

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

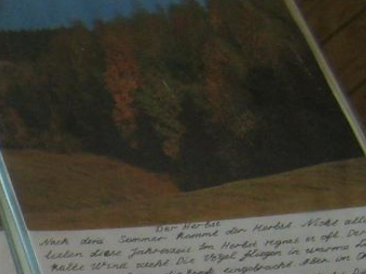


Königst Bohnen

Die Königsbohne ist eine der ältesten Bohnensorten, die in Europa kultiviert wurde. Sie ist eine der besten Bohnensorten für die Verwendung in der Küche. Sie ist sehr nahrhaft und enthält viele Vitamine. Sie ist auch sehr leicht zu kochen und schmeckt sehr gut. Sie ist eine der besten Bohnensorten für die Verwendung in der Küche. Sie ist sehr nahrhaft und enthält viele Vitamine. Sie ist auch sehr leicht zu kochen und schmeckt sehr gut.



Handwritten notes in German, possibly a recipe or a list of ingredients, including words like 'Zutaten', 'Menge', and 'Anzahl'.



Der Frühling
Nach dem Winter kommt der Frühling. Die Frühlingstage sind schön. Die Bäume sind grün. Die Blumen sind schön. Die Sonne scheint.

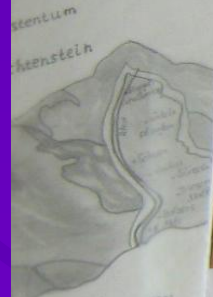
Sauerkirsch-Konfitüre mit Vanille

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

Sauerkirsch-Marmelade mit Kirschkern

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

Marmeladen und Konfitüren



3. T-Shirt
mit Polyester



2. Bikini
B-Cup geeignet, mit Schulterband

7. Tankini
mit Softcup, im Nacken mit Clip zu schließen, mit Klettverschluss am Klettverschluss, B- und C-Cup geeignet, Vorderseite und Vorderbein offen.

5. Muskel-Shirt
mit Jersey-Strick und elastischeres Material an Schulter und Ausschnitt



Himbeergelee mit Rosenessenz

Zutaten: 1 kg Himbeeren, 1 kg Zucker, 1 kg Zitronensaft, 1 kg Wasser, 1 kg Rosenessenz.

Johannisbeerbrombeer-Gelee

Zutaten: 1 kg Johannisbeeren, 1 kg Brombeeren, 1 kg Zucker, 1 kg Zitronensaft, 1 kg Wasser, 1 kg Rosenessenz.



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.



Johannisbeeren

Издательский проект

- Гербы федеральных земель Австрии



*Коллективный
проект*

«Deutsch und
Deutschland in meinem
Leben»

Темы проектов

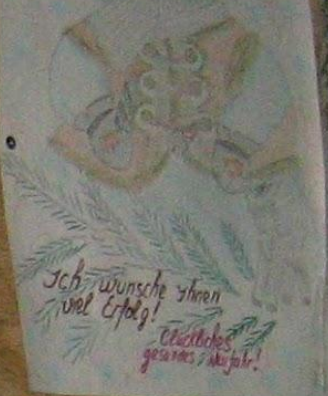
- Германия в моей жизни
- Чем может гордиться житель Германии
- Как живёт школьник страны изучаемого языка
- Природа и человек
- Искусство и культура Германии – для всех
- Обычай, традиции и праздники Германии

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">- Изучение библиотечных каталогов- Консультации с преподавателем немецкого языка- Поиск информации в Интернете

Издательский проект «Weihnachten in Deutschland»





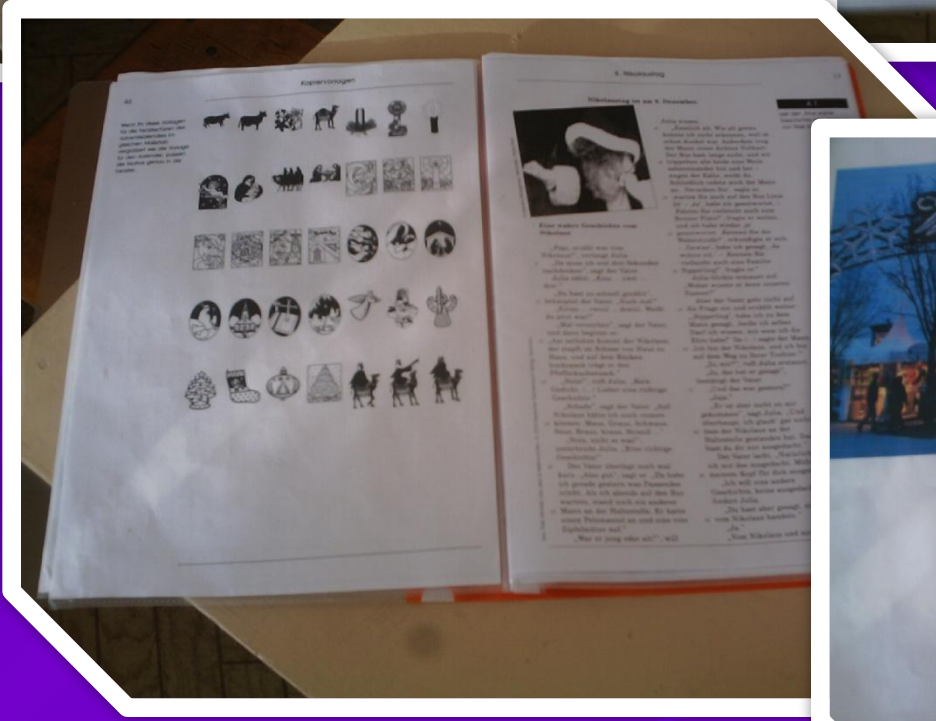
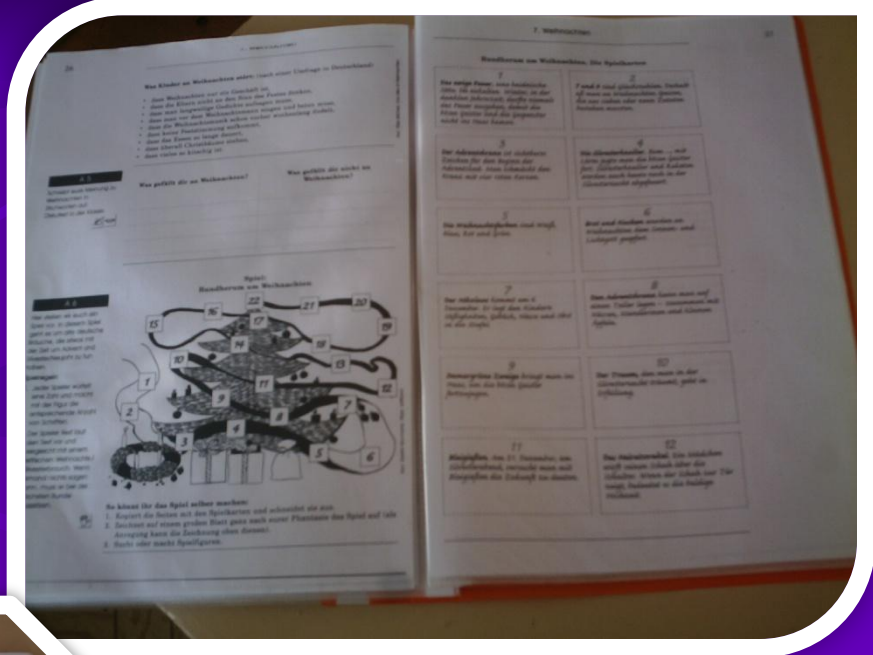
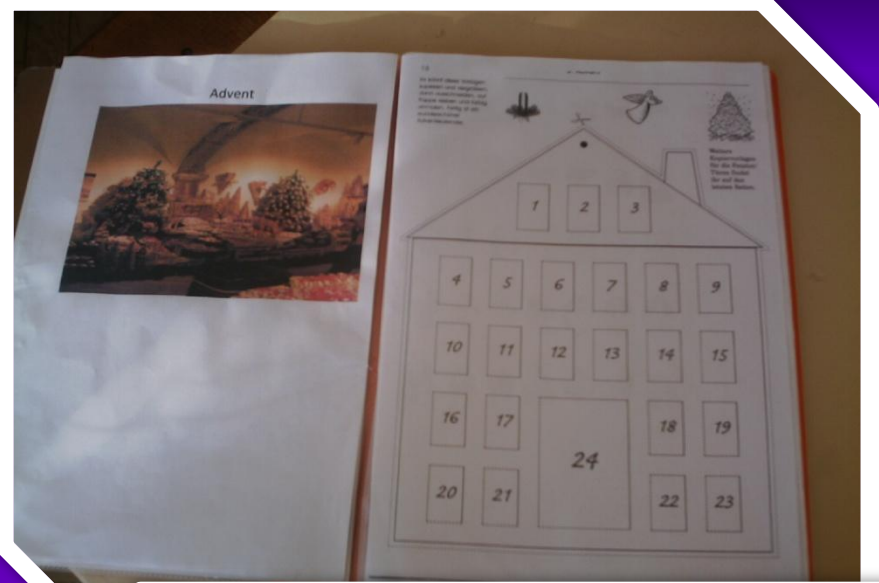
Работа над проектом







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.