

**Использование Цифровых
образовательных ресурсов на уроках
английского языка
как средство повышения мотивации к
изучению иностранного языка**

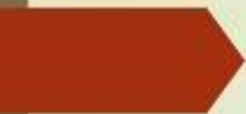


Использование цифровых образовательных ресурсов:

- электронные учебники;
- электронные энциклопедии;
- видеофильмы;
- тренажёры;
- слайдовые презентации;
- электронные словари, справочники;
- интернет ресурсы;
- обучающие компьютерные программы;
- интерактивные плакаты.

Цифровые образовательные ресурсы (ЦОР)





С помощью ЦОР на уроке английского языка мною решается целый ряд задач:

- ▮ предъявлять новый учебный материал(изложить его кратко и наглядно),
- ▮ повторять и закреплять пройденные лексические единицы(быстро и продуктивно);
- ▮ проводить промежуточный и итоговый контроль усвоения знаний(особенно при самоконтроле и взаимоконтроле);
- ▮ создать игровые учебные ситуации, максимально приближенные к реальным(особенно актуально в начальном звене учащихся);
- ▮ помочь учащимся основательно подготовиться к сдаче ЕГЭ, ГИА

ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ

- ✗ ABC-online. Английский язык для всех
<http://www.abc-english-grammar.com>
- ✗ Lang.Ru: интернет-справочник «Английский язык»
<http://www.lang.ru>
- ✗ Fluent English — образовательный проект
<http://www.fluent-english.ru>
- ✗ Native English. Изучение английского языка
<http://www.native-english.ru>
- ✗ School English: газета для изучающих английский язык
<http://www.schoolenglish.ru>
- ✗ Английский для детей
<http://www.englishforkids.ru>
- ✗ Английский клуб
<http://www.englishclub.narod.ru>
- ✗ Английский язык.ru — все для изучающих английский язык
<http://www.english.language.ru>
- ✗ Английский язык в библиотеке Максима Мошкова
<http://lib.ru/ENGLISH/>
- ✗ Английский язык в школе
<http://englishaz.narod.ru>



Использование электронно-образовательных ресурсов

Образовательные ресурсы сети Интернет по иностранным языкам

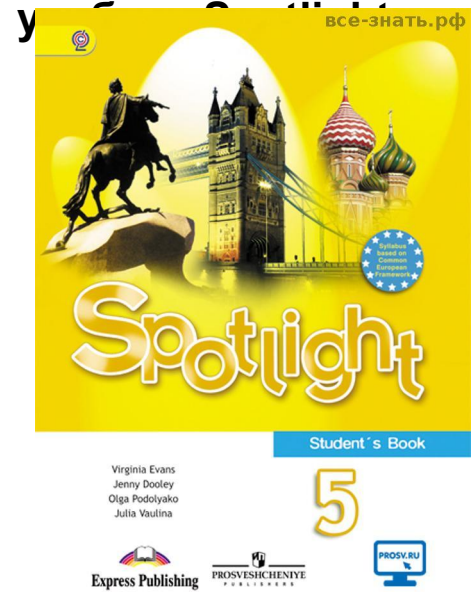
- **The New York Times** <http://www.nytimes.com>
- [CNN World News](http://www.cnn.com/WORLD)
<http://www.cnn.com/WORLD> European Schoolnet. Европейская школьная сеть
- [School English: газета для изучающих английский язык](http://www.schoolenglish.ru)
<http://www.schoolenglish.ru>
- <http://www.rambler.ru/diet> Энциклопедия «Britannica Online»
- <http://www.eb.com>



PERSONAL, SOCIAL AND HEALTH EDUCATION

Danger! Keep out!!!

5 класс



Цели:

- - образовательная: предъявить новый учебный материал ;
- - развивающая: выделить главное из текста, сравнивать, обобщать изученное ;
- - воспитательная: влиять на нравственность, экологическое качество.

Задачи:

- -ввод нового лексического материала;
- - познакомить детей с новым с текстом урока;
- - обсудить проблему, связанную с соблюдением здорового образа жизни на уроке.



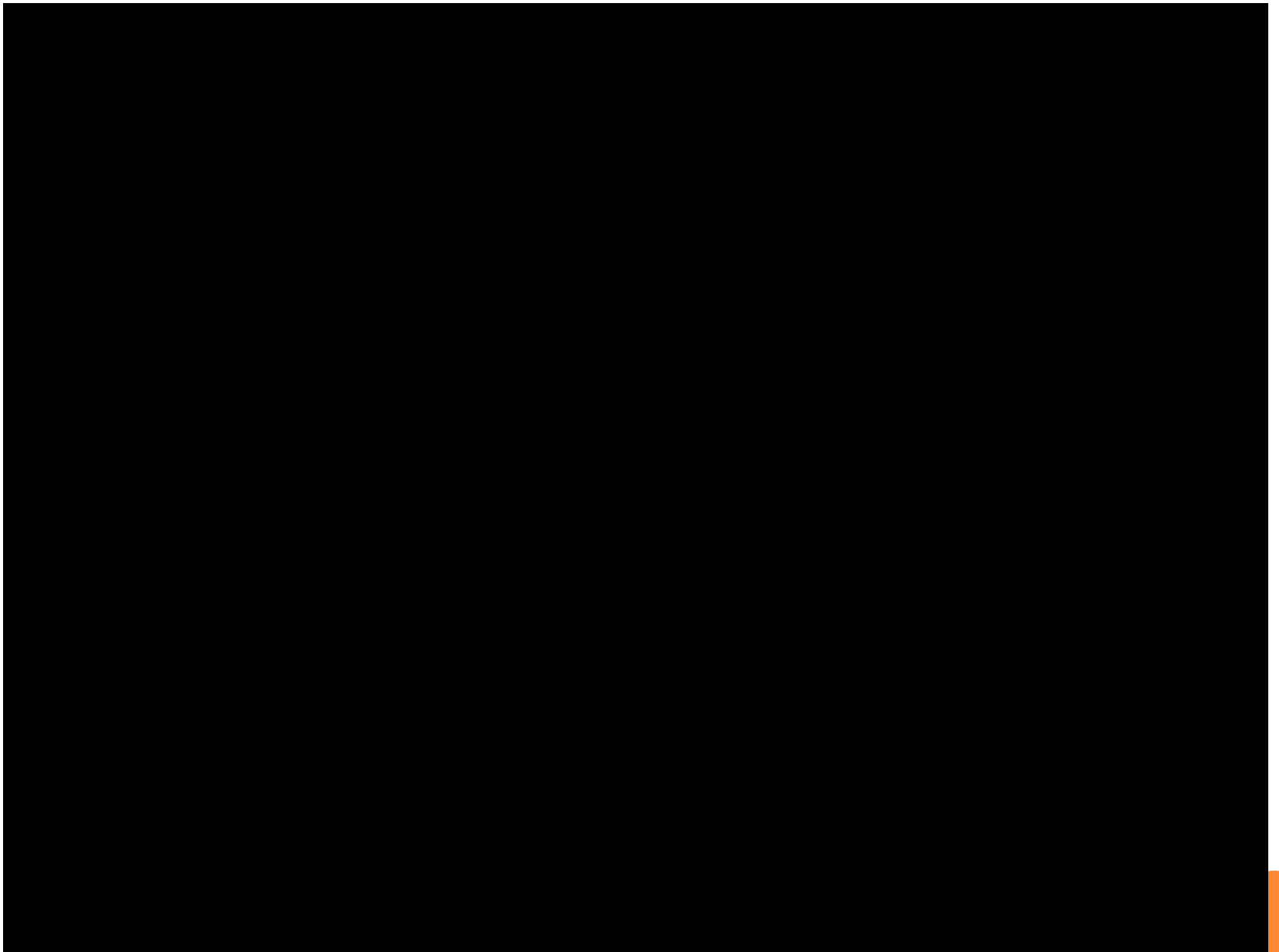


**Early to bed,
early to rise**



**Makes a man healthy, wealthy
and wise**







**Personal, Social,
Health and Economic
(PSHE) Education**

- ▣ *To chop* – крошить, рубить, нарезать
- ▣ *To wash one's hands* – мыть руки
- ▣ *To wash the dishes* – мыть посуду
- ▣ *To wash fruit and vegetables* – мыть фрукты и овощи
- ▣ *A surface* - поверхность
- ▣ *Raw* - сырой
- ▣ *Keep out* – не допускать
- ▣ *Bacteria* - бактерия
- ▣ *Dairy products* – молочные продукты
- ▣ *Keep away* – держать вдали от
- ▣ *Keep clean* – содержать в чистоте
- ▣ *Sharp* - острый

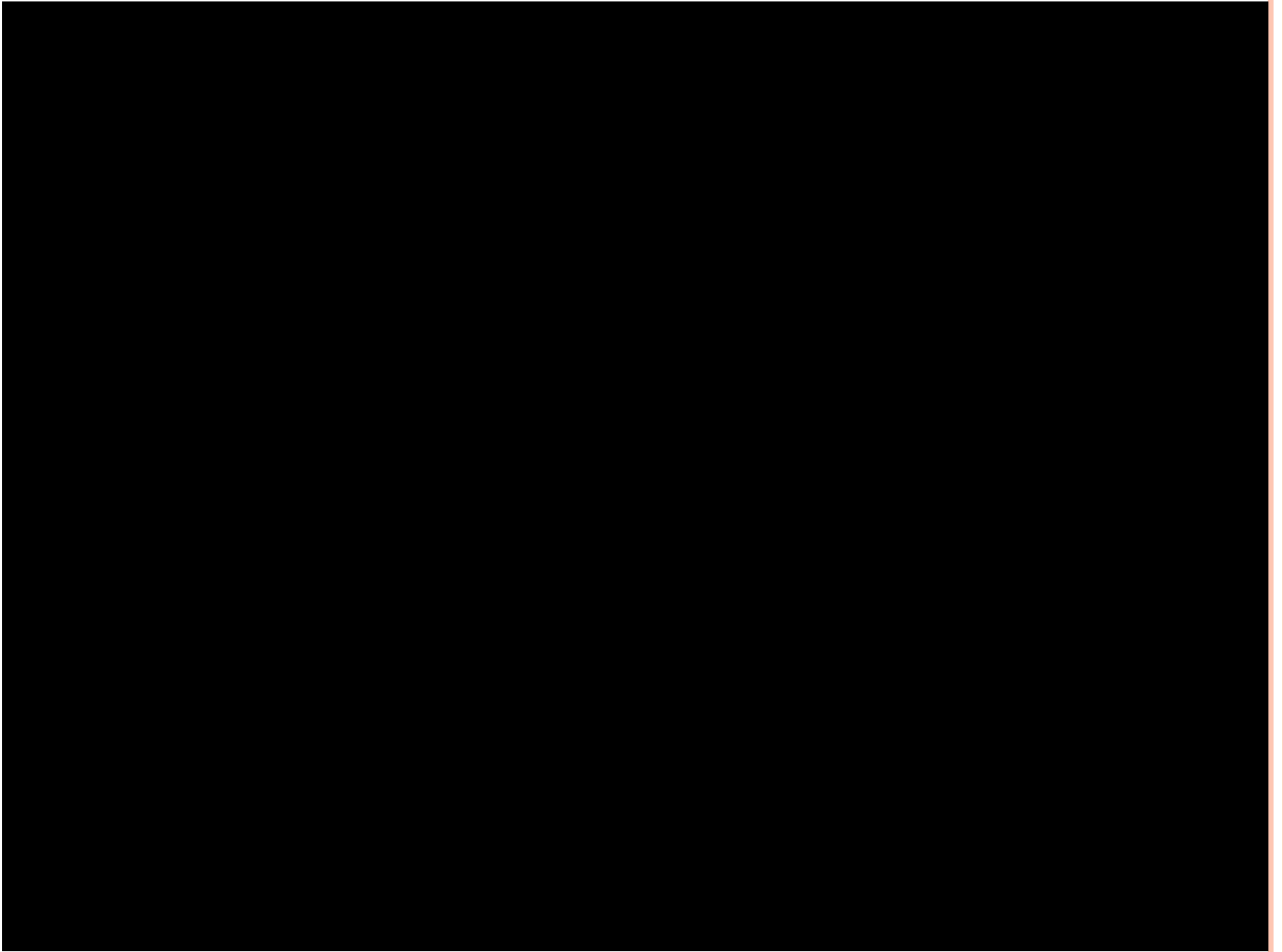


WASH YOUR HANDS









- 1** Which of the sentences 1-5 are true for you?

When I cook/help in the kitchen ...

- 1 I always wash my hands first. ☐
- 2 I use one knife to chop¹ everything. ☐
- 3 I wash fruit and vegetables really well. ☐
- 4 I sometimes forget to put milk back in the fridge. ☐
- 5 I clean surfaces² before and after. ☐

¹ cut into small pieces ² top of something

- 3** Now look at your answers in Ex. 1 again. What do you think you can change next time you help in the kitchen?

I can my hands before I cook



DANGER!

KEEP OUT!

Keeping clean:

Don't let pets in the kitchen. Always wash your hands well before you touch any food. Clean the work surfaces well to keep bacteria away!



Preparing food:

Wash fruit and vegetables well. Never chop raw¹ meat and then use the same knife for other food - to cut your bread, for example. There are lots of dangerous bacteria on raw meat. Use sharp knives and chop very carefully.

Storing food:

Bacteria can't live in the cold, but they love warm kitchens! Always keep raw meat, cooked food and dairy products like milk, cheese and yoghurt in the fridge. Don't put other food next to raw meat!

¹ not cooked

How to store food properly



APPLES

Keep in the fridge drawer for up to **3 WEEKS**



CITRUS FRUIT

Keep in the fridge shelf for up to **2 WEEKS**



RIPE AVOCADO

Keep in the fridge shelf for up to **4 DAYS**



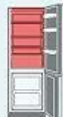
BERRIES

Keep in the fridge drawer for up to **5 DAYS**



UNRIPE MELON

Keep on the countertop for up to **5 DAYS**



RIPE PLUMS & PEACHES

Keep in the fridge for up to **5 DAYS**



PEARS

Keep on the countertop for up to **4 DAYS**



CARROTS

Keep in the fridge drawer for up to **3 WEEKS**



CAULIFLOWER

Keep in the fridge drawer for up to **5 DAYS**



CELERY

Keep in the fridge drawer for up to **2 WEEKS**



SWEET POTATOES

Keep in a dark, cool place for **2 WEEKS**



SQUASHES & MARROWS

Keep in a dark, cool place for **1 MONTH**



BACON

Keep in the fridge for up to **2 WEEKS**



BACON

Keep in the freezer for up to **1 MONTH**



UNOPENED DELI COLD CUTS

Keep in the fridge shelf for up to **2 WEEKS**



LIVE SHELLFISH

Keep in the fridge shelf for up to **1 DAY**



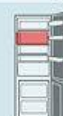
RAW FISH, MEAT & POULTRY

Keep in the freezer for up to **6 MONTHS**



EGGS IN A CARTON

Keep in the fridge shelf for up to **2 WEEKS** OR UNTIL EXPIRATORY DATE



UNOPENED SMOKED FISH

Keep in the fridge shelf for up to **3 MONTHS**



CUCUMBER

Keep in the fridge drawer for up to **1 WEEK**



● The top

The top of the fridge has an average temperature of 7°C, making it ideal for storing **butters** and **cheeses**.

● The middle

The middle of the fridge maintains the optimum temperature of 4-5°C. **Fresh fish**, **cooked meats**, **eggs**, **dairy products** (like **soft cheese**), **cream** and **yoghurts**.

● The lower levels

The lower levels of the fridge maintain a temperature of about 3°C and are the best place for **raw meats** and **chilled ready meals**.

● The drawers

The salad drawers have a higher temperature of 8 to 10°C for the storage of **fruits** and **vegetables**.



- *Домашнее задание, выставление оценок, которые дети могут посмотреть в электронном дневнике*



Всероссийская образовательная сеть

www.dnevnik.ru

РЕФЛЕКСИЯ

- ▣ *-Что нового мы узнали на уроке?*
- ▣ *- Что для вас было интересным?*
- ▣ *-Что было для вас легким,*
- ▣ *-Что было тяжелым?*
- ▣ *- Какие выводы вы можете сделать по теме нашего урока?*



Вывод

- ▣ *Таким образом, работа с мультимедийными материалами способствует более глубокому усвоению учащимися английского языка, активизирует мыслительную деятельность учащихся, позволяет сделать учебный процесс привлекательным и интересным. Это мощный стимул повышения мотивации к овладению английским языком.*



Thanks for your attention

