

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Магазинский учебно-воспитательный комплекс»

Муниципального образования Красноперекопский район

Республики Крым

(МБОУ «Магазинский УВК»)

Индивидуальный проект

Творческая работа по дереву «Доска для нарезки овощей»

Работа ученика 9 класса:

Беднарского Ивана Сергеевича

Руководитель проекта:

Карачук Эскендер Айдерович

с. Магазинка, 2022 г.

Оглавление

1. Введение. Обоснование выбора данного проекта.
2. Цели и задачи.
4. Краткая историческая справка.
 - 4.1 История резьбы по дереву
 - 4.2 Виды разделочных досок
 - 4.3 Древесина для разделочных досок
 - 4.4 Формы разделочных досок.
5. Технология изготовления.
 - 5.1. Выбор материалов.
 - 5.2. Выбор инструментов и оборудования.
 - 5.3. Подготовка технологической документации.
 - 5.4. Техника безопасности.
 - 5.5. Этапы изготовления изделия.
6. Экономическая оценка.
7. Экологическая оценка.
8. Заключение
9. Список использованных источников информации

1. Введение. Актуальность выбранной темы

В повседневной жизни мы непрерывно связаны с изделиями из дерева и деревянными конструкциями. Строения, в которых мы живем и работаем, частично или полностью созданы из древесины; мы едим, спим и работаем, используя деревянную мебель и предметы обихода; наши дети играют в деревянные игрушки, и мы, взрослые, укрепляем свое здоровье с помощью деревянного спортивного оборудования и снарядов или игровых досок с фигурами. Короче говоря, древесина настолько обыденна, что мы принимаем все это как само собой разумеющееся. И все же, как только ее особая красота раскрывается мастеру, работающему лезвием или резцом, древесина уже не воспринимается как заурядный материал, а обретает качества произведения искусства. Дереву присущи особые свойства, каких нет ни у одного другого материала: прикосновение к нему вызывает приятные и теплые ощущения, а богатство цвета и фактуры – настоящая отрада для глаз. И действительно, сама природа дерева такова, что оно придает уникальность каждому изделию.

В своем творческом проекте я решил изготовить доску для нарезки овощей. В процессе работы, когда я увидел, что на кухне маме не хватает разделочных досок для резки и чистки разных продуктов, поэтому решил изготовить еще одну разделочную доску. Кухонная доска всегда является неизменным атрибутом любой кухни и незаменимым атрибутом любой кухни, без неё не обходится ни одна хозяйка. Её можно вырезать в форме рыбы, животных, фруктов, разных геометрических фигур. Я выбрал прямоугольную форму с .

В своём творческом проекте я решил изготовить разделочную доску, которая могла быть полезной на кухне и декоративно привлекательной в кухонном интерьере.

В своём творческом проекте я решил изготовить разделочную доску,

которая могла быть полезной на кухне и декоративно привлекательной
в
кухонном интерьере.

В своём творческом проекте я решил изготовить разделочную доску,
которая могла быть полезной на кухне и декоративно привлекательной
в
кухонном интерьере.

В своём творческом проекте я решил изготовить разделочную доску,
которая могла быть полезной на кухне и декоративно привлекательной
в
кухонном интерьере.

В своём творческом проекте я решил изготовить разделочную доску,
которая могла быть полезной на кухне и декоративно привлекательной
в
кухонном интерьере.

Для того чтобы работа над моим изделием была не просто тратой
времени, а полезным для меня занятием, я поставил перед собой цели и
задачи

2. Цели и задачи

Целью моего проекта является создание оригинального, технологичного дешевого изделия, подходящего для нарезки овощей.

Задачи:

- Знать и правильно выполнять различные технологические операции по обработке древесины.
- Формирование навыков работы с различными материалами и ручными инструментами;
- Исследовать вопрос применения и особенности изготовления доски для нарезки овощей;
- Изготовить макет из дерева разделочной доски для кухни
- Создание условий для проявления самостоятельности и творчества при изготовлении изделия;
- Развитие познавательного интереса и творческого мышления;
- Реально оценить свои знания и умения.

3. Краткая историческая справка

3.1. История резьбы по дереву

Сразу после изобретения «ножа» человек понял, что нож меньше тупится, если разделывать пищу не на каменной, а на деревянной подставке. Так родилась разделочная доска. Со временем разделочные доски приобретали различные формы. В настоящее время всё большей популярностью пользуются пластиковые доски, но что может быть лучше натуральной деревянной экологически чистой доски.

Цениться не только удобность и практичность, но и внешний вид изделия. Чтобы изделие радовало глаз, подходило к интерьеру кухни люди из древне стали украшать не рабочую поверхность доски какой-либо художественной обработкой: резьба по дереву, выжигание рисунков. Резные работы по дереву – национальный вид искусства у многих народов России. Издавна русский крестьянин, справив избу и закончив полевые работы, в бесконечные осенние и зимние вечера принимался за художества – резьбу по дереву.

Резчиков по дереву очень ценили. Можно сказать, что резчики и живописцы, вышивальщицы и ювелиры создавали русское искусство. Без них не было бы самобытных, неповторимых творений, украшавших и украшающих нашу жизнь.

Древнейшее искусство резьбы по дереву в последнее время всё настойчивей и уверенней входит в наш быт. В нашей стране, богатой лесами, дерево является одним из самых любимых материалов. Дерево хранит тепло солнца, тепло человеческих рук, работающих с ним. Прекрасно сделанные сувениры в изобилии имеются на рынках. Особое распространение они имеют в туристическом бизнесе. Да и в домашнем обиходе резные изделия пользуются большим спросом.

3.2. Виды разделочных досок

Разделочная доска – необходимая вещь для любой хозяйки. Этот предмет, во-первых, необходим в повседневной жизни; во-вторых, является атрибутом каждой кухни, в-третьих, он может служить и аксессуаром. Кто откажется украсить свою кухню народной разделочной доской, которая сразу сделает ее нестандартной и уютной.

Несмотря на свой почтенный возраст, разделочная доска почти не изменилась. Доски бывают профессиональными (например, для заведений общепита) и бытовыми. На профессиональной кухне всегда есть как минимум 6 наименований досок – для хлеба, для рыбы, для птицы, для мяса, для вареных продуктов, для овощей и фруктов. В идеале так должно быть на кухне у любой хозяйки.

Они различаются и по форме, и по размерам, и по материалу, из которого они изготовлены.

Сейчас разделочные доски их делают из разных материалов: дерева, пластика, стекла.

Пластиковые разделочные доски, как правило, дешевле деревянных, удобны в использовании и уходе. Минусом изделий является их экологическая небезопасность. Самыми безвредными для здоровья считаются полиэтилен и пропилен.

Эти материалы упругие, не поддаются износу и истиранию, химически устойчивы. Однако пластик крошится под воздействием ножа, из-за чего токсические вещества могут попадать в пищу.

Стеклянные разделочные доски выполнены из гигиеничных материалов, просты в мойке и уходе, не истираются. Товары из стекла прочные, но имеют тяжелый вес. Минус в том, что такие поверхности издают неприятные звуки при нарезке продуктов и быстро тупят ножи. Материал

хрупкий, поэтому может разбиться. Чтобы доска не прилипла к столу, используются резиновые накладки.

Но самыми популярными были и остаются деревянные разделочные доски.

Деревянные доски применяются при разделке мяса и рыбы, овощей и фруктов. Такие поверхности не дают продуктам скользить, поэтому они обезопасят от возможных порезов. К тому же дерево не притупляет кухонные ножи и не издает неприятных звуков при нарезке продуктов.

Деревянные предметы приятно держать в руках, они успокаивают и к тому же радуют глаз. Разделять и нарезать продукты на деревянной поверхности удобней всего.

3.3. Древесина для разделочных досок

На планете растет более тысячи пород деревьев. Древесину многих из них человек использует в личных целях. Каждое дерево обладает своими свойствами и применяется для определенных целей. Какие же породы используются для производства разделочных досок?

Чтобы сделать разделочную доску из дерева своими руками, достаточно знать кое-какие простые правила.

Не вся древесина подойдет для изготовления разделочной доски. Один материал быстрее впитывает влагу, другой вообще практически «влагоустойчив» - отталкивает воду. Древесина может расслаиваться. Да и по твердости разные породы дерева отличаются друг от друга.

Для того, чтобы сделать доску для кухни, подойдут такие породы, как дуб, сосна, береза. Делают доски и из бука и акации. Есть и более дорогие породы, например, гевея.

Сосна — недорогой, но достаточно мягкий материал, обладающий лечебным действием. Фитонциды, выделяемые сосновой древесиной, убивают микробов и благотворно воздействуют на органы человека. Выделение полезных веществ не прекращается даже после обработки сосны. Недостатком этого пиломатериала является недолговечность, но для нарезки колбаски и сыра такая доска вполне подойдет, и при правильном уходе послужит.

Бук — твердая древесина, отличающаяся розовым цветом и необычным рисунком. Бук обладает и недостатком — хорошо впитывает влагу. Именно поэтому такие доски нужно пропитывать минеральным маслом раз в месяц или чаще. Эконом вариант, но не нужно рассчитывать на долгую службу.

Дуб — наиболее прочный и долговечный материал. Доска для кухни из дуба не боится сырости и будет служить долгое время. Во время эксплуатации древесина не выделяет вредных веществ, не теряет свой привлекательный внешний вид и не трескается и не рассыхается.

Орех — умеренно твердый материал, который легко обрабатывается и отличается ровной и крупной текстурой и роскошным цветом. Кухонные доски, изготовленные из ореха, не боятся влаги и имеют высокую износостойчивость.

Ясень — материал, не уступающий по прочности дубу, но имеющий свои особенности: выразительную текстуру, влагонепроницаемость, устойчивость к деформации. На мой взгляд лучшая древесина для кухни.

Независимо от породы древесины, все разделочные доски отлично впитывают запахи, поэтому рекомендуется иметь несколько досок: для мяса, рыбы, хлеба и овощей. Рекомендуется приобрести набор разделочных досок и использовать каждый его элемент строго по назначению.

Самую простую деревянную разделочную доску можно сделать даже из слоеной фанеры. Правда, это не практичный материал. Такая разделочная доска пригодится для нарезания ингредиентов или продуктов, не требующих особых условий.

3.4. Формы разделочных досок

Деревянные доски характеризуются многообразием форм. Доски могут быть в форме рыб, животных, фруктов, разных геометрических фигур.

На больших прямоугольных кухонных досках удобно разделывать мясо и курицу, потрошить рыбу, шинковать капусту и резать другие крупные овощи – кабачки, тыквы и так далее.

Квадратные разделочные поверхности подходят для нарезки овощей и фруктов средних размеров, а также для шинковки зеленого лука, сельдерея, свекольной ботвы и другой зелени "нестандартного" размера.

На круглых деревянных досках эстетично выглядят продукты из гастрономии, круглые овощи и хлеб. Если нарезка из этих продуктов служит закуской, подайте ее к столу прямо на круглой разделочной доске, гости непременно оценят этот ход.

Сейчас мы может встретить самые различные формы. На рис.1 и рис.2 изображены возможные варианты разделочных досок



Рис.2

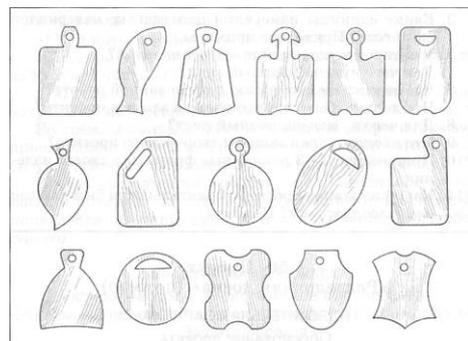


Рис.1

5. Технология изготовления

5.1. Выбор материалов

Я решил сделать деревянную разделочную доску, на мой взгляд, самую прочную и удобную.

Доску можно вырезать в форме разных геометрических фигур. Я выбрал прямоугольную форму, потому что она, в отличие, например, от круглой или овальной, более удобна для хранения в шкафу, так как более устойчива и занимает меньше места.

5.2. Выбор инструментов и оборудования

1. Деревянный брусок размером 80см*45см*5мм
2. Ножовка
3. Лобзик
4. Рубанок
5. Вертикально-сверлильный станок
6. Наждачная бумага
7. Карандаш
8. Линейка

5.3. Подготовка технологической документации

Я тщательно изучил виды разделочных досок. Затем я сделал шаблон кухонной доски и нанес его на фанеру.

Последовательность технологических операций:

- 1.Подобрать заготовку нужных размеров. (Линейка, карандаш, ножовка)
- 2.Нанести на заготовку по шаблону контуры будущего изделия. (Шаблон, карандаш)
- 3. Вырезать по линиям доску из заготовки. (Столярный верстак, лобзик, струбцина)
- 4. Вырезать отверстие для ручки доски.
- 5.Произвести чистовую обработку готового изделия (Наждачная бумага)

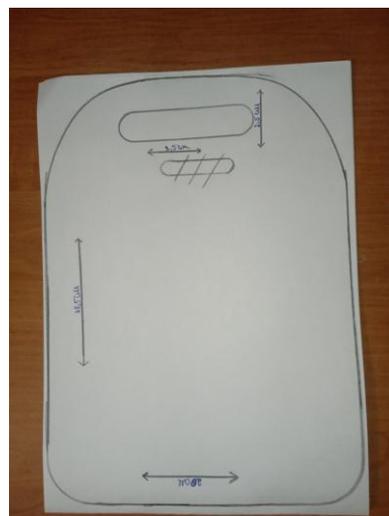
5.4. Техника безопасности

При обработке древесины:

1. Нельзя работать в сильном волнении или утомлении, когда притупляется внимание и трудно сосредоточиться.
2. Рабочее место всегда необходимо содержать в порядке. На поверхности стола не должно быть лишних предметов.
3. Освещение на изделие должно падать спереди, сбоку, сверху, а лампа должна находиться на достаточном расстоянии от резчика.
4. Не следует отвлекаться и, если это не нужно для резьбы, ходить с инструментом в руках.
5. Инструмент всегда нужно поддерживать в хорошем рабочем состоянии.
6. Инструмент класть на верстак режущей кромкой от себя.
7. Стамески и ножи всегда без исключения нужно держать двумя руками – отступления от этого правила – нет!
8. Не рекомендуется при резьбе располагать заготовку на ладони или коленях, а также резать, держа изделие на весу без упора.
9. Необходимо всегда иметь под рукой средства первой медицинской помощи.

5.5. Этапы изготовления изделия

Последовательность и основные этапы изготовления доски представлены на рисунках. При этом выполнялись следующие технологические операции: разметка, пиление, строгание, сверление, выпиливание, отделка.





6. Экономическая оценка

Экономичность заключается в том, что все материалы для данного проекта можно найти дома и среди отходов производства.

Стоимость данной работы можно вычислить следующим образом:

Наименование материала	Условная цена, руб.	Затраты на оборудование, руб.
Фанера	700	Была
Наждачная бумага	100-150 за лист	Была
Ластик	30	Был
Карандаш	25	Был
Линейка	50	Была

Вывод: себестоимость моей доски небольшая, подобное изделие в магазине будет стоить во много раз дороже, поэтому изготавливать разделочные доски своими руками выгодно.

- **Экологическая оценка**

Все использованные материалы изготовлены из экологически чистого сырья, не содержат озоноразрушающих веществ. Изделие тоже является экологически безвредным, не приносящим опасных последствий здоровью человека. Технология изготовления при соблюдении техники безопасности и санитарно-гигиенических норм также является безопасной.

8. Заключение

При работе над проектом «Разделочная доска» решены все поставленные задачи:

Разработано экономичное, экологическое чистое изделия из доски, в результате которой улучшил свои навыки.

Разработан несложный технологический процесс изготовления разделочной доски на основе изученных технологий обработки древесины с применением инструментов и приспособлений, имеющихся в школьной мастерской и в домашних условиях. Изучив интернет и литературу, узнал, что существует много других видов разделочных досок. Поэтому считаю, что цель по разработке и изготовлению из древесины красивого и недорогой разделочной доски достигнута. Практическая значимость изделия состоит в применении разделочной доски в рабочих целях. Результаты, полученные в ходе выполнения проекта, показывают возможность массового производства и реализации разделочной доски.

Готовое изделие отвечает следующему образцу:

- Изделие выполнено аккуратно
- Изделие надежное и прочное
- Разделочная доска представляет собой законченное изделие

ПЛАН РЕАЛИЗАЦИИ ПРОЕКТА

№п/п	Мероприятия подготовки	Дата
1	Выбор темы проекта	Сентябрь 2021 г.
2	Изучение и анализ литературы по выбранной теме	Сентябрь- октябрь 2021 г.
3	Создание модели проведения экспериментов	Октябрь- ноябрь 2021 г.
4	Проведение экспериментов, анализ результатов	Ноябрь- декабрь 2021 г.
5	Систематизация работы	Январь 2022 г.
6	Подбор наглядного материала	Февраль 2022 г.
7	Написание работы	Октябрь- март 2022 г.
8	Защита проекта	Апрель 2022 г.

9. Литература

1. А. Джексон, Д. Дэй «Библия работ по дереву» Москва: Издательство АСТ, 2016.
2. Леонтьев Д.П. «Сделай сам» – М.: Просвещение, 2005.
3. Логачева Л.А. «Основы работы по дереву» М.: Народное творчество, 2012
4. Про разделочные и сервировочные доски / Журнал Ярмарки мастеров
5. Мартенсон А. «Начинаем мастерить из древесины», М.: Просвещение, 2009.