

Darja Mertelj

# Terminologia professionale in italiano - Strokovna terminologija v italijanskem jeziku Gradivo za 1. in/ali 2. letnik višješolskega programa Gostinstvo in turizem

**Maja Maričić. Maribor: Višja strokovna šola za gostinstvo in turizem  
Maribor, 2009. ISBN 978-961-6762-13-7.**

## 1. Obiettivi del libro e possibili utenti

Il volume *Terminologia professionale in italiano (Strokovna terminologija v italijanskem jeziku)* è pensato per l'apprendimento dell'italiano come lingua straniera da parte di principianti assoluti che hanno necessità di raggiungere parzialmente il livello A1 (secondo il *Quadro Comune Europeo per le Lingue*) e, parallelamente, di acquisire familiarità con la terminologia e le formule tipiche della comunicazione in uso nel settore del turismo e della gastronomia.

Anche se preparato esclusivamente per gli studenti dei corsi di "gastronomia e turismo" (biennali) istituiti nelle scuole alberghiere professionali superiori, il volume, tuttavia, potrebbe essere usato con profitto anche in corsi che prevedano, più genericamente, l'apprendimento dell'italiano di base come lingua straniera generale o professionale, in vari contesti scolastici (scuole private di lingue, scuole secondarie professionali), in particolare nel contesto di corsi professionali superiori e/o specialistici del settore.

Nell'insieme il volume corrisponde a 120 ore di contatto e richiede agli studenti altre 120 ore di lavoro autonomo (prescritte dal curriculum nazionale), ore che di solito si svolgono nell'arco del primo o del secondo anno di studio del corso professionale specialistico *Gastronomia e turismo*. Il volume combina elementi di un libro di classe e di casa, lasciando ampia libertà di decisione all'insegnante o allo studente. Dal punto di vista metodologico, il materiale didattico presente nel volume si basa sull'approccio comunicativo; per ciò che concerne i contenuti, invece, include i temi

prescritti dal curriculum nazionale ed elencati nel *Catalogo di conoscenze (Katalog znanja) per la materia Terminologia professionale in lingua straniera III*.

Il volume è il primo manuale accessibile liberamente e gratuitamente: è stato preparato esclusivamente per gli studenti sloveni che indubbiamente ne potranno trarre profitto, visto che il processo di apprendimento viene supportato dall'utilizzo dello sloveno, lingua madre della maggioranza degli studenti. La funzione di supporto dello sloveno si esplicita in modi diversi (istruzioni bilingui nelle prime due unità, supporto sloveno nell'apprendimento del lessico e negli esercizi di consolidamento, stimoli in sloveno per l'apprendimento delle formule tipiche del parlato ecc.).

## 2. Struttura generale e possibili usi del testo nel processo di insegnamento/apprendimento

I due indici iniziali delle dodici unità didattiche sono formulati uno in modo classico e uno in forma di tabella; nel primo vengono enunciati il tema principale ed altri temi ad esso subordinati, nel secondo vengono presentati, oltre al tema principale, formule comunicative, strutture grammaticali e raggruppamenti lessicali riconducibili al tema in questione.

In ciascuna delle 12 unità, di lunghezza diversa (alcune si aggirano intorno alle 20 pagine, altre hanno una lunghezza variabile tra le 10 e le 15 pagine), prevale un tema generale che man mano si sviluppa in ramificazioni più o meno numerose ed estese. Le unità sono organizzate in modo simile e combinano sempre una serie di esercizi e task di diversa tipologia che variano da quelli per lo sviluppo della comprensione scritta a quelli che sono delle vere e proprie attività stimolanti per lo sviluppo della comunicazione o interazione orale (ad es. giochi di ruolo e simili). L'insieme viene completato da presentazioni sistematiche, consistenti in tabelle riassuntive sia delle strutture grammaticali sia delle formule comunicative quotidiane, pertinenti a varie situazioni tipiche dell'ambito del turismo contenute nel capitolo: il tutto viene supportato da altri task per le attività in coppia di tipo interattivo.

Nei testi e nelle attività di ogni singola unità lo studente prende contatto con il lessico di base, presentato, di solito, in una serie di testi e di task brevi, tramite i quali l'allievo acquisisce familiarità con i temi dell'unità didattica. Il lessico viene trattato per lo più come "parte del discorso" (inglese: language chunks, secondo i concetti di Lewis); pertanto, viene incluso in dialoghi riconducibili a varie situazioni quotidiane (prevalentemente a quelle professionali) di un futuro "organizzatore di lavoro nel settore della gastronomia e del turismo" (titolo conseguito dopo la laurea breve). Alle attività orali di tipo interattivo si aggiungono delle attività abbinate ai testi che servono da modello per imparare a scrivere dei testi professionali (ad es. prenotazione e conferma della prenotazione).

Nella seconda metà di ogni unità vengono presentati degli inserti con del lessico supplementare, intitolati "Altro lessico per ..."; essi sono previsti per l'ampliamento e l'approfondimento del lessico da parte degli studenti che possono decidere se acquisirlo in modo ricettivo o produttivo, a seconda dei loro bisogni (maggiore o minore importanza per il loro posto di lavoro); ovviamente la decisione potrà essere presa anche dall'insegnante che conosce i bisogni di un gruppo di studenti.

Ogni unità si conclude con la verifica, una serie di esercizi apparentemente 'di vecchio stampo' che negli ultimi anni anche nella mia concreta prassi didattica si sono rivelati altamente motivanti per gli studenti di questi corsi professionali. Si tratta delle *old-fashioned* "traduzioni didattiche" dallo sloveno in italiano (di dialoghi brevi o di pezzi di discorso conclusi, tipici del settore) che gli studenti devono risolvere combinando/cercando le soluzioni nei testi e nei task della relativa unità didattica. Utilizzandoli gli studenti ripetono i *pattern* tipici della comunicazione nel turismo in modo produttivo, incrementando anche la loro autonomia.

Nell'insieme si potrebbe affermare che il volume fa sì che lo studente assuma un atteggiamento personale ed attivo nei confronti del proprio apprendimento dell'italiano come lingua straniera professionale.

### 3. Pregi e osservazioni

#### 3.1. Pregi

Un vantaggio di questo libro di testo è la massiccia presenza del lessico proprio del settore del turismo e della gastronomia (anche se nelle prime due unità prevalgono temi piuttosto generici e forse scarsamente riconducibili al settore specifico): dalla terza in poi le unità sono tutte centrate sui (reali e/o previsti) bisogni lessicali e comunicativi del futuro possessore del diploma professionale in gastronomia e turismo. Solitamente il lessico viene presentato non fuori contesto, ma integrato in dialoghi o testi brevi, il che felicemente abbina lo sviluppo delle conoscenze generali dell'italiano come lingua straniera (a livello principianti) con le abilità comunicative pertinenti al settore professionale.

Nonostante una presenza esplicita dei contenuti grammaticali, questo libro di testo non è centrato sull'insegnamento della grammatica: le tabelle e gli esercizi sono a disposizione di quelli che vorrebbero impegnarsi per acquisire una maggiore correttezza grammaticale. Le strutture grammaticali sono ben connesse sia con dialoghi ed altri testi sia con i task che sollecitano lo studente a utilizzare le strutture in varie situazioni, caratteristiche del settore del turismo.

In particolare, vorrei mettere in rilievo il fatto che parecchie unità didattiche offrono anche una prospettiva slovena: i testi, raccolte lessicali e/o dialoghi, concernono

l'offerta turistica in Slovenia e di fatto aiutano gli studenti, il futuro personale che si occuperà dei turisti italiani in Slovenia, ad imparare a presentare in italiano ad es. i prodotti sloveni (dal menu agli ingredienti), a fornire informazioni sui centri termali, sull'utilizzo dei mezzi di trasporto ecc.

I testi sono corredati da disegni, foto e illustrazioni, e il volume, benché sia parco nell'uso dei colori, permette ugualmente agli studenti di orientarsi e incrementa la loro motivazione.

### 3.2. Osservazioni

Il libro è un primo tentativo dell'autrice che ha dimostrato tanta buona volontà. È riconducibile unicamente al mancato (o quasi) sostegno finanziario, tecnico e glottodidattico il fatto che il manuale non includa testi orali (incisi su un CD) e dei link collegati ai siti in italiano con degli spezzoni orali e/o video; l'utente di questo volume dovrà, quindi, ricorrere al materiale audio o audiovisivo disponibile sul mercato. Forse in una successiva edizione si potrebbero includere almeno dei link collegati ai siti che permettono la visione e/o l'ascolto di testi italiani sui temi della gastronomia e del turismo.

Inoltre, in una prossima edizione l'autrice potrebbe collocare gli esercizi grammaticali in un'appendice al volume, e scegliere o elaborare un numero ancora maggiore di testi, esercizi e task riconducibili a contesti esclusivamente alberghieri, gastronomici e/o turistici.

È spiacevole anche il fatto che il progetto *Impletum* (che ha reso possibile la pubblicazione dei volumi per le scuole professionali specialistiche) non abbia previsto né alcuna sperimentazione del libro nella concreta prassi didattica né una successiva (e sempre necessaria) fase di correzioni e/o adattamenti e modifiche di varia natura. Ci auguriamo che, nonostante le circostanze poco favorevoli, l'autrice preveda per il futuro la stesura di una versione aggiornata e riveduta del volume.

### 4. Conclusioni

Il volume in oggetto è il primo libro di testo di questo genere pubblicato in Slovenia, attento ai bisogni degli studenti sloveni che indubbiamente potranno trarne profitto. Il processo di apprendimento viene sostenuto dall'utilizzo della lingua madre degli studenti, il che non è una caratteristica da poco per i principianti in lingua straniera professionale. Il volume si presta anche ad un apprendimento e/o consolidamento autonomi. La sistematicità e la chiarezza che lo caratterizzano fanno sì che gli studenti possano sviluppare parecchie conoscenze del livello A1: lo sostengono anche le insegnanti d'italiano nei corsi professionali superiori che l'hanno utilizzato nel corso

dell'anno scolastico 2009-2010 come materiale didattico (d'obbligo) e sono rimaste contenute del progresso degli studenti.