

## FIȘA DISCIPLINEI

### Limbi moderne II (franceză)

#### 1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea “Dunărea de Jos” din Galați
1.2 Facultatea	Știința și Ingineria Alimentelor
1.3 Departamentul	Știința Alimentelor, Ingineria Alimentelor, Biotehnologii și Acvacultură
1.4 Domeniul de studii	Ingineria Produselor Alimentare
1.5 Ciclul de studii	Licență
1.6 Programul de studii/Calificarea	Controlul și Expertiza Produselor Alimentare

#### 2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	<b>Limbi moderne II (franceză)</b>						
2.2 Titularul activităților de curs							
2.3 Titularul activităților de seminar							
2.4 Anul de studiu	I	2.5 Semestrul	II	2.6 Tipul de evaluare	V.	2.7 Regimul disciplinei	Obl.

#### 3. Timpul total estimat (ore pe semestru al activităților didactice)

3.1 Număr de ore pe săptămână	2	din care: 3.2 curs	-	3.3 seminar/laborator/proiect	2
3.4 Total ore din planul de învățământ	28	din care: 3.5 curs		3.6 seminar/laborator/proiect	28
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					30
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					30
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					12
Tutoriat					-
Examinări					2
Alte activități.....					-
<b>3.7 Total ore studiu individual</b>	<b>72</b>				
<b>3.8 Total ore pe semestru</b>	<b>100</b>				
<b>3.9 Numărul de credite</b>	<b>4</b>				

#### 4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	• Studiul limbii franceze în învățământul preuniversitar
4.2 de competențe	• Nivelul de competență lingvistică A2-B1 conform Cadru European Comun de Referință pentru limbi

#### 5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	•
5.2. de desfășurare a seminarului/laboratorului/proiectului	• Sală de curs cu calculator, videoproiector, conexiune la internet și platforma MS Teams

#### 6. a) Rezultatele învățării

Cunoștințe	Studentul/absolventul descrie și clasifică principalele concepte și teorii lingvistice referitoare la sistemul fonetic, lexical, sintactic, semantic și pragmatic al limbilor moderne
Aptitudini	Studentul/absolventul aplică principalele concepte și teorii lingvistice în producerea textelor în limba modernă studiată
Responsabilitate și autonomie	Studentul/absolventul utilizează expresiile și cuvintele adecvate în producerea textelor în limba modernă studiată



## 6. b) Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	
Competențe transversale	- găsește soluții pentru probleme - da dovadă de expertiză disciplinară

## 7. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dezvoltarea capacităților de înțelegere și exprimare scrise și orale în limba franceză în domeniul profesional</li> </ul>
7.2 Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> <li>înțelegerea ideilor principale din texte complexe pe teme concrete și abstracte, din documente audio, inclusiv în discuții tehnice din specialitate</li> <li>executarea de sarcini profesionale, în mediul de specialitate, pe baza comunicării verbale</li> <li>deprinderea abilității de documentare în limba franceză, în domeniul de specialitate</li> <li>creșterea capacității de comunicare orală și scrisă în viața cotidiană și profesională</li> </ul>

## 8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Observații
-		
Bibliografie		
8.2 Seminar/laborator/proiect	Metode de predare	Observații
<b>1. L'industrie agroalimentaire (IAA) : Les produits: répertiés en huit familles. Les Entreprises. Les coopératives agricoles. / Les articles - L'article partitif / Saluer. Se présenter.</b>	Conversația Explicația	2 ore
<b>2. Découvrir les métiers de l'agroalimentaire : Comprendre une présentation du métier de boulanger-pâtissier-confiseur / Le féminin et le pluriel des noms/ Demander et donner des nouvelles, des explications sur un événement.</b>	Exerciții aplicative Simulare de situație Studiu de documente	2 ore
<b>3. Découvrir les métiers de l'agroalimentaire : Comprendre une présentation du métier de boucher-charcutier / L'expression du but / Accepter ou refuser une proposition.</b>	Joc de rol	2 ore
<b>4. Découvrir les métiers de l'agroalimentaire : Comprendre une présentation du technologue du lait / La nominalisation des verbes / Comparer des services. Indiquer les critères d'exception.</b>		2 ore
<b>5. Comprendre le processus de fabrication d'un fromage / L'hypothèse en français / Décrire une situation. Informer de projets en cours d'élaboration.</b>		2 ore
<b>6. Comprendre le processus de fabrication d'un fromage (2) / Imparfait. Conditionnel présent / Suggérer des actions à faire. Donner des conseils.</b>		2 ore
<b>7. Comprendre la présentation d'une laiterie-fromagerie / Plus-que-parfait. Conditionnel passé / Décrire le contenu d'un dossier et donner des indications précises.</b>		2 ore



<b>8. Comprendre le processus de fabrication du yaourt et les exigences d'un laboratoire agréé européen</b> / La périodicité en français / Suggérer des actions à faire. Donner des conseils. S'engager à faire quelque chose.		2 ore
<b>9. Comprendre une présentation du métier de technologue en denrées alimentaires</b> / Expressions impersonnelles : obligation, interdiction générale / Exprimer un souhait. Faire les suggestions.		2 ore
<b>10. Découvrir les règles d'hygiène alimentaire</b> / Le champ lexical de l'agroalimentaire (I) / Exprimer la nécessité. Faire des recommandations.		2 ore
<b>11. Découvrir les groupes d'aliments</b> / Le champ lexical de l'agroalimentaire (II) / Rapporter les propos de quelqu'un.		2 ore
<b>12. Connaître la législation - Sécurité alimentaire</b> / Le champ lexical de l'agroalimentaire (III) / S'engager à faire quelque chose.		2 ore
<b>13. Révision</b>		2 ore
<b>14. Test final</b>		2 ore
<p>Bibliografie</p> <p>Abraham-Barna, Corina Georgeta, Abraham-Barna, Tiberiu, <i>Le français de la ferme à la table. Cours pour les étudiants de l'enseignement à fréquence réduite</i>, Timișoara : Ed. Agroprint, 2011.</p> <p>Commission européenne, <i>De la ferme à la table - Pour une alimentation saine en Europe</i>, Luxembourg: Office des publications officielles des Communautés européennes, 2005.</p> <p>Fortin, François, <i>L'Encyclopédie visuelle des aliments</i>, Montréal: Les Éditions Québec Amérique inc., 1996.</p> <p>Laurent, N., Delignon-Delaunay, B. <i>La grammaire pour tous</i>, Collection Bescherelle, Paris, Hatier, 2019.</p> <p>Petrea, Elena (coll.), <i>Communiquer en FOS. Renforcement du français sur objectif spécifique pour les étudiants</i>, Mons, CIPA, 2014.</p>		

**9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunității epistemice, asociațiilor profesionale și angajatori reprezentativi din domeniul aferent programului**

- Conținuturile disciplinei se pliază pe cerințele pieței muncii, asigurând competențele minimale de comunicare ale studenților în limba franceză pe teme de specialitate și de interes general.

**10. Evaluare**

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	-	-	-
10.5 Seminar/laborator/proiect	- înțelegerea textului	- completarea informațiilor lipsă și înserarea terminologiei specifice în text	50%
	- competențe de comunicare orală în limba franceză	- simularea unei situații de comunicare orală	50%
10.6 Standard minim de performanță			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Înțelegerea a 50% din informația unui text în limba franceză generală și pronunția corectă în limita de a fi înțeles 50%</li> </ul>			

