



เอกสารประกอบการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ รายการภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ



อาหารและเครื่องดื่ม (Food & Beverage)

ตอน เชฟ (Chef)

ชมวีดิทัศน์รายการได้ทาง www.eng24.ac.th

Visit us at www.eng24.ac.th

สรุปตัวชี้วัดและสาระการเรียนรู้แกนกลาง จากบทเรียน ตอน เชฟ (Chef)

สาระที่ ๑ ภาษาเพื่อการสื่อสาร

- มาตรฐาน ต ๑.๑** เข้าใจและตีความเรื่องที่ฟังและอ่านจากสื่อประเภทต่าง ๆ และแสดงความคิดเห็น อย่างมีเหตุผล
- มาตรฐาน ต ๑.๒** มีทักษะการสื่อสารทางภาษาในการแลกเปลี่ยนข้อมูลข่าวสาร แสดงความรู้สึก และความคิดเห็นอย่างมีประสิทธิภาพ
- มาตรฐาน ต ๑.๓** นำเสนอข้อมูลข่าวสาร ความคิดรวบยอด และความคิดเห็นในเรื่องต่าง ๆ โดยการพูด และการเขียน

สาระที่ ๒ ภาษาและวัฒนธรรม

- มาตรฐาน ต ๒.๑** เข้าใจความสัมพันธ์ระหว่างภาษากับวัฒนธรรมของเจ้าของภาษา และนำไปใช้ได้อย่างเหมาะสมกับกาลเทศะ
- มาตรฐาน ต ๒.๒** เข้าใจความเหมือนและความแตกต่างระหว่างภาษาและวัฒนธรรมของเจ้าของภาษากับภาษาและวัฒนธรรมไทย และนำมาใช้อย่างถูกต้องและเหมาะสม

สาระที่ ๓ ภาษากับความสัมพันธ์กับกลุ่มสาระการเรียนรู้อื่น

- มาตรฐาน ต ๓.๑** ใช้ภาษาต่างประเทศในการเชื่อมโยงความรู้กับกลุ่มสาระการเรียนรู้อื่น และเป็นพื้นฐานในการพัฒนา แสวงหาความรู้ และเปิดโลกทัศน์ของตน

สาระที่ ๔ ภาษากับความสัมพันธ์กับชุมชนและโลก

- มาตรฐาน ต ๔.๑** ใช้ภาษาต่างประเทศในสถานการณ์ต่าง ๆ ทั้งในสถานศึกษา ชุมชน และสังคม
- มาตรฐาน ต ๔.๒** ใช้ภาษาต่างประเทศเป็นเครื่องมือพื้นฐานในการศึกษาต่อ การประกอบอาชีพ และการแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับสังคมโลก



แนวทางการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ ด้วยสื่อการสอน The Workshop
อาหารและเครื่องดื่ม (Food & Beverage) ตอน เชฟ (Chef)

ขั้นที่ 1: ขั้นนำเข้าสู่บทเรียน (Questioning Method)

คำถาม – ภาษาอังกฤษกับอาชีพ

Q: What do you want to be in the future? (ในอนาคต อยากจะทำงานอะไร)

Q: What is your dream job? (อาชีพในฝัน คืออะไร)

Q: Do you think you will need to use English in your work? (คิดว่าต้องใช้ภาษาอังกฤษในการทำงานไหม)

คำถาม – ภาษาอังกฤษกับการทำงานในสายอาหารและเครื่องดื่ม (Food & Beverage)

Q: Has any of you cooked before? (มีใครเคยทำอาหารมาก่อนบ้าง)

Q: Does any of you here like cooking? (มีใครบ้างที่ชอบทำอาหาร)

Q: If yes, where? Which is your favorite dish (that you cook yourself) and why? (ถ้าชอบ ชอบอาหารจานไหน (ที่ทำเอง) ที่สุด เพราะอะไร)

Q: Does anyone here want to work as a chef in the future? (ในอนาคต มีใครอยากทำงานเป็นเชฟบ้าง)

Q: If so, what kind of cuisine do you want to do and why? (ถ้าอยาก อยากทำเชฟในร้านอาหารอะไร และเพราะอะไร)

ชมวีดิทัศน์รายการได้ทาง www.eng24.ac.th

Visit us at www.eng24.ac.th



Let's see (เรามาดูกันค่ะ)

ขั้นที่ 2: ขั้นตอนการสอน

1. เปิด website www.eng24.ac.th
2. คลิกในหมวด English for occupations
3. ชมรายการ

ตอน 1 http://eng24.ac.th/eng_for_occupations_view?id=53&program=The_Workshop

ตอน 2 http://eng24.ac.th/eng_for_occupations_view?id=54&program=The_Workshop

ตอน 3 http://eng24.ac.th/eng_for_occupations_view?id=55&program=The_Workshop

ตอน 4 http://eng24.ac.th/eng_for_occupations_view?id=56&program=The_Workshop

ขั้นที่ 3: ขั้นสรุปและนำไปใช้

ภาษาอังกฤษ

คำศัพท์ Vocabulary

1. vegetable (n) ผัก
2. green (n) ผัก
3. Thai vegetables (n) ผักพื้นบ้านของไทย
4. Local greens/vegetables (n) ผักพื้นบ้าน
 - a. morning glory (n) ผักบุ้ง
 - b. Ceylon spinach (n) ผักปลัง
 - c. gac (n) ฟักข้าว
 - d. gac shoot (n) ยอดฟักข้าว

ชมวิดีโอวีดีทัศน์รายการได้ที่ทาง www.eng24.ac.th

Visit us at www.eng24.ac.th

- e. gourd (n) ผักจำพวกฟักแฟง น้ำเต้าและบวบ
- ivy gourd (n) ตำลึง
 - bitter gourd (n) มะระ
 - baby bitter gourd (n) มะระขี้นก
- f. basil (n) ผักจำพวกกะเพราและโหระพา
- Thai basil (n) โหระพา
 - sweet basil (n) โหระพา
 - holy basil (n) กะเพรา
 - lemon basil (n) แมงลัก
- g. butterfly pea (n) อัญชัญ
- h. cowpea (n) ดอกโสน
- i. torch ginger (n) ดอกดาหลา
- j. aubergine (BrE) (n) / eggplant (AmE) (n) มะเขือยาว หรือ มะเขือม่วง
- apple aubergine (n) มะเขือเปราะ
 - small purple aubergine (n) มะเขือต่อแหล
- k. lemongrass (n) ตะไคร้
- l. kaffir lime/kefir lime (n) มะกรูด
- m. stinky fern (n) ชะอม
- n. okra (n) กระจับ
- o. pumpkin (n) ฟักทอง
- p. long beans (n) ถั่วฝักยาว
- q. snake beans (n) ถั่วฝักยาว

5. confused words

- a. lemon (n) มะนาวสีเหลือง
 - b. lime (n) มะนาวน้ำ
 - c. shallot (n) หอมหัวแดง
 - d. onion (n) หอมหัวใหญ่
 - e. spring onion (n) ต้นหอม
 - f. ginger (n) ขิง
 - g. galangal (n) ข่า
 - h. coriander (BrE) (n) ผักชี
 - i. cilantro (AmE) (n) ผักชี
6. citrus (n) พืชจำพวกส้ม และมะนาว มีรสเปรี้ยว
 7. essential oil (n) น้ำมันหอมระเหย
 8. ingredient (n) วัตถุดิบในการประกอบอาหาร
 9. curry paste (n) พริกแกง
 10. spices (n) เครื่องเทศ
 11. coconut cream (n) หัวกะทิ
 12. coconut milk (n)หางกะทิ
 13. coconut juice (n) น้ำมะพร้าว
 14. cuisine (n) คราว, ประเภทอาหาร (ประจำชาติ)
 15. plum (n) บ๊วย
 16. sweet and sour sauce (n) ซอสบ๊วย (มีรสหวานเปรี้ยว)
 17. kaffir lime zest (n) ผิวมะกรูด
 18. shrimp paste (n) กะปิ
 19. shrimp (n) กุ้ง

20. relish (n) เครื่องปรุงรส
21. chef jacket (n) เสื้อเชฟสีขาว
22. apron (n) ผ้ากันเปื้อน
23. toque (n) หมวกเชฟสีขาวทรงสูง
24. mortar (n) ครก
25. pestle (n) สาก
26. chef's knife (n) มีดเอนกประสงค์
27. cleaver (n) มีดปังตอ
28. wok (n) กระทะก้นโค้ง
29. Action Verbs in Cooking
 - a. chop (v) สับ
 - b. dice (v) หั่นให้เป็นลูกเต๋า
 - c. mince (v) สับให้ละเอียด
 - d. grind (v) บด
 - e. roll cut (v) หั่นไปหมุนไป
 - f. halve (v) แบ่งครึ่ง
 - g. quarter (v) แบ่งเป็นสี่ส่วน
 - h. fry (v) ทอด
 - i. deep-fry (v) ทอดในน้ำมันท่วม
 - j. stir-fry (v) ผัด
 - k. sauté (v) ผัด (แบบกระดกกระทะ)
 - l. sprinkle (v) โรยหน้าบาง ๆ
 - m. pound (v) ตำ
 - n. slice (v) หั่นเป็นแผ่นบาง ๆ

- o. peel (v) ปอกเปลือก (n) เปลือก
 - p. toast (v) ทำให้สีเข้มโดยการคั่ว (n) ขนมปังปิ้ง
 - q. season (v) ประุงรส (n) ฤดูกาล
 - seasoning (n) เครื่องปรุงรส
30. vegetable parts
- a. root (n) ราก
 - b. shoot (n) ยอดอ่อน
 - c. stem/stalk (n) ลำต้น
 - d. leaf (n) ใบ
 - e. flower (n) ดอก
 - f. fruit (n) ผล
 - g. seed (n) เม็ด/เมล็ด
 - h. zest (n) ผิว
 - i. juice (n) น้ำ
31. splatter (v) กระเด็น
32. float (v) ลอยขึ้น
33. shimmer (v) เป็นประกายระยิบระยับ
34. crispy (adj.) ที่กรอบ
35. fragrance (n) กลิ่นหอม
 - a. fragrant (adj.) ที่มีกลิ่นหอม
36. smell (v) มีกลิ่น (เหม็น)
37. fine (adj.) ที่ละเอียด, ที่สบายดี
38. brilliant (adj.) ที่ดี, ที่จุดประกาย
39. flavor (n) รสชาติ

40. sweet (adj.) ที่มีรสหวาน, ที่น่าพิสมัย
a. sweetness (n) ความหวาน
41. bland (adj.) ที่มีรสจืด
42. bitter (adj.) ที่มีรสขม
43. chewy (adj.) ที่เหนียวและเคี้ยวยาก
44. battering (n) แป้งสำหรับชุบเพื่อทอด
45. flora (n) ดอกไม้
46. inspiration (n) แรงบันดาลใจ
47. edible (adj.) ที่กินได้
48. texture (n) ผิวสัมผัส
49. combination (n) ส่วนผสม, การรวมกัน, การผสมกัน
50. complain (v) บ่น
51. recipe (n) สูตรอาหาร
52. recipe book/cook book (n) หนังสือสูตรอาหาร
53. step (n) ขั้นตอน
54. dip (v) จิ้ม, จุ่ม
55. rule of thumb (n) กฎเหล็ก, กฎสำคัญอันดับหนึ่ง
56. dishes
a. soup (n) ต้ม, ซุป
b. clear soup (n) ต้มจืด
c. clear soup with minced pork and tofu (n) ต้มจืดเต้าหู้หมูสับ
d. curry (n) แกง
e. green curry (n) แกงเขียว
f. green curry with chicken (n) แกงเขียวไก่

- g. salad (n) สลัด
 - h. spicy salad (n) ยำ
 - i. spicy salad with minced pork and glass noodles (n) ยำวุ้นเส้นหมูสับ
 - j. mince (v) สับให้ละเอียด
 - k. minced (adj.) ที่ถูกสับให้ละเอียด
 - l. grind (v) บด
 - m. ground (adj.) ที่ถูกบด
 - n. fry (v) ทอด
 - o. fried (adj.) ที่ถูกทอด
 - p. fried chicken (n) ไก่ทอด
 - q. deep-fry (v) ทอด (น้ำมันท่วม)
 - r. deep-fried (adj.) ที่ถูกทอด (น้ำมันท่วม)
 - s. deep-fried chicken (n) ไก่ทอด (น้ำมันท่วม)
 - t. fish/pork balls (n) ลูกชิ้นปลา/หมู
 - u. fish cakes (n) ทอดมันปลา
 - v. stir-fry (v) ผัด
 - w. stir-fried (adj.) ที่ถูกผัด
 - x. stir-fried chicken with cashew nuts (n) ผัดไก่เม็ดมะม่วง
 - y. steam (v) นึ่ง
 - z. steamed (adj.) ที่ถูกนึ่ง
 - aa. steamed fish (n) ปลานึ่ง
57. determination (n) ความมุ่งมั่นตั้งใจ
58. culinary arts (n) ศิลปะการทำอาหาร

ความรู้เกี่ยวกับการทำงานเซฟ

หลักในการทำงานเซฟ

1. **Clean as you go** คือ การทำงานไป ทำความสะอาดไปด้วยระหว่างการเตรียมงาน เพื่อลดโอกาสที่จะเกิดอุบัติเหตุระหว่างการทำงาน และเป็นการช่วยเพิ่มความสะอาดในการเตรียมอาหาร
2. **Cross Contamination** คือ การทำงานเซฟนั้นต้องระวังการปนเปื้อนอาหาร ซึ่งสามารถป้องกันได้ โดยการใช้อุปกรณ์ให้ถูกกับวัตถุประสงค์ เช่น การใช้เขียงสีเขียวเพื่อหั่นผัก และเขียงสีแดงสำหรับเนื้อสัตว์ที่ยังไม่สุก
3. **Taste every dish that being served** คือ การที่เซฟต้องลองชิมอาหารทุกจานที่จะเสิร์ฟให้ลูกค้า เพื่อที่จะสามารถยืนยันกับลูกค้าถึงรสชาติอาหารได้
4. **Communicate** คือ การสื่อสารระหว่างการทำงานในครัวเป็นสิ่งสำคัญมาก เช่น ต้องสื่อสารให้คนรู้เมื่อถือของร้อนเดินผ่าน หรือเมื่อถือมีดเดินผ่านหลังเพื่อนร่วมงาน โดยการบอกว่า “Sharp knife!”, “Hot plate, behind you!”

วัฒนธรรมในการทำงานเซฟ

1. พูดสั้น ๆ และพูดไม่เป็นประโยค เนื่องจากการทำงานในครัวต้องการความเร็ว และต้องทำงานแข่งกับเวลา ดังนั้น การสื่อสารในห้องครัว จะเน้นการพูดสั้น ๆ และเสียงดัง เพื่อความชัดเจน

รูปประโยคในการใช้แนะนำอาหารให้ลูกค้า

1. ก่อนเสิร์ฟอาหาร (ไทย)
 - (1) สอบถามถึงระดับความเผ็ดที่ลูกค้าสามารถทานได้
 - How spicy can you eat?
 - medium/not at all

*เนื่องจากระดับการกินเผ็ดของคนไทยและคนต่างชาติไม่เท่ากัน อาจจะต้องถามเพิ่มเติม “Thai spicy?”

(2) สอบถามเกี่ยวกับการแพ้อาหาร

- Formal - Do you have any dietary requirement?
 - Do you have any food allergy?
- Less formal - Are you allergic to anything?
 - Is there anything that you can't eat?
 - Can you eat everything?

2. ตอนเสิร์ฟอาหาร (ไทย)

(1) บอกชื่ออาหารและอธิบายสั้น ๆ ถึงส่วนผสมหลักของอาหารจานนั้น

- This is...

(2) อธิบายถึงวัฒนธรรมการกินอาหารไทย ซึ่งไม่มีการกินเป็นคอร์สอาหารอย่างอาหารตะวันตก

- When Thais eat, we eat everything together.
- You can have a bit of curry with the rice. Then, you can move to the soup and salad.
- There is no specific order when eating Thai food.

(3) แจ้งถึงข้อควรระวัง เช่น

- Please be aware that the chicken is on the bone.

*เนื่องจากอาหารในวัฒนธรรมตะวันตก ไม่นิยมนำเนื้อไก่/ปลา ที่ติดกระดูกมาทำเป็นอาหาร

- Avoid the whole chili that we put in.

*เนื่องจากในแกงหรือน้ำพริกบางอย่าง คนไทยนิยมใส่ลูกโดด หรือพริกทั้งเม็ดลงไปด้วย

(4) อวยพรก่อนรับประทานอาหาร

- Please enjoy your meal.

ความรู้ภาษาอังกฤษ

หลักการเขียนสูตรอาหาร (writing a process paragraph)

1. ใช้ V. infinitive without “to” (base form of the verb) ในการเขียนขั้นตอนการทำ
2. ใช้คำเชื่อม หรือ transitional expression เช่น
 - First, ... (ขั้นตอนที่หนึ่ง)
 - Second, ... (ขั้นตอนที่สอง)
 - Third, ... (ขั้นตอนที่สาม)
 - Finally, ... (ขั้นตอนสุดท้าย)หรือ
 - First, ... (ขั้นตอนที่หนึ่ง)
 - Next, ... (ขั้นตอนถัดมา)
 - Then, ... (หลังจากนั้น)
 - Finally, ... (ขั้นตอนสุดท้าย)

ตัวอย่างเช่น การเขียนสูตรผัดผักกึ๋ง

- **First**, prepare all the ingredients.
- **Then**, put the crushed garlic and prawns in the wok.
- **Next**, put the mixed vegetables and stir-fry until they’re cooked.
- **Finally**, serve!

*ให้สังเกต การใช้ คำเชื่อมและการขึ้นต้นประโยคด้วย Verb infinitive without “to”

หลักการเขียนชื่อรายการอาหาร

1. การเรียกชื่ออาหารในภาษาอังกฤษ จะบอกถึง ชนิด วิธีทำ ส่วนประกอบหลัก และคุณลักษณะเด่นของอาหารงานนั้น
2. ถ้าสามารถระบุชนิดอาหารได้ (ซึ่งส่วนใหญ่เป็นคำนาม noun) ให้ระบุ เช่น
เช่น soup (n) ต้ม
 - a. รวมถึงคุณลักษณะเด่นของอาหาร (ซึ่งเป็นคำคุณศัพท์ adjective) โดยวางไว้หน้าคำนาม
เช่น clear soup ต้มจืด, spicy soup ต้มเผ็ด (ต้มยำ), coconut soup ต้มที่ใส่กะทิ (ต้มข่า)
 - b. แล้วตามด้วยส่วนประกอบหลัก โดยตามหลังคำว่า “with” แต่ถ้าหากมีส่วนประกอบหลักมากกว่า 2 ชนิด ให้ใช้ “and” ขึ้นระหว่างสองคำ
เช่น clear soup with minced pork and tofu
3. ถ้าไม่สามารถระบุชนิดอาหารได้ ให้ระบุวิธีการประกอบอาหาร (โดยใช้เป็นคำ past participle หรือ V.3 เพื่อทำหน้าที่ขยายหรือเป็นคำ adjective) แล้วตามด้วยส่วนผสมหลักซึ่งมักจะเป็นเนื้อสัตว์
เช่น stir-fried chicken
 - a. ตามด้วยส่วนประกอบหลักถัดมา โดยตามหลังคำว่า “with”
เช่น stir-fried chicken with cashew nuts
 - b. หากมีส่วนประกอบหลักมากกว่า 2 ชนิด ให้ใช้ “and” ขึ้นระหว่างสองคำ
เช่น stir-fried chicken with cashew nuts and pineapple

อาชีพเซฟ (ถามคำถามเพื่อให้นักเรียนคิดวิเคราะห์)

1. ขั้นตอนการทำงานของเซฟมีอะไรบ้าง
2. ทักษะที่จำเป็นในการทำอาชีพเซฟคืออะไร
3. ความสำคัญของภาษาอังกฤษกับอาชีพเซฟ
 - a. ความจำเป็นของภาษาอังกฤษในการทำงานของเซฟมีมากน้อยอย่างไร
 - b. ทักษะภาษาอังกฤษใดบ้าง ที่มีความจำเป็นในการทำงานของเซฟ
 - c. โอกาสในการใช้ภาษาอังกฤษในการทำงานของเซฟ มีมากน้อยอย่างไร
 - d. หลักไวยากรณ์ภาษาอังกฤษหรือแกรมมา มีความจำเป็นในการทำงานหรือไม่ ถ้ามี หลักไวยากรณ์ใดบ้างที่มีความเกี่ยวข้องเป็นอย่างมาก
4. หากต้องการจะเป็นเซฟ ถ้าจะเรียนต่อในระดับอุดมศึกษา ทราบหรือไม่ว่าควรจะศึกษาต่อในคณะใด
5. คุณลักษณะใดบ้างที่เซฟที่ดี ควรมี