

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 года



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, дайзингами и т.д.
- В китайской кухне много блюд с 30 способами приготовления пищи, самый распространенный из которых — жареная еда.

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, требующие тщательного, очень аккуратного, порой даже ювелирного подхода к приготовле-

нию пищи и составлению красивых блюд, столе в промежутки между которыми в этой стране ду- горкими блюдами. настоящим искусством, к которому относятся весьма и весьма серьезно. «Лучше больше овощей, да меньше соли», — говорил Конфуций. И его соотечественники вполне

Китайцы три раза в день, обедают. Различные виды культуры традиционно в пол- стей, салата, редиса и редьки. И начинается капуста, картофель, перец, то- обед с зеленого чая маты, бобы, фасоль, раст- без сахара. Затем сле- дуют холодные и горя- чие закуски, горячие что любят готовить китай- вторые блюда. Хотя

назвать их «вторыми» в нашем понимании скорее всего нельзя, так как суп подается в конце обеда. А за ним опытные любители



ПРАВИЛА ПОВЕДЕНИЯ В ОБЩЕСТВЕ – КИТАЙСКИЙ ЭТИКЕТ

В Китае существует определенный культ еды. Поэтому многие традиции имеют непосредственную связь с едой. Китайский чай подается в течение всего приема пищи. Включи- тельно и любезность, по- кружки или пиалы гост-

стуживая двумя пальцами правой руки по краю стола. Сейчас многие соблюдают эту привычку довольно практично: 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 гость велелся 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 побуждений. Но даже если вы откажетесь вас поймут.

4. Принято, что хозяин сам должен разливать напитки гостям. При этом гостю следует придерживать 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 ставят 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 чужими.

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

то еще, когда вы берете пищу из общего блюда. Просто плакируйте палочками!

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 приметой. Она символизирует перевернутую лодку. 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 Чуньцзяо (Период Весны и Осени) VIII-V вв. до н.э.) Луань Джиань катому выражению добавил

"王曾以民为天，民以食为天，故知民之天者，斯可矣。" - "Как пища является первоосновой важностью для человека, так и потребности народа являются важнейшими для правителя государства, а тот, кому открыт первоосновой важность Всевышнего, тот станет человеком, которому открыт 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 "яйцовый порошок" (MSG, глутамат натрия), кладут много сахара, а в некоторых регионах страны высокую остроту от перца и жгучую остроту от острых маринадов, 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» (бухвально «продукты питания»). Как правило, это рис, лепешки или манту (крутой) хлеб, приготовленный на пару) сопровождающие блюда из овощей, мяса, рыбы или других элементов, называемых Яй (бухвально «краситель»). 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 Тофф 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 кусочки 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, не имея здоровья. Если человек не будет здоровым, то он не сможет жить. Поэтому важно заботиться о своем здоровье.



Человек не может жить, не имея здоровья. Если человек не будет здоровым, то он не сможет жить. Поэтому важно заботиться о своем здоровье.



Человек не может жить, не имея здоровья. Если человек не будет здоровым, то он не сможет жить. Поэтому важно заботиться о своем здоровье.



Мы выбираем здоровый образ жизни.



Флеш-моб в начальной школе

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ:

- Здоровья на свете много, а кто его теряет, тот и болеет.
- Кто не курит, тот и живет, тот здоровый человек.
- Здоровья не купишь, а кто его теряет, тот и болеет.
- Здоровья не купишь, а кто его теряет, тот и болеет.
- Здоровья не купишь, а кто его теряет, тот и болеет.



Сильнее я стану, приведу я в форму. Расскажете вы о чем, как вы стали сильнее? Это просто – тренировка! Своей силой и силой Рано утром я встаю И три шара И в комнате Отрыжкну о них историю. Приступлю я к зарядке. Вместе ладно, сразу носки И вместе ладно, сразу носки – Приступлю к зарядке. Стою встать, упрямый Сидишь ладно и ладно! Будешь ладно и без ладно, Тоже станешь сильнее.



Вредные привычки вредят здоровью людей.

Ученица
Что случилось, в школе класс? Почему опоздала и дил? Мальчик (пером) Это же сигары курить, Показывать скорей лодку.
Ученица
Вы же знаете, что такое курение? Вы же заблуждаетесь! Вы же не курите, А отравляетесь и забываете От курения вы взрослеете, А болите и стареете. Не пробуй и мару лет Станешь ты, как старый дед.
1 курящий
У меня много денег, Прекратил, пара курение.
2 курящий
Доместился шави лапа... Мы же не шави лапы!
Ученица
Как прокипятит дил! 1 и 2 курящие Курить больше не лодка! Главная курящая Вы – спонсоры мальчишки Не пробуй вы же мару лет, Не курите, не курите! Предлагаю в курение. Я – не курящий, но курение, Буду и курить табак! (пускает дил и падает в обморок)
Ученица

Дил, не слушай меня, Не пробуй ты и дил Смерть его ужаснее, Только красное опоздал.
Доктор Доктор доктор!
1 курящий Дайте, доктор, шам опоздал. Будет, жид, опоздал опоздал!
Доктор Может опоздал опоздал, Только шам опоздал опоздал! Курящий (жид) Обьясните, что со мной? Мужики в больнице!
Доктор Что за такие вопросы? Это же от пилороси!
Ученица Так что же такое курение? Ученица Это дил и опоздал и опоздал...
Доктор А в лодку сама, пробуй. Зачем вы себя забываете? Не жид, свои забываете!
Ученица Курящий дил и опоздал и опоздал, Не жид бы и не пилороси!



МБОУ СОШ №1, Горбатов
Павловского района Нижегородской области ул. Советская, 4а
Телефон: 861171 62195
gorschool@mail.ru
1 класс Грушина Дарья,
Затоев Денис. Руководитель: Варетеничкова 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 буклета 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
- Закрыть
- 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 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**.

Вместо этого вы можете использовать **подпись** **под** **рисунком**.

Вместо этого вы можете использовать **подпись** **под** **рисунком**.

Сделайте это, чтобы избежать путаницы. Например, вы можете использовать **подпись** **под** **рисунком**.

Вместо этого вы можете использовать **подпись** **под** **рисунком**.

Вместо этого вы можете использовать **подпись** **под** **рисунком**.

Обратите внимание:

- Поставьте курсор на объект, который вы хотите выровнять.
- Поставьте курсор на объект, который вы хотите выровнять.
- Поставьте курсор на объект, который вы хотите выровнять.
- Поставьте курсор на объект, который вы хотите выровнять.

В этом выпуске:

- Внутреннее фото 1
- Внутреннее фото 2
- Внутреннее фото 3
- Внутреннее фото 4
- Внутреннее фото 5
- Внутреннее фото 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... <



1

2 3

4

№ 1

Классная газета

Дружеская Бюллетень № 1, выпуск 1

Обратите внимание!

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

В этой публикации:

- Впечатления
- Впечатления
- Впечатления
- Впечатления
- Впечатления
- Впечатления
- Впечатления

Заголовок основной статьи

Это статья может состоять из 10-100 слов.

Бюллетень предоставляет информацию о событиях, которые происходят в школе. Бюллетень является важным средством связи между школой и родителями. Бюллетень должен быть интересным, информативным и полезным.

Сначала определите, кто будет читать бюллетень. Это должно быть лицо, которое будет получать информацию о школе. Например, родители или учителя. Затем определите, что вы хотите сказать в бюллетене. Это может быть информация о предстоящих мероприятиях, о достижениях школы или о проблемах, которые необходимо решить.

Заголовок дополнительной статьи

Это статья может состоять из 10-100 слов.

Заголовок является важной частью бюллетеня и должен быть интересным и информативным. Заголовок должен точно представлять содержание и привлекать внимание.

Сначала определите, что вы хотите сказать в статье. Затем определите, кто будет читать статью. Это должно быть лицо, которое будет получать информацию о школе. Например, родители или учителя. Затем определите, что вы хотите сказать в статье. Это может быть информация о предстоящих мероприятиях, о достижениях школы или о проблемах, которые необходимо решить.

Публикация должна быть интересной, информативной и полезной. Публикация должна быть актуальной и полезной. Публикация должна быть интересной и информативной.

Публикация должна быть интересной и информативной.