

eTwinning proje kayıt belgesi

Bu sertifika

RUKIYE ÖZCAN

Bulancak 19 Eylül Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi, Türkiye

adlı öğretmenin

LEARNING ENGLISH WITH FUN

02.02.2022

projesine katıldığını belgelendirmektedir

Ükelere göre projede yer alan öğretmenler:

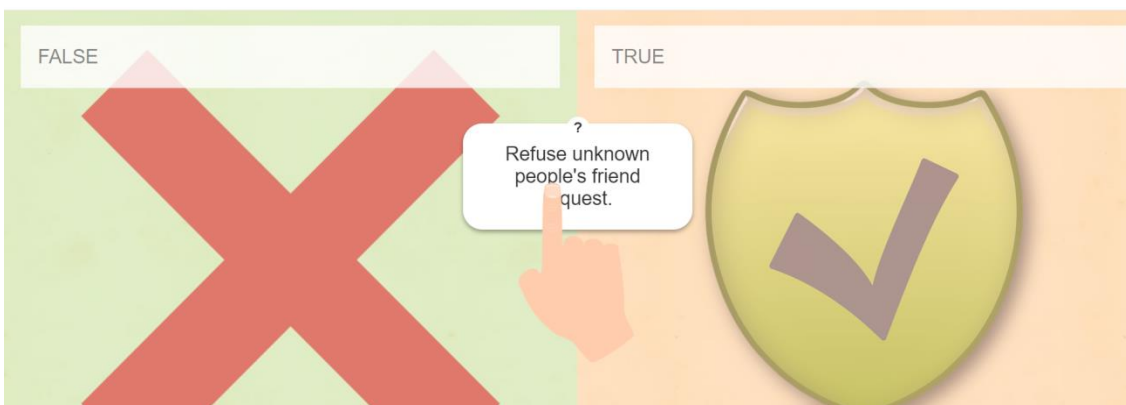
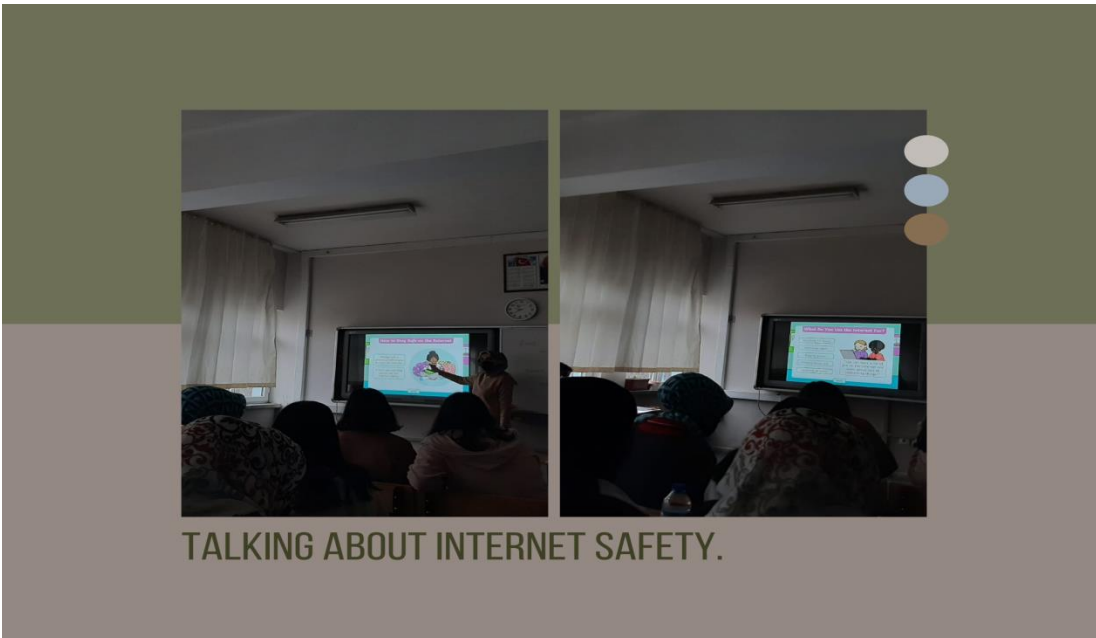
TÜRKİYE (8)



Mehmet Fatih Döğer
Ulusal Destek Servisi
Türkiye

LEARNING ENGLISH WITH FUN

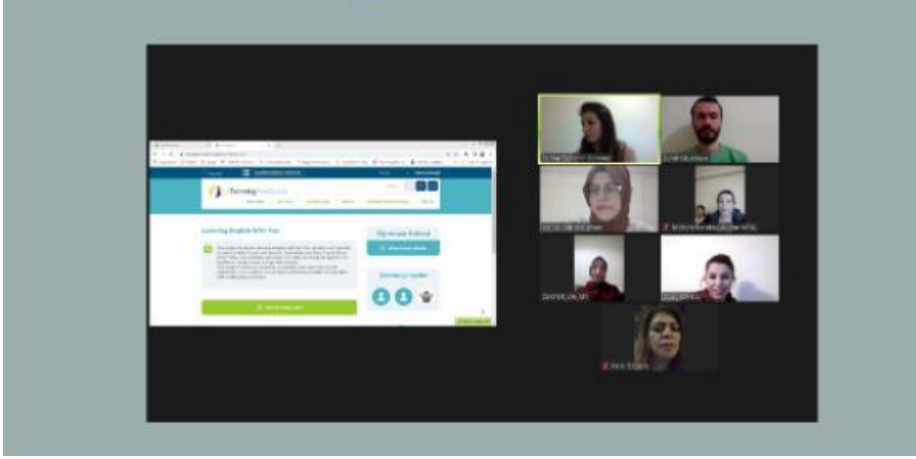
Dahil olduğumuz e-twinning projemizde Şubat ayı itibariyle çalışmalarımıza başladık.Proje hedeflerimiz başta öğrencilerimizin İngilizceyi eğlenerek öğrenmesi üzerine oluşturulmuştur.Proje dili İngilizce olduğu için öğrencilerimiz web 2 araçlarını keşfederek kendilerini hedef dilde tanıtabilecek ve diğer şehirlerden öğrencilerle bir araya gelip iletişim kurma fırsatı bulacaklardır. Öğrencilerimiz iş birliği içinde web 2.0 araçlarını da kullanarak etkinliklerimize yönelik logo, afiş, poster, broşür ve kelime bulutları tasarlayacak ve bu sayede özgüvenleri, tasarım becerileri ve motivasyonları artacaktır.Ayrıca öğrenciler yapacakları etkinliklerle diğer şehirlerden katılan öğrencilerin geleneklerini, yemeklerini, şarkılarını, halk oyunlarını keşfedecek ve toplumsal farkındalıklarını artırmalarına katkı sağlayacaklardır. İzmir ,Balıkesir,Konya,Şanlıurfa,Ankara ve İstanbul illerinden 7 öğretmen ve 48 öğrencinin katılımıyla kurulan projenin okulumuzdaki yürütücülüğünü İngilizce Öğretmeni Rukiye Özcan yapmaktadır.



<https://learningapps.org/>

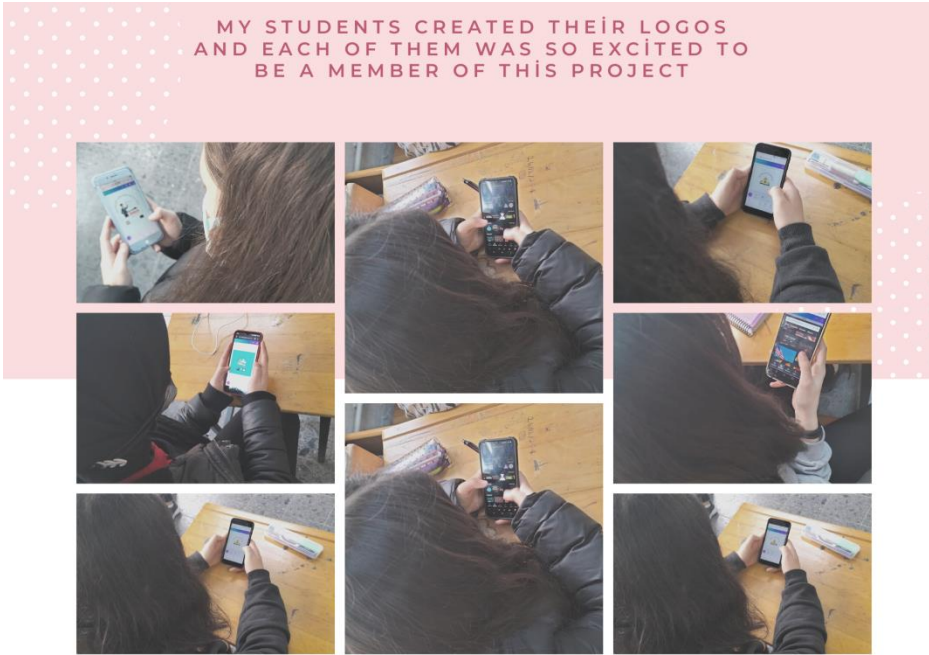
3.Öğretmen webinarı

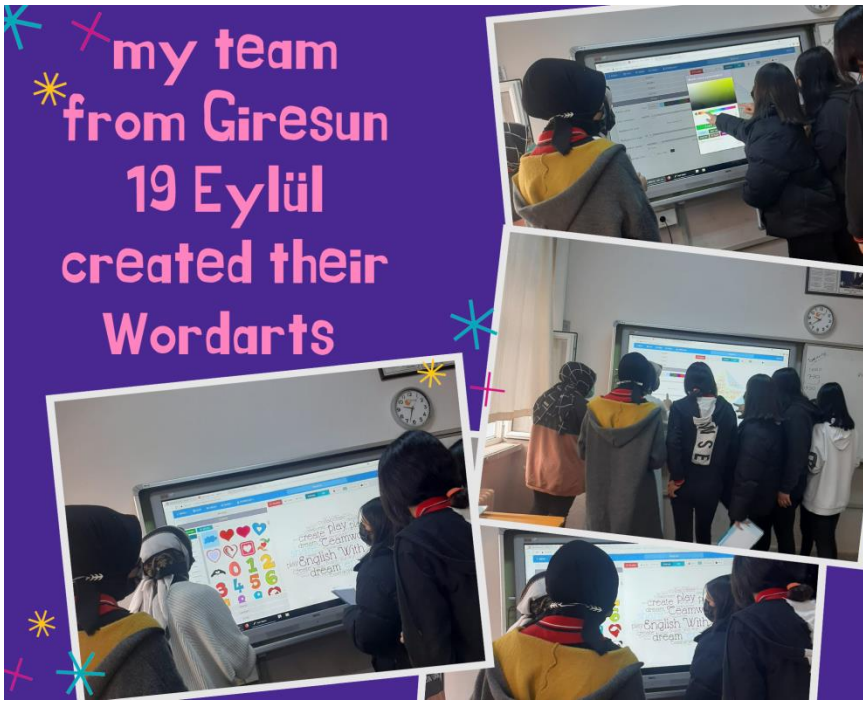
Proje ortaklarımızla ilk webinarımızı gerçekleştirdik.Tanışma ile başlayan görüşmemizde görev dağılımı yaparak proje etkinlik ve aktivitelerini planladık.



4.Proje Logo,Poster ve Kelime Bulutu Hazırlama

Öğrencilerimiz web 2 araçlarından Canva ile Logo ve posterlerini ;wordart programı ile de projemizle ilgili kelime bulutu oluşturduklar.Google forms ile yaptığımız anket ile okulumuz öğretmen ve öğrencilerine logo ve poster oylaması yaptırarak ve 1.mizi belirledik.





Öğrencilerimizin Logo Tasarımları



Öğrencilerimizin Poster Çalışmaları



Anket Sonucu Belirlenen Logo ve Afişimiz



Wordart (Kelime Bulutu)Çalışmamız

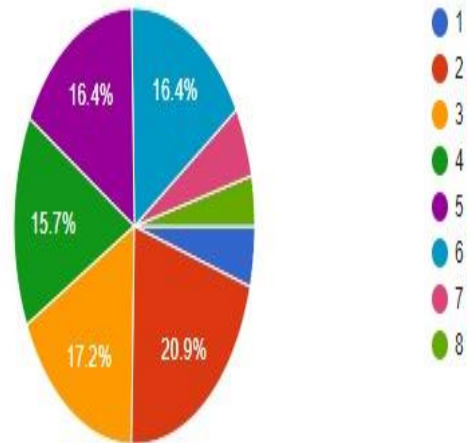


Proje Posterimiz ve Logomuz Belirlendi



Choose the best poster for our project.

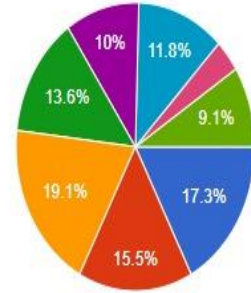
134 responses





Choose the best logo for our project.

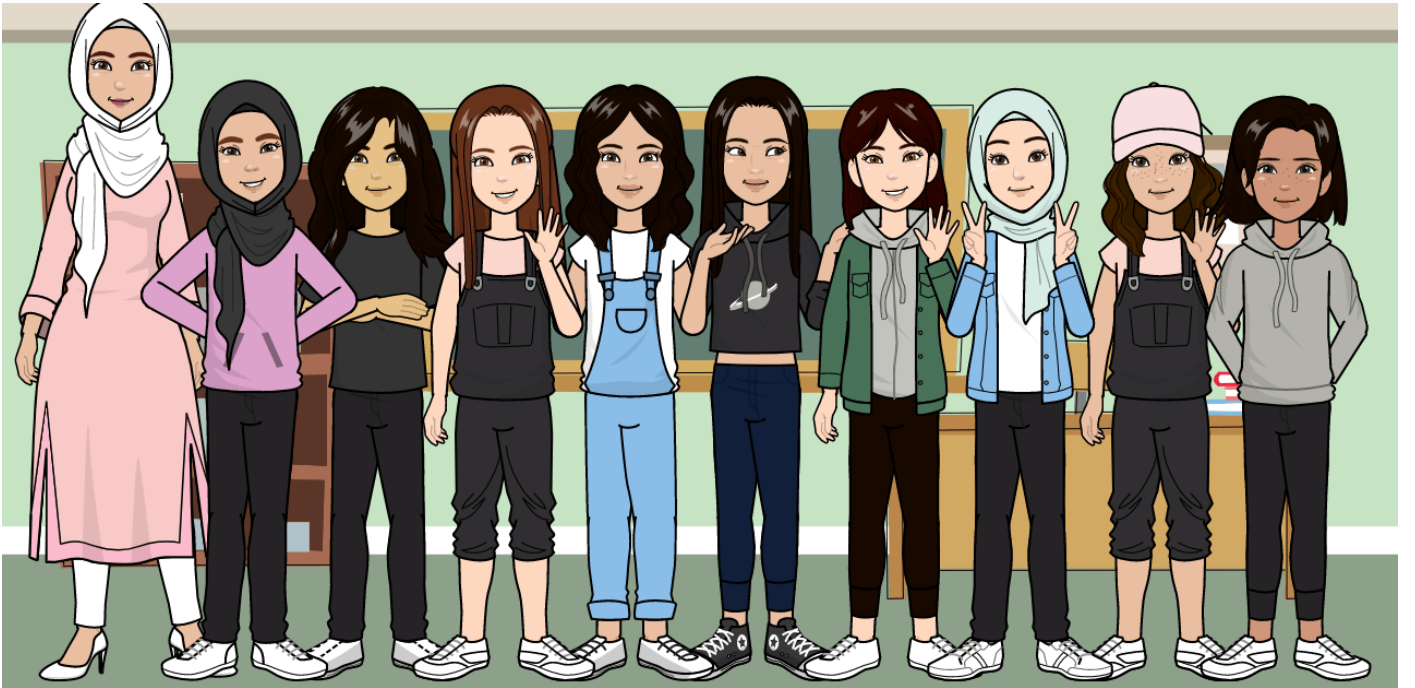
110 responses



- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7
- 8

Avatarlarımız

Öğrencilerimiz Projede kendilerini tanıtmak için kullanacakları avatarlarını Píxton uygulaması ile tasarladılar.



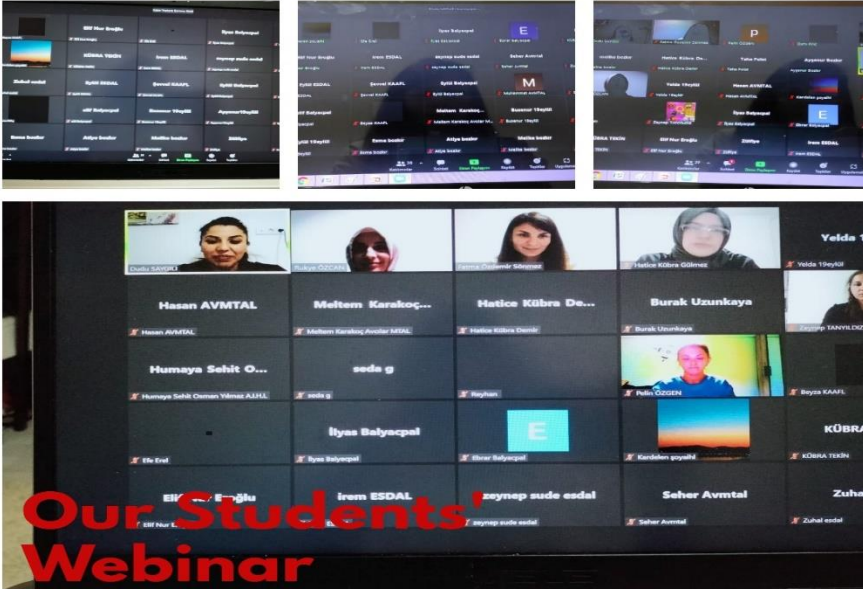
Okul eTwinning Panomuz Oluřturuldu

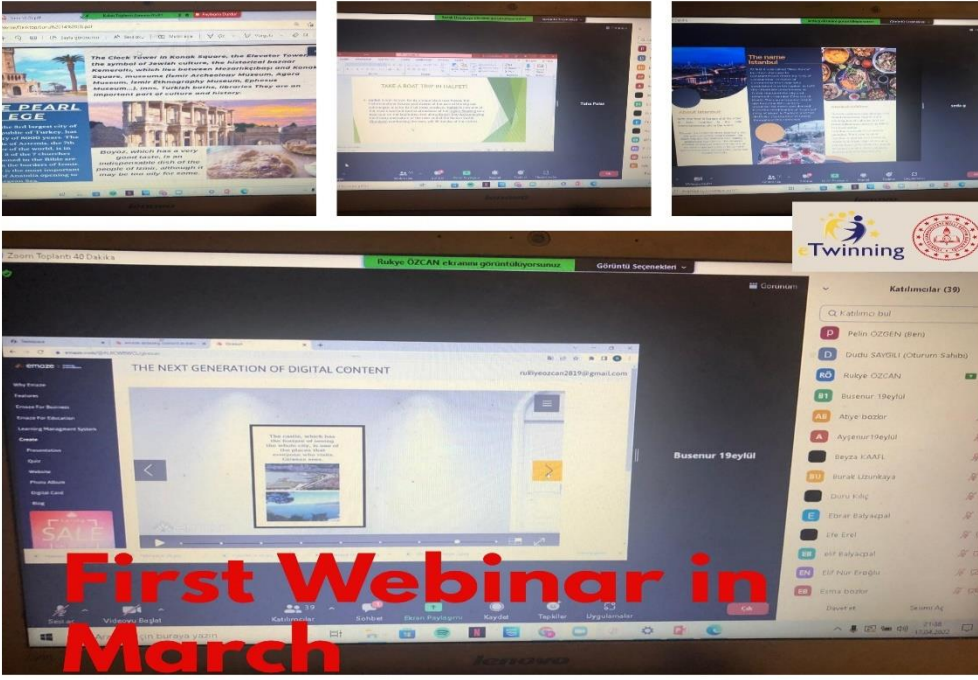


Mart Ayı Etkinlikleri

1.First Students' Webinar

Proje Öğrencilerimiz şehirlerden katılan öğrencilerle tanıştı ve her takım kendi şehirlerinin tanıtımını yaptı.





2.Okul Tanıtımı

Proje Öğrencilerimiz web2 araçlarından Thinglink uygulamasını kullanarak okul tanıtımını yaptılar.

<https://www.thinglink.com/scene/1569832454796083202>

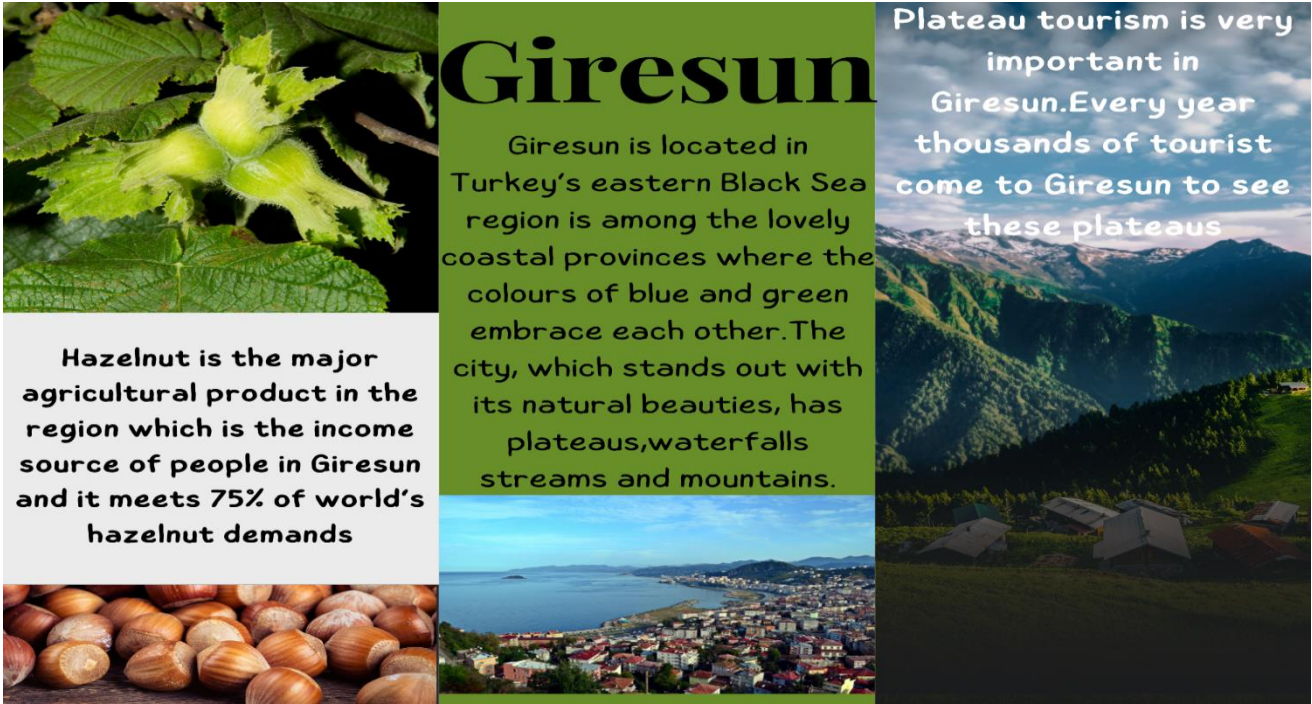


19 Eylül Vocational And Technical Anatolian High School



3.Şehir Tanıtımı-Discover our City

Okulumuz Proje öğrencileri tarafından Web2 araçlarından Canva kullanılarak şehrimizi tanıtan broşür hazırlandı.



Giresun

Giresun is located in Turkey's eastern Black Sea region is among the lovely coastal provinces where the colours of blue and green embrace each other. The city, which stands out with its natural beauties, has plateaus, waterfalls streams and mountains.

Plateau tourism is very important in Giresun. Every year thousands of tourist come to Giresun to see these plateaus

Hazelnut is the major agricultural product in the region which is the income source of people in Giresun and it meets 75% of world's hazelnut demands



Giresun Castle is the most-visited monuments of the city

Kuzalan Nature Park is a region having rich tourism potential for Giresun province located in East Black Sea Region. The most important feature of this naturally and culturally attracting nature park is that it is placed in an area owning travertines, waterfalls, monument trees, mineral water, cave, walking path in forest, rich fauna and flora inside

Don't leave without eating pitta bread, black gabbage soup and anchovy

Giresun Island is the only island of Black Sea



Get

4. Geleneksel Yemeğimiz-Get To Know Our Traditional Foods Together

Tüm proje ortakları kendi geleneksel yemek tariflerini paylaştı ve her takım istediği tarifi seçip denedi. Biz 19 Eylül takımı olarak 'Kara lahana sarması' nı seçtik ve Web2 araçlarından Canva ile Tarifimizi hazırladık. Ayrıca; İstanbul un 'Kumpir' ve Balıkesir'in 'Tirit' yemeğini seçip denedik.

Stuffed Collard Greens



Ingredients

- 2 bunch collard green
- 2 onions, chopped
- 1 ½ cup rice, washed and drained
- ½ lb ground beef
- 1 tsp tomato paste
- 1 tsp dried mint
- ½ cup fresh parsley, finely chopped
- ½ tsp pepper
- 1/3 cup canola oil
- 1 tsp salt to taste
- Hot water

Method

1. Wash the leaves several times to make sure they are all clean. Remove the center stalks from the leaves and cut the large leaves into three triangular pieces. Cut the smaller leaves into two pieces.
2. Take the collard greens in a pot and boil for 2 minutes in salty water. Then, drain and let them cool for a while.
3. Combine all the other ingredients, but the water in a big bowl.
4. Take one piece of leaf and place one Tbsp of filling on the larger side. Then, fold the sides inside and roll it as seen in the picture. Repeat the same procedure for all off the pieces.
5. Place all the rolls side-by-side in a large pot. Add hot water just to cover the rolls. Bring to a boil over medium heat. Then, turn the heat down and cover the lid. Simmer for about 40 minutes or until the rolls are tender.
6. Serve it warm preferably with yogurt or cacik.
7. ENJOY





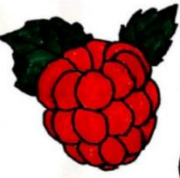
Collaborative April,23 Game - Wordwall



Collaborative and Common Product- e Dictionary of Snapwords



rasberry

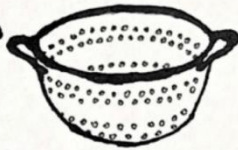


Prepared by Ayşenur

quarter



strainer



Prepared by Reyhan

serve



Question



Prepared by Yelda



quarrel



strawberry



Prepared by Inci

rice





r^oast

Prepared by Serpil

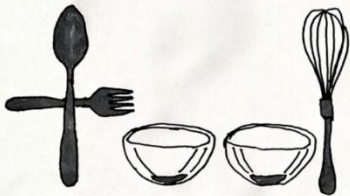


r^olling pⁱn

Prepared by Serpil



Prepared by Şeyma



Prepared by Şeyma



