

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
Чиканская средняя общеобразовательная школа

ИТОГОВЫЙ ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРОЕКТ
Направленность – творческий

Изготовление разделочной доски

Работу выполнял:
Ученик 9 класса
Понамарев Игорь
Руководитель проекта
Погодаев Николай Викторович

Чикан 2024 г

Паспорт проекта

ФИО руководителя	Погодаев Николай Викторович
ФИО автора проекта	Понамарев Игорь Владимирович
Класс	9
Тема проекта	Изготовление разделочной доски
Цель	Изготовить разделочную доску
Задачи	<ol style="list-style-type: none">1. История разделочной доски2. Виды разделочных досок: разбираемся в особенностях3. Эксплуатация и уход за разделочными досками4. Процесс изготовления разделочной доски
Гипотеза	Подарок Деде что бы ему было приятно
Актуальность	Изучение основных свойств древесины и способы её обработки
Продукт	Разделочная доска
Тип проекта	Творческий
Сроки реализации	Год

Введение

В данном *творческом проекте по технологии на тему "Изготовление разделочной доски"* представлена идея и поэтапное изготовление красивой и недорогой кухонной досточки из **фанеры**, ведь без нее невозможно представить ни одну кухню, как в старину, так и в наше время.

Предложенная автором творческая работа по технологии "Изготовление разделочной доски" будет интересна для учеников 7 класса, 8 класса, 9 класса, 10 класса, а также для всех, кто любит собственноручно создавать предметы домашнего обихода.

Данная работа возвращает к культуре народных промыслов и привносит в современный ритм жизни нотки истории и традиций наших предков.

Созданный **творческий проект по технологии "Изготовление разделочной доски"** содержит историческую справку о разделочной доске, варианты дизайна, материала и изготовления выбранного предмета, экономическое обоснование работы над доской, а также технику безопасности, необходимую для соблюдения при работе с инструментами.

В представленном творческом проекте по технологии об изготовлении разделочной доски автор самостоятельно изготавливает данное изделие по предварительно разработанному проекту.

Целью проекта стало изучение основных свойств древесины, а и также совершенствование знаний и мастерства в овладении инструментами и материалами при создании изделия своими руками, точно и чётко научиться выполнять технологические операции; усовершенствовать свои возможности; усвоить приобретённые знания; оценить проделанную работу.

А задачей проекта стала разработка технологического процесса изготовления разделочной доски с применением инструментов приспособлений, имеющихся дома. 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.

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.

Разделять и нарезать продукты на деревянной поверхности удобней всего. Да и звук 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 традиционную форму доски.

История разделочной доски

Точная дата возникновения разделочной доски не известна. Но известно то, что ещё в Древнем Египте хозяйки стелили на стол специальные приспособления, чтобы при приготовлении пищи не запачкать стол. В древние времена в качестве разделочных досок использовали каменные глыбы, уход за которыми оставлял желать лучшего.

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.

Конечно же, разделочную доску практически невозможно идеально вымыть после использования, даже при помощи моющих средств. Но проблема решаема – их количеством.

В странах ЕС разделочные доски для разных продуктов разделяются по цвету:

- синяя доска для разделки морепродуктов
- белая доска предназначена для молочных продуктов
- на жёлтых досках разделяют сырую птицу
- на красных – сырое мясо
- на зелёной доске нарезают овощи

В нашей стране такой градации по цвету нет, но каждой операции на кухне соответствует своя доска. Отдельные доски для:

- для рыбы
- для мяса
- для сырых овощей
- для варёных овощей
- для хлеба
- для фруктов

Вывод: ?

2. Виды разделочных досок: разбираемся в особенностях

Различные виды разделочных досок – это не прихоть маркетологов, а необходимость для каждой хозяйки. Использование только одной поверхности для резки, во-первых, быстро выведет ее из строя, а во-вторых, это просто вредно, так как далеко не все загрязнения можно удалить с доски.

Различие моделей заключается не только в материале изготовления, но и в других параметрах. В нашей статье мы расскажем, по каким признакам разделяют кухонные доски, разберемся с тем, какие из них для чего нужны, и приведем лучшие варианты этого незаменимого элемента любой кухни.

Виды разделочных досок по материалу

Деревянная

Есть несколько видов [разделочных досок из дерева](#). Классические – вырезанные из деревянных досок, которые склеены между собой, и имеющие фронтальную рабочую поверхность. Цельные вырезаются из единого куска дерева. Торцевые склеиваются из брусков, и рабочей поверхностью в них являются торцы. Также есть фанерные.

Несомненные достоинства таких досок – экологичность и разнообразие цветов. Помимо этого, они долго служат, если за ними правильно ухаживать, выдерживают серьезные перепады температур. Очевидный плюс – приемлемые цены.

Но есть у них и недостатки. Такие доски нельзя мыть в посудомоечной машине и вообще допускать длительного нахождения в воде. А фанера легко расклеивается, когда на нее попадает влага.

После разделки продуктов поверхность деревянных досок может повредиться, к тому же, она впитывает все жидкости. Если доски склеены, то клей из швов пусть микроскопическими дозами, но все же попадает в пищу. Уход за деревянными изделиями включает регулярную обработку особым маслом.

- Предметы и резать на нем неостывшие продукты.
- Многие думают, что это обычная деревянная доска, но они ошибаются, потому что бамбук относится к травам.

Но при этом выглядит такая доска как деревянная. Несмотря на это, мыть в посудомойке она не боится. Запахи и соки не впитывает, от горячей посуды не портится, как и от [воздействия ножа](#). Правда, такая стойкость вредит самим ножам – они могут затупиться о твердую поверхность бамбука.

Поскольку обычно такие доски склеиваются, в пищу могут попадать мелкие частицы клея из швов.

Большой плюс – низкая стоимость.

Керамическая

Эти доски производятся из керамических материалов, после чего их поверхность глазурируется. Они очень твердые, в этом их достоинство и одновременно минус – ножи тупятся моментально ([керамические ножи](#) — в том числе). Регулярно использовать эти доски не рекомендуется.

Моются очень легко, в том числе в посудомойке. Не боятся горячего, не впитывают запахи и жидкости. К тому же, можно выбрать рисунок на любой вкус.

Однако такие доски довольно дороги, а предназначены для очень малого числа действий – в основном только для [нарезки сыра](#). К тому же, звук, который они издают, когда стучат при нарезке, очень раздражает. Несмотря на стойкость, эмаль со временем трескается.

Каменная

Есть два варианта таких досок: из цельного куска камня и из крошки. Первые дороже. Вторые, соответственно, дешевле: для производства берется гранитная крошка, которая спрессовывается с клеящими смолами. Опасность заключается в том, что мелкие дозы клея могут попасть в организм вместе с пищей.

Зато эти доски выглядят очень красиво, дорого, их легко мыть, в том числе в посудомойке, они не впитывают запахи и жидкости.

Среди недостатков значительный вес – до 1,5 кг при толщине в 1,2 см. О поверхность быстро тупятся ножи, от горячей посуды доска может лопнуть. При видимой прочности через некоторое время на ней появляются царапины и сколы, которые нуждаются в шлифовке.

Стоимость довольно высокая и нередко превышает 20 тысяч рублей.

Виды разделочных досок по размеру и форме

Размеры и формы у досок могут быть самыми разными. Именно от этих параметров зависит, насколько комфортно вам будет использовать рабочую поверхность, поэтому при выборе обратите внимание на этот момент.

- Прямоугольные и квадратные доски. Самые популярные благодаря удобной рабочей поверхности. Легко помещаются в кухонный шкаф, можно повесить и на стену.
- Круглые. Используются реже, но очень удобны для нарезки продуктов такой же формы, а также [сервировки и подачи](#) блюд, таких как пицца или мясо, сыр, фрукты.
- Фигурные. Изображают овощи, фрукты, животных или рыбу. С одной стороны это просто интересный дизайн, с другой – пометка, для какого продукта предназначается доска.

На рынке представлены различные виды разделочных досок, в которых есть дополнительные детали:

- Углубление сбоку, в которое собирается сок от мяса, овощей или фруктов.
- Петля или отверстие, за которое можно повесить доску и хранить ее более удобно.

Размер важен не меньше. Отлично, когда доска идеально соответствует продукту, который разделяют на ней. В большинстве случаев подходят поверхности, примерно равные формату А4. Мясо, птицу, рыбу лучше разделять на досках побольше, например, 45х36 см, а вот для сыра и колбасы можно выбрать изделия поменьше.

Дизайн и цвет разделочной доски

Внешний вид доски тоже имеет значение, если вы подходите к готовке серьезно. Лучшие модели – нейтральных цветов, без рисунков, например:

- Белого, серого, бежевого.
- Коричневого.
- Черного.

Они не отвлекают от работы. Красный мешает разделять сырое мясо, зеленый – резать зелень и фрукты и овощи такого же цвета.

Изображения не дают работать внимательно. С ними легко пропустить какие-то дефекты продукта. Кроме того, «веселенькие» доски могут не вписываться в интерьер кухни.

Дополнительный функционал разделочных досок

С хлебницей

Это очень удобно. Не стоит резать хлеб на досках, которые нужно обрабатывать после разделки продуктов. А так вы их никогда не перепутаете. Производители также предлагают модели для пирогов и пиццы. На них удобно не только разрезать эти блюда, но и подавать на стол и хранить.

Для багета

Конечно, такие доски нужны далеко не всем, но выглядят они оригинально. Нарезать на них длинные изделия ровными ломтиками очень просто, особенно если это свежий батон с хрустящей корочкой.

Для сыра

Это особые доски нескольких разновидностей:

- Дополненные ножами, предназначенными для разных сортов сыра. В некоторых моделях они хранятся в отсеке с обратной стороны доски. Также есть варианты, где ножи находятся в специальных подставках или выдвигаемых ящиках.
- С леской или встроенными ножами для нарезки твердого сыра тонкими слайсами.
- Маленькие доски с крышками, напоминающие хлебницы. Они создают микроклимат, идеальный для хранения сыра.

Сырные доски изготавливаются только из натуральных материалов – дерева или бамбука. Они не позволяют появляться плесени. Но тем не менее их нужно мыть и дезинфицировать.

С дуршлагом

Если вы перерабатываете большое количество овощей и площадь кухни позволяет, можно выбрать эту довольно громоздкую, но удобную модель. Она устанавливается на раковину вместе с дуршлагом. Можно сразу мыть овощи и чистить их, а также ополаскивать ножи во время нарезки.

Хотя на рынке представлены доски из различных материалов, лучше при работе с водой выбрать легкие и прочные пластиковые.

С контейнером для продуктов

По сути это не доска, а ящик. На крышке расположена разделочная поверхность с отверстием, в которое в процессе нарезки сметаются продукты. Они падают в выдвижной ящик. Такие модели удобны, когда нужно нарезать разные ингредиенты, например, для салата или рагу.

Дизайн может быть разным. Обычно такие доски отличаются формой. Количество ящиков может быть любым, как и вариант доступа к ним.

- **С весами**

Довольно полезный аксессуар для тех, кто готовит точно по рецептам. Можно сразу же взвесить нарезанные продукты, добавить или убрать лишнее.

Необходимое количество разделочных досок

У хорошей хозяйки обычно несколько досок разных размеров, форм и материалов. На кухне должно быть не меньше четырех моделей:

- **Для мяса и рыбы.** Ширина не меньше 30 см. Материал – твердое дерево, например, дуб, бамбук или акация, либо пластик. Так как такие продукты оставляют запахи, доски нужно мыть в кипятке с моющими средствами. Лучшие модели – с желобом по контуру, куда будет стекать кровь и другие жидкости.

- **Для фруктов и овощей.** Бывают деревянными, стеклянными, пластиковыми, то есть производятся из материалов с низкой гигроскопичностью. Если доска сделана из дерева, то это должна быть акация или гевея.

- **Для сухих продуктов**, в том числе хлебобулочных изделий и сладостей. Материал – дерево (береза, можжевельник, клен, ольха). Размеры лучше выбирать небольшие.

- **Для теста**. Не все хозяйки любят раскатывать его прямо на столе и используют для этого специальную доску. Размер должен быть достаточно большим. Материал – любой, кроме стекла.

Если речь идет о кухне ресторана или кафе, то на вопрос, сколько должно быть разделочных досок, ответить можно, только зная, какое количество персонала в нем работает и каковы объемы работы.

Вывод:

3. Эксплуатация и уход за разделочными досками

Чтобы продлить срок эксплуатации и повысить гигиеничность использования, разделочным доскам требуется правильный уход.

Специалисты дают следующие рекомендации:

- Требуется тщательно ухаживать за доской, чтобы избежать размножения бактерий. Для этого изделия из пластика, фанеры и стекла моют в горячей воде с добавлением моющего средства, затем вытирают и сушат.
- Для дезинфекции всех видов разделочных досок из дерева требуется регулярно скоблить их ножом и обдавать кипятком. В посудомоечной машине их мыть нельзя, иначе они могут разбухнуть. Также таким доскам вредна высокая температура. Их нельзя хранить возле плиты – рядом с ней изделие из дерева трескается.
- Дезинфицировать поверхность можно пищевым уксусом, а запахи убирать лимоном, солью, содой. Достаточно замочить доску, затем посыпать, например, солью, после чего выждать несколько минут. Эту процедуру нужно делать хотя бы раз в неделю.
- В сушке для посуды доски хранить не стоит, их место – подальше от раковины и плиты. Следите, чтобы под ними не скапливалась вода, иначе плесени не избежать.
- Если вы купили деревянную доску, сразу же зачистите ее наждачкой и промажьте льняным или минеральным пищевым маслом.

Через три часа смойте. Так вы избежите вредного воздействия бактерий и влаги.

- Горячую пищу нельзя разделывать на пластиковых досках, так как в результате воздействия высокой температуры из изделия выделяются фенол и формальдегид. Они впитываются в продукты, а это очень вредно для здоровья.

Если вы выберете подходящую разделочную доску, то сможете оптимизировать свои кулинарные процессы. Ваша работа станет комфортнее и приятнее. Обязательно учитывайте все нюансы выбора досок и ухода за ними. Так вы добьетесь наилучшего результата.

Вывод: ?

Формы разделочных досок.

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 оформлением поделок, ознакомился с разнообразными формами и понял, что в основном разделочные доски имеют классические формы: прямоугольные и украшены каким-нибудь рисунком.

Разделочная доска с ручкой, удобной как для держания при использовании, так и для того, чтобы можно было повесить на стену для украшения. Но мне не очень понравилась форма. Была очень красивая модель, но сложная в изготовлении и оформлении и еще красивая, но неудобная в применении .

Вывод: Анализ идей и выбор лучшего варианта. Из увиденных образцов я не выбрал ни одну, а решил сделать разделочную доску, на мой взгляд, простую и удобную.

Выявление основных параметров и ограничений:

- Изделие должно быть выполнено аккуратно
- Изделие должно соответствовать выбранной стилистике
- Изделие должно быть красивым
- Изделие должно быть прочным и тд.

Процесс изготовления разделочной доски

Требования к изделию

Название изделия	Разделочная доска
Функциональное назначение	нарезания, реже разрубания продуктов питания
Пользователь	домохозяйка
Размеры	30 x 19,5
Требования к материалам	экологически чистая, сухая, без сколов, сучков , трещин доска
Метод изготовления	ручной
Внешний вид, стиль	Функционально лаконичный
Требования с точки зрения безопасности использования	Закругленные кромки, шлифованная поверхность
Экологические требования	Натуральная древесина

Материалы, инструменты и оборудование

Выбор материала, инструментов, приспособлений, оборудования

Выбор материала:

1.Фанера.

Выбор оборудования, инструментов и приспособлений.

1. Кисточки из нейлона

2.. Лак для покрытия готового изделия

3. Карандаш ТМ,

4. ластик

5. Линейка

6. Лобзик

7.Наждачная бумага

8. Сверло, дрель

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.
4. Соблюдать правила безопасности при работе с электрическим лобзиком и дрелью.
5. Надежно закреплять заготовку при выпиливании лобзиком
6. При выпиливании лобзиком пользоваться выпиловочным столиком.
7. Работать лобзиком надо без рывков и изгибов полотна.
8. Не подносить слишком близко к глазам вырезаемое, выпиливаемое или строгаемое изделие во избежание попадания в глаза пыли или стружки.
9. Пыль, стружку, опилки удалять щеткой-сметкой.
- 10.Нельзя держать левую руку близко к полотну.
- 11.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

Технология изготовления разделочной доски

/п	Последовательность выполнения работ или название операций	Инструменты, оборудование, материалы
1.	Разметить заготовку	Шаблон, линейка, карандаш
2.	Выпиливание	Ручной лобзик
3.	Просверлить отверстие 18 мм	Электродрель, сверло 18 мм
4.	Шлифование	Наждачная бумага
5.	Отделка	Кисточка, лак

Контроль качества

Разделочная доска из листа слоёной фанеры. Это непрактичный материал. Разделочная доска из фанеры слишком проста и не эстетична.

Достоинства разделочной доски:

- во-первых, необходимая вещь на кухне;
- во-вторых, универсальна;
- в-третьих, легка в изготовлении, экономична

Недостатки:

- если разделочная доска изготовлена из фанеры, её нельзя будет использовать для разделки овощей, мяса или рыбы, так как в микротрещины будут попадать микробы;
- очень трудно очищать такую доску

С эстетической точки зрения – разделочная доска должна красиво смотреться.

Доска для нарезки хлеба и мучных изделий удобная, доступная и необходимая вещь для каждой кухни.

Экологическое обоснование

Этот проект сделан из экологически чистых материалов. Покрыт натуральным лаком для древесины.

Экономическое обоснование

Экономичность заключается в том, что все материалы для данного проекта можно найти дома и среди отходов производства Экономическая справка: стоимость данной работы можно вычислить следующим образом:

Наименование материала	Условная цена за единицу измерения, руб.	Затраты на оборудование, руб.
Фанера 30 x 19,5	70	была
Кисточки 1шт	30	была
Лак	170	был
Карандаш ТМ имеется	0,20	был
Ластик имеется	0,25	был
Наждачная бумага	15	была
Итого: 0 руб		

Вывод: выгодное вложение денег, так как затраты небольшие.

Закончил 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.

Для изготовления проектного изделия мне понадобились следующие знания и умения: - умение работать с лаком; -умение работать с лобзиком. Наиболее трудоемкий этап был это изображение рисунка.

Словарь терминов

Шаблон, разметка, лобзик, шлифовка, выпиливание.

Литература

1. Леонтьев Д.П. «Сделай сам» – М.: Просвещение, 2005.
2. Логачева Л.А. «Основы работы по дереву» М.: Народное творчество, 2012
3. Мартенсон А. «Начинаем мастерить из древесины», М.: Просвещение, 2009.
4. Интернет ресурсы

изделие

**Доска разделочная - вещь
Для кухни просто классная!
И если дома ее нет,
Не приготовится обед.
И как порежешь ты продукты?
Иль целыми положишь в суп ты?
И для разделки будет впредь
Верной службою служить.**

3 этап





Доска
1 высота -15 мм
2 ширина-19мм
Нанёс эскиз



Подготовка к формированию доски



Процесс формирования доски



Закончил процесс формирования
доски



Обжог края



Процесс выжигания струн



Закончил работу над процессом выжигания



Заканчивал выжигать в школе лады



Начал выжигать гриф



Закончил выжигать гриф



Начал выжигать края



Приступил к раскрашиванию к верхней дека

		<p>Раскраска защитной наклейки</p>
		<p>Закончил работу над процессом раскрашивания</p>
		<p>Приступил покрывать лаком</p>
		<p>Закончил процесс изготовления разделочной доски</p>

Вывод : у меня получилась разделочная доска , понравился процесс формирования разделочной доски , процесс выжигания струн , грифа , ладов. Впечатлило раскрашивать разделочную доску.