



Lösungen

Folgende Aspekte des Vorgangs müssen berücksichtigt werden:

- Zutaten: 4 Eier, 100 g Mehl, 150 g Zucker, Backpulver
- Eier trennen
- 100 g Zucker zum Eiweiß, Eiweiß steif schlagen
- restlichen Zucker mit Eigelb verrühren
- beide Ei-Mischungen mit Mehl und Backpulver verrühren
- Teig in eine Backform geben
- bei 180 Grad 35 Minuten backen
- aus der Form nehmen und genießen

Die inhaltlichen Bewertungsaspekte sind verbindlich; sie können jedoch sprachlich individuell umgesetzt werden. Die jeweils passende Angabe aus den Notizen muss klar erkennbar sein.

Hinweise zur Korrektur

Insgesamt 10 Punkte werden wie folgt vergeben:

- 5 Punkte für die Berücksichtigung der inhaltlichen Vorgaben (Aspekte)
- 5 Punkte für die sprachliche Umsetzung der inhaltlichen Vorgaben in Satzform.

Der Text wird als Ganzes – nicht satzweise – bewertet.

Kurzbeschreibung des neuen Formats

Die Prüflinge verwenden die Zeichnung, um einen Vorgangsbeschreibung über das Backen eines Kuchenbodens zu schreiben.

Dazu gestalten sie das Ausgangsmedium in eine andere Textsorte um (Zeichnung → Rezept).

Die Abfolge der Inhalte muss der Vorlage übereinstimmen.

Begründung des Leistungsniveaus

Grundlage sind die Kompetenzerwartungen zum Bereich Text- und Medienkompetenzen aus dem LehrplanPLUS, die ein mittleres Anforderungsniveau beschreiben.

Das erhöhte Leistungsniveau bei dieser Aufgabe ergibt sich aus der anspruchsvollen Transferleistung beim Verfassen des Rezeptes, u. a. wegen der Notwendigkeit,

- einen zusammenhängenden Text aufgrund einer Zeichnung zu erstellen,
- bildliche Vorgaben beim Formulieren der Sätze inhaltlich und sprachlich passend auszuschnücker.

Die Übernahme einzelner Elemente aus der Zeichnung ist möglich, sie müssen aber inhaltlich passend und sprachlich korrekt in sinnvolle Sätze eingebaut werden.