



Asignatura: Pagsulat sa Piling Larangan (Tek-bok)

Paksa: Pagsusulat ng Menu

Inihanda ni: Bb. Christine M. Canillo

Semestre: Una

Baitang: Ikalabindalawa

Linggo: Ikalabing Anim

KABUUANG PANUTO:

- A. Ang mga Aktibidadis at mga Kasanayan na nasa modyul ay magsisilbing gabay para sa kahasaan ng pagkakatatuto ng bawat studyante lamang. Hindi kailangan sagutan ang bawat aktibidad at kasanayan na nasa modyul para malaman kung hanggang saan na ang natutunan ng studyante. Ang bahagi sa subukan mo ay magiging silbing pagkukunan ng marka kung may natutunan nga ba ang studyante. Kapag may mga studyante nakakuha ng mga malilit na marka sa subukang bahagi kinakailangan sagutan ang mga aktibidad at kasanayan na bahagi ng modyul upang ito ay masisilbing remedyal sa studyante.
- B. Kailangan ang ipasa sa guro ay ang subukang bahagi lamang(detach last page) ito ay kailangan tingnan at sagutan ng maayos dahil ito ay i tsek o at ang I rekord ng guro , ang mga marka sa bahaging ito ay magsisilbing basehan para sa kwarterly na markahan.

Kompetensi na Dapat Matamo:

CS_FTV11/12WG-0m-o-95

Nakasusulat ng sulating batya sa maingat, wasto , at angkop na paggamit ng wika.

Mga Layunin

- Nalalaman ang kahukugan at kahalagahan ng Pagsulat ng Menu;
- Naipapakita ang kahalagahan ng pagsulat ng menu;
- Nakakagawa ng sariling menu batay sa ibinigay na halimbawa.



PUKAW-KAALAMAN

Ihanda ang sarili sa bagong aralin at pukawin ang isipan tungo sa bagong kaalaman.



Sa mga Larawang inyong nakikita, Ano ang inyong mapapansin?

Sa isang kalahating Papel, isulat at ipaliwanag ang nakikitang sitwasyon sa mga larawan. Ano sa tingin ninyo ang kaugnayan ng mga larawan sa ating magiging paksa?



Alam mo ba?

Mahilig kumain ang mga Pilipino. Minsan, Kumakain sila sa Restawran. Ginagawa nila ito kapag may mahalagang o espesyal na pangyayari sa buhay nila kagaya ng kaarawan atbp. Ano nga ba ang hahanapin nila kapag kakain?

Tama! Menu!

Ang menu ay isang mahalagang kagamitan sa restawran. Ang menu ang nagsisilbing pangunahing pinagkukuhanan ng impormasyon ng mga tao kung nais nilang kumain sa isang napiling restawran.

Paano nga ba nabubuo ang isang Menu?

May mga hakbang na sinusunod kapag gagawa ng isang Menu.

1. Pagpaplano

Sa bahaging ito, mahalagang mapagplanuhan ang sumusunod:

- Ano lalamanin ng menu?
- Ano 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?

2. Pagsusulat at Lay-out

Sa bahaging ito, inilalarawan ang bawat pagkain. Mahalagang maging maikli ang paglalarawan upang hindi mawala ang atensiyon ng mamimili sa pagkain.

- Ano-anong pagkain ang bibigyan ng maikling deskripsiyon?
- Lalagyan ba ng larawan o hindi?
- Ilang pahina ang menu?
- Anong kulay at disenyo ang nababagay sa pagkain?

3. Rebisyon

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

- Naaayon na ba ang font size at font face para sa menu?
- Hindi ba masyadong marami ang salita?
- Malinaw ba ang mga imahe?
- May mga mali bang pagbaybay?

4. Reproduksiyon

Matapos matiyak na wala nang pagbabago, ilathala na ang huling bersiyon ng menu.

Gumawa ng isang rebyu ng Menu ng napiling Restawran.

1.

Pumunta sa www.zomato.com. Pumili ng dalawang restawran na mayroong menu. Kung walang internet access, maaaring pumili ng ibang nagtitinda ng pagkain na bibigyang ebalwasyon.
2.

Bigyan ng rating ang mga menu ng napiling dalawang restawran. Gamitin ang talahanayan sa ibaba. Tandaan na ang bibigyan ng marka rito ay menu lamang at hindi ang presyo ng pagkain o ang pagiging popular ng kainan sa nakararaming Pilipino.

RUBRIK (3 pinakamataas at 1 ang pinakamababa	3	2	1
Malinaw ba ang menu? Hindi ba ito magulo at maraming teksto't larawan?			
May kaagapay bang larawan ang ilan sa mga pagkain?			
May maikling deskripsiyon ba ang bawat pagkain?			
May marka ba ang mga pagkaing “best seller” at “house specialty”?			
Kaaya-aya ba ang menu? Mahihikayat ka bang umorder ng pagkain?			

Sa inyong pangkat, gumawa ng isang Mock Menu ng Paborito ninyong Cuisine (Asian, American cuisine atbp,) batay sa naging diskusyon tungkol sa produksyon ng Menu.. Magiging Batayan ng inyong marka ang ginawang talahanayan sa itaas. May katumbas na (50 puntos).

- Sa paggawa ng MOCK MENU, maging malikhain kung maaari ay gawin ang pinakatatagong talento sa paggawa
- Maari kayong gumamit ng illustration board, cartoons, makukulay na kagamitan atbp
- Maari kayong mag hanap ng ideya sa internet. O di kaya’y sa mga kinakainan niyong restawran

Pamantayan sa Pagmamarka:

Pamatayan	Marka
• Organisadong paglalahad ng ideya o punto	15
• Nilalaman	15
• Wastong paggamit ng mga salita	10
• Angkop at kalinisan	10
KABUUAN	50 UNTOS



Filipino sa Piling Larangan (Tek-bok)

Pangalan: _____ Seksyon: _____ Petsa: _____

Guro: _____ Iskor: _____ Linggo: Ikalabing - Anim

Panuto: Sagutin ang mga katanungan na nasa ibaba at piliin ang titik na tamang sagot.

1. Ano ang pagsulat ng menu?
 - A. Ito ay isang mahalagang kagamitan sa restawran
 - B. Ito ay mamakita sa labas at kainan
 - C. Ito ay may mga sangkap
 - D. Ito ay nakalagay sa lamesa
2. Bakit kinakailangan na maging malimit sa pagsulat ng isang menu?
 - A. Dahil sa pamamagitan nito magiging mas kaakit-akit tignan ang mga bilingin
 - B. Dahil ito ang magiging daan tungo sa pagpili ng magandang pagkain Dahil ito ang magsisilbing pangunahing pinagkukuhanan ng impormasyon ng mga tao kung nais nilang kumain sa isang napiling restawran.
 - C. Dahil ito ay isang mahalagang kagamitan sa restawran.
 - D. Dahil ito ay may limit lamang
3. Ano ang dapat isa alang-alang sa paggawa ng isang menu?
 - A. Pera
 - B. Napapanahon
 - C. Pagpaplano
 - D. Oras
4. Alin sa sumusunod ang tumutukoy sa pagkakaroon ng inisyal na pagtataya sa menu?
 - A. Rebisyon
 - B. Pagsusulat at lay-out
 - C. Pagpaplano
 - D. Oras
5. Bakit mahalagang maging maikli ang paglalarawan?
 - A. Upang hindi mawala ang atensiyon ng mamimili sa pagkain.
 - B. Upang mawala ang atensiyon ng mamimili sa pagkain.
 - C. Upang hindi mayron ang atensiyon ng mamimili sa pagkain.
 - D. Upang maging mawala ang atensiyon ng mamimili sa pagkain.

Panuto: Ibigay ang hinihingi ng bawat bilang. Hanapin ang sagot sa loob ng kahon

Rebisyon		Pagpaplano
Pagsusulat at lay-out	Menu	mock-up

- _____ 1. Sa bahaging ito nagkakaroon na ng inisyal na pagtataya sa menu.
- _____ 2. Sa bahaging ito, inilalarawan ang bawat pagkain. Mahalagang maging maikli ang paglalarawan upang hindi mawala ang atensiyon ng mamimili sa pagkain.
- _____ 3. Dito pinagpaplanuhan ang mga gagawing hakbang upang may magandang kalalabasan.
- _____ 4. Ito ay nagsisilbing pangunahing pinagkukuhanan ng impormasyon ng mga tao kung nais nilang kumain sa isang napiling restawran.
- _____ 5. Ito ang susunod na gagawin pagtatapos ang pagkakaroon ng inisyal na pagtataya sa menu.



Isang pagbati para sa iyo. Natapos mo na ang modyul na ito. Mahusay!

