

Učni scenarij: Praznična bučna marmelada

UČNI SCENARIJ	
Naslov	Praznična bučna marmelada
Ključne besede	algoritmično mišljenje, kuhanje, recept, varna raba orodij, zaporedje korakov
Povzetek	Otroci sodelujejo pri pripravi praznične bučne marmelade. Dejavnost temelji na razvijanju algoritmičnega mišljenja, saj otroci spoznavajo in sledijo natančnemu zaporedju korakov – od načrtovanja recepta do končnega izdelka. Otroci sodelujejo pri pripravi sestavin, seznanjajo se z delovanjem in varno uporabo indukcijskega kuhalnika in paličnega mešalnika, kar predstavlja uvod v razumevanje osnov programiranja. Dejavnost spodbuja izkustveno in sodelovalno učenje ter aktivno vključevanje otrok v vse faze procesa.
Vzgojitelj/-ica	Andreja Bučar
Vrtec	Vrtec Jelka
Starost otrok	2–4 leta
Trajanje	50–60 minut
Področje	Temeljna znanja RIN
Tema Ustrezno označite eno ali več temeljnih znanj RIN.	☒ Računalniški sistemi – naprave, strojna in programska oprema, odpravljanje težav; ☒ Podatki in analiza – zbiranje, shranjevanje, prikazovanje in preoblikovanje, sklepanje in modeliranje; ☒ Algoritmi in programiranje – algoritmi, spremenljivke, nadzor, modularnost, razvoj programov; ☐ Omrežja in internet – omrežne komunikacije in organizacija, kibernetska varnost; ☐ Učinki računalništva in informatike – kultura, socialne interakcije, varnost, zakonodaja, etika.
Področje po kurikulumu za vrtce Vpišite primarno področje.	Narava
Medpodročno povezovanje Vpišite morebitno področje/-a, s katerim se dejavnost povezuje.	Matematika

Cilj/-i področja dejavnosti Vpišite cilj/-e iz kurikuluma za vrtce.	- Otroci spoznavajo namen, pomen, zgradbo ter pripravo in uporabo tehničnih pripomočkov in procesov delovanja, pri tem razvijajo tehniško ustvarjalnost. - Otroci opazujejo, spoznavajo, oblikujejo in nadaljujejo vzorce in preprosta konkretna zaporedja. - Otroci razvijajo algoritmično mišljenje.
Konkretni cilji Opredelite konkretne cilje dejavnosti.	- Otroci razumejo recept kot zaporedje korakov (algoritem) in mu znajo slediti. - Otroci razlikujejo med vhodnimi podatki (sestavine), procesom (rezanje, kuhanje, mešanje) in izhodom (marmelada). - Otroci spoznavajo delovanje indukcijskega kuhalnika in paličnega mešalnika ter razumejo, da naprave delujejo po določenih pravilih in navodilih. - Otroci razvijajo osnovno razumevanje programiranja skozi upravljanje naprav (vklop/izklop, zaporedje, nadzor). - Otroci varno uporabljajo preproste kuhinjske pripomočke in sodelujejo pri skupinskem delu. - Otroci razvijajo fino motoriko, pozornost in sodelovanje.
Didaktični pristop/-i Projektno učenje, problemsko učenje, izkustveno učenje, sodelovalno učenje, drugo (navedite).	- Izkustveno učenje - Sodelovalno učenje - Projektno učenje
Didaktična sredstva in pripomočki Didaktična sredstva in pripomočki, oprema in/ali materiali za izvedbo učnega scenarija.	- risalni listi in flumastri (recept), - buča, jabolka, hruške, pomaranče, limone, - sladkor, - cimet, - želin, - deske za rezanje, - nož, - desertni noži, - žlica, - posode, - kuhalnica, - zajemalka, - lonec, - indukcijski kuhalnik, - palični mešalnik, - ožemalnik limon, - kozarci za vlaganje marmelade, - napisi/etikete za kozarce

Opis dejavnosti Opredelite predvidene korake dejavnosti.	1. Dejavnost se začne s projektnim načrtovanjem in pogovorom o buči, ki jo je skupini podarila družina ene izmed deklic. Skupaj z otroki razmišljamo o vsem potrebnem za pripravo marmelade ter določimo, kaj bomo naredili najprej in kako bo potekal celoten postopek. 2. Nato na risalni list skupaj oblikujemo recept, kjer slikovno in z napisi prikažemo pripomočke, sestavine kot podatke ter zaporedje korakov oziroma algoritem. Ob tem otroci spoznavajo, da je za uspeh ključno izvajanje korakov v pravilnem vrstnem redu. 3. Pri pripravi sestavin otroci z desertnimi noži in ob pomoči vzgojiteljice režejo bučo ter sadje, pri čemer natančno sledijo določenemu zaporedju. Hkrati se seznani s tehničnimi sistemi, kot sta indukcijski kuhalnik in palični mešalnik, ter spoznajo, da naprave delujejo le ob pravilni uporabi, kar predstavlja osnovo razumevanja programiranja. 4. Med samim kuhanjem otroci aktivno sodelujejo, mešajo marmelado in opazujejo spremembe, s čimer ugotavljajo, da pravilno izveden algoritem vodi do želenega rezultata. 5. Dejavnost zaključimo s polnjenjem kozarcev, opremljanjem z napisi ter skupnim okušanjem končnega izdelka.
Dejavnosti v kotičku	V kotičku kuhinja imajo otroci na voljo posode, žlice in prazne kozarce za simbolno igro kuhanja marmelade.
Refleksija otrok - Kaj so se naučili, spoznali? - Kaj jim je bilo všeč? - Kako so se počutili?	Otroci so skozi dejavnost spoznali celoten proces priprave marmelade, od izbire in priprave sestavin do končnega izdelka. Posebej jim je pritegnilo praktično delo, kot so rezanje sadja, mešanje marmelade in uporaba paličnega mešalnika. Dejavnost je pri otrocih spodbujala radovednost, saj so z zanimanjem opazovali spremembe živil med kuhanjem. Ob dejavnosti so se počutili vključeni, ponosni, radovedni in zelo motivirani. Sodelovanje v skupini jim je zabavalo in spodbujalo občutek pripadnosti skupini. Z veliko vnemo so poročali staršem, kako smo kuhali marmelado in da jo bomo lahko ponudili na prednovoletnem bazarju.

Refleksija vzgojitelja - Izpostavite pozitivne vidike izvedene dejavnosti. - Izpostavite morebitne pomanjkljivosti izvedene dejavnosti. - Kaj bi lahko izboljšali oz. spremenili in kako?	Dejavnost je bila zelo uspešna z vidika projektnega dela. Otroci so bili aktivno vključeni v vse faze dela – od načrtovanja do izvedbe in zaključka. Posebej se je pokazal razvoj algoritmičnega mišljenja, saj so otroci razumeli pomen zaporedja korakov in pravilnega izvajanja navodil. Seznanjanje z indukcijskim kuhalnikom in paličnim mešalnikom je predstavljalo pomemben uvod v razumevanje programiranja, saj so otroci spoznali, da naprave delujejo po določenih pravilih in nadzoru. Pozitivno je bilo sodelovanje otrok, njihova motivacija ter občutek odgovornosti. Nekateri otroci so potrebovali več podpore pri razumevanju delovanja naprav in pri čakanju na svoj korak. V prihodnje bi dejavnost lahko nadgradili z dodatnim ponavljanjem algoritma ali z vključevanjem otrok v razmišljanje, kaj bi se zgodilo, če bi spremenili vrstni red korakov, ter z dodatnimi pogovori o varni rabi naprav.
Spremljanje napredka otrok	Napredek otrok smo spremljali z neposrednim opazovanjem njihovega sodelovanja, razumevanja zaporedja korakov, uporabe pripomočkov, komunikacije in fine motorike. Kot oblike spremljanja so bile uporabljene tudi fotografije dejavnosti ter končni izdelek, ki predstavlja oprijemljiv rezultat otrokovega dela. Otroci so svoje znanje in izkušnje pokazali tudi skozi pogovor in pripovedovanje doma.

Fotografije, izdelki

PRAZNIČNA BUČNA MARMELADA

• PRIPOMOČKI:

• SESTAVINE:

- 1 kg BUČ
- 1 kg SLADKORJA
- 1 kg JABOLK
- 1 kg HRUŠK
- 2 ŽELINA
- 2 ŽLČKI MLETEGA CIMETA
- SOK 3 POMARANČ
- SOK 2 LIMON

• POSTOPEK:

1. BUČE OLUPIMO, ODSTRANIMO SEMENA.
• BUČE NAREŽEMO NA KOCKE.
• JABOLKA IN HRUŠKE OLUPIMO IN JIH NAREŽEMO NA KOCKE.
2. BUČE, JABOLKA IN HRUŠKE DAMO V LONEC IN VSE SKUPAJ DUŠIMO.
3. PO 10 MIN DODAMO SOK POMARANČ, LIMON IN SLADKOR.
4. VES ČAS MEŠAMO, DA SE MASA NE PRISMODI.
• KO JABOLKA, HRUŠE IN BUČE POSTANEJO MEHKE, S PALČNIM MEŠALNIKOM ZMELJEJO V GLADKO ZMES.
5. NEKAJ MINUT ŠE KUHAMO, NATO DODAMO ŽELIN IN DOBRO PREMEŠAMO. NA KONCU DODAMO ŠE CIMET.
6. STEKLENE KOZARCE NAPOLNIMO S ŠE VROČO MARMELADO, JIH ZAPREMOM IN ZA NEKAJ MINUT OBRNEMO NA GLAVO.



Viri in literatura Spletne povezave do gradiv ali navedba vira ali literature.	Kurikulum za vrtce. (2025). Ministrstvo za vzgojo in izobraževanje, Zavod Republike Slovenije za šolstvo. https://www.gov.si/assets/ministrstva/MVI/Dokumenti/Sektor-za-predsolsko-vzgojo/Dokumenti-smernice/KURIKULUM-ZA-VRTCE-2025.pdf
Priloge	/