



**UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DI BARI
ALDO MORO**

**DIPARTIMENTO DI
RICERCA E
INNOVAZIONE
UMANISTICA**

CORSO DI STUDIO LM-94 Traduzione specialistica

ANNO ACCADEMICO 2023-2024

DENOMINAZIONE DELL'INSEGNAMENTO Traduzione specialistica - Lingua Francese
1 (prima e seconda lingua)

Principali informazioni sull'insegnamento	
Anno di corso	I anno
Periodo di erogazione	Insegnamento annuale Primo semestre (25.09.2023-13.12.2023) e secondo semestre (26.02.2024-15.05.2024)
Crediti formativi universitari (CFU/ETCS):	12
SSD	L-LIN/04 Lingua Francese
Lingua di erogazione	Francese
Modalità di frequenza	In presenza. La frequenza non è obbligatoria, ma è fortemente consigliata.

Docente	
Nome e cognome	Ida Porfido
Indirizzo mail	ida.porfido@uniba.it
Telefono	080.5717542
Sede	Dipartimento di Ricerca e Innovazione Umanistica Palazzo ex Lingue e Letterature straniere Sezione di Francesistica, terzo piano Via Garruba 6/B 70122 Bari
Sede virtuale	Classe Teams indicata dal docente all'avvio del corso
Ricevimento	Martedì 9.00-11.00 (in studio e/o su Microsoft Teams, codice univoco: z6n8g13) Mercoledì 10.00-12.00 (in studio)

Organizzazione della didattica			
Ore			
Totali	Didattica frontale	Pratica (laboratorio, seminari, esercitazione, altro)	Studio individuale
300	60	34	206
CFU/ETCS			
12			

Obiettivi formativi	Solida conoscenza delle principali teorie traduttologiche e terminologiche; competenza traduttiva di alto livello su testi specialistici a carattere soprattutto economico e turistico-
----------------------------	---

	<p>culturale.</p> <p>Il corso, fondato su solide basi traduttologiche tanto generali quanto settoriali, si prefigge di analizzare in maniera specifica il concetto di testo e di discorso specialistico, oltre che di indagarne le caratteristiche precipue a tutti i livelli (lessicale, sintattico, semantico, pragmatico, ecc.). Per facilitare le incursioni nei diversi ambiti oggetto di studio, in aggiunta alla didattica frontale, ci si avvale anche della didattica multimediale e laboratoriale, così da consentire agli/alle studenti/studentesse di avere dimestichezza con la linguistica informatica, le banche date online, la traduzione <i>computer assisted</i>, la ricerca terminologica e documentaria a partire da siti gratuiti o pagine Internet che forniscono collegamenti a dizionari e glossari, generici e specializzati, monolingui e bilingui, ecc.</p>
Prerequisiti	Padronanza dell'insieme delle competenze previste a un livello B2+/C1 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue, con particolare riferimento alle specificità della lingua francese.

Metodi didattici	<p>Lezioni frontali e didattica laboratoriale, con uso di supporti anche multimediali. Sono previsti cicli di seminari a cura di specialisti italiani e stranieri, in particolare sulla traduzione specialistica nell'Industria del Lusso, sull'uso di alcuni Cat Tools (Wordfast Pro 3 e 5) e delle memorie di traduzione, sull'importanza del post-editing, sui requisiti imposti dalla normativa ISO, sulla localizzazione dei siti web, ecc. Inoltre, durante le ore di lettorato gli/le studenti/studentesse approfondiscono argomenti relativi ad ambiti settoriali specifici in linea con l'economia regionale e con la cultura-tradizione territoriale (come l'olivocoltura e la produzione dell'olio d'oliva, la costruzione dei muretti a secco, i trasporti marittimi, ecc.), tematiche di cui studiano meccanismi e peculiarità terminologiche tanto in italiano quanto in francese. L'applicazione di tali conoscenze avviene tramite laboratori, esercitazioni, seminari, simulazioni, predisposizione di elaborati e/o ricerche, lavori di gruppo o casi di studio precipui, utilizzo di supporti telematici, ecc.</p>
-------------------------	---

<p>Risultati di apprendimento previsti</p> <p><i>Da indicare per ciascun Descrittore di Dublino (DD=)</i></p>	<p>DD 1 Conoscenza e capacità di comprensione Possedere solide conoscenze linguistiche nella lingua straniera prescelta, nonché un'elevata capacità di comprensione di testi specialistici (a carattere prevalentemente economico e turistico-culturale, con particolare riferimento al settore enogastronomico), nonché delle corrispondenti terminologie settoriali, anche in una prospettiva metalinguistica e traduttologica.</p> <p>DD 2 Conoscenza e capacità di comprensione applicate Saper utilizzare con efficacia strumenti linguistici complessi tanto su supporto cartaceo quanto multimediale (dizionari, repertori, glossari, banche dati, corpora, software, ecc.); Saper condurre un'analisi dettagliata di un testo specialistico nelle sue varie componenti; Saperlo trasporre correttamente in un italiano attuale e idiomatico; Saper fornire un commento critico ragionato delle strategie ermeneutiche e traduttive adottate.</p> <p>CDD 3-5 Competenze trasversali</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Autonomia di giudizio</i> Saper concepire e gestire autonomamente dei progetti di traduzione e di adattamento linguistico, oltre a saper condurre ricerche mirate alla costituzione di corpora e glossari specialistici nei macrosettori selezionati.
--	---

	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Abilità comunicative</i> Capacità di lavorare in gruppo, tra pari, a traduzioni anche di tipo collaborativo, nonché di mediare tra interlocutori stranieri, sia in forma scritta che orale. • <i>Capacità di apprendere in modo autonomo</i> Abilità di acquisizione di contenuti specifici riferiti a particolari ambiti linguistico-culturali in vista di una posizione lavorativa nel campo della traduzione tecnico-scientifica.
Contenuti di insegnamento (Programma)	<p>Nel corso dell'intero anno si leggono, analizzano, traducono e sottopongono a revisione, in una prospettiva critica tanto individuale quanto collegiale, numerosi testi specialistici anche molto diversi tra loro (a carattere prevalentemente economico-finanziario e turistico-culturale, con incursioni mirate nel mondo dell'enogastronomia italiana e francese), dal momento che la riflessione metalinguistica e l'analisi del testo costituiscono un aspetto imprescindibile della formazione del traduttore, al di là delle competenze acquisibili in ambito prettamente microlinguistico.</p> <p>I principali argomenti che vengono trattati attengono alle seguenti aree tematiche: cicli economici, New Economy, globalizzazione, creazione d'impresе, competitività, Banca di Francia, Borsa di Parigi, catena agroalimentare, marchi enogastronomici (con esempi italiani e francesi), consumi delle famiglie, riforma pensionistica, disuguaglianze salariali, precarietà del lavoro, pubblicità, Internet, ecc.</p>
Testi di riferimento	<p><u>Traductologie:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - F. Scarpa, <i>La traduzione specializzata. Lingue speciali e mediazione linguistica</i>, Milano, Hoepli, 2001. - M.C. Faccononi, <i>Le français de l'économie</i>, Venezia, Libreria Editrice Cafoscarina, 2002. - É. Lavault-Olléon, <i>Traduction spécialisée: pratiques, théories, formations</i>, Bern, Peter Lang, 2007. - M. Guidère, <i>Introduction à la traductologie. Penser la traduction: hier, aujourd'hui, demain</i>, Bruxelles, Editions De Boeck, 2008. - C. Durieux, <i>Fondement didactique de la traduction technique</i>, Paris, La maison du dictionnaire, 2010. <p><u>Terminologie:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - J. Delisle, H. Lee-Jahnke, M.C. Cormier, M. Ulrich (a cura di), <i>Terminologia della traduzione</i>, Milano, Hoepli, 2002. - D. Gouadec (éd.), <i>Traduction, terminologie, rédaction. Traduction spécialisée: chemins parcourus et autoroutes à venir. Traduire pour le web</i>, Paris, Jouve, 2007. - Georges L. Bastin, Monique C. Cormier, <i>Profession: traducteur</i>, Montréal (Les Presses de l'Université de Montréal, 2012). - M.-C. L'Homme, <i>La terminologie: principes et techniques</i>, Montréal, Les Presses de l'Université de Montréal, 2015. - Francesco De Girolamo, <i>Sous l'égide de Saint Jérôme: strumenti e dinamiche di un'arte in versione 3.0</i>, Bari Les Flâneurs, 2023. <p><u>Cas d'étude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Claudine Brécourt-Villars, <i>Mots de table, mots de bouche. Dictionnaire étymologique et historique de la cuisine et de la gastronomie</i>, Paris, Table ronde, 2009. <p>Martine Coutier, <i>Dictionnaire de la langue du vin</i>, Paris, Biblis, 2013.</p>

Note ai testi di riferimento	<p>Durante il corso viene messo a disposizione degli/delle studenti/studentesse, su Microsoft Teams o sulla piattaforma e-learning di Dipartimento, materiale documentario di vario genere che costituisce parte integrante del programma d'esame.</p> <p>Gli/le studenti/studentesse non frequentanti sono pregati/pregate di contattare il docente responsabile del corso per concordare insieme a lui il programma cui attenersi ai fini della preparazione dell'esame orale.</p>
Materiali didattici	Tanto il materiale didattico di base, quanto i modelli di esame scritto sono reperibili su Microsoft Teams, digitando il codice univoco: 361sqxz.

Valutazione	
Modalità di verifica dell'apprendimento	<p>La verifica dell'apprendimento avviene tramite un esame che prevede una prova scritta (propedeutica all'orale, ma senza verbalizzazione) e una prova orale. Il voto minimo con cui si ritiene superata ciascuna prova è espresso in trentesimi ed è pari a 18/30, mentre il massimo dei voti attribuibili è 30/30 (con eventuale concessione della lode). Tutti i voti vengono comunicati agli/alle studenti/studentesse tramite il sistema Esse3 e non sono previste modalità di verifica differenziate per studenti/studentesse frequentanti e non frequentanti. In particolare, il voto finale dell'esame è il risultato di una media tra la valutazione riportata nella prova scritta e quella ottenuta in fase di verifica orale.</p>
Criteri di valutazione	<p>I criteri per valutare il grado di competenza linguistica raggiunto, tanto in sede di scritto quanto in sede di orale, sono quelli previsti per il livello C1/C2- del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue: capacità di eseguire i compiti richiesti; abilità nell'organizzare discorsivamente la complessità della conoscenza; capacità di ragionamento critico sullo studio realizzato; alta qualità dell'esposizione orale, solida competenza nell'impiego del lessico specialistico, efficacia e linearità discorsiva, ecc. Inoltre, vengono valutate in maniera specifica le capacità di traduzione acquisite relativamente a testi specialistici di medio/alto livello di difficoltà, così come la capacità di condurre ricerche documentarie puntuali avvalendosi di ausili multimediali.</p>
Criteri di misurazione dell'apprendimento e di attribuzione del voto finale	<p>La prova scritta, della durata di 4 ore, consiste nella traduzione di un testo specialistico dal francese all'italiano e di un analogo testo tecnico dall'italiano al francese. Lo/la studente/studentessa deve dimostrare di aver acquisito una capacità di espressione corretta sia a livello lessicale e terminologico, che sintattico e morfosintattico, oltre che nell'uso del registro e del genere più consoni al testo prescelto. Inoltre, deve dar prova di sapere utilizzare gli strumenti linguistici più adatti a una traduzione di tipo specialistico, avvalendosi in maniera appropriata dei dizionari, anche bilingui, e dei glossari (purché consultati in modalità offline). In ultimo, deve essere in grado di gestire correttamente il tempo necessario allo svolgimento dei compiti richiesti. Si ritiene raggiunta la sufficienza nel momento in cui lo studente/la studentessa ottempera a tutti i requisiti minimi summenzionati, raggiungendo una valutazione complessiva pari a 18.</p> <p>In sede di esame orale, invece, oltre a domande sugli aspetti più teorici del programma, gli/le viene chiesto anche di tradurre all'impronta dal francese in italiano un testo tecnico che presenta affinità formali e contenutistiche con quelli analizzati durante l'anno, in modo da poter dimostrare la propria conoscenza approfondita della lingua francese standard e della terminologia specialistica adeguata, oltre che la sua capacità di condurre un'analisi critica corretta, con particolare riferimento alle strategie traduttive attualmente più usate. Anche in questo caso si considera superato l'esame, se il risultato finale è soddisfacente da tutti i punti di vista summenzionati. Dopodiché, adottando un criterio docimologico, il voto finale aumenta gradualmente a seconda della prestazione del candidato/della candidata. Nello specifico, per conseguire una valutazione</p>

	elevata lo/la studente/studentessa dovrà aver sviluppato un'indiscutibile autonomia di giudizio e una solida capacità di argomentazione ed esposizione.
Altro	
	Tutte le informazioni relative alla didattica sono disponibili, e sottoposte a continuo aggiornamento, alla pagina web: http://www.uniba.it/docenti/porfido-ida/attivita-didattica .

