

ТВОРЧЕСКИЙ ПРОЕКТ ПО ТЕХНОЛОГИИ «КУХОННАЯ ЛОПАТКА»

Проект подготовила:

Халиченко Екатерина

Ученица 10 «Б» класса

МОБУ СОШ №2

ВВЕДЕНИЕ

ВЫБОР И ОБОСНОВАНИЕ ТЕМЫ ПРОЕКТА

Выбирая своё будущее изделие, я исходила из следующих соображений:

- изделие должно быть полезным и необходимым в быту;
- актуальным;
- несложным в исполнении.

Исходя из вышеизложенного, я решила создать лопатку. Ведь я довольно неплохо умею обрабатывать дерево. Также мне хотелось сделать что-то интересное и полезное. Лопатка пригодится мне, так как я очень люблю готовить.

ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

Сделать лопатку для готовки

Сформулировала задачи:

- Изучить технологию изготовления лопатки;
- На основе полученных знаний, разработать несложный процесс изготовления лопатки;
- Изготовить изделие в установленный срок;
- Выполнить экологическую и экономическую оценку проекта.

ОБОРУДОВАНИЕ

Для изготовления своего изделия мне необходимо оборудование:

1. Карандаш строительный
2. Линейка
3. Наждачная бумага
4. Наждак
5. Небольшой размер листа ДСП
6. Лак

БАНК ИДЕЙ

1) Плетённый браслет



2) Деревянная лопатка



3) Вышивка



Я выбрала деревянную лопатку, потому что это нужная вещь в быту, да и легко и быстро ее изготовить. Картина крестиком долго вышивается, без пользы потом висит. Браслет плести сложно.

ИССЛЕДОВАНИЕ ПРОБЛЕМЫ

ИСТОРИЧЕСКАЯ СПРАВКА

Кулинарные лопатки используются при приготовлении и сервировке кулинарной выпечки и прочих продуктов. Лопатка — один из самых распространённых и нужных предметов на кухне. Существует много видов лопаток: деревянные, пластиковые, стальные и керамические, с различными ручками, с дырочками и прорезями, с разнообразными покрытиями, любых цветов, форм и размеров. Лопатка может служить для разных функций. Например, для приготовления жирных блюд, для удобного смешивания салата или для работы со сковородой используется лопатка с прорезями. Она позволяет, к примеру, при готовке рыбы оставить весь жир в сковороде. Для подачи тортов используется керамическая или металлическая лопатка; для жарки рыбы, больших кусков мяса или блинов — большая лопатка. Для приготовления гуляша и любых жирных блюд лучше отказаться от деревянных лопаток, потому что они впитывают жидкость, запахи и жир, но при этом деревянные лопатки полностью натуральны, значит, под воздействием высоких температур не будут выделять вредных веществ.

Силиконовые лопатки не впитывают запахи, не боятся высоких температур и безопасны для любой кухонной посуды. Пластиковые, стальные, керамические и силиконовые лопатки легко очищаются и в наименьшей степени подвержены деформации. Лопатка появилась почти сразу, как появился котёл на кухне. Правда, она тогда очень отличалась от современных и не имела различных видов. Она была похожа на деревянную ложку, но ложкой было бы неудобно, например, снимать с печи пироги, так как у ложки глубокое отверстие.

ВЫБОР МАТЕРИАЛА

Для лопатки я выбрала осиновый брусок, так как осина очень прочное дерево. Наждачная бумага была как жесткая, для удаления торчащего волокна из бруска, так и мягкая, для сглаживания поверхности бруска.

Недостатков у дерева не было, так как мне попался брусок без сучков

ТЕХНИКА ВЫПОЛНЕНИЯ

№ п/п	Название операции	Технология выполнения
1	Обработка бруска	Обстругать брусок, сточить все его неровности
2	Эскиз	Нарисовать форму лопатки
3	Формирование лопатки	Аккуратно наждаком выточить форму лопатки
4	Обработка сформировавшейся лопатки	Наждачной бумагой выровнять неровности, сточить торчащие волокна
5	Дополнение	Просверлить отверстие для того чтобы повесить лопатку
6	Окончательная обработка	Нанести лак

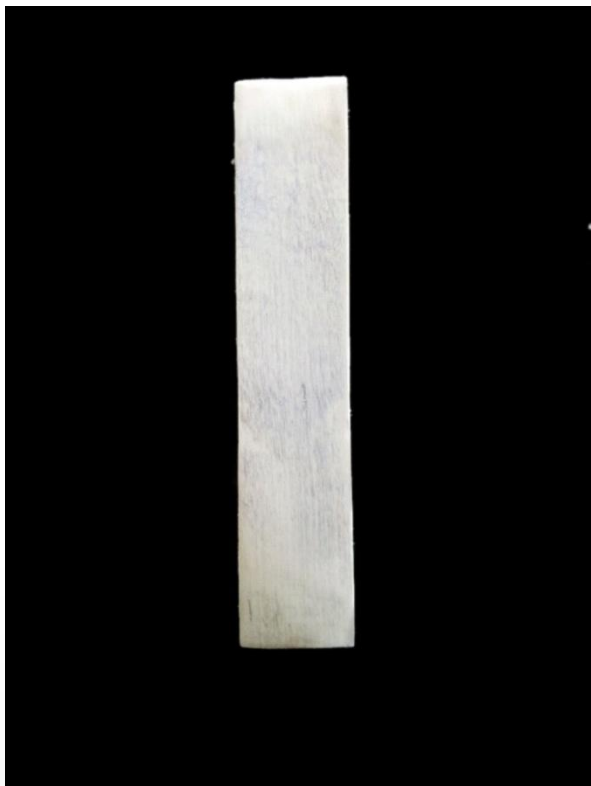
ОБРАБОТКА БРУСКА



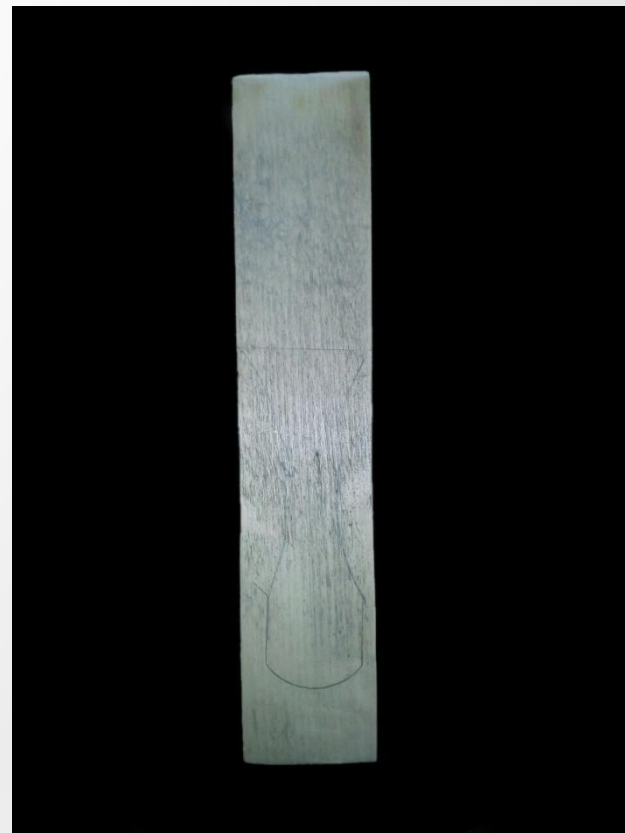
Обстругать
брусок, сточить,
все его
неровности



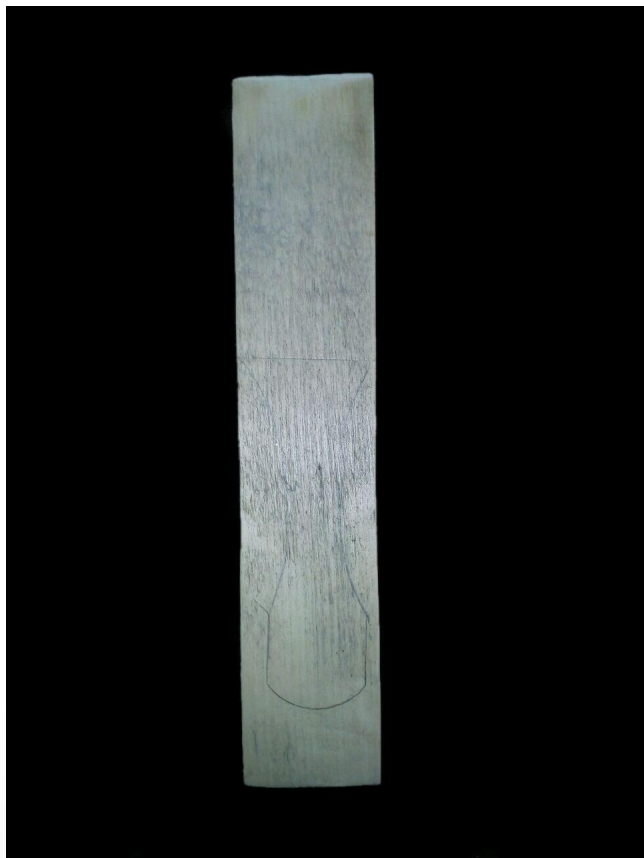
ЭСКИЗ



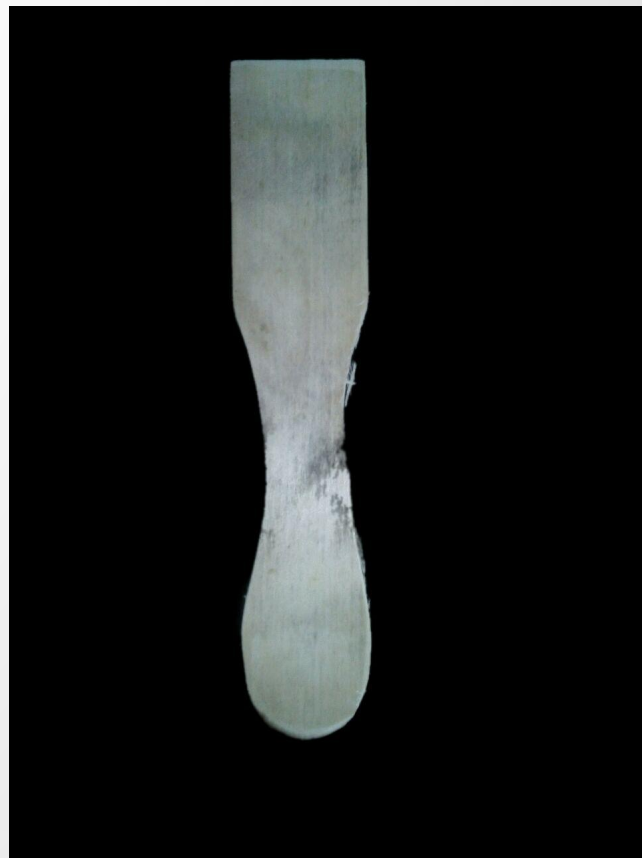
Нарисовать
форму лопатки



ФОРМИРОВАНИЕ ЛОПАТКИ



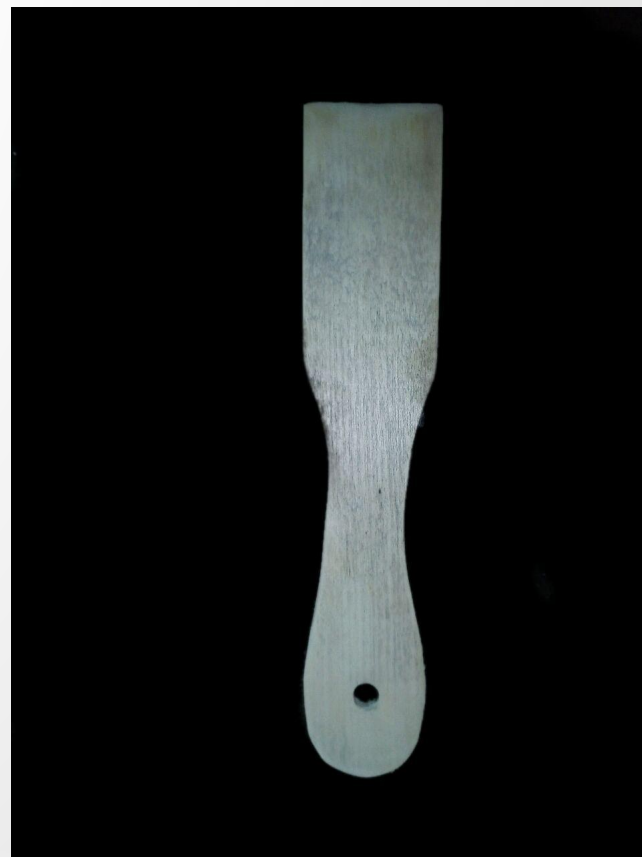
Аккуратно
наждаком
выточить форму
лопатки



ОБРАБОТКА СФОРМИРОВАВШЕЙСЯ ЛОПАТКИ +ДОПОЛНЕНИЕ



Наждачной
бумагой
выровнять все
неровности,
сточить
торчащие
волокна
+
Просверлить
отверстие, для
того, чтобы
повесить
лопатку



ОКОНЧАТЕЛЬНАЯ ОБРАБОТКА



Нанести
лак



ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

Правила безопасности в работе с деревом

- 1. Работать строго в перчатках, для того чтобы избежать попадания заноз**

Правила безопасности в работе с наждаком

- 1. Не отвлекаться**
- 2. Собрать волосы**
- 3. Выключать по окончании работы**

Правила безопасности в работе с лаком

- 1. Работать в резиновых перчатках**
 - 2. По окончании работы вымыть руки**
-

САМООЦЕНКА И ВНЕШНЯЯ ОЦЕНКА

Мама поблагодарила меня. Теперь ей гораздо удобнее работать на кухне. Лопатка в основном соответствует требованиям. Изготавливать ее было не трудно — брусок был без сучков и легко стачивались торчащие волоски дерева



ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА

Чтобы убедиться в экономической целесообразности изготовления лопатки, я произвела расчет требуемых материалов и коммунальных услуг.

№ п/п	Наименование материала	Количество	Цена за 1 м/штуку, руб.	Всего, руб.
1	Дерево	30 см	0	0
2	Нажд. бумага	10×10 см	0	0
Итого, руб.		0		

№ п/п	Наименование услуги	Цена за 1 кВт/ч, руб.	Часы	Всего, руб.
1	Электроэнергия	5	30 минут	2,5
2	Выброс отходов	0		0
Итого, руб.		2,5		

Себестоимость лопатки составила 2,5 рубля. Все материалы уже у меня были. Поэтому лопатку экономичнее сделать самому, нежели чем купить.

ЭКОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОСНОВАНИЕ

Натуральное дерево –экологично, хорошие прочностные характеристики, эстетично.Сравнительно небольшой срок службы по сравнению с металлом. Лак «Яхтный» нетоксичный, хорошо впитывается и ложится на деревянные поверхности, не требует особых условий для сушки.Относительно небольшое время высыхания. Время полимеризации – до 3 часов



ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Я изучила технологию изготовления кухонной лопатки, работала лёгкий процес её изготовления, выполнила экологическую и экономическую оценки и наконец изготовила изделие. Всем понравилась моя работа.

Сделала для себя вывод, что сделанной своими руками вещью, намного приятнее работать, чем купленной, а еще это очень экономично.

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ

