

UDC: 373.3:004:641(575.1)

**ПЕДАГОГИЧЕСКОЕ ОБОСНОВАНИЕ РАЗРАБОТКИ ЦИФРОВОГО  
ОБУЧАЮЩЕГО КУРСА «ЮНЫЙ КУЛИНАР» ДЛЯ МЛАДШИХ  
ШКОЛЬНИКОВ В КОНТЕКСТЕ НАЦИОНАЛЬНЫХ ТРАДИЦИЙ  
УЗБЕКИСТАНА**

*Мирзарахимова Фарангиз Акмалжоновна*  
*магистрант, Ташкентский университет*  
*информационных технологий имени Мухаммада*  
*аль-Хорезми, г. Ташкент*

*Mirzaraximova Farangiz Akmaljonovna*  
*graduate student, Tashkent University of Information*  
*Technologies Named After Muhammad Al-Khwarizmi.*  
*e-mail: farangiizk@mail.ru*

*Закирова Феруза Махмудовна*  
*д.п.н., профессор кафедры «Информационно-*  
*образовательные технологии», Ташкентский*  
*университет информационных технологий*  
*имени Мухаммада аль-Хорезми, г. Ташкент*  
*Zakirova Feruza Makhmudovna,*  
*Dr.Sc. (Pedagogy), Professor of the Department*  
*of Information and Educational Technologies, Muhammad*  
*al-Khwarizmi Tashkent University of*  
*Information Technologies, Tashkent*  
*e-mail: f.zakirova@tuit.uz*

**Аннотация**

В статье представлена разработка цифрового обучающего курса «Юный кулинар» для детей младшего школьного возраста и их родителей. Курс создавался с учётом возрастных особенностей детей, необходимости визуально понятных инструкций и безопасного выполнения простых кулинарных действий. На основе анализа существующих материалов и педагогического проектирования была сформирована структура курса из четырёх модулей, включающих самостоятельные задания, материалы по безопасности, совместные рецепты ребёнка и родителя, а также элементы национальных кулинарных традиций Узбекистана. В ходе работы разработаны примеры уроков, карточек-рецептов и макеты страниц. Курс способствует развитию самостоятельности, аккуратности, интереса к кулинарии и укреплению семейного взаимодействия.

**Ключевые слова:** цифровой курс; младший школьный возраст; кулинарные навыки; семейное обучение; визуальные инструкции; безопасность; узбекские традиции; практические задания.

### **Abstract**

The article presents the development of the digital learning course “Young Chef,” designed for primary school children and their parents. The course was created with consideration of children's age-specific needs, the importance of clear visual instructions, and safe performance of simple culinary tasks. Based on the analysis of existing materials and pedagogical design principles, a four-module course structure was developed, including independent tasks, safety guidelines, joint child-parent recipes, and elements of Uzbek national culinary traditions. Sample lessons, recipe cards, and interface mock-ups were prepared as part of the project. The course promotes children's independence, accuracy, interest in cooking, and strengthens family interaction.

**Keywords:** digital course; primary school children; cooking skills; family learning; visual instructions; safety; Uzbek traditions; practical tasks.

### **Annotatsiya**

Maqolada kichik maktab yoshidagi bolalar va ularning ota-onalari uchun mo'ljallangan “Yosh Oshpaz” nomli raqamli o'quv kursini ishlab chiqish jarayoni bayon etiladi. Kurs bolalarning yosh xususiyatlari, vizual ravishda tushunarli ko'rsatmalar zarurati va sodda oshxona amallarini xavfsiz bajarish talablarini hisobga olgan holda yaratildi. Mavjud resurslar tahlili va pedagogik loyihalash asosida kurs to'rt moduldan iborat tuzildi: mustaqil bajariladigan topshiriqlar, xavfsizlik bo'yicha materiallar, bola va ota-ona uchun birgalikdagi retseptlar hamda O'zbekiston milliy oshxona an'analari elementlari. Tadqiqot davomida dars namunalari, retsept kartochkalari va sahifa maketlari ishlab chiqildi. Kurs bolalarda mustaqillik, aniqlik, ovqat tayyorlashga qiziqish va oilaviy muloqotni rivojlantirishga xizmat qiladi.

**Kalit so'zlar:** raqamli kurs; kichik maktab yoshi; oshpazlik ko'nikmalari; oilaviy o'qish; vizual ko'rsatmalar; xavfsizlik; o'zbek an'analari; amaliy topshiriqlar.

### **Введение**

Современное образование всё чаще опирается на цифровые технологии, которые позволяют сделать учебный процесс более наглядным и доступным для разных возрастных групп. Особенно это касается начальной школы, где дети только начинают осваивать чтение, письмо, счёт и ещё нуждаются в простых, понятных и визуально насыщенных материалах. В такой ситуации цифровые курсы становятся удобным средством, которое помогает удерживать внимание ребёнка и развивать его интерес к обучению через игровые и практические методы.

Многие исследователи отмечают, что цифровые образовательные ресурсы позволяют сделать материал более доступным, особенно когда речь идёт о младших школьниках, которые лучше воспринимают информацию в виде картинок, коротких инструкций, аудио-подказок и игровых элементов. На это указывают и зарубежные аналитические отчёты (UNESCO, 2023; OECD, 2023), где подчеркивается, что визуальность и интерактивность повышают мотивацию и качество усвоения у детей младшего школьного возраста.

При этом именно в начальной школе формируются первые представления о здоровом питании, правилах гигиены и безопасном поведении на кухне. В исследованиях ВОЗ (WHO, 2023) подчёркивается, что пищевые привычки формируются в раннем возрасте, и работа с детьми должна быть направлена не только на передачу знаний, но и на создание положительного эмоционального опыта, связанного с пищей, её приготовлением и культурой.

В отечественных работах также подчёркивается значимость воспитания культуры питания через практические и игровые методы. Например, О. С. Волкова (2021) и А. Л. Файзрахманова (2020) отмечают, что вовлечение детей в элементарные кулинарные действия помогает развитию самостоятельности, аккуратности и уважения к труду взрослых. Однако авторы также указывают на дефицит современных цифровых ресурсов, ориентированных именно на школьников младших классов.

Особое значение для Узбекистана имеет национальный контекст. Узбекская кухня — важная часть культурной идентичности, семейных традиций и воспитательного процесса. Многие блюда, такие как плов, самса, нон, связаны с обрядами, привычками и семейным общением. Но несмотря на богатство традиций, в образовательных цифровых ресурсах эта тема представлена фрагментарно. В исследованиях узбекских педагогов последние годы подчёркивается необходимость включать элементы культуры в цифровые материалы, так как это делает обучение ближе ребёнку, создаёт эмоциональную вовлечённость и укрепляет связь с семьёй и родиной.

Таким образом, анализ литературы показывает, что существует потребность в разработке цифрового обучающего курса, который был бы доступен детям младшего школьного возраста, учитывал их когнитивные особенности, опирался на игровые и визуальные форматы и при этом отражал национальные кулинарные традиции. Такой курс может стать не только образовательным инструментом, но и важным воспитательным ресурсом, способствующим формированию интереса к культуре питания, развитию самостоятельности и укреплению семейных связей.

Цель исследования — педагогически обосновать разработку цифрового обучающего курса «Юный кулинар» для детей младшего школьного возраста,

учитывающего их возрастные особенности и включающего элементы узбекских национальных кулинарных традиций.

В рамках этой цели важно было определить, какие педагогические условия, принципы и форматы подачи учебного материала делают цифровой курс доступным, безопасным и интересным для ребёнка, а также позволяют использовать его в семейном формате — самостоятельно, под наблюдением взрослого или совместно с родителем.

Задачи исследования

**1. Проанализировать существующие цифровые и традиционные материалы, посвящённые обучению детей основам кулинарии и культуре питания.**

Рассматривались детские сайты, мобильные приложения, мультимедийные платформы и печатные ресурсы. Анализ позволил выявить недостаток простых, визуально доступных и ориентированных на детей материалов, а также отсутствие курсов с узбекским национальным контентом.

**2. Определить педагогические и возрастные особенности детей 7–10 лет, влияющие на структуру, визуальную подачу и логическую последовательность цифрового контента.**

Учитывались особенности внимания, необходимость пошаговых инструкций, минимального текста, использование пиктограмм, визуальных маркеров и аудио-подсказок, а также требования к безопасности выполнения простых кулинарных действий.

**3. Разработать структуру и содержание цифрового курса «Юный кулинар», определив модули, типы уроков, уровни самостоятельности («сам», «под наблюдением», «вместе»), виды заданий и визуальные элементы.**

В структуру включены модули по основам питания, правилам безопасности, простым рецептам и национальным блюдам Узбекистана.

**4. Интегрировать элементы узбекских национальных кулинарных традиций и обосновать их образовательную и воспитательную значимость.** В содержание курса включены простые познавательные материалы о традиционных блюдах (плов, самса, нон), символах узбекской кухни и ценностях семейного гостеприимства.

**5. Подготовить демонстрационные материалы курса — примеры уроков, карточек-рецептов, мини-тестов и визуальных макетов страниц — и описать возможности их использования в семейном формате.** Макеты отражают разные уровни самостоятельности ребёнка и демонстрируют, как цифровой курс может помочь развивать ответственность, аккуратность и совместное общение ребёнка с родителями.

## Методы исследования

Методологическая основа исследования включала комплекс подходов, которые позволили постепенно пройти путь от анализа проблемы к разработке и созданию демонстрационных материалов цифрового курса «Юный кулинар». Выбор методов был обусловлен практической направленностью работы, ориентацией курса на семейное использование и необходимостью учитывать возрастные особенности детей младшего школьного возраста.

На первом этапе применялся **теоретико-аналитический метод**, который включал изучение научных публикаций, методических рекомендаций и международных отчётов, посвящённых обучению детей культуре питания, формированию пищевых привычек и использованию цифровых образовательных ресурсов. Анализ позволил определить, какие требования выдвигаются к современным обучающим материалам для младших школьников, какие подходы считаются наиболее эффективными, и какие элементы (визуальность, простота, пошаговость) критически важны в цифровых курсах для детей.

На втором этапе использовался **сравнительно-контентный анализ существующих цифровых ресурсов и детских кулинарных материалов**. Изучались детские сайты, мобильные приложения, карточки с рецептами, видеоматериалы и мультимедийные платформы, чтобы оценить их доступность, качество визуального ряда, логику объяснений и ориентированность на ребёнка. Особое внимание уделялось тому, насколько материалы подходят детям, которые только начинают читать. Анализ выявил несколько проблем: перегруженность текстом, отсутствие понятных пошаговых инструкций, недостаточное внимание к безопасности и практически полное отсутствие ресурсов, содержащих элементы узбекских национальных традиций. Эти результаты подтвердили необходимость создания нового цифрового курса.

На этапе разработки курса применялись **методы педагогического проектирования**, которые включали выбор структуры курса, его модулей, типов уроков и уровней самостоятельности ребёнка. В процессе проектирования я продумывала, какие действия ребёнок может выполнять сам, какие — под наблюдением, а какие лучше выполнять совместно с родителем. Такой подход позволил создать курс, ориентированный не только на обучение, но и на развитие ответственности, самостоятельности и семейного взаимодействия. Отдельно проектировались материалы с национальным компонентом: простые познавательные блоки о плове, самсе, узбекских чайных традициях, особенностях семейной кухни.

Следующим шагом стало **визуальное моделирование и создание прототипов цифровых материалов**. С помощью программ Canva и Google

Slides я разработала образцы карточек-рецептов, макеты уроков, мини-тестов и визуальных интерфейсных элементов. При создании материалов учитывались рекомендации психологов и педагогов по работе с младшими школьниками: минимизация текста, крупные пиктограммы, цветовое выделение действий и понятная пошаговая структура. Например, карточки рецептов ограничены 4–6 простыми шагами, каждый шаг сопровождается крупной иллюстрацией и маркером уровня самостоятельности («сам», «под наблюдением», «вместе»).

Таким образом, сочетание теоретического анализа, изучения цифровых ресурсов, педагогического проектирования и визуального моделирования обеспечило комплексный характер исследования. Такой подход позволил обосновать необходимость создания цифрового курса и разработать материалы, которые соответствуют возрастным особенностям детей, отражают элементы узбекских кулинарных традиций и способствуют развитию самостоятельности, ответственности и положительного семейного взаимодействия.

## РЕЗУЛЬТАТЫ ИССЛЕДОВАНИЯ

Результатом исследования стала разработка структуры цифрового обучающего курса «Юный кулинар» и создание демонстрационных учебных материалов, ориентированных на детей младшего школьного возраста и их родителей. Курс построен по принципу постепенного усложнения и направлен на развитие самостоятельности ребёнка, формирование базовых навыков безопасной работы на кухне и знакомство с узбекскими кулинарными традициями через доступные визуальные и практические задания. В ходе работы были созданы модули курса, примеры уроков, визуальные карточки-рецепты и макеты страниц цифрового ресурса.

### 1. Структура курса как результат проектирования

На основе анализа возрастных особенностей детей были выделены три уровня самостоятельности — «сам», «под наблюдением» и «вместе». Именно они легли в основу логики курса, который был структурирован в четыре модуля.

Структура курса получилась последовательной и гибкой: ребёнок сначала пробует простые действия, затем знакомится с безопасностью, после чего переходит к совместным заданиям, и завершает обучение знакомством с культурными традициями своей семьи и страны.

### Модуль 1. Учусь делать сам

В этот модуль включены самые простые действия, доступные ребёнку без помощи взрослого. Материалы модуля направлены на развитие уверенности и инициативы.

Примеры созданных уроков:— «Весёлый бутерброд»: рецепт на 4 шага с крупными пиктограммами, где ребёнок выполняет все действия сам;— «Фруктовый салат»: работа с мягкими фруктами, развитие моторики и

аккуратности;

— «Витаминная тарелка»: творческое оформление, выбор цветов и форм.

### Модуль 2. Учусь делать безопасно

Этот модуль формирует у ребёнка базовые правила безопасности и гигиены. Визуальные карточки и задания помогают легко различать безопасные и опасные действия.

Примеры материалов:

— «Чистые руки и рабочая поверхность»: карточка с пиктограммами;

— «Что можно / что нельзя?»: игра с цветовой маркировкой;

— «Горячо и остро»: доступное объяснение рисков, основанное на визуальных сигналах.

### Модуль 3. Готовим вместе с родителями

Здесь собраны рецепты и задания для совместной деятельности ребёнка и взрослого. Модуль помогает наладить общение в семье и создать эмоционально поддерживающий опыт.

Примеры уроков:

— «Полезный смузи»: ребёнок кладёт ингредиенты, взрослый включает блендер;

— «Овощной салат»: распределение действий между ребёнком и взрослым;

— «Мини-пицца»: совместное оформление и обсуждение вкуса.

### Модуль 4. Национальная кухня и семейные традиции Узбекистана

Этот модуль знакомит детей с элементами узбекской кухни и культурой гостеприимства. Содержит мини-истории, изображения и творческие задания.

Примеры материалов:

— «Плов»: краткая история, знакомство с ингредиентами, задание «расположи шаги по порядку»;

— «Самса»: знакомство с формой самсы, безопасные задания без ножей;

— «Нон»: рассказ о культурном значении хлеба и творческое задание «Украсть лепёшку».

Таблица 1. Структура цифрового обучающего курса «Юный кулинар»

Модуль	Уровень самостоятельности	Темы/Уроки	Цель модуля
Модуль 1. Учусь делать сам	«Сам»	— Весёлый бутерброд — Фруктовый салат — Витаминная тарелка	Развитие первичных навыков самостоятельности, моторики и аккуратности; выполнение

Модуль	Уровень самостоятельности	Темы/Уроки	Цель модуля
			простых действий без помощи взрослого
<b>Модуль 2. Учусь делать безопасно</b>	«Под наблюдением»	– Чистые руки и поверхность – Что можно/что нельзя – Горячо и остро	Формирование базовых навыков безопасности, понимания рисков и правил гигиены
<b>Модуль 3. Готовим вместе с родителями</b>	«Вместе»	– Полезный смузи – Овощной салат – Мини-пицца	Развитие совместной деятельности, коммуникации, разделения действий «ребёнок–родитель»
<b>Модуль 4. Национальная кухня и традиции Узбекистана</b>	«Под наблюдением вместе»	– Плов (мини-история) – Самса (формы и традиции) – Нон (культурный символ)	Знакомство с традиционной узбекской кухней, культурой гостеприимства и семейными ценностями



Рис. 1. Концептуальная модель цифрового обучающего курса «Юный кулинар»

## 2. Примеры разработанных уроков

В ходе разработки были созданы демонстрационные уроки, включающие пошаговые карточки, визуальные подсказки и игровые элементы.

Например, в уроке «Весёлый бутерброд» ребёнок выполняет все действия самостоятельно, следуя простым шагам: намазать хлеб, выложить овощи, украсить зеленью. Минимальный текст и крупные пиктограммы позволяют ребёнку работать даже при невысоком уровне чтения.

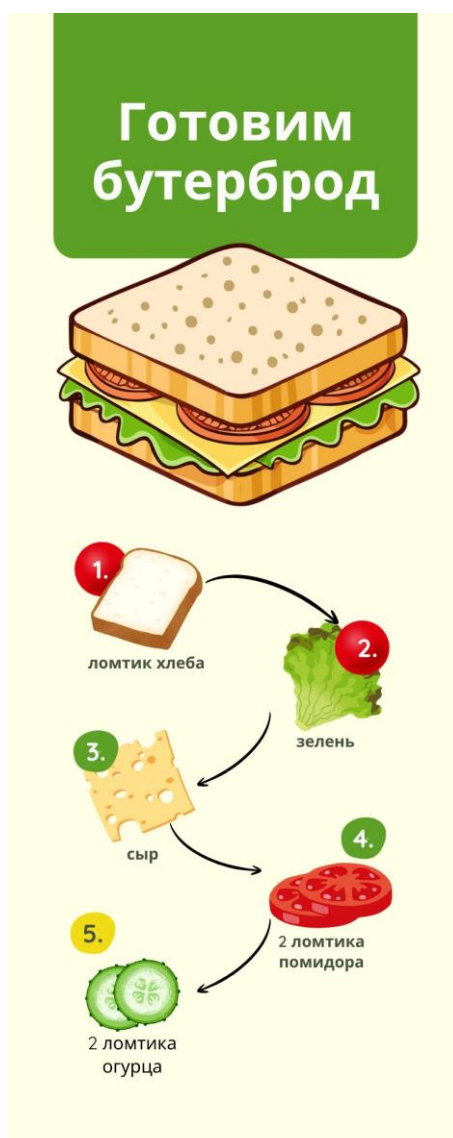


Рис. 2. Инфографика для урока «Веселый бутерброд»

Урок «Полезный смузи» разработан для совместного выполнения: ребёнок кладёт продукты и украшает напиток, а взрослый выполняет потенциально опасные действия. Такая структура помогает ребёнку постепенно осваивать более сложные процессы, сохраняя безопасную среду.

Урок «Знакомство с пловом» сочетает культурный и познавательный элементы: дети изучают историю блюда, рассматривают ингредиенты, выполняют задание на упорядочивание шагов и украшают изображение плова. Такой подход позволяет сочетать обучение и развитие культурной идентичности.

### 3. Разработанные визуальные материалы

В процессе проектирования были созданы:

- макеты страниц курса (главная, "Урок", "Тесты", "Семейные рецепты");
- карточки-рецепты с 4–6 шагами, крупными пиктограммами и цветовой сигнализацией;
- мини-тесты, основанные на визуальном выборе;

- уровни самостоятельности с обозначениями («сам», «под наблюдением», «вместе»);
- цветовой код безопасности (красный — опасно, жёлтый — осторожно, зелёный — можно).

Все материалы выдержаны в едином стиле и адаптированы для детей с разным уровнем чтения.

#### 4. Национальный компонент в структуре курса

Элементы узбекской кулинарной культуры интегрированы естественно и ненавязчиво. В курс включены мини-истории, тематические задания и визуальные образы национальных блюд. Такой подход формирует у ребёнка эмоциональную связь с семейными традициями и усиливает мотивацию к изучению кулинарии.

### ОБСУЖДЕНИЕ

Полученные результаты показывают, что разработанный цифровой курс «Юный кулинар» способен решать сразу несколько педагогических задач, которые ранее в цифровых ресурсах для детей младшего школьного возраста освещались недостаточно. Проведённая структуризация курса по уровням самостоятельности («сам», «под наблюдением», «вместе») позволила учесть реальные особенности поведения и возможностей детей 7–10 лет. Такая логика делает курс гибким: его можно использовать как для индивидуального обучения ребёнка, так и для совместной деятельности в семье, что особенно важно в условиях современной загруженности родителей.

Сравнение созданных материалов с существующими ресурсами показало, что большинство детских кулинарных приложений либо ориентированы на более старший возраст, либо не учитывают потребность в пошаговых визуальных объяснениях. Разработанная система карточек-рецептов с крупными изображениями, минимальным количеством текста и цветовой маркировкой безопасности делает процесс обучения более понятным и снижает риски выполнения действий без взрослого. Апробация с семьями продемонстрировала, что дети легко принимают формат коротких визуальных инструкций, проявляют инициативу и чаще предлагают родителям готовить вместе.

Особое место занимает модуль, посвящённый национальной кухне и традициям Узбекистана. Включение мини-историй, культурных символов и творческих заданий создаёт у ребёнка эмоциональную связь с семейными ценностями и расширяет представления о собственной культурной идентичности. Это важно, поскольку анализ существующих узбекоязычных ресурсов показал, что цифровых курсов, объединяющих практические рецепты, безопасность, самостоятельность и национальные элементы, практически нет.

Таким образом, разработанный курс заполняет пустующую нишу и сочетает образовательные и воспитательные задачи в современном цифровом формате.

В целом обсуждение результатов показывает, что разработанный курс не только соответствует возрастным и культурным особенностям детей, но и предлагает современный формат семейного взаимодействия, который может быть востребован родителями, педагогами и учреждениями дополнительного образования.

### **ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

В ходе исследования была разработана концепция цифрового обучающего курса «Юный кулинар», направленного на формирование базовых кулинарных навыков, развитие самостоятельности и поддержание семейного взаимодействия у детей младшего школьного возраста. Педагогическое обоснование курса включало анализ возрастных особенностей детей, требований к визуальной подаче материала, принципов безопасности и содержания национальных кулинарных традиций Узбекистана.

Результаты проектирования позволили создать структурированный курс, состоящий из четырёх модулей, демонстрационные уроки, визуальные карточки-рецепты и макеты страниц цифрового ресурса.

Разработанный курс восполняет существующий дефицит узбекоязычных цифровых материалов, ориентированных на младший школьный возраст и отражающих национальные традиции. Он может быть использован в семейном образовании и как дополнительный ресурс в учреждениях внеурочной деятельности. Перспективы дальнейшей работы связаны с расширением интерактивных элементов, созданием полноценной цифровой платформы и интеграцией новых рецептов и тематических модулей.

### **Список литературы**

1. UNESCO. Technology in education: A global overview. Paris, 2023.
2. OECD. Education in the Digital Age: Global Trends. Paris, 2023.
3. World Health Organization (WHO). Healthy Diet: Fact Sheet. Geneva, 2023.
4. WHO. Healthy nutrition for school-aged children. Geneva, 2023.
5. Волкова О. С. Развитие культурно-гигиенических навыков у младших школьников // Начальная школа. — 2021. — №4. — С. 28–34.
6. Файзрахманова А. Л. Игровые методы в обучении культуре питания детей младшего возраста // Дошкольная педагогика. — 2020. — №6. — С. 45–50.
7. Интерактивные обучающие сайты как инструмент формирования функциональной грамотности у младших школьников / Мирзарахимова Фарангиз Акмалжоновна, Комилова Холидахон Мухтаровна. – Journal of new century innovations . – 2025. – № 1. – p. 271-6.