

Τίτλος Μαθήματος	Αγγλική γλώσσα Ι				
Κωδικός Μαθήματος	IBENG-122				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	1 ^{ος} Κύκλος				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	Πρώτο / Φθινοπωρινό				
Όνομα Διδάσκοντα					
ECTS	6	Διαλέξεις / εβδομάδα	3	Εργαστήρια / εβδομάδα	0
Σκοπός και στόχοι μαθήματος	This course familiarizes students with basic vocabulary used in catering. A number of grammatical structures at an elementary/pre-intermediate level are introduced. The students learn basic language skills helping them to communicate while working in the catering industry. Having finished this course the level of students' skills should be at A1/A2 level of the CEFR.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	<p>After completion of the course students will be able to:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Name kitchen appliances and peoples' positions both in the kitchen and in a restaurant • Name cooking methods and food preparation methods • Name basic kitchen equipment and utensils and table setting items • Use a variety of grammatical patterns • Make and take orders at restaurants • Describe food safety and kitchen methods • Prepare and understand recipes based on nutrition 				
Προαπαιτούμενα	None	Required	None		
Course Content	<p>I. Vocabulary Types of food Common verbs Fruit and vegetables Food preparation methods Continental and imperial measures Parts of the menu Kitchen equipment and utensils Table setting Cooking methods</p> <p>II. Grammar Present Continuous Present Simple</p>				

	<p>Comparatives/superlatives Countable and uncountable nouns (Much/many/a lot of, a few/a little, some/any)</p> <p>Past Simple</p> <p>Will/ Be Going to</p> <p>Much/many/a lot of, a few/a little, some/any</p> <p>III. Writing, listening, speaking, reading (exercises related to introduced grammatical structure, vocabulary items and functions)</p> <p>IV. Other functions</p> <p>Taking orders</p> <p>Describing dishes</p> <p>Preparing recipes</p>														
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Problem solving assignments, Quizzes, Mid-Term Exam, Final Exam														
Βιβλιογραφία	<p>Υποχρεωτική:</p> <ul style="list-style-type: none"> Evans.V, Dooley.J, and Hayley.R. (2013). <i>Cooking</i>. Career Paths: Express Publishing 														
Αξιολόγηση	<ul style="list-style-type: none"> Συμμετοχή στην τάξη Εργασίες Εξέταση Πρακτική αξιολόγηση Τελική εξέταση <table border="1"> <tr> <td>Τελική εξέταση</td> <td>30 – 50%</td> </tr> <tr> <td>Εργασία στην τάξη</td> <td>15 – 30%</td> </tr> <tr> <td>Πρότζεκτ</td> <td>15 – 30%</td> </tr> <tr> <td>Ενδιάμεση εξέταση</td> <td>30 – 40%</td> </tr> <tr> <td>Κατοίκον εργασία</td> <td>0 – 20%</td> </tr> <tr> <td>Ερωτηματολόγια</td> <td>0 – 10%</td> </tr> <tr> <td>Παρουσία και συμμετοχή</td> <td>0 – 10%</td> </tr> </table>	Τελική εξέταση	30 – 50%	Εργασία στην τάξη	15 – 30%	Πρότζεκτ	15 – 30%	Ενδιάμεση εξέταση	30 – 40%	Κατοίκον εργασία	0 – 20%	Ερωτηματολόγια	0 – 10%	Παρουσία και συμμετοχή	0 – 10%
Τελική εξέταση	30 – 50%														
Εργασία στην τάξη	15 – 30%														
Πρότζεκτ	15 – 30%														
Ενδιάμεση εξέταση	30 – 40%														
Κατοίκον εργασία	0 – 20%														
Ερωτηματολόγια	0 – 10%														
Παρουσία και συμμετοχή	0 – 10%														
Γλώσσα	Αγγλική														