

Przedmiot:	Język francuski				Kod:
Kierunek:	Turystyka i rekreacja				Rok I-III
Specjalność:	HG				Tryby: S
Liczba godzin/ semestr: razem 180/30 na semestr					Punkty ECTS:
Wykłady:	Ćwiczenia: 180	Laboratoria:	Projekty:	Seminaria:	

1. Wykładowca/y:

kierownik przedmiotu:
Romuald Wawrzyniak
e-mail: romuald.wawrzyniak@wshig.poznan.pl

prowadzący:
Jolanta Jankowska-Krakowiak, Aneta Potorejko-Nowicka, Adam Kęciński, Katarzyna Sopniewska-Jakubczak, Małgorzata Kubica, Krystian Grądecki, Hubert Kawa
e-mail: wshig@wshig.poznan.pl

2. **Katedra:** **Studium Języków Obcych**
e-mail: **wshig@wshig.poznan.pl**

3. **Rodzaj przedmiotu:** obowiązkowy

4. **Miejsce przedmiotu w programie studiów (rodzaj przedmiotu):**
Przedmiot realizowany w ramach grupy treści podstawowych i kierunkowych

5. **Wymagania wstępne i dodatkowe:**

6. Cel przedmiotu:

Wyszkolenie u studentów kompetencji językowej i komunikacyjnej, umożliwiającej porozumiewanie się w języku francuskim w typowych sytuacjach życiowych.

Student opanowuje 4 sprawności językowe na poziomie elementarnym: czytanie ze zrozumieniem treści krótkich tekstów o charakterze opisowym, rozumienie krótkiej wypowiedzi, wypowiadanie się na tematy dotyczące najbliższego otoczenia, sporządzanie krótkiej wypowiedzi pisemnej.

W grupach kontynuujących naukę: rozwijanie sprawności komunikacyjnej i interkulturowej, umożliwiającej porozumiewanie się w języku francuskim w sytuacjach typowych dla branży gastronomicznej (umiejętność rozumienia i posługiwania się fachowym słownictwem). Ugruntowanie wiadomości i umiejętności nabytych w poprzednich etapach nauki.

7. Efekty kształcenia:

Wiedza:

1. Rozumienie podstawowych pojęć związanych z najbliższym otoczeniem (rodzina, dom, narodowość, zawód, wiek, kalendarz, życie codzienne).
2. Znajomość materiału gramatycznego przewidzianego w poszczególnych latach nauki.
3. Rozpoznawanie niuansów fonetycznych.
4. Znajomość zagadnień dotyczących geografii i kultury Francji.
5. Rozumienie podstawowych pojęć związanych z branżą gastronomiczną.
6. Rozpoznawanie specyfiki zawodów branży gastronomicznej.
7. Porównanie kuchni francuskiej i polskiej.

Umiejętności:

1. Opisywanie siebie i najbliższego otoczenia.
2. Analizowanie (czytanie ze zrozumieniem) prostych tekstów w języku francuskim.
3. Prezentowanie (w mowie i/lub piśmie) wybranych zagadnień z zakresu tematycznego zajęć.
4. Zadawanie prostych pytań i udzielanie odpowiedzi.
5. Opisywanie zjawisk pogodowych, czasu wolnego, wskazywanie drogi.
6. Analizowanie (czytanie ze zrozumieniem) krótkich tekstów związanych z hotelarstwem (e-mail, karta pobytu, potwierdzenie rezerwacji, odpowiedź na reklamację) i usługami turystycznymi (biura podróży, hotele, restauracje).
7. Prezentowanie (w mowie i/lub piśmie) wybranych zagadnień z zakresu tematycznego zajęć.
8. Komunikowanie się z klientem hotelu w rutynowych sytuacjach.
9. Prowadzenie typowych rozmów o charakterze prywatnym i zawodowym.
10. Redagowanie prostych pism wzorowanych na autentycznych dokumentach.

Inne kompetencje (personalne i społeczne):

1. Otwartość na inne kultury.
2. Uwrażliwienie na inne systemy językowe.
3. Rozwijanie komunikacji niewerbalnej danego obszaru językowego.
4. Kreowanie otwartej postawy wobec klienta usług turystycznych.
5. Uwrażliwienie na konieczność postępowania zgodnego z etyką zawodową.
6. Aktywna postawa wobec problemów charakterystycznych dla branży hotelarskiej i gastronomicznej.
7. Dostrzeganie podobieństw i różnic w dziedzinie usług turystycznych we Francji i w Polsce.
8. Dbłość o tworzenie pozytywnych relacji interpersonalnych na płaszczyźnie prywatnej i zawodowej.

8. Metody dydaktyczne:

Ćwiczenia leksykalne i gramatyczne, dialogi, gry językowe, praca z tekstem i nagraniami audiowizualnymi, projekty.

9. Forma i warunki zaliczenia przedmiotu, w tym zasady dopuszczenia do egzaminu, zaliczenia z przedmiotu, a także formę i warunki zaliczenia poszczególnych form zajęć wchodzących w zakres danego przedmiotu:

Forma zaliczenia: egzamin pisemny i ustny

Warunki zaliczenia: ocena pozytywna uzyskana na podstawie wyników testów, innych prac pisemnych oraz aktywności na zajęciach

10. Elementy składowe oceny końcowej:

aktywność na zajęciach – 15%
testy śródsesemestralne – 20%
samodzielne prace pisemne i wypowiedzi – 15%
egzamin pisemny – 25%
egzamin ustny – 25%

11. Całkowity nakład pracy studenta potrzebny do osiągnięcia efektów w godzinach:

lektorat – ćwiczenia – 60/semestr
lektury i przygotowanie się do zajęć – 15
samodzielne projekty – 10
przygotowanie się do egzaminu - 15
razem – 100 godzin

12. Treści merytoryczne przedmiotu:

Gramatyka	Słownictwo
I rok	
<ul style="list-style-type: none">- System graficzny i fonetyczny języka francuskiego- Rodzajnik określony i nieokreślony- Rodzaj żeński rzeczowników i przymiotników- Liczba mnoga rzeczowników i przymiotników- Zaimki osobowe podmiotu- Czas teraźniejszy czasowników I grupy koniugacyjnej- Konstrukcja pytań- Negacja prosta (ne...pas)- Czas teraźniejszy czasowników II grupy koniugacyjnej- Czas teraźniejszy podstawowych czasowników nieregularnych- Przyimki i przysłówki miejsca- Wyrażanie przynależności (de)- Liczebniki główne i porządkowe- Wyrażenia ilościowe- Zaimki osobowe toniczne- Zaimki przymiotne wskazujące- Zaimki przymiotne dzierżawcze- Czasowniki zwrotne- Tryb rozkazujący	<ul style="list-style-type: none">- Narodowości i kraje- Zawody- Dni tygodnia, miesiące- Data, godzina- Ulubione zajęcia, spędzanie czasu wolnego- Opis postaci (cechy fizyczne i psychiczne)- Dom, mieszkanie, wyposażenie mieszkania- Członkowie rodziny- Czynności codzienne- Odzież, kolory- Sklepy, ceny- Lokalizacja osób i przedmiotów w przestrzeni

II rok	
<ul style="list-style-type: none"> - Passé Composé - Imparfait - Futur Simple - Conditionnel - Zaimki COD, COI - Zaimki EN, Y - Zaimki względne proste - Typy pytań - Typy przeczeń - Zaimek rzeczowny wskazujący 	<ul style="list-style-type: none"> - Formy spędzania czasu wolnego (wakacje w górach, nad morzem, sporty zimowe i letnie) - Podróże (środki transportu, baza noclegowa) - Opis pogody (pory roku) - Opis hotelu (położenie, reklama) - Opis pokoi hotelowych - Rezerwacja pokoju w hotelu - Formalności w czasie meldowania - Usługi gwarantowane przez hotel - Personel hotelu (podstawowe obowiązki, strój i stanowisko pracy) - Oferta kulturalna (rozrywki na terenie hotelu, atrakcje w mieście i regionie) - Reklamacje (terminologia związana z awarią, naprawą, działaniem sprzętu) - Telefon (zwroty i wyrażenia charakterystyczne dla rozmów telefonicznych, rezerwacja pokoju przez telefon) - Droga (pytanie o drogę, wskazywanie, kierunki, określanie położenia, czasowniki związane z ruchem, instytucje publiczne)
III rok	
<p>Materiał powtórzeniowy:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rodzajnik określony, nieokreślony, cząstkowy - Rodzaj żeński rzeczowników i przymiotników - Liczba mnoga rzeczowników i przymiotników - Przyimki i przysłówki miejsca - Zaimki osobowe toniczne - Zaimki przymiotne wskazujące - Zaimki rzeczowne wskazujące - Zaimki dzierżawcze - Zaimki COD, COI - Zaimki EN, Y - Zaimki względne proste - Typy pytań - Typy przeczeń - Czasowniki 1, 2 grupy koniugacyjnej - Czasowniki zwrotne - Czasowniki nieregularne - Passé Composé / Imparfait - Futur Simple / Futur Proche - Conditionnel - Zdania warunkowe 	<p>Kuchnia</p> <ul style="list-style-type: none"> - Personel kuchni (podstawowe obowiązki, strój, stanowisko pracy) - Przepisy kulinarne - Sprzęty kuchenne - Produkty spożywcze <p>Restauracja</p> <ul style="list-style-type: none"> - Personel restauracji (podstawowe obowiązki, strój, stanowisko pracy) - Obsługa kelnerska - Rezerwacja stolika w restauracji (telefonicznie i „na żywo”) - Nakrycie stołu (sztućce, serwis) - Nazwy potraw - Skargi, reklamacje - Podstawowe informacje o serwowaniu win <p>Materiał powtórzeniowy:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Przedstawienie siebie i swojej rodziny - Dzień roboczy i wolny od pracy - Zainteresowania (sport, kino teatr) - Plany na przyszłość - Ulubione wakacje - Opis przyjaciela

13. Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej, obowiązującej do zaliczenia danego przedmiotu:

Literatura obowiązkowa:

- *français.com - débutant*, CLE International
- *Cadences 1*, Hatier/Didier
- *Cadences 2*, Hatier/Didier
- *hotellerie-restauration.com*, CLE International

Literatura uzupełniająca:

- *Grammaire progressive du français – niveau débutant*, CLE International
- *Grammaire progressive du français – niveau intermédiaire*, CLE International
- *Vocabulaire progressif du français – niveau débutant*, CLE International
- *Vocabulaire progressif du français – niveau intermédiaire*, CLE International
- *Vocabulaire pour adolescents- niveau débutant*, CLE International
- *Le nouveau Bescherelle – l'art de conjuguer*
- *Gramatyka języka francuskiego*, PONS
- *Exerçons-nous Grammaire 350 exercices – niveau débutant*, Hachette
- Prasa francuska (ogłoszenia drobne- matrymonialne, nieruchomości)
- Nagrania piosenek i kolęd francuskich
- Fragmenty literatury
- Internet, prasa francuska (bieżące wydarzenia, ogłoszenia drobne- nieruchomości, oferta wakacyjna)
- Foldery reklamowe hoteli
- Drobne dokumenty (ogłoszenia, plany miast, mapa Francji)

14. Język wykładowy: polski i francuski

15. Praktyki zawodowe w ramach przedmiotu:

Doskonalenie znajomości języka francuskiego podczas praktyk zawodowych odbywanych za granicą.

Opracowanie: Jolanta Jankowska-Krakowiak
Aneta Potorejko-Nowicka
Adam Kęciński