

3.

Τίτλος Μαθήματος	Επαγγελματικά Γαλλικά				
Κωδικός Μαθήματος	FREN108				
Τύπος μαθήματος	Θεωρητικό				
Επίπεδο	Επίπεδο Πτυχίου				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	1 <sup>ο</sup> Έτος/ 1 <sup>ο</sup> Εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Ελένη Πεττεμερίδου				
ECTS	4	Διαλέξεις / εβδομάδα	2	Εργαστήρια / εβδομάδα	
Στόχος Μαθήματος	Στόχος του μαθήματος είναι να βοηθήσει τους φοιτητές να αναπτύξουν χρήσιμες και απαραίτητες γνώσεις στη Γαλλική γλώσσα ώστε να χρησιμοποιούν αποτελεσματικά τη γαλλική ορολογία στην επαγγελματική κουζίνα. Οι ειδικοί στόχοι αφορούν στην εκμάθηση βασικών γλωσσικών στοιχείων (π.χ. βασική γραμματική), γλωσσικών δεξιοτήτων και εκμάθηση γαλλικής ορολογίας με σκοπό να αξιοποιήσουν τις γνώσεις αυτές στη μετέπειτα καριέρα τους.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	<p>Με την ολοκλήρωση του μαθήματος, οι φοιτητές θα είναι σε θέση να:</p> <p><b>Γνώσεις:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Αναπαράγουν</b> τη βασική ορολογία σχετική με τον κλάδο τους, όπως εξοπλισμό, συνταγές και τεχνικές</li> </ul> <p><b>Δεξιότητες:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Μπορούν να <b>εντοπίζουν</b> τη βασική ορολογία σε προφορικά και γραπτά δείγματα λόγου</li> <li>• <b>Επιδεικνύουν</b> προφορικές δεξιότητες στη χρήση της Γαλλικής ορολογίας, οι οποίες αναμένεται να βοηθήσουν τους φοιτητές να επικοινωνούν σε συγκεκριμένα πλαίσια.</li> </ul> <p><b>Ικανότητες:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Χειρίζονται</b> στο βασικό επίπεδο τη γαλλική γλώσσα.</li> </ul>				
Προαπαιτούμενα		Συναπαιτούμενα			
Περιεχόμενο Μαθήματος	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les aliments, légumes, fruits et boissons = Φαγητά, λαχανικά, φρούτα και ποτά</li> <li>• Equipment et ustensiles de cuisine = εξοπλισμός και σκεύη της κουζίνας</li> <li>• Verbes de cuisine française- Ορολογίες Κουζίνας</li> <li>• Modes de cuisson- Μέθοδοι Μαγειρέματος</li> <li>• Hiérarchie de la cuisine- Ιεραρχία Κουζίνας</li> <li>• Noms célèbres d'aliments- Ονομασίες Φαγητών</li> <li>• Uniformes-Στολή Μάγειρα</li> </ul>				

<b>Μεθοδολογία Διδασκαλίας</b>	Η διδασκαλία βασίζεται σε διαλέξεις, συζητήσεις και εξάσκηση των θεμάτων χρησιμοποιώντας το εγχειρίδιο του καθηγητή/τριας.
<b>Βιβλιογραφία</b>	<p>Βιβλιογραφία</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jerome, C. (2014). <i>En cuisine !: Livre avec CD-MP3</i>. Fernand Nathan; Teacher's edition. ISBN: 9782090386738.</li> <li>• Σημειώσεις KES College</li> </ul> <p>Επιπλέον πηγές:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="https://www.tv5mondeplus.com/vod/d2322ef0-54c2-4826-8e75-624c5dc3d40f">https://www.tv5mondeplus.com/vod/d2322ef0-54c2-4826-8e75-624c5dc3d40f</a></li> <li>• <a href="https://www.lepointdufle.net/penseigner/cuisine_gastronomie-fiches-pedagogiques.htm">https://www.lepointdufle.net/penseigner/cuisine_gastronomie-fiches-pedagogiques.htm</a></li> <li>• <a href="https://www.lepointdufle.net/">https://www.lepointdufle.net/</a></li> <li>• <a href="https://lebaobabbleu.com/category/themes/gastronomie/">https://lebaobabbleu.com/category/themes/gastronomie/</a></li> <li>• <a href="https://www.podcastfrancaisfacile.com/">https://www.podcastfrancaisfacile.com/</a></li> </ul>
<b>Αξιολόγηση</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Παρουσία και συμμετοχή στο μάθημα 10%</li> <li>• Γραπτή εργασία συγγραφής μίας συνταγής στη γαλλική γλώσσα: 10%</li> <li>• Παρουσίαση της συνταγής 10%</li> <li>• Ενδιάμεση εξέταση: 30%</li> <li>• Τελική εξέταση 40%</li> </ul>
<b>Γλώσσα</b>	Ελληνική ή Αγγλική