

Učni scenarij: Jabolčni mufini

UČNI SCENARIJ	
Naslov	Jabolčni mufini
Ključne besede	algoritem, recept, Tradicionalni slovenski zajtrk, zaporedje
Povzetek	V okviru projektnega učenja o tradicionalnem slovenskem zajtrku so otroci spoznavali živila, njihovo poimenovanje ter čutne lastnosti. Dejavnost smo nadgradili s peko jabolčnih mafinov, kjer so otroci preko sodelovalnega dela razvijali matematične in logične sposobnosti ter razumevanje zaporedja korakov. Najprej so poimenovali živila, nato ob slikovnem receptu razvrščali korake ter se razdelili v dve skupini: ena je pripravljala suhe, druga mokre sestavine. Po združitvi obeh mešanic so skupaj polnili modelčke, jih zložili v pekač in pekač odnesli v kuhinjo. Po kosilu so mafine okušali. Dejavnost je otrokom omogočila bogato praktično izkušnjo mešanja, opazovanja sprememb snovi, uporabe pripomočkov in sodelovanja v skupini.
Vzgojitelj/-ica	Špelca Bobič in Luka Marič
Vrtec	Vrtec Murska Sobota
Starost otrok	1–6 let
Trajanje	30 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, kibernetika, varnost; ☐ Učinki računalništva in informatike – kultura, socialne interakcije, varnost, zakonodaja, etika.
Področje po kurikulumu za vrtce Vpišite primarno področje.	Matematika

Medpodročno povezovanje Vpišite morebitno področje/-a, s katerim se dejavnost povezuje.	Narava
Cilj/-i področja dejavnosti Vpišite cilj/-e iz kurikulumu za vrtce.	- Otrok razvija matematične in logične sposobnosti. - Otrok odkriva in spozna, kako se snovi med sabo mešajo in pri tem spreminjajo lastnost.
Konkretni cilji Opredelite konkretne cilje dejavnosti.	- Otrok poimenuje posamezno sestavino (moka, med, jabolko, mleko, maslo, sladkor ...). - Otrok med branjem recepta pripravlja slikovni recept po zaporedju. - Otrok razvija razumevanje pomembnosti vrstnega reda.
Didaktični pristop/-i Projektno učenje, problemsko učenje, izkustveno učenje, sodelovalno učenje, drugo (navedite).	1. Projektno učenje: Otroci so skozi tematski sklop spoznavali posamezna živila, ki jih uživamo v sklopu tradicionalnega slovenskega zajtrka (kruh, mleko, med in maslo) in jih povezovali s posameznim čutilom. 2. Sodelovalno učenje: Delo poteka v skupinah, otroci med seboj sodelujejo, se dopolnjujejo. Dejavnost poteka po korakih, tako, da spoznavajo in usvajajo algoritem peke jabolčnih muffinov.
Didaktična sredstva in pripomočki Didaktična sredstva in pripomočki, oprema in/ali materiali za izvedbo učnega scenarija.	- suhe sestavine (moka, sladkor, sol, pecilni prašek, vanilin sladkor, jabolka), - mokre sestavine (maslo, med, mleko, jajca), - strgalnik, - metlica, - kuhalnica, - posode različnih dimenzij, - žlice.
Opis dejavnosti Opredelite predvidene korake dejavnosti.	- Najprej z otroki poimenujemo živila, ki smo jih jedli za zajtrk. - Postavim vprašanje, ali bi lahko iz teh sestavin ustvarili kaj novega. - Sledi branje recepta (ko poimenujem posamezno sestavino, le to poiščejo na slikovnem aplikatu in jih zlagajo po vrstnem redu. - Razdelimo se v dve skupini (prva skupina odmerja in meša suhe sestavine, druga skupina odmerja in meša mokre sestavine). - Nato mešanico sestavin iz obeh skupin združimo v eno maso. - Sledi polnjenje papirnatih posodic in polaganje le teh v pekač. - Pekač odnesemo v kuhinjo in ga položimo v pogreto pečico. - Po kosilu mufine okušamo.
Dejavnosti v kotičku	Delovni list - poveži živilo z njegovim izvorom, labirint - pomagaj čebeli do rože, da nabere med in kotiček kuhinja – igra vlog.

Refleksija otrok - Kaj so se naučili, spoznali? - Kaj jim je bilo všeč? - Kako so se počutili?	Po pogovoru z otroki, smo prišli do zaključka, da so se pri peku mufinov veliko naučili, predvsem pa ob tem zelo uživali. Večina otrok je ugotovila, da so spoznali, kako pomemben je pravilen vrstni red pri pripravi hrane. Razumeli so, da moramo najprej združiti suhe in mokre sestavine posebej, šele nato jih lahko zmešamo v eno maso. Skozi celoten proces so se naučili poimenovati posamezne sestavine, nekateri pa so se prvič srečali s strgalnikom, metlico in merilno žlico. Otrokom je bilo posebej všeč mešanje mase, polnjenje papirnatih modelčkov in opazovanje, kako se iz posameznih živil ustvari nekaj novega. Navdušeni so bili, da so lahko delali v skupinah, saj so se med seboj dogovarjali, si pomagali in se dopolnjevali. Pri izražanju počutja je bilo med otroci zaznati, da so se počutili veselo, ponosno in pomembno, ker so sami pripravili nekaj, kar smo kasneje tudi zaužili. Nekaj mufinov so odnesli tudi domov in jih dali poizkusiti staršem, kar je še bolj vplivalo na njihovo pozitivno samopodobo.
Refleksija vzgojitelja - Izpostavite pozitivne vidike izvedene dejavnosti. - Izpostavite morebitne pomanjkljivosti izvedene dejavnosti. - Kaj bi lahko izboljšali oz. spremenili in kako?	Dejavnost je potekala tekoče, otroci pa so bili skozi celoten proces zelo motivirani in aktivni. Pozitivno se je izkazalo delo v skupinah, saj so otroci spontano sodelovali, se dogovarjali in si med seboj pomagali. Pri tem so razvijali socialne veščine ter občutek odgovornosti za svoj del naloge. Učinkovita je bila tudi uporaba slikovnega recepta, ki je otrokom omogočil boljše razumevanje zaporedja in pomena posameznih korakov. Opažam, da so otroci z bogato izkušnjo rokovanja z živili poglobili razumevanje, kako se snovi spreminjajo pri mešanju in ob toplotni obdelavi. Učno okolje je bilo prijetno, dinamično in usmerjeno v raziskovanje ter praktično izkušnjo, ki jo otroci zelo dobro sprejemajo. Ugotavljam, da je bila pri nekaterih korakih, zlasti pri odmerjanju sestavin, prisotna gneča, kar je povzročilo, da nekateri otroci niso imeli enake možnosti za sodelovanje. Nekateri otroci so potrebovali več časa ali dodatne razlage, zato je bila pozornost nekoliko razpršena. Za izboljšavo dejavnosti bi lahko v prihodnje uvedla dodatne delovne postaje, kjer bi otroci v manjših skupinah rotirali pri posameznih korakih. Tako bi vsak otrok imel bolj neposredno izkušnjo z odmerjanjem, mešanjem, uporabo strgalnika ali metlice. Razmislila bi tudi o pripravi manjših posod in pripomočkov, da bi lahko več otrok hkrati aktivno sodelovalo brez čakanja.

Spremljanje napredka otrok

Med izvajanjem dejavnosti sem pozorno spremljala, kako se posamezen otrok vključuje v proces, kako razume navodila ter kako uporablja spretnosti, ki jih razvijamo pri projektu tradicionalnega slovenskega zajtrka in peke jabolčnih mafinov. Že na začetku sem opazila, da večina otrok dobro prepozna in poimenuje živila, s katerimi smo se srečali v preteklih dneh. Pri nekaterih otrocih je bilo zaznati napredek v besedišču, saj so spontano pojasnjevali lastnosti sestavin, npr. »moka je mehka« ali »med je lepljiv«, kar kaže na razvijanje zaznavanja in opisovanja.

Spremljala sem tudi otrokovo razumevanje zaporedja. Pri pripravi slikovnega recepta so nekateri otroci samostojno pravilno razvrstili slike v logičen vrstni red, medtem ko so drugi potrebovali usmerjanje ali modeliranje. Kljub temu sem pri večini otrok opazila napredek v sposobnosti slediti algoritmu – otroci so že med branjem recepta predvidevali, kaj sledi, ter opozarjali vrstnike, če je bil kak korak izpuščen. To kaže na razvijanje logičnega mišljenja in razumevanja pomembnosti vrstnega reda.

Pri praktičnem delu sem spremljala ročne spretnosti, samostojnost in odnos do pripomočkov. Pri odmerjanju suhih sestavin so nekateri otroci pokazali veliko natančnost in zbranost, medtem ko so drugi še potrebovali več časa za uravnavanje količin. Zaznala sem napredek v uporabi metlice in kuhalnice – otroci so se naučili pravilnega prijema in postopnega mešanja, kar je bilo posebej razvidno pri tistih, ki so bili ob podobnih dejavnostih v preteklosti bolj negotovi. Pri uporabi strgalnika sem bila pozorna predvsem na varnost; otroci, ki so že prej kazali previdnost in dobre finomotorične spretnosti, so se odrezali samozavestno, drugi pa so uspeli napredovati z dodatno demonstracijo in pomočjo.

Pomemben vidik spremljanja je bilo tudi sodelovanje v skupini. Večina otrok je med delom prevzemala vloge po dogovoru, se izmenjevala pri pripomočkih in spoštovala navodila. Pri posameznih otrocih, ki se običajno težje vključujejo, sem opazila večjo pripravljenost na sodelovanje, kar pripisujem naravi dejavnosti – priprava hrane je konkretna, motivacijska in spodbuja občutek odgovornosti. Otroci so si pogosto med seboj ponujali pomoč, npr. držali skledo prijatelju, mu prinesli žlico ali ga opozorili na naslednji korak. To kaže na krepitev socialnih spretnosti in empatije.

Napredek otrok je bil razviden tudi pri samorefleksiji. Ko smo se pogovorili o dejavnosti, so otroci znali izraziti, kaj jim je bilo težko, kje so se dobro odrezali in kaj so se naučili.

Skozi celoten proces sem tako lahko zaznala napredek na različnih področjih: v jezikovnem izražanju, logičnem razmišljanju, sodelovalnih veščinah, motoričnih spretnostih in samozavesti. Dejavnost peke mufinov se je izkazala kot zelo primerna priložnost za celostno

opazovanje otrokovega razvoja, saj je združevala elemente raziskovanja, praktičnega dela, timskega sodelovanja in refleksije.

Fotografije, izdelki



Slika 1: branje recepta



Slika 2: sestavine



Slika 3: 1. skupina - ribanje jabolk



Slika 4: 2. skupina – odmerjanje

mokrih sestavin



Slika 5: mešanje mokrih sestavin



Slika 6: odmerjanje suhih sestavin



Slika 7: mešanje suhih sestavin



Slika 8: polnjenje posodic z maso



Slika 9: polaganje pekača v pečico



Slika 10: pečenje Mufinov v pečici

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

/