

OPĆE INFORMACIJE		
Nositelj kolegija	Dr. sc. Alenka Šuljić Petrc, predavač	
Naziv kolegija	Francuski u gastronomiji	
Studijski program	Sveučilišni prijediplomski studij „Poslovna ekonomija u turizmu i ugostiteljstvu“	
Status kolegija	Izborni	
Godina	3.	
Bodovna vrijednost i način izvođenja nastave	ECTS bodovi	3 ECTS-a
	Broj sati (P+V+S)	30 (15+0+15)
OPIS KOLEGIJA		
1.1. Ciljevi kolegija		
<p>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.</p>		
1.2. Uvjeti za upis kolegija		
<p>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.</p>		
1.3. Očekivani ishodi učenja za kolegij		
<p>Nakon odslušanog i položenog predmeta student će biti sposoban na francuskom jeziku:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 kolegija		
<p>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.</p>		

Slastice. Vina. Jelovnici sportske, zdrave i dijetalne prehrane. Kratak presjek hrvatske i francuske gastronomije.							
1.5. Vrste izvođenja nastave (staviti X)		<input checked="" type="checkbox"/> predavanja <input type="checkbox"/> seminari i radionice <input checked="" type="checkbox"/> vježbe <input type="checkbox"/> obrazovanje na dalji <input type="checkbox"/> terenska nastava			<input type="checkbox"/> samostalni zadaci <input checked="" type="checkbox"/> multimedija i mreža <input type="checkbox"/> laboratorij <input type="checkbox"/> mentorski rad <input type="checkbox"/> ostalo		
1.6. Obveze studenata							
Od studenata se očekuje redovito pohađanje nastave, aktivno sudjelovanje i izvršavanje nastavnih obveza.							
1.7. Praćenje rada studenata (dodati X uz odgovarajući oblik praćenja)							
Pohađanje nastave	1	Aktivnost u nastavi	0,9	Seminarski rad		Eksperimentalni rad	
Pismeni ispit	0,5	Usmeni ispit		Esej		Istraživanje	
Projekt		Kontinuirana provjera znanja	0,6	Referat		Praktični rad	
Portfolio							
1.8. Ocjenjivanje i vrednovanje rada studenata tijekom nastave i na završnom ispitu							
Ocjenjivanje i vrednovanje rada studenata tijekom nastave i na završnom ispitu provodi se temeljem Pravilnika o studiju i studiranju na FMTU. Za svaki kolegij izrađuje se detaljni izvedbeni nastavni plan kojim se usklađuju aktivnosti, studentsko opterećenje, ishodi učenja i metode ocjenjivanja.							
1.9. Obvezna literatura i broj primjeraka u odnosu na broj studenata koji trenutačno pohađaju nastavu na kolegiju							
Naslov		Broj primjeraka		Broj studenata			
1. Cholvy, J. (2015). En Cuisine! Paris: CLE International.		5		10			
1.10. Dopunska literatura							
Corbeau, S., Dubois, Ch., Perornis, J.-L. & Semichon, L. (2006). Hôtellerie-restauration.com. Paris: CLE International/SEJER.							
1.11. 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 osiguravanja i unapređivanja kvalitete Fakulteta za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu.							