću osobu i svoje radno mjesto
2. Koristiti vokabular za opisivanje namirnica i načina priprema
3. Interpretirati jednostavne recepte i reproducirati ih usmeno i pismeno
4. Osmisliti idealne obroke
5. Voditi jednostavan razgovor o hrvatskoj/francuskoj gastronomiji i poznatijim hrvatskim/francuskim vinima.

1.4. Sadržaj predmeta

Prvi kontakti: predstaviti se, pozdraviti, predstaviti treću osobu, opisati radno mjesto. Kuhinja: oprema, kuharska brigada. Vrste namirnica: povrće, meso, riba, školjke, voće i njihova priprema. Dnevni obroci: doručak (vrste), ručak, večera (izbor mesnih i ribljih menija). Pekarski proizvodi. Slastice. Vina. Jelovnici sportske, zdrave i dijetalne prehrane. Kratak presjek hrvatske i francuske gastronomije.

1.5. Vrste izvođenja nastave

- | | |
|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> predavanja | <input type="checkbox"/> samostalni zadaci |
| <input type="checkbox"/> seminari i radionice | <input checked="" type="checkbox"/> multimedija i mreža |
| <input checked="" type="checkbox"/> vježbe | <input type="checkbox"/> laboratorij |
| <input type="checkbox"/> obrazovanje na dalji | <input type="checkbox"/> mentorski rad |
| <input type="checkbox"/> terenska nastava | <input type="checkbox"/> ostalo |

1.6. Komentari

Predmet se izvodi na francuskom jeziku i prilagođen je početnoj razini.



1.7. Obveze studenata							
Od studenata se očekuje redovito pohađanje nastave, aktivno sudjelovanje i izvršavanje nastavnih obveza.							
1.8. Praćenje¹ rada studenata							
Pohađanje nastave	1	Aktivnost u nastavi	0,9	Seminarski rad		Ekperimentalni rad	
Pismeni ispit	0,5	Usmeni ispit		Esej		Istraživanje	
Projekt		Kontinuirana provjera znanja	0,6	Referat		Praktični rad	
Portfolio							
1.9. Postupak i primjeri vrednovanja ishoda učenja tijekom nastave i na završnom ispitu							
Ocjenjivanje i vrednovanje rada studenata tijekom nastave i na završnom ispitu provodi se temeljem Pravilnika o ocjenjivanju studenata FMTU. Za svaki kolegij izrađuje se detaljni izvedbeni nastavni plan kojim se usklađuju aktivnosti, studentsko opterećenje, ishodi učenja i metode ocjenjivanja.							
1.10. Obvezna literatura (u trenutku prijave prijedloga studijskog programa)							
1. Cholvy, J. (2015). En Cuisine! Paris: CLE International.							
1.11. Dopunska literatura (u trenutku prijave prijedloga studijskog programa)							
1. Corbeau, S., Dubois, Ch., Perforinis, J.-L. & Semichon, L. (2006). Hôtellerie-restauration.com. Paris: CLE International/SEJER.							
1.12. Broj primjeraka obvezne literature u odnosu na broj studenata koji trenutno pohađaju nastavu na predmetu							
<i>Naslov</i>					<i>Broj primjeraka</i>	<i>Broj studenata</i>	
Cholvy, J. (2015). En Cuisine! Paris: CLE International.					5		
1.13. Načini praćenja kvalitete koji osiguravaju stjecanje izlaznih znanja, vještina i kompetencija							
Kvaliteta programa, nastavnog procesa, vještine poučavanja i razine usvojenosti gradiva ustanovit će se provedbom pismene evaluacije opsežnim upitnicima te na druge načine predviđene prihvaćenim standardima, sukladno Pravilniku o sustavu za kvalitetu Sveučilišta u Rijeci i Pravilniku o sustavu za kvalitetu Fakulteta za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu.							

¹ **VAŽNO:** Uz svaki od načina praćenja rada studenata unijeti odgovarajući udio u ECTS bodovima pojedinih aktivnosti tako da ukupni broj ECTS bodova odgovara bodovnoj vrijednosti predmeta. Prazna polja upotrijebiti za dodatne aktivnosti.