

Τίτλος Μαθήματος	Αγγλική γλώσσα II				
Κωδικός Μαθήματος	IBENG-123				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	1 <sup>ος</sup> Κύκλος				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	Πρώτο / Άνοιξη				
Όνομα Διδάσκοντα					
ECTS	6	Lectures / week	3	Laboratories / week	0
Σκοπός και στόχοι μαθήματος	<p>The course provides the students with skills necessary for communication in their professional environment. The course introduces a wide range of culinary arts vocabulary and basic grammar constructions essential for accurate communication. An emphasis is put on understanding written as well as spoken language. Upon the completion of the course the level of students' skills should be close to A2+/A3 level in CEFR.</p>				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	<p>After completion of the course students will be able to:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Name various types of meat and seafood and dairy products</li> <li>2. Name various kinds of vegetables, spices and herbs</li> <li>3. Name various types of grains and legumes</li> <li>4. Understand and distinguish different types of pastry doughs</li> <li>5. Understand and distinguish different types of bread</li> <li>6. Describe various types of soups and sauces</li> <li>7. Name various types of grilling and broiling</li> <li>8. Make comparisons.</li> </ol>				
Προαπαιτούμενα	None	Required	None		
Περιεχόμενο Μαθήματος	<p><b>I. Vocabulary</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Types of food</li> <li>2. Common verbs</li> <li>3. Vegetables/Legumes/Grains/Spices/Herbs</li> <li>4. Food preparation methods</li> <li>5. Pastry doughs</li> <li>6. Kinds of bread</li> <li>7. Parts of the menu</li> <li>8. Table setting</li> </ol>				

	<p>9. Cooking methods</p> <p><b>II. Grammar</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Comparatives/superlatives</li> <li>2. Conditionals</li> <li>3. Past Simple</li> <li>4. Passive Voice</li> <li>5. Present Perfect</li> </ol> <p><b>III. Writing, listening, speaking, reading</b> (exercises related to introduced grammatical structure, vocabulary items and functions)</p> <p><b>IV. Other functions</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Making and receiving complaints</li> <li>2. Taking orders</li> </ol>														
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Reading, writing, speaking and listening exercises; grammar exercises														
Βιβλιογραφία	<p>Required:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Evans.V, Dooley.J, and Hayley.R. (2013). <i>Cooking</i>. Career Paths: Express Publishing</li> </ul>														
Αξιολόγηση	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Συμμετοχή στην τάξη</li> <li>• Εργασίες</li> <li>• Εξέταση</li> <li>• Πρακτική αξιολόγηση</li> <li>• Τελική εξέταση</li> </ul> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <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	English														