

Тимофеев Сергей Николаевич

преподаватель

ГАПОУ ЧР «Чувашский аграрный колледж

им. Героя России Е.С. Александрова»

г. Цивильск, Чувашская Республика

**МАСТЕР-КЛАСС КАК ФОРМА ОТКРЫТОГО УРОКА:
ДИЗАЙН ТАРЕЛОК И ВЕБ-ТЕХНОЛОГИИ В ИЗУЧЕНИИ
КУЛИНАРНЫХ ТРАДИЦИЙ НАРОДОВ РОССИИ**

***Аннотация:** в статье представлена методическая разработка комбинированного урока, направленного на обучение студентов самостоятельному созданию и редактированию цифрового меню для ресторана или кафе с использованием базовых веб-технологий. Особенностью работы является соединение профессиональной подготовки по специальности «Кулинарное дело» с цифровыми инструментами и воспитательным компонентом, связанным с продвижением кулинарных традиций и идеи единства народов России. Автор формулирует цель и задачи урока, обосновывает использование личностно-деятельностного и компетентностного подходов, здоровьесберегающих технологий, а также словесных, наглядных и практических методов обучения.*

***Ключевые слова:** цифровое меню, веб-технологии, комбинированный урок, проектная деятельность, кулинарное дело, профессиональные компетенции, общие компетенции.*

***Цель:** научить самостоятельно создавать и редактировать цифровое меню для ресторана или кафе с использованием базовых веб-технологий (HTML и CSS), а также осознать, как цифровые инструменты помогают продвигать кулинарные традиции и идеи единства народов России.*

Задачи.

***Образовательная:** освоить основы HTML и CSS для создания и редактирования цифрового меню.*

Развивающая: развить навыки работы в команде, креативность, умение применять цифровые технологии в профессиональной деятельности.

Воспитательная: сформировать уважение к кулинарным традициям народов России, подчеркнуть значение единства культур.

Тип: комбинированный урок, сочетающий лекцию, практикум и элементы проектной деятельности

Технологии обучения.

Личностно-деятельностный подход: в центре внимания – сам студент, его личный опыт, мотивация и самостоятельная работа. Участники не просто слушают, а активно создают собственный продукт – цифровое меню, что способствует формированию профессиональных и личностных компетенций.

Компетентностный подход: акцент делается на формировании практических умений, которые можно сразу применять в профессиональной деятельности (создание цифрового имиджа заведения, работа с веб-инструментами).

Здоровьесберегающие технологии.

Методы обучения: словесный, наглядный, практический

Приемы обучения:

- проблемный вопрос: для активизации мышления и мотивации;
- мини-лекция + демонстрация: сочетание теории с наглядным примером;
- алгоритмизация: чёткая инструкция по изменению кода и добавлению новых блоков;
- работа в парах/индивидуально: для организации практической деятельности;
- консультация: индивидуальная помощь преподавателя во время выполнения заданий;
- мини-презентация: публичное представление результатов работы, обсуждение;
- рефлексия «Три М» (*Мысли, Моменты, Меню*): структурированное подведение итогов и самооценка.

Межпредметные связи.

1. Информатика и информационные технологии.
2. Технология (профильный модуль «Кулинарное дело»).
3. Обществознание История.
4. Русский язык и литература.
5. Дизайн / Изобразительное искусство.
6. Иностранный язык (опционально).

Материально-техническое оснащение:

- 1) компьютеры/ноутбуки с установленным VS Code (или любым текстовым редактором), браузер, Live Server (или возможность открывать файл в браузере);
- 2) проектор;
- 3) интерактивная доска;
- 4) подготовленный HTML-файл menu.html (Приложение 1).

Таблица 1

Планируемые результаты

Общие компетенции	
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Студент ищет и анализирует информацию о блюдах (названия, описания, цены), подбирает изображения, находит нужные фрагменты HTML-кода для редактирования
ОК 03. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Практическая работа в VS Code, использование браузера и Live Server для создания и просмотра веб-страницы меню
ОК 04. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Работа в парах/малых группах, участие в обсуждении идей, презентация своего проекта перед группой, задавание вопросов
ОК 06. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством	Совместное обсуждение концепции меню, взаимопомощь при выполнении технических заданий
ОК 09. Ориентироваться в условиях смены технологий в профессиональной деятельности	Умение применять современные цифровые инструменты (веб-технологии) для решения традиционных задач повара (оформление меню)
Профессиональные компетенции	
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Студент формирует «технологическую карту» блюда в цифровом виде: название, описание, цена, изображение. Это является частью подготовки к реализации
ПК 3.1. Разработка и реализация концепции предприятия общественного питания	Создание уникального цифрового меню с фирменным стилем (цвета, название кафе), которое формирует визуальный образ заведения

Структура урока

№	Этап занятия	Время	Деятельность преподавателя	Деятельность участников
1	Организационный	2 мин	Приветствие, проверка готовности, раздача файла <i>menu.html</i> , объявление темы и формы работы	Занимают места, запускают VS Code и браузер, получают файл
2	Мотивационно-целевой	5 мин	Проблемный вопрос о выборе блюда, демонстрация двух видов меню, упоминание <i>Года единства народов (2026)</i> , формулировка цели и плана занятия	Отвечают на вопрос, фиксируют цель, знакомятся с планом
3	Актуализация знаний. Введение в веб-технологии	5 мин	Обзор структуры HTML/CSS/JS через проектор, демонстрация Live Server, объяснение, где менять дизайн и контент	Слушают, задают вопросы, открывают файл в браузере и коде
4	Практика – этап 1: Легенда и цветовой дизайн	8 мин	Ставит задачу: придумать название кафе (<i>можно с идеей единства народов</i>), изменить цвета. Показывает фрагменты кода	Разделяются на команды, придумывают название кафе, связанное с Годом единства народов (первая команда - чувашские блюда, вторая команда – татарские, третья – русские): меняют название, подбирают цвета, сохраняют, проверяют в браузере
Физкультминутка				
5	Практика – этап 2: Добавление авторских блюд	12 мин	Даёт задание добавить 2–3 своих блюда, копируя блок <i>dish</i> . <i>Рекомендует включить блюда разных народов России</i>	Копируют блок, вставляют, редактируют текст, цены, при необходимости корректируют CSS
6	Мини-презентация результатов	8 мин	Организует показ 2–3 работ через проектор, задаёт вопросы о концепции и <i>единстве народов</i> , отмечает удачные решения	Презентуют свои страницы, комментируют дизайн и выбор блюд, участвуют в обсуждении
7	Рефлексия и завершение	5 мин	Проводит рефлексию «Три М» (Мысли, Моменты, Меню), <i>акцентируя роль единства культур</i> , подводит итоги, благодарит	Отвечают на вопросы, делятся впечатлениями, сохраняют свои файлы

1. Организационный этап (2 мин).

Деятельность преподавателя.

Приветствие, проверка готовности рабочих мест.

Краткое представление: «Сегодня мы соединим кулинарное искусство и веб-технологии. Вы – не просто повара, вы – создатели цифрового имиджа своих блюд».

Объявление темы, формы работы (индивидуально + в парах), раздача электронного файла menu.html (через сеть или флешку).

Деятельность участников:

Занимают места, запускают редактор кода и браузер, получают файл.

2. Мотивационно-целевой этап (5 мин).

Деятельность преподавателя:

Проблемный вопрос: «Как вы думаете, почему гость выбирает одно блюдо из меню, даже не попробовав его?» (обсуждение 1–2 ответов).

Демонстрация на интерактивной доске: два варианта меню – текстовое (список) и визуальное (как в нашем HTML).

«2026 год объявлен в России *Годом единства народов*. А что может объединять людей лучше, чем общий стол с блюдами разных национальных кухонь? Сегодня ваше меню может стать символом этого единства – включите в него традиционные рецепты народов нашей страны».

Формулировка цели: «Научиться самостоятельно создавать и редактировать цифровое меню своего ресторана или кафе, используя простые веб-технологии».

Озвучивание плана:

- 1) разобрать структуру веб-страницы (5 мин);
- 2) изменить дизайн под свой стиль (8 мин);
- 3) добавить собственные блюда (12 мин);
- 4) презентовать результат и сделать выводы (8 мин).

Деятельность участников.

Отвечают на вопрос, фиксируют цель, настраиваются на практическую работу.

3. Актуализация знаний и введение в технологии (5 мин).

Деятельность преподавателя.

Краткий обзор файла menu.html через проектор: объяснение тегов `<!DOCTYPE html>`, `<html>`, `<head>`, `<body>`

Акцент на практических элементах:

- 1) CSS – отвечает за цвета, шрифты, расположение (дизайн тарелки);
- 2) HTML – содержание (ингредиенты, названия);
- 3) JavaScript – интерактив (корзина);
- 4) демонстрация, как открыть файл в браузере и увидеть изменения в реальном времени (Live Server или обновление страницы).

Деятельность участников.

Слушают, задают уточняющие вопросы.

Открывают файл в браузере, находят в коде блоки, отвечающие за цвет, название блюд.

4. Практическая часть – этап 1: «Легенда и цветовой дизайн» (8 мин).

Деятельность преподавателя.

Задание 1: «Представьте, что вы – шеф-повар нового кафе. Дайте ему название, отражающее вашу кулинарную философию и, возможно, идею единства народов (например, «Дружба народов», «Кухня без границ», «Хоровод традиций»). Измените цветовую гамму страницы так, чтобы она соответствовала вашему стилю».

Показывает, где в коде менять цвета:

фон страницы (background: linear-gradient в body),

цвет заголовка (background: #8b4513 в header),

цвет названий блюд (color: #8b4513 в.dish h3).

Рекомендует использовать онлайн-палитры (color.adobe.com).

Деятельность участников.

Разделяются на команды, придумывают название кафе, связанное с Годом единства народов (первая команда – чувашские блюда, вторая команда – татарские, третья – русские): меняют название кафе в `<header><h1>`, подбирают свои цвета, сохраняют файл, смотрят результат в браузере.

Получают консультацию преподавателя при затруднениях.

Физкультминутка.

5. Практическая часть – этап 2: «Авторское меню» (12 мин).

Деятельность преподавателя.

Задание 2: «Добавьте в меню 2–3 своих авторских блюда вместо представленных или дополнительно. Для каждого укажите название, описание, цену и замените картинку. Постарайтесь включить хотя бы одно блюдо из кухни народов России, отличной от вашей собственной (чувацкий курут, татарский эчпочмак, дагестанский хинкал, русские блины, осетинский пирог и др.). Так вы покажете уважение к культурам разных народов – в духе Года единства».

Демонстрирует фрагмент кода:

html

CopyDownloadRun

```
<div class=«dish»>
```

```
<img src=«https://via.placeholder.com/300x200?text=Название»>
```

```
<h3>Название блюда</h3>
```

```
<p>Описание</p>
```

```
<div class=«price»>Цена₽
```

```
</div>
```

```
</div>
```

Объясняет, как скопировать этот блок и вставить внутрь.menu-grid.

Напоминает про авторские права на изображения.

Деятельность участников.

Копируют структуру, заполняют своими данными, меняют текст и цены.

При необходимости корректируют CSS, чтобы новые блоки вписывались в дизайн.

Мастер ходит по рядам, помогает, задаёт наводящие вопросы: «Какое блюдо вы хотели бы видеть в меню первым? Почему?»

6. Мини-презентация и обсуждение результатов (8 мин).

Деятельность преподавателя.

Просит 2–3 участников (по желанию) продемонстрировать свои экраны через проектор.

Задаёт вопросы:

«Как выбранная цветовая гамма отражает концепцию вашего кафе?»

«Какое блюдо стало «звездой» и почему?»

«Какое блюдо в вашем меню символизирует единство народов? Почему вы его выбрали?»

Фиксирует удачные решения, комментирует технические находки.

Деятельность участников.

Показывают получившиеся страницы, комментируют свой дизайн и выбор блюд.

Остальные участники могут задавать вопросы, высказывать мнение.

7. Рефлексия и завершение (5 мин).

Деятельность преподавателя.

Проводит рефлексию через приём «Три М»:

Мысли – что нового узнали?

Моменты – что больше всего понравилось в процессе?

Меню – как полученные навыки пригодятся в профессиональной деятельности? И как через меню можно продвигать идеи единства и уважения к разным культурам?

Подводит итог: «Вы не только научились менять дизайн и наполнять веб-меню, но и поняли, как цифровые инструменты помогают продвигать кулинарные шедевры и объединять людей за одним столом».

Благодарит за работу, предлагает сохранить файлы для портфолио.

Список литературы

1. Никсон, Р. Создаём динамические веб-сайты с помощью PHP, MySQL, JavaScript, CSS и HTML5 / Р. Никсон. – Санкт-Петербург : Питер, 2023.

2. Дакетт, Д. HTML и CSS. Разработка и дизайн веб-сайтов / Д. Дакетт. – Москва : Эксмо, 2022.

3. Фримен, Э. Изучаем HTML, XHTML и CSS / Э. Фримен, Э. Робсон. – Санкт-Петербург : Питер, 2021.
4. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для колледжей / В. В. Усов. – Москва : Академия, 2021.
5. Громов, А. И. Энциклопедия Web-дизайнера / А. И. Громов, Г. А. Васильев. – Москва : Солон-Пресс, 2020.
6. W3Schools. – URL: <https://w3schools.com> (дата обращения: 12.10.2026). – Текст : электронный.
7. Codecademy / Hexlet. – URL: <https://codecademy.com> (дата обращения: 12.10.2026). – Текст : электронный.
8. Adobe Color / Coolers. – URL: <https://coolers.co> (дата обращения: 12.10.2026). – Текст : электронный.
9. W3C Markup Validation Service. – URL: <https://validator.w3.org> (дата обращения: 12.10.2026). – Текст : электронный.