

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



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

*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»



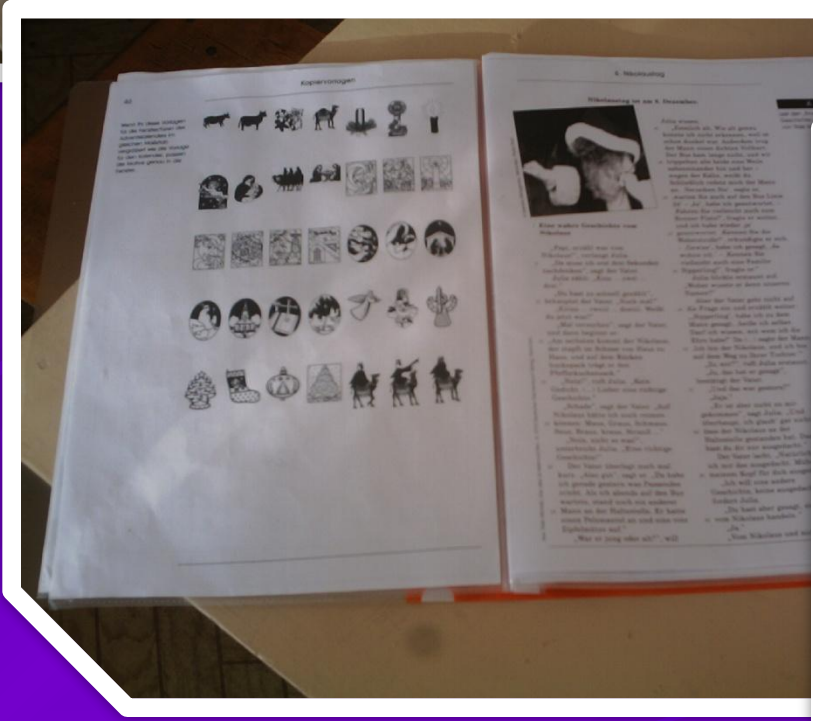
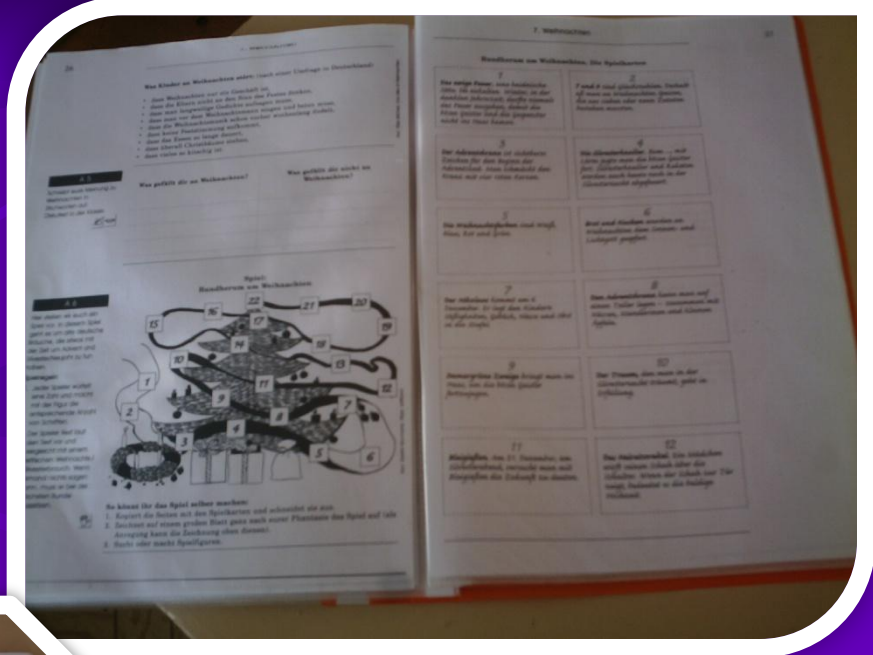
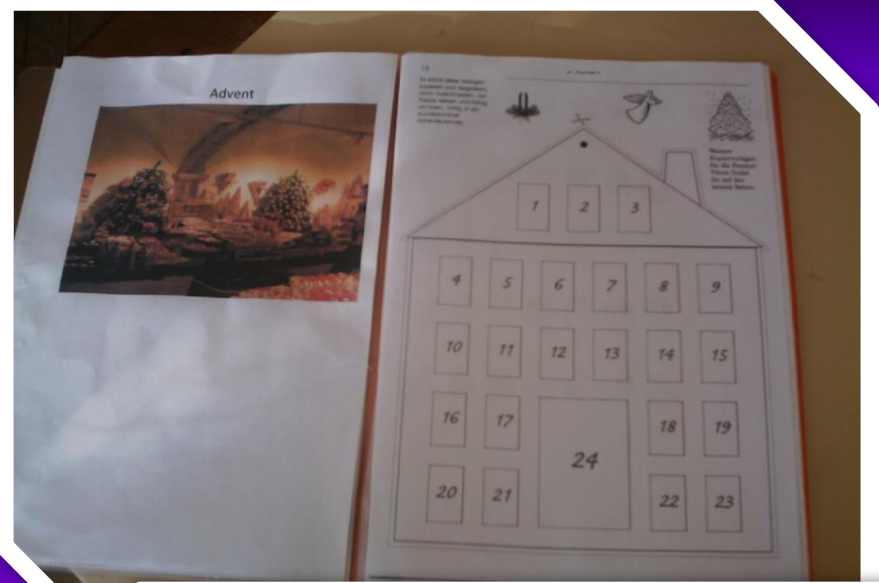
Работа над проектом







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.