

MAGYAR KERESKEDELMI ÉS IPARKAMARA

**SZINTVIZSGA
SZAKMAI GYAKORLATI FELADAT
37/2013. (V.28.) EMMI rendelet alapján**

"B" feladat

**Szakképesítés azonosító száma, megnevezése:
34 215 01 Népi kézműves - Fazekas**

Szintvizsga időtartama: 180 perc
Elérhető maximális pontszám: 100 pont

Szintvizsga ajánlott időpontja: március

„B” feladat

Két macska tányér korongozása különböző méretben, igény szerint korongon díszítve

B/I. feladat

A korongozás előkészítése

20 pont

30 perc

Az alapanyag kiválasztása

Az agyag előkészítése – gyúrás, rögzítés

A korong előkészítése

A szerszámok, eszközök előkészítése

A feladat leírása

Anyagkiválasztásnál figyelembe kell venni, hogy a macska tányérok korongozásához vörösre égő, nem tűzálló agyag szükséges/elegendő. Az agyag előkészítés legfőbb pontja az agyag meggyúrása, a légtelenítés, valamint a rögzítés – ez utóbbi attól függ, hogy milyen méretű edényt kívánunk korongozni.

A korong előkészítése:

- Lábbal hajtós korong esetében a biztonságos használatról meg kell győződni.
- Elektromos korongot áram alá kell helyezni és be kell kapcsolni.

A korongozáshoz focsos tálra, szivacsra, fakésre, díszítőeszközökre valamint metszőre van szükség, ezeket célszerű korongozás előtt előkészíteni a gördülékeny munkához. Valamint a kész edények elhelyezésére palalapot, vagy deszkát készítsünk elő, esetleg lapickát.

B/II. feladat

Macska tányérok korongozása

80 pont

150 perc

A feladat leírása

Az agyagrög korongtányérra rögzítése. Az agyagrög közére helyezése a megfelelő fogások alkalmazásával.

Hubliba húzás, visszanyomás.

A rög kilyukasztása. A tányér aljának kialakítása.

Fal vékonyítása, kihúzása, terítő munka.

A szájperem kialakítása, a forma véglegesítése, szivacsolás.

Díszítés.

Metsző segítségével az edény levágása a korongtányérról. A kész edény palára helyezése.

A folyamat megismétlése annyiszor, ahány tányért kíván korongozni.