

DETALJNI IZVEDBENI NASTAVNI PLAN PREDMETA

OPĆE INFORMACIJE		
Naziv predmeta	Francais gastronomique	
Studijski program	Poslovna ekonomija u turizmu i ugostiteljstvu	
Smjer	Menadžment u turizmu, Menadžment u hotelijerstvu	
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, raspravljavanje 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.
- Presentacija 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)	MUH, MUT	A. Šuljić Petrč
		S Onsite	Vježbe – uvodne informacije	MUH, MUT	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)	MUH, MUT	A. Šuljić Petrč
		S Onsite	Vježbe prema odabranim tekstovima	MUH, MUT	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)	MUH, MUT	A. Šuljić Petrč
		S Onsite	Vježbe prema odabranim tekstovima	MUH, MUT	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)	MUH, MUT	A. Šuljić Petrč
		S Onsite	Vježbe prema odabranim tekstovima	MUH, MUT	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)	MUH, MUT	A. Šuljić Petrč
		S Onsite	Prezentacije + usmeno izlaganje	MUH, MUT	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)	MUH, MUT	A. Šuljić Petrč
		S Onsite	Prezentacije + usmeno izlaganje	MUH, MUT	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)	MUH, MUT	A. Šuljić Petrč
		S Onsite	Prezentacije + usmeno izlaganje	MUH, MUT	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