

Učni scenarij: Kuhanje bučne juhe

UČNI SCENARIJ	
Naslov	Kuhanje bučne juhe
Ključne besede	algoritmi, juha, navodila, programiranje, recept
Povzetek	Otroci na zabaven in poučen način spoznavajo pomen zaporedja. S pomočjo kuharskega recepta se seznanimo s koraki in zaporedjem kuhanja juhe, pripravimo sestavine in izvedemo postopek kuhanja. Otroci med samim izvajanjem postopka preverjajo, če sledijo zaporedju. Rezultat preverimo tako, da juho še toplo pojemo.
Vzgojitelj/-ica	Jasmina Trbovc
Vrtec	Vrtec Laško
Starost otrok	5–6 let
Trajanje	90 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.	Matematika
Medpodročno povezovanje Vpišite morebitno področje/-a, s katerim se dejavnost povezuje.	Narava
Cilj/-i področja dejavnosti Vpišite cilj/-e iz kurikuluma za vrtce.	- Razvijajo algoritmično mišljenje. - Opazujejo in spoznavajo preprosta konkretna zaporedja.

Konkretni cilji Opredelite konkretne cilje dejavnosti.	• Se seznanjajo z zdravim načinom življenja. • Spoznavajo namen, pomen, zgradbo ter pripravo in uporabo tehničnih pripomočkov.
Didaktični pristop/-i Projektno učenje, problemsko učenje, izkustveno učenje, sodelovalno učenje, drugo (navedite).	1. Projektno učenje: Otroci v tematskem sklopu spoznavajo zdravo prehrano in na kakšen način lahko sami vplivajo na svoje zdravje ter počutje. 2. Sodelovalno učenje: Otroci skozi celotni postopek sodelujejo med seboj in s strokovnima delavkama. Od iskanja recepta v knjigi do pokušanja juhe in pospravljanja. S skupnimi močmi smo osvojili algoritem kuhanja bučne juhe.
Didaktična sredstva in pripomočki Didaktična sredstva in pripomočki, oprema in/ali materiali za izvedbo učnega scenarija.	• kuharska knjiga, • risalni listi, • voščenske, • mize, • jedilni noži, • kuhinjske deske, • predpasniki, • lonec, • kuhalna plošča, • kuhalnica, • pladenj, • palični sekljalnik, • olivno olje, • čebula, • česen, • jedilne buče, • skodelice, • žlice
Opis dejavnosti Opredelite predvidene korake dejavnosti.	1. Z otroki v kuharski knjigi poiščemo recept za kuhanje bučne juhe in se pogovarjamo o zaporedju priprave bučne juhe. 2. Izdelamo si svoje kuharske kape, na katere z voščenkami narišemo sestavine in kuhinjske pripomočke za pripravo. 3. Pripravimo delovni prostor in začnemo z rezanjem jedilnih buč. 4. Sestavine postopno in po pravilnem zaporedju dodajamo v lonec in s kuhalnico mešamo, dokler juha ni kuhana. Večje koščke buč s paličnim mešalnikom sesekljam, da nastane juha kremasta. 5. Skupaj pospravimo delovni prostor in se pripravimo na pokušino juhe.
Dejavnosti v kotičku	Izdelamo kuharske kape, katere bomo lahko uporabili tudi med igro v kotičku dom. Otroci dobijo navodilo v obliki zaporedja, kako se izdelava kuharska kapa.

Refleksija otrok - Kaj so se naučili, spoznali? - Kaj jim je bilo všeč? - Kako so se počutili?	Otroci so se med pripravo naučili uporabljati kuhinjske pripomočke, seznanili so se s postopkom in pravilnim zaporedjem kuhanja bučne juhe. Najbolj zanimivo jim je bilo rezanje jedilnih buč in mešanje juhe. Otroci so med celotnim postopkom pokazali veliko zadovoljstva in zanimanja za kuho.
Refleksija vzgojitelja - Izpostavite pozitivne vidike izvedene dejavnosti. - Izpostavite morebitne pomanjkljivosti izvedene dejavnosti. - Kaj bi lahko izboljšali oz. spremenili in kako?	Dejavnost je bila izvedena tako kot sem jo načrtovala. Želela sem, da se otroci seznanijo s celotnim postopkom, zato smo začeli že pri knjigi receptov. Skupaj smo se že takrat seznanili s sestavinami in pravilnim zaporedjem dela. Otroci so bili vključeni v celotni postopek, zato menim, da so se naučili zelo veliko. Ker so imele nekatere jedilne buče trše meso so morali otroci usvojiti tehniko rezanja, zato jim je bil to dodaten izziv. Dejavnost bi lahko nadgradili tako, da bi si vsak otrok izdelal recept bučne juhe z algoritmi kuhanja in tako z zaporedjem priprave seznanil svoje starše.
Spremljanje napredka otrok	Kadar imamo na jedilniku bučno juho se otroci spomnijo na izdelavo in obnovijo, katere sestavine smo uporabili pri kuhanju. Nekateri otroci obnovijo tudi zaporedje kuhanja. V kuhinjskem kotičku se velikokrat igrajo simbolno igro kuhanja juh, kar pred tem ni bilo tolikokrat prisotno.
Fotografije, izdelki	
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	/

