

Reka Bentuk Makanan

2.6.5 Menghasilkan Reka Bentuk & Pembungkusan Makanan

1. Senaraikan 3 faktor yang perlu dipertimbangkan sebelum reka bentuk makanan dihasilkan

- Membentuk imej atau berdasarkan cita rasa
- Memilih dan menggunakan bahan dan yang sesuai
- Memilih saiz yang sesuai dan memberi kepada pengguna

A. REKA BENTUK MAKANAN

Keseimbangan

Bentuk

Tekstur

Rasa

Saiz

- Gabungan rasa pada hidangan

- Merujuk kepada cara merancang pelbagai bentuk dan susunan bentuk makanan

- Hidangan perlulah seimbang dengan pinggan atau bekas

- Cara penyusunan makanan memberi kesan kepada emosi. Penggunaan elemen garisan, warna dan tekstur dapat hasilkan impak kesan yang harmoni

- Gabungan keseimbangan dan tekstur dalam pinggan sangat penting tetapi tidak terlalu banyak makanan digunakan

Reka Bentuk Makanan

2.6.6 Menilai Reka Bentuk Makanan yang Dihasilkan

1. Isi tempat kosong berikut dengan memilih kriteria penilaian reka bentuk makanan yang betul. (drag and drop)

lengkap

ditiru

kualiti

manfaat

kriteria

potensi

pasaran

keperluan

penarik

inovasi

pasaran

Kecenderungan inovasi, kreativiti, dan keaslian reka bentuk bermaksud reka bentuk bermaksud reka bentuk yang dihasilkan adalah asli dan tidak diambil atau serta memberi kepada pengguna. Kandungan unsur simbolik, emosi, estetika dan penampilan bermaksud reka bentuk yang dihasilkan mempunyai daya dan mempunyai nilai tambah untuk meningkatkan dan potensi pasaran. Kecenderungan fungsi dan praktikal bermaksud reka bentuk memenuhi pengguna dan boleh menyelesaikan masalah. Kekuatan dan kebolehpasaran bermaksud reka bentuk diterima pengguna dan diterima di . Ergonomik merujuk kepada reka bentuk yang dengan ciri keselesaan dan keselamatan pengguna.

2. Isi tempat kosong dengan menulis tiga tahap penilaian reka bentuk makanan.

(a) Tahap idea

(b) Tahap keupayaan reka bentuk

(c) Tahap reka bentuk yang dihasilkan