

Filipino sa Piling Larang Teknikal-Bokasyunal



GOVERNMENT PROPERTY
NOT FOR SALE

**Filipino sa Piling Larang- Teknikal-Bokasyunal
Alternative Delivery Mode
Unang Markahan – Ikaanim na Linggo: Menu ng Pagkain
Unang Edisyon, 2020**

Isinasaad sa Batas Republika 8293, Seksiyon 176 na: Hindi maaaring magkaroon ng karapatang-sipi sa anomang akda ang Pamahalaan ng Pilipinas. Gayonpaman, kailangan muna ang pahintulot ng ahensiya o tanggapan ng pamahalaan na naghanda ng akda kung ito ay pagkakakitaan. Kabilang sa mga maaaring gawin ng nasabing ahensiya o tanggapan ay ang pagtakda ng kaukulang bayad.

Ang mga akda (kuwento, seleksiyon, tula, awit, larawan, ngalan ng produkto o brand name, tatak o trademark, palabas sa telebisyon, pelikula, atbp.) na ginamit sa modyul na ito ay nagtataglay ng karapatang-ari ng mga iyon. Pinagsumikapang matunton ang mga ito upang makuha ang pahintulot sa paggamit ng materyales. Hindi inaangkin ng mga tagapaglathala at mga may-akda ang karapatang-aring iyon. Ang anomang gamit maliban sa modyul na ito ay kinakailangan ng pahintulot mula sa mga orihinal na may-akda ng mga ito.

Walang anomang parte ng materyales na ito ang maaaring kopyahin o ilimbag sa anomang paraan nang walang pahintulot sa Kagawaran.

Inilathala ng Kagawaran ng Edukasyon
Kalihim: Leonor Magtolis Briones
Pangalawang Kalihim: Diosdado M. San Antonio

Bumuo sa Pagsusulat ng Modyul	
Filipino sa Piling Larang: Teknikal Bokasyunal	
Manunulat:	Evangeline P. Oliver
Editor:	Tommy R. Rico
Tagasuri:	Sheila C. Molina, Allan G. Salom, Amaflor C. Alde
Tagaguhit:	Ferdinand B. Jara
Tagalapat:	Jovanni L. Cornelia
Tagapamahala:	Wilfredo E. Cabral , PhD Jennifer F. Vivas, PhD Dennis M. Mendoza Jocelyn M. Alinab, PhD Tommy R. Rico

**Inilimbag sa Pilipinas ng SDO-Caloocan
Department of Education – National Capital Region (DepEd NCR)**

Office Address: Misamis St., Bgao Bantay, Quezon City, Philippines
Telefax: (632) 8929-0153
E-mail Address: depedncr@deped.gov.ph

Filipino sa Piling Larang-Teknikal Bokasyunal

Unang Markahan – Ikaanim na Linggo Menu ng Pagkain

Ang kagamitang pampagtuturo na ito ay kolaboratibong binuo at sinuri ng mga lupon ng mga edukador sa pampublikong paaralan. Hinihikayat na ang mga guro mag-aaral, at mga magulang na magbigay ng puna at rekomendasyon sa Kagawaran ng Edukasyon sa action@deped.gov.ph.

Lubos po naming pahahalagahan ang inyong puna at rekomendasyon.

Paunang Salita

Para sa tagapagdaloy:

Malugod na pagtanggap sa asignaturang Filipino sa Piling Larang: Teknikal-Bokasyunal- SHS ng Alternative Delivery Mode (ADM) Modyul ukol sa Menu ng Pagkain.

Ang modyul na ito ay pinagtulungang dinisenyo, nilinang at sinuri ng mga edukador mula sa pambuliko at pampridadong institusyon upang gabayan ka, ang gurong tagapagdaloy upang matulungang makamit ng mag-aaral ang pamantayang itinakda ng Kurikulum ng K to12 habang kanilang pinanagumpayan ang pansarili, panlipunan at pang-ekonomikong hamon sa pag-aaral.

Ang tulong-aral na ito ay umaasang makauugnay ang mag-aaral sa mapatnubay at malayang pagkatuto na mga gawain ayon sa kanilang kakayahan, bilis at oras. Naglalayon din itong matulungan ang mag-aaral upang makamit ang mga kasanayang pan-21 siglo habang isinasaalang-alang ang kanilang mga pangangailangan at kalagayan.

Bilang karagdagan sa materyal ng pangunahing teksto, makikita ninyo ang kahong ito sa pinakakatawan ng modyul:



Mga Tala para sa Guro

Ito'y naglalaman ng mga paalala, panulong o estratehiyang magagamit sa paggabay sa mag-aaral.

Bilang tagapagdaloy, inaasahang bibigyan mo ng paunang kaalaman ang mag-aaral kung paano gamitin ang modyul na ito. Kinakailangan ding subaybayan at itala ang pag-unlad nila habang hinahayaan silang pamahalaan ang kanilang sariling pagkatuto. Bukod dito, inaasahan mula sa iyo na higit pang hikayatin at gabayan ang mag-aaral habang isinasagawa ang mga gawaing nakapaloob sa modyul.

Para sa mag-aaral:

Malugod na pagtanggap sa Filipino sa Piling Larang: Teknikal- Bokasyunal- SHS ng Alternative Delivery Mode (ADM) Modyul ukol sa Menu ng Pagkain.

Ang kamay ay madalas gamiting simbolo ng kakayahan, aksyon at layunin. Sa pamamagitan ng ating mga kamay tayo ay maaaring matuto, lumikha, at magsakatuparan ng gawain. Ang kamay sa tulong-aral na ito ay sumisimbolo na ikaw, bilang isang mag-aaral, ay may angking kakayahang matutuhan ang mga kaugnay na kompetensi at kasanayan. Ang iyong pang-akademikong tagumpay ay nakasalalay sa iyong sarili o sa iyong mga kamay.

Ang modyul na ito ay ginawa bilang tugon sa iyong pangangailangan. Layunin nitong matulungan ka sa iyong pag-aaral habang wala ka sa loob ng silid-aralan. Hangad din nitong madulutan ka ng mga makabuluhang oportunidad sa pagkatuto.

Ang modyul na ito ay may mga bahagi at icon na dapat mong maunawaan.



Alamin

Sa bahaging ito, malalaman mo ang mga dapat mong matutuhan sa modyul.



Subukin

Sa pagsusulit na ito, makikita natin kung ano na ang kaalaman mo sa aralin ng modyul. Kung nakuha mo ang lahat ng tamang sagot (100%), maaari mong laktawan ang bahaging ito ng modyul.



Balikan

Ito ay maikling pagsasanay o balik-aral upang matulungan kang maiugnay ang kasalukuyang aralin sa naunang leksyon.



Tuklasin

Sa bahaging ito, ang bagong aralin ay ipakikilala sa iyo sa maraming paraan tulad ng isang kuwento, awitin, tula, pambukas na suliranin, gawain o isang sitwasyon.



Suriin

Sa seksyong ito, bibigyan ka ng maikling pagtalakay sa aralin. Layunin nitong matulungan kang maunawaan ang bagong konsepto at mga kasanayan.



Pagyamanin

Binubuo ito ng mga gawaing para sa malayang pagsasanay upang mapagtibay ang iyong pang-unawa at mga kasanayan sa paksa. Maaari mong iwasto ang mga sagot mo sa pagsasanay gamit ang susi sa pagwawasto sa huling bahagi ng modyul.



Isaisip

Naglalaman ito ng mga katanungan o pupunan ang patlang ng pangungusap o talata upang maproseso kung anong natutuhan mo mula sa aralin.



Isagawa

Ito ay naglalaman ng gawaing makatutulong sa iyo upang maisalin ang bagong kaalaman o kasanayan sa tunay na sitwasyon o realidad ng buhay.



Tayahin

Ito ay gawain na naglalayong matasa o masukat ang antas ng pagkatuto sa pagkamit ng natutuhang kompetensi.



Karagdagang Gawain

Sa bahaging ito, may ibibigay sa iyong panibagong gawain upang pagyamanin ang iyong kaalaman o kasanayan sa natutuhang aralin.



Susi sa Pagwawasto

Naglalaman ito ng mga tamang sagot sa lahat ng mga gawain sa modyul.

Sa katapusan ng modyul na ito, makikita mo rin ang:

Sanggunian

Ito ang talaan ng lahat ng pinagkuhanan sa paglikha o paglinang ng modyul na ito.

Ang sumusunod ay mahahalagang paalala sa paggamit ng modyul na ito:

1. Gamitin ang modyul nang may pag-iingat. Huwag lalagyan ng anumang marka o sulat ang anumang bahagi ng modyul. Gumamit ng hiwalay na papel sa pagsagot sa mga pagsasanay.
2. Huwag kalimutang sagutin ang *Subukin* bago lumipat sa iba pang gawaing napapaloob sa modyul.
3. Basahing mabuti ang mga panuto bago gawin ang bawat pagsasanay.
4. Obserbahan ang katapatan at integridad sa pagsasagawa ng mga gawain at sa pagwawasto ng mga kasagutan.
5. Tapusin ang kasalukuyang gawain bago pumunta sa iba pang pagsasanay.
6. Pakibalik ang modyul na ito sa iyong guro o tagapagdaloy kung tapos nang sagutin lahat ng pagsasanay.

Kung sakaling ikaw ay mahirapang sagutin ang mga gawain sa modyul na ito, huwag mag-aalinlangang konsultahin ang inyong guro o tagapagdaloy. Maaari ka rin humingi ng tulong sa iyong mga magulang, sa nakatatanda mong kapatid o sino man sa iyong mga kasama sa bahay na mas nakatatanda sa iyo. Laging itanim sa iyong isipang hindi ka nag-iisa.

Umaasa kami, sa pamamagitan ng modyul na ito, makararanas ka ng makahulugang pagkatuto at makakakuha ka ng malalim na pang-unawa sa kaugnay na mga kompetensi. Kaya mo ito!



Alamin

Ang modyul na ito ay dinisenyo at sinulat na makakatulong sa lubos na pagkatuto. Makakatulong ito upang mabatid ang kaligirang kaalaman sa teknikal na mga sulatin. Ang saklaw ng modyul na ito ay angkop sa iba't ibang pamamaraang pampagkatuto. Ang mga aralin ay nakadisenyo batay sa sistematikong balangkas ng kurso.

Ang modyul ay may isang aralin:

Aralin 6- Menu ng Pagkain

Pagkatapos ng modyul, inaasahan ang bawat mag-aaral na:

Nakasusulat ng sulating batay sa maingat, wasto, at angkop na paggamit ng wika-
Menu ng Pagkain (**CS_FTV11/12WG-0m-o95**)

1. Natutukoy ang mga katangian ng menu ng pagkain;
2. Naiisa-isa ang hakbang sa pagbuo ng isang menu ng pagkain;
3. Nakalilikha ng isang malikhain menu ng pagkain;
4. Naipagmamalaki ang pagkaing kilala sa kanilang lugar; at
5. Nakapagninilay sa napag-aralan sa pamamagitan ng pagbuo ng makabuluhang proyekto



Subukin

Basahin at unawain ang mga tanong. Piliin at isulat sa patlang ang letra ng tamang sagot.

- ___ 1. Ano ang tawag sa sulating teknikal na pangunahing pinagkukuhanan ng impormasyon sa isang kainan?
- A. Leaflets
B. Liham Pangnegosyo
C. Manwal
D. Menu ng Pagkain
- ___ 2. Alin sa sumusunod ang **hindi** kasama sa pagpapalano ng menu?
- A. pagkaing ihahanda
B. larawang ilalagay
C. pag-eendorso
D. presyo ng pagkain
- ___ 3. Alin sa sumusunod na sitwasyon ang **hindi** kasama sa dapat isaalang-alang sa pagpapalano ng menu?
- A. Masasarap ang piliin natin dagdagan na lang ang presyo.
B. Mas magandang makita ng mamimili na ang presyo ay abot kaya.
C. Hindi ako gagamit ng sangkap na makasasama sa kalusugan ng kakain.
D. Maglalagay ng putaheng angkop sa mga kakain, isinasaalang-alang ang relihiyon at kanilang diyeta.
- ___ 4. Ano ang patnubay sa pagsasagawa ng menu ang ipinapakita ng sitwasyon, “Mas mainam na maisa-isa ko ang mga nakalagay na mga salita upang maiwasan ang maling baybay sa mga detalye nito.”
- A. Iwasan ang paggamit ng mga salitang humihikayat sa artipisyal na sahog.
B. Ipakita ang personalidad ng pangkaing ilalarawan.
C. Iwasan ang paggamit ng salitang pang-ugnay.
D. Iwasan ang tipograpikal na pagkakamali.
- ___ 5. Ano ang isinasaalang-alang sa sitwasyong ito, “Mahigpit ang may-ari ng kainan sa pagtanggap ng tagaluto dahil sinisiguro niyang may kaalaman ito pagdating sa pagluluto?”
- A. matipid
B. masustansiya
C. panlabas na anyo
D. kakayahan sa Pamamahala

Para sa bilang 6-7, tukuyin ang katangian ng menu na ipinapakita sa sumusunod na sitwasyon.

- ___ 6. Ang menu ng pagkain ng Kainan ni Manay ay nakahahalina dahil sa kinakikitaan ng kaaya-ayang paglalarawan sa pagkaing kanilang hinahain.
- A. mayroong paglalarawan
B. nakaayos ang uri ng pagkain
C. gumagamit ng mga larawan
D. mayroong nakalagay na presyo
- ___ 7. Napakaginhawa para sa tumatangkilik ng “Aling Loring’s Restaurant” na pumili ng makakain dahil makikita sa menu ang pagkakaayos ng pagkain batay sa uri.
- A. nakaayos ang uri ng pagkain
B. mayroong nakalagay na presyo
C. mayroong paglalarawan
D. gumagamit ng mga larawan

Para sa bilang 8-10, tukuyin ang hakbang sa pagbuo ng menu na ipinapakita sa sumusunod na situwasyon.

- ___ 8. Napakainam kung lalagyan ko ng mga larawan ang bawat putahe upang makita ang hitsura at porma nito.
- | | |
|-----------------------------|-----------------|
| A. pagpapalano ng lalamanin | C. reproduksyon |
| B. pagsulat at lay-out | D. rebisyon |
- ___ 9. Minabuti ni Loida na isaalang-alang ang katipiran, sustansiya at kagamitang gagamitin bago isagawa ang menu ng kaniyang kainan.
- | | |
|-----------------------------|-----------------|
| A. pagpapalano ng lalamanin | C. reproduksyon |
| B. pagsulat at lay-out | D. rebisyon |
- ___ 10. Handa na ang lahat ng gagamitin at kakailanganin sa pinatayong restawran ni Mang Kaloy, at ipapalathala na niya ang menu batay sa huling pagbabagong nakita upang makahikayat ng maraming tagatangkilik.
- | | |
|-----------------------------|-----------------|
| A. pagpapalano ng lalamanin | C. reproduksyon |
| B. pagsulat at lay-out | D. rebisyon |

Tukuyin at isulat ang salitang **TAMA** kung ang pahayag ay wasto at **MALI** naman kung hindi.

- ___ 11. Mas nakatutulong ang isang menu kung nakaayos ang pagkain batay sa uri nito.
- ___ 12. Ang mga kainan katulad ng *fastfood* at I ay hindi nangangailangan ng menu sapagkat makadadagdag lamang ito ng kalituhan sa tumatangkilik.
- ___ 13. Gawing makulay at salain ang larawan upang madaya ang mga tagatangkilik ng kainan.
- ___ 14. Ang tema ay hindi kailangan sapagkat bilang isang negosyante ikaw ang nakakaalam ng takbo ng iyong negosyo.
- ___ 15. Makukuha mo ang tiwala ng iyong mga tagatangkilik kung sa menu pa lamang ay naiwasan na ang tipograpikal kung saan makikita ang personalidad ng pagkain.

Aralin

5

Menu ng Pagkain

Sa araling ito ay pag-aaralan mo ang pagsulat at pagbuo ng menu ng pagkain bilang isang teknikal-bokasyunal na sulatin. Malalaman mo rin ang wastong pamamaraan at pagsasagawa nito. Dahil likas sa mga Pilipino ang pagiging mahilig sa pagkain, kung saan kaliwa't kanan ang pagdiriwang na nagaganap sa isang kainan, restawran o *fastfood*. Bagamat sa panahon ng pandemya ito ay nalimitahan. Gayunpaman, sa mga tahanan makikita ang pagsubok sa pagluluto ng iba't ibang putahe ng pagkain. Ano nga ba ang kahalagahan ng isang menu? Bakit mahalaga ang wastong pagbuo ng isang nito? Ito ba ay isang sulating makatutulong sa aking paglago sa napili kong kursong bokasyunal?



Balikan

Ibigay ang hinihingi ng talahanayan tungkol sa mga ilang sulating teknikal sa nakaraang mga aralin.

Kategorya	Deskripsyon ng Produkto	Babala, Paunawa at Anunsiyo	Naratibong ulat
Katangian			
Layunin			
Gamit			
Anyo			

Kategorya	Nakamit ang inaasahan (5)	Bahagyang nakamit ang inaasahan (3)	Hindi nakamit ang inaasahan (2)
Nilalaman	Naglalaman ng makabuluhan pagpapaliwanag	May mga paliwanag na hindi kailangan sa kategorya	Malayong-malayo ang mga paliwanag sa kategorya
Kaangkupan	Angkop ang mga paglalarawang ibinigay	May mga 1-2 ang hindi angkop sa araling tinalakay	Hindi angkop ang mga ibinigay batay sa hinihingi
Kakumpletuhan	Napunan lahat ng hinihingi sa talahanayan	May 2-3 na kulang	Isa lang ang naibigay sa bawat kategorya




Tuklasin

Hularawan: Hulaan ang mga larawan at pagdugtungin ang mga pangalan ng mga ito upang makabuo ng isang salita. Bigyan ng paglalarawan ang bawat nabuong salita.

Ang salitang gagamitin sa larawan ay maaaring salitang Ingles upang mabuo ang salita.

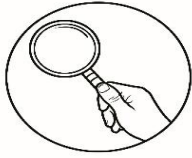
1.  + 2 + RA Sagot = _____

2.  + you. Sagot = _____

3. 4 +  Sagot = _____

4. RE +  Sagot = _____

5.  +  Sagot = _____



Suriin

Mahalagang maunawaan ng isang mag-aaral na tulad mo na kabilang sa kursong teknikal-bokasyunal ang kahalagahan ng menu ng pagkain at nilalaman nito. Makabubuo ka ng sarili mong menu ng pagkain sa pamamagitan ng pag-alam ng kahalagahan, katangian, hakbang, at mga patnubay sa pagbuo nito.

Pagsulat ng Menu ng Pagkain

Ang *Menu* ay itinuturing na isang sulating teknikal-bokasyunal. Ito ay pinakamahalagang kagamitan at ang pangunahing pinagkukunan ng impormasyon at naglalarawan sa isang kainan, restawran o *fast food*.

Katangian ng Menu ng Pagkain

1. ***Nakaayos ang uri ng pagkain*** - kinakailangang ang pagkaing ilalagay sa menu ay nakapangkat batay sa uri ng pagkain: pagkaing may sabaw, pagkaing gawa sa karne ng baboy o baka, isda, pagkaing laman-dagat, kanin, pampagana, panghimagas, inumin at iba pa.
2. ***Mayroong nakalagay na presyo*** - inilalagay ito upang maging mas madali para sa parokyano na makita ang halaga ng pagkain na kanilang gustong kainin.
3. ***Mayroong paglalarawan*** - higit na magkakaroon ng ideya ang kakain kung ito ay mayroong paglalarawan.
4. ***Gumagamit ng mga larawan*** - patok sa mga mamimili ang pagkakaroon ng larawan upang makita nila ang hitsura ng pagkaing nakalahad sa menu.

Makikita natin ang iba't ibang menu sa magkakaibang kainan kaya't kung minsan ay nagpapagandahan ang mga ito upang makahikayat ng taong kakain. Ang mga ito ay dumaan sa matinding proseso bago pa man natin ito makita dahil may mga hakbang na dapat sundin upang makabuo ng makabuluhang menu ng pagkain.

Narito ang mga hakbang sa pagbuo ng isang epektibong menu.

Una, iplano ang sumusunod na bahagi:

- ❖ Ano kaya ang lalamanin ng menu?
- ❖ Ano ang pagkakasunod-sunod ng pagkain at inumin?
- ❖ Paano ang paggrupo ng mga pagkain?
- ❖ May palatandaan ba sa mga pagkain na “best seller” o kaya’y “house specialty?”
- ❖ Magkano ang halaga ng bawat pagkain?

Pagkatapos mong planuhin at bigyang kasagutan ang mga pangungusap sa itaas, ngayon iisa-isahin mo naman ang mga kailangang isaalang-alang sa pagpaplano ng menung bubuoin.

Mga dapat isaalang-alang sa pagpaplano ng menu

- ✓ **Masustansiya**, ang mga pagkain na ihahanda ay dapat may layunin makapagpabuti ng kalusugan ng mga taong kakain.
- ✓ **Matipid at abot kaya**, ang mga pagkain ay hindi hihigit sa presyong hindi kaya ng mga taong layuning pagsilbihan.
- ✓ **Kakayahang Pamamahala**, ang oras at kakayahan sa paghahanda ay kailangan isama sa pagpaplano
- ✓ **Panlabas na anyo**, dito kailangang suriin ang sumusunod:
 - a. Kulay
 - b. Tekstura
 - c. Porma
 - d. Lasa
 - e. Hitsura
- ✓ **Pagkakaiba sa kaugalian pagdating sa pagkain**, may iba’t ibang uri ng tao kung saan may mga pagkaing kanilang tinatangkilik, maaaring ito ay dahil sa kanilang relihiyon o ang kanilang diyeta o pangkalusugang pangangailangan.
- ✓ **Kakayahan sa pagpapanatili, pagkakaroon at kalidad ng pagkaing ihahain**, napakahalaga sa isang kainan na kayang panatilihing palaging bago ang pagkain o iwasan ang initin lamang ang mga ito kinabukasan nang sa gayon ay di magbago ang hitsura, tekstura at lasa nito. Mainam din ang paglalagay

ng pagkain sa menu na laging kayang ihanda upang maiwasan ang pagkadismaya ng mga tagatangkilik.

- ✓ **Pagkakaroon ng mga kagamitan sa paghahanda ng pagkain**, sa paghahanda ng pagkain mahalagang mayroong sapat na kagamitan upang hindi naisasaalang-alang ang hitsura, porma at kalidad ng pagkaing ihahain sa hapag at maging kaiga-igaya sa harap ng kakain.

Pangalawa, Pagsusulat at layout, sa bahaging ito inilalarawan ang bawat pagkain.

Mahalagang maging maikli ang paglalarawan upang hindi mawala ang atensiyon ng mamimili sa pagkain.

- a. Ano-anong pagkain ang bibigyan ng maikling deskripsiyon?
- b. Lalagyan ba ng larawan o hindi?
- c. Ang bawat larawan ba ay may *caption*? Gawing malaking letra ang lahat ng salita maliban sa artikulo at pang-ukol.
- d. Ilang pahina ang menu? Planuhin ang espasyo at ayos ng bawat aytem sa menu na dapat ay simetriko o pantay-pantay, mas magandang maglaan ng sobrang espasyo dahil minsan itong sobrang espasyo ay natatanggal kapag ito ay iimprenta na.
- e. Anong kulay at disenyo ang nababagay sa pagkain?

Pangatlo, Rebisyon

Matapos ang pagkakaroon ng inisyal na pagtaya sa menu, gumawa ng *mock-up* ng menu. Tukuyin ang ilang maaaring baguhin sa disenyo:

- a. Naaayon na ba ang font size at *font face* para sa menu?
- b. Hindi ba masyadong marami ang salita?
- c. Malinaw ba ang mga imahen?
- d. May mga mali bang pagbaybay?

Pang-apat, Reproduksiyon

Matapos matiyak na wala ng pagbabago, ilathala na ang huling bersiyon ng menu. Maliban sa mga panutong nabanggit, mahalaga rin na malaman ang ilang batayan sa isang magandang menu. Ang mga ito ay:

- a. Malinaw ba ang menu? Hindi ba ito magulo at maraming teksto't larawan?
- b. May kaagapay bang larawan ang ilan sa mga pagkain?
- c. May maikling deskripsiyon ba ang bawat pagkain?
- d. May marka ba ang mga pagkaing “best seller” at “house specialty”?

e. Kaaya-aya ba ang menu? Mahihikayat ka bang umorder ng pagkain?

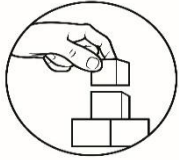
Mga Patnubay sa Pagsulat ng Menu

- ☺ Gumamit ng mga angkop na salita, payak at tuwiran sa paglalarawan ng detalye ng pagkain.
- ☺ Sa larawan at paglalarawang ilalagay makikita ang personalidad ng isang putaheng ihahain.
- ☺ Bumuo ng isang tema na magsisilbing pagkakakilanlan sa kainan.
- ☹ Huwag gumamit ng mga salitang nanghihikayat sa artipisyal na sangkap.
- ☹ Huwag gagamit ng mga pang-ugnay na salita sa pabibigay detalye.
- ☹ Huwag hayaang maimprenta na makikitaan ng tipograpikal o maling baybay ng pangalan o salita.

Halimbawa ng Menu ng Pagkain:

Kainan sa Baryo	
Baboy	
KARE-KARE Pinalambot na karne sa palayok at pinasarap ng gawang babay na peanut butter at iba pang orihinal na sangkap!	P50
SINIGANG Pinaasim ng orihinal na sampalok at pinalambot na karne kasama ng mga sariwang gulay!	P50
DINUGUAN Pinaghalong sariwang dugo, puso, atay at anghang ng sili!	P50
Manok	
PRITO Malutong na balat at malinamnam ang laman!	P30
TINOLA Sa linamnam ng laman mapapatilaok ka talaga!	P40
Lamang Dagat	
SINIGANG SA MISO Malinamnam na sabaw na pinaghalong asim at alat ng bawat sangkap!	P50
SINIGANG NA HIPON Hipon on its finest!	P80
PAKSIW NA BANGUS Killig ang hatid ng asim at linamnam!	P50
Gulay	
PAKBET Gawa sa pinaghalong sariwang gulay at pinasarap ng orihinal na bagoong isda!	P35
LAING Dahon ng gabi sa sariwang gata na pinasarap ng siling pula, ala lutong bikolano!	P25
GINATAANG PUSO NG SAGING Puso ng saging na pinasarap ng bagong gatang niyog!	P25
Pampagana (per piraso)	
DYNAMITE Sumasabog ang sarap!	P20
LUMPIANG SHANGHAI Binusog ng giniling na baboy at malutong na balat!	P20
LUMPIANG TOGUE Malutong, malinamnam, masustansiya at kagana-gana!	P15
Meryenda	
GINATAANG BILO-BILO Pinaghalong sarap ng gata, malagkit at iba pang sangkap!	P30
GINATAANG MAIS Pinalapot gamit ang matamis na mais at sariwang gata!	P30
Qnumin	
Sariwa at masustansiya!	
AVOCADO, MANGGO	P25
ORANGE, BUKO	P20

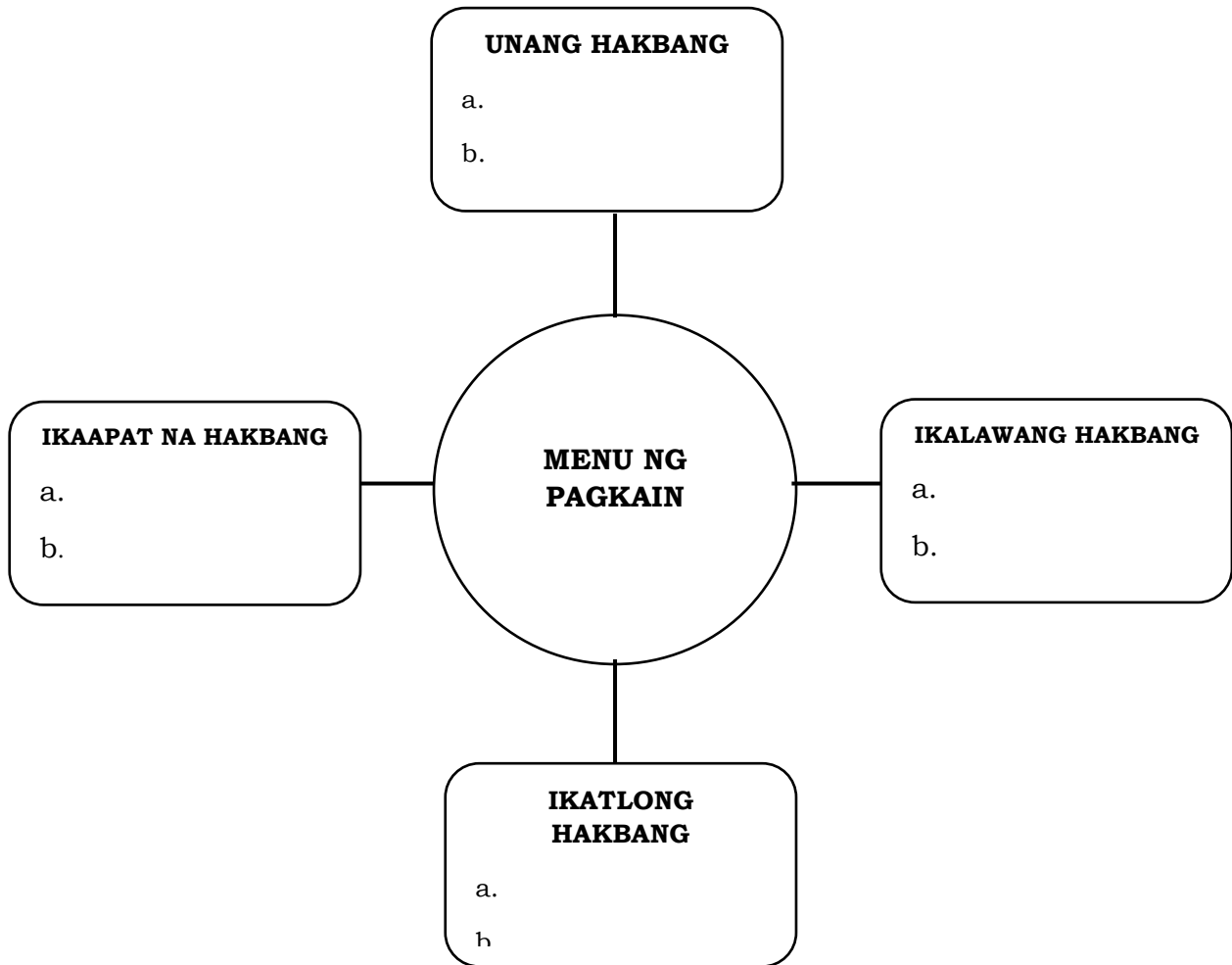
Ilustrasyon ni Ferdinand B. Jara



Pagyamanin

Gawain 1 Paglalarawan sa Tinalakay

Punan ang dayagram sa pamamagitan ng pagsulat na maaaring isagawa sa bawat hakbang sa pagbuo ng menu ng pagkain.



Pamatayan sa Pagmamarka (10) ang pinakamataas na puntos

Pamantayan	Puntos
Nilalaman	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
Kakumpletuhan	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
Pagpapaliwanag	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
Kabuoan	

Gawain 2 Pagsagot ng mga tanong

Sagutin nang mabuti ang mga tanong:

1. Ano ang menu ng pagkain bilang isang sulating teknikal-bokasyunal?

2. Bakit mahalaga ang menu ng pagkain sa isang restawran o kainan? Ipaliwanag.

3. Ano ang layunin ng isang menu ng pagkain bilang isang sulating teknikal-bokasyunal? Ipaliwanag.

4. Bakit mahalaga ang bawat hakbang sa pagbuo ng makabuluhang menu na isinasaalang-alang ang mga input na isinulat mo sa dayagram sa itaas? Isa-isahin ang pagpapaliwanag sa bawat hakbang.

5. Bakit mahalagang may tema ang gagawing menu ng pagkain? Pangatwiranan.

6. Paano nagiging adbentahe ang paggamit ng angkop, payak at tiyak na salita o wika sa pagbuo ng menu? Pangatwiranan.

Batayan ng Pagmamarka:

Kategorya	Nakamit ang inaasahan (5)	Bahagyang nakamit ang inaasahan (3)	Hindi nakamit ang inaasahan (1)
Pagpapaliwanag	Maayos na naipaliwanag ang bawat sagot.	May konting kalituhan sa pagpapaliwanag sa sagot.	Hindi maaayos ang pagpapaliwanag.
Kaangkupan	Angkop ang mga paliwanag at salitang ginamit.	May ilang salita ang hindi akma sa tanong.	Hindi angkop ang salita sa paglalahad ng sagot.
Kakumpletuhan	Kumpletong nailahad ang sagot sa bawat katanungan.	May ilang hiningi sa tanong ang hindi nasagot.	Maikli at hindi kumpleto ang kasagutang ibinigay.

Gawain 3 Pagsusuri ng Menu ng Pagkain

Sa talahanayan, isulat ang mga pagsusuri mo sa ibinigay na menu ng pagkain batay sa napag-aralang hakbang sa pagbuo ng Menu ng Pagkain! Ipaliwanag ang iyong sagot.

Hapag ng Pinoy

Gulay	
Ginataang Gulay	Php 50.00
Pakbet	Php 50.00
Chopsuey	Php 50.00
Tortang Talong	Php 30.00
Meryenda	
Spaghetti	Php 30.00
Pancit Canton	Php 30.00
Lugaw with laman	Php 30.00
Lomi	Php 30.00
Sopas	Php 30.00
Pampagana	
Lecheflan	Php 50.00
Mais Con Yelo	Php 30.00
Special Turon	Php 30.00
Baboy	
Sinigang	Php 185.00
Nilaga	Php 150.00
Lechon Kawali	Php 190.00
Kare-kare	Php 250.00
Sisig	Php 150.00
Manok	
Pritong Chicken	Php 130.00
Tinola	Php 150.00
Chicken Curry	Php 190.00
Lamang Dagat	
Buttered Shrimp	Php 250.00
Inihaw na Pusit	Php 300.00
Plain Rice	Php 12.00
Garlic Rice	Php 15.00

Ilustrasyon ni Ferdinand B. Jara

Pagplano (Una)	Paglalatap at lay-out (Pangalawa)	Rebisyon (Pangatlo)	Reproduksiyon (Pang-apat)

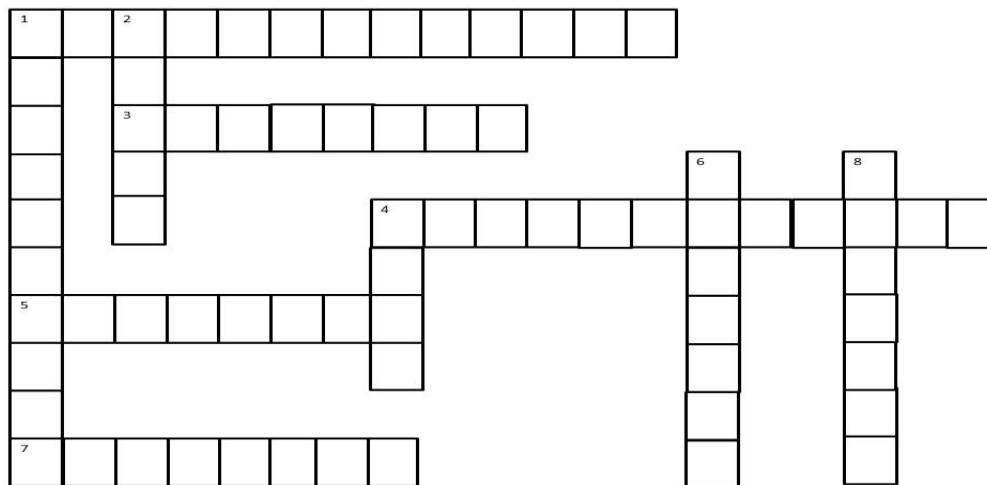
Batayan sa Pagmamarka

Kategorya	Napakahusay (5)	Mahusay (3)	Katamtamang husay (1)
Nilalaman			
Kasapatan ng impormasyon			
Kakumpletuhan			
Kabuoan			



Isaisip

Sagutan ang palaisipan sa pamamagitan ng pagpunan ng mga kulang na salita sa pangungusap sa ibaba.



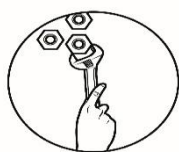
PAHALANG

1. Tinitiyak na wala ng pagbabago at ilalathala na ang huling bersyon na tinatawag ding _____.
3. Dapat ang mga pagkain na nakalagay sa binubuong menu ay _____ upang makahikayat sa mga mamimili.
4. Isaalang-alang din ang sangkap ng pagkain na dapat ay _____ at makatutulong sa kalusugan ng mga kakain.
5. Nagkakaroon ng *mock up* na rebyu upang matukoy ang mga pagkakamaling kailangan ng pagbabago na kabilang sa hakbang na _____.

7. Ang kapinuhan o pagkakahabi ng detalye ng mga pagkaing nasa menu o ang _____ .

PABABA:

1. Ang menu ng pagkain ay pinakamahalagang kailangan ng isang _____ upang mapaunawa sa tagatangkilik ang kanilang paninda.
2. Sa unang hakbang kailangan ng konkretong _____ upang masiguro ang kaaayusan ng menung bubuoin.
4. Ito ay nagbibigay ng impormasyon at naglalarawan ng detalye ng pagkain sa isang kainan na tinatawag na _____.
6. Sa menung bubuoin kailangan natin maisaalang-alang ang _____ kung ano ang nakalarawan sa menu para sa patuloy na pagtangkilik ng mamimili.
8. Napakahalaga ng panlabas na anyong _____ dahil isa ito sa magdadala ng panghihikayat sa mga kakain na maipapakita sa mga larawang nakalagay sa menu.



Isagawa

Ipakita ang iyong mga natutuhan sa pamamagitan ng pagsunod sa direksyong ibinigay.

- A. Gumawa ng malikhaing menu ng pagkain. Sa pagbuo ng sariling menu ng pagkain gumamit ng angkop na salita o wika na maglalarawan sa isinagawang menu. Isaisip ang patnubay sa pagbuo ng menu.
- B. Mag-isip ng isang kaakit-akit at angkop na pangalan ng gagawing menu.
- C. Isaalang-alang sa pagpili ang mga pagkaing matatagpuan sa inyong lugar, maaari kang magtanong sa mga magulang o mga taong may kaalaman tungkol dito.
- D. Sundin ang mga hakbang sa pagbuo ng menu sa pamamagitan ng pagsasagawa ng naratibong pagsasalaysay sa hiwalay na papel.
- E. Sa pagbuo ng menu maaaring kang gumuhit, gumupit o magimprenta ng mga larawan na angkop sa napili mo. *Huwag kalimutang kilalanin ang pinagkuhan ng larawang ginamit.*

Batayan sa Pagmamarka:

Pamantayan	Paliwanag	Puntos
Nilalaman	-Angkop ang nilalaman ng pagpapaliwanag -Kumpleto at hitik sa impormasyon -Magkaka-ugnay at naipaliwanag ang mga kaisipan	10
Paggamit ng Wika	-Wasto at tumapak ang paggamit ng wika kasama ang mga bantas.	10
Malikhain	-Gumamit ng angkop na larawan -Maayos at malinis ang mga larawan at mga salita. -Masining ang pagsasagawa	10
Presentasyon	-Malinis ang pagkakasulat -May maayos na sining o kulay ang bawat bahagi at larawan -Kumpleto ang hinihinging konsepto	10
Orihinalidad	- sariling gawa ang pangalan ng menu, pati ang mga detakyeng ilalagay sa mga putahe.	10
Kabuoan		50



Tayahin

Basahin ang mga sitwasyon at tukuyin ang hinihingi sa bawat bilang. Isulat ang letra ng tamang sagot.

Para sa bilang 1 - 4 : Tukuyin ang hakbang sa pagbuo ng menu ng sumusunod na sitwasyon.

- A. Unang Hakbang: Pagpaplano
- B. Pangalawang Hakbang: Pagsulat at Lay-out
- C. Pangatlong Hakbang: Rebisyon
- D. Pang-apat na Hakbang: Reproduksiyon

- ___ 1. Si Aling Maria ay nag-iisip ng mga kahika-hikayat na detalye ngunit payak, sa pagkaing ilalagay niya sa menu.
- ___ 2. Sinisiguro ni Mang Andoy na may nakalagay na salitang “best seller” sa mga pagkaing nakita niyang paborito ng mga kumakain sa kanilang restawran.
- ___ 3. Pinag-iisipang mabuti ng mag-asawang Cris at Leo ang mga pagkaing ilalagay sa menu kung saan ito ay masustansiya at gawang Pinoy na may iba’t ibang putahe.

____ 4. Sa unang imprenta ng menu nakita ng may-ari na mali ang baybay ng salitang chopsuey kaya agad niya itong ipinaayos at itinama.

Para sa bilang na 5-8: Tukuyin ang katangian ng menu sa mga sitwasyong ibinigay.

- A. Mayroong Paglalarawan
- B. Gumagamit ng mga larawan
- C. Nakaayos ang uri ng pagkain
- D. Mayroong nakalagay na presyo

____ 5. Hindi matatawaran ang saya ng mga kumakain sa *3M Restaurant* dahil sa menu pa lang kitang-kita na kung gaano kasarap at kapresentable ang pagkaing ihahain.

____ 6. Nakatitipid si Marlon sa tuwing kakain siya sa *Maks Kainan* dahil nakadetalye kung magkano ang mga pagkain kaya naibabadyet na niya ang gagastusin sa araw-araw.

____ 7. Si Alliyah ay giliw na giliw kumain sa *Hapag ng Pinoy* dahil madali siyang nagpagpapasya ng kakainin lalo't lalo na bawal sa kaniya ang baboy kung saan nakikita niya agad kung saan nakalagay ang mga pagkaing angkop sa kaniya.

____ 8. Ang bawat putaheng nakalagay sa menu ay pinalagyan ng maliliit na detalye ni Aling Betina upang maiwasan ang pagkalito ng mga kumakain sa kanilang kainan.

Para sa bilang na 9-15: Tukuyin ang isinasaaalang-alang sa pagbuo ng menu bawat sitwasyon.

- A. Masustansiya
- B. Matipid at abot kaya
- C. Panlabas na anyo
- D. Kakayanang Pamamahala
- E. Pagkakaiba sa kaugalian pagdating sa pagkain
- F. Pagkakaroon ng mga kagamitan sa paghahanda ng pagkain
- G. Kakayahang pagpapanatili, pagkakaroon at kalidad ng pagkain ihahain

____ 9. Si Ana ay isang beheteriyano (*vegetarian*) kaya't mahalaga sa kaniya ang kainang naghahain ng may gulay.

- ___ 10. Sinisigurong masarap ang pagkaing ihahanda samatakatuwid ang mga tagapagluto ay may angking galling, karanasan o di kaya'y nakapag-aral ng kursong HRM o Culinary.
- ___ 11. Ang bagong bukas na kainan sa aming lugar ay napakahusay sa mga inihahaing putahe dahil gumagamit ng iba't ibang kagamitan sa mga pagkaing inihahanda.
- ___ 12. Hindi maikakaila na dayuhin ang kainang *J and M Resto* dahil makikita mo na ang mga pagkain ay maaayos ang hitsura, porma at tekstura.
- ___ 13. Si Glenda ay napakatipid pagdating sa pagkain kaya sinisiguro niyang eksakto lamang ang dalang pera sa tuwing kakain, kaya hilig niya sa kainan na nakikita ang presyo upang hindi na siya magtatanong.
- ___ 14. Hindi nagsasawang tangkilikin ni Amelia ang Kare-kare at Sinigang sa Kainan ni Manay dahil napakasarap nito at hindi nawawala sa tuwing hinahanap niya ito.
- ___ 15. Sinisiguro ni Aling Mameng na babalik ang kaniyang tagatangkilik hindi lamang dahil sa lasa ng pagkain, prayoridad din ang kanilang kalusugan dahil makikita sa menu nito na nakalagay ang "*No Artificial Ingredients Added.*"



Karagdagang Gawain

Sa bahaging ito, ikaw ay gagawa ng isang proyekto kung saan ilalapat mo ang iyong mga natutuhan sa araling tinalakay. Sundin ang direksiyon ibinigay

- A. Maghanap ng magazine o dyaryo sa inyong tahanan o sa kalapit bahay.
- B. Pumili ng larawan ng menu ng pagkaing matatagpuan sa magazine o dyaryo.
- C. Bigyang pagsusuri ang menu ng pagkain batay sa
 - a. Tema
 - b. Lay-out (larawan, disenyo, estilo at pormat)
 - c. Detaye o nilalaman
 - d. Kabuoang Pagsusuri

Batayan ng Pagmamarka:

Pamantayan	Napakahusay (5 puntos)	Mahusay (4 puntos)	Mahusa- husay (3 puntos)	Kailangan ng tulong (1 puntos)
1. Nilalaman (May kakayahang maglapat ng ideyang naaangkop sa sulating isinagawa.)				
2. Pagpapaliwanag (maayos na nasalaysay ang natutuhan batay sa salitang ibinigay.)				
3 Gamit ng Wika (Lohika, angkop at magkakaugnay ang salitang ginamit sa buong sulatin.)				
KABUOANG ISKOR				



Susi ng Pagwawasto

<p>Isaisip:</p> <p>1. reproduksiyon</p> <p>3. abot kaya</p> <p>4. masustansiya</p> <p>5. rebisyon</p> <p>7. tekstura</p> <p>Pababa</p> <p>1. restaurant</p> <p>2. plano</p> <p>4. menu</p> <p>6. kalidad</p> <p>8. hitsura</p>	<p>Tayahin</p> <p>1. B</p> <p>2. D</p> <p>3. A</p> <p>4. C</p> <p>5. B</p> <p>6. D</p> <p>7. C</p> <p>8. A</p> <p>9. A</p> <p>10. D</p> <p>11. F</p> <p>12. C</p> <p>13. B</p> <p>14. G</p> <p>15. A</p>	<p>Subkin</p> <p>1. D</p> <p>2. C</p> <p>3. A</p> <p>4. D</p> <p>5. D</p> <p>6. A</p> <p>7. A</p> <p>8. B</p> <p>9. A</p> <p>10. C</p> <p>Tuklasin</p> <p>1. TEKSTURA</p> <p>2. MENU</p> <p>3. FORMA</p> <p>4. REBISYON</p> <p>5. FAST FOOD</p>
---	---	---

Sanggunian

Francisco C.G.C et, al. 2016. **Filipino sa Piling Larangan Tech-Voc**. Manila: Rex Bookstore

SantoS C.L et, al. 2016. **Filipino sa Piling Larang Tech-Voc**. Department of Education – Bureau of Learning Resources (DepEd – BLR)

<https://ccsearch.creativecommons.org/>

Para sa mga katanungan o puna, sumulat o tumawag sa:

Department of Education - Bureau of Learning Resources (DepEd-BLR)

Ground Floor, Bonifacio Bldg., DepEd Complex
Meralco Avenue, Pasig City, Philippines 1600

Telefax: (632) 8634-1072; 8634-1054; 8631-4985

Email Address: blr.lrqad@deped.gov.ph * blr.lrpd@deped.gov.ph