

TECHNIKA ÉS TERVEZÉS
OSZTÁLYOZÓ VIZSGA ÉS JAVÍTÓVIZSGA

5. ÉVFOLYAM

A vizsga részei

- írásbeli
- gyakorlati

	Írásbeli	Gyakorlati
<i>Időtartam</i>	30 perc	30 perc
<i>Elérhető pontszám</i>	30 pont	30 pont

Írásbeli vizsga:

- az írásbeli vizsga feladatai ábra készítése, kiegészítések, fogalmak

Gyakorlati vizsga:

- gyakorlati feladatok bemutatása
- elkészítési idő: 30 perc
- a minimális pontszám (értékelhető vizsga érdekében) 41 % (12 pont)

A vizsga értékelése

Sikeres a vizsga

- ha a vizsgázó az írásbeli vizsgán elér a 41%-ot
- a gyakorlati vizsga feladatait elvégzi

Sikertelen a vizsga:

- ha a vizsgázó az írásbeli vizsgán nem éri el a 41%-ot
- ha a gyakorlati vizsga feladatait nem végzi el, teljes tájékozatlanságot mutat

Ponthatárok*Osztályozó vizsga*

Osztályzat	Ponthatár	%-os határok
jeles (5)	55-60	91%-100%
jó (4)	45 - 54	75%-90%
közepes (3)	37 - 44	61%-74%
elégséges (2)	25 - 36	41%-60%
elégtelen (1)	0 - 24	0%-40%

Javítóvizsga

Osztályzat	Ponthatár	%-os határok
közepes (3)	36 -60	61%-100%
elégséges (2)	25 - 36	41%-60%
elégtelen (1)	0- 24	0%-40%

A felkészüléshez ajánlott tankönyv:

- DR. HALBRITTER ANDRÁS ALBERT, ERLICH JÓZSEF, FODORNÉ MAGYAR ÁGNES, KARSAI ZSUZSANNA: Technika és tervezés 5. o. B modul
Oktatási Hivatal, 2020. Raktári szám: OH-TET05TA
- <https://www.tankonyvkatalogus.hu/site/kiadvany/OH-TET05TA>

Okostankönyv:

- [https://www.nkp.hu/tankonyv/terchnika és tervezés_5_nat2020/](https://www.nkp.hu/tankonyv/terchnika_és_tervezés_5_nat2020/)

A vizsgán használható segédeszköz (amelyet a vizsgázó biztosít)

A vizsgán a szöveges feladatok megoldását tollal, a rajzokat ceruzával kell készíteni!

Vonalzó, olló, színes ceruza készlet

Írásbeli és gyakorlati tematika

(A kerettanterv alapján készült)

1. Otthon a lakásban

- a lakás feladata;
- a lakás helyiségei;
- **Szabad alkotás:**
 - egyszerű alaprajz készítése;

2. Textiltechnika

- az egészséges öltözködés alapjai;
- a textíliák tulajdonságai;
- **Szabad alkotás:**
 - öltöztető baba készítése;

3. Táplálkozás és ételkészítés

- egészségtudatos táplálkozás;
- tápanyagok: fehérjék, szénhidrátok, zsírok, olajok, vitaminok, ásványi anyagok, a víz szerepe;
- ételkészítési eljárások. sütés, főzés, párolás;
- a terítés szerepe;
- **Szabad alkotás:**
 - terítés;
 - szendvics készítése;

4. Gazdálkodás, munkamegosztás

- munkamegosztás a családban;

6. ÉVFOLYAM

A vizsga részei

- írásbeli
- gyakorlati

	Írásbeli	Gyakorlati
<i>Időtartam</i>	30 perc	30 perc
<i>Elérhető pontszám</i>	30 pont	30 pont

Írásbeli vizsga:

- az írásbeli vizsga feladatai ábra készítése, kiegészítések, fogalmak

Gyakorlati vizsga:

- gyakorlati feladatok bemutatása
- elkészítési idő: 30 perc
- a minimális pontszám (értékelhető vizsga érdekében) 41 % (12 pont)

A vizsga értékelése***Sikeres a vizsga***

- ha a vizsgázó az írásbeli vizsgán elér a 41%-ot
- a gyakorlati vizsga feladatait elvégzi

Sikertelen a vizsga:

- ha a vizsgázó az írásbeli vizsgán nem éri el a 41%-ot
- ha a gyakorlati vizsga feladatait nem végzi el, teljes tájékozatlanságot mutat

Ponthatárok*Osztályozó vizsga*

Osztályzat	Ponthatár	%-os határok
jeles (5)	55-60	91%-100%
jó (4)	45 - 54	75%-90%
közepes (3)	37 - 44	61%-74%
elégséges (2)	25 - 36	41%-60%
elégtelen (1)	0 - 24	0%-40%

Javítóvizsga

Osztályzat	Ponthatár	%-os határok
közepes (3)	36 -60	61%-100%
elégséges (2)	25 - 36	41%-60%
elégtelen (1)	1- 24	0%-40%

A felkészüléshez ajánlott tankönyv:

- DR. HALBRITTER ANDRÁS ALBERT, FODORNÉ MAGYAR ÁGNES, KARSAI ZSUZSANNA: Technika és tervezés 6. o. B modul
Oktatási Hivatal, 2020. Raktári szám: OH-TET06TA
- <https://www.tankonyvkatalogus.hu/site/kiadvany/OH-TET06TA>

Okostankönyv:

- [https://www.nkp.hu/tankonyv/terchnika és tervezés_6_nat2020/](https://www.nkp.hu/tankonyv/terchnika_és_tervezés_6_nat2020/)

A vizsgán használható segédeszköz (amelyet a vizsgázó biztosít)

A vizsgán a szöveges feladatok megoldását tollal, a rajzokat ceruzával kell készíteni!

Vonalzó, olló, ragasztó, színes ceruza készlet

Írásbeli és gyakorlati tematika

(A kerettanterv alapján készült)

Írásbeli és gyakorlati vizsga ismeretanyaga:

1. Otthon a lakásban

- a lakás feladata;
- a lakás helyiségei, feladatuk;
- a lakás bútorai, feladatuk;
- **Szabad alkotás:**
 - alaprajz készítése;

2. Textiltechnika

- népművészet, hungarikumok;
- **Szabad alkotás:**
 - régiből-újat: bútormodell készítése;

3. Táplálkozás és ételkészítés

- a konyha feladata, berendezése;
- egészségtudatos táplálkozás;
- tápanyagok: fehérjék, szénhidrátok, zsírok, olajok, vitaminok, ásványi anyagok, a víz szerepe;
- ételkészítési eljárások;
- a terítés szerepe;
- **Szabad alkotás:**
 - terítés;
 - melegszendvics készítése;

4. Gazdálkodás, munkamegosztás

- takarékoskodás az elektromos árammal, vízzel, pénzzel;

7. ÉVFOLYAM

A vizsga részei

- írásbeli
- gyakorlati

	Írásbeli	Gyakorlati
<i>Időtartam</i>	30 perc	30 perc
<i>Elérhető pontszám</i>	50 pont	30 pont

Írásbeli vizsga:

- az írásbeli vizsga feladatai ábra készítése, kiegészítések, fogalmak

Gyakorlati vizsga:

- gyakorlati feladatok bemutatása
- elkészítési idő: 30 perc
- a minimális pontszám (értékelhető vizsga érdekében) 41 % (12 pont)

A vizsga értékelése***Sikeres a vizsga***

- ha a vizsgázó az írásbeli vizsgán elér a 41%-ot
- a gyakorlati vizsga feladatait elvégzi

Sikertelen a vizsga:

- ha a vizsgázó az írásbeli vizsgán nem éri el a 41%-ot
- ha a gyakorlati vizsga feladatait nem végzi el, teljes tájékozatlanságot mutat

Ponthatárok*Osztályozó vizsga*

Osztályzat	Ponthatár	%-os határok
jeles (5)	73 - 80	91%-100%
jó (4)	60 - 72	75%-90%
közepes (3)	49 - 59	61%-74%
elégséges (2)	33 - 48	41%-60%
elégtelen (1)	0 - 32	0%-40%

Javítóvizsga

Osztályzat	Ponthatár	%-os határok
közepes (3)	49 - 80	61%-100%
elégséges (2)	33 - 48	41%-60%
elégtelen (1)	0 - 32	0%-40%

A felkészüléshez ajánlott tankönyv:

- DR. HALBRITTER ANDRÁS ALBERT, FODORNÉ MAGYAR ÁGNES: Technika és tervezés 7. o. B modul

Oktatási Hivatal, 2020. Raktári szám: OH-TET07TA/B

- <https://www.tankonyvkatalogus.hu/site/kiadvany/OH-TET07TA>

Okostankönyv:

- [https://www.nkp.hu/tankonyv/terchnika és tervezés_7_nat2020/](https://www.nkp.hu/tankonyv/terchnika_és_tervezés_7_nat2020/)

A vizsgán használható segédeszköz (amelyet a vizsgázó biztosít)

A vizsgán a szöveges feladatok megoldását tollal, a rajzokat ceruzával kell készíteni!

Vonalzó, olló, ragasztó, színes ceruza készlet

Írásbeli és gyakorlati tematika

(A kerettanterv alapján készült)

Írásbeli és gyakorlati vizsga ismeretanyaga:

1. Táplálkozás és ételkészítés.

- **a konyha, mint munkahely**
 - a konyha feladata, berendezése;
 - egészségtudatos táplálkozás;
 - tápanyagok: fehérjék, szénhidrátok, zsírok, olajok, vitaminok, ásványi anyagok, a víz szerepe;
 - ételkészítési eljárások;
 - a terítés szerepe;
- **Szabad alkotás:**
 - terítés;
 - menütervezés

2. Gazdálkodás, munkamegosztás

- takarékoskodás az elektromos árammal, vízzel, pénzzel;
- megújuló, meg nem újuló energiahordozók
- háztartás környezettudatosan (szelektív hulladékgyűjtés, környezettudatos vásárlás, fogyasztói tudatosság, energiatakarékosság)

3. Otthon a lakásban

- változtatnál? (fenntarthatóság, ökolábnyom)
 - környezetünk állapota (víz, levegő, talajszennyezés, globális felmelegedés,
-
- **Szabad alkotás:** hulladékból hasznosat! (munkadarab készítése vagy: környezetvédelmi plakát készítése.