

## EVALUAREA NAȚIONALĂ PENTRU ABSOLVENȚII CLASEI A VIII-A

Anul școlar 2018-2019  
Limba și literatura maghiară maternă

### BAREM DE EVALUARE ȘI NOTARE

Simulare pentru clasa a VIII - a

- Se punctează orice modalitate de rezolvare corectă a cerințelor.
- Nu se acordă fracțiuni de punct. Nu se acordă punctaje intermediare, altele decât cele precizate explicit în barem.
- Se acordă 10 puncte din oficiu. Nota finală se calculează prin împărțirea la 10 a punctajului total obținut pentru lucrare.

#### **SUBIECTUL I**

**45 puncte**

1. Rövid válasz, információ-visszakeresés. Rezovits Paula a Mészga család tagja, Kriszta és Aladár édesanyja. **5 pont**
2. Rövid válasz megfogalmazása a következő információk alapján: *Ma ez a számtalan kábelcsatorna és videókölcsönző jóvoltából könnyebben megoldható lenne, de az én gyerekkoromban még a második csatornát is csak ígérettek nekünk* **5 pont**
3. Minden helyes értelmezés 1 pontot ér.  
*feje tetejére állt minden – minden megváltozott, kisírt magának egy új erősítőt – kikönyörgött magának egy új erősítőt, gyökeres fordulatot hozott – jelentős változást eredményezett, szétzilálta a családi életet – megzavarta/felforgatta a családi életet, gyanúba fogtuk – megvádoltuk* **5 pont**
4. Minden helyes megoldás 1 pontot ér.  
Pl. alakít, tábláz, újít, ravaszkodik, békít **5 pont**
5. Minden helyes megoldás 1 pontot ér. Krisztával, Cicussal, szenvedéllyel, Agatha Christie - vel , Zrínyi Miklóssal. **5 pont**
6. Minden helyesen kiegészítés 5 pontot ér. Pl. Na de ezt is ügyesen túléltük. **5 pont**
7. - témához való igazodás **5 pont**
  - a párbeszéd formai követelményeinek betartása **5 pont**
  - helyesírás, nyelvhelyesség **5 pont**

#### **SUBIECTUL al II-lea**

**45 puncte**

1. Információ kiírása a szövegből: a szaloncukor édesipari termék, hungarikum, szemenként selyem- és sztaniolpapírba csomagolt cukorka. **5 pont**
2. a. **5 pont**
3. a. I, b. H, c. H, d. I, e. I **5 pont**
4. Stühmer Frigyes alapította az első magyar gőzüzemű csokoládégyárat, ahol a 19. század végén megjelentek az első fondantkészítő gépek. **5 pont**
5. Szövegtömörítés: A szaloncukor édesipari termék, hungarikum. Eredetileg Franciaországban kezdték készíteni, onnan német közvetítéssel került Magyarországra. Magyarországon kezdetben kézzel, majd géppel készült. 19. század végi könyvek már tizenhétféle szaloncukorról tesznek említést. **5 pont**
6. Információ kiírása a szövegből/rövid válasz fogalmazása a szöveg alapján: A szaloncukor neve a német salonzuckert szóból ered, innen a Jókai által említett szaloncukkedli forma **5 pont**
7. Információk visszakeresése a szövegből, időrendi kapcsolatok felismerése: A szaloncukrot a 14. században kezdték készíteni a franciák. Onnan német cukrászok által került Magyarországra a 19. század elején. Magyarországon kezdetben kézzel, majd géppel

készítették. Annyira népszerű lett a karácsonyfadísznek használt szaloncukor Magyarországon, hogy egy 19. század végi cukrászkönyv tizenhétféle szaloncukrot nevez meg. **5 pont**

8. Az említett tizenhétféle szaloncukorból csak néhányat nevez meg a szöveg: szalon-ananászcukrot, szaloncrème-bonbont, szalon-marasquin-cukorkát, szalon-pisztác-cukorkát. **5 pont**

9. A kedvenc édesség/desszert bemutatása / leírása / jellemzése, valamint legalább két érv említése arra vonatkozóan, hogy miért kedveli. **5 pont**