



## **TEDESCO – UNA LINGUA DA LECCARSI I BAFFI**

---

### **Percorso per le Competenze Trasversali e per l’Orientamento (PCTO) a.s. 2024/2025**

#### **PERIODO DI SVOLGIMENTO**

31 OTTOBRE 2024 – 12 DICEMBRE 2024

Le lezioni si svolgeranno in presenza presso il campus di Milano dell’Università Cattolica del Sacro Cuore (Largo Gemelli, 1).

#### **TOTALE DELLE ORE PREVISTE**

24 (di cui 10 ore di elaborazione in gruppo o in autonomia per approfondire le tematiche trattate e per realizzare il progetto finale).

#### **NUMERO DEI POSTI DISPONIBILI**

30 (ogni scuola potrà proporre fino ad un massimo di 3 studenti).

#### **TERMINI DI PRESENTAZIONE DELLE CANDIDATURE**

Dal 20/09/2024 al 03/10/2024 (salvo chiusura anticipata per esaurimento dei posti disponibili).

#### **TUTOR AZIENDALE UCSC**

Prof.ssa Federica Missaglia (Ordinario di Lingua e linguistica tedesca presso la Facoltà di Scienze linguistiche e letterature straniere).

Prof.ssa Laura Balbiani (Associato di Lingua e linguistica tedesca presso la Facoltà di Scienze linguistiche e letterature straniere).

**Collaboratori:** dott. Vincenzo Damiazzi (Facoltà di Scienze linguistiche e letterature straniere).

La parte organizzativa è curata dall’Ufficio Orientamento.

#### **PREREQUISITI RICHIESTI**

Conoscenza, anche minima, della lingua tedesca e/o interesse e curiosità per il mondo tedesco.

#### **OBIETTIVI**

Introdurre i partecipanti alle tradizioni culinarie e gastronomiche tedesche con riferimento ad aspetti culturali e linguistici. I partecipanti si confronteranno anche con il lessico specialistico e creeranno un glossario sul tema.

#### **SCOPO**

Far conoscere ai partecipanti diversi aspetti culturali dei Paesi di lingua tedesca e confrontarsi con testi autentici per muovere i primi passi nella lingua straniera.



## **METODOLOGIA**

Tramite lezione interattiva nella quale i partecipanti entrano in contatto con la lingua e le tradizioni dei Paesi di lingua tedesca. Verranno inoltre proposte attività pratiche e di gruppo per stimolare il lavoro autonomo.

## **LA PROPOSTA FORMATIVA**

Attraverso tradizioni gastronomiche e ricette natalizie scopriremo la lingua, la cultura, la civiltà e la storia dei Paesi di lingua tedesca. Le ricette sono una tipologia di testo molto antica e contraddistinta da applicazioni in molteplici ambiti, dalla gastronomia alla medicina, dall'alchimia all'agricoltura, alla letteratura. Brevi e concise, le ricette ci faranno da guida in un percorso alla scoperta dei suoni, della storia, delle caratteristiche di questa lingua, e permetteranno di approfondire diversi aspetti del vasto patrimonio culinario tedesco, in particolare la *Weihnachtsbäckerei*, i biscotti tipici del periodo dell'Avvento.

Nel corso delle attività i partecipanti potranno sperimentare le loro abilità comunicative e relazionali nonché sviluppare le seguenti competenze e *soft skills*: capacità di lavorare in gruppo, progettualità, scrittura, documentazione e raccolta dati, selezione e presentazione di contenuti, creatività, abilità pratiche per la realizzazione di vari prodotti: glossari, documenti audiovisivi per il *web*, poster. Saranno valorizzati in particolare i temi dell'alleanza tra scuola e mondo del lavoro e l'apprendimento teorico-pratico (*learning by doing*).

Il progetto si avvale della logica del **project work** come efficace strumento formativo che richiede ai partecipanti di realizzare un progetto concreto; tale metodologia consentirà ai partecipanti di offrire il loro contributo e al tempo stesso di prendere contatto con problematiche organizzative, operative, relazionali, presenti nel contesto lavorativo e formativo.

## IL PROGRAMMA DELLE ATTIVITÀ

	Tema	Data
<b>Incontro introduttivo</b>	Presentazione del progetto “Tedesco: una lingua da leccarsi i baffi” <i>Prof.ssa Missaglia, Prof.ssa Balbiani, Dott. Damiazzi</i>	<b>Giovedì 31 ottobre 2024</b> <b>dalle 15.30 alle 17.30</b> Campus di Largo Gemelli Aula G.114 Bisleti
<b>Lezione n. 1</b>	<i>Benvenuto e introduzione a cura dell’ufficio Orientamento</i>	<b>Giovedì 7 novembre 2024</b> <b>dalle 15.30 alle 17.30</b> Campus di Largo Gemelli Aula S.A 117 Mazzotti
<b>Lezione n. 2</b>	“Prendi sangue di drago, incenso, sale...”. Le ricette (non solo gastronomiche!) nella storia del tedesco <i>Prof.ssa Laura Balbiani</i>	<b>Giovedì 14 novembre 2024</b> <b>dalle 15.30 alle 17.30</b> Campus di Largo Gemelli Aula G.114 Bisleti
<b>Lezione n. 3</b>	Suoni dolci e salati della gastronomia tedesca <i>Prof.ssa Federica Missaglia</i>	<b>Giovedì 21 novembre 2024</b> <b>dalle 15.30 alle 17.30</b> Campus di Largo Gemelli Aula G.153
<b>Lezione n. 4</b>	Nuovo lessico <i>ofenfrisch aus der Weihnachtsbäckerei</i> <i>Dott. Vincenzo Damiazzi</i>	<b>Giovedì 28 novembre 2024</b> <b>dalle 15.30 alle 17.30</b> Campus di Largo Gemelli Aula G.114 Bisleti
<b>Lezione n. 5</b>	♪♪ <i>Heute kommt der Nikolaus</i> ♪♪ <i>Dott. Vincenzo Damiazzi</i>	<b>Giovedì 5 dicembre 2024</b> <b>dalle 15.30 alle 17.30</b> Campus di Largo Gemelli Aula G.112 Necchi
<b>Incontro finale</b>	Condivisione dell’esperienza, presentazione e valutazione dei lavori svolti <i>Prof.ssa Missaglia, Prof.ssa Balbiani, Dott. Damiazzi</i> <b><i>L’incontro è aperto anche ai docenti delle scuole aderenti</i></b>	<b>Giovedì 12 dicembre 2024</b> <b>dalle 15.30 alle 17.30</b> Campus di Largo Gemelli Aula G.114 Bisleti