**Технология 8** класс

04.04.22

Тема урока: Изготовление декоративной разделочной доски.

## 1. Сообщение темы урока.

Сегодня речь пойдёт о таком необходимом предмете кухонной утвари как разделочная доска. История этого предмета уходит в очень далёкие времена. Разделочные доски стали неотъемлемой частью кухонной утвари еще в античные времена, то есть в древние (расцвет Греко-Римской империи). 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 тогда был камень. Облегченный вариант, доска из дерева, появился чуть позже и оставался практически неизменным вплоть до 20 века, но прогресс не стоит на месте, и на рынке появились доски из новых материалов, таких как пластик, стекло. Несмотря 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.

Разделочная доска – 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.

Задание на практическую работу. - Сегодня мы изготовим разделочную доску. Примеры форм разделочных досок:



Окончательная отделка доски может быть разнообразной, но помните, доска должна хорошо промываться, быть удобной в работе, не расслаиваться от воды, иметь хорошую стойкость к резанию ножом.

## 2. Просмотр видеоурока https://youtu.be/L1P93HeW15M

## 3. Домашнее задание- переписать технологическую карту

