

5. évfolyam technika

A témakörök áttekintő táblázata:

Témakör neve	Javasolt óraszám
Gazdálkodás, munkamegosztás	3
Otthon a lakásban	5
Táplálkozás és ételkészítés	9
Textiltechnika	7
Szabad alkotás	10
Tűzvédelmi oktatás, témahét	2
Összes óraszám:	36

Heti óraszám 1.

Témakör: Gazdálkodás és munkamegosztás

Javasolt óraszám: 3 óra

Fejlesztési feladatok és ismeretek:

A személyes fogyasztás megszervezésével kapcsolatos kompetenciák fejlesztése.

Tanulási eredmények:

A tanuló tisztában van a saját, a családi erőforrásokkal. Egészségtudatosan dönt és tevékenykedik. Érti a munkamegosztás lényegét, az egyes foglalkoztatási ágazatok jelentőségét. Tisztában van a saját, a családi erőforrásokkal és az azokkal való hatékony és tudatos gazdálkodás módjaival; Egészség- és környezettudatosan dönt és tevékenykedik.

Fogalmak:

család, háztartás, családelátó tevékenységek, munkamegosztás, munkaszervezés

Tervezett tevékenységek:

- A család jellemzőinek számbavétele, családrajz alapján. Családelátó tevékenységek beazonosítása.
- Családi heti időmérleg elemzése (lehet saját vagy kitalált példa). Munkafeladatok több szempont szerinti csoportosítása, rendszerezése. Szerepjáték: Képzelt család heti munkaszervezése, feladatbeosztása.
- Családi erőforrások számbavétele. Gazdálkodás – döntéshozatal gyakorlása szerepjáték keretében.

Témakör: Otthon a lakásban

Javasolt óraszám: 5 óra

Fejlesztési feladatok:

Műszaki kommunikáció értelmezése és alkalmazása. Véleményformálás támogatása a környezettudatos otthon kialakításáról. Hagyományok, értékek jövőt formáló szerepe, jelentősége. Tervek kommunikálása, szóban és rajzban. A tervezői gondolkodás lépéseinek alkalmazása problémamegoldás során.

Tanulási eredmények:

Szemponthoz határoz meg a környezeti állapot felméréséhez, bizonyos eltéréseket számszerűsít.

Tevékenységét önállóan vagy társakkal együttműködve tervezi. Felismeri a technikai fejlődés és a társadalmi, gazdasági fejlődés kapcsolatát. Szemponthoz határoz meg a környezeti állapot felméréséhez, bizonyos eltéréseket számszerűsít. Felméri és tervezi a tevékenység munkavédelmi szabályait. Terv szerint tevékenykedik, probléma esetén ésszerű kockázatokat felvállal.

Fogalmak: épület, telek, helyszínrajz, szerkezeti elemek, anyagok; helyiségek területigénye, funkciói; térkapcsolat, tájolás, a lakótér kialakítása; a lakberendezés eleme

Tervezett tevékenységek:

- Saját lakóház leírása szóban, elbeszélés utáni rajzolás. Egyéni, páros és csapatmunka
- Előzetes megfigyelések, ismeretek összegzése, rendezése, értékelése.
- Az iskola épületének bejárása, szempontok szerinti megfigyelése, értékelése. Változtatási javaslatok megfogalmazása.
- Makettépítés elemekből, mintaívkekből. Egyszerű tértervezés és téralakítás különböző eszközökkel.
- Műszaki rajzok értelmezése, olvasása

Témakör: Táplálkozás és ételkészítés

Javasolt óraszám: 9 óra

Fejlesztési feladatok:

Fogyasztói tudatosság alkalmazása az egészséges táplálkozás mentén.

Tanulási eredmények:

Felismeri saját felelősségét életvezetése megtervezésében és megszervezésében, tudatosan gazdálkodik a rendelkezésre álló anyagi és nem anyagi erőforrásokkal. Konyhatechnikai eljárások. Tevékenységét önállóan vagy társakkal együttműködve tervezi. A terv szerinti lépések megtartásával, önellenőrzéssel halad alkotótevékenységében. Felméri és tervezi a tevékenység munkavédelmi szabályait, részt vesz a közös munkavégzési szabályok megalkotásában, betartja azokat. A csoportban feladata szerint tevékenykedik, tudását megosztja. Megéri az egyén felelősségét a közös értékteremtésben. Alkalmazkodik a változó munkafeladatokhoz, szerepelvárásokhoz; vezetőként tudatosan vezeti a csoport döntési folyamatát.

Fogalmak:

táplálkozás és egészség; étel, tápanyag, tápanyagszükséglet, szénhidrátban gazdag élelmiszerek; fehérjékben gazdag élelmiszerek; étkezési zsírok; vitaminban és ásványi anyagokban gazdag élelmiszerek; fűszerek, ételkészítési eljárások, tájjellegű ételek

Tervezett tevékenységek:

- Főbb élelmiszertípusok vizsgálata, kóstolása, értékelése (pl. zöldségek, gyümölcsök, tejtermékek stb.).
- Okostányér” elemzése, élelmiszertípusok beazonosítása. Napi étrend elemzése, értékelése megadott szempontok szerint.
- Ételkészítési gyakorlat tervezése, kivitelezése, különféle alapanyagok kiválasztása, mérése, előkészítése, konyhatechnikai eljárások alkalmazása. Az elkészült ételek kóstolása, értékelése. A munkaszervezés, munkavégzés értékelése
- Az ételkészítés útjának követése a termelőtől a fogyasztóig. Előzetes üzem- vagy üzletlátogatás, film megtekintése alapján elemzés, véleményformálás, értékelés

Témakör: Textiltechnika

Javasolt óraszám: 7 óra

Fejlesztési feladatok:

Véleményformálás támogatása a témához kapcsolódó kulturális örökségünkről. Kreatív alkotás alkalmazása. Designe thinking (tervezői gondolkodás – problémamegismerés, problémafeltárás, definiálás – értelmezés, megoldáskeresés, tervezés, alkotás /mintadarab/, használatbavétel, gyártás) lépéseinek alkalmazása problémamegoldás során. Véleményformálás támogatása a témához kapcsolódó kulturális örökségünkről.

Tanulási eredmények:

Felismeri a technikai fejlődés és a társadalmi, gazdasági fejlődés kapcsolatát. Önállóan szerez információt megfigyelés, vizsgálat, adatgyűjtés útján. Környezeti, fenntarthatósági szempontokat is mérlegelve, céljainak megfelelően választ a rendelkezésre álló anyagokból. Terveit a műszaki kommunikáció alkalmazásával osztja meg. Alkalmazza a forma és funkció összefüggéseit, önállóan választ szerszámot, eszközt. Részt vesz a munkavégzési szabályok megalkotásában, betartja azokat. Megérti az egyén felelősségét a közös értékteremtésben.

Fogalmak:

textil alapanyagok, textilkészítési eljárások, kézi varrás, hímzés, textiltípusok csoportosítása, ruházat, viselet, a ruházat gondozása

Tervezett tevékenységek:

- Megfigyelési szempontok szerinti adatgyűjtés. Ruhapróba, viseletek összeállítása ruhakészletből vagy papírbaba öltöztetésével, színezésével. Egyéni vagy csapataalkotó tevékenység.
- Alapanyagok csoportosítása, rendezése különféle szempontok szerint. Anyagvizsgálatok végzése. Még nem alkalmazott textilkészítési eljárások kipróbálása (fonás, csomózás, nemezelés, szövés, hurkolás). Textíliák díszítése: még nem alkalmazott festési mód kipróbálása. Választás szerinti textilkészítési eljárás kipróbálása, alapjainak elsajátítása. Választott textilfestési eljárás kivitelezése. Egyéni, páros és csapatmunka.
- Projekttevékenység.

Szabad alkotás

Javasolt óraszám: 10 óra

Tanulási eredmények:

A témakör tanulása hozzájárul ahhoz, hogy a tanuló a nevelési-oktatási szakasz végére:

- tevékenységét önállóan vagy társakkal együttműködve tervezi;
- a terv szerinti lépések megtartásával, önellenőrzéssel halad alkotótevékenységében;
- alkalmazza a forma és funkció összefüggéseit, önállóan választ szerszámot, eszközt;
- a megismert szerszámokat és eszközöket önállóan, az újakat tanári útmutatással használja;
- csoportmunkában feladatot vállal, részt vesz a döntéshozatalban, és a döntésnek megfelelően tevékenykedik;
- önismeretére építve vállal feladatokat, szem előtt tartva a csapat eredményességét

- a problémamegoldás során önállóan vagy társakkal együtt fogalmaz meg megoldási alternatívákat;
- komplex szempontrendszer mentén választ stratégiát, optimalizál;
- holisztikus szemlélettel rendelkezik, az összefüggések megértésére törekszik;
- döntéseit tudatosság jellemzi, alternatívákat mérlegel;
- alkalmazza a döntés-előkészítés, döntéshozatal eljárásait, hibás döntésein változtat

Fejlesztési feladatok és ismeretek.

Kreatív alkotás alkalmazása, egyéni ötletek elképzelések bedolgozása. Designe thinking (tervezői gondolkodás) lépéseinek alkalmazása problémamegoldás során. Véleményformálás támogatása a témához kapcsolódó kulturális örökségünkről.

Fogalmak:

Problémamegismerés, problémafeltárás, definiálás-értelmezés, megoldáskeresés, tervezés, alkotás (minta), használatbavétel, gyártás

Tervezett tevékenységek:

A szabad alkotás időkeretében az egyes témakörök alkotótevékenysége bővíthető, vagy más modul tevékenység rendszereiből választható a tanulók érdeklődése, az iskola lehetőségei szerint. Ezt az éves tanmenetben konkretizálja. – A választott tevékenység kapcsolódjon a megismert anyagfélésekhez, vagy helyi szokásokhoz, ünnepeinkhez, olyan projektekhez, amiket az iskola az adott tanévben bevállalt, esetleg aktuális eseményekhez, helyzetekhez, tanulócsoporthoz igényekhez.

Követelmények az 5. évfolyam végén:

- Ismerje: - Az iskolába jutás és onnan hazajutás biztonságos útvonalát, közlekedés elemi szabályait.
- Az ép család jellemzőit, munkamegosztási szokásait
- Az alapvető munkarendet.
- A konyhatechnikai higiénés szabályait
- A biztonságos munkavégzés követelményeit.
- A balesetmentes munkavégzés szabályait.
- A segítségadás és segítség kérésének lehetőségeit otthonában, az utcán és a tanórákon.
- A környezet megóvásának szükségességét és lehetőségeit.
- A szelektív hulladékgyűjtés szükségességét és gyakorlati megvalósíthatóságát.
- A család szerkezetét, Ép és csonka családon belüli családi munkamegosztás lényegét.
- Helyét a családi munkamegosztásban.
- A közös munkavégzés alapvető követelményeit.
- A megfelelő irányokat a műszaki dokumentációkon.

- A rajzolás szabályait.
- A méretmegadás szabályait.
- Az ételkészítés higiénés szabályait
- Az alapanyagok beszerzési lehetőségeit
- A folyamatábrák értelmezését az ételkészítési eljárások során
- Az étel-előkészítés, tartósítás, tárolás alapvető szempontjait
- Az alkalmazott háztartási gépek jellegzetes felépítését.
- A gépek hatását a környezetre.
- Az ételmérgezéssel kapcsolatos elemi szabályokat.
- Alkalmazott anyagok tulajdonságait.
- A villamos áram energetikai jellemzőit.
- Az egyes településformák jellemzőit
- A lakáson belüli helyiségek funkcióit.
- Egyszerű ételkészítés receptjeinek leírását, receptgyűjtemények jelentőségét.
- A lakókörnyezet jellemző háztartási kisgépeinek, hűtő és egyéb keverők gyakorlati jelenőségét.
- A használati utasítások használatának szükségességét.
- A technikatörténeti ismeretek felkutatásának, értelmezésének folyamatát, egyszerű jegyzet készítését
- A különböző közlekedési eszközök, környezetre gyakorolt hatását. Legyen jártas:
- A vonalzó használatában a vonalhúzási és mérési, méretezési műveletek megvalósításában. (1 mm pontosság), műszaki tervek előállításában, szerkesztésében. kivitelezésében, valamint egyszerű vázlatok írásában.
- Az alapvető konyhai kézi eszközök, varróeszközök, olló, ragasztópisztoly balesetmentes használatában.
- A munka befejezése után a munkarend visszaállításában, higiénés kérdésekben.
- Az életkorra jellemző iskolai, közösségi, utcai viselkedési normákban.
- A közösségben végzett balesetmentes munkavégzésben.
- Az áramtalanítás szükségességében és elemi szabályaiban.
- Egyszerű működési folyamatok leírásában.
- Jegyzetek készítésében, folyamatábrák értelmezésében.

Készség szinten ismerje:

- Az iskolán belüli közlekedés, együttélés szabályait.
- A feladatnak megfelelő egyszerű kézi eszközök megválasztását
- Egyszerű rajzeszközök (vonalzó, ceruza, radír, körző) használatát.
- Lakó és iskola környezetének közlekedési rendjét, annak gyakorlatban való alkalmazását.
- A munkarend közösségben történő alkalmazásának szabályait
- Életkorra jellemző öltözködési szokásokban, adott esetben népviseletek alkalmazásában. Az értékelendő követelmények megfogalmazása során gondolni kell azokra az általánostól eltérő képességekkel rendelkező tanulóakra is, akik az integráció miatt a tantárgyat a normál tanulókkal együtt tanulják. Ezen tanulók szinte minden osztályközösségben megtalálhatók, eltérő képességi zavarokkal. Az ilyen tanulóknak, főként az elméleti jellegű órák alatt kell megteremteni azt a sajátos elfoglaltságot,

amivel az óra alatt hatékonyan tudnak foglalkozni, nem zavarva ezzel a többségi óravezetést, viszont ez alatt nekik is fejlődjön valamilyen képességük. Ez leginkább gyakorlati tevékenységgel valósítható meg. Ezekre a tanulókra fokozottan oda kell figyelni, függően attól, hogy milyen képességek azok, amik gátolják a normál óravitelben.

6. évfolyam

Témakör neve	Javasolt óraszám
Gazdálkodás, munkamegosztás	3
Otthon a lakásban	5
Táplálkozás és ételkészítés	9
Textiltechnika	7
Szabad alkotás	10
Tűzvédelmi oktatás, témahét	2
Összes óraszám:	36

Témakör: Gazdálkodás és munkamegosztás

Javasolt óraszám: 3 óra

Fejlesztési feladatok:

A személyes pénzügyi tevékenységek és a fogyasztás megszervezésével kapcsolatos kompetenciák fejlesztése. A háztartás, a család mint gazdálkodási egység. Családellátó tevékenységek munkaszervezése és munkamegosztása

Tanulási eredmények:

A tanuló tisztában van a saját, a családi és a társadalmi erőforrásokkal és az azokkal való hatékony és tudatos gazdálkodás módjaival: Érti a társadalmi munkamegosztás lényegét, az egyes foglalkoztatási ágazatok jelentőségét.

Fogalmak:

család, háztartás, gazdálkodás, bevételek, kiadások, családellátó tevékenységek, munkamegosztás, munkaszervezés

Tervezett tevékenységek:

- Példák gyűjtése az erőforrásokkal történő gazdálkodásra és takarékosagra. Családi és egyéni igények összegyűjtése, csoportosítása, rangsorolása.

- Családi heti időmérleg elemzése: családellátó tevékenységek beazonosítása, munkamegosztás helyzetértékelése. Véleményformálás, vélemények ütköztetése
- Egy választott családellátó tevékenység (pl. egy konkrét étel elkészítése, heti mosás stb.) elemzése. Ráfordítások: szükséges anyagok, eszközök, energiafelhasználás, munkaórák, környezetterhelés
- A vizsgált folyamat értékelése, optimalizálása. Gazdálkodási, takarékosági lehetőségek számbavétele
- Információgyűjtés és elemzés a bakszámlák költségeiről
- Információgyűjtés, rendszerezés a költségvetési kiadások típusairól. Ismerkedés közüzemi számlákkal. Számítások végzése a tankönyvi feladatok szerint. Tudatos vásárló leszek! Listakészítés, milyen szokásokon változtatok?

Témakör: Otthon a lakásban

Javasolt óraszám: 5 óra

Fejlesztési feladatok:

Műszaki kommunikáció értelmezése és alkalmazása. Digitális tervezés alkalmazása. Véleményformálás támogatása a környezettudatos településről. Véleményformálás támogatása a környezettudatos otthon kialakításáról és a témához kapcsolódó kulturális örökségünkről. Kreatív alkotás alkalmazása. Design thinking (tervezői gondolkodás) lépéseinek alkalmazása problémamegoldás során. Otthon a településen. Közlekedési rendszerek. Az épületek rajzai. Az épületek főbb szerkezeti elemei, anyaga, a tulajdonság és felhasználhatóság összefüggései. Helyiségek funkciói, térkapcsolatai, tájolása. Helyiségek kialakításának, berendezésének szempontjai. A lakás stílusa, hangulata. A tanórai tevékenységekhez kötődő szakmák, foglalkozások, tanulási utak

Fogalmak:

épület, telek, helyszínrajz, alaprajz, homlokzati rajz; szerkezeti elemek, anyagok; helyiségek területigénye, funkciói; térkapcsolat, tájolás, a lakótér kialakítása; a lakberendezés elemei

Tanulási eredmények:

A tanuló szempontokat határoz meg a környezeti állapot felméréséhez, bizonyos eltéréseket számszerűsít. Tevékenységét önállóan vagy társakkal együttműködve tervezi. Felméri és tervezi a tevékenység munkavédelmi szabályait. Terv szerint tevékenykedik, probléma esetén ésszerű kockázatokat felvállal.

Tervezett tevékenységek:

- Műszaki rajzok értelmezése, olvasása
- Makettépítés elemekből, mintaívекből. Épület, telek, településrész vagy település makettjének elkészítése
- Egyszerű tértervezés és téralakítás különböző eszközökkel. Építés dobozokból vagy más elemekből
- Rajzolás: eligazodás helyszínrajzon, alaprajzon, homlokzati rajzon – építészeti elemek beazonosítása
- Saját lakóház leírása szóban – elbeszélés utáni rajzolás.
- Ismert épület bejárása, új megfigyelési szempontok meghatározásával, vázlatkészítés
- Leírás, rajz, vagy digitális bemutató készítése és bemutatása csapatban egy választott épületről. Közös elemzés. Egy település közlekedési rendszerének áttekintése, elemzése. Saját település közlekedési rendszerének értékelése.
- Látogatás egy építkezésen vagy film megtekintése egy építkezésről. A látottak megbeszélése, értékelése.

Témakör: Táplálkozás és ételkészítés

Javasolt óraszám: 9 óra

Fejlesztési feladatok:

A táplálkozás jelentőségének értelmezése az egészségtudatos életvitelben. Fogyasztói tudatosság alkalmazása az egészséges táplálkozás mentén. Rugalmas alkalmazkodás döntési helyzetekben. Kezdeményező és kitartó munkavégzés alkalmazása. Élelmiszerek, ételek, tápanyagok. Konyhatechnikai eljárások. A felhasznált élelmiszerek eredete, forrásai. A felhasznált élelmiszerek tulajdonságai. Az ételkészítés folyamata. Az ételkészítés, terítés, tálalás eszközei. Biztonságos élelmiszer-, ételkészítés, étel. A magyar konyha értékei, hagyományai. Hungarikumok, tájjellegű ételek. tanórai tevékenységekhez kötődő szakmák, foglalkozások, tanulási utak

Tanulási eredmények:

A tanuló felismeri saját felelősségét életvezetése megtervezésében és megszervezésében, tudatosan gazdálkodik a rendelkezésre álló anyagi és nem anyagi erőforrásokkal. A tanuló tevékenységét önállóan vagy társakkal együttműködve tervezi. A terv szerinti lépések megtartásával, önellenőrzéssel halad alkotótevékenységében. Részt vesz a munkavégzési szabályok megalkotásában, betartja azokat. A csoportban feladata szerint tevékenykedik, tudását megosztja. Ismeri az egyes tevékenységekhez kapcsolódó foglalkozások jellemzőit, ezekkel kapcsolatban megfogalmazza saját preferenciáit.

Fogalmak:

táplálkozás és egészség; élelmiszer, étel, tápanyag, tápanyagszükséglet, szénhidrátban gazdag élelmiszerek; fehérjékben gazdag élelmiszerek; étkezési zsírok; vitaminban és ásványi anyagokban gazdag élelmiszerek; fűszerek, tésztalazítók, ételkészítési eljárások, magyar konyha, tájjellegű ételek.

Tervezett tevékenységek:

- Az élelmiszercsoport tapasztalati megismerése, egyes alkotóinak vizsgálata egyszerű kísérletekkel. Sajt- és joghurtkészítés megtekintése filmen, kipróbálása projekt keretében. Tojásfőzés, megfigyelés. Okostányér használatával az élelmiszercsoport elhelyezése az egészséges táplálkozásban.
- Csapatonként más-más étel készítése tejtermék felhasználásával, saját terv mentén végzett munkatevékenység. Kóstolás, kóstoltatás.
- Az élelmiszercsoport tapasztalati megismerése, egyes alkotóinak vizsgálata egyszerű kísérletekkel. Zsírok kimutatása egyszerű kísérlettel, majonézkészítés, ízleléspróba fűszerekkel, fűszernövényekkel.
- Ételkészítés recept szerint, önálló tervezéssel, kivitelezéssel. Konyhai eszközök, kisgépek biztonságos használatával. Előzetes feladat a következő órához: meghatározott ideig (egy nap, több nap vagy egy hét) napló vezetése az étkezések időpontjáról, az elfogyasztott ételekről, élelmiszerekről, azok mennyiségéről.
- Hétköznapi és ünnepi menü tervezése, csapatonként eltérő ünnepre és évszakban. Asztalterítés és díszítés a tervezett menükhöz.

Témakör: Textiltechnika

Javasolt óraszám: 7 óra

Fejlesztési feladatok:

Kreatív alkotás alkalmazása. Design thinking (tervezői gondolkodás – problémamegismerés, problémafeltárás, definiálás – értelmezés, megoldáskeresés, tervezés, alkotás /mintadarab/, használatbavétel, gyártás) lépéseinek alkalmazása problémamegoldás során. Véleményformálás támogatása a témához kapcsolódó kulturális örökségünkről. Textil alapanyagok és félkész termékek – Szövött és hurkolt textíliák előállításának kézműves technológiai és eszközei – Textíliák díszítésének technológiai és eszközei

Fogalmak:

textil alapanyagok, textilkészítési eljárások, kézi varrás, hímzés, textilfélék csoportosítása, ruházat, viselet, a ruházat gondozása, szövés, fonás

Tanulási eredmények:

A tanuló terveit a műszaki kommunikáció alkalmazásával osztja meg. Alkalmazza a forma és funkció összefüggéseit, önállóan választ szerszámot, eszközt. Részt vesz a munkavégzési szabályok megalkotásában, betartja azokat. Megérti az egyén felelősségét a közös értékteremtésben, felismeri a technikai, gazdasági és társadalmi fejlődés kapcsolatát.

Tervezett tevékenységek:

- Projekttevékenység, melynek során az iskolai tevékenységekben használható „épitmény” készül (makett, amely lehet egy épület, egy közterület vagy történelmi helyszín, kis „házikók” melyek védelmet nyújtanak rovaroknak, madaraknak, kisebb emlősöknek, általunk használható búvóhely, pihenő).
- A tervezési, kivitelezési folyamat végigvitele, a produktum bemutatása, értékelése, használatbavétele.
- A foltvarrás alapjainak elsajátítása alkotó tevékenység során. Előöltés, behúzás, betartás gyakorlása. Papírtechnika alkalmazásával mozaikkép, rátét készítése használati tárgyra, csapatmunkában
- Kárpát-medencei néprajzi tájegységek beazonosítása, egyes vidékek népi hímzésének jellemzői. Javaslat: saját vagy választott vidék (ha nincs egy választott vidék) népi hímzésének megismerése, öltéstechnikájának elsajátítása.
- Díszítmények alkalmazása mai használati tárgyakon, ruházaton – projektfeladat (tervezés, kivitelezés, bemutatás, csapatmunkában).

Témakör: Szabad alkotás

Javasolt óraszám: 10 óra

Fejlesztési feladatok:

Kreatív alkotás alkalmazása – Designe thinking (tervezői gondolkodás) lépéseinek alkalmazása problémamegoldás során. Véleményformálás támogatása a témához kapcsolódó kulturális örökségünkről

Fogalmak:

problémamegismerés, problémafeltárás, definiálás-értelmezés, megoldáskeresés, tervezés, alkotás (minta), használatbavétel, gyártás

Tanulási eredmények:

A témakör tanulása hozzájárul ahhoz, hogy a tanuló a nevelési-oktatási szakasz végére: tevékenységét önállóan vagy társakkal együttműködve tervezi; a terv szerinti lépések megtartásával, önellenőrzéssel halad alkotótevékenységében; alkalmazza a forma és funkció összefüggéseit, önállóan választ szerszámot, eszközt; a megismert szerszámokat és eszközöket önállóan, az újakat tanári útmutatással használja; csoportmunkában feladatot vállal, részt vesz a döntéshozatalban, és a döntésnek megfelelően tevékenykedik; önismeretére építve vállal feladatokat, szem előtt tartva a csapat eredményességét. A problémamegoldás során

önállóan vagy társakkal együtt fogalmaz meg megoldási alternatívákat; komplex szempontrendszer mentén választ stratégiát, optimalizál; holisztikus szemlélettel rendelkezik, az összefüggések megértésére törekszik; döntéseit tudatosság jellemzi, alternatívákat mérlegel; alkalmazza a döntés-előkészítés, döntéshozatal eljárásait, hibás döntésein változtat.

Tervezett tevékenységek:

- A szabad alkotás időkeretében az egyes témakörök alkotótevékenysége bővíthető, vagy más modul tevékenység rendszereiből választható a tanulók érdeklődése, az iskola lehetőségei szerint. Ezt az éves tanmenetben konkretizálja.
- A választott tevékenység kapcsolódjon a megismert anyagfélésekhez, vagy helyi szokásokhoz, ünnepeinkhez, olyan projektekhez, amiket az iskola az adott tanévben bevállalt, esetleg aktuális eseményekhez, helyzetekhez, tanulócsoporti igényekhez.

Követelmények a 6. évfolyam végén:

Ismerje:

- Az iskolába jutás és onnan hazajutás biztonságos útvonalát, közlekedés elemi szabályait.
- Az ép család jellemzőit, munkamegosztási szokásait
- Az alapvető munkarendet.
- A konyhatechnikai higiénés szabályait
- A biztonságos munkavégzés követelményeit.
- A balesetmentes munkavégzés szabályait
- A segítségadás és segítség kérésének lehetőségeit otthonában, az utcán és a tanórákon.
- A környezet megóvásának szükségességét és lehetőségeit.
- A szelektív hulladékgyűjtés szükségességét és gyakorlati megvalósíthatóságát.
- A család szerkezetét, Ép és csonka családon belüli családi munkamegosztás lényegét.
- Helyét a családi munkamegosztásban.
- A közös munkavégzés alapvető követelményeit.
- A megfelelő irányokat a műszaki dokumentációkon.
- A rajzolás szabályait.
- A méretmegadás szabályait.
- Az alaprajz jellemző jelzéseit, a ház célszerű felosztását.
- A ház- otthon–otthonosság fogalmának értelmezését.
- Az ételkészítés higiénés szabályait.
- Az alapanyagok beszerzési lehetőségeit.
- A folyamatábrák értelmezését az ételkészítési eljárások során.
- Az étel-előkészítés, tartósítás, tárolás alapvető szempontjait.
- Az alkalmazott háztartási gépek jellegzetes felépítését.
- A gépek hatását a környezetre.
- Az ételmérgezéssel kapcsolatos elemi szabályokat.

- Alkalmazott anyagok tulajdonságait.
- A villamos áram energetikai jellemzőit.
- Az egyes településformák jellemzőit
- A lakáson belüli helyiségek funkcióit.
- Egyszerű ételkészítés receptjeinek leírását, receptgyűjtemények jelentőségét.
- A lakókörnyezet jellemző háztartási kisgépeinek, hűtő és egyéb keverők gyakorlati jelenőségét.
- A Hungarikum fogalmát, jellemzőit.
- A használati utasítások használatának szükségességét.
- - A technikatörténeti ismeretek felkutatásának, értelmezésének folyamatát, egyszerű jegyzet készítését
- A különböző közlekedési eszközök, környezetre gyakorolt hatását.
- Az egyszerű szövési, fonási, hímzési, csomózási eljárásokat.

Legyen jártas:

- A vonalzó használatában a vonalhúzási és mérési, méretezési műveletek megvalósításában. (1 mm pontosság), műszaki tervek előállításában, szerkesztésében. kivitelezésében, valamint egyszerű vázlatok írásában.
- Az alapvető konyhai kézi eszközök, varróeszközök, olló, ragasztópisztoly balesetmentes használatában.
- Ételek tárolásban, előkészítésében, alapanyagok beszerzésében.
- A munka befejezése után a munkarend visszaállításában, higiénés kérdésekben.
- Az életkorra jellemző iskolai, közösségi, utcai viselkedési normákban.
- A közösségben végzett balesetmentes munkavégzésben.
- Az áramtalanítás szükségességében és elemi szabályaiban.
- Egyszerű működési folyamatok leírásában.
- Jegyzetek készítésében, folyamatábrák értelmezésében.
- Hungarikum értékeinek felismerésében.
- A hulladékkezelés és hulladék gazdálkodás elemi szabályaiban.
- A kulturált és higiénikus munkavégzésben.

Készségszinten ismerje:

- Az iskolán belüli közlekedés, együttélés szabályait.
- A feladatnak megfelelő egyszerű kézi eszközök megválasztását.
- Egyszerű rajzeszközök (vonalzó, ceruza, radír, körző) használatát.
- Lakó és iskola környezetének közlekedési rendjét, annak gyakorlatban való alkalmazását.
- A munkarend közösségben történő alkalmazásának szabályait.
- Életkorra jellemző öltözködési szokásokban, adott esetben népviseletek alkalmazásában.
- A fertőzések megelőzésének higiénés szabályait.

Az értékelendő követelmények megfogalmazása során gondolni kell azokra az általánostól eltérő képességekkel rendelkező tanulókra is, akik az integráció miatt a tantárgyat a normál tanulókkal együtt tanulják. Ezen tanulók szinte minden

osztályközösségben megtalálhatók, eltérő képességi zavarokkal. Az ilyen tanulóknak, főként az elméleti jellegű órák alatt kell megteremteni azt a sajátos elfoglaltságot, amivel az óra alatt hatékonyan tudnak foglalkozni, nem zavarva ezzel a többségi óravezetést, viszont ez alatt nekik is fejlődjön valamilyen képességük. Ez leginkább gyakorlati tevékenységgel valósítható meg. Ezekre a tanulókra fokozottan oda kell figyelni, függően attól, hogy milyen képességek azok, amik gátolják a normál óravitelben.

7. évfolyam

Témakör neve	Javasolt óraszám
Gazdálkodás, munkamegosztás	4
Otthon a lakásban	6
Táplálkozás és ételkészítés	6
Textiltechnika	8
Szabad alkotás	10
Tűzvédelmi oktatás, témahét	2
Összes óraszám:	36

Témakör: Gazdálkodás és munkamegosztás

Javasolt óraszám: 4 óra

Tanulási eredmények:

A témakör tanulása hozzájárul ahhoz, hogy a tanuló a nevelési-oktatási szakasz végére:

- tisztában van a saját, a családi és a társadalmi erőforrásokkal és az azokkal való hatékony és tudatos gazdálkodás módjaival; -
- felismeri saját felelősségét életvezetése megtervezésében és megszervezésében, tudatosan gazdálkodik a rendelkezésre álló anyagi és nem anyagi erőforrásokkal.

Fejlesztési feladatok:

- Tudatosság alkalmazása a tanuló saját életvitelével kapcsolatos döntéseiben
- A véleményformálás támogatása.
- A háztartási, családi költségvetés.
- A háztartás fogyasztása, környezetterhelése
-

Fogalmak:

háztartási költségvetés feladata; készítésének formái; takarékosági formák; vagyonleltár, értékek védelme; környezetterhelés

Tervezett tevékenységek:

- Különböző élethelyzetekben (feladatlírásban) lévő családok havi költségvetésének elkészítése, elemzése
- Bevételek, kiadások csoportosítása, rendszerezése. Javaslattétel a fogyasztás optimalizálására
- Vagyonleltár készítése a szaktanterem meghatározott részéről
- Látogatás egy közeli bankfiókba vagy banki tanácsadó meghívása: Tájékozódás megtakarítási lehetőségekről, a bank által nyújtott szolgáltatásokról

Témakör: Otthon a lakásban

Javasolt óraszám: 6 óra

Tanulási eredmények:

A témakör tanulása hozzájárul ahhoz, hogy a tanuló a nevelési-oktatási szakasz végére:

- tevékenységét önállóan vagy társakkal együttműködve tervezi;
- terveit a műszaki kommunikáció alkalmazásával osztja meg;
- az egyes részfeladatokat rendszerszinten szemléli;
- a terv szerinti lépések megtartásával, önellenőrzéssel halad alkotótevékenységében;
- alkalmazza a forma és funkció összefüggéseit, önállóan választ szerszámot, eszközt;
- adott szempontok mentén értékeli saját és mások munkáját;
- a használatbavétel során, az eltéréseket kiindulópontként alkalmazva javaslatot tesz produktuma továbbfejlesztésére;
- önismeretére építve vállal feladatokat, szem előtt tartva a csapat eredményességét;
- a csoportban feladata szerint tevékenykedik, tudását megosztja;
- megérti az egyén felelősségét a közös értékteremtésben.

Fejlesztési feladatok:

- A világítás, a színek, az anyagok és minták, a tárgyak és a díszek szerepének értelmezése, alkalmazása a lakberendezésben
- Kreatív tevékenységek készségeinek fejlesztése
- Életterek, otthonok
- Lakberendezési tervek, rajzok, makettek (digitális tervezés és kivitelezés)
- A konyha mint munkahely kialakításának higiéniai, munkaszervezési, ergonómiai szempontjai

- A tanórai tevékenységekhez kötődő szakmák, foglalkozások, tanulási utak

Fogalmak:

fény, fényerősség, fényforrások, a lakás világítása: általános, helyi és hangulatvilágítás; színek, anyagok, minták, díszek szerepe; a konyha bútorai, konyhai gépek elhelyezése; higiénia, munkaszervezés, ergonómia

Javasolt tevékenységek:

- Látogatás lakberendezési áruházban vagy film megtekintése. Megfigyelési szempontok szerinti adatgyűjtés, megbeszélés
- Berendezési tervek elemzése
- Konyhaberendezési terv készítése, egyeztetett szempontok szerint, ingyenes tervezőprogramok használatával
- Lakberendezési tárgy vagy dekoráció tervezése, kivitelezése

Témakör: Táplálkozás és ételkészítés

Javasolt óraszám: 6 óra

Tanulási eredmények:

A témakör tanulása hozzájárul ahhoz, hogy a tanuló a nevelési-oktatási szakasz végére:

- tevékenységének tervezésénél és értékelésénél figyelembe vesz környezeti szempontokat;
- környezeti, fenntarthatósági szempontokat is mérlegelve, céljainak megfelelően választ a rendelkezésre álló anyagokból;
- tevékenységét önállóan vagy társakkal együttműködve tervezi;
- a terv szerinti lépések megtartásával, önellenőrzéssel halad alkotótevékenységében;
- érti és értékeli a globális változásokat érintő lehetséges megoldások és az emberi tevékenység szerepét, jelentőségét;
- felismeri a technikai fejlődés és a társadalmi, gazdasági fejlődés kapcsolatát;
- felismeri a személyes cselekvés jelentőségét a globális problémák megoldásában.

Fejlesztési feladatok:

- Az élelmiszerek megválasztásában fogyasztói tudatosság alkalmazása – az önérdeken túl, a társadalmi érdekek mentén is.
- Környezeti szempontok alkalmazása tevékenység értékelése során

- Véleményformálás támogatása a technológiai fejlődés és a társadalmi, gazdasági fejlődés kapcsolatának vonatkozásában
- Táplálkozás és egészség
- Élelmiszer-beszerzés, -tárolás, -tartósítás
- Ételkészítési folyamat tervezése, kivitelezése
- Konyhai gépek és alkalmazásuk
- A tanórai tevékenységekhez kötődő szakmák, foglalkozások, tanulási utak

Fogalmak:

élelmiszer-biztonság, bevásárlás, tárolási módok, tartósítási eljárások, konyhai gépek és biztonságos üzemeltetésük; ételcsoportok, menüelem

Javasolt tevékenységek:

- Étrendtervezés – az egészséges életmód és a fenntarthatóság szempontjai szerint
- Ételkészítési gyakorlatok tervezése és kivitelezése. Munkák során a rendelkezésre álló konyhai gépek használata, gondozása. Tartósítási eljárások alkalmazása
- Élelmiszer-beszerzés tervezése, napi, heti, időszakos bevásárlásokhoz
- Látogatás az iskolai konyhán vagy egy közeli étterem konyháján. Megfigyelési szempontok szerinti adatgyűjtés, elemzés

Témakör: Textiltechnika

Javasolt óraszám: 8 óra

Tanulási eredmények:

A témakör tanulása hozzájárul ahhoz, hogy a tanuló a nevelési-oktatási szakasz végére:

- önállóan szerez információt megfigyelés, vizsgálat, adatgyűjtés útján;
- környezeti, fenntarthatósági szempontokat is mérlegelve, céljainak megfelelően választ a rendelkezésre álló anyagokból;
- terveit a műszaki kommunikáció alkalmazásával osztja meg;
- alkalmazza a forma és funkció összefüggéseit, önállóan választ szerszámot, eszközt;
- részt vesz a munkavégzési szabályok megalkotásában, betartja azokat;
- megérti az egyén felelősségét a közös értékteremtésben;
- felismeri a technikai fejlődés és a társadalmi, gazdasági fejlődés kapcsolatát.

Fejlesztési feladatok:

- Együttműködési készségek fejlesztése
- Textilkészítés során a gépi varrás biztonságos alkalmazása
- A tanuló saját képességeinek és érdeklődésének azonosítása a témához kötődően
- Textilfélék (alapanyagok, késztermékek) környezetünkben

- Textilfélék tisztítása, gondozása, javítása
- A háztartási szabás-varrás eszközei
- Lakástextilek kivitelezése
- Textilfestés, varrás varrógéppel
- A tanórai tevékenységekhez kötődő szakmák, foglalkozások, tanulási utak

Fogalmak:

lakástextilek csoportosítása, egyes típusok gondozása; a textilfestés anyagai, eljárásai; varrógép, gépi varrás; foltvarrás

Javasolt tevékenységek:

- A varrógép üzembe helyezése, használata
- Egyszerű használati tárgy vagy ruhadarab kivitelezése gépi varrással
- Maradék textilanyagok gyűjtése, újrahasznosítása a foltvarrás alapttechnikáinak alkalmazásával
- Lakástextil-tervezés, -kivitelezés (lehet párna, terítő vagy közös munka: falikép, függöny, játék)
- Ruházat csoportosítása, rendszerezése, hajtogatása
- Kiseb javítások elvégzése

Témakör: Szabad alkotás

Javasolt óraszám: 10 óra

Tanulási eredmények:

A témakör tanulása hozzájárul ahhoz, hogy a tanuló a nevelési-oktatási szakasz végére:

- tevékenységét önállóan vagy társakkal együttműködve tervezi;
- a terv szerinti lépések megtartásával, önellenőrzéssel halad alkotótevékenységében;
- alkalmazza a forma és funkció összefüggéseit, önállóan választ szerszámot, eszközt;
- a megismert szerszámokat és eszközöket önállóan, az újakat tanári útmutatással használja;
- rendszerszinten végzi az elemzést és az alkalmazást;
- csoportmunkában feladatot vállal, részt vesz a döntéshozatalban, és a döntésnek megfelelően tevékenykedik;
- önismeretére építve vállal feladatokat, szem előtt tartva a csapat eredményességét.
- a problémamegoldás során önállóan vagy társakkal együtt fogalmaz meg megoldási alternatívákat;
- komplex szempontrendszer mentén választ stratégiát, optimalizál;
- holisztikus szemlélettel rendelkezik, az összefüggések megértésére törekszik;
- döntéseit tudatosság jellemzi, alternatívákat mérlegel;

- alkalmazza a döntés-előkészítés, döntéshozatal eljárásait, hibás döntésein változtat;
- a fizikai és digitális környezetből információt gyűjt a számára vonzó foglalkozások alkalmassági és képesítési feltételeiről, keresi a vállalászási lehetőségeket, a jövedelmezőséget és a jellemző tanulási utakat.

Fejlesztési feladatok:

- Kreatív alkotás alkalmazása
- A kerékpár biztonságos használata, karbantartása
- Designe thinking (tervezői gondolkodás) lépéseinek alkalmazása problémamegoldás során
- Véleményformálás támogatása a témához kapcsolódó kulturális örökségünkről

Fogalmak:

problémamegismerés, problémafeltárás, definiálás-értelmezés, megoldáskeresés, tervezés, alkotás (minta), használatbavétel, gyártás

Javasolt tevékenységek:

- A szabad alkotás időkeretében az egyes témakörök alkotótevékenysége bővíthető vagy más modul tevékenységrendszerre választható a tanulók érdeklődése, az iskola lehetősége szerint.

Követelmények az 7. évfolyam végén:

Ismerje:

- Az iskolába jutás és onnan hazajutás biztonságos útvonalát, közlekedés elemi szabályai.
- Az ép család jellemzőit, munkamegosztási szokásait
- Az alapvető munkarendet.
- A konyhatechnikai higiénés szabályait
- A biztonságos munkavégzés követelményeit.
- A balesetmentes munkavégzés szabályait.
- A segítségadás és segítség kérésének lehetőségeit otthonában, az utcán és a tanórákon.
- A környezet megóvásának szükségességét és lehetőségeit.
- A szelektív hulladékgyűjtés szükségességét és gyakorlati megvalósíthatóságát.
- A család szerkezetét, Ép és csonka családon belüli családi munkamegosztás lényegét.
- Helyét a családi munkamegosztásban.
- A családi költségvetés fogalmát, alkotóelemeit.
- Az élelmiszer pazarlásának okait, azok megakadályozásának észszerű elemét.

- A közös munkavégzés alapvető követelményeit.
- A megfelelő irányokat a műszaki dokumentációkon.
- A rajzolás szabályait.
- A méretmegadás szabályait.
- Az ételkészítés higiénés szabályait.
- Az alapanyagok beszerzési lehetőségeit.
- A folyamatábrák értelmezését az ételkészítési eljárások során.
- Az étel-előkészítés, tartósítás, tárolás alapvető szempontjait.
- Az alkalmazott háztartási gépek jellegzetes felépítését.
- A gépek hatását a környezetre.
- Az ételmérgezéssel kapcsolatos elemi szabályokat.
- Alapvető életvédelmi technikákat.
- Alkalmazott anyagok tulajdonságait.
- A villamos áram energetikai jellemzőit, élettani hatásait
- A lakáson belüli helyiségek lakberendezési lehetőségeit
- Egyszerű ételkészítés receptjeinek leírását, receptgyűjtemények jelentőségét. (Saját receptek).
- A lakókörnyezet jellemző háztartási kisgépeinek, hűtő és egyéb keverők gyakorlati jelentőségét.
- A Hungarikum fogalmát, jellemzőit.
- A használati utasítások használatának szükségességét.
- A technikatörténeti ismeretek felkutatásának, értelmezésének folyamatát, egyszerű jegyzet készítését
- A különböző közlekedési eszközök, környezetre gyakorolt hatását.
- Az egyszerű kézi és gépi varrási lehetőségeket.
- A ruházat tisztításának, ápolásának, kisebb javításainak lehetőségeit.
- A továbbtanulás helyi és megyei lehetőségeit.
- A legjellemzőbb női szakmák követelményét.

Legyen jártas:

- A vonalzó használatában a vonalhúzási és mérési, méretezési műveletek megvalósításában. (1 mm pontosság), műszaki tervek előállításában, szerkesztésében. kivitelezésében, valamint egyszerű vázlatok írásában.
- Az alapvető konyhai kézi eszközök, varróeszközök, olló, ragasztópisztoly balesetmentes használatában.
- Ételek tárolásban, előkészítésében, alapanyagok beszerzésében.
- A munka befejezése után a munkarend visszaállításában, higiénés kérdésekben.
- Az életkorra jellemző iskolai, közösségi, utcai viselkedési normákban.
- A közösségben végzett balesetmentes munkavégzésben.
- Az áramtalanítás szükségességében és elemi szabályaiban.
- Egyszerű működési folyamatok leírásában.

- Egyszerű háztartási munkák kisebb csoportban történő elvégzésében.
- Jegyzetek készítésében, folyamatábrák értelmezésében.
- Hungarikum értékeinek felismerésében.
- A hulladékkezelés és hulladék gazdálkodás elemi szabályaiban.
- A kulturált és higiénikus munkavégzésben.
- Az életkorra jellemző magatartási és öltözködési szokásokban.
- Életkorra jellemző házi munkák elvégzésében.

Készségszinten ismerje:

- Az iskolán belüli közlekedés, együttélés szabályait.
- A feladatnak megfelelő egyszerű kézi és gépi eszközök megválasztását.
- Egyszerű rajzeszközök (vonalzó, ceruza, radír, körző) használatát.
- Lakó és iskola környezetének közlekedési rendjét, annak gyakorlatban való alkalmazását.
- A munkarend közösségben történő alkalmazásának szabályait.
- Életkorra jellemző öltözködési szokásait, célszerűségét, adott esetben népviseletek alkalmazását.
- A fertőzések megelőzésének higiénés szabályait.