

ОЛИМПИАДА ШКОЛЬНИКОВ «ШАГ В БУДУЩЕЕ»

НАУЧНО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ СОРЕВНОВАНИЕ «ШАГ В БУДУЩЕЕ, МОСКВА»

регистрационный номер

Информатика и системы управления

название факультета

Программное обеспечение ЭВМ и информационные технологии

название кафедры

Создание сайта с рецептами тортов

название работы

Автор:

Новосёлова Софья Ивановна

фамилия, имя, отчество

ГБОУ Инженерная школа №1581, 10 К

наименование учебного заведения, класс

Научный руководитель:

Пчелинцева Юлия Витальевна

фамилия, имя, отчество

ГБОУ Инженерная школа №1581

место работы

учитель информатики

звание, должность

подпись научного руководителя

Москва – 2024

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ИНЖЕНЕРНАЯ ШКОЛА № 1581»**

СЕКЦИЯ: ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

СОЗДАНИЕ САЙТА С РЕЦЕПТАМИ ТОРТОВ

Автор: Новосёлова Софья Ивановна
ГБОУ Инженерная школа №1581, 10 К

Научный руководитель: Пчелинцева Юлия Витальевна
ГБОУ Инженерная школа №1581, учитель информатики

Москва - 2024

СОДЕРЖАНИЕ:

1. ВВЕДЕНИЕ ...(1-2 стр.).....	3
2. ОБЗОР ЛИТЕРАТУРЫ ПО ТЕМЕ ПРОЕКТА ...(1-2 стр.).....	4
3. СРАВНЕНИЕ ПРИМЕНЯЕМЫХ МЕТОДОВ ИССЛЕДОВАНИЯ С ИЗВЕСТНЫМИ	5
3.1 Анализ рецептов.....	5
3.2 Структурирование информации.....	5
3.3 Разработка сайта с использованием конструктора Tilda.....	6
4. ПРЕДСТАВЛЕНИЕ АВТОРСКОГО ПРОДУКТА (сравнивая с другими авторами и выделяя положительные свойства своего продукта)	7
4.1 Наполнение информацией.....	7
4.2 Дизайн сайта.....	7
4.3 Навигация.....	7
5. РЕЗУЛЬТАТЫ	9
6. ЗАКЛЮЧЕНИЕ	10
7. СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ	11

1. ВВЕДЕНИЕ

На протяжении года я увлекаюсь кондитерским делом, и всё это время мне приходилось собирать рецепты по частям: на одном сайте я брала рецепт бисквита, на другом – начинки, а крем и вовсе делала на основе сразу нескольких источников информации. Это позволяло мне создавать множество вариаций тортов, но значительно усложняло поиск необходимой информации.

Я на своём опыте поняла, как важно начинающим кондитерам иметь возможность найти все рецепты на одном ресурсе. Поэтому цель моего проекта – создание сайта с рецептами тортов. Я предварительно выбрала и самостоятельно проверила все рецепты, чтобы скорректировать пропорции ингредиентов и добавить свои советы по достижению хорошего результата. Выбор и корректировка рецептов стали первой масштабной задачей в проекте.

Вторая задача – разработка сайта. Для этого я выбрала конструктор сайтов Tilda. На момент начала работы над проектом я не имела никаких навыков веб-разработки, поэтому даже работа с конструктором была для меня в новинку. Но я предположила, что после прохождения курса по дизайну и разработке сайтов я смогу создать свой собственный сайт с рецептами тортов.

Особенность моего сайта – наличие подробного описания всех этапов создания любого торта. На нём можно найти список необходимого оборудования, рецепты всех составляющих торта (коржи, начинка, крем) в нескольких вариациях, подробную инструкцию по сборке торта и идеи декора. Это позволяет начинающим кондитерам не искать информацию по всему Интернету, а прочитать всё на одном сайте.

На сегодняшний день существует множество сайтов – сборников рецептов. Есть и те, которые посвящены исключительно кондитерскому делу. Но у них можно выделить хотя бы один из недостатков: сложно найти нужный рецепт (отдельные части торта входят в состав готовых сочетаний, а не расположены отдельно), либо доступ к рецептам платный. Мой сайт полностью бесплатный для всех пользователей, а рецепты на нём удобно разделены по категориям.

2. ОБЗОР ЛИТЕРАТУРЫ ПО ТЕМЕ ПРОЕКТА

«Шокодел»^[11] – интернет-магазин для кондитеров, где также публикуются рецепты. На сайт можно легко найти большое количество теории, но нет удобного поиска по рецептам. С этого сайта я взяла рецепт ягодной начинки, которую можно приготовить из любых ягод и использовать в сочетании с любым бисквитом.

«1000.menu»^[3] – сайт с большим количеством разнообразных рецептов. На нём можно научиться готовить любое блюдо, причём в нескольких вариациях. У сайта нет чёткой специализации, что одновременно является и преимуществом, и недостатком. На этом сайте я нашла простой рецепт классического бисквита, который будет на моём сайте.

«FineCooking»^{[7][9]} – сайт, где собрано множество рецептов основных блюд, закусок и десертов. Это очень удобно, но в такой разнообразии легко потеряться. С этого сайта я использую 2 рецепта: торты Красный бархат и Чёрный лес. Из них я использую только рецепты бисквитных коржей.

«Фуд блог Andy Chef»^[4] – сайт, преимущественно посвящённый кондитерскому делу. Большое количество рецептов, удобная навигация по сайту. Но многие рецепты можно узнать только на платных мастер-классах. С этого сайта я взяла рецепт крема ганаш.

«Кулинары»^[8] – сайт с рецептами блюд из разных категорий, в том числе десертов. На нём всё удобно разделено по категориям, однако дизайн мне не совсем нравится. С данного сайта я использую рецепт торта Орео, точнее, начинки для него.

3. СРАВНЕНИЕ ПРИМЕНЯЕМЫХ МЕТОДОВ ИССЛЕДОВАНИЯ С ИЗВЕСТНЫМИ

3.1 Анализ рецептов

Каждый рецепт, найденный мной на этапе сбора информации, подлежит тщательной проверке. Из-за того, что приготовление бисквита требует опыта и чёткого соблюдения всех инструкций ^[5], далеко не каждый рецепт подойдёт для использования начинающими кондитерами из-за недостаточного количества практики или отсутствия необходимого оборудования. Анализ рецепта состоит из нескольких этапов:

1. Теоретическая оценка сложности. Этот этап совпадает с отбором рецептов, так как при их выборе я сразу обращала внимание на то, какие ингредиенты и оборудование необходимы, а также насколько сложные манипуляции использованы (например, просто взбить яйца гораздо проще, чем на водяной бане доводить их до определённой температуры и потом, не снимая с огня, соединять с другими ингредиентами).
2. Практическая проверка. На этом этапе я самостоятельно готовлю бисквит или начинку по найденному рецепту. Это необходимо для того, чтобы лучше познакомиться с нюансами работы.
3. Корректировка рецептов. На основе личного опыта, полученного при проверке рецептов, я вношу коррективы в рецепт: меняю пропорции ингредиентов или время выпекания. Кроме этого, я дополняю рецепт комментариями, чтобы он стал понятнее.

3.2 Структурирование информации

Чтобы пользование сайтом было удобным для пользователя, я составила структуру сайта, в соответствии с которой распределяю рецепты. Например, в общем разделе «Рецепты» есть 3 категории: «Бисквит», «Начинка» и «Крем». В каждой из категорий рецепты упорядочены в порядке популярности, например, в разделе «Бисквит» первым в списке стоит рецепт классического бисквита.

Данный метод широко используется создателями сайтов на многие тематики. Хороший пример структуризации сайта – фуд блог Andy Chef ^[4]. Данный метод я

применяю, чтобы облегчить поиск рецепта на сайте. Дело в том, что один и тот же десерт может иметь несколько названий ^[2], поэтому пользователи будут искать одно и то же по разным ключевым словам. Но рецепты однозначно разделены по категориям так, что невозможно перепутать, что значительно упрощает поиск.

3.3 Разработка сайта с использованием конструктора Tilda

Конструктор сайтов Tilda – широко распространённый инструмент для создания как одностраничных, так и многостраничных сайтов. Он известен своей простотой и интуитивно понятным интерфейсом. Ещё одно его преимущество – наличие большого количества бесплатных функций, а также возможность разработки сайта с нуля (Zero block). Таким образом, Tilda является идеальной основой для создания сайта, даже если нет навыков программирования.

4. ПРЕДСТАВЛЕНИЕ АВТОРСКОГО ПРОДУКТА

Продукт моей работы – многостраничный сайт с рецептами тортов. Он создан в конструкторе сайтов Tilda. Сайт опубликован для общего доступа и обладает следующими свойствами:

4.1 Наполнение информацией

На сайте представлены рецепты всех составляющих торта (бисквит, начинка, крем). Для каждой из категорий представлено несколько различных рецептов, что предоставляет пользователям возможность создать большое количество вариаций тортов.

Кроме самих рецептов, на сайте представлены и вспомогательные материалы, такие как инструкция по сборке любого торта или памятка по пересчёту количества ингредиентов для других форм. Благодаря этим материалам сайт полностью адаптирован под использование начинающими кондитерами, ведь они могут с нуля разобраться во всём процессе приготовления тортов.

4.2 Дизайн сайта

Сайт имеет минималистичный дизайн. Это сделано для того, чтобы пользователи не отвлекались на пёстрые элементы, ведь самая главная задача сайта – научить готовить торты. Но при этом дизайн разработан с учётом последних трендов в сфере веб-дизайна.

Изображения на сайте среднего размера и хорошо заметны, потому что несут не только декоративную функцию, но и являются частью рецептов. Сами рецепты разделены на небольшие смысловые блоки (шаги), каждый из которых сопровождается фото-иллюстрацией.

4.3 Навигация

В процессе работы над сайтом я много времени уделила структуризации всех страниц. На сайте настроены переходы между страницами по одному нажатию на интересующий блок, поэтому перемещение по сайту происходит быстро. В верхней части сайта есть меню, с помощью которого можно перейти в другие разделы.

5. РЕЗУЛЬТАТЫ.

1. Создан сайт на платформе Tilda. Использование проверенного конструктора позволило избежать проблем с написанием кода, а также исключает ошибки и делает работу сайта более стабильной.
2. Наполнение сайта – рецепты составляющих торта и советы для начинающих кондитеров. Рецепты бисквитов, начинок и кремов разделены по категориям, что помогает структурировать информацию и даёт пользователю однозначное представление, где находится тот или иной рецепт. Раздел с советами для начинающих кондитеров даёт полное представление об основах кондитерского дела, и после его прочтения приготовить собственный торт может даже новичок.
3. Сайт опубликован в открытом доступе. Перейдя по ссылке <https://soficake.tilda.ws/>, любой желающий сможет воспользоваться содержимым сайтом. Все материалы предоставляются абсолютно бесплатно, что делает сайт доступным для всех пользователей.

6. ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В ходе работы над проектом мне удалось достичь поставленной цели: создать сайт с рецептами тортов. Он соответствует задуманному мной плану, поэтому я считаю, что я хорошо справилась.

Уже сейчас сайт опубликован в открытом доступе и может быть просмотрен всеми желающими. Таким образом, его можно использовать для обучения начинающих кондитеров основам кулинарного искусства.

Чтобы наиболее полно использовать возможности сайта, можно настроить для него SEO, чтобы он появлялся в результатах поиска в браузере. Это позволит продвигать сайт для широкого пользования. Кроме этого, возможен перенос сайта на собственный домен.

В дальнейшем я планирую продолжать развивать свой сайт: дополнять его новыми функциями и расширять коллекцию рецептов. Из возможных разделов, которые я хотела бы добавить, могу выделить форум и раздел для комментариев для рецептов. Для этого необходимо будет реализовать личные кабинеты для пользователей, где они также смогут сохранять понравившиеся рецепты.

Ещё одна интересная функция, которую можно добавить – автоматическая генерация торта-конструктора. Сайт будет случайным образом подбирать вкусовое сочетание и давать ссылки на рецепты всех составляющих полученного торта. Это поможет тем, кто не может определиться с выбором торта, попробовать новое вкусовое сочетание.

Свой проект я считаю перспективным, так как в нём в дальнейшем можно реализовать большое количество разнообразных функций. При этом я хочу сохранить сайт бесплатным для всех пользователей, чтобы у каждого была возможность научиться готовить вкусные и красивые торты.

7. СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Афанасьев И. К., Ураков О. А. Системный анализ технологии бисквитных тортов // Известия вузов. Пищевая технология. 2006. №1. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/sistemnyy-analiz-tehnologii-biskvitnyh-tortov> (дата обращения: 24.11.2023).
2. Ахременко Дарья Михайловна ЦЕННОСТНЫЕ ОРИЕНТИРЫ ЛИЧНОСТИ В СФЕРЕ ЕДЫ И КУЛИНАРИИ (НА МАТЕРИАЛЕ РУССКОГО ЯЗЫКА) // Современное педагогическое образование. 2023. №6. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/tsennostnye-orientiry-lichnosti-v-sfere-edy-i-kulinarii-na-materiale-russkogo-yazyka> (дата обращения: 24.11.2023).
3. Бисквит классический в духовке — Текст: электронный // 1000.menu [сайт]. URL: <https://1000.menu/cooking/16481-klassicheskii-biskvit> (дата обращения: 19.11.2023). — Режим доступа: общий
4. Ганаш — идеальная начинка для макарон и не только — Текст: электронный // Фуд блог Andy Chef [сайт]. URL: <https://andychef.ru/recipes/ganache/> (дата обращения: 19.11.2023). — Режим доступа: общий
5. Нигматуллина Айгуль Маратовна, Латипова Лилия Николаевна РАЗРАБОТКА ЭЛЕКТРОННОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО РЕСУРСА ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «ТЕХНОЛОГИЯ. 7 КЛАСС» НА ПРИМЕРЕ МОДУЛЯ «ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ МАТЕРИАЛОВ, ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ» // StudNet. 2021. №6. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/razrabotka-elektronnogo-obrazovatel'nogo-resursa-po-uchebnomu-predmetu-tehnologiya-7-klass-na-primere-modulya-tehnologiya-obrabotki> (дата обращения: 24.11.2023).
6. Новик Г.А., Криворот А.М. ОЦЕНКА ПРИГОДНОСТИ ПРОМЫШЛЕННЫХ СОРТОВ ЗЕМЛЯНИКИ САДОВОЙ К ИЗГОТОВЛЕНИЮ ПРОДУКТОВ ПЕРЕРАБОТКИ // Вестник Белорусской государственной сельскохозяйственной академии. 2021. №3. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/otsenka-prigodnosti-promyshlennyh-sortov>

- zemlyaniki-sadovoy-k-izgotovleniyu-produktov-pererabotki (дата обращения: 24.11.2023).
7. Торт Красный Бархат — Текст: электронный // FineCooking.ru [сайт]. — URL: <https://finecooking.ru/recipe/tort-krasnyi-barhat> (дата обращения: 19.11.2023). — Режим доступа: общий
 8. Торт "Орео" в домашних условиях — Текст: электронный // Кулинары [сайт]. URL: <https://rutxt.ru/node/16826> (дата обращения: 19.11.2023). — Режим доступа: общий
 9. Торт Черный лес — Текст: электронный // FineCooking.ru [сайт]. — URL: <https://finecooking.ru/recipe/tort-chernyi-les> (дата обращения: 19.11.2023). — Режим доступа: общий
 10. Чибиков Анатолий Сергеевич, Чибикова Ирина Геннадьевна Исследование организационно-методических основ обеспечения качества профессионального обучения кондитеров в условиях учреждения среднего профессионального образования // Мир науки. Педагогика и психология. 2016. №5. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/issledovanie-organizatsionno-metodicheskikh-osnov-obespecheniya-kachestva-professionalnogo-obucheniya-konditerov-v-usloviyah> (дата обращения: 24.11.2023).
 11. Ягодная начинка для торта — Текст: электронный // Chocodel.com URL: https://chocodel.com/news/yagodnaya_nachinka_dlya_torta/ (дата обращения: 19.11.2023). — Режим доступа: общий