

แผนการสอนประจำบทเรียน

วิชา Le français du tourisme ชั้นปีที่ 3 และ/หรือ 4 จำนวน 3 คาบ

บทเรียนที่ 15 เรื่อง Gastronomie จำนวน 3 คาบ

วันที่เริ่มสอน

ชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบ ผศ.ดร.สุพรรณณี จันทน์คราญ

ตอนที่ 1 Compréhension orale

เรื่องที่ 1.1 Une émission à la radio : on présente des recettes de la cuisine thaïe

เรื่องที่ 1.2 Une conversation téléphonique : une agence de voyage en France fait une réservation pour un déjeuner dans un restaurant thaï

เรื่องที่ 1.3 Prendre des commandes : une famille française dîne dans un restaurant thaï

ตอนที่ 2 Vocabulaire

เรื่องที่ 2.1 Lexique : fruits, légumes, épices, viande et fruits de mer, ustensiles

เรื่องที่ 2.2 Les noms des plats thaïs en français

เรื่องที่ 2.3 Les spécialités provinciales

ตอนที่ 3 Compréhension écrite

เรื่องที่ 3.1 Les publicités des restaurants thaïs

เรื่องที่ 3.2 Retrouvez les titres correspondant aux textes

เรื่องที่ 3.3 Les plats des Thaïs

แนวคิด

La cuisine thaïe est connue dans le monde entier pour sa variété, ses saveurs harmonieuses et sa présentation esthétique. Il est important que les apprenants puissent présenter les spécialités de la cuisine thaïe, qu'ils connaissent leurs noms en français ou qu'ils soient capables d'en donner une description lorsque ces noms n'existent pas.

วัตถุประสงค์

1. Être capable de présenter les spécialités de la cuisine thaïe.
2. Être capable de donner les recettes des plats thaïs.
3. Être capable de prendre des commandes.

กิจกรรมการเรียนการสอน

1. Ecouter et compléter les textes enregistrés
2. Utiliser le lexique concernant l'alimentation
3. Lire les textes et deviner le sens des mots selon le contexte

สื่อการเรียนการสอน

1. Textes enregistrés
2. Associer les mots aux images données
3. Documents écrits

เอกสารประกอบการสอน

1. Annick d'Hont et Mali, *250 recettes de cuisine thaïlandaise*, Grancher, Paris, 1995.
2. Chamberlain, M., *Guide pratique de la communication*, Didier, Paris, 1985.
3. Corbeau, S., Dubois, C., *Les métiers du tourisme*, Hachette, Paris, 1991.
4. Descotes-Genon, Szilagyí, *Service Compris*, Pug flem, Presses universitaires de Grenoble, 1995.
5. Kingsgarden, E., *Délicieuses recettes orientales*, Ballon, Paris, 1997.
6. Miquel, C., *Vocabulaire progressif du français*, Clé International, Paris, 1999.
7. Revue “*Cuisine au bout du monde*”, Numéro 3, les éditions de Demain, Paris, 1996
8. Zipper, E., *Cuisine Asiatique*, Opéasie, Paris, 2000.

เว็บไซต์

<http://www.tat.or.th>

<http://www.tat.or.th/tourthai>

<http://www.tat.or.th/thai>

<http://www.tat.or.th/festival>

<http://www.bangkok-thailande.com>

<http://www.decouvrir-thailande.com>

<http://www.tourismethaifr.com>

ประเมินผล

1. Pré-test/ Post-test
2. Exercices
3. Travaux dirigés
4. Travaux pratiques
5. Test
6. Simulation

แผนการสอนประจำตอน

วิชา Le français du tourisme

ชั้นปีที่ 3 และ/หรือ 4 จำนวน 1 คาบ

วันที่

เวลา

อาจารย์ผู้สอน ผศ.ดร.สุพรรณิ จันทน์คราญ

บทเรียนที่ 15 เรื่อง Gastronomie ตอนที่ 1 Compréhension orale

เรื่องที่ 1 Compréhension orale

- เรื่องที่ 1.1 Une émission à la radio : on présente des recettes de la cuisine thaïe
- เรื่องที่ 1.2 Une conversation téléphonique : une agence de voyage en France fait une réservation pour un déjeuner dans un restaurant thaï
- เรื่องที่ 1.3 Prendre des commandes : une famille française dîne dans un restaurant thaï

แนวคิด

Les informations enregistrées permettent aux apprenants de connaître les recettes de la cuisine thaïe ainsi que la façon de prendre des commandes et de faire une réservation par téléphone

วัตถุประสงค์

1. Être capable de comprendre une recette expliquée oralement : ingrédients et préparation
2. Être capable de faire une réservation par téléphone
3. Être capable de prendre des commandes

เนื้อหา

Lexique et expressions : noms des plats en français/ les ingrédients/ la façon de cuisiner

Grammaire : impératif

กิจกรรมการเรียนการสอน

1. Ecouter les textes enregistrés
2. Compléter les textes (fiches à remplir/ exercice à trous)
3. Simulation :
 - jouer le rôle d'un guide qui présente les spécialités de la cuisine thaïe aux touristes.
 - jouer le rôle d'un serveur qui prend des commandes dans un restaurant

สื่อการสอน

1. Textes enregistrés
2. Images

ประเมินผล

1. Exercices
2. Test
3. Simulation

แหล่งวิทยากร

หนังสือ/บทความ

1. Annick d'Hont et Mali, *250 recettes de cuisine thaïlandaise*, Grancher, Paris, 1995.
2. Chamberlain, M., *Guide pratique de la communication*, Didier, Paris, 1985.
3. Corbeau, S., Dubois, C., *Les métiers du tourisme*, Hachette, Paris, 1991.
4. Descotes-Genon, Szilagy, *Service Compris*, Pug flem, Presses universitaires de Grenoble, 1995.

แผนการสอนประจำตอน

วิชา Le français du tourisme	ชั้นปีที่ 3 และ/หรือ 4	จำนวน 1 คาบ
วันที่	เวลา	
อาจารย์ผู้สอน ผศ.ดร.สุพรรณณี จันทน์คราญ		
บทเรียนที่ 15 เรื่อง Gastronomie	ตอนที่ 2 Vocabulaire	

เรื่องที่ 2 Vocabulaire

- เรื่องที่ 2.1 Lexique : fruits, légumes, épices, viandes et fruits de mer, ustensiles
- เรื่องที่ 2.2 Les noms des plats thaïs en français
- เรื่องที่ 2.3 Les spécialités provinciales

แนวคิด

Il est important de connaître le vocabulaire et les expressions permettant d'expliquer les plats thaïs : les ingrédients, la façon de préparer. Il est également nécessaire que les apprenants puissent présenter les spécialités régionales.

วัตถุประสงค์

1. Être capable de donner les noms des plats thaïs en français
2. Être capable d'expliquer les spécialités provinciales
3. Être capable de dire les produits alimentaires typiques de chaque région

เนื้อหา

1. Lexique concernant les plats thaïs et les ingrédients
2. Lexique concernant les fruits, les légumes, les épices, les viandes et les fruits de mer

กิจกรรมการเรียนการสอน

1. Trouver les équivalences en français des plats thaïs.
2. Identifier des produits à l'aide des descriptions qui en sont données
3. Exercices : jeux, mots croisés, définitions

สื่อการสอน

1. images
2. documents authentiques
3. objets réels

ประเมินผล

1. Exercices
2. Jeux de rôle en classe

แหล่งวิทยากร

หนังสือ/บทความ

1. Kingsgarden E., *Délicieuses recettes orientales*, Ballon, Paris, 1997.
2. Miquel, C., *Vocabulaire progressif du français*, Clé International, Paris, 1999.
3. Revue “*Cuisine au bout du monde*”, Numéro 3, les Editions de Demain, Paris, 1996.
4. Zipper, E., *Cuisine Asiatique*, Opéasie, Paris, 2000.

แผนการสอนประจำตอน

วิชา Le français du tourisme	ชั้นปีที่ 3 และ/หรือ 4	จำนวน 1 คาบ
วันที่	เวลา	
อาจารย์ผู้สอน ผศ.ดร.สุพรรณณี จันทน์คราญ		
บทเรียนที่ 15 เรื่อง Gastronomie	ตอนที่ 3	Compréhension écrite

เรื่องที่ 3 Compréhension écrite

- เรื่องที่ 3.1 Les publicités des restaurants thaïs
- เรื่องที่ 3.2 Trouver les titres qui correspondent aux textes
- เรื่องที่ 3.3 Les plats des Thaïs

แนวคิด

Les textes écrits divers permettent aux apprenants de développer leur compétence de lecture: saisir le sens global, trouver les titres correspondant aux textes, deviner le sens selon le contexte.

วัตถุประสงค์

1. Être capable de saisir le sens global
2. Être capable de deviner le sens selon le contexte
3. Être capable de comprendre l'idée principale du texte

เนื้อหา

1. Les publicités des restaurants thaïs
2. Titres et textes
3. Les plats des Thaïs

กิจกรรมการเรียนการสอน

1. Trouver les informations demandées
2. Lire les textes et trouvez les titres correspondant
3. Compléter le texte avec les mots donnés

สื่อการสอน

1. images
2. documents authentiques
3. textes

ประเมินผล

1. Exercices
2. Jeux de rôle en classe

แหล่งวิทยากร

หนังสือ/บทความ

1. Annick d'Hont et Mali, *250 recettes de cuisine thaïlandaise*, Grancher, Paris, 1995.
2. Chamberlain, M., *Guide pratique de la communication*, Didier, Paris, 1985.
3. Corbeau, S., Dubois C., *Les métiers du tourisme*, Hachette, Paris, 1991.
4. Gloaguen, Guide de routard, *Thaïlande*, Hachette, 2001.