

Název	Červená Karkulka III – pečení bábovky		
Věk dětí / časová dotace	3–6 let	120 minut	
Vzdělávací oblast	Dítě a jeho psychika – poznávací schopnosti a funkce, představivost a fantazie, myšlenkové operace		
Rozvíjená gramotnost	ČTENÁŘSKÁ	DIGITÁLNÍ	MATEMATICKÁ

#### Cíl činnosti:

Dítě odhaluje souvislosti mezi textem a vlastními zkušenostmi, rozumí významu piktogramů, stanovuje jednotlivé kroky řešení.

#### Pomůcky:

Panenko – Červená Karkulka, suroviny potřebné k přípravě bábovky (mouka, vejce, olej, rozinky, cukr, vanilkový cukr, kypřicí prášek, mléko), nádoba na odměřování surovin, mísa, metla, forma na bábovku, fotoaparát, počítač, tiskárna, laminátor, laminovací folie, vytištěné fotografie surovin (reálné).

#### Popis činnosti:

Před začátkem činnosti připravíme suroviny a nádobu na jejich odměřování, vyfotíme je a fotky následně vytiskneme a zalaminujeme.

K motivaci učitel využije panenku – Červenou Karkulku, která děti požádá o pomoc. Chystá se upéct bábovku, aby ji mohla donést své babičce k svátku. Připomeneme si, čím Karkulka babičku ještě obdarovala. Mluvíme o tom, jaké další dárky by mohly babičku potěšit, jaké dárky pro svou babičku nebo dědu bychom mohli zajistit my sami, zda udělá větší radost dárek koupený či vyrobený. Domluvíme se, koho bábovkou obdarujeme my, komu dáme ochutnat (kousek pro Karkulku, kousek pro paní kuchařku, pro kamarády...). Karkulka poté postupně vyndává z košíčku jednotlivé ingredience a děti suroviny pojmenovávají. Necháme dětem dostatečný prostor k vyjadřování vlastních zkušeností (kdo má zkušenosti s pečením, s kým pečeme, co nám nejvíce chutná, jaké další přísady do bábovky můžeme použít...).

Příprava těsta: Děti mají připravené kartičky – zalaminované fotografie surovin, ze kterých budou připravovat těsto na bábovku. Kartičky jsou umístěny v řadě tak, aby byla znázorněna posloupnost přidávání přísad a zároveň množství surovin (počet kalíšků).

Každé dítě si postupně najde na obrázku surovinu, kterou vybere z připravených ingrediencí, a následně přidává za pomoci kalíšků do mísy a fotografuje svoji činnost. Takto se vystřídají všechny děti. Těsto pečlivě promícháme, nalijeme do formy a vložíme bábovku do trouby. Několikrát sledujeme, jak se bábovka v troubě peče. Celý proces pečení bábovky je také zaznamenáván.

Postup přípravy těsta i pečení bábovky, který děti samostatně zaznamenávaly na fotoaparát, vložíme do počítače, společně vybereme nejvýstižnější a nejkvalitnější fotografie a vytiskneme je. Děti si poté prohlížejí své fotografie a následně skládají postup tak, jak si ho pamatují. V této činnosti je možné pracovat individuálně, ve dvojici i skupinově.

### Komentář z pohledu gramotností:

Rozvoj **čtenářské gramotnosti** probíhá při diskuzi nad částí pohádky O Červené Karkulce, při sdílení zkušeností s pečením, s výběrem nebo výrobou a předáváním dárek – hledání souvislostí na úrovni „já – text“ (ČG-0-2-07), při sledování a chápání významu piktogramů, ze kterých děti poznávají a vybírají suroviny připravené k výrobě bábovky, i při následném sestavování pracovního postupu prostřednictvím fotografií (ČG-0-2-01).

Rozvoj **matematické gramotnosti** probíhá při sestavování a vnímání správného postupu – porozumění významu piktogramů (MG-0-2-01), odhalování případných chyb (MG-0-6-05), výběru (vytřídění) surovin (MG-0-3-02), určování a respektování kvantity (vazba „kolik – tolik“). Při naplňování formy jde o reálné vnímání a porovnávání objemu. Při fotografování se rozvíjí prostorové vnímání, odhad a konstrukční myšlení (smysl pro kompozici). Dítě hledá své vlastní postupy a strategie při řešení úkolu (MG-0-1-05), ale může využít i možnosti řešení problému v kolektivu dětí (MG-0-1-01).

Rozvoj **digitální gramotnosti** probíhá při práci s fotoaparátem, kdy dítě zachycuje kroky pracovního postupu – zaznamenává, jak přibývají suroviny v míse (DG-0-2-01), a následně vkládá a třídí fotografie v počítači – s pomocí učitele. Rozlišuje obrazné symboly – piktogramy (suroviny v receptu) – a rozumí jejich významu. Při skládání postupu přípravy bábovky prostřednictvím fotografií se dítě zaměřuje na to, co je z poznávacího hlediska podstatné – správné pořadí přibývajících surovin (DG-0-3-01/02), plánuje jednotlivé kroky řešení tak, aby stanovený postup vedl k upečení chutné bábovky (DG-0-1-10).

### Hodnocení:

Zdrojem **důkazů o učení** pro nás může být vzájemné hodnocení a sebehodnocení dětí, které se týká dodržení pracovního postupu, použití správného množství surovin, pořizování fotodokumentace a skládání fotografií pracovního postupu. **Důkazem o učení** je diskuze o shodách a rozdílech mezi vlastními zkušenostmi s obdarováváním svých blízkých a textem z pohádky O Červené Karkulce. Nejvýznamnějším **důkazem o učení** je správně připravená a chutná bábovka.

V předškolním vzdělávání při činnostech obvykle sledujeme plnění i dalších souvisejících cílů. V této aktivitě např. rozvoj kooperace dětí, zdokonalování praktických dovedností, rozvoj pozitivních citů ve vztahu k sobě – osobní spokojenosti. Jednou z možností, jak provést závěrečnou reflexi a hodnocení, které souvisí se sebezpojetím a rozvíjením citů, je neverbální forma reflektivního hodnocení vyjádřená pomocí třístupňové škály. Učitel připraví tři stanoviště vyznačená obrázky různě velkých bábovek (od největší po nejmenší). Děti vyjádří své emoce, pocity, míru spokojenosti s proběhlou aktivitou tím, že se posadí na vybrané stanoviště. Čím větší bábovka, tím větší pozitivní pocit a osobní spokojenost. Pokud jsou ve skupině děti, které vyjádřily nejnižší míru spokojenosti, je vhodné, aby se učitel o jejich pocity zajímal a vyjádřil jim podporu.

Tento způsob hodnocení přispívá k rozvoji emoční inteligence, která je významná při vnitřní motivaci k dalšímu učení, k dalšímu osobnímu rozvoji.



Obrázkový recept.



Odměřování správného množství surovin podle obrázkového receptu.



Skládání fotografií pracovního postupu.

### Postřehy z ověřování:

Činnost byla součástí integrovaného bloku „Pohodový podzim“ a tematického celku „Karkulka v podzimním lese“. Tato aktivita byla náročnější na výrobu pomůcek, kartiček a vyžadovala spolupráci školní kuchyně.

Činnost byla realizována dvěma učitelkami při počtu 13 dětí, což bylo vzhledem k počtu surovin adekvátní. Při větším počtu (15 a více) dětí je vhodné zvolit recept s větším množstvím surovin či péct bábovky dvě, aby všechny děti měly možnost zapojit se do činnosti.

Nabídnutá činnost byla pro děti atraktivní, přímo korespondovala s jejich zkušenostmi a zážitky, proto se aktivně a s chutí zapojovaly do přípravy těsta i dokumentace pracovního postupu. Následně ve skupinách živě diskutovaly nad fotografiemi z průběhu činnosti.

### Další doporučení:

U zkušenějších dětí by bylo možné, aby graficky zaznamenávaly množství surovin (počet kalíšků) např. pomocí puntíků, nebo přísady do těsta odvažovaly na digitální či pákové kuchyňské váze.

Zdroje:

Všechny fotografie použité v dokumentu jsou dílem autora.

Tento digitální vzdělávací materiál je součástí souboru aktivit, který vytvořil autorský tým [PPUC-MŠ-tým](#), hlavní editorka Jana Šmolková. Další sdílení a úpravy aktivity jsou umožněny za podmínek licence [CC BY-SA 4.0 Mezinárodní](#), která se vztahuje na text, obrázky i přílohy této aktivity, pokud není uvedeno jinak. Na stránce [www.gramotnosti.pro/epublikace](http://www.gramotnosti.pro/epublikace) najdete konkrétní postup, jak lze v souladu s podmínkami otevřené licence aktivitu upravovat či šířit. Soubor aktivit byl vytvořen v rámci projektu [Podpora práce učitelů](#) (PPUČ), který byl spolufinancován z Evropských strukturálních a investičních fondů a jehož realizaci zajišťoval [Národní pedagogický institut České republiky](#). Diskutujte a ohodnoťte aktivitu na stránce Elektronické materiály (<https://ema.rvp.cz/>) na Metodickém portálu RVP.CZ.



**Gramotnosti.pro život!**  
Učíme v souvislostech



EVROPSKÁ UNIE  
Evropské strukturální a investiční fondy  
Operační program Výzkum, vývoj a vzdělávání



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

