

ILLUSTRIERENDE PRÜFUNGSAUFGABEN FÜR DIE SCHRIFTLICHE ABITURPRÜFUNG

Teil 2: Erläuterungen und Lösungsvorschläge

Die Illustrierenden Prüfungsaufgaben (Teil 1: Beispielaufgaben, Teil 2: Erläuterungen und Lösungsvorschläge) dienen der einmaligen exemplarischen Veranschaulichung von Struktur, Anspruch und Niveau der Abiturprüfung auf grundlegendem bzw. erhöhtem Anforderungsniveau im neunjährigen Gymnasium in Bayern.

Italienisch erhöhtes Anforderungsniveau

Sprachmittlung

Erläuterungen und Lösungsvorschläge

Der Prüfungsteil Sprachmittlung geht mit 25 % in die Gesamtleistung der Prüfung ein.

Andere als in den Lösungsvorschlägen aufgeführte Aspekte werden bei der Bewertung der Prüfungsleistung als gleichwertig gewürdigt, wenn sie der Aufgabenstellung entsprechen, sachlich richtig und nachvollziehbar sind. Entscheidungen bezüglich des Umfangs und der Schwerpunktsetzung obliegen der korrigierenden Lehrkraft.

Ebenso kann sich der sprachliche Stil der Lösungsvorschläge von den Formulierungen der Schülerinnen und Schüler unterscheiden, ohne dass die Prüfungsleistung dadurch gemindert wird. Um den Anspruch an die sprachliche Korrektheit zu erfüllen, wurden die hier vorliegenden exemplarischen Stichpunkte von Muttersprachlerinnen und Muttersprachlern redigiert.

Nell'ambito dello scambio scolastico con una scuola di Palermo avete creato un blog comune in lingua italiana in cui i due gruppi analizzano le differenze culturali che hanno osservato. Poiché durante il loro soggiorno in Germania numerosi ragazzi italiani si sono meravigliati del fatto che in tante famiglie tedesche la sera non si cucinasse, avete deciso di trattare questo argomento.

Basandovi sul seguente testo, spiegate in un articolo per il blog come il tipico *Abendbrot* si è sviluppato nel corso del tempo fino ad oggi e quali sono le sue peculiarità.

Aufgabenerfüllung

Es wird erwartet, dass die Prüflinge einen strukturierten und kohärenten Blogbeitrag in informeller Standardsprache mit Adressaten- und Situationsbezug verfassen, in der sie die historische Entwicklung des deutschen Abendbrots bis heute und seine Besonderheiten wiedergeben.

Inhaltliche Aspekte

lo sviluppo storico

- l'usanza di non cucinare la sera risale agli anni '20, quando i padri di famiglia consumavano un pasto caldo in mensa e quindi la sera bastava una cena in famiglia a base di pane e formaggio
- questa cena fredda è diventata poi di uso comune; negli anni '70 e '80 del secolo scorso era normalissimo cenare in questo modo, sia in famiglia che quando si ricevevano ospiti
- un sondaggio ha rilevato che attualmente il 78% dei tedeschi cenano con piatti freddi
- oggi la tradizionale cena fredda appare però all'antica, piccolo borghese e anche poco salutare
- l'*Abendbrot* oggigiorno si consuma prevalentemente in famiglia, quando non ci sono ospiti; però quando si hanno ospiti, si cucinano cibi particolari per onorare la loro presenza; in questo caso pane e formaggio si servono tutt'al più come antipasto

le peculiarità

- si cena a base di pane affettato, formaggio, cetriolini, ecc.; si mangia con le mani
- molti la collegano con un'atmosfera di intimità e di accoglienza
- la cena tedesca rappresenta per alcuni un modo di mangiare democratico e integrativo, flessibile e individuale:
 - la durata della cena non è limitata da impegni di qualsiasi tipo; ognuno parla della sua giornata
 - ognuno è libero di decidere su ciò che vuole mangiare; si riciclano anche gli avanzi
- la cena tedesca si distingue anche per i numerosissimi tipi diversi di pane