

Kecskeméti Corvin Mátyás Általános Iskola
Kertvárosi Általános Iskolája



T a n m e n e t

Környezetismeret

2. osztály

2017/2018. tanév

A Környezetismeret olvasókönyv és munkafüzet használatához
az Oktatáskutató és Fejlesztő Intézet tanmenet javaslata alapján.

Készítette: Kisné Cseri Erika

A tananyag felosztása

Éves óraszám: 36 óra

Heti óraszám: 1 óra

Mi van a teremben?	7 óra
Összefoglalás	1 óra
Anyagok körülöttünk.	7 óra
Összefoglalás	1 óra
Félévi összefoglalás	1 óra
Mi kerül az asztalra?	7 óra
Összefoglalás	1 óra
Élőlények közösségei.	7 óra
Összefoglalás	1 óra
Borika kertje	1 óra
Év végi összefoglalás	2 óra
Összesen:	36 óra

Órák	Téma, tananyag	Célok, feladatok	Fejlesztendő kompetenciák	Ismeretanyag
1.	Tárgyak és anyagok érzékelése	A tanulók közvetlen környezetében lévő tárgyak érzékelhető tulajdonságai. Érzékszervi megfigyelések segítségével információk szerzése.	Érzékszervekkel vizsgálható tulajdonságok (anyag, méret, felhasználás). A megfigyelt tulajdonságok alapján, összehasonlításokkal elvégezhető azonosságok, különbözőségek	A tárgyak (anyagok) tulajdonságai (átlátszóság, keménység, rugalmasság, érdesség-simaság, forma, szín).
2.	Tárgyak és anyagok tulajdonságai	Kapcsolat keresése az anyagok tulajdonságai és a tárgyak felhasználása között. A felismert tulajdonságok alapján történő	Kapcsolat keresése – egyszerű példák alapján – az anyag tulajdonságai és felhasználása között . A környezetünkben lévő anyagok	Az anyagok tulajdonságai. Anyagösszetétel (fa, fém, üveg, textil). Ellentétes tulajdonságok (érdes-sima, kemény-puha, könnyű-nehéz stb.).
3.	Mesterséges és természetes anyagok	Használati tárgyak anyagának felismerése. Az anyagok szerkezeti tulajdonságainak felfedezése.	Természetes és mesterséges anyagok megkülönböztetése a környezet tárgyaiban. Példák gyűjtése a közvetlen környezetből. A természetes alapanyagú tárgyak anyagának meghatározása (pl.: vászon-	Mesterséges és természetes anyagok a környezetünkben található tárgyakban.
4.	Környezetszennyező anyagok	A tanulók érdeklődésének felkeltése az iránt, hogy mely anyagok szennyezhetik leggyakrabban a környezetüket, mely anyagok, eszközök a háztartás leggyakoribb veszélyforrásai. Annak felismertetése, hogy a környezet állapota saját egészségi állapotukra is hatással van, ezért igényeljük az egészséges életkörülményeket.	Az anyagok azon tulajdonságainak felismerése , amelyek miatt a környezetet szennyezhetik, veszélyeztethetik. A tanulók mindennapi tevékenységei közben keletkezett hulladékok kezelésével, tárolásával kapcsolatos helyes viselkedési szokások, szabályok megismerése, gyakorlása .	Hulladékok hasznosítása. A veszélyes hulladék fogalma. A környezetszennyezés, a környezetvédelem jelentése, tennivalók. Könnyen lebomló anyagok megismerése.

Órák	Téma, tananyag	Célok, feladatok	Fejlesztendő kompetenciák	Ismeretanyag
5.	Éghető és éghetetlen anyagok	A tanulók érdeklődésének felkeltése – fejlettségi szintjükhöz képest – a jelenségek, folyamatok ésszerű, tudományos magyarázatai iránt.	A környezetben lévő tárgyak csoportosítása , aszerint, hogy tűzveszélyesek (gyúlékony), éghetők vagy éghetetlenek-e. Az égés feltételeinek megállapítása.	Az égés folyamata (égési feltételek, égéstermékek, éghető és éghetetlen anyagok). Éghető anyagok a környezetünkben.
6.	A tűz	Hangsúlyos cél az óvatosságra intés, a vészhelyzetek megelőzését szolgáló magatartásformák kialakítása, s ezzel a személyes biztonság növelése.	A fegyelmezett cselekvés jelentőségének felismerése. A körültekintő munkavégzés fontossága. A tűz szerepe napjainkban, és az elmúlt évszázadokban.	A gyufa használata. Irinyi János, a gyufa feltalálója. A tűz fontossága életünkben. Biztonsági szabályok ismerete.
7.	Tűzvédelem	Tájékozódás a biztonságot szolgáló szervezetek (mentők, tűzoltók, rendőrség) munkájáról. Helyes viselkedés gyakorlása, feltételezett vészhelyzetben (menekülés, segítségkérés). A tanultak alkalmazása a mindennapi életben.	Kapcsolat keresése az égés feltételei és a tűzoltás módja között. Felkészülés vészhelyzetre. A fegyelmezett cselekvés fontosságának felismerése. A körültekintő munkavégzés fontossága. A tűzoltók munkájának értékelése.	A tűzvédelem, a tűzoltás alapelvei, eszközei. A biztonságot szolgáló szervezetek telefonszámának ismerete. A vészhelyzetben való cselekvés ismerete.
8.	Összefoglalás		A tanult ismeretek rendszerezése, ismételése.	Tárgyak és anyagok tulajdonságai és érzékelése. Mesterséges és természetes anyagok. Éghető és éghetetlen anyagok.
ŐSZI SZÜNET				

Órák	Téma, tananyag	Célok, feladatok	Fejlesztendő kompetenciák	Ismeretanyag
9.	Élettelen környezetünk	A halmazállapotok felismerése – tapasztalat alapján –, a tudományos értelmezésnek megfelelően. Kísérletek során ismerkedés az anyagok	Az élettelen tárgyakra jellemző tulajdonságok ismerete.	Az élettelen dolgok jellemzői (nem táplálkozik, nem mozog, nem lélegzik, nem fejlődik, nem szaporodik).
10.	Szilárd anyagok, kristályok	Az elemi természettudományos műveltség megalapozása, a problémamegoldó gondolkodás fejlesztése a szilárd anyagok vizsgálatán keresztül. Szilárd anyagok és kristályok tulajdonságainak tanulmányozása.	Köznapi szilárd anyagok tulajdonságainak vizsgálata érzékszervek segítségével. A környezetünkben előforduló kristályos anyagok csoportosítása. Példák keresése kristályokra.	A szilárd anyagok nem összenyomhatóak, megtartják formájukat. Az önthatóság nem jelenti önmagában azt, hogy egy anyag folyékony halmazállapotú. Környezetünk legkeményebb anyagai a kristályok: ilyenek a drágakövek.
11.	Folyékony anyagok	Az elemi természettudományos műveltség megalapozása, a problémamegoldó gondolkodás fejlesztése, a folyékony anyagok és az oldhatóság vizsgálatán keresztül.	Oldatok készítése. A meleg és a hideg vízben való oldódás. Különböző anyagok viselkedésének megfigyelése a vízben. Az anyagok csoportosítása vízben való oldhatóság szerint.	A folyékony anyag meghatározása. A folyadékok térfogata változatlan, de felveszik az edény alakját. Az oldhatóság fogalma. Melegítés és hűtés a mindennapokban
12.	Légnemű anyagok	Az elemi természettudományos gondolkodás megalapozása, a problémamegoldó gondolkodás fejlesztése, a légnemű anyagok vizsgálatán keresztül.	A levegő és más légnemű halmazállapotú anyagok megfigyelése, a tapasztalatok megfogalmazása.	A légnemű anyagok (gázok) kitöltik a rendelkezésre álló teret, alakjuk, térfogatuk változó.

Órák	Téma, tananyag	Célok, feladatok	Fejlesztendő kompetenciák	Ismeretanyag
13.	A víz változása	A halmazállapot-változások értelmezése. Ok-okozati kapcsolatok feltárása napi gyakorlataink és az anyagok átalakulásainak jellemzői között.	A tanuló környezetében lejátszódó alapvető kölcsönhatások megfigyelése, a bekövetkező változások felismerése, a változások okainak megbeszélése és az életkornak megfelelő értelmezése. Példák keresése a víz halmazállapot-változásaira a háztartásban és a környezetben.	A víz halmazállapot-változásai (olvadás, fagyás, párolgás, lecsapódás), ezek kapcsolata a hőmérséklet változásával.
14.	Mit, mivel mérünk? 1.	A tömeg, a hosszúság és az űrtartalom mérése.	Tömeg- és űrmértékek leolvasása élelmiszeripari termékekről, illetve mérőeszközökről. Kapcsolat keresése a deciliter és a liter, illetve a gramm és a dekagramm, valamint a dekagramm és a kilogramm között.	Űrtartalom és tömeg mérése, mértékegységei (deciliter, liter, dekagramm, kilogramm). Hosszúság mérése és mértékegységei (centiméter, méter). Becslés és mérés összehasonlítása.
15.	Mit, mivel mérünk? 2.	A hőmérséklet és az idő mérőeszközeinek használata.	A folyadékok és a levegő hőmérsékletének mérése. A mérési eredmények lejegyzése.	A hőmérséklet mérése, Celsius-skála. Az idő mérése. Az idő és a napirend kapcsolatának
TÉLI SZÜNET				
16.	Összefoglalás		A tanult ismeretek ismétlése, rendszerezése. Differenciált feladatadás	Az élettelen jellemzői. Halmazállapotok és halmazállapot-változások.
17.	Félévi összefoglalás	Felmérő írása.	A tanult ismeretek feldolgozása, ismétlése összefoglaló feladatsor segítségével. Differenciált feladatadás	
ELSŐ FÉLÉV VÉGE				

Órák	Téma, tananyag	Célok, feladatok	Fejlesztendő kompetenciák	Ismeretanyag
18.	Vásárlás és főzés	Az élelmiszer-higiéncia jelentőségének felismerése.	Az ételek tárolásával kapcsolatos alapvető szabályok megismerése és betartása. Az ételek csoportosítása aszerint, hogy mennyire romlandóak. Javaslat készítése: mit vigyünk magunkkal hosszabb utazásra, rövidebb kirándulásra.	Az ételek és a nyersanyagok tárolásával kapcsolatos helyek (hűtő, kamra, szekrény). A lejáratási idő leolvasása az élelmiszerekről. Az ételmérgezés.
19.	Táplálkozás	A tanulók legyenek tájékozottak arról, hogy mely élelmiszerek fogyasztása szükséges szervezetük egészséges fejlődéséhez.	A helyes és helytelen étrend, az egészséges és egészségtelen ételek, italok felismerése, csoportosítása. A táplálkozás, az életmód és az ideális testsúly elérése, valamint megtartása közötti kapcsolat felismerése. A növényi és az állati eredetű táplálékok csoportosítása. Az évszakokra jellemző gyümölcsök és zöldségek rendszerezése.	Az éhség, mint a szervezet jelzése. Az ideális testsúly jelentősége: az elhízás, illetve az alultápláltság veszélyei. A növényi és az állati eredetű táplálékok megkülönböztetése.
20.	Tápanyagaink	Egészségtudatos táplálkozási szokások kialakítása, minőségi és mennyiségi szempontok figyelembe vételével.	Élelmiszerfajták csoportosítása tápanyagtartalmuk alapján. Példákon keresztül az egészséges ételek és italok felismerése. A folyadékfogyasztás biológiai hátterének megismerése.	A szervezet egészséges működéséhez energiára, tápanyagra van szükség. A tápanyagok fajtái: fehérje, zsír, szénhidrát. A víz a legegészségesebb italunk, mely a szervezet számára nélkülözhetetlen.
21.	Vitaminok és ásványi anyagok	Az egészséges életmódra törekvés kialakítása.	A gyümölcsök, zöldségek szerepe a szervezet vitamin és ásványi anyag ellátásában. A napi rendszerességgel történő fogyasztás hangsúlyozása.	Példa hiánybetegségekre: a skorbut. Szent-Györgyi Albert úttörő szerepe a C- vitamin előállításában.

Órák	Téma, tananyag	Célok, feladatok	Fejlesztendő kompetenciák	Ismeretanyag
22.	Táplálékpiramis	Egészségtudatos táplálkozási szokások kialakítása, minőségi és mennyiségi szempontok figyelembe vételével.	Mit mutatnak ezek szintek, és miért fontos a szinteknek megfelelő táplálkozás , ha egészségesen szeretnénk étkezni?	Táplálékpiramis. A táplálékpiramis szintjei (szénhidrátok, zöldségek, gyümölcsök, fehérjék, zsírok.
23.	Vadon termő ennivalók	A természet adta ennivalók. A vadon termő gombák és egyéb növények fogyasztásának veszélyei.	Értékes ennivalók az erdőben, réten, mezőn. Mit készíthetünk ezekből a növényekből? Táplálkozásra és gyógyításra is alkalmas növények gyűjtése, megfigyelése.	A vadon élő és a termesztett növények csoportosítása, hasznosítása, gondozása. Gyógy- és fűszernövények. A vadon gyűjtött növények hatása az emberre. Óvatosság a mérgező növényekkel.
24.	Étkezés	Egészségtudatos, helyes étkezési és táplálkozási szokások kialakítása.	Az étkezéssel kapcsolatos szokások gyűjtése, elemzése. Az étkezéssel kapcsolatos szokások (például nyugodt környezet, folyadékfogyasztás stb.) biológiai hátterének felismerése. A helyes étkezési szokások megismerése, betartása, gyakorlása.	Az étkezések típusai, a helyes táplálkozás, a terített asztal, az evőeszközök használata, a folyadékbevitel, a kézmosás és az ülve étkezés.
25.	Összefoglalás		Egy-egy étel elkészítése közben a folyamat lépéseinek megismerése.	Az egészséges táplálkozás fontossága. Vitaminok, ásványi anyagok, tápanyagaink. A helyes étkezési szokások.
26.	Élő környezetünk	Az életközösségek összetettségének felismerése.	Mesterséges és természetes életközösség összehasonlítása (sokféleség, változatosság – mintázatok – alapján).	Életközösség: mesterséges és természetes életközösség. Életfeltételek, az egyes állat- és növényfajok igényei.
TAVASZI SZÜNET				

Órák	Téma, tananyag	Célok, feladatok	Fejlesztendő kompetenciák	Ismeretanyag
27.	Élőlények a ház körül	A tanulók közvetlen környezetében, természetes és mesterséges élőhelyeken előforduló állatok.	A tanulók környezetében található jellegzetes életközösség megfigyelése, jellemzése.	A haszonállat és a házi kedvenc közötti különbség megfogalmazása. A felelősségteljes állattartás.
28.	Vadon élő állatok	Az életközösségek kapcsolatainak megismerése a rendszerek, illetve a felépítés és a működés szempontjából. Annak felismerése, hogy az egyes fajok környezeti igényei eltérőek.	Természetes életközösség megfigyelése, állapotának leírása, a változások követése, bemutatása és megbeszélése. Egyed, csoport és életközösség megkülönböztetése konkrét esetekben.	Élőhely. Veszélyeztetett fajok. Az egyed, a csoport és az életközösség fogalma. Az állatkeretek szerepe.
29.	Emlősök	Ismerje fel elemi szinten a jellemző összefüggéseket, az emlősök osztályára jellemző jegyeket.	Az emlősökre jellemző jegyek összegyűjtése. Testrészeik, szaporodásuk, táplálkozásuk.	Az emlősök meghatározása. Testrészek, szaporodás, táplálkozás. Növényevő, húsevő, mindenevő.
30.	Madarak	Ismerje fel elemi szinten a jellemző összefüggéseket, a madarak osztályára jellemző jegyeket.	A madarakra jellemző jegyek összegyűjtése. Testrészeik, szaporodásuk, táplálkozásuk.	A madarak meghatározása. Testrészek, szaporodás, táplálkozás, élőhely.
31.	Halak	Ismerje fel elemi szinten a jellemző összefüggéseket, a halak osztályára jellemző jegyeket.	A halakra jellemző jegyek összegyűjtése. Testrészeik, szaporodásuk, táplálkozásuk, légzésük.	A halak meghatározása. Testrészek, szaporodás, táplálkozás, légzés.
32.	Rovarok	Ismerje fel elemi szinten a jellemző összefüggéseket, a rovarok osztályára jellemző jegyeket.	A rovarokra jellemző jegyek összegyűjtése. Testrészeik, szaporodásuk, táplálkozásuk.	A rovarok meghatározása. Testrészek, szaporodás, táplálkozás.

Órák	Téma, tananyag	Célok, feladatok	Fejlesztendő kompetenciák	Ismeretanyag
33.	Összefoglalás		A tanult ismeretek ismételése, rendszerezése.	Természetes és mesterséges életközösség, élőhely. Haszonállatok, házi kedvencek, veszélyeztetett fajok, emlősök, madarak, halak, rovarok, valamint táplálkozásuk.
34.	Borika kertje	A környezetünkben található gyógynövények megfigyelése, hasznuk ismertetése.	Értékes növények a réten, mezőn. Mit készíthetünk ezekből a növényekből? Gyógyításra is alkalmas növények gyűjtése, megfigyelése. Differenciált feladatadás	A vadon élő és a termesztett növények csoportosítása, hasznosítása, gondozása. Gyógynövények. A vadon gyűjtött növények hatása az emberre.
35.	Év végi összefoglalás I.		A tanult ismeretek feldolgozása összefoglaló feladatsor segítségével. Differenciált feladatadás	
36.	Év végi összefoglalás II.	Felmérő írása az év végén.	Differenciált feladatadás	

Az alábbi módszerek használatával dolgozzuk fel a tananyagot:

- tevékenységközpontú tapasztalatszerzés,
- játékos-, felfedező- és élményszerű tanulás,
- kooperatív technika,
- projektpedagógiai módszer alkalmazásának lehetősége.

A kommunikációs-, a szabálykövető- és az együttműködési kompetenciák fejlesztését elsősorban a közös beszélgetéseken, a közös elemzéseken, illetve a véleménynyilvánítást is igénylő feladatokon keresztül valósítjuk meg.

Év végére elvárt minimum követelmények:

Kettes szint (2):

- Képes közvetlen környezetében segítséggel megfigyeléseket végezni, lerajzolni azt.
- A tanult jelenségeket, élőlényeket, csak segítséggel tudja megnevezni.
- Megadott szempont szerint, segítséggel tud csoportosítani.
- Időbeni tájékozódása gyenge.
- Térbeli tájékozódása bizonytalan.
- Összefüggéseket csak segítséggel fedez fel.