

## ตอนที่ 8 เรื่อง การพูดคุยเกี่ยวกับอาหารไทย

### มาตรฐานการเรียนรู้

มาตรฐาน ที่ 2.1 มีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะพื้นฐานเกี่ยวกับภาษาและการสื่อสาร

มาตรฐานการเรียนรู้ระดับ มีความรู้ความเข้าใจทักษะและเจตคติเกี่ยวกับภาษา ทักษะ การฟัง พูด อ่าน เขียน ภาษาต่างประเทศด้วยประโยคที่ซับซ้อนมากขึ้นในชีวิตประจำวัน และงานอาชีพของตนถูกต้องตามหลัก ภาษา วัฒนธรรม และกาลเทศะของเจ้าของภาษา

### ผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง

1. สามารถบอกชื่ออาหารไทยบางอย่างที่เป็นที่นิยมของชาวต่างประเทศได้
2. สามารถบอกส่วนผสม และขั้นตอนการปรุงอาหารไทยบางอย่างได้

### ขอบข่ายเนื้อหา

รายการที่	เรื่อง	รายละเอียดของเนื้อหา
8	การพูดคุยเกี่ยวกับอาหารไทย	<ol style="list-style-type: none"><li>1. รายชื่ออาหารไทยที่เป็นที่นิยมในหมู่ชาวต่างประเทศ<ol style="list-style-type: none"><li>1.1 Tom Yum Koong (Hot and Sour Shrimp Soup) ต้มยำกุ้ง</li><li>1.2 Green Chicken Curry แกงเขียวหวานไก่</li><li>1.3 Indian Curry แกงมัสมั่น</li><li>1.4 Thai Fried Rice. ข้าวผัด</li><li>1.5 Pad Thai (Fried Noodles in Thai Style) ผัดไทย</li><li>1.6 Pad Kraproaw (Meat or Seafood Fried with Basil Leaves) ผัดกระเพรา</li><li>1.7 Chicken Fried with Cashew Nuts ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์</li></ol></li></ol>

1.8 Tom Kha Kai (Chicken in Coconut Soup)

ต้มข่าไก่

1.9 Som Tum (Papaya Sour Salad)

ส้มตำ

1.10 Sticky Rice with Grilled Chicken

ข้าวเหนียวไก่ย่าง

1.11 Mango Sticky Rice.

ข้าวเหนียวมะม่วง

**2. ส่วนผสม (ingredients) และขั้นตอนในการทำ**

**ต้มยำกุ้ง**

- water น้ำ
- large shrimps กุ้งใหญ่
- straw mushroom เห็ดฟาง
- lemon grass ตะไคร้
- kaffir-lime leaves ใบมะกรูด
- chopped galangal ข่า
- tomato
- chopped coriander leaves
- Thai chilli
- salt
- lime juice
- fish sauce

**For thick soup**

according to taste

Add more ingredient

- chilli paste
- fresh milk

**3. How to cook Tom Yum Koong**

1. Pour the water into the pot and add the lemon grass and galangals and heat it.
2. Add the shrimps when the water is boiling and cover the pot.
3. Wait for 3 minutes before adding the mushrooms and salt.
4. Leave it to simmer for a few minutes. Then remove it from the heat.
5. Season with fish sauce, lime juice and Thai chilli.

		<p>6. Put the chopped Kaffir-lime leaves in the pot before serving.</p> <p><b>4. Talking about Thai food and eating.</b></p> <p>A: How do you like Thai food?</p> <p>B: It's wonderful. / I like it very much. / It's wonderful. / The taste is not for me. / It's too hot for me.</p> <p>A: Have you ever tried Som Tum?</p> <p>B: Yes, it's very nice. / No, I have not.</p> <p>A: What is your favorite Thai dish?</p> <p>B: It's Som Tum.</p>
--	--	---

### กิจกรรมก่อนการรับชมรายการ

1. ครูประจำกลุ่มนำเข้าสู่บทเรียน โดยนำภาพอาหารไทยมาให้ให้นักศึกษาทายชื่ออาหารเป็นภาษาอังกฤษ
2. ครูประจำกลุ่มยกตัวอย่างคำศัพท์ที่เกี่ยวกับเครื่องปรุงอาหารไทย 1-2 ชนิด
3. ครูประจำกลุ่มยกตัวอย่างคำศัพท์เกี่ยวกับอาหารไทย
4. ครูประจำกลุ่มบอกให้นักศึกษาตั้งใจรับชมรายการโทรทัศน์ โดยตั้งใจฟังวิธีการออกเสียงคำศัพท์สังเกตการใช้คำและจดจำความหมายของคำศัพท์ชื่ออาหารและส่วนประกอบของอาหารไทย รวมทั้งสังเกตรูปประโยคที่ใช้ในการบอกขั้นตอนในการปรุงอาหารไทย และจดบันทึกข้อสงสัยระหว่างรับชมเพื่อสอบถามครูประจำกลุ่มหลังจบรายการแล้ว
5. ครูประจำกลุ่มแจกกระดาษคำตอบ (มีใช้กระดาษข้อสอบ) เพื่อเตรียมให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบหลังรับชมรายการโทรทัศน์แล้ว (ครูประจำกลุ่มไม่ควรแจกกระดาษข้อทดสอบให้นักศึกษาล่วงหน้า แต่หากจำเป็นต้องแจกให้นักศึกษาเนื่องจากมองข้อความในรายการโทรทัศน์ ได้ไม่เห็น ก็ควรแจกให้เมื่อเริ่มรับชมรายการเท่านั้น)

## กิจกรรมระหว่างรับชมรายการ

1. ครูประจำกลุ่มเปิดโทรทัศน์ให้นักเรียนรับชมรายการโทรทัศน์เพื่อการศึกษา รายวิชา ภาษาอังกฤษ เพื่อชีวิตและสังคม (พต31001) รายการที่ 8 เรื่อง การพูดคุยเกี่ยวกับอาหารไทย
2. ครูประจำกลุ่มสังเกตพฤติกรรมของนักเรียนระหว่างรับชมรายการ และจดบันทึกพฤติกรรมของนักเรียนในขณะที่รับชม (ครูประจำกลุ่มไม่ควรพูดแทรกแสดงความคิดเห็น หรือให้คำแนะนำในระหว่างที่นักเรียนกำลังรับชมรายการโทรทัศน์เพื่อการศึกษา เพื่อให้เด็กนักเรียนมีสมาธิในการชมรายการ)

## กิจกรรมหลังการรับชมรายการ

1. ครูประจำกลุ่มเก็บกระดาษคำตอบของนักเรียนเพื่อบันทึกคะแนนต่อไป
2. ครูประจำกลุ่มนำข้อมูลจากการจัดบันทึกพฤติกรรมในขณะที่รับชมรายการมาซักถามแล้วอธิบายเพิ่มเติมอีกครั้งหนึ่ง
3. ครูประจำกลุ่มเปิดโอกาสให้นักเรียนได้ซักถามข้อสงสัย และอธิบายข้อคำถามในแบบทดสอบ หากนักเรียนต้องการ
4. ครูประจำกลุ่มสรุปเนื้อหารายการที่ได้รับชม แนะนำให้นักเรียนไปทบทวน ทำแบบฝึกหัด หรือ กิจกรรมอื่นๆ
5. ครูประจำกลุ่มมอบหมายให้นักเรียนไปทบทวนเรื่องที่ได้เรียนไปในครั้งนี้ โดยสามารถจะดูรายการ ทบทวนย้อนหลังได้ที่เว็บไซต์ [www.etvthai.tv](http://www.etvthai.tv) และหากนักเรียนมีคำถามเกี่ยวกับรายการ .. โทรทัศน์ ฯ สามารถสอบถามได้ทาง Line ID ภาษาอังกฤษ กศน.



แบบทดสอบหลังจากรับชมรายการโทรทัศน์เพื่อการศึกษา ETV

วิชาภาษาอังกฤษเพื่อชีวิตและสังคม พต.31001

รายการที่ 8 การพูดคุยเกี่ยวกับอาหารไทย

ชื่อนักศึกษา .....นามสกุล .....

เลขประจำตัวนักศึกษา .....

ชื่ออาจารย์ประจำกลุ่ม .....

หน่วยจัด การศึกษา กศน. ....

**คำสั่ง** ให้เลือกคำตอบที่ถูกต้องที่สุดเพียงคำตอบเดียว

1. What is Tom Kha Kai ?
  - a. It's Papaya Salad.
  - b. It's Green Chicken Curry.
  - c. It's Chicken in Coconut Soup.
  - d. It's Chicken Fried with cashew nuts.
2. What are the ingredients of Tom Yum Koong?
  - a. Mango and chicken.
  - b. Water, fish, sticky rice.
  - c. Papaya and noodles.
  - d. Lime juice, kaffir-lime leaves and mushrooms.
3. What are the first things to put in the pot when you cook Tom Yum Koong?
  - a. Shrimps.
  - b. Mushrooms and salt.
  - c. Lemon grass and galangal.
  - d. Fish sauce and lime juice.

4. Suwit: What taste do you prefer?  
Jimmy: \_\_\_\_\_ .

What should be the answer of Jimmy?

- a. Thai fried rice.
- b. It's wonderful.
- c. Sour, please.
- d. This taste isn't for me.

5. Suwit : \_\_\_\_\_  
Jimmy : Yes, It's very good.

What should be the question of Suwit?

- a. Is it Thai food?
- b. How do you like Thai food?
- c. What's your favorite Thai dish?
- d. Have you ever tried Som Tum?

ตรวจคำตอบได้ในรายการโทรทัศน์  
ภาษาอังกฤษเพื่อชีวิตและสังคม รายการที่ 8

