

ИКТ в образовательном пространстве ОУ

Создание классной газеты в программе Microsoft Office Publisher 2003 (мастер-класс)

- Веретенникова И.П., учитель начальных классов
МБОУ СОШ № 1 Г.Горбатов

Задачи мастер - класса:

- 1. Знакомство с программой Microsoft Office Publisher:
- 2. Знакомство с алгоритмом создания классной газеты в виде буклетов в Microsoft Office Publisher;
- 3. Формирование интереса у педагогов к использованию ИКТ в работе;



Кулинарное путешествие в Китай

Автор: Пуртова Алина 3 класс
Руководитель: Веретенникова И.П.
МБОУ СОШ №1 г. Горбатов

Январь 2012 г. год



В ЭТОМ ВЫПУСКЕ:

Китайская кухня	1
Китайский этикет	1
Почетка гостю	2
Попробует с каждым блюдом	2
Обычаи и китайской кухни	3
Здоровье и китайской кухни	3
Предпочтения китайцев в еде	3-4

Обратите внимание:

- Для большинства блюд продукты надо нарезать очень мелко или кусочками — кубиками, соломкой, давлеными и т.д.
- В китайской кухне много блюд с 30 способами приготовления пищи, самый распространенный из которых — жареный на масле.

Китайцы не придают особого значения одежде, но предпочитают вкусно поесть.



В Китае есть поговорка: «Китайцы не придают особого значения одежде, но предпочитают вкусно поесть». Не мудрено, ибо китайская кухня столь же древняя, как и сама китайская цивилизация. Утонченные и изысканные способы приготовления пищи известны в Китае уже как минимум 3000 лет, а первая кулинарная книга была написана 1500 лет назад. Впечатляет, не правда ли? Так что опыт у китайцев колоссальный. Опыт и традиции требуют тщательного, очень аккуратного, порой даже ювелирного подхода к приготовле-

нию пищи и составлению красивых блюд, столе в промежутки между этими горячими блюдами, настоящих искусств, к которому относятся весьма и весьма серьезно. «Лучше больше овощей, да меньше соли», — говорил Конфуций. И его соотечественники вполне разделяют эту точку зрения.

Кухню китайцы три раза в день, обедают. Различные виды салатов, капусты, редиса и редьки, картофеля, перца, фасоли, бобов, фасоли, ростков бамбука — вот далеко не полный перечень того, что любят готовить китайцы.

Хотите назвать их «горячие» блюда? Нет, скорее всего, нет, так как суп подается в конце обеда. А за ним оплошует пиала чая. Сладости и мучные



ПРАВИЛА ПОВЕДЕНИЯ В ОБЩЕСТВЕ – КИТАЙСКИЙ ЭТИКЕТ

В Китае существует определенный культ чая. Не обязательно пить чай каждый раз как традиция имеют небольшую продолжительность. Просто посуда с чаем не должна быть пустой — такое обязательное условие. Китайский чай подается в течение всего приема пищи. Вежливый хозяин напоит гостей и любезность, покружит или пиалы гостям.

стукнув двумя пальцами правой руки по краю стола. Сейчас многие делают эту привычку довольно практичной: можно сказать «Спасибо» не прерывая основной беседы.

Быть гостем в китайской семье настоящее удовольствие, и если вам посчастливилось, помните:

1. Хозяин (приглашающая сторона), обязательно постарается устроить вам настоящий пир. На столе вы увидите в основном два больших блюда, чем вы способны съесть. После трапезы на столе должна остаться еда, но это вовсе не говорит о расточительстве (китайцы стараются не выбрасывать пищу, если что-то останется, официант любезно предложит упаковать все в контейнеры для еды). Если после ужина на столе осталась пища, хозяин может быть уверен, что гости неслись здорово.

2. До определенного времени считалось что, если хозяин часто подкладывает вам самые лакомые кусочки, используя свои палочки, он оказывает вам честь. Отстой традиции постепенно стали отходить, так как это считается негигиеничным.

3. Возможно, вас попросят пить всегда до дна, опять-таки только лишь из добрых пожеланий. Но даже если вы откажетесь вас поймут.

4. Принято, что хозяин сам должен разливать напитки гостям. При этом гостю следует поддерживать бокал обеими руками, выражая почтение и уважение хозяину.

5. Заказывая блюда в ресторане или встречая гостей дома, на стол стараются ставить четное число блюд. Истоки этой традиции идут к философскому учению о гармонии Янь и Инь. Считается, что мясо и столовые приборы из металла относятся к Янь, чтобы уравновесить Янь на столе ставит четное количество блюд, так как четные числа относятся к Инь.



Палочки вместо ложки

Во время еды вы будете использовать палочки. Ни в коем случае не используйте палочки в посуду с рисом вертикально! Для китайцев это "некорректный" знак, так как напоминает палочки фимиалы, которые втыкаются вертикально в пиалы с рисом на похоронках церемонии. Не размазывайте палочками и не указывайте ими на людей. Не хорошо также если ваши палочки окрестятся с чашами.

«Лучше больше овощей, да меньше соли», — говорил Конфуций.

то еще, когда вы берете пищу из общего блюда. Просто плохие приметы!
Нормальным считается, если хозяева видят количество принятых порций. Не стоит, впрочем,

соглашаться с ним или с ней, даже если пища и не очень хороша. Наоборот, считается вежливым вежливо восхвалять качество и вкус подаваемых блюд.



Попробуйте каждое блюдо

Как и в других восточных культурах - отряпке за столом - знак уважительности пища. В противоположность европейской культуре. На банкетах, где иногда бывает до двенадцати омен блюд, стараются сдерживать себя. Хозяева ожидают, что вы попробуете с каждого блюда. Опять-таки - считается вежливым сначала ответить отказом на приглашение хозяина попробовать то или иное блюдо. Если вы сразу соглашав-

тесь - вы можете быть заподозрены в жадности.

Переворачивать рыбу другим боком в блюде - плохой примета. Она символизирует переворачивание лодки. Съедается верхняя сторона рыбы, а кости убираются, освобождая доступ к нижней стороне. Кости убираются обычно или хозяином или официантом.



Особенности китайской кухни

Старая китайская пословица гласит "民以食为天" - "Пища является первоосновой важностью для человека". По словам всемирно известного историка Сима Дзюна, крупнейшего политического деятеля эпохи Чуньцю (Период Весны и Осени) VIII-V вв. до н.э.) Луань Джун катому выражению добавил

"王曾以民为天，民以食为天，民知天之为天，斯可矣。" - "Как пища является первоосновой важностью для человека, так и потребности народа являются важнейшими для правителя государства, а тот, кому открылась первоосновная важность Всевышнего, тот станет человеком, которому открылся все пути".

Ни в одной другой стране не относятся к еде так трепетно, как в Китае, где кулинарная традиция - предмет культа и благоговейного почитания, а искусство кулинарии доведено до совершенства.



Здоровье и китайская кухня.

Трудно однозначно сказать, является ли китайская пища здоровой в нашем, европейском понимании. Китайцы едят много овощей, варят и жарят сосиски не долго, так что питательные вещества не разрушаются, едят понемногу, но часто - скорее перекусывают, а не съедают огромные порции за раз (не исключено, кстати, что поэтому в массе они более худые, чем европейцы). В то же время в еду в огромных количествах до-

бавляют очень соленый "яичусовой порошок" (MSG, глутамат натрия), кладут много сахара, а в некоторых регионах страны высокую остроту от перца напористо сочетают с острыми маринадами, так как маринование - единственный способ сохранить овощи на зиму.

"Живешь у воды - питаешься тем, что есть на воде, живешь у соли - питаешься тем, что есть в воде" - гласит древняя китайская мудрость.



Предпочтения китайцев в еде

Источники углеводов и крахмала, называемый китайцами «друзьями» (буквально «продукты питания»). Как правило, это рис, лепешки или манту (крутой хлеб, приготовленный на пару) сопровождающие блюда из овощей, мяса, рыбы или других элементов, называемых Кай (буквально «растительное»). Это понятие несильно отличается от

того, что едят обычно в Северной Европе и США. Там мясо или животный белок, как правило, рассматривается как главное блюдо. А большинство кухни Средиземноморья основано на макаронных изделиях или национальном блюде кус-кус.





Г. Горбатов
Павловского района
Нижегородской области

Яблоки Тодди и по-китайски

Твердые яблоки 500 г

- Сахар 200 г
- Арахисовое масло 1 л
- Вода 25 мл
- Растворенный в воде крахмал 50 г
- Мукуриная мука 100 г
- Мукуриное масло

Почистить яблоки, нарезать дольками и вырезать сердцевину. Положить яблоки раствором крахмала, обвалять в мукуриной муке и положить в блюдо, на которое будут выкладываться яблоки смазать мукуриным маслом. Подготовить миску с холодной водой. Вылить на сковороду масло и довести его до кипения, положить яблоки, обжарить во фритюре в течение 1-2 мин и когда они покроются хрустящей корочкой, вынуть. В другой сковороде смешать воду и сахар, поставить на огонь и помешивая жидкость с постоянным ускорением, приготовить золотистый желтый сироп. Плеснуть в сироп немного мукурино масла и засыпать яблоки. На протяжении помешивая полить яблоки сахарным сиропом (когда вы увидите яблоко со сковороды, за ним должно тянуться небольшое количество сиропа). Выложить яблоки на смазанное маслом блюдо и поставить на стол. Перед употреблением яблоки мачают в миску с холодной водой.

Предпочтения китайцев в еде.

Рис является неотъемлемой частью большинства китайских блюд. Однако, во многих частях Китая, особенно северной его части, преобладают зерновые продукты, такие как лапша и булочки, приготовленные на пару. В отличие от, например, южной части Китая, где преобладает использование в пищу риса. Несмотря на важность риса в китайской кухне, неверно думать, что это все, что едят обычно китайцы. Рис признан основным блюдом или добавкой к приготовленному блюду, но есть в китайской кухне и рецепты, не имеющие к рису никакого отношения. Например, китайцы любят готовить и есть супы. Они могут быть разными по составу и консистенции. Супы подают обычно в начале и в конце еды.



Рыба, как правило, по канонам китайской кухни готовится целиком. Едят ее при помощи специальных палочек для еды, в отличие от других кухонь, где рыба сначала перерабатывается в филе. Это делать нежелательно, считают обычно китайцы, поскольку рыба должна быть свежей, насколько это возможно. В ресторанах официанты часто используют две ложки для рыбы, помимо палочек, для удаления костей.

Куриное мясо является другим популярным китайским блюдом. Оно также разрезается на куски и входит в состав многих блюд из овощей. Тушеная курица с рисом - вот то, что едят обычно китайцы.



Мы выбираем спорт

ВЫПУСК 1 10 ДЕКАБРЯ 2013 ГОД

«Когда нет здоровья, молчит мудрость, не может расцветить искусство, не играют силы, бесполезно богатство и бесценен разум» (Геродот)



Здоровье для человека – самая главная ценность.

Человек не может жить
Встал на ноги и пошел.
С востром, сонным подругам
Чтоб дышало сердце
Принимал себя и мир вокруг
Рано утром он встает.
Бегает, дышит он зарядку,
Душой и телом привыкает
Он и другим людям, присутствуя,
Не боится воды, прыгает
Он ведь чистит зубы пастой,
Чистит зубы порошком.
Человек за обедом
Чашкой чая и кашу съел.
Всегда не был правдивой
Но худел и не толстел.
Спать ложился в девять тридцать,
Очень быстро засыпал.
С интересом шел учиться
И латинку изучал.
Каждый день он бегал, прыгал
Много плавал, в мече играл.
Набрал для жизни силы,
И не жалея, не жалея...



ОБРАТИТЕ
ВНИМАНИЕ:

- Здоровья на кухне – это дарит дарит.
- Кто не курит, кто не пьет, тот здоровый человек.
- Держите себя в форме, не забывайте про спорт.
- Вредные привычки – это путь к болезни.
- Занимайтесь спортом, это путь к здоровью.

Мы выбираем здоровый образ жизни.



Флеш-моб в начальной школе



Сильнее я стану,
Приведу я в порядок.
- Расскажите вот о чем,
Как вы стали сильней?
- Это просто – тренировал!
Своей силой неутрачю
Рано утром я встаю
И три шара
И в комнате
Отрываю я сна не знаю.
Приступаю я к зарядке.
Вместе плаваю, вместе бегаю,
И вместе плаваю, вместе бегаю –
Приносил и прыжки.
Стою встать, упрямый
Со смелой и мечтой!
Будешь уметь не без слов,
Тогда станешь сильней.



Вредные привычки вредят здоровью людей.

Ученица
Что случилось, в школу пришла?
Почему опоздала и дум?
Мальчики (пером)
Это им сигару курить,
Появилась скорая лодка.
Ученица
Вы же знаете, это такое курение?
Вы же заблуждаетесь!
Вы же подросток,
А отравлен и заболел
От курения он взрослеет,
А болел и старел!
Но пропой и мару лет
Станешь ты, как старый дед.
1 курящая
У меня шашлык есть,
Прекратил, пара курение
2 курящая
Доместилась шашлык...
Мы же не шашлык!
Ученица
Как прокипятит дым!
1 и 2 курящая
Курить больше не хотим!
Главная курящая
Вы – спонсоры малышей
Но пропой вы же не,
Не курите, не курите!
Предлагаю в курение
Я – не курю, не курю,
Веду и курю, табак!
(пускает дым и падает в обморок)
Ученица

**Дей, не слушай меня,
Но пропой ты и дум
Смерть его ужасает,
Только красное пятно.
Вот (курят) Доктор доктор!**
1 курящая
Дайте, доктор, шам отлет
Вудет, жид, ошты шот?
Доктор
Может шот не пропой,
Только шампуром шамет
Курящая (жест)
Объясните, что со мной?
Мужики в больнице?
Доктор
Что за такие вопросы?
Это все от пашорки!
Ученица
Так что же такое курение?
Ученица
Это дым из шашки и га...



Доктор
А в школе сама, пропой,
Зачем вы себя забываете?
И жид, свои сердца?
Ученица
Курящая дым шашлык шашлык,
Молода бы вы поскорее пошашлык!

МБОУ СОШ №1, Горбатов
Павловского района Нижегородской области ул. Советская, 4а
Телефон: 861171 62125
gorschool@mail.ru
1 класс Грушина Дарья,
Затоев Денис. Руководитель:
Варетеникова И.П.

буклета

- 1. Запускаем программу Microsoft Office Publisher:
- Пуск Все программы Microsoft Office Microsoft Office Publisher 2007\2003 (сл. 2)
- 2. Выберем Типы публикаций (сл. 3) Буклеты (сл. 4) Выбираем вид букета Создать.
- 3. Измените (по желанию) дизайн буклета
- Параметры (сл. 5) Цветовая схема (сл. 6) (выбрать) Шрифтовая схема (выбрать) (сл. 7) Макеты публикаций (выбрать (сл. 8)
- 4. Вставляем текст и картинки по необходимой тематике (из своих источников копировать - вставить) .
- Изменяем размер рисунка (сжимаем за угол картинки, располагаем в тексте. (сл. 9)
- 5. Оформляем страницу 1, затем страницу 2. (сл. 10)
- 6. Просмотрим общий вид буклета (для каждой страницы отдельно. Предварительный просмотр) (сл. 11)
- 7. Сохраним буклет в свою папку Файл Сохранить как (сл. 12) Находим свою папку (куда сохраняем) Имя файла (Буклет) Тип файла (Файлы Publisher) Сохранить. (сл. 13)
- 8. Напечатаем буклет.

- Сохранить
- Сохранить как
- Открыть
- Закреть
- Сведения
- Последние
- Создать**
- Печать
- Сохранить и отправить
- Справка
- Параметры
- Выход

Доступные шаблоны

Установленные шаблоны и шаблоны из Интернета

Поиск шаблонов

← → 🏠 Домашняя страница



Пустая А4 (книжная)



Пустая А4 (альбомная)



Дополнительные размеры пустых страниц



Мои шаблоны

Популярные



Буклеты



Бюллетени



Визитные карточки



Календари



Наклейки



Открытки



Почтовые карточки

Другие шаблоны



Бланки



Бумажные модели



Быстрые публикации



Деловые бланки



Импорт документов Word



Информация... таблицы



Каталоги

- Сохранить
- Сохранить как
- Открыть
- Закреть
- Сведения
- Последние

Создать

- Печать
- Сохранить и отправить
- Справка
- Параметры
- Выход

Доступные шаблоны


Установленные шаблоны и шаблоны из Ин Поиск шаблонов

← → Домашняя страница ▶ Бюллетени


Не удалось подключиться к сайту Office.com

- Повторите попытку.
- Устранение неполадок подключения к Интернету.

Установленные шаблоны



Закладки



Модули



Парча



Перфорация



Простой разделитель



Рикошет





Закладки



Параметры

Цветовая схема: Литейная


Шрифтовая схема: Виртуальная Trebuchet MS

Бизнес-информация: Создать...

Настройка

Размер страницы: две страницы

Включить адрес заказчика



Создать

Файл Главная Вставка Макет страницы Рассылки Рецензирование Вид

Вставить Буфер обмена Шрифт Абзац Стили Стили Нарисовать надпись Объекты Обтекание текстом Переместить вперед Переместить назад Выровнять Упорядочить Редактирование

Навигация по стр... <



1

2 3

4

Имя
Название бюллетеня

Дата выпуска бюллетеня Том 1, выпуск 1

Заголовок основной статьи



Поскольку **подпись под рисунком.**

Ваша компания имеет более 10 000 клиентов.

Ваша компания имеет более 10 000 клиентов.

Сделайте это заявление...
Сделайте это заявление...
Сделайте это заявление...
Сделайте это заявление...
Сделайте это заявление...

Обратите внимание:

- Проверьте адрес, чтобы избежать ошибок.
- Проверьте адрес, чтобы избежать ошибок.
- Проверьте адрес, чтобы избежать ошибок.
- Проверьте адрес, чтобы избежать ошибок.

Заголовок дополнительной статьи

Ваша компания имеет более 10 000 клиентов.

Ваша компания имеет более 10 000 клиентов.

Ваша компания имеет более 10 000 клиентов.

Ваша компания имеет более 10 000 клиентов.

Сделайте это заявление...
Сделайте это заявление...
Сделайте это заявление...
Сделайте это заявление...
Сделайте это заявление...

В этом выпуске:

- Внутреннее письмо 1
- Внутреннее письмо 2
- Внутреннее письмо 3
- Внутреннее письмо 4
- Внутреннее письмо 5
- Внутреннее письмо 6



Файл Главная Вставка Макет страницы Рассылки Рецензирование Вид

Вставить Буфер обмена Шрифт Абзац Стили Нарисовать надпись Объекты Обтекание текстом Переместить вперед Переместить назад Выровнять Упорядочить Редактирование

Навигация по стр... <



Создать горизонтальную направляющую.
Shift+перетаскивание для перемещения горизонтальной линейки

Навигация по страницам

1

2 3

4

Нога

Название бюллетеня

Дополнительный текст

№ 1, выпуск 1

Обратите внимание!

- Пункт 1
- Пункт 2
- Пункт 3
- Пункт 4

В этой статье:

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

Заголовок основной статьи

Эта статья имеет длину не более 100-150 слов.

Бюллетень предоставляет информацию в удобной форме. Вступительный абзац должен содержать основную мысль, факты или цитату на рынке, а также краткое описание проблемы, которую решает продукт.

Сначала определите, кто будет читать статью. Это должно быть лицо, которое имеет отношение к теме публикации. Например, сотрудник или клиент, заинтересованный в покупке вашего товара или услуги.

Важно создать статью, которая будет полезна, интересна и актуальна. Используйте факты, цифры, статистику, чтобы сделать статью более убедительной. Также используйте изображения, чтобы сделать статью более привлекательной.

В статье Rubikn вы найдете много полезной информации. Это поможет вам лучше понять рынок и сделать правильные выводы. Также вы сможете увидеть, как другие компании используют свои ресурсы.

Для получения дополнительной информации свяжитесь с нами по телефону или электронной почте.

Заголовок дополнительной статьи

Эта статья имеет длину не более 100-150 слов.

Создайте статью, которая будет полезна, интересна и актуальна. Используйте факты, цифры, статистику, чтобы сделать статью более убедительной. Также используйте изображения, чтобы сделать статью более привлекательной.

Применение технологии может быть "Технология" или "Новый товар" или "Новый способ".

Тема публикации актуальна и полезна. Это поможет вам лучше понять рынок и сделать правильные выводы.

Поместить изображение в статью

Файл Главная Вставка Макет страницы Рассылки Рецензирование Вид

Вставить Буфер обмена Шрифт Абзац Стили Нарисовать надпись Объекты Обтекание текстом Переместить вперед Переместить назад Выровнять Упорядочить Редактирование

Навигация по стр... <



Навигация по страницам

1

2

3

4

0

2

4

6

8

10

12

14

16

18

20

22

24

26

28

30

№ 1

Классная газета

Дополнительная газета № 1, выпуск 1

Обратите внимание!

- Публикация должна быть интересной.
- Публикация должна быть информативной.
- Публикация должна быть актуальной.
- Публикация должна быть полезной.

В этой газете:

- Актуальные новости
- Актуальные новости
- Актуальные новости
- Актуальные новости
- Актуальные новости
- Актуальные новости
- Актуальные новости

Заголовок основной статьи

Это статья может состоять из 10-100 слов.

В газете публикуются статьи по различным темам. Статьи должны быть интересными, информативными и полезными. Статьи должны быть актуальными и своевременными. Статьи должны быть написаны простым и понятным языком. Статьи должны быть интересными для читателей.

Сначала определите, кто будет читать газету. Это поможет вам выбрать темы, которые будут интересны вашим читателям. Затем выберите тему для статьи. Выберите тему, которая будет интересна вашим читателям. Выберите тему, которая будет актуальна в настоящее время. Выберите тему, которая будет полезна вашим читателям.

Заголовок дополнительной статьи

Это статья может состоять из 10-100 слов.

Создайте заголовок для статьи. Заголовок должен быть коротким и четким. Заголовок должен отражать содержание статьи.

Сначала определите, кто будет читать газету. Это поможет вам выбрать темы, которые будут интересны вашим читателям. Затем выберите тему для статьи. Выберите тему, которая будет интересна вашим читателям. Выберите тему, которая будет актуальна в настоящее время. Выберите тему, которая будет полезна вашим читателям.

Публикация должна быть интересной и полезной.