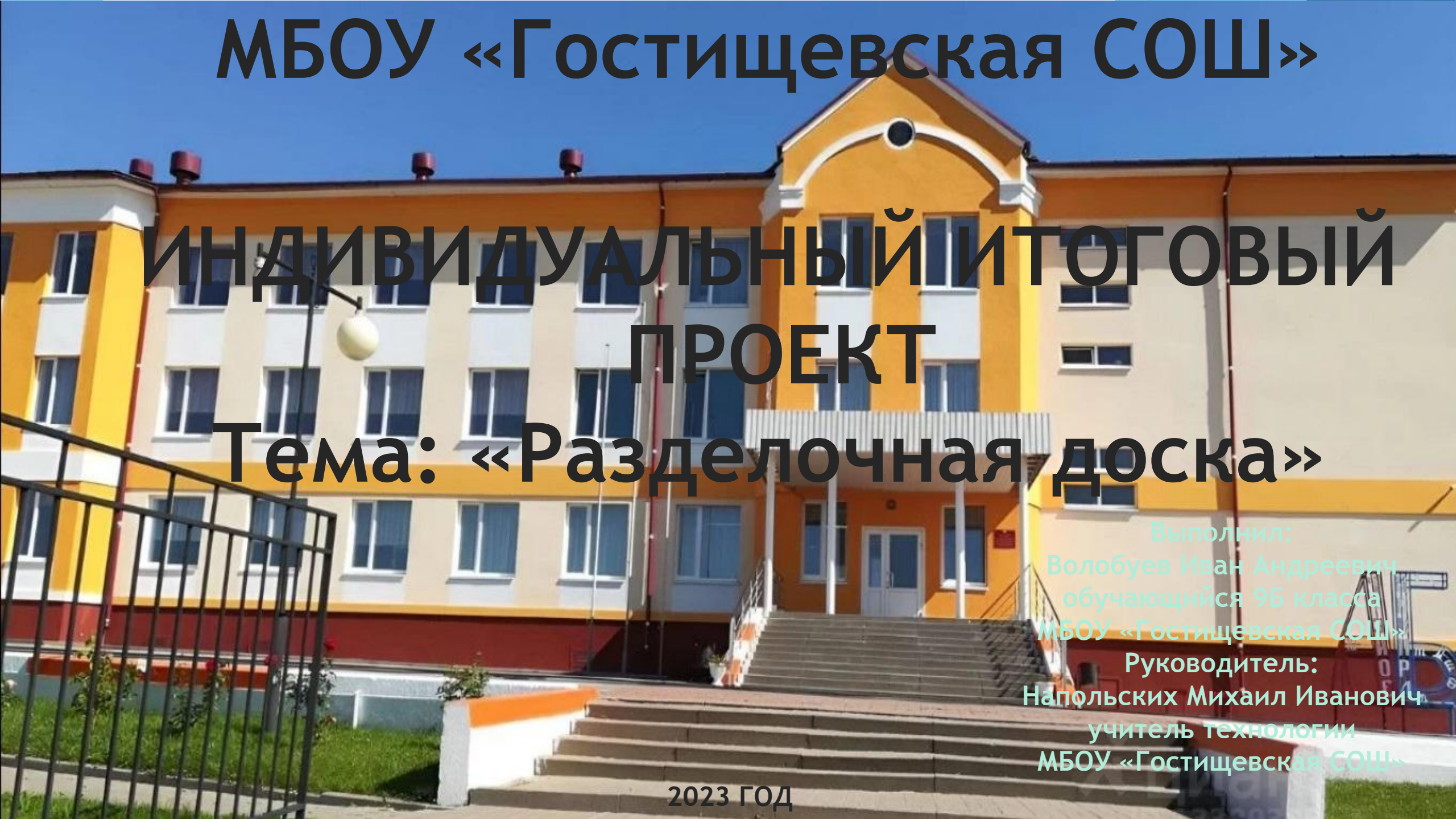
МБОУ «Гостищевская СОШ»



ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ИТОГОВЫЙ ПРОЕКТ

Тема: «Разделочная доска»

Выполнил:
Волобуев Иван Андреевич
обучающийся 9Б класса
МБОУ «Гостищевская СОШ»
Руководитель:
Напольских Михаил Иванович
учитель технологии
МБОУ «Гостищевская СОШ»

2023 ГОД

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ
ГЛАВА1. ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ
1.1. История возникновения разделочной доски
1.2. Теоретические сведения об изготовлении разделочных досках
ГЛАВА 2. ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ
2.1. Выбор оптимального варианта
2.2. Выбор материалов, оборудования, инструментов и приспособлений
2.3. Правила безопасности
2.4. Санитарно-гигиенические требования к разделочным доскам
2.5. Ход работы
2.6. Экономическое обоснование
2.7. Экологическое обоснование
2.8. Самооценка
2.9. Реклама
ЗАКЛЮЧЕНИЕ
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ И ЛИТЕРАТУРЫ

ВВЕДЕНИЕ

В старину наши предки многие вещи умели делать своими руками. Получались они качественными и красивыми. Конечно, сейчас в современной жизни продается много красивых и оригинальных вещей, сделанных с помощью современных технологий, но ручная работа из дерева придает интерьеру некий стиль.

Такая работа - дорогостоящая. В условиях школьных мастерских можно решить эту проблему необычно и несколько дешевле.

В наше время невероятно развилась мода на вещи «ручной работы», на уникальные подарки, элементы интерьера и одежды.

Разделочная доска используется для разделки продуктов на кухне. Существует много различных конструкций разделочных досок, изготовленных из древесины, фанеры, пластмасс и т.п.

Целью итогового проекта является изготовление разделочной доски.

Для достижения цели определены следующие задачи:

1. Изучить историю возникновения разделочных досок, а также теоретические сведения об их изготовлении

2.Рассмотреть оптимальный вариант для изготовления

3. Выбрать материалы, оборудование, инструменты и приспособления

4. Изучить правила безопасности при работе

5. Проанализировать ход работы

Создавая свой проект, я получу опыт самостоятельной работы с древесиной, разовью свой художественный вкус, получу много полезных знаний и умений.

1.1. История возникновения разделочной доски

Что такое разделочная доска? Разделочная доска — предмет кухонной утвари, предназначенный для нарезания, реже разрубания продуктов питания. Чтобы приготовить еду, нужно приготовить все ингредиенты, порезать, покрошить, но это нужно делать аккуратно на разделочной доске.

Разделочные доски стали неотъемлемой частью кухонной утвари еще в античные времена. Тогда их использовали, главным образом, для разделывания мяса на пирах римской знати. Правда, в то время поднять разделочную доску было делом нелегким - излюбленным материалом для изготовления досок был камень.

Вариант доски из дерева (сосна, дуб, бук, берёза) появился чуть позже и оставался практически неизменным вплоть до 20 века.

Привычная нам пластиковая разделочная доска, появилась лишь в середине XX века. В 40-х годах химик Мюллер в Германии и ученый Андрианов в СССР одновременно получили силиконовые пластмассы, которые обладали высокой термостойкостью и устойчивостью к действию воды, кислот и органических растворителей, как раз то, что искали производители предметов для дома и кухни.

А в сороковых годах прошлого столетия было налажено производство пластиковых разделочных досок.

Кузьма Андрианович Андрианов

1.2. Теоретические сведения об изготовлении разделочных досках

Красивая доска станет украшением кухни и может быть использована в качестве подноса при подаче блюд на стол Разделочная доска - необходимая вещь для любой хозяйки. Она самая популярная и распространённая.

Разделывать и нарезать продукты на деревянной поверхности удобней всего. Да и звук (стук) при соприкосновении ножа с деревом не такой громкий и неприятный, как при использовании других её видов. Плюс, ножи особо не тупятся.

Доску можно вырезать в форме рыбы, животных, фруктов, разных геометрических фигур. Я выбрал прямоугольную форму.

Не смотря на свой почтенный возраст, разделочная доска практически не изменилась. Сегодня, так же, как и раньше наибольшей популярностью пользуются доски, изготовленные из дерева.

Разделочная доска — предмет кухонной утвари, предназначенный для нарезания, реже разрубания продуктов питания, обязательный атрибут любой кухни.

На профессиональной кухне (как в нашей столовой) всегда есть как минимум шесть наименований досок - для хлеба, для рыбы, для птицы, для мяса, для вареных продуктов, для овощей и фруктов.

2.1. Выбор оптимального варианта

Прежде, чем приступить к изготовлению изделия, я решил ознакомиться с формами разделочных досок. С этой целью я посетил магазины, где продаются разделочные доски, полистал журналы с разными оформлениями поделок, ознакомился с разнообразными формами и понял, что в основном разделочные доски имеют классические формы: прямоугольные и украшены каким-нибудь рисунком.

Я рассматривал некоторые модели:

1)

2)

3)

Модели №1 и №2 мне понравились. Они красивые, но сложные в изготовлении и оформлении. Модель №3, на мой взгляд слишком простая в изготовлении и похожая у нас есть.

4)

Модель №4 понравилась мне больше всех выше представленных.

Не слишком сложная в оформлении и изготовлении.

На данной модели есть ручка, ее можно будет, как и поставить на полку, так и повесить на стену.

2.2. Выбор материалов, оборудования, инструментов и приспособлений

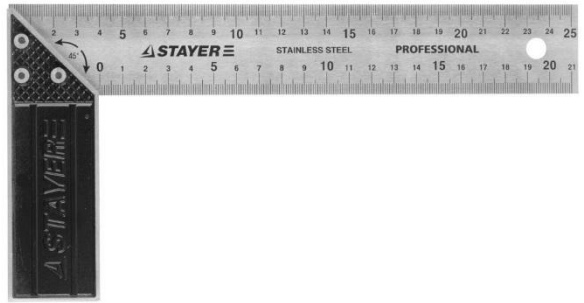
Разделочная доска — это необходимый предмет на кухне. Предложенные на рынке доски пестрят разнообразием. Есть доски из пластика, стекла, керамики, дерева… У каждого вида материала есть свои достоинства и недостатки.

Все деревянные предметы в нашей стране, преимущественно производятся из самых распространенных пород деревьев. Таких, как дуб, сосна, акация, береза и т.п.

Материал:

Береза - это уже деловая древесина, относится к породам средней твердости, хорошо обрабатывается.

Оборудования, инструменты и приспособления:
- столярный верстак со столярными тисками;
- дрель;
- электрический лобзик;
- напильник;
- наждачная бумага;
- рулетка;
- угловая линейка;
- карандаш.



2.3. Правила безопасности

Требования безопасности при изготовлении разделочной доски:

1. Надеть спецодежду и привести её в порядок.
2. Быть внимательным при работе с режущими инструментами, не направлять режущие кромки на себя.
3. Работать только исправным инструментом, при обнаружении неисправностей не исправлять неполадки самому, а сообщить преподавателю. Соблюдать правила безопасности при работе с электрическим лобзиком и дрелью.
4. Надежно закреплять заготовку при выпиливании лобзиком
5. При выпиливании лобзиком пользоваться выпиловочным столиком.
6. Работать лобзиком надо без рывков и изгибов полотна.
7. Не подносить слишком близко к глазам вырезаемое, выпиливаемое или строгаемое изделие во избежание попадания в глаза пыли или стружки.
8. Пыль, стружку, опилки удалять щеткой-сметкой.
9. Нельзя держать левую руку близко к полотну.
10. Работать в хорошо освещенном помещении.

Санитарно-гигиенические требования:

1. Перед началом работы необходимо вымыть руки.
2. Необходимо обеспечить соответствующее освещение при выполнении проекта.
3. Рекомендуется делать перерыв в работе в промежутках не более чем 1,5 часа с целью снижения утомляемости глаз и пальцев.
4. Необходимо обеспечить доступ свежего воздуха в помещении
5. Строго выполнять работу по технологической карте на изготовление разделочной доски

2.4. Санитарно-гигиенические требования к разделочным доскам

Разделочная доска должна соответствовать санитарно-гигиеническим требованиям к кухонному инвентарю. Она должна легко мыться, не должна выделять вредных веществ, быть стойкой к воздействию пищевых кислот, не должна менять цвет продуктов и придавать им посторонние запахи и вкусы.
После каждого использования необходимо очистить доску от остатков пищи и тщательно промыть. Периодически разделочные доски необходимо подвергать дезинфекции.

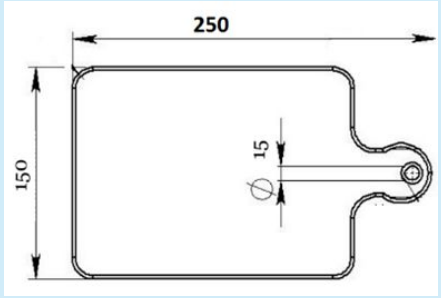
Для минимизации рисков инфекционных заболеваний вследствие перекрестного обсеменения бактериями, необходимо использовать разные доски для работы с различными группами продуктов.

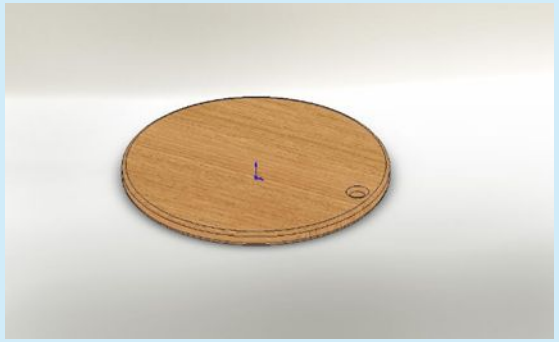
В условиях домашней кухни строгим разделением разделочных досок можно пренебречь, ограничившись раздельными досками для сырых и готовых продуктов.

2.5. Ход работы

Ход работы я представил в таблице № 1.

Таблица №1

№ п/п	Последовательность изготовления	Изображение	Инструменты, приспособления
1	Выбрать заготовку из доски и разметить контур изделия по шаблону		Шаблон, карандаш
2	Выпилить контур изделия		Электрический лобзик, столярный верстак

№ п/п	Последовательность изготовления	Изображение	Инструменты, приспособления
3	Наколоть шилом центр отверстия. Высверлить отверстие		Дрель
4	Закончить шлифовку детали, протереть доску от деревянной пыли		Тряпка для уборки пыли

2.6. Экономическое обоснование

Для изготовления своего изделия мне пришлось понести некоторые затраты, которые я выразил в таблице № 2

Таблица №2

№ п/п	Наименование материала	Цена (руб.)	Расход	Стоимость (руб.)
1	Доска березовая	20 000 руб./м	150х250х6	45
2	Наждачная бумага	200	200х200	20
Итого				65

Таким образом, мои затраты составили 65 руб. В магазине такую разделочную доску можно приобрести стоимостью 150 руб. и выше. Выходит, что разделочную доску не только интересно изготавливать, но еще и выгодно.

2.7. Экологическое обоснование

Разделочная доска изготовлена из дерева – из экологически чистого материала с большим сроком службы.

При изготовлении разделочной доски не происходило выделение загрязняющих веществ в атмосферу.

На основании вышеизложенного считаю, что изготовление и использование разделочной доски не влечет за собой изменений окружающей среде, нарушений в жизнедеятельности человека.

2.8. Самооценка

Закончив работу, в результате которой улучшил свои навыки. Лучше стал разбираться в работе с лобзиком. Также узнал, что существует много других видов разделочных досок. Научился определять породу древесины.

Универсальность моего проекта заключается в том, что доску можно использовать по прямому назначению, то есть как собственно разделочную доску, и как интерьер кухни. Необходимо учитывать при изготовлении, чтобы доска была удобная и прочная.

Я доволен своим проектом. На мой взгляд, получилось хорошо, чисто, аккуратно. Одним словом, все задуманное выполнил. Исправить я ничего не хочу, но развивать свои знания и умения при оформлении разделочных досок продолжу.

2.9. Реклама

Такая доска из дерева поможет не только выполнить нарезку продуктов, но и станет яркой деталью интерьера на кухне. Отлично подойдет для сервировки и украшения стола. Кухонная доска не впитывает влагу и запах, легко моется.

Доска для нарезания изготовлена, имеет естественный древесный узор - за счет цельного натурального тонкого срез березовой породы.

Заключение

Мир искусства великолепен в своем разнообразии и множестве направлений. Любое увлечение достойно внимания людей и даже простые поделки из дерева способны привлечь их радостные улыбки. Работа над проектом «Разделочная доска» принесла мне огромное удовольствие и радость. Нет ничего прекраснее, чем изделие, сделанное собственными руками.

Технология изготовления очень простая и не требует сильных затрат. Моя разделочная доска может использоваться для приготовления пищи, а также как предмет декоративно-прикладного искусства и украшать кухню. В этом ее универсальность.

При ее изготовлении я использовал экологически чистые и безопасные материалы и технологии. Моя доска легкая, прочная, удобная для использования, безопасная и красивая.

Данная работа помогла мне улучшить свои навыки в деревообработке, работе с лобзиком. Научился определять породу древесины. Так же узнал, что существует много видов разделочных досок.

Спасибо за Внимание!

GIFR.ru