Progetto FSE, ob. 2 – 2007-2013 – Asse IV, ob. Spec, H
"Interventi di rafforzamento nelle competenze didattiche degli insegnanti in materia di lingue straniere"
(Codice: 2010_CFCAPI.01)

PERCORSO DI FORMAZIONE PER L'APPRENDIMENTO DELLE MODALITÀ DI INSEGNAMENTO DELL'ITALIANO L2

Attività in situazione: elaborazione e sperimentazione di un percorso didattico strutturato secondo l'approccio per task

18 febbraio 2011 – 18 giugno 2011

Supervisore scientifico: Elena Nuzzo
Tutor: Maria Arici
Corsista: Susy Severi

Sede: I.F.P. Alberghiero – Rovereto

Task per la classe di LS:

"COSTRUIAMO UNA RICETTA IN TEDESCO"

Introduzione

Con il task l'alunno non ripete formule o modelli preconfezionati, ma esprime le proprie idee con le risorse che ha a disposizione e il contenuto del suo messaggio è ritenuto valido anche se non è formulato correttamente[1]. Questo approccio è fondamentale, perché valorizza le risorse dell'allievo e stimola l'apprendimento, in quanto fa emergere ciò che non si possiede e di conseguenza il bisogno di imparare.
Nella scuola in cui insegno questa metodologia è ideale, in quanto spesso gli alunni non danno abbastanza valore a ciò che sanno fare o non capiscono perché devono imparare.

Nelle pagine seguenti c'è la descrizione del lavoro svolto e la raccolta dei materiali utilizzati con gli allievi.
Con queste attività ho voluto migliorare le dinamiche di gruppo e valorizzare l'esperienza degli apprendenti in contesti autentici. Per rendere più interessante il lavoro ho proposto agli alunni l'utilizzo di vari strumenti. Ciò mi ha permesso di stimolare la loro creatività e di scoprire abilità diverse.

[1] Ferrari, Nuzzo (2010)

Task: Costruiamo una ricetta in tedesco

Destinatari
Classe 2B dell'Istituto di Formazione professionale alberghiero di Rovereto (24 alunni, di cui 3 BES e 4 in Italia da poco tempo)

Obiettivi disciplinari
Scrivere una ricetta in tedesco

Obiettivi comunicativi
Comprendere un testo regolativo
Scrivere un testo regolativo

Obiettivi linguistici
Comprendere e usare il lessico delle ricette
Usare verbi all'infinito o con l'impersonale

Descrizione dell'attività

Prima del task

L'insegnante illustra alla classe gli obiettivi dell'attività. In seguito propone degli esercizi per ripassare alcuni termini (documento 1).
Potrebbe introdurre il lavoro con le seguenti domande.

Was machst du am nächsten Dienstag in der Küche?
Ein Nudelgericht? Ein Fleisch- oder Fischgericht? Ein Dessert?
Welche Zutaten benutzt du?
Kannst du die Zubereitung erklären?
Wie schreibst du das Rezept?

30 minuti

Task

La classe è suddivisa in gruppi misti. Ogni gruppo deve elaborare una presentazione in PowerPoint per spiegare una delle ricette realizzate durante l'attività di cucina.
Per svolgere questo compito l'insegnante distribuisce a ciascun alunno 2 fotografie. Per ogni immagine viene richiesta una breve didascalia.

Was habt ihr in der Küche gemacht? Wie erklärt ihr das Rezept? Verwendet die Fotos, um eine PowerPoint-Präsentation zu machen. Schreibt zu jedem Bild eine kurze Legende.
Ihr könnt das Kochbuch und das Wörterbuch benutzen.

Gruppe 1: Béchamelsoße
Gruppe 2: Bandnudeln mit Gemüse
Gruppe 3: Kalbschnitzel mit Weißweinsauce
Gruppe 4: Kartoffelpüree
Gruppe 5: Karottenkuchen
Gruppe 6: Schoko-Profiteroles

L'insegnante raccoglie i testi dei vari gruppi: per ogni ricetta seleziona alcune parole ed elabora il documento 2.
Ogni gruppo utilizza la LIM per presentare il proprio lavoro in PowerPoint. Un ragazzo legge il testo, mentre un altro interpreta con i gesti le parole del compagno. Questa scelta ha un duplice scopo: ottenere una maggiore attenzione e facilitare la comprensione.
Gli alunni ascoltano le varie presentazioni e completano il documento 2. Alla fine esprimono una valutazione considerando la chiarezza dell'esposizione e la ricchezza delle informazioni.

Bereitet die Präsentation vor: ein Schüler lies das Rezept, während ein anderer die Wörter seines Freundes mit Gesten interpretiert.

Hört der Gruppenpräsentation zu und ergänzt die Übung „Was bedeutet das?". Beurteilt die Präsentation: achtet bitte auf die Klarheit in der Darstellung und auf die Menge an Informationen.

2 ore

Focus linguistico

Focus 1: testualità

Analisi

L'insegnante chiede quali informazioni devono essere presenti in una ricetta (brainstorming). La classe stabilisce un elenco.
In seguito ad ogni alunno viene distribuito il lavoro del 4° gruppo (documento 3), per verificare se nel testo sono presenti tutte le informazioni.

Welche Informationen muss ein Rezept enthalten?

Beispiel:
- Portionen
- Zubereitungszeit
- Zutaten
- Zubereitung
- Tipps
- Varianten

Lies das Rezept Kartoffelpüree. Ist der Text vollständig? Wird die Ordnung respektiert?

Pratica

L'insegnante riorganizza la classe in nuovi gruppi (gruppi di livello). Gli alunni rielaborano la ricetta e aggiungono eventuali informazioni in base alle osservazioni precedenti.

Schreibt das Rezept, um mehrere Informationen einzufügen.

1 ora

Focus 2: lessico

Analisi

L'insegnante distribuisce agli alunni il documento 4.
Gli studenti devono confrontare il documento 4 con la ricetta elaborata nell'attività di focus 1 ed evidenziare le parole che non capiscono.

Vergleichen wir diese Texte!
Welche Wörter verstehst du nicht?
Schreibe eine Liste!

Pratica

Gli studenti utilizzano le informazioni precedenti per svolgere gli esercizi del documento 5 (a coppie).

40 minuti

Focus 3: morfosintassi

Gli alunni verificano quali forme verbali hanno utilizzato nel loro testo.
L'insegnante accompagna la classe nella riflessione linguistica.
Obiettivo: dedurre la regola riguardante l'uso dell'infinito e il *man*.
Si propongono gli esercizi del documento 6 (a coppie).

40 minuti

Ripetizione del task

Gli studenti si preparano per illustrare una nuova ricetta. Successivamente la classe ascolta alcune produzioni e le valuta.

1 Verbinde die Wörter mit den entsprechenden Bildern.

schneiden | mischen | schälen | ausrollen | dazugeben | waschen | zum Kochen bringen | im Ofen backen | abgießen | servieren | abschmecken | grillen

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

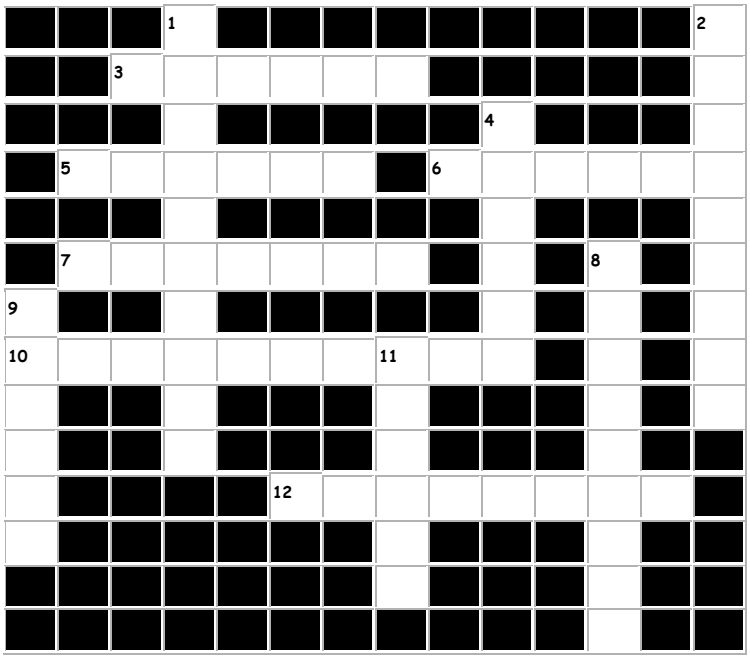
……

……

2 Übersetze die folgende Wörter.

Waagerecht
3. Arrostire
5. Pulire
6. Salare
7. Grigliare
10. Gratinare
12. Brasare

Senkrecht
1. Friggere
2. Tagliare
4. Cuocere nel forno
8. Saltare
9. Mescolare



3 Was bedeutet das?

1. Gruppe: Béchamelsauce

zubereiten
rühren
mischen
Wasserbad (n)

2. Gruppe: Bandnudeln mit Gemüse

dazugeben
schlagen
kneten
erhalten
glatt
befeuchten
wickeln
ausrollen
bissfest kochen
ersetzen
Hartweizengrieß (m)
hacken
trocknen lassen
bestäuben

3. Gruppe: Kalbschnitzel

Kalbskarree (n)
entfetten
in Scheiben schneiden
nehmen
bestreuen
anbraten
entfernen
Blech (n)
Dressing (n)
anfeuchten
verdunsten

4. Gruppe: Kartoffelpüree

Pellkartoffeln
schälen
in Stückchen schneiden
abgießen
Teigschaber (m)
abschmecken

5. Gruppe: Karottenkuchen

gerieben
geben
Kartoffelstärke (f)
vermengen
salzen
hinzufügen
backen
abkühlen
bestäuben

6. Gruppe: Schoko-Profiteroles

Windbeutel (m)
Schlagsahne (f)
füllen
hacken
dazugeben
mischen

Kartoffelpüree

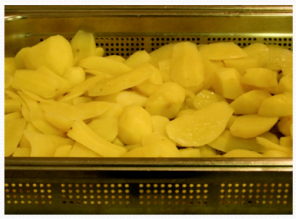
ZUTATEN VOR 10 PERSONEN

- Kg. 1,300 Pellkartoffeln
- Kg. 0,080 Butter
- lt. 0,250 frische Milch

Salz, Muskatnuss

ZUBEREITUNG

1) Schälen und putzen die Kartoffeln ; in Stückch schneiden.



2) Kochen in Salzwasser auf schwachem Feuer. Dann abgießen passieren mit ein Passiergerät in eine große Kasserolle.

3) Dazugeben die Butter mit eine Teigschaber arbeite, unterrühren die heiße Milch, abschmecken mit Salz und dazugeben die Reibmuskatnuss.

GRUPPE 4

Giacomo Port

Nadia Edbali

Jessica Mohammad

Kartoffelpüree

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
Schwierigkeitsgrad: 🍄🍄🍄🍄🍄
Portionen: 10

Zutaten
1,3 kg Kartoffeln
80 g Butter
250 dl Milch
Salz und Muskatnuss nach Bedarf

Kochgeschirr
Schwerer Topf
Passiergerät
Kasserolle
Kochlöffel
Kartoffelschäler

Zubereitung
Kartoffeln schälen und waschen.
In große Stücke schneiden und in Salzwasser kochen.
Kartoffeln abgießen, durch das Passiergerät drücken.
Butter dazugeben.
Die Milch in einer Kasserolle aufwärmen, dann unter das Kartoffelpüree rühren.
Mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Tipp
Für das Püree empfiehlt man mehlige Kartoffeln.

Varianten
Statt Milch, kann man Eigelb und Parmesan dazugeben und Herzogin-Kartoffeln zubereiten.

1 Kreuze das richtige Verb an!

1. schälen
   a. lavare
   b. sbucciare
   c. pulire

2. dazugeben
   a. aggiungere
   b. aggiustare
   c. mescolare

3. aufwärmen
   a. riscaldare
   b. raffreddare
   c. aggiungere

4. abgießen
   a. tagliare
   b. cuocere
   c. scolare

5. abschmecken
   a. condire
   b. mangiare
   c. riscaldare

6. zubereiten
   a. cucinare
   b. lessare
   c. preparare

2 Verbinde die Wörter nach dem Beispiel!

1. Kartoffelschäler	Eiweiß
2. Passiergerät	Messer
3. Kochlöffel	Scheibe
4. Eigelb	Kasserolle
5. Stück	Holzlöffel
6. Topf	Nudelsieb

1 Ergänze die Lücken mit den gegebenen Wörtern!

kochen | schneiden | putzen | einrühren | abschmecken | hacken | enthäuten | anbraten | dazugeben

Bandnudeln mit Pilzen

Pilze …… und in Streifen ……
Tomaten blanchieren, …… und würfeln.
Kräuter und Knoblauch fein ……
Die Pilze in Öl …… Tomaten, Kräuter und Knoblauch ……
Butterstückchen …… und mit Salz und Pfeffer ……
Inzwischen die Bandnudeln in Salzwasser bissfest ……
Bandnudeln mit der Sauce vermengen.

2 Finde folgende Ausdrücke im vorherigen Rezept!

Tagliare i funghi a fette.
Pelare i pomodori e tagliarli a cubetti.
Tritare l'aglio finemente.
Cuocere al dente le tagliatelle.
Rosolare i funghi nell'olio.
Aggiungere i pomodori, le erbe aromatiche e l'aglio.
Aggiustare di sale e pepe.

3 Erkläre das vorherige Rezept in der man-Form!

Beispiel:
Pilze putzen → man putzt die Pilze
……
……
……

4 Kreuze die richtigen Aussagen an.

In einem Rezept kann man folgende Sätze finden:

a. ich schneide die Tomaten
b. du schneidest die Tomaten
c. man schneidet die Tomaten
d. wir schneiden die Tomaten
e. Tomaten schneiden

Welche Zeitformen haben wir heute gebraucht, um die Übungen zu machen?

a. Präsens
b. Futur
c. Pefekt
d. Infinitiv

Wie übersetzt du den folgenden Satz?
Man gibt die Butter dazu:

a. lui aggiunge il burro
b. si aggiunge il burro
c. noi aggiungiamo il burro
d. aggiungere il burro

5 Spiega come viene utilizzato il verbo all'infinito.

Nella frase tedesca l'infinito si trova sempre ……
Se ci sono due verbi (ad esempio far cuocere) ……
……

6 Spiega come viene utilizzata la forma con il *man.*

Si usa il pronome *man* per esprimere ……
Con questo pronome il verbo deve essere coniugato ……

Conclusione

L'attività presentata in questo elaborato ha rappresentato per me un percorso di grande valenza formativa, in quanto mi ha fornito un metodo pratico adatto a qualsiasi disciplina e apprendente.
Non ho incontrato particolari difficoltà durante questo percorso, in quanto tutte le persone coinvolte si sono dimostrate interessate e disponibili a collaborare. Gli alunni hanno lavorato in gruppo in modo attivo, si sono divertiti mentre ascoltavano le varie presentazioni, hanno scoperto errori in modo autonomo e alla fine hanno ottenuto buoni risultati.
Con questo task gli allievi hanno raggiunto determinati obiettivi linguistici e comunicativi, ma hanno anche evidenziato abilità diverse. Ad esempio alcuni hanno dimostrato di avere ottime competenze grafiche, mentre altri si sono dimostrati molto originali quando hanno utilizzato il linguaggio dei gesti.
La progettazione di tutte queste attività è stata complessa, perché alcuni strumenti sono stati più volte rielaborati prima di essere utilizzati in classe. Mi riferisco al documento 4 e ai testi successivi. Prima di scrivere la versione definitiva, avevo previsto esercizi diversi, perché avevo selezionato altre ricette (all'inizio le lasagne alla bolognese, poi la béchamel e alla fine il purè di patate). Per la scelta finale ho preso in considerazione la semplicità del testo e il lavoro che gli alunni hanno svolto per la presentazione in PowerPoint. In una prima fase ho cercato su Internet la ricetta in lingua tedesca, ma in seguito ho preferito tradurre il testo presente nella dispensa di cucina degli alunni. In questo modo sarebbe stato più semplice il confronto tra il documento 3 e 4.
E' mia intenzione utilizzare nuovamente questi strumenti, però in futuro vorrei procedere in un altro modo: all'inizio dell'attività gli alunni dovrebbero fare le fotografie e non l'insegnante. Durante questa sperimentazione non ho affidato questo compito agli allievi per permettere a tutti di eseguire le ricette previste dall'insegnante. Dopo questa esperienza ritengo che sia più utile assegnare questo lavoro ai ragazzi per responsabilizzarli di più.

Bibliografia

Ferrari, Nuzzo, "Insegnare la grammatica per task", in L. Corrà, W. Paschetto (a cura di), *La Grammatica a Scuola: Quando? Come? Quale? Perché?, Atti del XVI Convegno nazionale GISCEL, Padova, 4-6 marzo 2010,* Milano, Franco Angeli Editore