

# Проектная технология

как основа личностного развития учащихся

преподаватель немецкого языка  
УО «Светлогорский ГПЛ химиков»  
Баранова Елена Николаевна

**Скажи мне и я забуду,  
покажи мне и я запомню,  
вовлеки меня и я научусь.**

**Китайская мудрость**

# ПРОЕКТ -

самостоятельно планируемая и реализуемая учащимися работа, где происходит интеграция четырех видов деятельности : говорение, чтение, письмо, восприятие речи на слух.

# Виды проектов

- Конструктивно-практические
- Игровые
- Информативно-исследовательские
- Сценарные
- Творческие работы
- Издательские проекты

# Алгоритм работы над проектом

- *1 шаг* – Определение темы.
- 2 шаг* – Определение финального продукта.
- 3 шаг* – Определение структуры и времени.
- 4 шаг* – Сбор информации.
- 5 шаг* – Переработка информации и обсуждение.
- 6 шаг* – Систематизация и подготовка презентации.
- 7 шаг* – Презентация.
- 8 шаг* – Вывод и рецензирование.

# Темы проектов

- Немецкая кухня
- Модная одежда
- Проблемы экологии
- Немецкоязычные страны
- Известные люди Беларуси
- Мой родной город
- Наш город-побратим Хельмштедт
- Моя будущая профессия
- Праздники в Германии
- Моя семья
- Книга наций



# Проекты учащихся





**Wenzel Böhm**



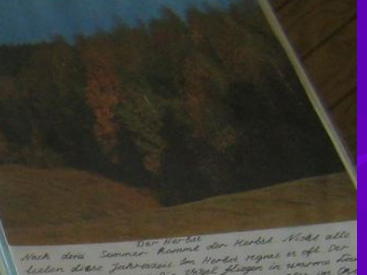
Wenzel Böhm (geb. 1878) war ein österreichischer Politiker und Schriftsteller. Er war Mitglied der Sozialdemokratischen Partei Österreichs (SDAPÖ) und später der Sozialistischen Arbeiterpartei (SAPÖ). Böhm war ein bekannter Redner und Journalist, der sich für soziale Gerechtigkeit und die Rechte der Arbeiter einsetzte. Er war auch ein erfolgreicher Schriftsteller, der mehrere Romane und Erzählungen veröffentlichte. Böhm starb im Jahr 1945.



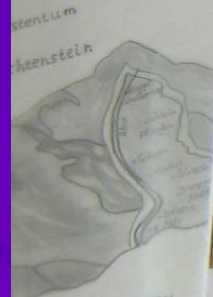
Handwritten text in German, possibly a letter or a short story, mentioning names like 'Wenzel Böhm' and 'Karl Kraus'.



Der Frühling  
Nach dem Winter kommt der Frühling. Die Frühlingstage sind schön. Die Bäume sind grün. Die Blumen blühen. Die Vögel singen. Die Sonne scheint. Die Luft ist frisch. Der Frühling ist eine schöne Zeit.



Der Herbst  
Nach dem Sommer kommt der Herbst. Die Herbsttage sind schön. Die Blätter sind bunt. Die Vögel fliegen. Die Sonne scheint. Die Luft ist frisch. Der Herbst ist eine schöne Zeit.



**3. T-Shirt**  
100% Baumwolle  
Kreuzweise edel Baumwolle  
Wohl mit Polyester

**5. Muskel-Shirt**  
mit Telleo-Strick und  
antistatischen Fasern  
an Schulter und Ausschnitt



**2. Bikini**  
B-Cup geeignet,  
mit Schlingen,  
Brust, Oberbauch  
mit Begele und  
Softcup, verstell-  
bare Träger und  
unterdeckt

**7. Tankini**  
mit Softcup, im  
Nacken mit Clip  
zu schließen, mit  
Zierknopf am Re-  
keltete, B- und C-Cup  
geeignet, Vorderbauch  
und Vorderbein ge-  
föhrt.



**Marmeladen und Konfitüren**

**Sauerkirsch-  
Konfitüre mit  
Vanille**

Zutaten: 1 kg Sauerkirschen, 1 kg Zucker, 1 kg Zitronensaft, 1 kg Wasser, 1 kg Vanille, 1 kg Honig

**Sauerkirsch-  
marmelade mit  
Kreuzkümmel**

Zutaten: 1 kg Sauerkirschen, 1 kg Zucker, 1 kg Zitronensaft, 1 kg Wasser, 1 kg Kreuzkümmel, 1 kg Honig

**Himbeergelee mit  
Rosensauce**

Zutaten: 1 kg Himbeeren, 1 kg Zucker, 1 kg Zitronensaft, 1 kg Wasser, 1 kg Rosensauce, 1 kg Honig

**Johannisbeer-  
Brombeer-Gelee**

Zutaten: 1 kg Johannisbeeren, 1 kg Brombeeren, 1 kg Zucker, 1 kg Zitronensaft, 1 kg Wasser, 1 kg Honig



ach dem Winter beginnt der April und der Mai. Im  
monate  
März tau  
Bäume  
monen s  
heint m

## Marmeladen und Konfitüren



Himbeergelee mit  
Rosenwasser

hülle wurde verw  
Die Bauern haben die Ernte eingebracht.

## Sauerkirsch- Konfitüre mit Vanille

**Zutaten:** (für ca. 4 Gläser) 1 kg Sauer-  
kirschen · 1 Vanilleschote · 1 kg Gelier-  
zucker · 1/8 l Portwein.

**Zubereitung:** Sauerkirschen waschen,  
entstielen und entsteinen. Eine Hälfte  
pürieren. Früchte und Fruchtpüree in  
einen großen Topf geben. Vanille-  
schote halbieren. Mark auskratzen. Mit  
der Schote und dem Gelierzucker zu-

fügen. Alles unter Rühren zum Kochen  
bringen. Dann 4 Minuten sprudelnd  
kochen lassen. Schote herausnehmen,  
Portwein zufügen, aufkochen. Die  
Konfitüre abschäumen, sofort in vor-  
bereitete Gläser füllen und verschlie-  
ßen.

## Stachelbeer- marmelade mit Kräuterlikör

**Zutaten:** (für ca. 8 Gläser) 1 kg reife  
Stachelbeeren · 1 kg Gelierzucker  
2 Gläschen Kräuterlikör.

**Zubereitung:** Stachelbeeren von  
Blüte und Stiel befreien, waschen und  
mit einem Kochlöffel in einem Topf zer-  
drücken. Gelierzucker zufügen, verrü-  
hren, zum Kochen bringen. Unter ständi-  
gem Rühren 4 Minuten sprudelnd  
kochen lassen. Kräuterlikör zufügen.  
Sofort in vorbereitete Gläser füllen und  
verschließen.

**Unsere Empfehlung:** An Stelle von  
Kräuterlikör können Sie zur Verfeine-  
rung auch Gin zugeben.



Johannisbeere

# Издательский проект

- Гербы федеральных земель Австрии



*Коллективный  
проект*

«Deutsch und  
Deutschland in meinem  
Leben»

# Темы проектов

- Германия в моей жизни
- Чем может гордиться житель Германии
- Как живёт школьник страны изучаемого языка
- Природа и человек
- Искусство и культура Германии – для всех
- Обычай, традиции и праздники Германии

# Информативно-исследовательский проект

Тема	Вид проекта	Содержание	Цель проекта (результат)	Средства достижения
"Как празднуют Рождество в Германии?"	Информационный	Исследование материалов о праздновании Рождества в Германии	Собрать информацию о праздновании Рождества, традициях немецкого народа"	<ul style="list-style-type: none"><li>- Изучение библиотечных каталогов</li><li>- Консультации с преподавателем немецкого языка</li><li>- Поиск информации в Интернете</li></ul>

# Издательский проект «Weihnachten in Deutschland»







und Neujahr

milio  
extra-fine in a big c

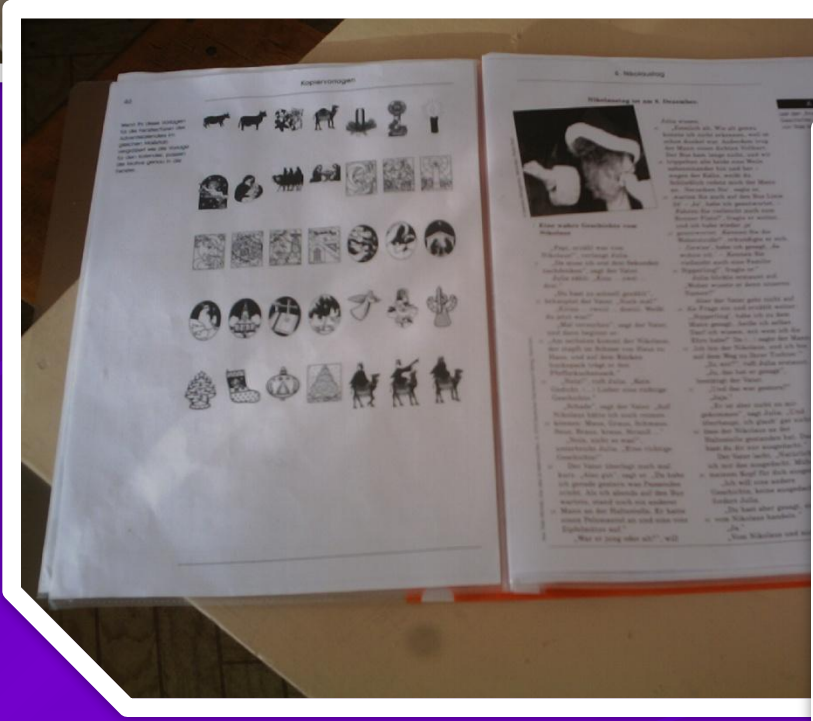
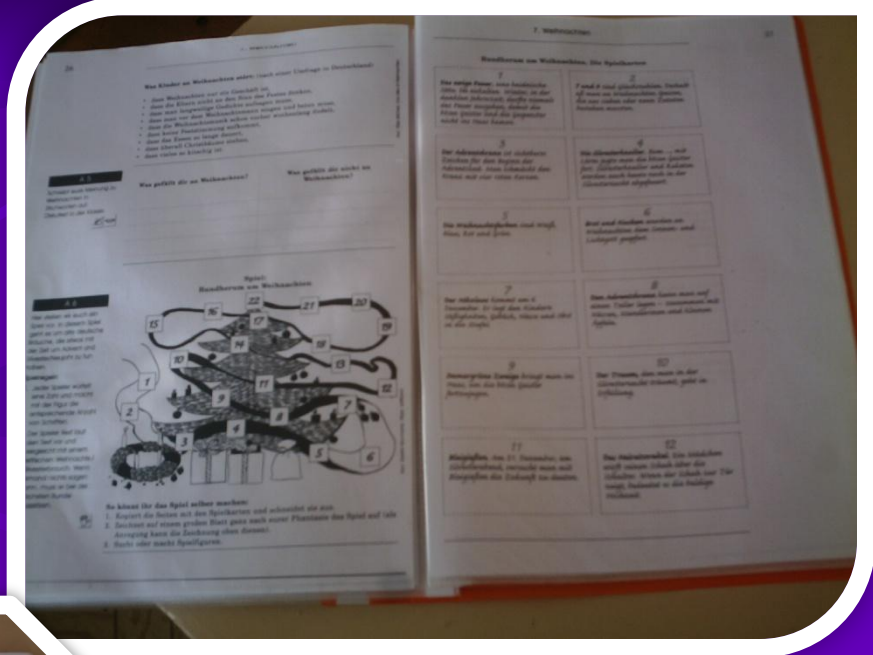
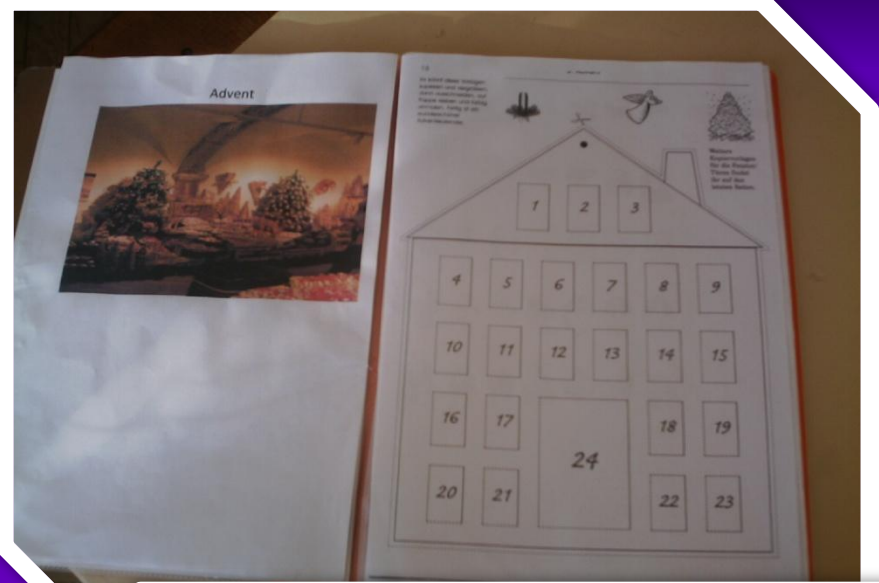
# Работа над проектом







НАСТОЛЬНАЯ  
КНИГА  
ПРЕПОДАВАТЕЛИ И  
ИНОСТРАННОГО  
ЯЗЫКА



# Результаты обучения

- Учащиеся самостоятельно освоили изученный материал по учебной теме, расширив тем самым словарный запас и кругозор, закрепили имеющиеся грамматические навыки.
- Повысили уровень коммуникативных навыков, приобрели опыт работы в парах, группах сменного состава.
- Повысили уровень автономности учащихся посредством самоорганизации в проведении исследовательский, творческой работы.