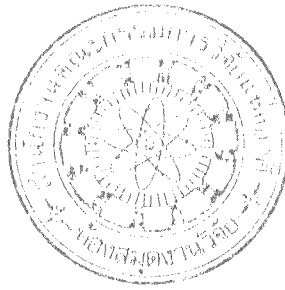


ภาคผนวก

ภาคผนวก ก

แบบทดสอบและชุดการสอน



แบบทดสอบชุดที่ 1

เป็นข้อสอบที่ตามความรู้เกี่ยวกับคำแนะนำในภัตตาคาร

เลือกคำตอบที่เหมาะสมที่สุด

I. Remplissez les blancs avec la réponse qui convient

1 – 7

Dans le lobby de l' hôtel. Deux touristes demandent des renseignements touristiques.

Touriste 1 : ____1____ on peut bien faire aujourd'hui ?

Touriste 2 : On pourrait peut-être essayer de goûter quelques spécialités de Phitsanulok.

Touriste 1 : Je vais aller à la reception pour ____2____

Réceptionniste : ____3____ , Monsieur ?

Touriste 1 : ____4____ vous avez des brochures touristiques ?

____5____ ce qu' on peut goûter à Phitsanulok.

Réceptionniste : Mais, certainement, Monsieur. En voilà quelques-unes sur les
restaurants de Phitsanulok.

Touriste 1 : Mais, ____6____ je peux faire à Phitsanulok ?

Réceptionniste : Vous pouvez dîner au restaurant flottant ____7____.

1.
 - a. Est-ce
 - b. Est-ce que c'est
 - c. Est-ce qu'
 - d. Qu'est-ce qu'
2.
 - a. voir un spectacle
 - b. dîner
 - c. demander des renseignements
 - d. avoir des places

3.
 - a. Puis-je vous aider
 - b. Puis-je rentrer
 - c. Puis-je aller
 - d. Puis-je demander

4.
 - a. Est-ce que
 - b. Qu'est-ce que
 - c. Comment
 - d. Depuis quand

5.
 - a. Je sais
 - b. Je voudrais savoir
 - c. Je saurai
 - d. Je vais savoir

6.
 - a. que
 - b. ce que
 - c. est-ce que
 - d. qu'est-ce que

7.
 - a. Wat Phra Sri Ratana Mahathat
 - b. Phae Fathaï
 - c. Topland
 - d. Le parc national Phu Hin Rong Kla

II. Remplissez les blancs avec la réponse qui convient

8 – 9

Le touriste : Je voudrais goûter des plats typiques de Phitsanulok.

Qu'est-ce que _____ 8 _____ ?

L'hôtesse : Je _____ 9 _____ d' aller dans un restaurant flottant, au bord de la rivière Nan.

8. a. vous avez
 b. vous savez
 c. vous me commandez
 d. vous me conseillez

9. a. vous recommande
 b. vous demande
 c. vous commande
 d. vous souhaite

L'hôtesse : Est-ce que je peux vous aider ?

Le touriste : Je voudrais _____ 10 _____ de Phitsanulok.

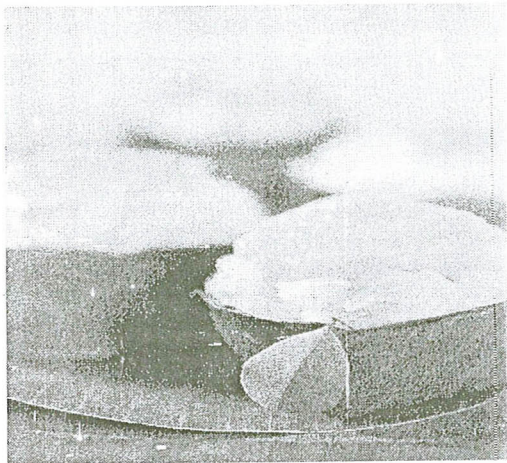
Pourriez-vous me conseiller ?

L'hôtesse : Je vous recommande le sauté de liserons d'eau.

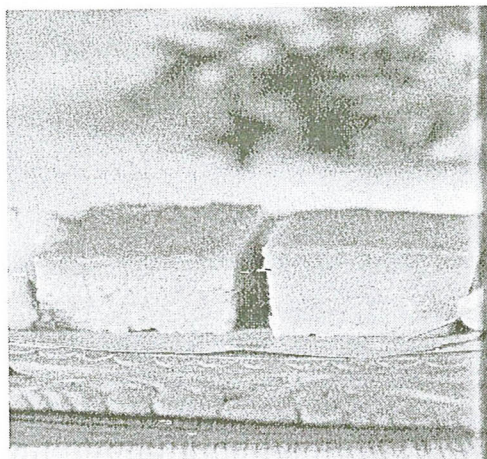
10. a. goûter des spécialités
 b. me promener
 c. voir un spectacle de danse
 d. faire une excursion

แบบทดสอบชุดที่ 2 เป็นข้อสอบที่ถามความรู้เกี่ยวกับชื่อ ข้อมูลของอาหาร
ไทยและอาหารฝรั่งเศส

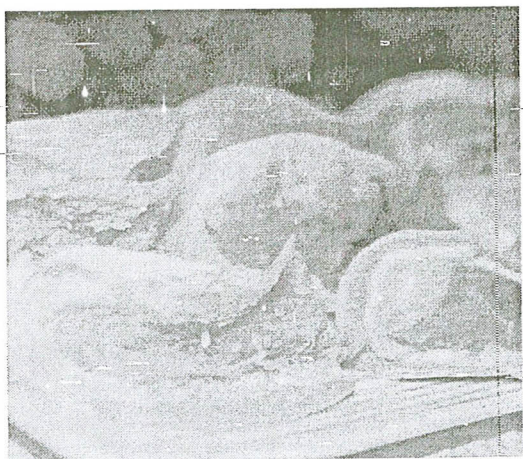
A



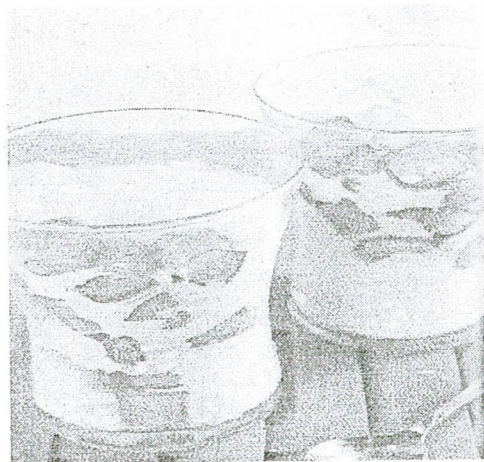
D



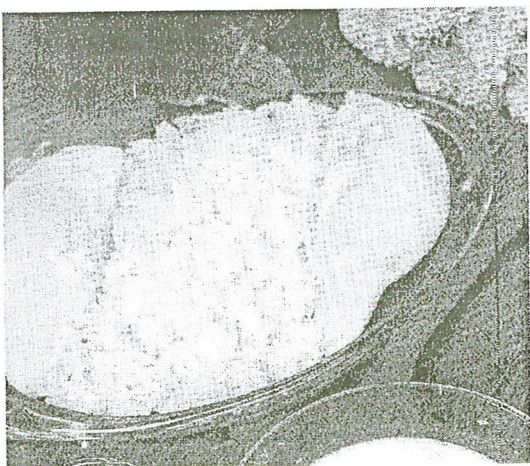
B



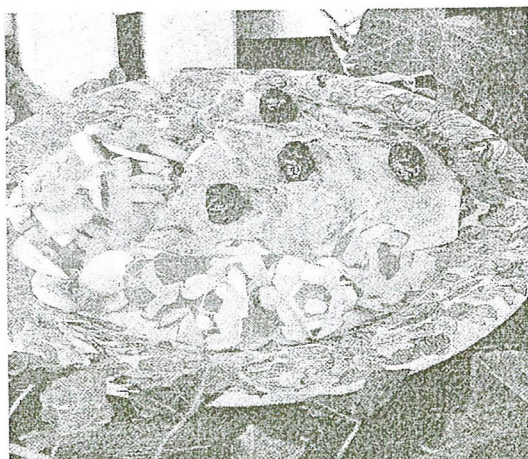
E



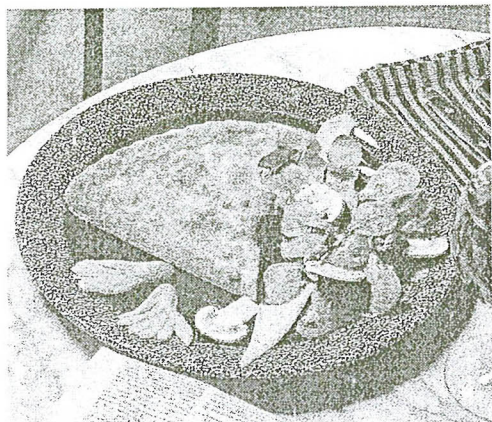
C



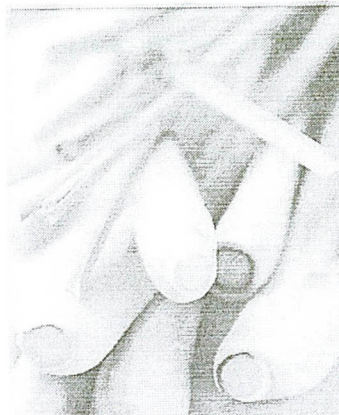
F



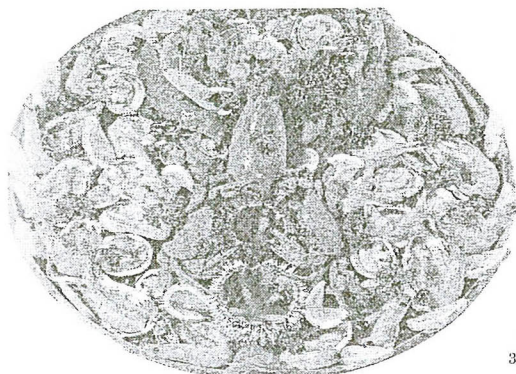
G



K

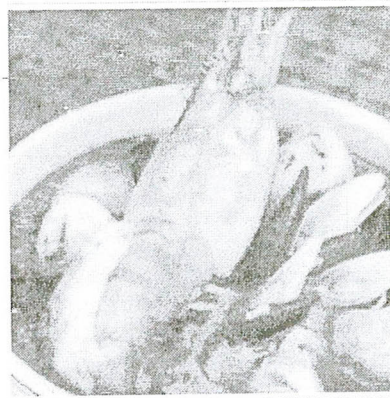


H

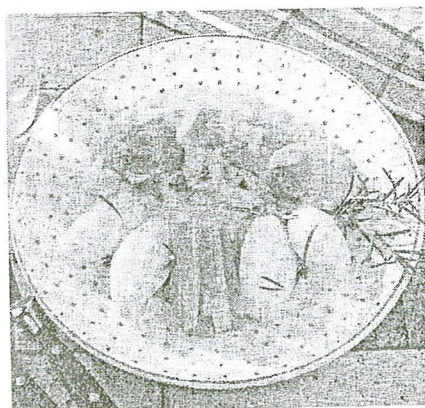


31

L



I



M



J



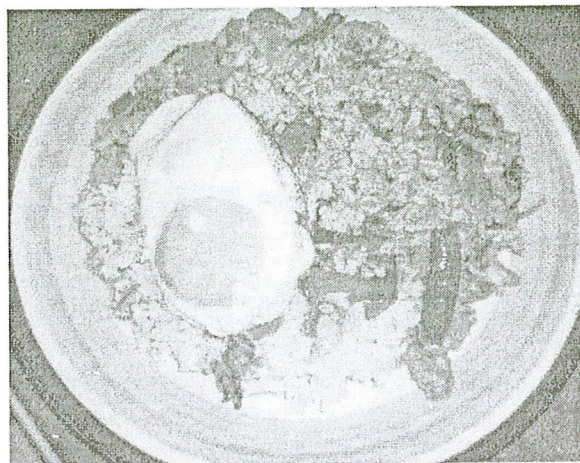
N



O



R



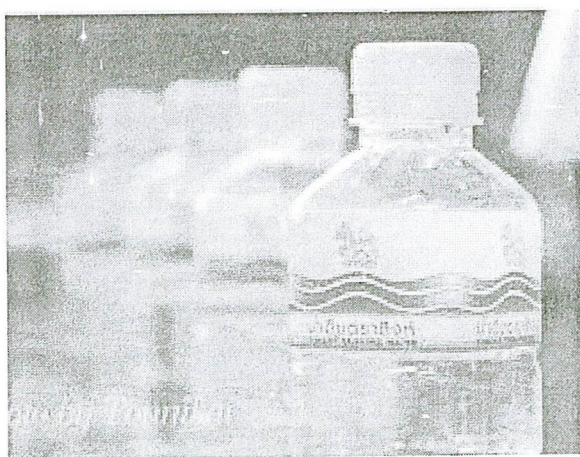
P



S



Q



T



- 11. Riz gluant blanc à la crème aux œufs
- 12. Pissaladière
- 13. Citron
- 14. Châtaignes d'eau au lait de coco
- 15. Café
- 16. Quiche lorraine
- 17. Bière
- 18. Escargots à la bourguignonne
- 19. Eau
- 20. Crêpes thaïlandaises
- 21. Riz sauté au poulet et feuilles de basilic
- 22. Thé
- 23. vin rouge
- 24. Flan
- 25. Salade de poisson-chat croustillant
- 26. Andouillettes à la moutarde
- 27. Soupe épicée aux crevettes
- 28. Riz au lait de coco et au durian
- 29. Citronnelle
- 30. Plateau de fruits de mer

แบบทดสอบชุดที่ 3 เป็นข้อสอบที่ถามความรู้เกี่ยวกับศัพท์และสำนวนของ
การบริการในภัตตาคาร

Dialogue 1

Le serveur : Bonjour, madame ! Voici..... 31..... Il y a un plat du jour :
un lapin à la moutarde.

Virginie : Non merci, je suis végétarienne !

Le serveur : Ah... Alors, nous avons32.....

- | | | | |
|-----|---------------|-----|----------------------------|
| 31. | a. la chambre | 32. | a. une salade verte |
| | b. la carte | | b. un lapin à la moutarde |
| | c. la voiture | | c. des côtes d'agneau |
| | d. la maison | | d. une omelette au fromage |

Dialogue 2

Le serveur : Madame ?

La cliente : Bonjour,33....., je34.....une
formule « petit-déjeuner », s'il vous plaît.

Le serveur : Avec un café, un thé, un chocolat ?

La cliente :35..... s'il vous plaît.

Le serveur : Et une orange pressée ou un citron pressé ?

La cliente :36.....

- | | | | |
|-----|-----------------|-----|-------------|
| 33. | a. mademoiselle | 34. | a. voudrais |
| | b. madame | | b. peux |
| | c. monsieur | | c. veux |
| | d. messieurs | | d. vais |

- | | | | |
|-----|------------------|-----|-----------------------|
| 35. | a. un vin blanc | 36. | a. une salade |
| | b. un vin rouge | | b. un café |
| | c. une bière | | c. une orange pressée |
| | d. un café crème | | d. une table |

Dialogue 3

Le serveur : Bonjour, monsieur. Vous avez37... libre, là-bas. Et voici la carte.

Le client : Merci, monsieur. (Un peu plus tard.)

Je voudrais une formule à 12 euros, avec une salade au chèvre chaud et un saumon grillé avec du riz, s'il vous plaît.

Le serveur : Et comme38..... ?

Le client :39.....

Le serveur : Nous40..... du muscadet et de l'aligoté.

Le client : Alors, un petit verre d'aligoté, s'il vous plaît.

- | | | | |
|-----|----------------|-----|--------------|
| 37. | a. une carte | 38. | a. formule |
| | b. une table | | b. pourboire |
| | c. une voiture | | c. poisson |
| | d. une maison | | d. boisson |
-
- | | | | |
|-----|----------------------------|-----|------------|
| 39. | a. une salade verte | 40. | a. sommes |
| | b. une lapin à la moutarde | | b. avons |
| | c. des côtes d'agneau | | c. voulons |
| | d. un petit verre de blanc | | d. allons |

ชุดการสอนภาษาฝรั่งเศสเพื่อการสื่อสารด้านการท่องเที่ยว
โดยใช้ VCD ช่วยสอนสำหรับพนักงานภัตตาคาร
และธุรกิจบริการท่องเที่ยว ของจังหวัดพิษณุโลก



Le Français communicatif de la restauration avec VCD
pour les personnel de l'hôtel à Phitsanulok

Professeure assistante Dr Taradporn Bundit NAKSAWAT

คำแนะนำในการใช้ชุดการสอน

ชุดการสอนหมายถึง โปรแกรมทางการสอนทุกอย่างที่จัดไว้เฉพาะ มีวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการเรียนการสอน เนื้อหา แบบฝึกหัด ข้อมูลที่เชื่อถือได้ มีการกำหนดจุดมุ่งหมายของการเรียนไว้อย่างครบถ้วน ชุดการสอนนี้ผู้สอนเป็นผู้จัดให้ผู้เรียนแต่ละคนเป็นผู้ได้ศึกษาด้วยตนเองโดยผู้สอนเป็นเพียงผู้คอยแนะนำเท่านั้น ซึ่งผู้เรียนจะต้องปฏิบัติดังนี้

1. ตั้งใจฟังคำอธิบายจากผู้สอน เมื่อผู้สอนนำเข้าสู่บทเรียน สรุปบทเรียน และอธิบายเนื้อหาเพิ่มเติม
2. เมื่อได้รับชุดการสอนแล้ว อ่านคำสั่งอย่างตั้งใจ และปฏิบัติตามคำสั่งอย่างเคร่งครัด
3. ขณะที่ทำกิจกรรมร่วมกับเพื่อนในกลุ่ม ผู้เรียนต้องช่วยกันทำงานให้สำเร็จลุล่วงไปด้วยดี ไม่ชวนเพื่อนคุยเรื่องอื่น
4. เมื่อได้รับเลือกเป็นหัวหน้ากลุ่ม ต้องพยายามดูแลให้กิจกรรมของกลุ่มดำเนินไปโดยเรียบร้อย
5. ผู้เรียนที่ไม่ได้เป็นหัวหน้ากลุ่ม ต้องปฏิบัติตนเป็นสมาชิกที่ดีของกลุ่มโดยทำตามหัวหน้ามอบหมาย
6. เมื่อทำงานกลุ่มเรียบร้อยแล้ว หัวหน้ากลุ่มรวบรวมงานส่งผู้สอน
7. เมื่อมีการประเมินผลการเรียน ผู้เรียนต้องปฏิบัติตนในการทำข้อสอบอย่างระมัดระวังและซื่อสัตย์

**ชุดการสอนภาษาฝรั่งเศสเพื่อการสื่อสารด้านการท่องเที่ยว
โดยใช้ VCD ช่วยสอนสำหรับพนักงานภัตตาคาร
และธุรกิจบริการท่องเที่ยว ของจังหวัดพิษณุโลก**

<u>หน่วยที่ 1</u>	คำแนะนำเรื่องอาหารและภัตตาคาร (Comment renseigner les touristes sur les spécialités gastronomiques)	3 คาบ
<u>หน่วยที่ 2</u>	ความรู้เกี่ยวกับอาหารฝรั่งเศสและอาหารไทย (Donner des renseignements sur des spécialités gastronomiques françaises et thaïlandaises)	9 คาบ
ตอนที่ 1	การบอกชื่อ ข้อมูลของอาหารฝรั่งเศส (Donner des renseignements sur des plats français)	
ตอนที่ 2	การบอกชื่อ ข้อมูลของอาหารไทย (Donner des renseignements sur des plats thaïlandais)	
ตอนที่ 3	การนำชมผักบุ้งลอยฟ้า อาหารขึ้นชื่อของจังหวัดพิษณุโลก (Une sortie dîner-spectacle, un plat typique de Phitsanulok au marché de nuit)	
<u>หน่วยที่ 3</u>	งานบริการและความรู้ทั่วไปในภัตตาคาร (Accueillir la clientèle d'un restaurant)	3 คาบ

UNITE I



COMMENT RENSEIGNER LES TOURISTES SUR LES SPÉCIALITÉS GASTRONOMIQUES

Professeure assistante Dr Taradporn Bundit NAKSAWAT

**ชุดการสอนภาษาฝรั่งเศสเพื่อการสื่อสารด้านการท่องเที่ยว
โดยใช้ VCD ช่วยสอนสำหรับพนักงานภัตตาคาร
และธุรกิจบริการท่องเที่ยวของจังหวัดพิษณุโลก**

แผนการสอน	วิชาภาษาฝรั่งเศสเพื่อการท่องเที่ยว เรื่อง อาหารและภัตตาคาร เวลา 3 คาบ
หน่วยที่ 1	คำแนะนำเรื่องอาหารและภัตตาคาร (Comment renseigner les touristes sur les spécialités gastronomiques)
มโนทัศน์/หลักการ	การแนะนำนักท่องเที่ยวต่างชาติให้รู้จักอาหารไทยที่สำคัญและ น่าสนใจของประเทศเป็นสิ่งสำคัญอย่างยิ่งในการเผยแพร่ความเป็นไทย และเอกลักษณ์ของชาติ การพานักท่องเที่ยวไปรับประทานอาหารประจำ ชาติจะปรากฏอยู่ในรายการนำเที่ยวของแทบทุกบริษัท
วัตถุประสงค์	1. สามารถให้ข้อมูลโดยสังเขปเกี่ยวกับอาหารที่สำคัญนั้นๆ ได้ 2. สามารถใช้คำศัพท์ สำนวน แนะนำเรื่องอาหารและภัตตาคารใน จังหวัดพิษณุโลกได้
เนื้อหา	การให้คำแนะนำเรื่องอาหารและภัตตาคาร (Recommander des plats aux touristes)
จุดประสงค์เชิงพฤติกรรม	1. สามารถใช้คำศัพท์ สำนวน ในการขอคำแนะนำ และให้คำแนะนำ เกี่ยวกับเรื่องอาหารและภัตตาคาร 2. สามารถแสดงบทบาทสมมติในการขอและให้คำแนะนำเกี่ยวกับเรื่อง อาหารและภัตตาคารได้

เนื้อหา

1. การใช้คำศัพท์ จำนวนในการขอและให้คำแนะนำ
2. การให้คำแนะนำเกี่ยวกับเรื่องอาหาร และภัตตาคาร
3. การแสดงบทบาทสมมติ (simulation)

สื่อการสอน

- VCD
- เทป
- รูปภาพ
- บัตรคำ

การประเมินผล

1. จากการตรวจแบบฝึกหัด
2. จากการสังเกตพฤติกรรมการแสดงออกทางวาจาของผู้เรียน เช่น
เรื่อง Intonation, Prononciation, การใช้ Actes de parole

กิจกรรมการเรียนการสอน

1. การนำเข้าสู่บทเรียน ให้ผู้เรียนดูVCDแล้วตั้งคำถาม
 - Où sont-ils ?
 - ผู้สอนชี้ให้นักท่องเที่ยว แล้วถาม
 - Qui est-ce ? -le/un touriste
 - ผู้สอนชี้พนักงานแล้วถาม
 - Qui est-ce ? un/une serveur / serveuse
 - ถ้าผู้เรียนเป็นนักท่องเที่ยว ผู้เรียนจะพูดว่าอะไร (อนุญาตให้ผู้เรียนแสดงความคิดอิสระเป็นภาษาไทย หรือภาษา ฝรั่งเศสได้) ผู้สอนสรุปว่านักท่องเที่ยวขอคำแนะนำเกี่ยวกับเรื่องอาหารและภัตตาคาร
2. แจกจุดประสงค์ เมื่อผู้เรียนเรียนบทเรียนบทนี้จบแล้ว ผู้เรียนจะสามารถให้คำแนะนำแก่นักท่องเที่ยวเกี่ยวกับอาหารและภัตตาคารได้

3. ลำดับขั้นการสอน

- 1) ให้ผู้เรียนศึกษาการใช้สำนวนเกี่ยวกับการขอคำแนะนำและการให้คำแนะนำจากตาราง แล้วฝึกพูดตามเทป ผู้สอนตรวจสอบความถูกต้องในการออกเสียง โดยให้ผู้เรียนถาม – ตอบกันทีละคู่
- 2) ให้ผู้เรียนทำกิจกรรมที่ 2 บัตรคำเพื่อการถามตอบ ตรวจสอบความเข้าใจของผู้เรียนในเรื่องการใช้สำนวนเกี่ยวกับการขอและให้คำแนะนำ
- 3) ให้ผู้เรียนดูVCDและฟังเทปบทสนทนา 2 ครั้ง แล้วทำกิจกรรมที่ 3 - 4 จาก Situation ที่ 1 ถึง 4 ที่สถานการณ์ถามตอบลำดับโดยทำกิจกรรมที่.3 และ 4 พร้อมกันไปทุกสถานการณ์ ในขณะที่ผู้เรียนทำกิจกรรมตั้งแต่อ่าน Texte เรื่องที่ได้ฟังไปแล้วเพื่อทำความเข้าใจอีกครั้ง แล้วศึกษาสำนวนดูเฉลยและทำกิจกรรมเสริมการสังเกตนั้น ผู้สอนคอยให้คำแนะนำแก่ผู้เรียนที่มีปัญหาในการทำงาน
- 4) กิจกรรมการแสดงบทบาทสมมุติ
 - 4.1 แบ่งผู้เรียนออกเป็นกลุ่ม
 - 4.2 ให้แต่ละกลุ่มช่วยกันแต่งบทสนทนาตามสถานการณ์ที่กำหนดให้โดยผู้สอนคอยช่วยเหลือ แนะนำให้ผู้เรียนแสดงบทบาทสมมุติตามที่เขียนในบทสนทนา

กิจกรรมที่ 1 ให้นักศึกษาเรียนการใช้จำนวนเกี่ยวกับการขอคำแนะนำ
และการให้คำแนะนำ แล้วฝึกพูดตามเทป

การขอคำแนะนำ (Demander un conseil)	การให้คำแนะนำ (Donner un conseil)		
J'aimerais goûter quelques plats.			
- Qu'est-ce que vous me <u>conseillez</u> ?	1. Je vous	conseille recommande	+ nom
- Qu'est-ce que vous me <u>recommandez</u> ?	<u>Ex</u> Je vous	conseille recommande	le Tom Yam Kung.
	2. Je vous	conseille recommande	+ de + verbe
	<u>Ex</u> Je vous	conseille recommande	d'aller à l'hôtel
			Yodia Heritage.

แบบฝึกหัดที่ 1 ให้ผู้เรียนพูดตามแบบ เฉพาะในส่วนที่เป็นคำพูดของเจ้าหน้าที่
การท่องเที่ยว ข้อ 1 – 5 แล้วให้ผู้เรียนจับคู่กันฝึกสนทนาถาม – ตอบ
โดยสลับบทบาทกันระหว่างนักท่องเที่ยวกับเจ้าหน้าที่

1. Le touriste : Qu'est-ce que vous me conseillez ?

L'hôtesse : Je vous conseille le dîner-spectacle.

พูดตาม _____

2. Le touriste : Qu'est-ce que vous me recommandez comme plat ?

L'hôtesse : Je vous recommande le riz sauté aux crevettes.

พูดตาม _____

3. Le touriste : Je reste une journée à Phitsanulok. J'aimerais goûter un plat.

Qu'est-ce que vous me recommandez ?

L'hôtesse : Je vous recommande une soupe épicée aux crevettes.

พูดตาม _____

4. Le touriste : Je voudrais goûter quelques spécialités de Phitsanulok.

Qu'est-ce que vous me conseillez ?

L'hôtesse : Je vous conseille le sauté de liserons d'eau.

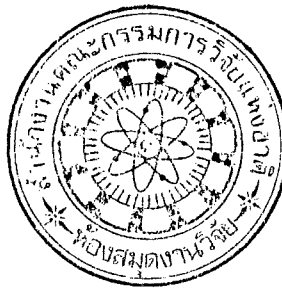
พูดตาม _____

5. Le touriste : J'aimerais aller à un dîner-spectacle.

Qu'est-ce que vous me conseillez ?

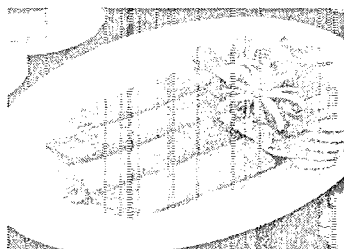
L'hôtesse : Je vous conseille d'aller à l'hôtel Ruean Phae Royal Park.

พูดตาม _____



กิจกรรมที่ 2 ให้ผู้เรียนจับคู่กันแลกเปลี่ยนบัตรคำ แล้วตอบคำถามโดยใช้คำตอบที่กำหนดให้
ในบัตรคำนั้น โดยผู้เรียนคนหนึ่งเป็นผู้ถามผู้เรียนอีกคนหนึ่งเป็นผู้ตอบ

ตัวอย่างที่ 1



pâtés impériaux

ถาม : Qu'est-ce que vous me conseillez ?

ตอบ : Je vous conseille des pâtés impériaux.

ตัวอย่างที่ 2

aller au restaurant flottant

ถาม : Qu'est-ce que vous me recommandez ?

ตอบ : Je vous recommande d'aller au restaurant flottant.

ตัวอย่างที่ 3

nouilles croquantes

aller au dîner-spectacle

croquettes de crabe

aller au restaurant flottant

กิจกรรมที่ 3 จากสถานการณ์ที่ 1–3 (Situation I–Situation III) ให้ผู้เรียนศึกษาที่สถานการณ์ตามลำดับ โดยการฟังเทปทสนทนา 2 ครั้ง แล้วตอบคำถาม ผู้เรียนควรอ่านคำถามก่อนฟังเทปเมื่อผู้เรียนทำแบบฝึกหัด ตอบคำถามเสร็จแล้วให้ผู้เรียนทำกิจกรรมที่ 4 ต่อไปได้เลย ทำเช่นนี้ทุกสถานการณ์

ข้อแนะนำ รูปภาพจะช่วยให้เข้าใจบทสนทนามากยิ่งขึ้น

Consigne 1 : Ecoutez puis répondez aux questions.

Situation I : A la réception.

1. Qu'est-ce que le touriste demande à la réceptionniste ?

2. Qu'est-ce que la réceptionniste lui répond ?



กิจกรรมที่ 4 ให้ผู้เรียนอ่านบทสนทนาที่ได้ฟังจากเทป และสังเกตการใช้คำศัพท์สำนวน
เกี่ยวกับการให้คำแนะนำเรื่องอาหารและภัตตาคารในจังหวัดพิษณุโลก

Consigne : Lisez et étudiez les expressions utilisées dans cette conversation.

Situation 1 : Au restaurant

Le touriste : *Tom yam kung...* Mademoiselle, qu'est-ce qu'un
 tom yam kung, s'il vous plaît ?

La serveuse : C'est une soupe épicée aux crevettes avec des champignons,
 de la citronnelle, des lamelles de galanga et puis des feuilles
 de bergamote.

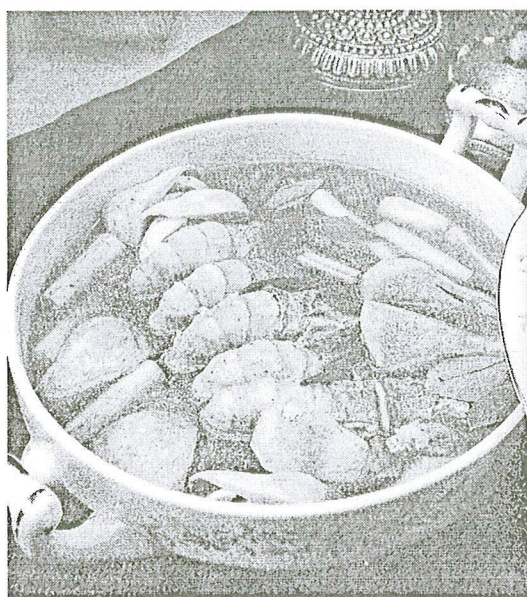
Le touriste : Ça doit être bon, je vais goûter. Merci.

La serveuse : Je vous en prie, monsieur [*la serveuse s'en va*].

Le touriste : [*la serveuse revient*] Hmm, ça a l'air bon. Merci.

Réponse : Situation I

1. Il lui demande c'est qu'est le *tom yam kung*.
2. Elle lui répond que c'est une soupe épicée aux crevettes.



Situation II : Au restaurant.

1. Qu'est-ce que Monsieur Souchon demande à Napha ?

2. Qu'est-ce que Napha lui répond ?

3. Qu'est-ce qu'on peut voir dans le menu ?



Situation II : Au restaurant.

Monsieur Souchon : Mademoiselle. Qu'est-ce que c'est un "curry vert aux crevettes" ?

Napha : C'est une soupe épicée au curry vert, c'est à dire une pâte à base de piment vert avec du lait de coco, de petites aubergines rondes et des crevettes.

Monsieur Souchon : Ça doit être bon. Ça me tente. Merci, mademoiselle.

Napha : Je vous en prie.

Réponse : Situation II

1. Il lui demande c'est qu'est le curry vert aux crevettes.
2. Elle lui répond que c'est une soupe épicée au curry vert avec du lait de coco, de petites aubergines rondes et des crevettes.
3. On peut voir le curry vert aux crevettes dans le menu.



Situation III : Au restaurant.

1. Qu'est-ce que le touriste désire faire ?

2. Qu'est-ce que la serveuse lui recommande ?

3. Quel plat la serveuse recommande – t – elle si le client préfère le poisson ?



Situation III : Au restaurant

La serveuse : Est-ce que je peux vous aider, monsieur ?

Le touriste : Oui, s'il vous plaît. Est - ce que vous pourriez me recommander un plat thaïlandais typique ?

La serveuse : Bien sûr, monsieur.

Si vous aimez la viande, je vous recommande un plat très populaire en Thaïlande : la salade de porc haché au piment et aux feuilles de menthe.

Mais si vous préférez le poisson, nous avons de délicieux poissons, frits ou à la vapeur.

Le touriste : C'est très bien.

Je vais goûter la salade de porc haché. Tu es d'accord ?

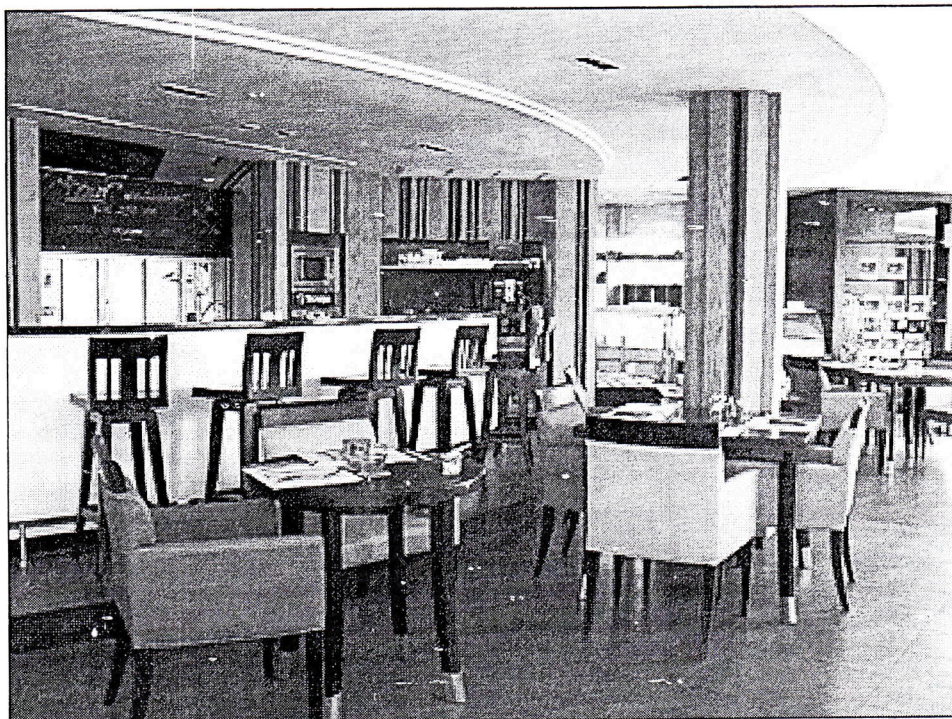
La touriste : Oui.

Réponse : Situation III

1. Il désire goûter un plat thaïlandais typique.
2. Elle lui recommande la salade de porc haché au piment et aux feuilles de menthe ou bien des poissons frits ou à la vapeur.
3. Un poisson frit ou à la vapeur.

กิจกรรมที่ 5 ให้ผู้เรียนแบ่งกลุ่มการทำงาน แต่งบทสนทนาและแสดงบทบาทสมมติตามสถานการณ์ที่กำหนดให้ดังนี้

1. เพื่อนชาวฝรั่งเศสของผู้เรียนมาเที่ยวเมืองไทยเป็นครั้งแรกให้ผู้เรียนให้คำแนะนำ
2. นักท่องเที่ยวชาวฝรั่งเศส ต้องการรับประทานอาหารไทย ผู้เรียนเป็นพนักงานโรงแรมจึงให้คำแนะนำ
3. ที่ภัตตาคารในโรงแรม ให้ผู้เรียนแนะนำนักท่องเที่ยวในการรับประทานอาหารไทย
4. ที่ภัตตาคารในโรงแรม ให้ผู้เรียนแนะนำนักท่องเที่ยวไปรับประทานอาหารไทยและชมการแสดง
5. นักท่องเที่ยวสนใจเรื่องอาหารไทยมาก และได้รับประทานอาหารไทยไปบ้างแล้ว ขอให้ผู้เรียนแนะนำอาหารไทยอื่นๆ ให้นักท่องเที่ยวได้รับประทาน



แบบฝึกหัดท้ายบท หน่วยที่ 1

Consigne : ฟังบทสนทนาแล้วตอบคำถาม

Exercise I : Au restaurant

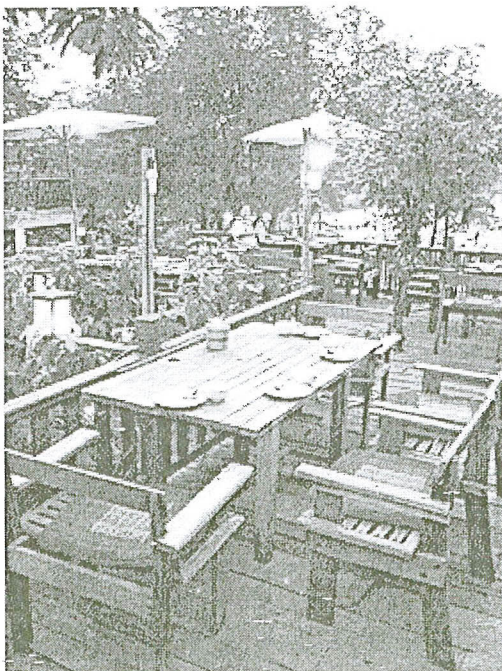
1. Est-ce que cette dame vient d'arriver à Phitsanulok ?

2. Quand quittera-t-elle Phitsanulok ?

3. Qu'est-ce qu'elle a mangé à Phitsanulok ?

4. Qu'est-ce qu'elle désire goûter ?

5. Qu'est-ce que la jeune fille lui recommande ?



Situation : Au restaurant

- La serveuse : Bonjour, Madame.
- La touriste : Bonjour, Mademoiselle.
- La serveuse : Est-ce que je peux vous aider ?
- La touriste : Oui, s'il vous plaît. Je voudrais un petit conseil.
J'ai déjà mangé quelques plats à Phitsanulok.
- La serveuse : Oui, Madame.
- La touriste : Mais j'ai encore une journée à y passer, et comme je m'intéresse beaucoup aux plats typiques thaïlandais, j'aimerais en goûter d'autres.
Pourriez-vous me conseiller?
- La serveuse : Certainement Madame. Nous avons beaucoup de plats typiques à Phitsanulok. Je vous recommande d'aller au restaurant Phae Fha Thai. Tenez ! regardez le dépliant de ce restaurant.....
C'est appétissant, n'est ce pas ?
- La touriste : Oh oui ! J' en ai l'eau à la bouche !
- La serveuse : Ensuite, vous pouvez aller au café. Il y a quelques desserts.
- La touriste : Cela semble très bon, merci beaucoup.
- La serveuse : Je vous en prie, Madame.

Glossarie :

conseil	n.m.	คำแนะนำ
s'intéresser à	v.	สนใจใน
quitter	v.	จากไป
menu	n.m.	รายการอาหาร

Exercice II :

Choisissez la meilleure réponse pour le dialogue

1 – 5

La serveuse :1.....

Le touriste :2.....

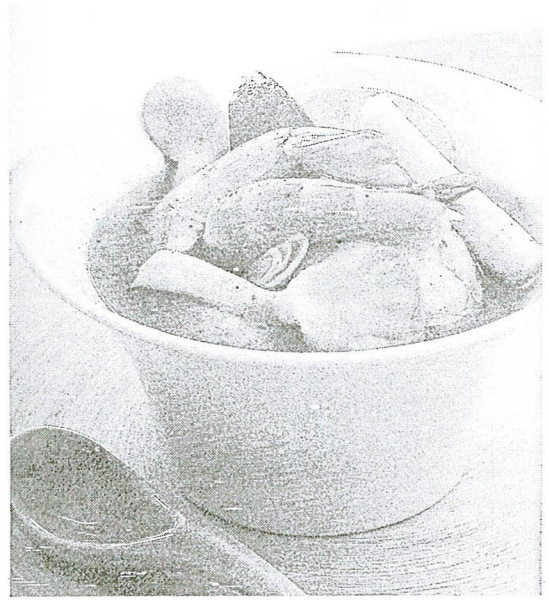
La serveuse :3.....

Le touriste :4.....

La serveuse :5.....

1. a. Est-ce que je peux vous aider ?
b. Vous voulez quelque chose ?
c. Qu'est-ce qu'il y a ?
d. Qu'est-ce que vous cherchez ?
2. a. De rien, Madame.
b. Oui, j'aimerais bien goûter quelques spécialités.
c. Merci beaucoup.
d. Je pars demain.
3. a. Certainement, Monsieur. Mais il y en a beaucoup à Phisanulok.
b. Désolé, Monsieur.
c. Près de l'hôtel.
d. Je suis à votre disposition.
4. a. Pourriez-vous me vendre ?
b. Pourriez-vous me passer ?
c. Pourriez-vous me commander ?
d. Pourriez-vous me conseiller ?
5. a. Je vous conseille le curry vert aux crevettes.
b. Je vous conseille le riz au lait de coco et aux manques.
c. Je vous conseille la soupe épicée aux crevettes.
d. Je vous conseille le sauté de liserons d'eau.

UNITE II



DONNER DES RENSEIGNEMENTS SUR
DES PLATS FRANÇAIS ET DES PLATS THAILANDAIS

Professeure assistante Dr Taradporn Bundit NAKSAWAT

**ชุดการสอนภาษาฝรั่งเศสเพื่อการสื่อสารด้านการท่องเที่ยว
โดยใช้ VCD ช่วยสอนสำหรับพนักงานภัตตาคาร
และธุรกิจบริการท่องเที่ยวของจังหวัดพิษณุโลก**

แผนการสอน	วิชาภาษาฝรั่งเศสเพื่อการท่องเที่ยว เรื่อง อาหารและภัตตาคารใน จังหวัดพิษณุโลก เวลา 6 คาบ
หน่วยที่ 2	ความรู้เกี่ยวกับอาหารฝรั่งเศสและอาหารไทย (Donner des renseignements sur des plats français et des plats thaïlandais)
มโนทัศน์/หลักการ	การแนะนำนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติให้รู้จักอาหารไทยที่สำคัญ เป็นสิ่ง สำคัญอย่างยิ่งในการเผยแพร่วัฒนธรรมไทย และเอกลักษณ์ของชาติ ความรู้เกี่ยวกับอาหารไทยและอาหารฝรั่งเศสจะปรากฏอยู่ในรายการนำเที่ยว ของแทบทุกบริษัท ล้วนแสดงให้เห็นถึงทัศนคติ ค่านิยม และวัฒนธรรม ของคนไทย
วัตถุประสงค์	1. สามารถบอกชื่ออาหารไทยที่เป็นที่รู้จักเป็นภาษาฝรั่งเศสได้ 2. สามารถให้ข้อมูลโดยสังเขปเกี่ยวกับอาหารไทยนั้นๆ ได้ 3. สามารถใช้คำศัพท์ สำนวน แนะนำเรื่องอาหารไทยได้ 4. สามารถใช้ศัพท์ สำนวน เรียก และอธิบายอาหารไทยเป็นภาษา ฝรั่งเศสได้ 5. สามารถให้ข้อมูลเกี่ยวกับอาหารฝรั่งเศสได้พอสมควร 6. สามารถใช้ศัพท์ สำนวน อธิบาย อาหารฝรั่งเศสได้พอสมควร

เนื้อหา

ความรู้เกี่ยวกับอาหารฝรั่งเศสและอาหารไทย

(Donner des renseignements sur des plats français et des plats thaïlandais)

ตอนที่ 1 การบอกชื่อ ข้อมูลของอาหารฝรั่งเศส

(Donner des renseignements sur des plats français)

ตอนที่ 2 การบอกชื่อ ข้อมูลของอาหารไทย

(Donner des renseignements sur des plats thaïlandais)

ตอนที่ 3 การนำชมผักบุ้งลอยฟ้า อาหารขึ้นชื่อของจังหวัดพิษณุโลก

(Une sortie dîner-spectacle, un plat typique de Phitsanulok au marché de nuit)

ตอนที่ 1 การบอกชื่อข้อมูลของอาหารฝรั่งเศส

จุดประสงค์เชิงพฤติกรรม

1. สามารถเรียกชื่ออาหารเป็นภาษาฝรั่งเศสได้
2. สามารถใช้ศัพท์ จำนวนอธิบายอาหารเป็นภาษาฝรั่งเศสได้

เนื้อหา

1. ชื่ออาหารฝรั่งเศส
2. ลักษณะของอาหารฝรั่งเศส

สื่อการสอน

- VCD อาหารและภัตตาคารในจังหวัดพิษณุโลก
- เทป
- รูปภาพ
- เอกสาร

การประเมินผล

1. จากการตรวจสอบแบบฝึกหัด
2. จากการสังเกตพฤติกรรมการแสดงออกของผู้เรียนทั้งเรื่องของความเข้าใจและการใช้ภาษา ตลอดจนการออกเสียง

กิจกรรมการเรียนรู้การสอน

1. การนำเข้าสู่บทเรียน

- ผู้สอนถามผู้เรียนว่า เคยไปรับประทานอาหารในภัตตาคารในโรงแรมไหม
- อาจจะได้คำตอบ ที่โรงแรมอัมรินทร์ลากูน จังหวัดพิษณุโลก
- ผู้สอนถามต่อ เวลาไปรับประทานอาหาร มีอาหารอะไรที่น่าสนใจบ้าง
- ผู้เรียนตอบ การรับประทานอาหารแบบ Buffet
- ผู้สอนถามต่อ มีอาหารฝรั่งเศสอะไรบ้างที่ผู้เรียนรู้จัก

2. แจ้งจุดประสงค์ เมื่อผู้เรียนเรียนบทนี้จบแล้วจะได้รู้จักอาหาร ที่มา และสามารถเรียกและอธิบายเป็นภาษาฝรั่งเศสได้

3. ลำดับขั้นการสอน

- 1) ให้ผู้เรียนอ่านเนื้อเรื่อง (Texte) 1 ถึง 3 ประกอบกับดูภาพ, VCD แล้วทำแบบฝึกหัด
- 2) ผู้สอนอาจจะถามคำถามโดยชี้ภาพในVCD ให้ผู้เรียนตอบเป็นการตรวจสอบความเข้าใจและฝึกความจำ ผู้สอนระวังการออกเสียงของผู้เรียน โดยเฉพาะคำศัพท์ใหม่ๆ ที่ค่อนข้างยาก ควรให้ผู้เรียนฝึกออกเสียง
- 3) ผู้สอนให้ผู้เรียนฟังเทป “แบบฝึกพูด” เพื่อเรียนรู้สำนวน ซึ่งผู้เรียนจะได้ฝึกความจำ ทั้งคำศัพท์ สำนวน และข้อมูลเกี่ยวกับเรื่องของอาหารได้ดียิ่งขึ้น

ตัวอย่างคำถามเพื่อตรวจสอบความเข้าใจของผู้เรียน

- Quelle est la particularité de ce pat ?

4) ผู้สอนทบทวนศัพท์ยากและฝึกการออกเสียงอีกครั้งหนึ่ง

ตอนที่ 1 การบอกชื่อข้อมูลของอาหารฝรั่งเศส

จุดประสงค์เชิงพฤติกรรม

1. สามารถเรียกชื่ออาหารฝรั่งเศสได้
2. สามารถใช้ศัพท์ จำนวน อธิบายอาหารฝรั่งเศสได้

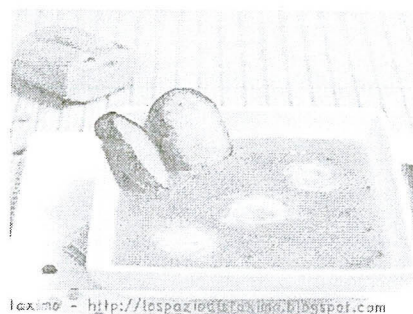
กิจกรรมที่ 1 ให้ผู้เรียนดูVCDอาหารฝรั่งเศสต่างๆ ศึกษาคำศัพท์ที่ใช้เรียกอาหารนั้นๆ
เป็นภาษาฝรั่งเศส แล้วทำแบบฝึกหัด



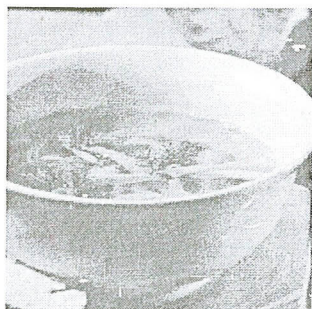
Soupe



Consommé



Potage



Bouillon



Velouté



Crudités



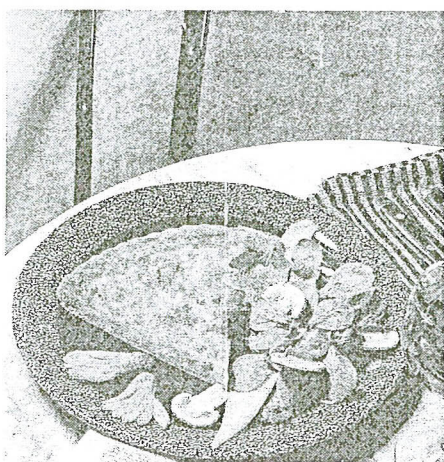
Salade foie



Salade de lentilles



Pissaladière

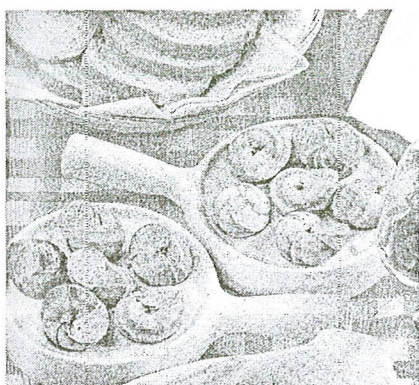


Quiche lorraine



Escargots à la bourguignonne

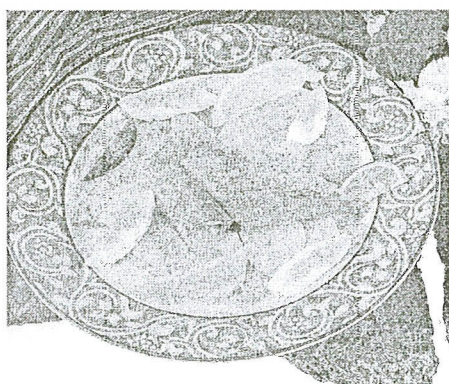
รูปอาหารฝรั่งเศส



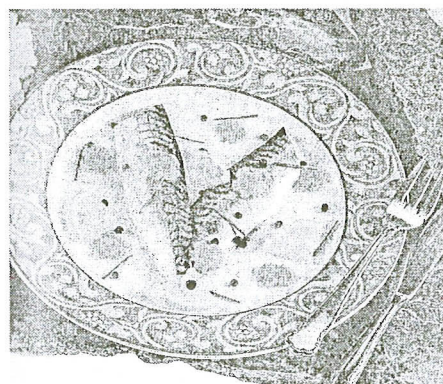
Escargots à la bourguignonne



Grenouilles sautées



Harengs, pommes à l'huile



Maquereaux au vin blanc



Salade folle



Salade de lentilles

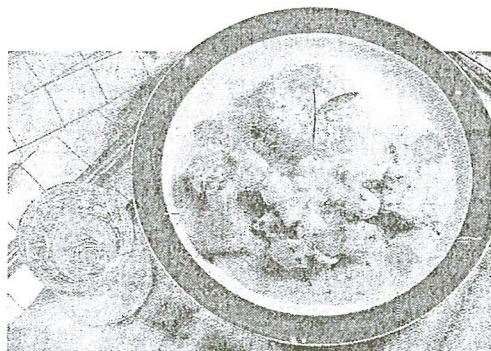
รูปอาหารฝรั่งเศส



Coq au vin



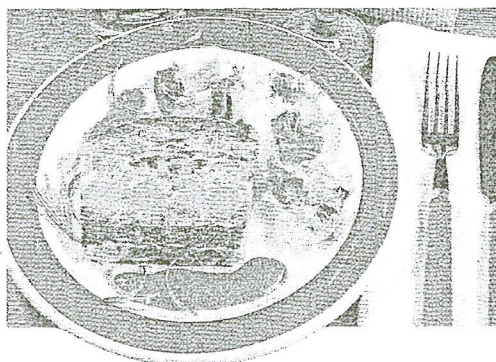
Poule du pot



Blanquette de veau



Tête de veau sauce ravigote

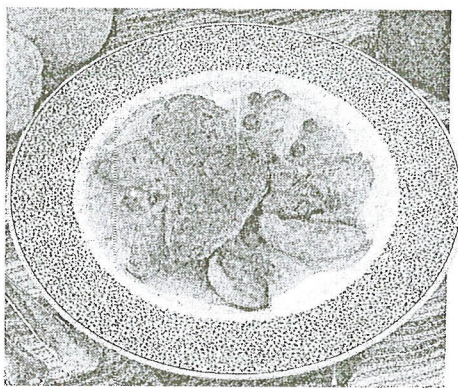


Terrine de légumes



Terrine de canard

รูปอาหารฝรั่งเศส



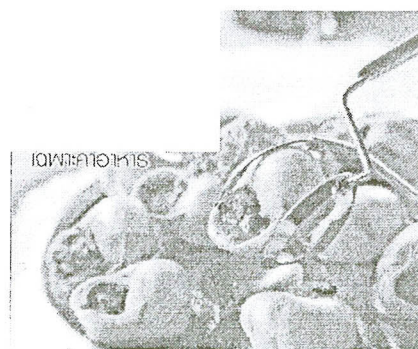
Escalopes de foie de canard
aux pommes acidulées



Aiguillettes de canard au
vinaigre de Xérès

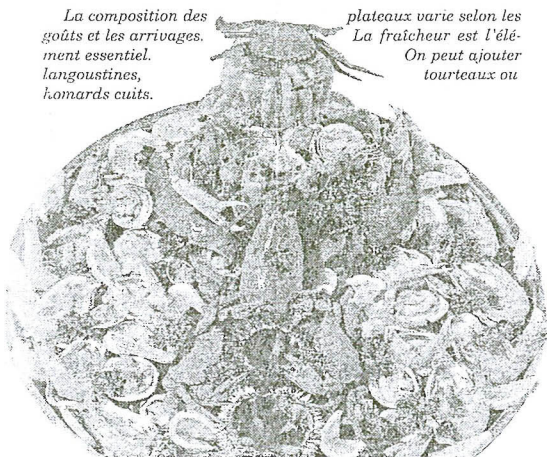


Choucroute



Escargots à la bourguignonne

*La composition des
goûts et les arrivages.
La fraîcheur est l'élé-
ment essentiel.
langoustines,
homards cuits.*

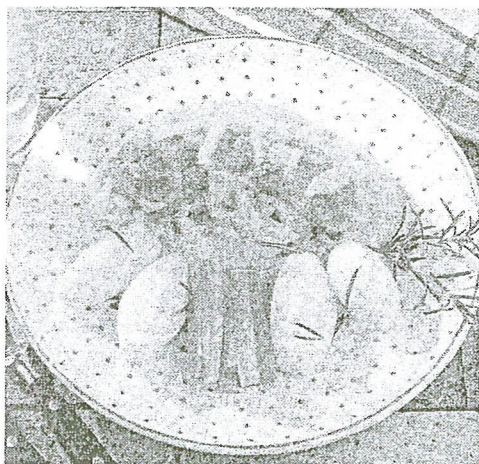


Plateau de fruits de mer

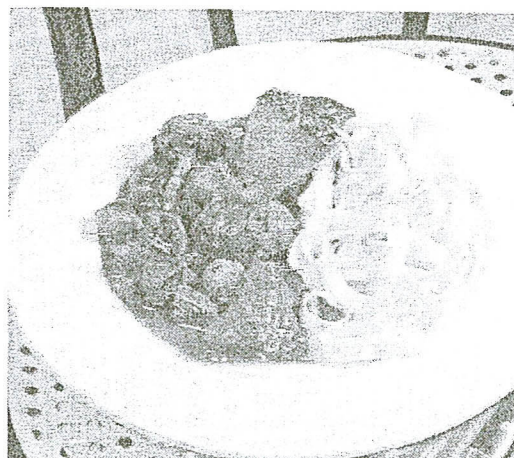
*plateaux varie selon les
La fraîcheur est l'élé-
ment essentiel.
On peut ajouter
tourteaux ou*



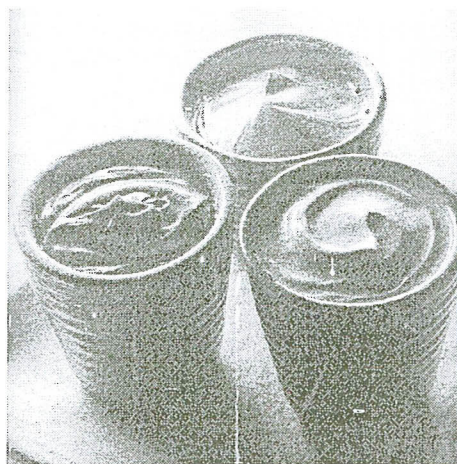
Escalopes de foie de canard
aux pommes acidulées



Andouillettes à la moutarde



Bœuf bourguignon



Mousse au chocolat

กิจกรรมที่ 2 ให้ผู้เรียนดูภาพอาหารฝรั่งเศสตอบคำถามของผู้สอน แล้วทำแบบฝึกหัดที่ 1

1)



taximo - <http://lospaziodisitalino.blogspot.com>

Exercice 1 Regardez les images suivantes et, répondez aux questions.

1. Quel est le nom de ce plat ?

2. A quel moment de repas est-il consommé?

Réponses 1)

1. Potage.
2. Généralement, en entrée.

2)



Exercice 2

1. Qu'est-ce que c'est comme plat ?

2. Quel est son ingrédient principal ?

3. Quelle est la particularité de ce plat ?

Réponses 2)

1. Ce sont des escargots à la bourguignonne.
2. Des escargots.
3. C' est une spécialité de la gastronomie française.

3)



Exercice 3

1. Comment s'appelle ce type d' aliment ?

Réponses 3)

1. Un fromage. (Camembert)

4)



Exercice 4

1. Quel est le nom de ce dessert ?

2. A quel moment du repas est-il consommé ?

Réponse 4)

1. La mousse au chocolat.
2. Traditionnellement, ce dessert termine les repas.

5)



Exercice 5

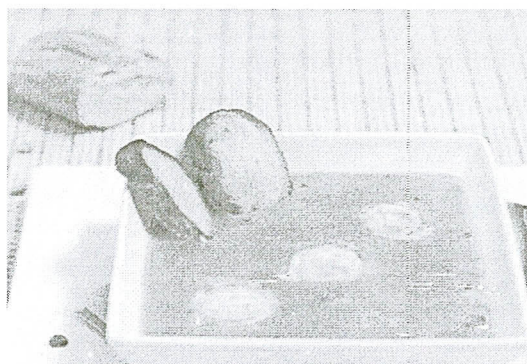
1. Quel est le nom de cette boisson ?

2. A quel moment du repas est-elle consommée ?

Réponses 5)

1. Le café noir.
2. Généralement, à la fin du déjeuner.

กิจกรรมที่ 3 ให้ผู้เรียนจับคู่กัน ถาม-ตอบคำถามจาก VCD อาหารที่ผู้สอนฉายให้ดู โดยกำหนดบทบาทสมมติต่างๆ กัน เช่น ระหว่างผู้สอนกับผู้เรียน นักท่องเที่ยวกับไกด์ นักท่องเที่ยวด้วยกันเป็นต้น



taximé - <http://lospaximélospaximé.blogspot.com>

un potage



des escargots à la bourguignonne



un fromage (Camembert)



la mousse au chocolat

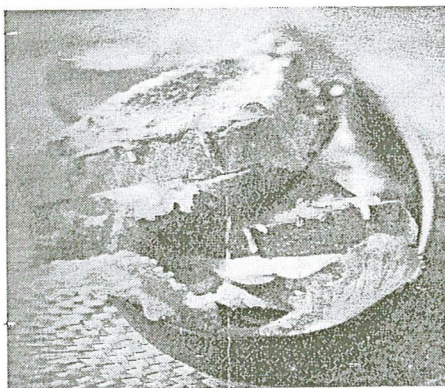
Structure de la phrase :

C'est

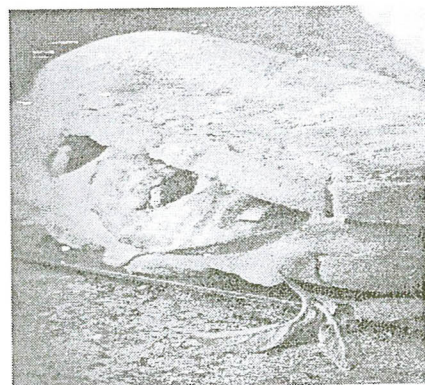
Voilà

Je vous présente.....

กิจกรรมที่ 4 ให้ผู้เรียนดู VCD ศึกษาคำศัพท์ที่ใช้เรียกอาหารนั้นๆ เป็นภาษาฝรั่งเศส แล้วทำแบบฝึกหัด



Croque-monsieur-brioche au curry



Panini maison à la mozzarella



Bœuf bourguignon

ตอนที่ 2 การบอกชื่อ ข้อมูลของอาหารไทย

จุดประสงค์เชิงพฤติกรรม

1. สามารถบอกชื่ออาหารไทยที่สำคัญเป็นภาษาฝรั่งเศสได้
2. สามารถให้ข้อมูลรายละเอียดโดยสังเขปเกี่ยวกับอาหารไทยนั้นๆ ได้

เนื้อหา

1. ชื่ออาหารไทยสำคัญๆ เป็นภาษาฝรั่งเศส
2. ลักษณะสำคัญ ข้อมูลโดยสังเขปของอาหารไทยนั้นๆ

สื่อการสอน

- VCD อาหารไทย
- ภาพอาหารไทยต่างๆ

การประเมินผล

1. จากการตรวจแบบฝึกหัด
2. จากการสังเกตพฤติกรรมการแสดงออกของผู้เรียนในขณะทำการสอน

กิจกรรมการเรียนรู้การสอน

1. การนำเข้าสู่บทเรียน ถามผู้เรียนว่าถ้าเพื่อนชาวฝรั่งเศสมาเที่ยวประเทศไทย ผู้เรียนจะแนะนำให้เขาไปเที่ยวที่ไหนบ้าง และพาไปรับประทานอาหารอะไรให้ ผู้เรียนดูภาพอาหารไทยที่สำคัญๆ และถามผู้เรียนว่ารู้จักอาหารเหล่านี้หรือไม่
2. แจกจุดประสงค์ หลังจากผู้เรียนได้เรียนจบบทนี้แล้ว ผู้เรียนจะสามารถบอกชื่ออาหารต่างๆ เหล่านี้เป็นภาษาฝรั่งเศส สามารถให้ข้อมูล และบรรยายเกี่ยวกับอาหารนั้นๆ ได้
3. ลำดับขั้นการสอน
 - 1) ให้ผู้เรียนทำแบบฝึกหัดที่ 1 ให้ผู้เรียนจับคู่หาชื่ออาหารไทยเป็นภาษาฝรั่งเศส
 - 2) ผู้สอนตรวจและเฉลยคำตอบทันที โดยการถามผู้เรียนทีละคน เพื่อตรวจสอบความเข้าใจของผู้เรียน และตรวจสอบการออกเสียง

ถ้าผู้เรียนมีปัญหาออกเสียงไม่ถูกต้อง ผู้สอนช่วยแนะนำและแก้ไขทันที

- 3) เพื่อเป็นการฝึกความจำ และประเมินผล ผู้สอนให้ผู้เรียนดูภาพอาหารท้องถิ่นที่ถ่ายจาก VCD แล้วให้ผู้เรียนบอกชื่ออาหารนั้นที่ละคน โดยนำไปใส่ในโครงสร้างประโยคแนะนำ
- 4) เพื่ออธิบายรายละเอียดของอาหารแต่ละที่ในรูปแบบฝึกหัดที่ 2 ผู้สอนให้ผู้เรียนดู VCD ภาพอาหาร แล้วถามผู้เรียนเป็นภาษาไทยหรือภาษาฝรั่งเศสว่า ผู้เรียนรู้จักอาหารนี้ไหม เคยรับประทานหรือไม่มีอะไรอร่อยบ้าง

Ex : ภาพที่ 1 “Tom Yum Kung”

- Vous connaissez ce plat ?
- Comment s'appelle-t-il ?
- Vous avez déjà mangé ce plat ?
- Quelle est sa particularité ?

etc.

รวมถึงในกรณีที่ผู้เรียนสามารถให้ข้อมูลได้มากกว่านี้ เช่น เป็นอาหารที่รู้จักทั่วโลก เป็นอาหารที่ชาวต่างชาตินิยมรับประทาน เป็นต้น

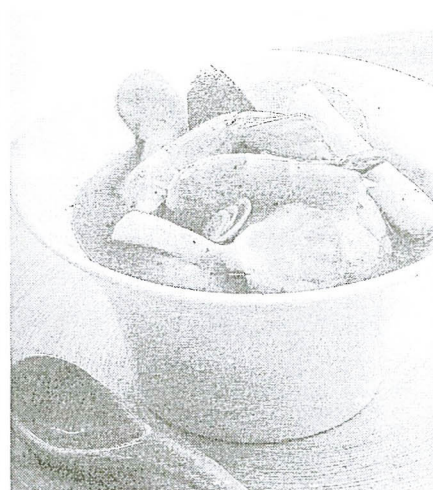
ตอนที่ 2 การบอกชื่อข้อมูลของอาหารไทย

จุดประสงค์เชิงพฤติกรรม

1. สามารถบอกชื่ออาหารไทยที่สำคัญๆ เป็นภาษาฝรั่งเศสได้
2. สามารถให้ข้อมูลรายละเอียดโดยสังเขปเกี่ยวกับอาหารไทยที่สำคัญนั้นๆ ได้

ข้อแนะนำ

ให้ผู้เรียนดูภาพประกอบ เพื่อเห็นภาพและเอกลักษณ์ของอาหารไทย



การบอกชื่อข้อมูลของอาหารไทย

จุดประสงค์เชิงพฤติกรรม

1. สามารถเรียกชื่ออาหารไทยที่สำคัญเป็นภาษาฝรั่งเศสได้
2. สามารถใช้ศัพท์ สำนวน อธิบายอาหารไทยที่สำคัญ เป็นภาษาฝรั่งเศสได้

เนื้อหา

- Les noms des plats thaïlandais
- L'origine des plats thaïlandais

สื่อการสอน

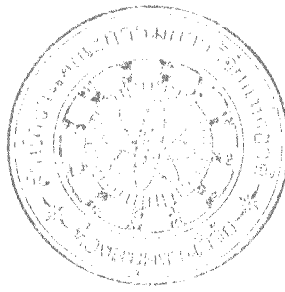
- รูปภาพ
- เทป
- VCD

การประเมินผล

1. จากการตรวจสอบแบบฝึกหัด
2. จากการสังเกตพฤติกรรมการแสดงออกของผู้เรียนทั้งเรื่องของความเข้าใจและการใช้ภาษา ตลอดจนการออกเสียง

กิจกรรมการเรียนรู้การสอน

1. การนำเข้าสู่บทเรียน ให้ผู้เรียนดูรูปภาพของVCD ของอาหารไทยพร้อมทั้งให้ผู้เรียนบอกความหมาย เท่าที่ผู้เรียนทราบ
2. แจกจุดประสงค์ เมื่อผู้เรียนเรียนจบแล้วจะรู้ความหมาย เข้าใจถึงอาหารไทยที่สำคัญ
3. ลำดับขั้นการสอน ให้ผู้เรียนอ่าน Texte พร้อมทั้งดูภาพจากVCD แล้วตอบคำถาม ผู้สอนควรจะถามผู้เรียนทีละคนอีกครั้ง เป็นการตรวจสอบความเข้าใจและการออกเสียง พร้อมทั้งอธิบายคำศัพท์



- กิจกรรมที่ 1 ให้ผู้เรียนดู VCD ภาพอาหารไทยที่สำคัญ แล้วจงบอกชื่ออาหารนั้นๆ เป็นภาษาฝรั่งเศส
- กิจกรรมที่ 2 ให้ผู้เรียนอ่าน Texte แล้วทำแบบฝึกหัด

Riz sauté (Khao Pad)

Ce plat de riz agréablement parfumé réunit des crevettes, du poulet et des légumes.

Temps de préparation : 15 minutes • Temps de cuisson : 15 minutes • Pour 4 à 6 personnes

Ingédients

<i>un peu d'huile</i>	<i>1 cuillerée à soupe de pâte de curry rouge ou verte (page 58)</i>
<i>1 œuf battu</i>	<i>2 cuillerées à soupe de sauce de poisson</i>
<i>1 cuillerée à soupe de lait de coco liquide (voir " Conseils ", page 52)</i>	<i>675 g de riz cuit</i>
<i>115 g de blancs de poulet sans la peau, détaillés en menus morceaux</i>	<i>115 g de haricots verts chinois, coupés en tronçons de 2 cm</i>
<i>115 g de crevettes crues-décortiquées</i>	<i>6 ciboules émincées en diagonale</i>
<i>1 petit piment rouge ou vert épépiné et haché</i>	<i>piments décoratifs (voir " Conseils ", page 1-2)</i>

Laissez chauffer un wok et huilez-le légèrement. Battez l'œuf et le lait de coco, puis versez dans le wok. Penchez-le pour former une omelette.

Faites-la cuire une minute, jusqu'à ce que le dessous soit doré, puis retournez-la pour cuire l'autre côté. Laissez refroidir un peu l'omelette hors du wok. Enroulez-la, puis détaillez-la en fines lanières. Réservez.

Laissez chauffer un peu d'huile dans le wok, avant d'y faire cuire le poulet et les crevettes, en remuant.

Ajoutez dans le wok le piment, la pâte de curry et la sauce de poisson. Laissez chauffer à feu vif, puis incorporez le riz, les haricots et les oignons.

Baissez le feu légèrement et poursuivez la cuisson, sans cesser de remuer, jusqu'à ce que le riz soit chaud.

Dressez sur un plat de service. Décorez de lanières d'omelette et de piments avant de servir.

Variante

Choisissez les légumes à votre guise pour réaliser cette préparation.

Conseil

Avant d'utiliser le riz cuit, laissez-le refroidir en l'étalant sur un torchon qui absorbera l'humidité.

Exercice 1 Répondez aux questions

1. Combien de temps faut-il pour faire ce plat?

2. Qu'est-ce qu'il y a dans ce plat?



Réponse : Exercice 1

1. 30 minutes.
2. Ingrédients

un peu d'huile	1 cuillerée à soupe de pâte de curry rouge
1 œuf battu	ou verte
1 cuillerée à soupe de lait de coco liquide	2 cuillerée à soupe de sauce de poisson
115 g de blanc de poulet sans la peau,	675 g de riz cuit
détailés en menus morceaux	115 g de haricots verts chinois,
115 g de crevettes crues décortiquées	coupés en tronçons de 2 cm
1 petit piment rouge ou vert épépiné et haché	6 ciboules émincées en diagonale
	piment décoratifs

กิจกรรมที่ 3 ให้ผู้เรียนอ่าน text แล้วทำแบบฝึกหัด

Nouilles sautées (Pad Thai)

Cette spécialité bien connue se décline en autant de variantes que de cuisiniers thaïlandais. Temps de préparation : 10 minutes (+ 10 à 15 minutes de trempage)

Temps de cuisson : 15 minutes Pour 4 personnes

Ingrédients

175 g de nouilles de riz	1 cuillerée à soupe de sauce soja
4 cuillerées à soupe d'huile	2 cuillerées à soupe de jus de tamarin
225 g de tofu coupé en cubes	2 œufs battus
3 gousses d'ail pilées	1 cuillerée à soupe de ciboulette hachée
55 g de crevettes séchées	55 g de cacahuètes grillées hachées
3 cuillerées à soupe de pickles de navet hachés	225 g de germes de soja
4 cuillerées à soupe de sauce de poisson	quelques lanières de piment
25 g de sucre de palme	pour décorer

Exercice 2 Répondez aux questions

1. Qu'est-ce qu'il y a dans ce plat?

2. Pour combien de personnes est ce plat ?



Réponse : Exercice 2.

1. Ingrédients

175 g de nouilles de riz	1 cuillère à soupe de sauce soja
4 cuillères à soupe d'huile	2 cuillères à soupe de jus de tamarin
225 g de tofu coupé en cubes	2 œufs battus
3 gousses d'ail pilées	1 cuillère à soupe de ciboulette hachée
55 g de crevettes séchées	55 g de cacahuètes grillées hachées
3 cuillères à soupe de pickles de navet hachés	225 g de germes de soja
4 cuillères à soupe de sauce de poisson	quelques lanières de piment
25 g de sucre de palme	pour décorer

2. Pour 4 personnes.



กิจกรรมที่ 2 ให้ผู้เรียนดูภาพอาหารไทยตอบคำถามของผู้สอน แล้วทำแบบฝึกหัดที่ 1

1)



Exercice 1 Regardez les images suivantes et, répondez aux questions.

1. Quel est le nom de ce plat en français ?

2. De quel pays est-ce une spécialité ?

Réponse 1)

1. Riz sauté.
2. La Thaïlande.

2)



Exercice 2

1. Qu'est-ce que c'est comme plat ?

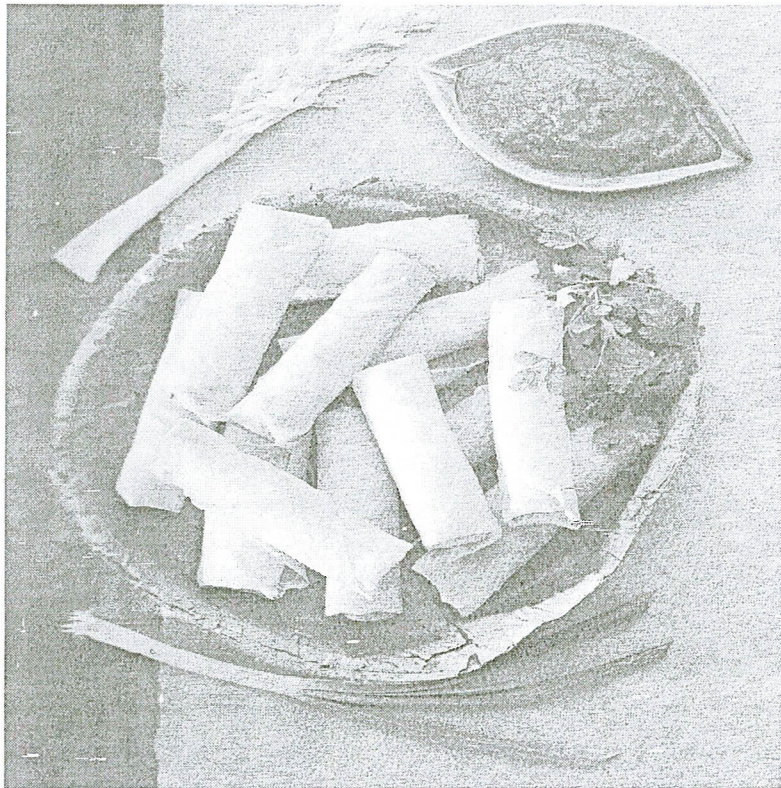
2. Quels sont ses deux ingrédients principaux ?

3. Quelle est la particularité de ce plat ?

Réponse 2)

1. Ce sont des nouilles sautées.
2. Les nouilles et les crevettes.
3. C'est une spécialité gastronomique thaïlandaise.

3)



Exercice 3

1. Quel est le nom de ce plat ?

2. Comment les Français l'appellent-ils ?

Réponse 3)

1. *Les po pia tod.*
2. Les pâtés impériaux

4)



Exercice 4

1. Quel est le nom de ce plat ?

2. Quelle est la caractéristique de ce plat ?

Réponse 4)

1. La soupe de poulet au lait de coco et galanga.
2. C'est un plat qui fait souvent partie du repas des thaïlandais.

5)



Exercice 5

1. Quel est le nom de ce plat ?

2. De quoi ce dessert est-il composé ?

Réponse 5)

1. Le plateau de fruits à la sauce au lait de coco.
2. De plusieurs variétés de fruits accompagnées d'une simple sauce au lait de coco.

Préparez les fruits. Pelez les litchis et les ramboutans à partir de l'extrémité de la tige.

Partagez la mangue en deux, de part et d'autre du noyau. Pelez-la et détaillez-la en minces tranches.

Sectionnez l'ananas en quartiers, puis retirez l'écorce.

Séparez les caramboles en deux dans le sens de la largeur.

Coupez les bananes en morceaux, en diagonale, et arrosez-les de jus de citron.

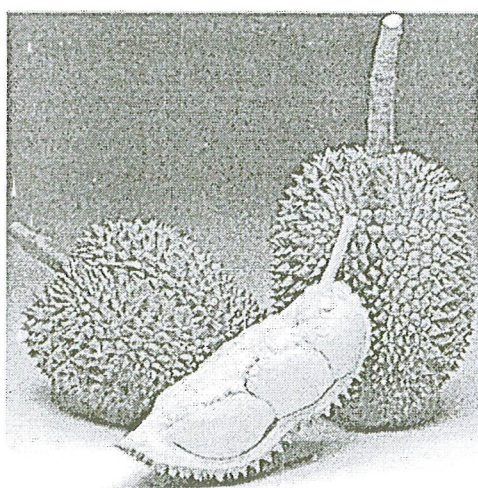
Disposez les fruits sur un plat de service.

Pour préparer la sauce, mélangez le lait de coco avec le sucre. Versez-la sur les fruits ou présentez-la dans un bol.

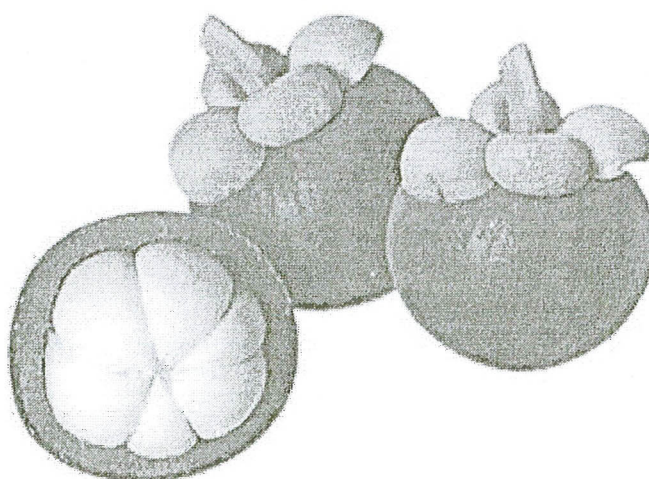
Suggestion

Si vous présentez la sauce séparément, décorez-la de zeste de citron jaune et vert râpé.

Vous pouvez laisser les fruits et la sauce au réfrigérateur avant de servir.



Roi des fruits



Reine des fruits

กิจกรรมที่ 3 ให้ผู้เรียนจับคู่กัน ถาม-ตอบคำถามจากVCDอาหารที่ผู้สอนฉายให้ดู โดยกำหนดบทบาทสมมุติต่างๆ กัน เช่น ระหว่างผู้สอนกับผู้เรียน นักท่องเที่ยว กับไกด์ นักท่องเที่ยวด้วยกันเป็นต้น



Nems au parmesan et aux épinards



Tom-yam kung



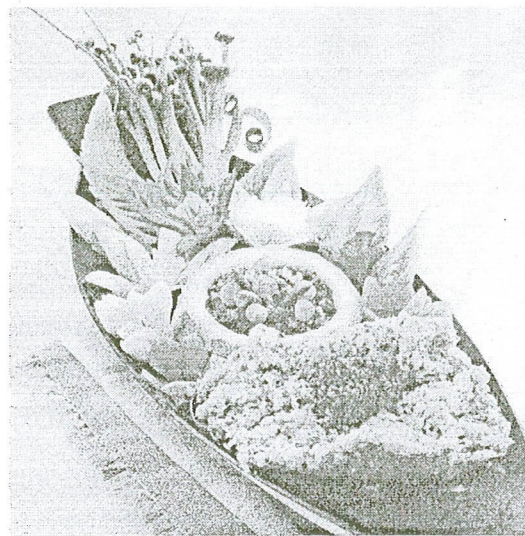
Riz sauté au poulet et feuilles de basilic



Riz sauté au crabe



Salade de vermicelles chinois



Salade de poisson-chat croustillant



Salade de papaye verte



Sauce à la pâte de crevette et
au poisson-chat croustillant



Omelette au porc haché



Tom yam kung

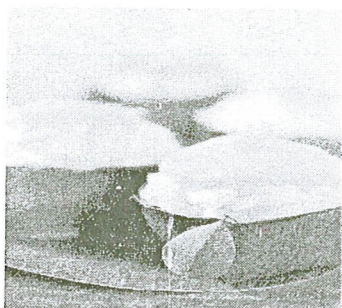


Croquettes de crabe

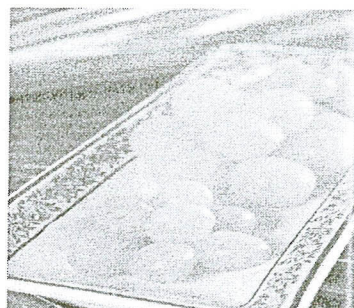


Sauce à la pâte de crevette

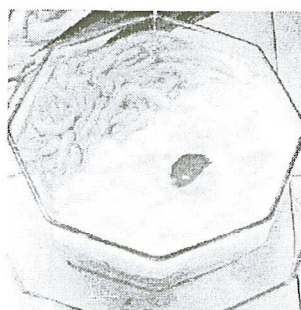
Les desserts thaïs



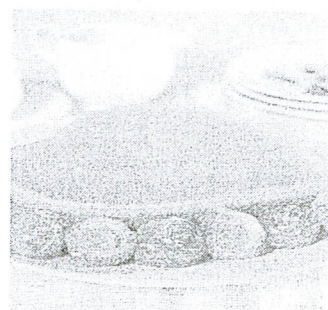
Riz gluant blanc à la crème aux œufs



Farine sucrée aux œufs



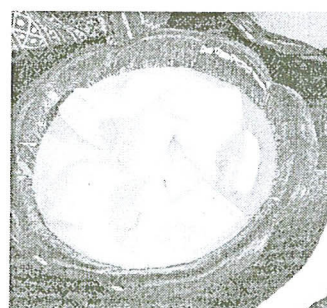
Bâtonnets de farine de riz à la crème
de coco



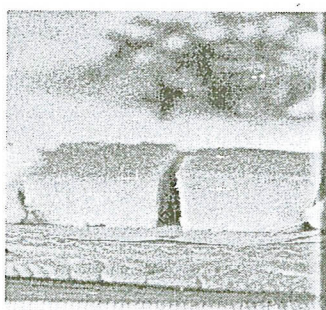
Nouilles de riz



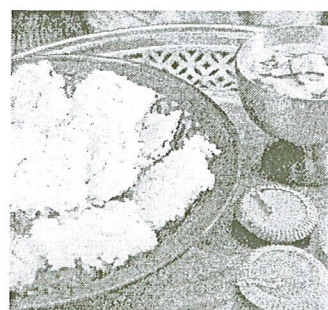
Riz au lait de coco et au durian



Bananes au lait de coco



Flan



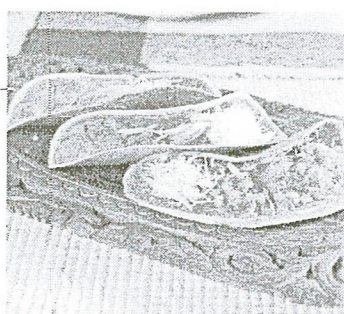
Croustilles de riz et leur sauce



Châtaignes d'eau au lait de coco



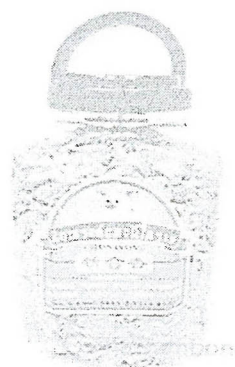
Pudding de farine de riz



Crêpes thaïlandaises



Riz au lait de coco et aux mangues



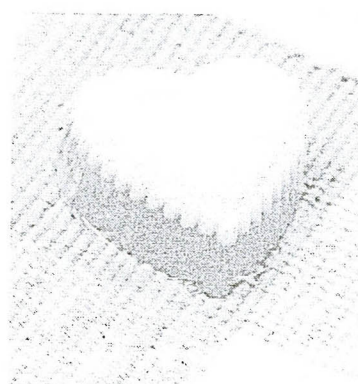
Porc séché aromatisé et râpé



Viande hachée et fermentée enveloppée
dans des feuilles de bananier



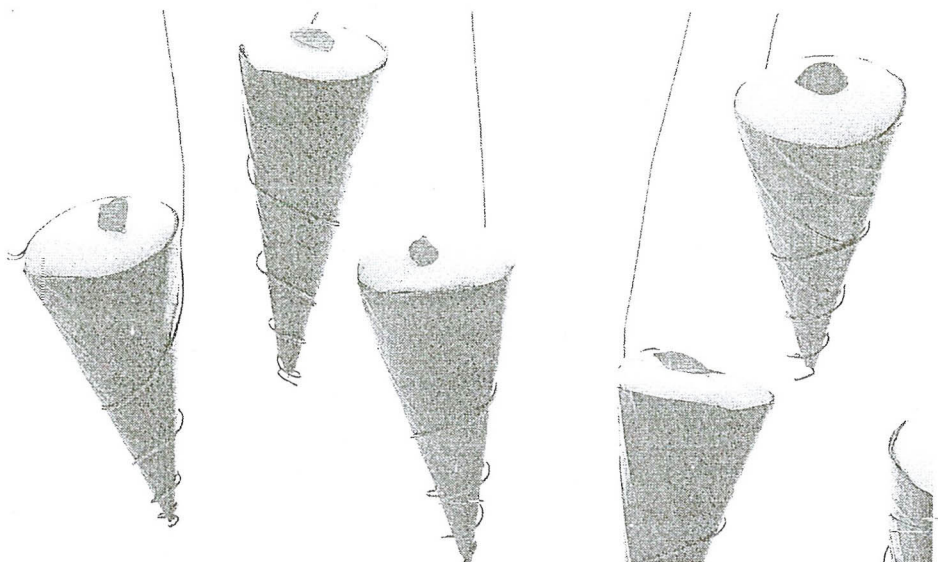
Soupe piquante du Sud au curcuma



Gelée



Friandises



Cônes aux châtaignes d'eau et à la crème de noix de coco (ta - ko - haew)

Expressions : A Utiliser

Quel est le nom de ?

Qu'est-ce qu'on peut prendre ?

Quelle est la spécialité de ?

Comment appelle-t-on ?

Quels sont les ingrédients de..... ?

Quelle est son origine ?

จงให้ชื่ออาหารเป็นภาษาฝรั่งเศส

1. ข้าวเหนียวสังขยา.....

2. ทับทิมกรอบ.....

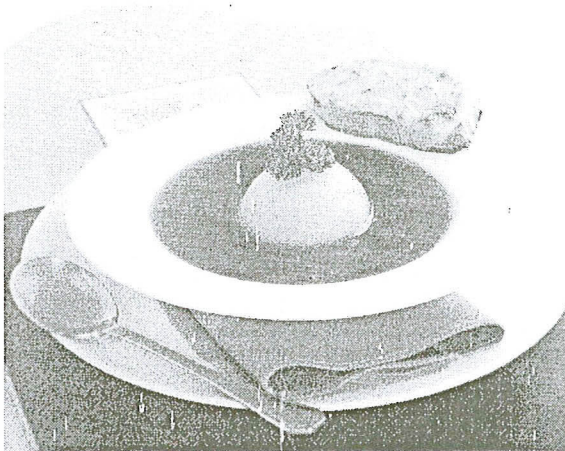
3. ก๋วยเตี๋ยว.....

4. ข้าวเหนียวมะม่วง.....

5. ขนมเป็ญไทย

Réponse : Exercice 3

1. Riz gluant blanc à la crème aux œufs.
2. Châtaignes d'eau au lait de coco.
3. Bananes au lait de coco
4. Riz au lait de coco et aux mangues
5. Crêpes thaïlandaises



ตอนที่ 3 การนำชมผักบุ้งลอยฟ้า อาหารขึ้นชื่อของจังหวัดพิษณุโลก

จุดประสงค์เชิงพฤติกรรม

1. สามารถอธิบายอาหารขึ้นชื่อของจังหวัดพิษณุโลก “ผักบุ้งลอยฟ้า” ได้
2. สามารถแสดงบทบาทสมมติได้

เนื้อหา

การนำชมผักบุ้งลอยฟ้า อาหารขึ้นชื่อของจังหวัดพิษณุโลก

สื่อการสอน เทปบทสนทนา

รูปภาพ

VCD

การประเมินผล

1. จากการตรวจแบบฝึกหัด
2. จากการสังเกตพฤติกรรมการแสดงออกของผู้เรียนในขณะที่ทำการสอนทั้ง
ความเข้าใจ การใช้ภาษา และการออกเสียง ตลอดจนการใช้ Actes de
parole

กิจกรรมการเรียนรู้การสอน

1. การนำเข้าสู่บทเรียน ผู้สอนฉาย VCD ท่องเที่ยวพิษณุโลกยามราตรีให้ผู้เรียนดูเพื่อเป็นการกระตุ้นความสนใจ พร้อมทั้งบอกว่าวันนี้เราจะไปรับประทานผักบุ้งล่อยฟ้ากัน
2. แจ้งจุดประสงค์ เมื่อผู้เรียนเรียนจบคาบนี้แล้ว ผู้เรียนจะสามารถนำชาวฝรั่งเศสไปรับประทานผักบุ้งล่อยฟ้าได้
3. ลำดับขั้นการสอน
 - กิจกรรมที่ 1 ให้ผู้เรียนอ่าน texte แล้วตอบคำถาม
 - กิจกรรมที่ 2 ให้ผู้เรียนดูVCDแล้วตอบคำถาม (ผู้สอนอาจฉาย VCD ให้ผู้เรียนดู ในกรณีที่ผู้เรียนยังไม่รู้จักหรือไม่เคยรับประทานเลย พร้อมทั้งฝึกออกเสียง คำศัพท์ใหม่)
 - กิจกรรมที่ 3 ให้ผู้เรียนดูVCDแล้วบรรยาย (ผู้สอนอาจจะให้ผู้เรียนดู VCD ประกอบการฟังเทปบทสนทนา 2 ครั้ง แล้วตอบคำถาม แล้วให้ผู้เรียนทำกิจกรรมที่ 4 พร้อมกันไป ทำเช่นนี้ทุกสถานการณ์)
 - กิจกรรมที่ 4 ให้ผู้เรียนดูVCDแล้วบรรยาย (ผู้สอนอาจจะให้ผู้เรียนช่วยกันทั้งชั้นก่อน แล้วเรียกให้บรรยายทีละคน)
 - กิจกรรมที่ 5 แบ่งผู้เรียนออกเป็นกลุ่ม เลือกสถานการณ์จากภาพที่ให้มา ผู้เรียนช่วยกันแต่งบทสนทนาโดยอิสระ ผู้สอนอาจจะช่วยเหลือตามความจำเป็น
 - กิจกรรมที่ 6 ผู้สอนอาจจะพาผู้เรียนไปรับประทานผักบุ้งล่อยฟ้า และฝึกพูดกับฝรั่งนักท่องเที่ยว อันเป็นสถานการณ์จริงเพื่อประเมินผลครั้งสุดท้าย

ตอนที่ 3 การนำชมผักบุ้งลอยฟ้า อาหารขึ้นชื่อของจังหวัดพิษณุโลก

จุดประสงค์เชิงพฤติกรรม

1. สามารถอธิบายอาหารขึ้นชื่อของจังหวัดพิษณุโลก "ผักบุ้งลอยฟ้า" ได้
2. สามารถแสดงบทบาทสมมติได้

กิจกรรมที่ 1 จงอ่าน texte แล้วตอบคำถามในแบบฝึกหัดที่ 1

Guide : Nous allons nous reposer à l'hôtel avant le dîner. Après, si certains parmi vous veulent assister à la cérémonie religieuse de *l'Asalha Buja*, vous pourrez revenir ici avec moi. Dans ce cas, on dînera au marché de nuit, au bord de la rivière Nani. Je voudrais donc donner rendez-vous aux intéressés à 6 heures, dans le hall de l'hôtel.

Exercice I Répondez aux questions

1. Qui a inventé le sauté de liserons d'eau?

2. Où est-ce qu'on peut en manger?

3. Combien cela coûte?



Réponse : Exercice I

1. Le restaurant de Wirot.
2. Au restaurant de Wirot.
3. De 30 à 40 bahts.





กิจกรรมที่ 2 ให้ผู้เรียนดูสไลด์ประกอบการฟังเทปทสนทนา 2 ครั้ง แล้วตอบคำถาม

คำแนะนำ ผู้เรียนควรอ่านคำถาม และศึกษาคำศัพท์ที่ให้อีก่อนฟังเทป (บทสนทนาทั้งหมด มี 4 สถานการณ์ ให้ผู้เรียนศึกษาและทำกิจกรรมที่ 3 และ 4 ที่ละสถานการณ์เป็นลำดับไป)

Situation I

1. Quel est le nom de ce plat en français ?

2. Pourquoi ce plat s'appelle – t – il comme ça ?



กิจกรรมที่ 3 ให้ผู้เรียนฟังเทปบทสนทนาอีก 1 ครั้ง พร้อมทั้งดูบทสนทนา ประกอบการฟังไปพร้อม ๆ กัน แล้วให้ผู้เรียนจับคู่ฝึกสนทนา ให้แต่ละกลุ่มส่งตัวแทนมาแสดงบทบาทสมมุติหน้าชั้น โดยผู้สอนฉายสไลด์ประกอบการสนทนา

Situation I

Le touriste	: Le <i>phak bung loi fah</i> , qu'est-ce que c'est ?
La guide	: C'est un plat typique de Phitsanulok.
Le touriste	: Et qu'est -ce que ça veut dire ?
La guide	: Ça veut dire « les liserons d'eau volants ».
Le touriste	: Liserons d'eau volants... C'est rigolo comme nom !

Réponse : Situation I

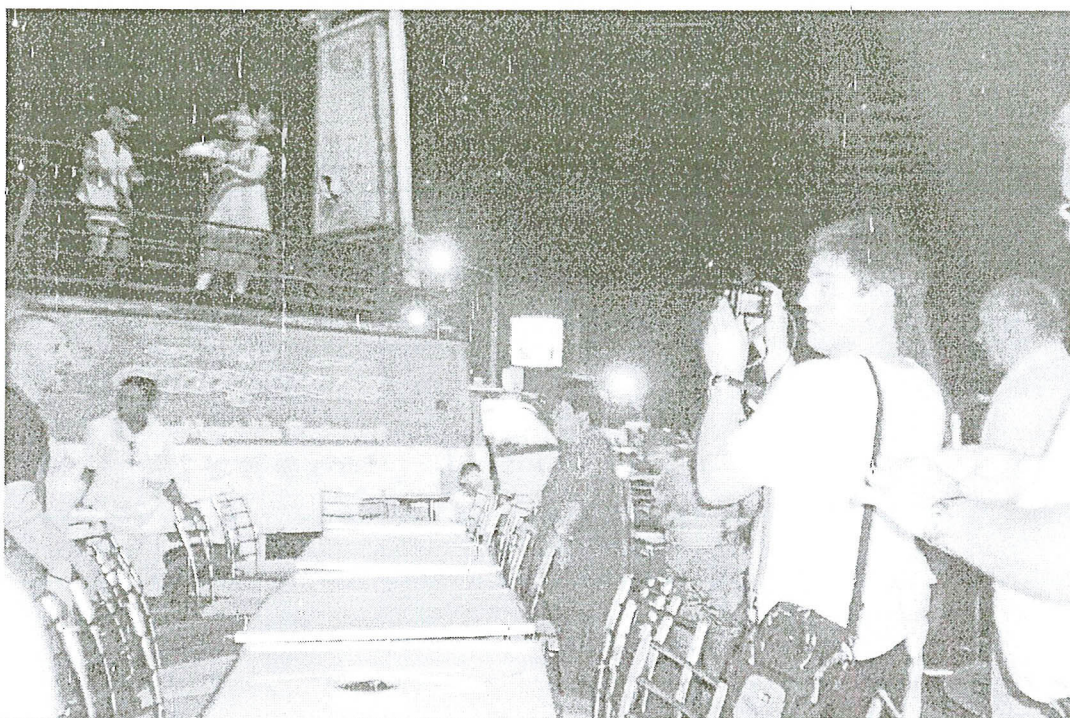
1. Le liserons d'eau volants
2. Parce que le cuisinier lance les liserons d'eau en l'air pour que le client les rattrape dans son assiette .

Situation II

1. Qu'est-ce que le touriste veut savoir ?

2. Comment le touriste trouve-t-il ce nom ?





Situation 2

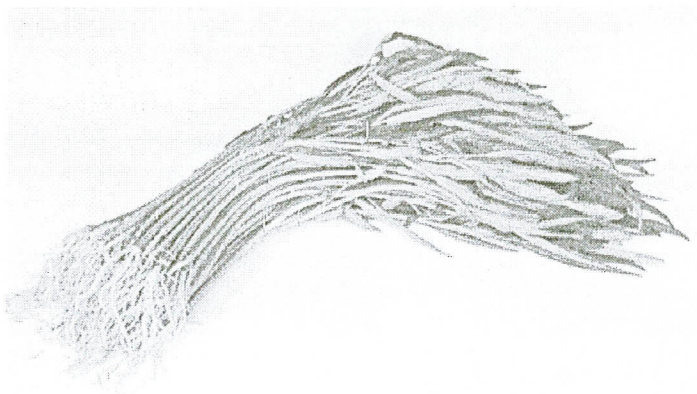
Le touriste : Pourquoi ça s'appelle comme ça ?

La guide : Parce que le cuisinier fait sauter les liserons dans un wok et puis les lance au client qui doit les rattraper dans son assiette.

Le touriste : Ah, c'est original ça !

Réponse : Situation 2

1. C'est un plat qu'on appelle le *phak bung loi fah*.
2. Ils pensent que c'est amusant.



Situation 3

1. Quelle est la caractéristique de ce plat ?

2. Est-ce que les touristes réussissent à rattraper leur plat ?



Situation 3

- | | |
|-------------|---|
| La guide | : Ou', c'est très amusant. Les gens aiment beaucoup. |
| Le touriste | : Mais, ça doit être difficile de rattraper des liserons dans une assiette. |
| La guide | : Pas facile en effet, Mais regardez plutôt. |
| Le touriste | : Ah, c'est rigolo. |

Réponse : Situation 3

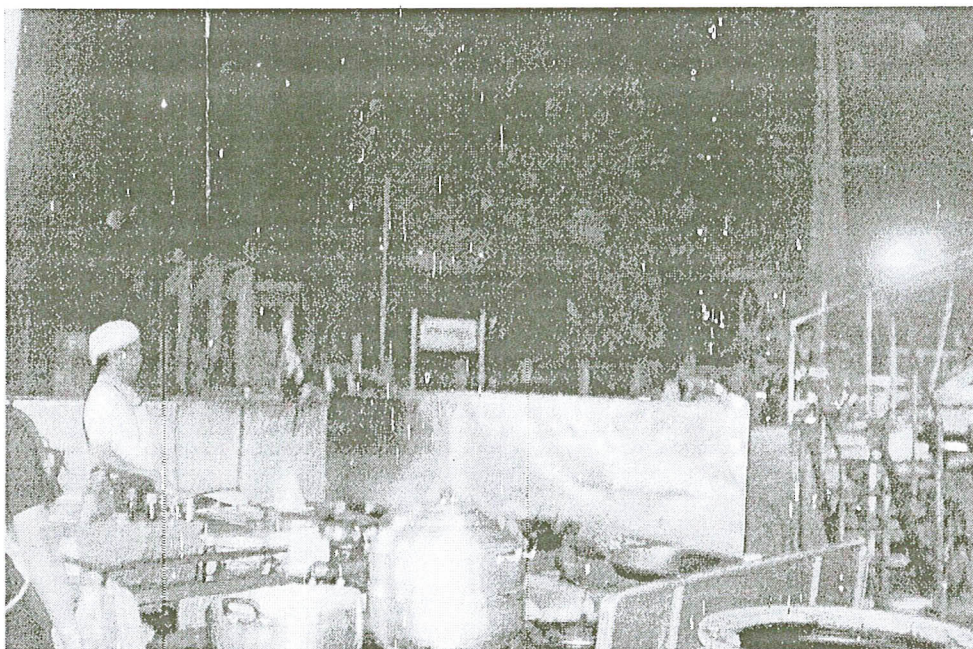
1. C'est un plat qui amuse beaucoup les touristes.
2. En généra , oui.



Situation 4

1. Quelle est la caractéristique de ce plat ?

2. Est-ce que les touristes s'intéressent aux spécialités gastronomiques ?



Situation 4

Le touriste : Heureusement qu'ils ont un tablier.

La guide : Et un casque !

Le touriste : Exact ! Vous l'avez déjà fait ?

La guide : Non, jamais. Je préfère regarder !

Réponse : Situation IV

1. C'est un plat que le cuisinier lance dans l'assiette du client.
2. Non, jamais.

กิจกรรมที่ 4 ให้ผู้เรียนบรรยายภาพ การนำชมผักนึ่งลอยฟ้า

กิจกรรมที่ 5 ให้ผู้เรียนแบ่งกลุ่ม เลือกภาพสถานการณ์เพื่อแต่งบทสนทนา และแสดง
บทบาทสมมุติ การนำชมผักนึ่งลอยฟ้า

แบบฝึกหัดท้ายบท หน่วยที่ 2

Exercice I Associez chacun des plats touristiques de la colonne B au nom français qui lui correspond dans la colonne A

A

1. La soupe épicée aux crevettes
2. Le poulet au lait de coco et galanga
3. La salade épicée
4. Le riz sauté au bœuf salé
5. Un marché de nuit

B

- a. *le tom kha kai*
- b. *le som tam*
- c. *night Bazaar*
- d. *khaw phad nua kem*
- e. *le tom yam kung*

Associez chaque lettre au numéro qui convient :

Réponse : 1. _____ 2. _____ 3. _____ 4. _____ 5. _____

Exercice 2 Répondez aux questions



1. Quel est le nom de ce marché ?

2. Comment les étrangers l'appellent-ils ?

Glossaire :	marché	n.m.	ตลาด
	nuit	n.f.	กลางคืน

Exercice 3 Ecrivez les noms de ces lieux touristiques en français

จงเขียนชื่ออาหารเหล่านี้เป็นภาษาฝรั่งเศส

1. ก๋วยเตี๋ยว _____
2. ทับทิมกรอบ _____
3. ขนมชั้น _____
4. ข้าวเหนียวสังขยา _____
5. บัวลอย _____

Exercice 4 Répondez aux questions

1. Quel est le nom du plat le plus connu de Phitsanulok ?

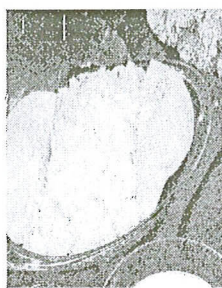
2. Quel est le nom de la rivière qui traverse Phitsanulok, à côté du marché de nuit ?

Exercice 5

Choisissez la meilleure réponse



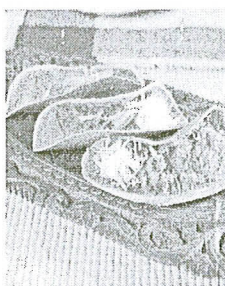
N°1



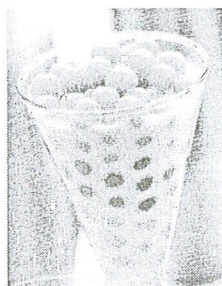
N°2



N°3



N°4



N°5

1. C'est le riz gluant blanc à la crème aux oeufs.

- a. N°1
- b. N°2
- c. N°3
- d. N°4

2. C'est le riz au lait de coco et au durian.

- a. N°1
- b. N°2
- c. N°3
- d. N°4

3. Ce sont les châtaignes d'eau au lait de coco.

- a. N°1
- b. N°2
- c. N°3
- d. N°4

4. Ce sont des crêpes thaïlandaises.

- a. N°1
- b. N°2
- c. N°3
- d. N°4

5. C'est le pudding de farine de riz.

- a. N°2
- b. N°3
- c. N°4
- d. N°5

UNITÉ III



ACCUEILLIR LA CLIENTÈLE D'UN RESTAURANT

Professeure assistante Dr Taradporn Bundit NAKSAWAT

ชุดการสอนภาษาฝรั่งเศสเพื่อการท่องเที่ยว เรื่อง “อาหารและภัตตาคารในจังหวัดพิษณุโลก”

หน่วยที่ 3	งานบริการและความรู้ทั่วไปในภัตตาคาร (Accueillir la clientèle d'un restaurant)
มโนทัศน์	เพื่อต้อนรับและให้บริการนักท่องเที่ยวชาวฝรั่งเศสได้ ผู้เรียนควรจะ รู้จักคำศัพท์และสำนวนของการบริการในภัตตาคาร
วัตถุประสงค์	1. สามารถใช้ศัพท์ สำนวน อธิบายงานบริการในภัตตาคารได้ 2. สามารถแสดงบทบาทสมมติในการให้บริการได้
เนื้อหา	ศัพท์และสำนวนในเมนูอาหารและเครื่องดื่ม

ชุดการสอนภาษาฝรั่งเศสเพื่อการท่องเที่ยว
เรื่อง “อาหารและภัตตาคารในจังหวัดพิษณุโลก”

แผนการสอน

วิชาภาษาฝรั่งเศสเพื่อการท่องเที่ยว เรื่อง อาหารและภัตตาคารในจังหวัดพิษณุโลก

งานบริการและความรู้ทั่วไปในภัตตาคาร
(Accueillir la clientèle d'un restaurant)

มโนทัศน์

การบริการในภัตตาคารเป็นบริการหนึ่งของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว ผู้เรียนควรจะรู้คำศัพท์และสำนวนสำคัญๆ ของแผนกอาหารและเครื่องดื่ม

วัตถุประสงค์

1. สามารถบอกคำศัพท์และสำนวนในการบริการในภัตตาคาร
2. สามารถให้ข้อมูลโดยสังเขปเกี่ยวกับการบริการนั้นๆ ได้
3. สามารถใช้คำศัพท์ สำนวน แนะนำนักท่องเที่ยวได้

เนื้อหา

คำศัพท์และสำนวนในการบริการ

จุดประสงค์เชิงพฤติกรรม

1. สามารถบอกศัพท์และสำนวนสำคัญๆ เป็นภาษาฝรั่งเศสได้
2. สามารถให้ข้อมูลรายละเอียดโดยสังเขปที่สำคัญในการบริการนั้นๆ ได้

สื่อการสอน

- VCD
- เทป
- เอกสาร

การประเมินผล

1. จากการตรวจแบบฝึกหัด
2. จากการสังเกตพฤติกรรมการแสดงออกของผู้เรียนในขณะทำการสอน

กิจกรรมการเรียนรู้การสอน

1. การนำเข้าสู่บทเรียน ถามผู้เรียนว่าถ้าเพื่อนชาวฝรั่งเศสมาเที่ยวจังหวัดพิษณุโลก ผู้เรียนจะแนะนำให้เขาไปรับประทานอาหารที่ไหนบ้าง แล้วให้ผู้เรียนดูภาพภัตตาคารที่สำคัญๆ ใน จังหวัดพิษณุโลกและถามผู้เรียนว่ารู้จักภัตตาคารเหล่านี้หรือไม่

2. แจกจุดประสงค์ หลังจากผู้เรียนได้เรียนจบบทนี้แล้ว ผู้เรียนจะสามารถบอกศัพท์ และสำนวนในภัตตาคารเป็นภาษาฝรั่งเศส สามารถให้ข้อมูล และบรรยายเกี่ยวกับการสั่งอาหารได้

3. ลำดับขั้นการสอน

1) เพื่อเป็นการฝึกความจำ และประเมินผล ผู้สอนให้ผู้เรียนดูภาพแผนก อาหารและเครื่องดื่มในโรงแรมที่ละภาพจากVCD แล้วให้ผู้เรียนบอกชื่ออาหารที่ละคน

2) เพื่ออธิบายรายละเอียดของภัตตาคารแต่ละแห่งในกิจกรรมที่ 1 ผู้สอนให้ผู้เรียนดูภาพแล้วถามผู้เรียนเป็นภาษาไทย หรือ ภาษาฝรั่งเศสว่า ผู้เรียนรู้จักภัตตาคารนี้ไหม เคย ไปหรือไม่ มีอะไรน่าสนใจบ้าง

Ex : ภาพที่ 1 "Yodia Heritage"

- Vous connaissez cet hôtel ?
- Quel est son nom ?
- Vous êtes déjà allé à cet hôtel ?
- Où se trouve cet hôtel ?
- etc.....

คำศัพท์และสำนวนของการบริการในภัตตาคาร

จุดประสงค์เชิงพฤติกรรม

1. สามารถบอกคำศัพท์และสำนวนในการให้บริการในภัตตาคารเป็นภาษาฝรั่งเศสได้
2. สามารถให้ข้อมูล รายละเอียดโดยสังเขปเกี่ยวกับการบริการในภัตตาคารได้

กิจกรรมที่ 1

จงอ่านบทสนทนาแล้วตอบคำถาม

Dialogue 1

- Garçon : Voilà votre thé, monsieur.
- M. Souchon : Merci mais je n'ai pas commandé un thé au lait.
J'ai commandé un thé au citron.
- Garçon : Oh, pardonnez-nous monsieur.
Je vous en amène un tout de suite !



กิจกรรมที่ 2 : ให้ผู้เรียนดูภาพประกอบจากVCDบทสนทนา 2 ครั้ง แล้วตอบคำถาม

คำแนะนำ : ผู้เรียนควรอ่านคำถาม และศึกษาคำศัพท์ที่ไว้ก่อนฟังเทป (ให้ผู้เรียนศึกษาและทำกิจกรรมที่ 2 และ 3 ที่สถานการณ์เป็นลำดับ)

Dialogue 2

M. Laporte : Bonjour, Mademoiselle.
Réceptionniste : Bonjour, Monsieur.
M. Laporte : J'ai une réservation.
Réceptionniste : A quel nom,s'il vous p ait ?
M. Laporte : Laporte. L - A - P - O - R - T - E
Réceptionniste : Un instant,s'il vous plait ?
C'est exact. Bienvenue M. Laporte.
M. Laporte : Merci.



กิจกรรมที่ 3 ให้ผู้เรียนฟังเทปสนทนาอีก 1 ครั้ง พร้อมทั้งดูบทสนทนาประกอบการฟังไปพร้อมๆ กัน แล้วให้ผู้เรียนจับคู่ฝึกสนทนาให้แต่ละกลุ่มส่งตัวแทนมาแสดงบทบาทสมมติหน้าชั้น

Dialogue 3

- M. Montredon : Mademoiselle, s'il vous plait.
- La serveuse : Oui Monsieur.
- M. Montredon : Ça fait plus de 20 minutes que j' attends mon plat.
- La serveuse : Je suis désoléé.
Qu'est-ce que vous avez commandé monsieur ?
- M. Montredon : Des calamars frits au curry.
- La serveuse : Je vais vérifier en cuisine.
- M. Montredon : Merci mademoiselle.



Exercice 1 Lisez les affirmations, puis écoutez les 3 dialogues. Indiquez si elles sont vraies ou fausses.

- | | | |
|--|---|---|
| a. L'employé vérifie si M. Souchon a une réservation. | V | F |
| b. François Laporte n'a pas de réservation. | V | F |
| c. L'employé a un petit problème de retard avec M. Montredon. | V | F |
| d. Ça fait plus de 30 minutes que le touriste attend son plat. | V | F |
-

Vocabulaire :

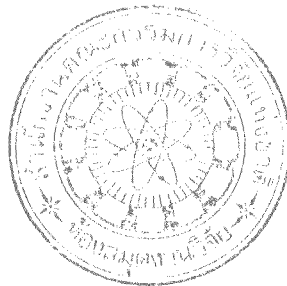
nom	n.m.	ชื่อ
réservation	n.f.	การจอง
question	n.f.	คำถาม
avoir	v.	มี
épeler	v.	สะกดชื่อ
pouvoir	v.	สามารถ
répéter	v.	พูดซ้ำ
ici	adv.	ที่นี่
là	adv.	ที่นั่น

Attention !

* Vous pouvez téléphoner. —> Est-ce que vous pouvez téléphoner ?

Expressions	Utilisation & signification
A quel nom...?	Pour demander à quel nom une réservation a été faite.
...,s'il vous plaît	pour demander quelque chose poliment.
C'est exact...	Pour confirmer quelque chose.
Excusez-moi...	Pour s'excuser ou pour demander poliment (à quelqu'un de faire quelque chose.)
Est-ce que vous pouvez...	pour demander à quelqu'un de faire quelque chose.
Au revoir...	Pour quitter quelqu'un.
Bonne journée...	Pour souhaiter une bonne journée en quittant quelqu'un.





Exercice 2 Retrouvez six mots des dialogues, puis recopiez-les.

V	O	I	T	U	R	E
B	I	C	R	E	M	P
U	E	I	D	X	L	E
C	U	O	I	A	E	L
M	E	E	A	C	U	E
P	O	D	F	T	E	R

Exercice 3 Complétez les dialogues. Ecoutez et vérifiez, puis jouez-les.
Altermes les rôles.

Dialogue 1

à, c'est, plaît, quel, s'il, exact, j'ai, vous

- a. Bonjour _____ une réservation.
- b. _____ nom _____ ?
- c. Renard.
- d. _____. Bienvenue, monsieur Renard.

Dialogue 2

épeler, que, est-ce, je, pouvez, suis

- e. Bonsoir. _____ Marie Dulphy. J'ai une réservation.
- f. Excusez-moi, _____ vous _____ votre nom ?

Dialogue 3

- M. Dulphy : Bonjour mademoiselle.
- Réceptionniste : Bonjour, monsieur-dame.
- M. Dulphy : Nous avons une réservation.
- Réceptionniste : A quel nom, s'il vous plaît ?
- M. Dulphy : Dulphy.
- Réceptionniste : Un instant, s'il vous plaît ! (...) C'est exact.
Une table pour deux personnes, c'est ça ?
- M. Dulphy : C'est bien ça nous voudrions une table calme,
s'il vous plaît.
- Réceptionniste : Bien sûr.
Est-ce que cette table au fond à gauche vous convient?
- M. Dulphy : C'est très bien.
- Réceptionniste : Par ici, monsieur.

Exercice 4 Lisez les affirmations, puis écoutez le dialogue. Indiquez si les affirmations sont vraies ou fausses.

- | | | |
|--|---|---|
| a. M. et Mme Dulphy ont une réservation. | V | F |
| b. Ils veulent rester à la table calme. | V | F |
| c. Une table pour deux personnes. | V | F |

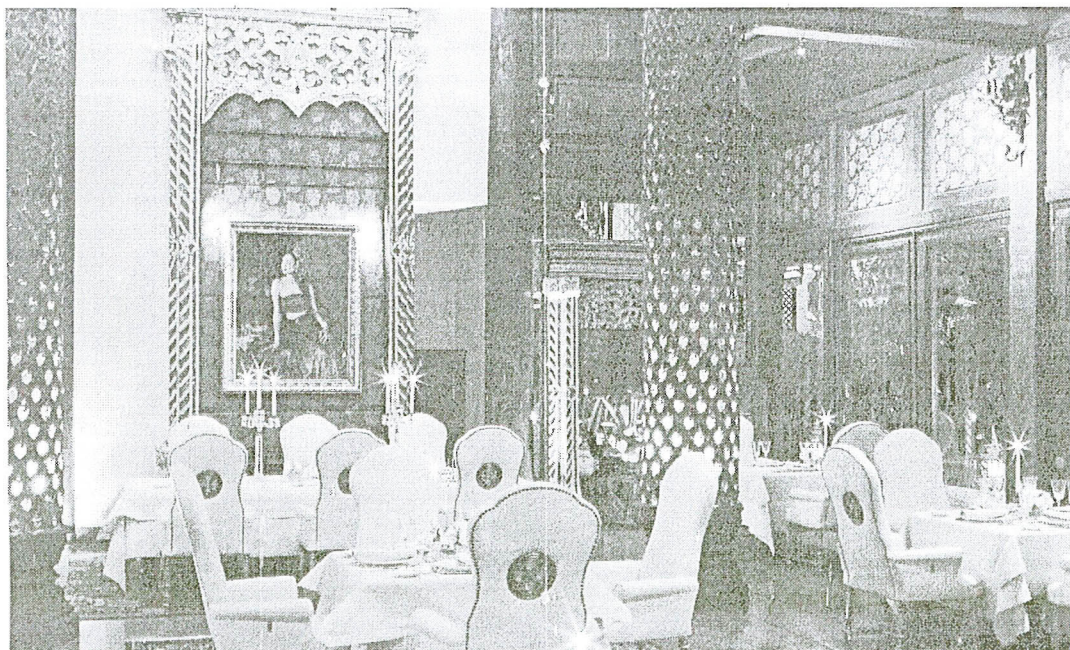
Vouloir, présent du conditionnel		Pouvoir, présent du conditionnel	
je voudrais	nous voudrions	je pourrais	nous pourrions
tu voudrais	vous voudriez	tu pourrais	vous pourriez
il, elle voudrait	ils, elles voudraient	il, elle pourrait	ils, elles pourraient
on voudrait		on pourrait	

COMMENT LE DIRE

ให้ผู้เรียนศึกษาการใช้สำนวนภาษาเกี่ยวกับการอธิบายลักษณะของการบริการในภัตตาคาร

- * une heure, un jour/ une nuit, une semaine, un mois
- * une table, climatisée/non climatisée/avec ventilateur, claire, calme/bruyante

Expressions	Utilisation & signification
Par ici...	Pour demander à quelqu'un de vous suivre.
Est-ce que cela vous convient ?	Pour demander si ce qu'on propose convient.
C'est parfait.	Pour dire que ce que l'on a proposé convient parfaitement.
Moi...	Pour dire quelque chose après que le sujet a été abordé par une autre personne.
...je vais prendre.	Pour choisir, commander quelque chose.
Est-ce que je peux avoir le n° de votre table, s'il vous plaît ?	Pour pouvoir facturer le client.
Nous n'avons plus de...	Pour dire que quelque chose n'est plus disponible.
Est-ce que vous voulez... à la place ?	Pour proposer quelque chose en remplacement de ce qui n'est pas disponible.



แบบฝึกหัดท้ายบทหน่วยที่ 3

Exercice 1 Construisez des dialogues. Ecoutez et vérifiez, puis jouez-les.
Alternez les rôles.

a. madame, réservation

- Bonjour, madame, j'ai votre réservation.
- Merci.
- A votre service.

b. monsieur, riz vapeur

- _____
- _____
- _____

c. madame Babu, soupe épicée aux crevettes

- _____
- _____
- _____

d. monsieur Lebaud, durian

- _____
- _____
- _____

e. madame, rouleaux de printemps

- _____
- _____
- _____

f. messieurs dames, croque-monsieur

- _____
- _____
- _____

Exercice 2 Construisez des phrases à partir des mots donnés. Ecoutez et vérifiez, puis prononcez-les.

a. Pâtés impériaux

Le touriste : Est-ce que ce sont des pâtés impériaux?

Le serveur : Oui, c'est exact.

b. Croquettes de crabe

Le touriste : _____

Le serveur : _____

c. Nouilles croquantes

Le touriste : _____

Le serveur : _____

d. Le restaurant flottant

Le touriste : _____

Le serveur : _____

e. La soupe épicée aux crevettes

Le touriste : _____

Le serveur : _____

f. Le curry vert aux crevettes

La réceptionniste : _____

Le client : _____

g. Votre thé

Le serveur : _____

Le client : _____

Exercice 3 Construisez des dialogues à l'aide de mots suivants. Ecoutez et vérifiez, puis jouez-les. Alternez les rôles.

a. une salade, monsieur

Le client : Est-ce que ma salade est prête ?

L'employé : Oui, monsieur. Elle est là.

b. un vin rouge, madame

Le client : Est-ce que mon vin rouge est prêt?

L'employé : Oui, madame. Il est là.

c. Un riz au lait de coco et aux mangues, madame

Le client : _____

L'employé : _____

d. un riz sauté, mademoiselle

Le client : _____

L'employé : _____

e. une tom yam kung, madame

Le client : _____

L'employé : _____

f. un pudding de farine de riz, monsieur

Le client : _____

L'employé : _____

g. des bananes au lait de coco, madame

Le client : _____

L'employé : _____

Exercice 4 Construisez des phrases. Ecoutez et vérifiez, puis prononcez-les.

- a. messieurs-dames, Choucroute

Vous avez la choucroute, messieurs-dames.

- b. monsieur, Terrine de canard

- c. madame, Tête de veau ravigote

Exercice 5 Complétez les phrases avec les verbes donnés, en les mettant à la forme qui convient.

vouloir, être, avoir

- a. J'_____ une réservation.
- b. Le riz vapeur_____ chaud.
- c. Est-ce que vous_____ une réservation ?
- d. On_____ une table calme.
- e. Nous_____ une réservation.
- f. C'_____ exact.
- g. Il y_____ une table.



Exercice 6 Reconstituez les phrases.

- a. instant/ s'il / plaît / un / vous _____
- b. personnes / une table / trois / pour _____
- c. sûr / oui / bien _____

Exercice 7 Complétez le dialogue avec les mots en italique qui conviennent.

- Bonsoir. Nous *avons/ voudrions* une réservation.
- Bonsoir, monsieur. *Quel nom/ A quel nom* s'il vous plaît ?
- Bernard... On *voudrait / a* une table calme.
- Bien, monsieur. Vous *êtes / avez* la table calme.
- Est-ce qu'*e*lle est *calme / côté* fenêtre ?
- Oui, *c'est sûr / bien sûr*.

Exercice 8 Construisez des dialogues. Ecoutez et vérifiez, puis jouez-les.
Alternez les rôles.

a. une table

- Est-ce qu'il y a / vous avez une table ?

- Oui, bien sûr.

b. un menu

- _____

- _____

c. un restaurant

- _____

- _____

d. une salle climatisée

- _____

- _____

e. une table côté fenêtre

- _____

- _____

Exercice 9 Construisez des dialogues. Ecoutez et vérifiez, puis jouez-les.
 Alternez les rôles.

- a. des châtaignes d'eau au lait de coco
b. Je voudrais des châtaignes d'eau au lait de coco.
- Oui, un instant s'il vous plaît !

c. des crêpes thaïlandaises

- _____
- _____

d. des croustilles de riz et leur sauce

- _____
- _____

e. un flan

- _____
- _____

f. du riz au lait de coco et aux mangues

- _____
- _____

g. un pudding de farine de riz

- _____
- _____

Exercice 10 Reconstituez les deux dialogues.

- a. Bonsoir, madame.
- b. J'ai une réservation.
- c. J'ai une table, côté jardin. Est-ce que cela vous convient ?
- d. Non.
- e. Bonjour, Madame.
- f. Je voudrais une table pour une personne.
- g. A quel nom, s'il vous plaît ?
- h. Yvonne Leroy.
- i. Une table pour une personne ?
- j. Est-ce que vous avez une réservation ?

Dialogue 1

- La cliente : Bonjour.
- L'employé : _____
- La cliente : _____
- L'employé : _____
- La cliente : _____
- L'employé : _____
- La cliente : C'est exact.

Dialogue 2

- La cliente : Bonsoir.
- L'employé : _____
- La cliente : _____
- L'employé : _____
- La cliente : _____
- L'employé : _____
- La cliente : Oui, c'est parfait. Merci.

อภิธานศัพท

GLOSSAIRE

abaisser	v.	กดลง
accompagner	v.	ไปเป็นเพื่อน
acide	a	เปรี้ยว
acidulé	a	เปรี้ยวไม่มาก
addition	n.f.	ใบเก็บเงิน
adjoindre	v.	จัดเข้าสมทบ
administration	n.f.	แผนกการปกครอง
affaire	n.f.	ธุรกิจ, เรื่องราว
agneau	n.m.	เนื้อลูกแกะ
agréable	a	พึงพอใจ
aider	v	ช่วยเหลือ
ail	n.m.	กระเทียม
ajouter	v	เพิ่มเติม, เดิมต่อ
aliment	n.m.	อาหาร
allant	n.m.	ความกระปรี้กระเปร่า
amande	n.f	ผลอัลมอนด์
ambiance	n.f	บรรยากาศ
amener	v	จูงใจ, เหนียวนำ, นำมา
amer	a.	ขม
ananas	n.m	สับปะรด
anchois	n.m.	ปลาแอนโชวี
andouillette	n.f.	ไส้กรอก, เครื่องในหมู
année	n.f.	ปี
apéritif	n.m	เหล้าเจริญอาหาร, อาหารเรียกน้ำย่อย
appétit	n.m	รสชาติ
apporter	v.	เอามา, นำมา
apprécier	v.	รู้จักค่า, นับถือ
après	prep.	หลังจาก
arête	n.f.	ก้างปลา, สันเขา, ขอบ
argumenter	v	แสดงคารม

arrêt	n.m	การหยุด
arrêter	v.	ทำให้หยุด
arriver	v	มาถึง
arroser	v.	รดน้ำ, ฉีดน้ำ
artichaut	n.m.	ผักประเภทหน่อไม้ชนิดหนึ่ง
asperge	n.f.	หน่อไม้ฝรั่ง
assaisonnement	n.m	การปรุงอาหาร
assaisonner	v	ปรุงอาหาร, คลุก
assiette	n.f.	จาน, ท่าที่, ท่าทาง
assortiment	n.m.	การเลือกสรร, การจัด
attendre	v	รอคอย, คาดหวัง
attention	n.f.	ความเอาใจใส่
aubergine	n.f	มะเขือ
augmentation	n.f.	การเพิ่มทวี
aussitôt	ad.	โดยพลัน, ทันทีทันใด
bain-marie	n.m.	เครื่องหนึ่ง
baisse	n.f.	การลดลง
banane	n.f.	กล้วย
bananier	n.m	ต้นกล้วย
bar	n.m.	ปลาชนิดหนึ่ง
bas	a	ต่ำ
base	n.f.	รากฐาน, ส่วนสำคัญ
bâtonnet	n.m.	สีเหลี่ยมเล็กๆ
battre	v.	ทุบตี, นวด
bébé	n.m.	เด็กอ่อน
bénéfice	n.m.	กำไร
bergamote	n.f	มะกรูด
beurre	n.m.	เนย
bien	ad.	ดี, ถูกต้อง
bière	n.f.	เบียร์
bigorneau	n.m.	หอยทาก, หอยขม
blanc	a.	ขาว, ชีด, บริสุทธิ์

bœuf	n.m	วัวตัวผู้, เนื้อวัว
bol	n.m.	ชาม
botte	n.f.	มัด, ฟ่อน
boudin	n.m.	ไส้กรอกเลือดหมู
bouillir	v.	ต้มน้ำ
bouillon	n.m	น้ำซุป
boulangier	n.m.	(คนทำ, คนขาย) ขนมปัง
bouquet	n.m.	ช่อดอกไม้, กลุ่ม, รสเหล้า
bourgogne	n.f	เหล้าองุ่นชนิดหนึ่ง
bouteille	n.f.	ขวด
branche	n.f.	ก้าน, กิ่งไม้
briser	v.	ตีให้แตก, ทำลาย
brouillé	n.f.	ไข่คน, ไข่กวน
brûlant	a.	ร้อนเป็นไฟ, ไหม้
brun	a.	ที่มีสีน้ำตาลเข้ม
café décaféiné	n.m.	กาแฟที่ไม่ใส่คาเฟอีน
café	n.m.	กาแฟ
canard	n.m.	เนื้อเป็ด
cannelle	n.f.	ชะเอม, อบเชย
carafe	n.f.	คนโทน้ำ
caramel	n.m.	กอละแม, ครีมคาราเมล
carotte	n.f.	ผักกาดแดง, แครอท
carpe	n.f.	ปลาน้ำจืดชนิดหนึ่ง, ปลาคาร์ป
carré	n.m.	รูปสี่เหลี่ยม
carte	n.f	รายการอาหาร
casserole	n.f.	กระทะ
catégorie	n.f.	ประเภท, ชนิด
cela	pr	สิ่งนั้น
céleri	n.m.	ผักขึ้นฉ่าย, ผักชี
cendrier	n.m.	จานเชียบูหรี
céréale	n.f.	ซีเรียล, ธัญญาพืช
cerise	n.f.	ผลเชอร์รี่

certainement	ad.	อย่างแน่นอน
chacun	pr	แต่ละคน
chair	n.f.	เนื้อ, เนื้อสด, เนื้อผลไม้
champignon	n.m.	เห็ด
changer	v.	เปลี่ยนแปลง
chaque	a.	แต่ละ (คน, อัน, ตัว)
charcuterie	n.f.	ผลิตภัณฑ์จากเนื้อหมู
chaud	a.	อบอุ่น, ร้อน
chauffer	v.	ทำให้อุ่น, ทำให้ร้อน
chef	n.m.	หัวหน้า, พ่อครัว
chercher	v	ค้นหา
chèvre	n.f.	แพะตัวเมีย
chocolat	n.m.	ช็อกโกแลต
choisir	v.	เลือก
choix	n.m	การเลือกสรร
chope	n.f.	แก้วเบียร์ขนาดเขื่อง
chou	n.m.	กะหล่ำปลี
choucrouste	n.f.	กะหล่ำดอง, อาหารพื้นเมือง
citron	n.m	มะนาว
citronnelle	n.f	ตะไคร้
client	n.m.	ลูกค้า
cocotte	n.f.	กระทะชนิดหนึ่ง
collègue	n.m.	เพื่อนร่วมคณะ
commander	v	ส่ง, บังคับบัญชา
commencer	v.	เริ่มต้น, ตั้งต้น
comparable	a.	ที่อาจจะนำมาเปรียบเทียบได้
complémentaire	a.	ทำให้สมบูรณ์ขึ้น
complet	a.	ทั้งหมด, ทั้งสิ้น
compote de fruit	n.f.	ผลไม้กวน
comptable	n.m./nf.	พนักงานบัญชี
concentrer	v.	นำมารวมไว้แห่งเดียว, ขึ้น
concombre	n.m.	แตงกวา

confirmer	v.	รับรอง, ยืนยัน
confiture	n.f.	แยม
conseil	n.m.	คำแนะนำ
conseiller	v.	แนะนำ, ตักเตือน
constant	a.	แน่นอน, มั่นคง
constituer	v.	ประกอบ, จัดตั้งขึ้น
contact	n.m.	การติดต่อ
convaincre	v.	ทำให้เชื่อมั่น
conversation	n.f.	การสนทนา
convive	n.m., n.f.	แขกผู้ร่วมโต๊ะ
coquelet	n.m.	ไก่
coquillage	n.m.	หอย, เปลือกหอย
coquille	n.f.	เปลือกหอย
corbeille de boulanger	n.f.	กระบะขนมปัง
corbeille	n.f.	กระบะ, ตะกร้า
cornichon	n.m.	เครื่องเทศ
côte de bœuf	n.f.	ซี่โครงวัว
côtelette d'agneau	n.f.	เนื้อซี่โครงของลูกแกะ
couenne	n.m.	หนังหมู
coupé	a.	ตัดแล้ว, ที่ตัดเป็นชิ้น
couper	v.	ตัด, หั่น
couperet	n.m.	มีดอโต้
courgette	n.f.	บวบ
couteau	n.m.	มีด
couture	n.f.	การเย็บปักถักร้อย
couvert	n.m.	ล้อมชั้น (เครื่องโต๊ะ)
couvrir	v.	ครอบ, ปกปิด, ปก, คลุม
crabe	n.f.	ปูทะเล
création	n.f.	การสร้างสรรค์, การจัดทำขึ้น
crème	n.f.	ครีม, หวานนม
crêpe	n.f.	แพนเค้ก, ขนมปังทอด
crevette	n.f.	กุ้งนาง, กุ้งฝอย

croissant	n.m.	ขนมครวของค์
croquer	v	ทำให้กรอบ
crouton	n.m.	ขนมปังทอดชิ้นเล็กๆ
cru	a.	ไม่เกลี้ยงเงา, หยาบ, ดิบ
cube	n.m.	สี่เหลี่ยมลูกบาศก์
cuillère	n.f.	ช้อน
cuillerée	n.f.	เต็มช้อนหนึ่ง
cuire	v.	หุง, ต้ม, ย่าง, ปิ้ง, ลวก
cuisine	n.f.	การครัว, กับข้าว
cuisson	n.f.	การหุงต้มให้สุก
cuit	a.	สุก
cuite	n.f	การหุงต้มเสร็จ
culinaire	a	แห่งการครัว, ที่เกี่ยวกับการครัว
curry	n.m.	ผงกะหรี่
dans	prep.	ใน, ภายใน, ข้างใน
daurade	n.f.	ปลาชนิดหนึ่ง
déconseiller	v	แนะนำในทางอื่น
décortiquer	v.	ปลดเปลือก, สีข้าว
découper	v.	ชำแหละ
découvert	a.	ที่ไม่มีอะไรปกคลุม
découvrir	v	เปิด, ค้นพบ
décrire	v.	กล่าวพรรณนา
dégorger	v	คาย, ท่วม
délayer	v.	เจือน้ำ
délicat	a	พิถีพิถัน
délice	n.f	ความสุขสำราญ
délicieux	a.	อร่อยดี, โอชะ
demain	ad	พรุ่งนี้
demander	v	ขอ, ขอร้อง
dépasser	v.	เลยขึ้นไป
dépliant	n.m.	แผ่นพับ
dernier	a	สุดท้าย

désagréable	a	น่ารังเกียจ
désirer	v.	ปรารถนา, กระหาย
désormais	ad	สืบแต่นั้นไป
dessaler	v.	ทำให้คลายความเค็มลง
dessert	n.m	ของหวาน
détailler	v.	ตัดออกเป็นชิ้นๆ
deux	a.	สอง
devoir	v	ต้อง, ควร, จำเป็น
diabie	n.m	ปีศาจ
diamètre	n.m.	เส้นผ่าศูนย์กลางวงกลม
diminution	n.f.	การลดราคา
dinde	n.f.	เนื้อไก่งวง, ไก่งวงตัวเมีย
directeur	n.m.	ผู้จัดการ
discuter	v.	หารือ, อภิปราย
disposer	v.	เรียบเรียง, จัดให้เรียบร้อย
disposition	n.f.	อารมณ์
distributeur	n.m.	ผู้ท ^{ให้}
doré	a.	เหลืองเหมือนทอง
dorer	v.	ทำให้เหลือง, หุ้มทอง
durée	n.f.	ระยะเวลา
durian	n.m	ทุเรียน
eau gazeuse	n.f	น้ำโซดา
eau	n.f.	น้ำ
ébullition	n.f.	การเดือดของน้ำ
échalote	n.f.	หอมหัวแดง
écraser	v.	บดขยี้, ทับ
égard	n.m	ความนับถือ, ความเกรงอกเกรงใจ
égoutter	v.	สะเด็ดน้ำ
élément	n.m	ส่วนผสม
émietter	v.	(ขยี้, บด) ให้เป็นผง
empêcher	v	ป้องกัน, ระวัง, กั ^{้น}
encore	a.	อีกครั้งหนึ่ง

enfin	ad	ในที่สุด, สุดท้าย
enlever	v.	เอาออกไป, ยกออกไป
ensuite	ad	ต่อมา
entaille	n.f.	รอยบาก, รอยแหว่ง
entire	a.	ทั้งหมด
entourer	v.	ล้อมรอบ
entrecôte	n.f.	เนื้อซี่โครง
entreprise	n.f.	ห้างร้าน, บริษัท
environ	ad.	ประมาณ
épais, épaisse	a.	หนา
épicé	a.	เผ็ด, รสจัด
épice	n.f.	เครื่องเทศ
épinard	n.m.	ผักโขม
éplucher	v.	ทำให้สะอาด, ปอกเปลือก
escalope	n.m.	เนื้อชุบแป้งทอด
escargot	n.m.	หอยทาก
espacer	v.	ไว้ระยะ
essayer	v	ลอง, พยายาม
établir	v	ตั้งกิจการ
étage	n.m.	ชั้น, แแถว
étaler	v.	อวด, ตั้งแผงไว้ (ขาย) แสดง
étonner	v	ประหลาดใจ
étranger	a	ต่างประเทศ, ไม่เคยชิน
étuver	v.	ตากให้แห้งหรืออบในเตาอบ, เคี่ยว
exact	a	ถูกต้อง, ตรงต่อเวลา
excellent	a	อร่อย, ดีเลิศ
exclusif	a.	เฉพาะ
existence	n.f	การดำรงชีวิต
exotique	a	ต่างถิ่น
expression	n.f.	สำนวน
exprimer	v	แสดง
faim	n.f	ความหิวโหย

faire	v.	ทำ, ทำให้
faner	v.	ผึ่งให้แห้ง, ตาก
farine	n.f.	แป้ง
femme de chambre	n.f.	คนทำห้อง
ferme	a.	แน่น
fête	n.f.	การฉลอง
feu	n.m.	ไฟ, ความร้อน
feuille de bergamote	n.f.	ใบมะกรูด
feuille	n.f.	ใบ
ficelle	n.f.	เชือกเส้นเล็กๆ
filet	n.m.	ด้ายเส้นเล็ก, เนื้อสันใน
fin	a.	ละเอียด, อย่างดี, บางละเอียด
financier	n.m.	นายธนาคาร
finir	v.	จบ, สิ้นสุด
flamber	v.	เผาขน, ทำให้ไฟลุก
flottant	a	ลอย
foie gras	n.m.	ตับห่าน
foie	n.m.	ตับ
fois	n.f.	พร้อมๆ กัน, ครั้ง
fond	n.m.	ก้น (วัตถุ), ด้านหลัง
fondre	v.	หล่อหลอม, ละลาย
fort	a.	แข็งแรง, รุนแรง
four	n.m.	เตาผิง, เตาอบ
fourchette	n.f.	ส้อม
fourniture	n.f.	การจัดหาให้
fraîcheur	n.f.	ความเย็น, ความสดชื่น
frais	a.	เย็น, ใหม่, สด
fraise	n.f.	ผลสตรอเบอรี่
frit	a.	ผัด, ทอด
froid	a.	เย็น
fromage	n.m.	เนยแข็ง
fruit de la passion	n.m.	เสาวรส

fruit	n.m.	ผลไม้
fruits de mer	n.m.	อาหารทะเล
fument	n.m	กลิ่น
galanga	n.m	ข่า
garner	v.	จัดหาเครื่อง
garni	a.	เรียบร้อย, ประดับตกแต่ง
garnir	v.	ประดับ, ตกแต่ง, ปรับ
gastronomie	n.f.	การปรุงแต่งอาหารดี ๆ
gastronomique	a	แห่งการปรุงแต่งอาหารดี ๆ
gateau	n.m.	ขนมเค้ก
gigot	n.m.	เนื้อสะโพก
glacé	a.	เยือกแข็ง, เย็นเหมือนน้ำแข็ง
gourmandise	n.f	ความตะกละ
gousse	n.f.	ฝัก (ถั่ว)
goût	n.m.	รสชาติ
goûter	v	ชิม
gouvernante	n.f.	แม่บ้าน
graphique	a	แผนภาพ
gras, grasse	a.	ไขมัน, เป็นไข
grave	a.	หนัก
griller	v.	ย่าง
gros, grosse	a.	ใหญ่, โต, กว้าง, อ้วน
haché	a	กระแทกๆ, สับ
hacher	v.	สับ, หั่น
hall	n.m.	ห้องโถง, ล็อบบี้
hareng	n.m.	ปลาเฮอริง
haricot vert	n.m.	ถั่วแขก
haut	a	สูง
herbe	n.f.	ผักหญ้า, หญ้า, สมุนไพร
hésiter	v	ลังเล, รีรอ
heure	n.f.	ชั่วโมง
homard	n.m.	กุ้งก้ามกราม, กุ้งล็อบสเตอร์

honneur	n.m	ชื่อเสียง
hôte, hôtesse	n.m. / n.f.	พนักงานบริการ
huile	n.f.	น้ำมัน
huître	n.f.	หอยนางรม
impératif	a	จำเป็นอย่างยิ่ง
incorporer	vt.	รวมเข้าไว้, รวมขึ้นเป็นรูป
indiquer	v.	ชี้, แสดง, กำหนด, แสดง
informer	v.	บอก
ingrédient	n.m	ส่วนผสม
instant	n.m	เวลาครู่หนึ่ง
intéresser à	v	ทำให้สนใจ
intérieur	n.m.	ข้างใน, ภายใน
jamais	ad	ไม่เคย
jambon blanc	n.m.	หมูแฮมสุก
jambon cru	n.m.	หมูแฮมดิบ
jambon	n.m.	หมูแฮม
jaune d'œuf	n.m.	ไข่แดง
joli	a	งาม, สวย
journal	n.m.	หนังสือพิมพ์
journée	n.f	วันหนึ่ง
jus d'orange	n.m.	น้ำส้ม
jus de pamplemousse	n.m.	น้ำส้มโอ
jus	n.m.	น้ำที่ไหลออกจากเนื้ออย่าง
kiwi	n.m.	ผลกีวี
laisser	v	ละทิ้ง, ปล่อยให้ไป
lait de coco	n.m	น้ำกะทิ
lait froid	n.m.	นมเย็น
laitier	a.	ที่เกี่ยวกับนม, ที่มีนม
lame	n.f.	แผ่นบางๆ, แผ่นโลหะบางๆ, ใบมีด
langouste	n.f.	กุ้งก้ามกราม
lapin	n.m	กระต่ายบ้าน
laque	n.m	เครื่องเงิน

lard	n.m.	ขาหมูเค็ม (เบคอน), ไช้สัตว์
lardon	n.m.	เนื้อหมูติดมัน, มันหมู
largement	ad.	อย่างกว้างขวาง
laurier	n.m.	ใบไม้ชนิดหนึ่ง
lavande	n.f.	ไม้ดอกหอมชนิดหนึ่ง, ลาเวนเดอร์
léger	a.	เบา, คล่อง, ว่องไว
légume	n.m.	ผัก
lentille verte	n.f.	ถั่วเขียว
lentille	n.f.	ถั่วลันเตา
lieu	n.m.	สถานที่
limiter	v.t.	จำกัด, กำหนด
linge	n.m.	เสื้อผ้า
liquide	a.	เหลว
liquide	n.m.	ของเหลว
lis, lisse	a.	เนียน, มัน
liserons d'eau	n.m.	ผักบุ้ง
lit	n.m.	ชั้น, เตียง
litchi	n.m.	ลิ้นจี่
lourd	a.	หนัก, อากาศอบอ้าว
luxé	n.m.	ความฟุ่มเฟือย
mais	conj.	แต่ว่า, หากแต่
maître	n.m.	หัวหน้าคนใช้
mangue	n.f.	มะม่วง
marinade	n.f.	ผักดอง
mariner	v.	ดอง, แช่เกลือ
marmite	n.f.	หม้อหุงข้าว
masse	n.f.	กอง
matériel	n.m.	วัสดุ
mâtre d'hôtel	n.m.	กัปตันห้องอาหาร
mayonnaise	n.f.	น้ำสลัดที่ทำด้วยไข่แดง
mécontentement	n.m.	ความไม่พอใจ
médaille	n.m.	แผ่นกลมมีภาพหรือลวดลาย

meilleur	a	ดีกว่า, ดีที่สุด
mélange	n.m.	การผสม, การปรุง
mélanger	v.t.	ผสมผสาน, ผสมเข้าด้วยกัน
melon	n.m	แตงไทย
même	ad	แม้ว่า
menu	n.m	รายการอาหาร
mesclun	n.m.	ผักสีเหลืองมีกลิ่นหอม
mettre	v.t.	ตั้ง, ใส่, วาง, จัดทำขึ้น
miel	n.m.	น้ำผึ้ง
mijoter	v.	เคี่ยวให้เปื่อย
mince	a.	บาง, ผอม
minute	n.f.	นาที, ประเดี้ยว
moelleux, molleuse	a.	นุ่ม, กลมกล่อม
moins	ad.	น้อยที่สุด
moitié	n.f.	ครึ่ง
molleton	n.m.	ผ้าสักหลาดอย่างหนา
moment	n.m.	โอกาส, เวลา
mondial	a	ทั่วโลก
montrer	v.	แสดง
morceau	n.m.	ก้อน, ชิ้น, อัน, ท่อน
morue	n.f.	ปลาค็อด
mouiller	v.t.	แช่, จุ่ม, ทอด, ทำให้เปียก
moule	n.f.	หอยแมลงภู่
moule	n.m.	แม่พิมพ์ (สำหรับหล่อ)
mouser	v.	เป็นฟอง
moutarde	n.f.	มัสตาด
mouton	n.m.	เนื้อแกะ
moyen	a.	ปานกลาง, เฉลี่ย, ระหว่าง
moyenne	n.f.	ส่วนเฉลี่ย, ปานกลาง
muscade	n.f.	ลูกจันทน์เทศ
nappe	n.f.	ผ้าปูโต๊ะ
napperon	n.m.	ผ้ารองถาด ผ้าปูโต๊ะเล็ก ๆ

navet	n.m.	หัวผักกาด
nécessaire	a	จำเป็น
nettoyer	v.	ทำความสะอาด
noir	a.	ดำ, มีด
noix	n.f.	ผล "นัท"
nombreux, nombreuse	a.	มากมาย
nouille	n.f.	บะหมี่, มักกะโรนี
nouveau	a.	สด, ใหม่
nullement	ad	เปล่าเลย, ไม่เลย
numéro	n.m.	หมายเลข, รายการ
obligation	n.f.	ข้อผูกพัน, หน้าที่
obtenir	v.t.	เสร็จ
occasion	n.f.	โอกาส
occidental	a	ทิศตะวันตก
oeuf à la coque	n.m.	ไข่ลวก
oeuf	n.m.	ไข่
offre	n.f.	การเสนอ
oignon	n.m.	หอมหัวใหญ่
olive	n.f.	ผลมะกอก
omelette	n.f.	ไข่เจียว
onctueux	a	ที่มีลักษณะน้ำมัน
opinion	n.f.	ความเห็น, ความรู้สึก
orange	n.f.	ส้ม
ordre	n.m.	ชนิด, คำสั่ง
osier	n.m.	ต้นหวาย
ôter	v.	เอาไป
ouvrir	v	เปิด
pain	n.m.	ขนมปัง
paleron	n.m.	เนื้อสันใน
palette	n.f.	แผ่นผสมสี
pamplemousse	n.m.	ส้มโอ
paprika	n.f.	พริกป่น

paradis	n.m	สวรรค์
parfum	n.m	กลิ่นหอม, น้ำหอม
partage	n.m.	แบ่งส่วน
partager	v.	แบ่งปัน, แจกจ่าย, แบ่งให้ตามส่วน
particulier	a	เฉพาะตัว
partion	n.f.	ส่วน, ส่วนแบ่ง
passage	n.m.	การผ่าน, ทางผ่าน
passé	n.m	อดีต
passer	v	ส่งต่อไป, ส่งให้
pastèque	n.f.	แตงโม
pâté impérial	n.m	ปอเปี๊ยะทอด
pâté	n.m.	อาหารบดแบบใช้ทาขนมปัง, แป้ง
pâte	n.f.	แป้งเปียก
pâte	n.m.	พาย, อาหารกระป๋องบดละเอียด
patienter	v	อดทน, พยายาม
pays	n.m.	ประเทศ
pellicule	n.f.	ฟองซีดี, ฟิล์มหนัง
performant	a.	สามารถ
persil	n.m.	ผักชีฝรั่ง
personnage	n.m.	บุคคล
petit pois	n.m.	ถั่วลันเตา
petit	a.	เล็ก, น้อย, เล็กๆ น้อยๆ
petit-déjeuner	n.m.	อาหารเช้า
petitesse	n.f.	ความเล็ก, ความน้อย
peu	ad.	น้อย, ไม่มาก
peuple	n.m	ประชาชน
pichet	n.m.	เหยือกเหล้าเยอรมัน
picorer	v	เที่ยวคอยย่องเบา
piment rouge	n.m	พริกสีแดง
pimenter	v.	ทำให้เผ็ด
pintade	n.f.	ไก่ต็อก
piquant	a.	เผ็ดร้อน

placer	v.	วาง, หา
plaisir	n.m	ความสนุก
plaque	n.f.	แผ่นโลหะ
plat typique thaï	n.m	อาหารไทยแท้ๆ
plat	n.m.	จานข้าว, อาหารจานหนึ่ง ๆ
plateau	n.m.	ถาด, กระบะ
plongeur, plogeuse	n.m./n.f.	คนล่องจาน
plusieurs	a.pr.	หลาย, ต่างๆ นานา
pocher	v.	ต้มไข่ม้วน
poêle	n.f.	กระทะ
poêle	n.m.	เตาเหล็ก
poire	n.f.	ผลสาละ
pois	n.m.	ถั่ว
poisson	n.m.	ปลา
poitrine	n.f.	หน้าอก, ทรวงอก
poivre	n.m.	พริกไทย
poivron	n.m.	พริกหยวก
pomme de terre	n.f.	มันฝรั่ง
pomme	n.f.	ผลแอปเปิ้ล
porc	n.m	เนื้อหมู
porter	v.	แบก, บรรทุก
porto	n.m	เหล้าองุ่นชนิดหนึ่ง
poser	v.	วาง
possible	a.	อาจเป็นได้, อาจทำได้
potage	n.m.	ซุปข้น
poudre	n.f.	ผง, แป้ง
poulet	n.m.	เนื้อไก่
pour	prep	สำหรับ
pourboire	n.m	เงินแถม, เงินรางวัล
premier	a	ที่หนึ่ง
préparer	v.t.	จัดเตรียม
présentation	n.f.	การนำเสนอ

presque	ad	เกือบ, แทบ
prestigieux, - euse	a.	น่าประหลาดใจ
principal	a	สำคัญมาก
prix	n.m.	ราคา
produit laitier	n.m.	ผลิตภัณฑ์จากนม
produit	n.m.	ผลิตภัณฑ์, ผลิตผล
profiter	v	ได้ประโยชน์
proposer	v	เสนอแนะ
pruneau	n.m	ผลพ룬ตากแห้ง, บ๊วย
puis	ad.	ครั้นแล้ว, ถัดมา
quadrillé	a.	ตีเป็นตาราง
quartier	n.m.	เศษ 1 ส่วน 4
quelque	a.	บางอัน, บ้าง
quitter	v	จากไป
radis	n.m.	หัวผักกาดชนิดหนึ่ง (มีรสเผ็ด)
raffiner	v.	กลั่น, ทำให้บริสุทธิ์
ragoût	n.m.	เนื้อต้มชนิดหนึ่ง
rang	n.m.	แถว, แนว, อันดับชั้น
ranger	v.	จัดแจง, เรียบเรียง
rapide	a	รวดเร็ว, ว่องไว
rayonnement	n.m	การส่องแสง
réception	n.f.	การต้อนรับ, งานรับรอง
réchauffer	v.	อุ่นให้ร้อน
rechercher	v	เสาะหา
réclamation	n.f.	การร้องทุกข์, การอ้างสิทธิ์
recommender	v	แนะนำ
recouvrir	v.	ปิดคลุมอย่างมิดชิด
réduire	v.	ลด
réfrigérant	n.m.	ตู้เย็น, ตู้แช่แข็ง
réfrigérateur	n.m.	ตู้เย็น, ตู้แช่แข็ง
refroidir	v.	ทำให้เย็นลง
régional	a	แห่งท้องถิ่น

régulier	a.	ตามกำหนด, สม่ำเสมอ
relevé	a	เลิศเลอ, สง่า, เฝื่อน
remuant	a.	น้ำขึ้นขึ้น, ที่ไม่อยู่นิ่ง
renforcer	vt.	ส่งกำลังไปเพิ่มเติม
répartir	v.	แบ่งส่วน, แจกแจง
repartir	v.t.	เริ่มเดินทางอีก, ไปจากที่เดิมอีก
repas	n.m	มื้ออาหาร
répondre	v	ตอบ
réservation	n.f	การจอง
réserver	v	เก็บ, จอง
résider	v	ตั้งอยู่, อาศัยอยู่
respecter	v	นับถือ, เคารพ
restant	a.	ที่เหลืออยู่, ที่ตกค้าง
reste	n.m.	เศษเหลือ
retirer	v.	เอาออกจาก
retravailler	v.	นวดแป้งซ้ำ
richesse	n.f	ความอุดม, โภคทรัพย์, ทรัพย์สมบัติ
rigueur	n.f	ความเข้มงวด
rillettes	n.f.pl.	เนื้อหมูสับ
incer	v	ล้าง
rissole	n.f.	เนื้อสันสับคลุกเศษขนมปังปั้นเป็นก้อน
rissoler	v.	อบชนิดใช้ไฟอย่างจนเหลือง
riz au lait de coco et aux mangues	n.m	ข้าวเหนียวมะม่วง
riz	n.m.	ข้าว
rognon	n.m.	ไต
romarin	n.m.	ต้นไม้มินต์หนึ่ง
rôti de veau	n.m	เนื้อลูกวัวย่าง
rôtir	v.	ย่างบนไฟ
rouget	n.m.	ปลาทะเลชนิดหนึ่ง
s'intéresser à	v	สนใจใน
safran	n.m.	ผงกะหรี่, หญ้าฝรั่น
saignant	a	เนื้อดิบ, ยังมีเลือดติด

saison	n.f	ฤดูกาล
salade folle	n.f.	สลัดรวม
salade	n.f.	สลัด
saladier	n.m.	จานปรุงยำสลัด
salé	a.	เค็ม, แซ่เกลือ
saler	v.	แซ่เกลือ, ทาเกลือ
salle	n.f.	ห้อง
sardine	n.f.	ปลาซาร์ดีน
sauce	n.f.	น้ำราดซอส, น้ำซุรส
saucisse	n.f.	ไส้กรอก
saucisson	n.m.	ไส้กรอกแห้งขนาดเขื่อง, ไส้กรอกใหญ่
saumon	n.m.	ปลาแซลมอน
saupoudrer	v.	โรยเกลือ, โรยพริกไทย, โรยแป้ง
sauter	v	ผัด
saveur	n.f	รสชาติ
sec	a.	แห้ง
secrétaire	n.m./n.f.	เลขานุการ
seigle	n.m.	ข้าว (เมืองหนาว) ชนิดหนึ่ง
sel	n.m.	เกลือ
semoule	n.f.	อาหารแป้งชนิดหนึ่ง
server	v.	รับใช้, นำอาหารมาตั้ง, บริการ
serveur	n.m	คนเสิร์ฟ
service	n.m.	บริการ
serviette	n.f.	ผ้าเช็ดมือ
servir	vt.	ตัก, รับใช้, นำอาหารมาตั้ง
situation	n.f.	ทำเล, สถานที่ตั้ง, สถานการณ์
soigneur	a.	ระมัดระวัง, รอบคอบ
sole	n.f.	ปลาลิ้นหมา, ปลาตาเดียว
sorbet	n.m	ไอศกรีมไม่ใส่ครีม
soulever	v.t.	ยกขึ้น, เผยขึ้น
soupe	n.f.	น้ำซุป, น้ำแกง, แกงจืด
souriant	a	ยิ้มแย้ม

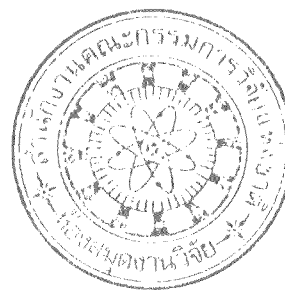
sous	prep.	ใต้, ภายใต้
spatula	n.f.	ช้อนตวงจลีน
spécialité	n.f.	พิเศษ
spectacle	n.m.	การแสดง
subtil	a	ละเอียดละออ
succès	n.m.	ผลสำเร็จ, สัมฤทธิ์ผล
succulent	a	อร่อย
sucré	a.	มีน้ำตาล, หวาน
suffire	v.	เหมาะสม
suggérer	v.	เสนอแนะ
suite	n.f.	ส่วนถัดไป
suivre	v	ติดตาม
supplément	n.m.	พิเศษ, ส่วนเติมต่อ
surveillant	n.m.	ผู้ดูแลตรวจตรา, นายงาน, คนเฝ้าบ้าน
table	n.f.	โต๊ะ
tableau	n.m.	กระดาน, รูปภาพ
tâche	n.f.	จุด, รอยต่าง, รอยเปื้อน
taille	n.f.	รูปร่าง, การตัด, การถาก, การเล็ม
tarte	n.f.	พายผลไม้, พาย
tasse	n.f.	ถ้วย
température	n.f.	อุณหภูมิ
tendre	a.	อ่อน, นุ่ม, เปื่อย
tendre	v	ทำให้นุ่ม
terminer	v	จบลง
terrine	n.f.	เนื้อบด, เนื้อสับ
thé	n.m.	ชา
thon	n.m.	ปลาทูน่า
tiède	a.	อุ่น
tiédir	v.t.	ทำให้อุ่น, ทำให้เย็น
toast	n.m.	ขนมปังปิ้ง
tomate	n.f.	มะเขือเทศ
tourner	v.	หมุนรอบ, พลิก

traditionnel, traditionnelle	a.	ตามประเพณีนิยม
traiter	v.	เจรจา, ทำความตกลง
tranche	n.f.	แผ่นบางๆ
trancher	v.	หั่น, เฉือน, ตัดเป็น (ชิ้นบางๆ)
très	ad.	มาก, เหลือเกิน
truffe	n.f.	เห็ดชนิดหนึ่ง (ขึ้นใต้ดิน)
truite	n.f.	ปลาหนึ่ง, ปลาเทร้า
typique	a	ที่เป็นแบบอย่าง
utiliser	v	เอามาทำประโยชน์
valet	n.m.	คนใช้ผู้ชาย
vapeur	n.f.	ควัน, ร้อน
variation	n.f.	การเปลี่ยนไป, การแตกต่างกันออกไป
variété	n.f.	ชนิดต่างๆ, ต่างๆ นานา
veau	n.m.	ลูกวัว, เนื้อวัว
végétarien	n.m.	คนกินเจ
vendre	v	ขาย
vente	n.f.	การขาย
vérifier	v	ตรวจ, ตรวจสอบ
véritable	a	มีจริง, เต็มที่
verre	n.m.	แก้ว
verrerie	n.f.	เครื่องแก้ว
versant	n.m.	ด้าน
verser	v.	เท, กรอก
viande	n.f.	เนื้อสัตว์, เนื้อวัว
vif	a.	เผ็ดร้อน, มีชีวิตชีวา
vin rouge	n.m.	ไวน์แดง
vin	n.m.	เหล้าองุ่น
vinaigre	n.m.	น้ำส้มสายชู
vinaigrette	n.f.	เครื่องปรุงรสน้ำมันและน้ำส้ม
visiteur	n.m.	ผู้มาเยือน
volonté	n.f.	ความตั้งใจ, เจตน์จำนง
vraiment	ad	อย่างแน่นอน

yaourt	n.m.	โยเกิร์ต
zeste	n.m.	(เปลือก, กาก) ผลไม้

ภาคผนวก ข

สูตรทางสถิติที่ใช้ในการวิจัย
และการวิเคราะห์ข้อมูล



สถิติที่ใช้ในการวิจัย

1. การวิเคราะห์ข้อสอบแบบปรนัย

1.1 หาค่าดัชนีความง่าย โดยใช้สูตร

$$P = \frac{RU + RL}{NU + NL} \quad (\text{บุญเรียง, 2534 : 116})$$

P = ค่าดัชนีความง่ายของข้อสอบ

RU = จำนวนคนที่ตอบถูกในกลุ่มสูง

RL = จำนวนคนที่ตอบถูกในกลุ่มต่ำ

NU = จำนวนคนที่ตอบข้อสอบในกลุ่มสูง

NL = จำนวนคนที่ตอบข้อสอบในกลุ่มต่ำ

1.2 หาค่าดัชนีอำนาจจำแนก โดยใช้สูตร

$$r = \frac{RU - RL}{n} \quad (\text{บุญเรียง, 2534 : 116})$$

r = ค่าดัชนีอำนาจจำแนกของข้อสอบ

RU = จำนวนคนที่ตอบถูกในกลุ่มสูง

RL = จำนวนคนที่ตอบถูกในกลุ่มต่ำ

n = จำนวนคนในกลุ่มสูงหรือต่ำ

2. หาค่าความเที่ยงของแบบทดสอบ โดยใช้สูตร K-R 20

$$r_{tt} = \frac{K}{K-1} \left[\frac{1 - \sum pq}{S^2} \right] \quad (\text{บุญเรียง, 2534 : 163})$$

r_{tt} = ค่าดัชนีความเที่ยงของแบบทดสอบ

K = จำนวนข้อสอบในแบบทดสอบ

p = สัดส่วนของคนที่ตอบถูก

q = $1 - p$

S^2 = ความแปรปรวนของคะแนนที่ได้จากแบบทดสอบทั้งฉบับ
ของคนทั้งหมดที่ทำแบบทดสอบ

หาค่า S^2 โดยใช้สูตร

$$S^2 = \frac{n \sum fx^2 - (\sum fx)^2}{n(n-1)} \quad (\text{บุญเรียง, 2534 : 163})$$

3. หาค่าประสิทธิภาพเชื่อถือได้ตามเกณฑ์มาตรฐาน 80 ตัวแรก โดยใช้สูตร

$$E^1 = \frac{\frac{\sum x}{A}}{N} \times 100 \quad (\text{ชัยยงค์, 2521 : 136})$$

E^1 = ประสิทธิภาพของกระบวนการ

$\sum x$ = คะแนนรวมของแบบฝึกหัด

A = คะแนนเต็มของแบบฝึกหัด

N = จำนวนผู้เรียน

4. หาค่าประสิทธิภาพเชื่อถือได้ตามเกณฑ์มาตรฐาน 80 ตัวหลัง โดยใช้สูตร

$$E2 = \frac{\frac{\sum F}{B}}{n} \times 100$$

$E2$ = ประสิทธิภาพของผลลัพธ์

$\sum F$ = คะแนนรวมของผลลัพธ์หลังเรียน

B = คะแนนเต็มของแบบทดสอบหลังเรียน

n = จำนวนผู้เรียน

5. การเปรียบเทียบความแตกต่างของผลลัพธ์ก่อนการเรียนรู้และหลังการเรียนรู้

$$t = \frac{\frac{\sum D}{n}}{\sqrt{\frac{n \sum D^2 - (\sum D)^2}{n-1}}}$$

t = ตัวทดสอบสถิติ

D = คะแนนความก้าวหน้าของนักเรียนแต่ละคน

$\sum D$ = ผลรวมของคะแนนความก้าวหน้า

$\sum D^2$ = ผลรวมของคะแนนความก้าวหน้าแต่ละตัวยกกำลังสอง

n = จำนวนผู้เรียน

ตารางภาคผนวกที่ 1

ผลการวิเคราะห์ดัชนีความง่าย และดัชนีอำนาจจำแนกของ
แบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน

ข้อ	ดัชนีความง่าย	ดัชนีอำนาจจำแนก
1	0.70	0.36
2	0.78	0.36
3	0.56	0.24
4	0.56	0.64
5	0.68	0.32
6	0.32	0.32
7	0.50	0.20
8	0.48	0.64
9	0.52	0.40
10	0.44	0.40
11	0.40	0.24
12	0.74	0.36
13	0.76	0.48
14	0.52	0.48
15	0.44	0.40
16	0.72	0.24
17	0.78	0.20
18	0.62	0.28
19	0.66	0.44
20	0.48	0.48

ตารางภาคผนวกที่ 1 (ต่อ) ผลการวิเคราะห์ดัชนีความง่าย และดัชนีอำนาจจำแนกของ
แบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน

ข้อ	ดัชนีความง่าย	ดัชนีอำนาจจำแนก
21	0.58	0.36
22	0.60	0.56
23	0.44	0.56
24	0.64	0.48
25	0.56	0.32
26	0.60	0.72
27	0.62	0.44
28	0.38	0.52
29	0.52	0.64
30	0.42	0.36
31	0.78	0.36
32	0.34	0.24
33	0.28	0.24
34	0.60	0.48
35	0.70	0.52
36	0.32	0.08
37	0.32	0.16
38	0.48	0.56
39	0.32	0.24
40	0.40	0.08

ตารางภาคผนวกที่ 2

ผลการวิเคราะห์ค่าความเชื่อมั่น (reliability) ของแบบทดสอบวัดผล
สัมฤทธิ์ทางการเรียน

ข้อ	p	q	pq
1	0.70	0.30	.21
2	0.78	0.22	.1716
3	0.56	0.44	.2464
4	0.56	0.44	.2464
5	0.68	0.32	.2176
6	0.32	0.68	.2176
7	0.50	0.50	.25
8	0.48	0.52	.2496
9	0.52	0.48	.2496
10	0.44	0.56	.2464
11	0.40	0.60	.24
12	0.74	0.26	.1924
13	0.76	0.24	.1824
14	0.52	0.48	.2496
15	0.44	0.56	.2464
16	0.72	0.28	.2016
17	0.78	0.22	.1716
18	0.62	0.38	.2356
19	0.66	0.34	.2244
20	0.48	0.52	.2496

ตารางภาคผนวกที่ 2 (ต่อ) ผลการวิเคราะห์ค่าความเชื่อมั่น (reliability) ของแบบทดสอบวัดผล
สัมฤทธิ์ทางการเรียน

ข้อ	p	q	pq
21	0.58	0.42	.2436
22	0.60	0.40	.24
23	0.44	0.56	.2464
24	0.64	0.36	.2304
25	0.56	0.44	.2464
26	0.60	0.40	.24
27	0.62	0.38	.2356
28	0.38	0.62	.2356
29	0.52	0.48	.2496
30	0.42	0.58	.2436
31	0.78	0.22	.1716
32	0.34	0.66	.2244
33	0.28	0.72	.2016
34	0.60	0.40	.24
35	0.70	0.30	.21
36	0.32	0.68	.2176
37	0.32	0.68	.2176
38	0.48	0.52	.2496
39	0.32	0.68	.2176
40	0.40	0.60	.24
			$\Sigma pq = 9.10$

ตารางภาคผนวกที่ 3 คะแนนจากการทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนชุดการสอนภาษา
ฝรั่งเศสเพื่อการสื่อสารด้านการท่องเที่ยว โดยใช้วิดีโอช่วยสอน
สำหรับพนักงานโรงแรมและธุรกิจบริการท่องเที่ยว ของจังหวัด
พิษณุโลก จำนวนนักเรียน 55 คน คะแนนเต็ม 40 คะแนน

คะแนน (x)	ความถี่ (f)	fx	fx ²
34	1	34	1156
33	1	33	1089
32	3	96	3072
30	5	150	4500
29	3	87	2523
28	8	224	6272
27	4	108	2916
26	4	104	2704
25	5	125	3125
24	7	168	4032
23	4	92	2116
22	2	44	968
21	1	21	441
20	3	60	1200
18	2	36	648
17	1	17	289
14	1	14	196
n = 55		$\Sigma fx = 1413$	$\Sigma fx^2 = 37247$

การคำนวณหาค่าความแปรปรวนของแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ชุดการสอน
ภาษาฝรั่งเศสเพื่อการสื่อสารด้านการท่องเที่ยว โดยการใช้วิดีโอช่วยสอนสำหรับพนักงานโรงแรม
และธุรกิจบริการท่องเที่ยว ของจังหวัดพิษณุโลก

$$\begin{aligned}\text{สูตร } S^2 &= \frac{n \sum fx^2 - (\sum fx)^2}{n(n-1)} \\ S^2 &= \frac{55(37247) - (1413)^2}{55(55-1)} \\ &= \frac{2,048,585 - 1,996,569}{2,970} \\ S^2 &= 17.51\end{aligned}$$

การวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์ความเชื่อมั่นของแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ ชุดการ
สอนภาษาฝรั่งเศสเพื่อการสื่อสารด้านการท่องเที่ยว โดยการใช้วิดีโอช่วยสอนสำหรับพนักงาน
โรงแรมและธุรกิจบริการท่องเที่ยว ของจังหวัดพิษณุโลก

$$\begin{aligned}r_{tt} &= \frac{k}{k-1} \left[\frac{1 - \sum pq}{S^2} \right] \\ r_{tt} &= \frac{40}{40-1} \left[\frac{1 - 9.10}{17.51} \right] \\ &= \frac{40}{39} \left[1 - 0.51970 \right] \\ &= 1.025 \times 0.4803 \\ &= 0.49\end{aligned}$$

ตารางภาคผนวกที่ 4

ผลการทดลองชุดการสอนหน่วยที่ 1 จำนวนผู้เรียน 30 คน

นักเรียนคนที่	คะแนนแบบฝึกหัด (คะแนนเต็ม 20)	คะแนนแบบทดสอบหลังเรียน (คะแนนเต็ม 10)
1	18	9
2	19	7
3	20	9
4	18	7
5	19	8
6	18	8
7	20	9
8	17	8
9	18	8
10	18	9
11	18	7
12	19	7
13	19	7
14	20	7
15	19	9
16	19	6
17	14	9
18	20	9
19	17	7
20	19	9
21	18	9
22	19	9
23	20	9
24	18	9
25	20	7

ตารางภาคผนวกที่ 4 (ต่อ) ผลการทดลองชุดการสอนหน่วยที่ 1 จำนวนผู้เรียน 30 คน

นักเรียนคนที่	คะแนนแบบฝึกหัด (คะแนนเต็ม 20)	คะแนนแบบทดสอบหลังเรียน (คะแนนเต็ม 10)
26	18	5
27	19	7
28	19	7
29	19	9
30	17	9
คะแนนรวม	556	239
คะแนนเฉลี่ย	18.53	7.97
คะแนนเฉลี่ยร้อยละ	92.66	79.67

วิธีการคำนวณหาประสิทธิภาพของชุดการสอน

$$\begin{aligned}
 E_1 &= \frac{\frac{\sum x}{N} \times 100}{A} \quad (\text{ชัยยงค์, 2521 : 136}) \\
 &= \frac{556}{30 \times 100} \times 100 = 92.66
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 E_2 &= \frac{\frac{\sum F}{N} \times 100}{B} \quad (\text{ชัยยงค์, 2521 : 136}) \\
 &= \frac{239}{30 \times 100} \times 100 = 79.67
 \end{aligned}$$

ตารางภาคผนวกที่ 5

ผลการทดลองชุดการสอนหน่วยที่ 2 จำนวนผู้เรียน 30 คน

นักเรียนคนที่	คะแนนแบบฝึกหัด (คะแนนเต็ม 20)	คะแนนแบบทดสอบหลังเรียน (คะแนนเต็ม 20)
1	19	18
2	18	18
3	19	20
4	19	17
5	19	18
6	18	20
7	19	20
8	17	20
9	18	20
10	19	20
11	19	20
12	18	19
13	20	19
14	20	18
15	17	18
16	17	20
17	18	4
18	18	20
19	18	20
20	19	12
21	19	18
22	19	20
23	19	17
24	19	12
25	18	20

ตารางภาคผนวกที่ 5 (ต่อ) ผลการทดลองชุดการสอนหน่วยที่ 2 จำนวนผู้เรียน 30 คน

นักเรียนคนที่	คะแนนแบบฝึกหัด (คะแนนเต็ม 20)	คะแนนแบบทดสอบหลังเรียน (คะแนนเต็ม 20)
26	18	11
27	18	18
28	20	13
29	17	20
30	20	20
คะแนนรวม	556	530
คะแนนเฉลี่ย	18.53	17.67
คะแนนเฉลี่ยร้อยละ	92.66	88.33

วิธีการคำนวณหาประสิทธิภาพของชุดการสอน

$$\begin{aligned}
 E_1 &= \frac{\frac{\sum x}{N} \times 100}{A} \quad (\text{ชัยยงค์, 2521 : 136}) \\
 &= \frac{556}{30 \times 100} = 92.66 \\
 &\quad 20
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 E_2 &= \frac{\frac{\sum F}{N} \times 100}{B} \quad (\text{ชัยยงค์, 2521 : 136}) \\
 &= \frac{530}{30 \times 100} = 88.33 \\
 &\quad 20
 \end{aligned}$$

ตารางภาคผนวกที่ 6

ผลการทดลองชุดการสอนหน่วยที่ 3 จำนวนผู้เรียน 30 คน

นักเรียนคนที่	คะแนนแบบฝึกหัด (คะแนนเต็ม 10)	คะแนนแบบทดสอบหลังเรียน (คะแนนเต็ม 10)
1	9	10
2	9	9
3	10	8
4	9	9
5	9	10
6	10	10
7	10	9
8	9	9
9	9	8
10	9	9
11	9	9
12	9	9
13	9	9
14	9	9
15	10	6
16	10	9
17	7	9
18	9	8
19	10	9
20	9	8
21	10	8
22	8	9
23	10	9
24	9	9
25	9	6

ตารางภาคผนวกที่ 6 (ต่อ) ผลการทดลองชุดการสอนหน่วยที่ 3 จำนวนผู้เรียน 30 คน

นักเรียนคนที่	คะแนนแบบฝึกหัด (คะแนนเต็ม 10)	คะแนนแบบทดสอบหลังเรียน (คะแนนเต็ม 10)
26	9	7
27	9	7
28	9	5
29	10	6
30	9	7
คะแนนรวม	276	249
คะแนนเฉลี่ย	9.20	8.30
คะแนนเฉลี่ยร้อยละ	92	83

วิธีการคำนวณหาประสิทธิภาพของชุดการสอน

$$\begin{aligned}
 E1 &= \frac{\frac{\sum x}{N} \times 100}{A} \quad (\text{ชัยยงค์, 2521 : 136}) \\
 &= \frac{276}{30 \times 100} = 92 \\
 &20
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 E2 &= \frac{\frac{\sum F}{N} \times 100}{B} \quad (\text{ชัยยงค์, 2521 : 136}) \\
 &= \frac{249}{30 \times 100} = 83 \\
 &20
 \end{aligned}$$

ตารางผนวกที่ 7 ผลการเปรียบเทียบความแตกต่างของผลสัมฤทธิ์ก่อนการเรียนรู้และ
 หลังการเรียนรู้เมื่อใช้ชุดการสอนหน่วยที่ 1

ผู้เรียน คนที่	คะแนนสอบ ก่อนเรียน (X)	คะแนนสอบ หลังเรียน (Y)	ผลต่างของ คะแนน (Y-X) = D	(ผลต่าง) ² D ²	t
1	8	9	1	1	
2	2	7	5	25	
3	4	9	5	25	
4	6	7	1	1	
5	4	8	4	16	
6	7	8	1	1	
7	4	9	5	25	
8	4	8	4	16	
9	4	8	4	16	
10	4	9	5	25	
11	4	7	3	9	
12	3	7	4	16	
13	5	7	2	4	
14	1	7	6	36	
15	5	9	4	16	
16	6	6	0	0	
17	2	9	7	49	
18	0	9	9	81	
19	6	7	1	1	
20	2	9	7	49	
21	3	9	6	36	
22	2	9	7	49	
23	3	9	6	36	

ตารางผนวกที่ 7 ผลการเปรียบเทียบความแตกต่างของผลสัมฤทธิ์ก่อนการเรียนและ
หลังการเรียนเมื่อใช้ชุดการสอนหน่วยที่ 1

ผู้เรียน คนที่	คะแนนสอบ ก่อนเรียน (X)	คะแนนสอบ หลังเรียน (Y)	ผลต่างของ คะแนน (Y-X) = D	(ผลต่าง) ² D ²	t
24	6	9	3	9	
25	3	7	4	16	
26	3	5	2	4	
27	3	7	4	16	
28	2	7	5	25	
29	4	9	5	25	
30	4	9	5	25	
คะแนนรวม	114	239	125	653	
คะแนนเฉลี่ย	3.8	7.79	4.17	21.77	10.69

$$t (.01, 29) = 2.756$$

$$\Sigma D$$

$$\begin{aligned}
 t &= \sqrt{\frac{n \Sigma D^2 - (\Sigma D)^2}{n-1}} \\
 &= \sqrt{\frac{125^2 - 19590}{29}} \\
 &= \sqrt{\frac{15625 - 19590}{29}} \\
 &= \sqrt{\frac{-3965}{29}} \\
 &= \sqrt{-136.72} \\
 &= 11.69
 \end{aligned}$$

ตารางผนวกที่ 8 ผลการเปรียบเทียบความแตกต่างของผลสัมฤทธิ์ก่อนการเรียนรู้และ
หลังการเรียนรู้เมื่อใช้ชุดการสอนหน่วยที่ 2

ผู้เรียน คนที่	คะแนนสอบ ก่อนเรียน (X)	คะแนนสอบ หลังเรียน (Y)	ผลต่างของ คะแนน (Y-X) = D	(ผลต่าง) ² D ²	t
1	15	18	3	9	
2	15	18	3	9	
3	13	20	7	49	
4	13	17	4	16	
5	13	18	5	25	
6	18	20	2	4	
7	20	20	0	0	
8	20	20	0	0	
9	19	20	1	1	
10	20	20	0	0	
11	20	20	0	0	
12	17	19	2	4	
13	18	19	1	1	
14	16	18	2	4	
15	18	18	0	0	
16	18	20	2	4	
17	1	4	3	9	
18	14	20	6	36	
19	17	20	3	9	
20	12	12	0	0	
21	10	18	8	64	
22	12	20	8	64	
23	13	17	4	16	

ตารางผนวกที่ 8 (ต่อ) ผลการเปรียบเทียบความแตกต่างของผลสัมฤทธิ์ก่อนการเรียนรู้และ
หลังการเรียนรู้เมื่อใช้ชุดการสอนหน่วยที่ 2

ผู้เรียน คนที่	คะแนนสอบ ก่อนเรียน (X)	คะแนนสอบ หลังเรียน (Y)	ผลต่างของ คะแนน (Y-X) = D	(ผลต่าง) ² D ²	t
24	11	12	1	1	
25	13	20	7	49	
26	9	11	2	4	
27	15	18	3	9	
28	10	13	3	9	
29	15	20	5	25	
30	9	20	11	121	
คะแนนรวม	434	530	96	542	
คะแนนเฉลี่ย	14.47	17.67	3.2	18.07	6.16

$$t (.01, 29) = 2.756$$

$$\Sigma D$$

$$\begin{aligned}
 t &= \frac{n \Sigma D^2 - (\Sigma D)^2}{n - 1} \\
 &= \frac{16260 - 9216}{29} \\
 &= \frac{7044}{29} \\
 &= 243.24
 \end{aligned}$$

ตารางผนวกที่ 9 ผลการเปรียบเทียบความแตกต่างของผลสัมฤทธิ์ก่อนการเรียนรู้และ
หลังการเรียนรู้เมื่อใช้ชุดการสอนหน่วยที่ 3

ผู้เรียน คนที่	คะแนนสอบ ก่อนเรียน (X)	คะแนนสอบ หลังเรียน (Y)	ผลต่างของ คะแนน (Y-X) = D	(ผลต่าง) ² D ²	t
1	10	10	0	0	
2	7	9	2	4	
3	7	8	1	1	
4	8	9	1	1	
5	10	10	0	0	
6	8	10	2	4	
7	8	9	1	1	
8	8	9	1	1	
9	6	8	2	4	
10	9	9	0	0	
11	8	9	1	1	
12	8	9	1	1	
13	6	9	3	9	
14	8	9	1	1	
15	3	6	3	9	
16	6	9	3	9	
17	5	9	4	16	
18	6	8	2	4	
19	8	9	1	1	
20	4	8	4	16	
21	4	8	4	16	
22	7	9	2	4	
23	6	9	3	9	

ตารางผนวกที่ 9(ต่อ) ผลการเปรียบเทียบความแตกต่างของผลสัมฤทธิ์ก่อนการเรียนรู้และ
หลังการเรียนรู้เมื่อใช้ชุดการสอนหน่วยที่ 3

ผู้เรียน คนที่	คะแนนสอบ ก่อนเรียน (X)	คะแนนสอบ หลังเรียน (Y)	ผลต่างของ คะแนน (Y-X) = D	(ผลต่าง) ² D ²	t
24	6	9	3	9	
25	2	6	4	16	
26	5	7	2	4	
27	6	7	1	1	
28	2	5	3	9	
29	3	6	3	9	
30	3	7	4	16	
คะแนนรวม	187	249	62	176	
คะแนนเฉลี่ย	6.23	8.3	2.07	5.87	8.81

$$t (.01, 29) = 2.756$$

$$\Sigma D$$

$$t = \frac{n \Sigma D^2 - (\Sigma D)^2}{n - 1}$$

$$= \frac{52}{29}$$

$$= \frac{5280 - 3844}{29}$$

$$= \frac{1436}{29}$$

$$= 49.517$$

$$= 7.03$$

$$= 8.81$$

ตารางผนวกที่ 10 ผลการเปรียบเทียบความแตกต่างของผลสัมฤทธิ์ก่อนการเรียนและ
หลังการเรียนเมื่อใช้ชุดการสอนทั้ง 3 หน่วย

ผู้เรียน คนที่	คะแนนสอบ ก่อนเรียน (X)	คะแนนสอบ หลังเรียน (Y)	ผลต่างของ คะแนน (Y-X) = D	(ผลต่าง) ² D ²	t
1	33	37	4	16	
2	24	34	10	100	
3	24	37	13	169	
4	27	33	6	36	
5	27	36	9	81	
6	33	38	5	25	
7	32	38	6	36	
8	32	37	5	25	
9	29	36	7	49	
10	33	38	5	25	
11	32	36	4	16	
12	28	35	7	49	
13	29	35	6	36	
14	25	34	9	81	
15	26	33	7	49	
16	30	35	5	25	
17	8	22	14	196	
18	20	37	17	289	
19	31	36	5	25	
20	18	29	11	121	
21	17	35	18	324	
22	21	38	17	289	
23	22	35	13	169	

ตารางผนวกที่ 10(ต่อ) ผลการเปรียบเทียบความแตกต่างของผลสัมฤทธิ์ก่อนการเรียนรู้และ
หลังการเรียนรู้เมื่อใช้ชุดการสอนทั้ง 3 หน่วย

ผู้เรียน คนที่	คะแนนสอบ ก่อนเรียน (X)	คะแนนสอบ หลังเรียน (Y)	ผลต่างของ คะแนน (Y-X) = D	(ผลต่าง) ² D ²	t
24	23	30	7	49	
25	18	33	15	225	
26	17	23	6	36	
27	24	32	8	64	
28	14	25	11	121	
29	22	35	13	169	
30	16	36	20	400	
คะแนนรวม	735	1018	283	3295	
คะแนนเฉลี่ย	24.5	33.93	9.43	109.83	11.12

$$t (.01, 29) = 2.756$$

$$\Sigma D$$

$$t = \frac{n \Sigma D^2 - (\Sigma D)^2}{n - 1}$$

$$= \frac{283}{29}$$

$$98850 - 80089$$

$$29$$

$$= \frac{283}{25.43}$$

$$11.12$$

$$= 11.12$$

ภาคผนวก ค
สำเนาหนังสือราชการ



ที่ ศธ ๐๕๓๘.๐๕ / ๘๒๔

คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์
มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
อำเภอเมืองพิษณุโลก
จังหวัดพิษณุโลก ๖๕๐๐๐

๗ ตุลาคม ๒๕๕๔

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เป็นผู้เชี่ยวชาญ

เรียน Mr. Jean Philippe BABU

ด้วย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.หิรัญพร บัณฑิตย์ นาคสวัสดิ์ อาจารย์ประจำหลักสูตรสาขาวิชาโท ภาษาฝรั่งเศส คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ ขณะนี้อยู่ระหว่างการทำวิจัย โดยได้รับทุนวิจัยจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ เรื่อง ชุดการสอนภาษาฝรั่งเศสเพื่อการสื่อสารด้านการท่องเที่ยว โดยใช้ VCD ช่วยสอนสำหรับพนักงานภัตตาคารและธุรกิจบริการท่องเที่ยวของจังหวัดพิษณุโลก นั้น

ในการนี้ คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ พิจารณาแล้วเห็นว่าท่านเป็นผู้เชี่ยวชาญ มีความรู้ความสามารถและประสบการณ์ที่เหมาะสมที่จะให้การพิจารณาตรวจสอบความถูกต้องในการใช้ภาษาฝรั่งเศสในชุดการสอนและแบบทดสอบ เพื่อนำไปใช้ในการปรับปรุงให้เหมาะสมและจะนำไปใช้ในการวิจัยต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณา คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ หวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความร่วมมือจากท่านและขอขอบคุณล่วงหน้า มา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สกล เกิดผล)

คณบดีคณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์

สำนักงานคณบดี คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์

โทรศัพท์ ๐ - ๕๕๒๖ - ๗๐๘๗ หรือ ๐ - ๕๕๒๖ - ๗๐๐๑ - ๒ ต่อ ๒๐๐๐

โทรสาร ๐ - ๕๕๒๖ - ๗๒๒๗ - ๓๐ ต่อ ๒๐๐๐



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์

ที่ คมส. ๖๓๒ / ๒๕๕๔

วันที่ ๗ ตุลาคม ๒๕๕๔

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เป็นผู้เชี่ยวชาญ

เรียน อาจารย์ฉัตรแก้ว ทองสุก

ด้วย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ทรีตันพร บัณฑิตย์ นาคสวัสดิ์ อาจารย์ประจำหลักสูตรสาขาวิชาโท ภาษาฝรั่งเศส คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ ขณะนี้อยู่ระหว่างการทำวิจัย โดยได้รับทุนวิจัยจาก สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ เรื่อง ชุดการสอนภาษาฝรั่งเศสเพื่อการสื่อสารด้านการท่องเที่ยว โดยการใช้ VCD ช่วยสอนสำหรับพนักงานภัตตาคารและธุรกิจบริการท่องเที่ยวของจังหวัดพิษณุโลก นั้น

ในการนี้ คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ พิจารณาแล้วเห็นว่าท่านเป็นผู้เชี่ยวชาญ จากหลักสูตรสาขาวิชาโท ภาษาฝรั่งเศส มีความรู้ความสามารถและประสบการณ์ที่เหมาะสมที่จะให้การพิจารณาตรวจสอบความถูกต้อง ในการใช้ภาษาฝรั่งเศสในชุดการสอนและแบบทดสอบเพื่อนำไปใช้ในการปรับปรุงให้เหมาะสมและจะนำไปใช้ในการวิจัยต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณา คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ หวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความร่วมมือจากท่านและขอขอบคุณล่วงหน้า มา ณ โอกาสนี้

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สกล เกิดผล)

คณบดีคณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์



ที่ ศธ ๐๕๓๘.๐๕ / ว ๘๒๕

คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์
มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
อำเภอเมืองพิษณุโลก
จังหวัดพิษณุโลก ๖๕๐๐๐

๗ ตุลาคม ๒๕๕๔

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์พื้นที่สำรวจข้อมูลงานวิจัย

เรียน ผู้จัดการโรงแรมแกรนด์ริเวอร์ไซด์

ด้วย คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ทนต์พร บัณฑิตย์ นาคสวัสดิ์ อาจารย์ประจำหลักสูตรสาขาวิชาโท ภาษาฝรั่งเศส ขณะนี้อยู่ระหว่างการทำวิจัย โดยได้รับทุนวิจัยจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ เรื่อง ชุดการสอน ภาษาฝรั่งเศสเพื่อการสื่อสารด้านการท่องเที่ยว โดยการใช้ VCD ช่วยสอนสำหรับพนักงานภัตตาคารและธุรกิจ บริการท่องเที่ยวของจังหวัดพิษณุโลก นั้น

ในการนี้ คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ทนต์พร บัณฑิตย์ นาคสวัสดิ์ พิจารณาแล้วเห็นว่าโรงแรมแกรนด์ริเวอร์ไซด์เป็นพื้นที่ที่เหมาะสมในการสำรวจข้อมูลงานวิจัย คณะฯ จึงขอความอนุเคราะห์พื้นที่สำรวจข้อมูลงานวิจัย ณ โรงแรมของท่าน

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้ความอนุเคราะห์ คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ ขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สกล เกิดผล)

คณบดีคณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์

สำนักงานคณบดี คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์

โทรศัพท์ ๐ - ๕๕๒๖ - ๗๐๘๗ หรือ ๐ - ๕๕๒๖ - ๗๐๐๑ - ๒ ต่อ ๒๐๐๐

โทรสาร ๐ - ๕๕๒๖ - ๗๒๒๗ - ๓๐ ต่อ ๒๐๐๐



ที่ ศธ ๐๕๓๘.๐๕ / ว ๘๒๕

คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์
มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
อำเภอเมืองพิษณุโลก
จังหวัดพิษณุโลก ๖๕๐๐๐

๗ ตุลาคม ๒๕๕๔

เรื่อง ขออนุญาตเช่าพื้นที่สำรวจข้อมูลงานวิจัย

เรียน ผู้จัดการโรงแรมเรือนแพ รอยัล ปาร์ค พิษณุโลก

ด้วย คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.หิรัญพร บัณฑิตย นาคสวัสดิ์ อาจารย์ประจำหลักสูตรสาขาวิชาโท ภาษาฝรั่งเศส ขณะนี้อยู่ระหว่างการทำวิจัย โดยได้รับทุนวิจัยจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ เรื่อง ชุดการสอน ภาษาฝรั่งเศสเพื่อการสื่อสารด้านการท่องเที่ยว โดยการใช้ VCD ช่วยสอนสำหรับพนักงานภัตตาคารและธุรกิจ บริการท่องเที่ยวของจังหวัดพิษณุโลก นั้น

ในการนี้ คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.หิรัญพร บัณฑิตย นาคสวัสดิ์ พิจารณาแล้วเห็นว่าโรงแรมเรือนแพ รอยัล ปาร์ค พิษณุโลกเป็นพื้นที่ที่เหมาะสมในการสำรวจ ข้อมูลงานวิจัย คณะฯ จึงขออนุญาตเช่าพื้นที่สำรวจข้อมูลงานวิจัย ณ โรงแรมของท่าน

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้ความอนุเคราะห์ คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ ขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สกล เกิดผล)

คณบดีคณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์

สำนักงานคณบดี คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์

โทรศัพท์ ๐ - ๕๕๒๖ - ๗๐๘๗ หรือ ๐ - ๕๕๒๖ - ๗๐๐๑ - ๒ ต่อ ๒๐๐๐

โทรสาร ๐ - ๕๕๒๖ - ๗๒๒๗ - ๓๐ ต่อ ๒๐๐๐



ที่ ศธ ๐๕๓๘.๐๕ / ว ๘๒๕

คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์
มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
อำเภอเมืองพิษณุโลก
จังหวัดพิษณุโลก ๖๕๐๐๐

๗ ตุลาคม ๒๕๕๔

เรื่อง ขออนุญาตแผ้วถางพื้นที่สำรวจข้อมูลงานวิจัย

เรียน ผู้จัดการร้านวิโรจน์โกขนาคักบั้งเทรฟ

ด้วย คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ทนต์พร บัณฑิตย์ นาคสวัสดิ์ อาจารย์ประจำหลักสูตรสาขาวิชาโท ภาษาฝรั่งเศส อยู่น้อยระหว่างการทำวิจัย โดยได้รับทุนวิจัยจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ เรื่อง ชุดการสอน ภาษาฝรั่งเศสเพื่อการสื่อสารด้านการท่องเที่ยว โดยการใช้ VCD ช่วยสอนสำหรับพนักงานภัตตาคารและธุรกิจ บริการท่องเที่ยวของจังหวัดพิษณุโลก นั้น

ในการนี้ คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ทนต์พร บัณฑิตย์ นาคสวัสดิ์ พิจารณาแล้วเห็นว่าร้านวิโรจน์โกขนาคักบั้งเทรฟเป็นพื้นที่ที่เหมาะสมในการสำรวจข้อมูลงานวิจัย คณะฯ จึงขออนุญาตแผ้วถางพื้นที่สำรวจข้อมูลงานวิจัย ณ ร้านของท่าน

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้ความอนุเคราะห์ คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ ขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ


(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สกล เกิดผล)

คณบดีคณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์

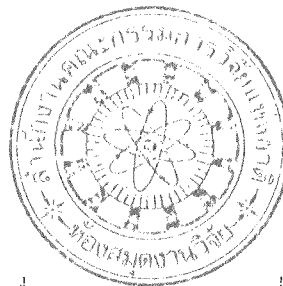
สำนักงานคณบดี คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์

โทรศัพท์ ๐ - ๕๕๒๖ - ๗๐๘๗ หรือ ๐ - ๕๕๒๖ - ๗๐๐๑ - ๒ ต่อ ๒๐๐๐

โทรสาร ๐ - ๕๕๒๖ - ๗๒๒๗ - ๓๐ ต่อ ๒๐๐๐

ประวัติการศึกษาและประวัติการทำงาน

ชื่อผู้วิจัย	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ทรัดน์พร บัณฑิตย์ นาคสวัสดิ์ Professeure assistante Dr Taradporn BUNDIT NAKSAWAT
ตำแหน่งปัจจุบัน	ประธานสาขาวิชาภาษาฝรั่งเศส คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม taradporn@hotmail.com
ประวัติการศึกษา	พ.ศ. 2531 (ศศ.บ.) ภาษาฝรั่งเศส จากมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ พ.ศ. 2535 DELF จาก CAVILAM VICHY FRANCE โดยทุนรัฐบาลฝรั่งเศส พ.ศ. 2539 (ศศ.ม.) การสอนภาษาฝรั่งเศส จากมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน(วิทยานิพนธ์ ระดับดี) พ.ศ. 2542 DEA การสอนภาษาฝรั่งเศสเพื่อการท่องเที่ยวจาก Université de Franche-Comté ประเทศฝรั่งเศส (Mention Bien) ทุนรัฐบาลไทย (กพ.) พ.ศ. 2546 Docteur en Sciences du Langage การสอนภาษาฝรั่งเศสเพื่อการท่องเที่ยวจาก Université de Franche-Comté ประเทศฝรั่งเศส (Mention Très Honorable) ทุนรัฐบาลไทย (กพ.)
สาขาวิชาที่มีความชำนาญพิเศษ	Communication interculturelle การสื่อสารวัฒนธรรมข้ามชาติ



ประสบการณ์ด้านงานวิจัย

- พ.ศ. 2539 ชุติการสอนภาษาฝรั่งเศสเพื่อการสื่อสารด้านการท่องเที่ยว เรื่องการนำชม
นาฏศิลป์ไทย (วิทยานิพนธ์ปริญญาโท) วิทยานิพนธ์ระดับดี
- ค.ศ. 1999 L'utilisation des méthodes d'enseignement du français du tourisme dans
les Instituts Rajabhat en Thaïlande (วิทยานิพนธ์ระดับ DEA) มหาวิทยาลัย
Franche-Comté ประเทศฝรั่งเศส วิทยานิพนธ์ระดับดี
- ค.ศ. 2003 Contribution à une Redéfinition des Objectifs et des Contenus de
l'enseignement du Français du Tourisme dans les Instituts Rajabhat en
Thaïlande มหาวิทยาลัย Franche-Comté ประเทศฝรั่งเศส วิทยานิพนธ์ระดับ
Très Honorable
- พ.ศ. 2549 ชุติการสอนภาษาฝรั่งเศสเพื่อการสื่อสารด้านการท่องเที่ยว โดยการใช้วีดิโอช่วยสอน
สำหรับพนักงานโรงแรมและธุรกิจบริการท่องเที่ยวของจังหวัดพิษณุโลก
- พ.ศ. 2549 ความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาจากคณะมนุษยศาสตร์และ
สังคมศาสตร์มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ปีการศึกษา 2547 - 2548
- พ.ศ. 2550 ความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาจากคณะมนุษยศาสตร์และ
สังคมศาสตร์มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ปีการศึกษา 2548 - 2549
- พ.ศ. 2551 ความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่เลือกเรียนภาษาฝรั่งเศสของคณะมนุษยศาสตร์และ
สังคมศาสตร์และคณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
ปีการศึกษา 2549 - 2550
- พ.ศ. 2552 ภาวะการมีงานทำของบัณฑิตที่เลือกเรียนภาษาฝรั่งเศส คณะมนุษยศาสตร์และ
สังคมศาสตร์และคณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
ปีการศึกษา 2550 - 2551
- พ.ศ. 2552 ชุติการสอนภาษาฝรั่งเศสเพื่อการสื่อสารด้านการท่องเที่ยว เรื่องความรู้ทั่วไป
ในภัยพิบัติ สำหรับพนักงานภัยพิบัติและธุรกิจบริการท่องเที่ยวของ
จังหวัดพิษณุโลก
- พ.ศ. 2553 ความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่เลือกเรียนภาษาฝรั่งเศส ของคณะมนุษยศาสตร์
และสังคมศาสตร์ และคณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
ปีการศึกษา 2551 - 2552
- พ.ศ. 2554 ความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่เลือกเรียนภาษาฝรั่งเศส ของคณะมนุษยศาสตร์
และสังคมศาสตร์ และคณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
ปีการศึกษา 2552 - 2553

