

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Мстерская средняя общеобразовательная школа имени Героя России
Ивана Ивановича Голубева»

ПРОЕКТ
по технологии:
**«НАБОР КУХОННЫХ
ДОСОК»**

Выполнил: ученик 5Б класса

Перевозчиков Н.И.,

Принял: учитель технологии

Новожилов Е.Л.

Мстера, 2021 г.

Содержание

Общие требования к разделочным доскам.....	3
Материалы, из которых изготавливают кухонные доски.....	4
Материальное и техническое обеспечение проекта.....	5
1 этап работы.....	6
2 этап работы.....	8
3 этап работы.....	10
4 этап работы.....	11
Вывод.....	13

Общие требования к разделочным доскам

Разделочная доска — предмет кухонного обихода, предназначенный для резания или разрубания продуктов питания. Представляет собой плиту с плоской или слегка вогнутой рабочей поверхностью, выполненную из материала, контакт с которым не сильно затупляет кухонные ножи.

Разделочные доски могут иметь различную форму и большой диапазон размеров. Принципиально все разделочные доски можно разделить на две большие группы: тяжелые и легкие. Тяжелые разделочные доски — это доски с массой более 1 кг, они неподвижно располагаются на столе и могут занимать всю столешницу. Легкие разделочные доски — это разделочные доски небольшой массы и ограниченного размера, их функциональное отличие от тяжелых досок заключается в том, что они используются как тара для переноса продуктов. Легкие разделочные доски занимают главенствующее положение на бытовых кухнях; в то время как на профессиональных доминируют тяжелые.

Разделочная доска должна предоставлять пользователю удобное и безопасное основание для работы. Она должна быть устойчивой, не раскачиваться, не скользить и не прогибаться. Она не должна подпрыгивать при работе, создавая травмоопасные ситуации. Желательно наличие у разделочной доски эластичных ножек, гасящих удары ножа и обеспечивающих устойчивость. Её рабочая поверхность должна быть достаточно твердой и износостойкой, эффективно противостоять режущим и рубящим воздействиям. Но при этом рабочая поверхность разделочной доски не должна быть излишне твердой, иначе ножи будут быстро терять заточку.

Высота рабочей поверхности разделочной доски должна соответствовать росту пользователя. Она должна располагаться на высоте 10-15 см ниже, чем расстояние от пола до локтя режущего. Такая высота обеспечивает удобство работы и позволяет избежать быстрого переутомления.

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 отдельными досками для сырых и готовых продуктов. (Википедия)

Материалы, из которых изготавливают кухонные доски

Дерево является самым распространенным материалом разделочных досок. Деревянная разделочная доска может быть выполнена из цельного куска древесины или склеена из отдельных плашек. Из разных пород дерева изготавливаются доски с разными потребительскими свойствами. Из гивеи, акации, гледичии, ясеня получают доски стойкие к порезам, хорошо противостоящие влаге, плохо впитывающие запахи. Из бука и березы получают доски очень бережные к заточке ножей. А дубовые доски обладают красивой текстурой, и высокими антибактериальными свойствами, благодаря обилию дубильных веществ. Не меньшими, чем дуб, антибактериальными свойствами обладают доски из лиственницы, для них так же характерна очень высокая стойкость к намоканию.

Не меньше чем деревянные распространены пластиковые разделочные доски. Для них могут использоваться различные виды пластика, но наиболее распространен полипропилен. Пластиковые разделочные доски обладают огромным богатством форм и цветов. Из пластика можно изготовить

оригинальные доски, сочетающие в себе множество функций. Очень существенным плюсом пластиковых досок перед деревянными является их исключительная стойкость к воздействию воды. А главным их недостатком — очень частое отсутствием информации о марках применяемых пластиков и используемых в них добавках; что вызывает серьёзные опасения по поводу их безопасности, из-за возможного выделения токсинов. Это особенно характерно для малоизвестных производителей. При эксплуатации пластиковых разделочных досок очень важно соблюдать режим мытья, указанный производителем, так как пластиковые разделочные доски могут разрушаться при мытье в посудомойке, или под воздействием средств бытовой химии.

В последние годы получили распространение бамбуковые доски, их изготавливают из склеенных ламелек бамбука. Основное их преимущество это высокая стойкость к воздействию воды и отсутствие коробления. По бережности к заточке, бамбук существенно уступает дереву и большинству пластиков. Главным же его недостатком является не экологичность: плантации бамбука расположены в заболоченных низовьях рек, из-за этого в тканях бамбука откладываются токсины и тяжелые металлы, сброшенные с заводов и городов, расположенных выше по течению.

Силиконовые разделочные доски правильнее будет назвать ковриком для резки. Их преимущества легкость, гибкость, множество цветов. Основной недостаток — это получаемые на них глубокие порезы, в которых в обилии размножаются бактерии, удалить которые практически невозможно без высокотемпературной обработки.

Стекло, керамика, натуральные камни, металл также используется для изготовления досок, но от них ножи быстро теряют заточку, поэтому их можно рекомендовать только как дизайнерские элементы интерьера или сервировки.

Материальное и техническое обеспечение проекта

Материалом для выполнения проекта «Набор кухонных досок» я выбрал фанеру. Она соответствует санитарным требованиям, находится в легком доступе, экологична и при утилизации не наносит вреда окружающей среде, так как быстро перегнивает, а при сгорании не выделяет вредные вещества.

Целый лист я не израсходую, поэтому покупать его не рационально.

Для работы я приобрел набор готовых фанерных досок. Стоимость его составляет 130 рублей в магазине фиксированных цен.

Для перевода рисунка на доску, мне понадобятся распечатки изображений, копировальная бумага, карандаш. Для выжигания рисунка на доске - выжигательный прибор. Для пропитки доски - льняное масло.

Все материалы у меня имелись, приобретен только набор досок.

Привожу размеры и стоимость листа фанеры, 723 рубля.

Итого: стоимость работы составила 130 рублей.

Фанера 4 мм сорт 2/4 1525x1525

Толщина

4мм

Размеры

1525x1525

Вид обработки

шлифованная

Посмотреть все характеристики



1 этап работы.

Сюжетом для украшения досок я выбрал иллюстрации к книге Льюиса Кэрролла «Алиса в стране чудес». Понравившиеся мне изображения я распечатал на принтере в черно-белом формате.



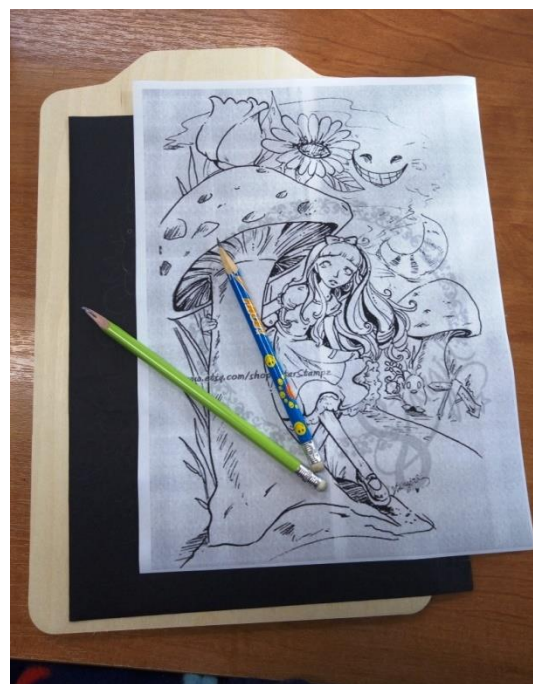
Некоторые изображения дублируются, так как не все доски подходят под формат печатной бумаги А4. Поэтому я их сделал разного размера.

2 этап работы.

На следующем этапе работы я перевел иллюстрации на доски при помощи копировальной бумаги.



Для этого на доску я положил лист копировальной бумаги красящим составом вниз и обвел рисунок при помощи карандаша.



Так как доски разного размера, то для каждой доски я подобрал рисунок индивидуального размера.

Для всего этапа работы мне понадобился 1 лист копировальной бумаги, так как его можно использовать несколько раз.



3 этап работы.

Этот этап работы самый сложный и долгий по продолжительности.

Выжигание переведенного изображения прибором для выжиганию по дереву.



4 этап работы.

На заключительном этапе работы я покрыл поверхность досок с рисунком тонким слоем льняного масла.



Хочется отметить, что при этом изменился цвет древесины на более темный. Для сравнения: обратная сторона доски и сторона, покрытая маслом, различаются по цвету.



Вывод.

Считаю тему выбранного мной проекта актуальной, так как набор кухонных досок, украшенный своими руками, станет не только приятным подарком, но и всегда пригодится на кухне.

Плюсы: доступность и экологичность материалов, не требует особых навыков рисования, можно выполнить любой рисунок.

Минусы: отсутствуют. Если только учесть, что для работы требуется прибор для выжигания по дереву, но у меня он имеется.

