

DETALJNI IZVEDBENI NASTAVNI PLAN PREDMETA

OPĆE INFORMACIJE		
Naziv predmeta	Francais gastronomique	
Studijski program	Menadžment održivog razvoja	
Smjer	Menadžment održivog razvoja	
Godina studija	3.godina	
Status predmeta	Izborni	
Mogućnost izvođenja nastave na engleskom jeziku	Da	
Mrežna stranica predmeta	https://moodle.srce.hr/2022-2023/course/view.php?id=135200	
Bodovna vrijednost i način izvođenja nastave	ECTS koeficijent opterećenja studenata	3 ECTS-a
	Broj sati (P+V+S)	30 (15+0+15)
Nositelj predmeta	Ime i prezime	Dr.sc. Alenka Šuljić Petrc
	Kabinet	108
	Konzultacije OPATIJA: Ponedjeljak 18.00-20.00 Petak 08.00 – 10.00 ZABOK: 05.11.2022. 9.00-11.00 22.11.2022. 16.00-18.00 17.01.2023. 16.00-18.00	
	Telefon	051/294-689
	e-mail	alenkasp@fthm.hr
	Ime i prezime	-
	Kabinet	-
Suradnik na predmetu	Konzultacije -	
	Telefon	-
	e-mail	-
OPIS PREDMETA		
Ciljevi predmeta		
Ciljevi predmeta su: a) Stjecanje jezične i kulturološke kompetencije kao pretpostavke za komuniciranje u gastronomiji. b) Razvijanje jezičnih vještina (slušanja i čitanja s razumijevanjem, govora i pisanja) na osnovnoj razini u gastronomskoj struci.		
Očekivani ishodi učenja za predmet		
Nakon položenog ispita iz ovog predmeta student će biti u stanju: 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.		

Vrste izvođenja nastave					
predavanja seminari i radionice vježbe multimedija i mreža					
Obveze studenata i način vrednovanja obveza (povezivanje ishoda učenja, nastavnih metoda i ocjenjivanja)					
<i>Vrsta aktivnosti</i>	<i>ECTS dodijeljen aktivnosti</i>	<i>Ishod učenja</i>	<i>Aktivnost studenta</i>	<i>Metoda ocjenjivanja</i>	<i>Bodovi (maximum po vrijednosti)</i>
Pohađanje nastave	1	1-5	Prisustvo: >75%	Evidencija prisutnosti na nastavi	0
Samostalni rad studenta (Praktični zadatak 1 i 2)	0,9	1-5	Samostalno obraditi nepoznati tekst, prepričati i koristiti novi vokabular u konverzaciji	Kratki testovi	8
Prezentacija rada 1 i 2		1-5	Pisanje i izlaganje rada, rasprava o temi	Ocjena točnosti zadanog sadržaja	8
Usmeno izlaganje		1-2	Izlaganje rada, raspravljanje o temi	Usmeni dio	6
Kontinuirana provjera znanja (kolokviji)	0,6	1-5	Priprema za periodičnu provjeru znanja	0-48 bodova Broj bodova po pojedinom kolokviju određuje nastavnik (ukupno dva kolokvija)	1. kolokvij 24 2. kolokvij 24
Završni ispit	0,5	1-8	Priprema za završni ispit	0-30 bodova	30
Ukupno ECTS	3			Ukupno bodovi	100
Napomene i opis aktivnosti					
- Studenti mogu pristupiti polaganju završnog ispita ukoliko su ostvarili minimalno 75% prisutnosti na nastavi i ukoliko sudjeluju u minimalno 35% aktivnosti ukupnog nastavnog procesa. - U terminu 1. i 2. kolokvija studenti pišu pismeni rad koji se sastoji od ukupno deset pitanja (7 zatvorena pitanja sa jedan ili više točnih odgovora na zaokruživanje i 3 otvorena pitanja na koja je potrebno odgovoriti svojim riječima). Sadržaj oba kolokvija prate gradivo obrađeno na predavanjima (materijali iz obvezne i dopunske literature) i vježbama te mogu uključivati i dodatne materijale prisutne na Merlin mrežnim stranicama.					

- Samostalni rad studenata sastoji se od rješavanja zadataka dobivenih na svakom predavanju sa točno određenim datumom predaje istih. Pisani dio odnosi se na pisanje kratkih sastavaka/ispunjavanje formulara te rješavanje gramatičkih vježbi.
- Prezentacija rada sadrži predstavljanje putem Power Point prezentacije tematski povezano sa obrađenim gradivom.
- U terminu završnog ispita studenti pišu pismeni rad koji obuhvaća gradivo cijelog semestra i koji se sastoji od ukupno deset pitanja. Sadržaj završnog ispita prati gradivo obrađeno na predavanjima (materijali iz obvezne i dopunske literature) i vježbama te mogu uključivati i dodatne materijale prisutne na Merlin mrežnim stranicama.
- Izrada prezentacije i usmeno izlaganje prema zadanim temama navedenim na Merlin mrežnim stranicama.

Sustav ocjenjivanja

Ocjenjivanje i vrednovanje rada studenata tijekom nastave i na završnom ispitu provodi se temeljem Pravilnika o ocjenjivanju studenata na FMTU.

LITERATURA

Obvezna literatura

1. Sophie Corbeau, Chantal Dubois, Jean-Luc Penfornis, Laurent Semichon, Hôtellerie-restauration.com, CLE International/SEJER, Paris, 2013.

Dopunska literatura

1. Akyüz, Bazelle-Shahmaei, Bonenfant, Gliemann, Les exercices de Grammaire A2, Hachette, Paris, 2006.
2. Laygues, Arnaud, Coll, Andreu, Le francais en contexte : Tourisme, Maison de Langues, S.L., srpanj 2016. – (odabrani tekstovi)

Način praćenja kvalitete i uspješnosti izvedbe predmeta

Kvaliteta održane nastave prati se u skladu s aktima Sveučilišta u Rijeci. U zadnjim tjednima nastave tekućega semestra provodit će se anonimna anketa u kojoj će studenti evaluirati kvalitetu održane nastave iz ovog predmeta.

ISPITNI ROKOVI

Raspored ispitnih rokova dostupan je na linku: <https://www.fthm.uniri.hr/studiji/preddiplomski-sveucilisni-studij/ispiti>

DODATNE INFORMACIJE O PREDMETU

Način informiranja studenta

Studenti dobivaju obavijesti o kolegiju putem sustava Merlin i mrežnih stranica Fakulteta <https://www.fthm.uniri.hr/>, Redovita informiranost je osobna odgovornost studenta.

RASPORED NASTAVE

REDOVITI STUDIJ

Nastava na predmetu odvijat će se prema sljedećem rasporedu:

R. br.	Datum / vrijeme od – do / dvorana	Vrsta i oblik nastave	Tema	Grupa	Izvoditelj
1.	03.10.2022. 18.00-20.45 Dvorana B2	P Onsite/streaming	Uvodno predavanje – uvodne informacije Osoblje (predstaviti se, predstaviti nekoga, opisati svoj posao)	MOR	A. Šuljić Petrč
		S Onsite	Vježbe – uvodne informacije	MOR	A. Šuljić Petrč
2.	17.10.2022. 18.00-20.45 Dvorana B2	P Onsite/streaming	Kuhinja i restoran (snaći se u kuhinji; upoznavanje opreme; upoznati svakodnevna jela; razumjeti planiranje obroka); Pravila (upoznati pravila profesionalnog ponašanja; razumjeti i poštivati pravila; razumjeti i izdavati narudžbe)	MOR	A. Šuljić Petrč
		S Onsite	Vježbe prema odabranim tekstovima	MOR	A. Šuljić Petrč
3.	31.10.2022. 18.00-20.45 Dvorana B2	P Onsite/streaming	Pravila 2 (upoznati pravila profesionalnog ponašanja; razumjeti i poštivati pravila; razumjeti i izdavati narudžbe); Priprema hrane (upoznavanje sa vrstama mesa; korištenje aromatičnih biljki u pripremi hrane)	MOR	A. Šuljić Petrč
		S Onsite	Vježbe prema odabranim tekstovima	MOR	A. Šuljić Petrč
4.	14.11.2022. 18.00-20.45 Dvorana B2	P Onsite/streaming	1.kolokvij Povijesni razvoj francuske gastronomije; Za štednjakom (otkriti materijale za kuhanje; ovladati procesom pripremanja hrane; razumjeti tehničke karakteristike jednog aparata za pripremu hrane)	MOR	A. Šuljić Petrč
		S Onsite	Vježbe prema odabranim tekstovima	MOR	A. Šuljić Petrč
5.	28.11.2022. 18.00-20.45 Dvorana B2	P Onsite/streaming	Za štednjakom 2 (čitati i razumjeti upute o korištenju aparature u kuhinji)	MOR	A. Šuljić Petrč
		S Onsite	Prezentacije + usmeno izlaganje	MOR	A. Šuljić Petrč
6.	12.12.2022. 18.00-20.45 Dvorana B2	P Onsite/streaming	Rad u kuhinji (savladati pripremu povrća; prikazati redoslijed radnji kod pripreme jela; upoznati materijal za pripremu hrane i njeno pospremanje)	MOR	A. Šuljić Petrč
		S Onsite	Prezentacije + usmeno izlaganje	MOR	A. Šuljić Petrč

7.	09.01.2023. 18.00-20.45 Dvorana B2	P Onsite/streaming	2.kolokvij Rad u kuhinji 2 (savladati pripremu povrća; prikazati redoslijed radnji kod pripreme jela; upoznati materijal za pripremu hrane i njeno pospremanje)	MOR	A. Šuljić Petrč
		S Onsite	Prezentacije + usmeno izlaganje	MOR	A. Šuljić Petrč

IZVANREDNI STUDIJ OPATIJA

Nastava na predmetu odvijat će se prema sljedećem rasporedu:

R.br.	Datum / vrijeme od – do / dvorana	Vrsta i oblik nastave	Tema	Izvoditelj
1.	04.10.2022. 16.30 – 18.30 18.45-20.45	P online	Uvodne informacije, Osoblje, Kuhinja i restoran, Pravila	A. Šuljić Petrč
		S online	Vježbe – uvodne informacije	A. Šuljić Petrč
2.	25.10.2022. 16.30 – 17.30 17.45-18.30 Dvorana B1	P onsite	Rad u kuhinji, Rad u kuhinji 2, Za štednjakom, Za štednjakom 2	A. Šuljić Petrč
		S onsite	Vježbe prema odabranim tekstovima	A. Šuljić Petrč
3.	15.11.2022. 16.30 – 17.30 17.45-18.30 Dvorana B1	P onsite	1.kolokvij Priprema hrane, Povijesni razvoj francuske gastronomije 1, Francuska gastronomija: sada i nekad 1, Francuska gastronomija: sada i nekad 2	A. Šuljić Petrč
		S onsite	Prezentacije + usmeno izlaganje	A. Šuljić Petrč
4.	10.01.2023. 16.30 – 17.30 17.45-18.30 Dvorana B1	P onsite	2. kolokvij	A. Šuljić Petrč
		S onsite	Prezentacije + usmeno izlaganje	A. Šuljić Petrč

IZVANREDNI STUDIJ ZABOK

Nastava na predmetu odvijat će se prema sljedećem rasporedu:

R.br.	Datum / vrijeme od – do / dvorana	Vrsta i oblik nastave	Tema	Izvoditelj
1.	12.10.2022. 16.30 – 18.30 18.45-20.45	P online	Uvodne informacije, Osoblje, Kuhinja i restoran, Pravila	A. Šuljić Petrč
		S online	Vježbe – uvodne informacije	A. Šuljić Petrč
2.	05.11.2022. 11.15 – 12.15 12.30-13.15 Dvorana D2D	P onsite	Rad u kuhinji, Rad u kuhinji 2, Za štednjakom, Za štednjakom 2	A. Šuljić Petrč
		S onsite	Vježbe prema odabranim tekstovima	A. Šuljić Petrč
3.	22.11.2022. 15.30 – 16.30 16.45 – 17.30 Dvorana INFO	P onsite	1.kolokvij Priprema hrane, Povijesni razvoj francuske gastronomije 1, Francuska gastronomija: sada i nekad 1, Francuska gastronomija: sada i nekad 2	A. Šuljić Petrč
		S onsite	Prezentacije + usmeno izlaganje	A. Šuljić



				Petrč
4.	17.01.2023. 15.30 – 16.30 16.45 – 17.30 Dvorana INFO	P onsite	2. kolokvij	A. Šuljić Petrč
		S onsite	Prezentacije + usmeno izlaganje	A. Šuljić Petrč