

Педагогические чтения работников
образовательных учреждений Павловского района

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 буклотов 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.Л.
МБОУ СОШ №1 г. Горбатов

Январь 2012 года



В ЭТОМ ВЫПУСКЕ:

Китайская кухня 1

Китайский этикет 1

Приятного гостя 2

Попробуйте какое-то блюдо 2

Основы китайской кухни 3

Здоровье и китайская кухня 3

Продукты для китайской кухни в супермаркете 3-4

Обратите внимание:

- Для большинства блюд предпочтительнее использовать очищенные кусочки — кубики, спиральки, роллы, кокни и т.д.
- В китайской кухне может стоять более 30 способов приготовления пищи, самый распространенный из которых — жарение в чане.

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



В Китае есть поговорка: «кошачий пищи и составленные кушанья» появляются на «Китайцы не придают особого значения одежде, но предпочитают вкусно поесть». никоих красивых плодов, столов в промежутках между едой, но предпочитают настоящим искусством, к которому от «лучше больше овощей, чем мяса» — говорят Конфуций. И его соотечественники вполне

Кушают китайцы три раза в день: обедают они. Различные виды калу-раза в день, обедают они. Различные виды калу-традиционно в пол-стакана, салата, риса и редко в день. И начиняется ка, картофель, перец, то-обед с зеленого чая мята, бобы, фасоль, рост-без сахара. Затем следят бамбука — вот далеко думают холода и горячие что любят готовить китай-чие закуски, горячие что любят готовить китай-вторые блюда. Хотя это называют их «кетчупами» в нашем понимании скорее всего нельзя, так как суп подается в конце обеда. А за них опять следует пияве чаек. Сладости и мучные



ПРАВИЛА ПОВЕДЕНИЯ В ОБЩЕСТВЕ – КИТАЙСКИЙ ЭТИКЕТ

В Китае существует тай, прежде чем они опустят стакан двумя пальцами определенный культивируют. Не обязательно правой рукой по краю стакана. Поэтому можно пить чай каждый раз иначе. Сейчас многие насто-традиции имеют неподдельный характер. Просто для эту привычку довольно-средственную связь с посудом чаем не должна быть пустой — таков обычай. Но практичен: можно сказать «Спасибо» не прерывая основной беседы.

Китайский чай подается в чай. Вы можете увидеть, что в течение всего как китайцы благодарят приема пищи. Бекли-друг друга в этикет-хозяин наполнит чашу и любезность, пог-кружки или пивные по-

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

1. Хозяин (приглашающий сторона), обязательно постарается устроить вам настоящий пир. На столе вы увидите в несколько раз больше блюд, чем вы способны съесть. После трапезы на столе должна оставаться еда, но это вовсе не говорит о расщедичестве (китайцы стараются не выбрасывать пищу, если что-то оставляется, официант обычно предложит упаковать все в контейнеры для еды). Если после ужина на столе остается пища, хозяин может быть уверен, что гость не злосчастлив.

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

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 изувеченному хозяину.

5. Заказывая блюда в ресторане или встречая гостей дома, на стол ставятся ставить четное число блюд. История этой традиции идет к философскому учению о гармонии Янь и Инь. Считается, что мясо и столовые приборы из металла относятся к Ян, 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 ставьте палочки в пищу с рисом вертикально. Для китайцев это "нехороший" знак, так как напоминает палочку-фимбале, которые являются вертикально в пищеводе в некоторых церемониях. Не разрывайте палочки и не укусывайте ими на людей. Не хорошо также, если ваши палочки скрестятся с чинами-

то еще, когда вы берете пищу из общих блюд. Просто плохие приметы!

Нормальным считается, если хозяева занимают качеством принесенной пищи. Не стоит, впрочем,

«Лучше большая овощная, да меньше соленая», — говорил Конфуций.

соглашаться с ним или с ней, даже если пища и не очень хороша. Несмотря на это, считается величайшим вежливо восхвалять качество и вкус подаваемых блюд.



Попробуйте каждое блюдо

Как и в других азиатских культурах — отрывка за столом —знак удовлетворения пищей. В противоположности европейской культуре, где никогда не берут до двенадцати смен блюд, старайтесь сдерживать себя. Хозяева ожидают, что вы попробуете с каждого блюда. Опять-таки — считается великим счастьем отказать отказом на приглашение хозяина попробовать то или иное блюдо. Если вы сразу соглашаетесь



Особенности китайской кухни

Старая китайская пословица гласит "食以金为大, 食以金为大, 食以金为大" — пища является первостепенной важностью для человека. По словам всемирно известного историка Сыма Джана, китайского политического деятеля эпохи Чунцзы (Период Весны и Осени VIII-VI вв. до н.э.) Тун Джен катом выражению добавил



"王者以玉为大, 食以金为大, 食以金为大, 食以金为大" — Как пища является первостепенной важностью для человека, так и потребности народа являются наиважнейшими для правителя государства, в тот, кому откроется пища первостепенная важность Всеобщего, тот станет человеком, которому откроются все пути!"

Ни в одной другой стране не относятся к еде так тщательно, как в Китае, где кулинарная традиция — предмет культа и благоговейного почитания, в искусстве 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 совсем не долго, так что питательные вещества не разрушаются, едят понемногу, но часто — скорее перекусывают, а не съедают огромные порции раз (не исключено, конечно, что поэтому в массе они более худые, чем европейцы). В то же время в еду в огромных количествах до-

бавляют очень солёный "чиуссовский порошок" (MSG, глутамат натрия), кладут много сахара, а в некоторых регионах страны высокуюсмертность от рака напрямую связывают с острыми маринадами, так как маринование — единственный способ сократить овощи азоту.



"Живешь у воды — питайся тем, что есть на воде, живешь у горы — питайся тем, что есть в воде" — гласит древняя китайская мудрость.

Предпочтения китайцев в еде

Источники углеводов и крахмала, называемые по-китайски «хушви» (буквально «продукты питания»). Как правило, это рис, лапша или манту (круассый хлеб, приготовленный на пару) сопровождающие блюда из овощей, мяса, рыбы или других элементов, называемых «Кай» (буквально «вместительные»). Это понятие несколько отличается от

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



**МБОУ СОШ №1
г. Горбатов**




Г. Горбатов
Павловского района
Нижегородской области

Яблочки Тоффи по-китайски

Твердые яблоки 500 г

- Сахар 200 г
- Ароматизированное масло 1 л
- Вода 25 мл
- Растворимый в воде крахмал 50 г
- Кукурузная мука 100 г
- Кукурузное масло

Почистить яблоки, нарезать дольками и вынуть сердцевину. Полить яблоки раствором крахмала, обвалять в кукурузной муке и оставить. Блюдо, на которое будут выкладываться яблочки, смазать кукурузным маслом. Подогреть миску с холодной водой. Выложить сковороду масло и довести его до кипения, положить яблочки, обжарить до фрикции в течение 12 мин и, когда они покроются хрустящей корочкой, вынуть. В другой сковороде смешать воду и сахар, прокипятить 10 минут, и, помешивая жидкость с постепенным усилением, приготовить золотисто-желтый сироп. Просунуть в сковороду немного кукурузного масла и засыпать яблочки. На параллельно посыпанной полить яблочки сахарным сиропом (если вы все еще не яблоко со сковороды, за них должна плавиться небольшое количество сиропа). Выложить яблочки на смазанное маслом блюдо и поставить на стол. Перед употреблением яблочки макают 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 признаен 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 фактуре и консистенции. Суп 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, поскольку это возможено. В ресторанах офиценты 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 супов. Тушёная куринина с рисом - вот то, что едят обычно китайцы.



Мы выбираем спорт

ВЫПУСК 1 | 10 ДЕКАБРЯ 2013 ГОД

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

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ:

- Здоровый образ жизни - это залог долгой и счастливой жизни.
- Кто на курятине пьет колы, тот здоровья лишается.
- Здоровье - основа привлекательной внешности.
- Бегущий спортсмен - это здоровье.
- Народный фольклор - это здоровье.



ЦДОУ «Школа для человека – самого главного ценности». Человек на свете рождается. Встал из яйца и пошел. С куклой, спутником подружился. Чтобы дышать он горячо. Принес себе изгородь. Рано утром и встань. Быстро умысься зарядку. Душевное здоровье приносит. Он и глубоким дыханием, и пространством.



Не болея никогда, привык. Он всегда любил гулять, Часто ходил по парковкам. Человек с забором. Черный лебедь из яиц. Волосы не было причесок. Не нужен и не потребен. Спать почился в засыпке тридцати, Очевидно быстрее засыпал. С интересом шел учиться И пытаясь получать. Каждый день он был, прыгает. Много плакал, влечь мир. Набирал длинные скаки. И искал, и искал.



Мы выбираем здоровый образ жизни.



Флеш-моб в начальной школе



Составляем стихотворку.
Прислушайся к своему:
- Распахните вето чю.
Как мы стали сильными?
- Это просто - тренировка!
Свой спорт неутра.
Рано утром и встань
И приподи.
И в коньках.
Отправься в квадриги.
Вместе плавай, купайся
И вместе плавай, купайся.
- Присоединяйся к группам.
Сто восемь упражнений.
Со спринтом и начни!
Будешь уметь не болеть,
Тогда станешь сильным.



Вредные привычки вредят здоровью людей.

Ученицы

Что случалось в нашем классе? Появились отказы и раздражение. Мальчики (парни). Это мы сидим юрьевы. Позадолбать скучной пятницы.

Ученица

Вы же знаете, что такое курение? Это же заборье! Это же подростковое.

А отравление и заборство

От курения не избавлюсь. А боли и старость. Но профиль и пары лет. Становлюсь так, как старый эд.

1 курящий

У меня инфаркт, Прокуратура подала курение

2 курящий

Понимаю, что надо... Мы же из самоубийц!

Ученица

Как противостоять раку? 1 и 2 курящие

Курить больше не хотят! Главный курящий

Вы – сплошная нальчик! Но прошу вас не курить. Напугались инфарктами! Продолжают курение.

Я – из чисток, не курю, Я буду курить, табак!

(пихает руки в пиджак в обморок)

Ученица

Эх, не следите за мной! Не прощайте ты и она. Смотри что ужасное, Толкаю вас с места! Все (курят) Доктор (закидывает)

1 курящий

Дядя, доктор, что это есть? Будет, жить или нет?

Доктор

Извините что я проглатил. Только кашляю становлюсь курящим

Объясняю, что со мной?

Испугалась в больнице?

Доктор

Что за птицы запрыгли? Это все от птицей!

Ученица

Так что же такое курение? Ученица

Это зажигаю сигареты!

Ученица

Это зажигаю сигареты!

Доктор

А я попросила привезти. Зажигай себе зарядку! И живи свою счастья!

Ученица

Курящим надо жалеть себя.

Жалеть Они им поскорей погибнут!



МБОУ СОШ №1 г. Горячего
Нижегородского района Нижегородской области ул. Советская, 4а
Телефон: 83217162215
gorschool@mail.ru
1 класс Грушева Дарья,
Зотов Денис Рукообидова
Ильинская Вероника Ильинская

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.



Файл

Главная

Макет страницы

Рассылки

Рецензирование

Вид

Сохранить

Сохранить как

Открыть

Закрыть

Сведения

Последние

Создать

Печать

Сохранить и отправить

Справка

Параметры

Выход

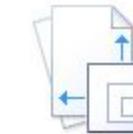
Доступные шаблоны

Установленные шаблоны и шаблоны из Интернета

Поиск шаблонов



Домашняя страница

Пустая А4
(книжная)Пустая А4
(альбомная)Дополнитель...
размеры
пустых страниц

Мои шаблоны

Популярные



Буклеты



Бюллетени

Визитные
карточки

Календари



Наклейки



Открытки

Почтовые
карточки

Другие шаблоны



Бланки

Бумажные
моделиБыстрые
публикацииДеловые
бланкиИмпорт
документов
WordИнформацио...
таблицы

Каталоги



Файл

Главная

Макет страницы

Рассылки

Рецензирование

Вид

Сохранить

Сохранить как

Открыть

Закрыть

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

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

Ж

К

Ч

x²x²Aa²AV²A²

Шрифт

Абзац

Стили

Нарисовать надпись

Обтекание текстом

Объекты

Переместить вперед

Переместить назад

Выровнять

Упорядочить

Редактировать

Навигация по стр...

4 12 10 8 6 4 2 0 2 4 6 8 10 12 14 16 18 20 22 24 26 28 30 32

0

2

4

6

8

10

12

14

16

18

20

22

24

26

28

30

32



2

3



4

Название бюллетеня

Дата выхода бюллетеня Том 1, выпуск 1

Заголовок основной статьи

Заголовок основной статьи

Однако, если речь идет о том, что включено в бюллетень, то это не всегда является правильным. Важно помнить, что включенные в бюллетень материалы должны быть полезными для читателей. Поэтому, если вы хотите, чтобы ваш бюллетень был интересным и полезным, то вам нужно уделить внимание выбору материалов.

Пояснительная подпись под фотографией

Заголовок дополнительной статьи

Заголовок дополнительной статьи

В этом выпуске

Внутреннее сальто	2
Внутреннее сальто	4
Внутреннее сальто	5
Внутреннее сальто	6



Файл

Главная

Вставка

Макет страницы

Рассылки

Рецензирование

Вид



Вставить

▼

Ж

К

Ч

x²x²Aa²Редактирова
▼

Буфер обмена

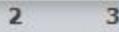
Шрифт

Абзац

4 12 10 8 6 4 2 0 2 4 6 8 10 12 14 16 18 20 22 24 26 28 30 32

Навигация по стр...

Создать горизонтальную направляющую.
 Shift+перетаскивание для перемещения горизонтальной линейки



0

2

4

6

8

10

12

14

16

18

20

22

24

26

28

30

32

Ната

Название бюллетеня

Создание бюллетеня

Обратите внимание:

- Печатается в формате А4 на бумаге с размером 210x290мм.
- Печатается в формате А4 на бумаге с размером 210x290мм.
- Печатается в формате А4 на бумаге с размером 210x290мм.
- Печатается в формате А4 на бумаге с размером 210x290мм.

В этом выпуске:

- Выпуск №1
- Выпуск №2
- Выпуск №3
- Выпуск №4
- Выпуск №5
- Выпуск №6
- Выпуск №7
- Выпуск №8

Заголовок основной статьи

Эта статья имеет длину не более 150-200 слов.

Бюллетень предназначен для привлечения внимания к новым продуктам и услугам. Быстро становится популярным среди пользователей благодаря яркому дизайну, интересным материалам, доступным ценам, приятной атмосфере.

Сначала определите, для какой аудитории предназначено бюллетень. Это поможет вам выбрать тему, которую вы хотите поднять. Например, если вы хотите продвинуть свою компанию, напишите о ней в статье, а также о продукте или услуге, который вы предлагаете.

Заголовок дополнительной статьи

Эта статья имеет длину не более 100-150 слов.

Заголовок дополнительной статьи должен быть коротким и информативным.

Вы можете создать эти полосы для последующего использования, например, на своем сайте, в электронном письме, в сообщении в социальных сетях, в блоге и т.д.

В начале добавьте на изображение публикации, соответствующие теме вашего бюллетена.

Далее определите, каким образом будет использоваться бюллетень на страницах. Это поможет решить вопрос о его размещении на странице изображениями, текстом, таблицами и т.д.

Используйте различные методы для этого, чтобы он выглядел интересно и привлекательно.

появление.

В начале добавьте изображение публикации, соответствующее теме вашего бюллетена.

Далее определите, каким образом будет использоваться бюллетень на страницах изображениями, текстом, таблицами и т.д.

Используйте различные методы для этого, чтобы он выглядел интересно и привлекательно.

появление.

В начале добавьте изображение публикации, соответствующее теме вашего бюллетена.

Далее определите, каким образом будет использоваться бюллетень на страницах изображениями, текстом, таблицами и т.д.

Используйте различные методы для этого, чтобы он выглядел интересно и привлекательно.



Печатается на

одной стороне

бумаги



Файл

Главная

Вставка

Макет страницы

Рассылки

Рецензирование

Вид



Вставить

Ж

К

Ч

x²x²Aa²AV²

A



Буфер обмена

Шрифт

Абзац

Стили

Нарисовать надпись

Обтекание текстом

Выровнять

Упорядочить

Редактировать

Навигация по стр...

4 12 10 8 6 4 2 0 2 4 6 8 10 12 14 16 18 20 22 24 26 28 30 32

0

2

4

6

8

10

12

14

16

18

20

22

24

26

28

30

32



2



3



4

№ 1

Классная газета

Составители: Беловы

Тема: Культура

Обратите внимание:

- Текст можно писать с помощью клавиши пробела.
- Текст можно писать с помощью клавиши Enter.
- Текст можно писать с помощью клавиши Shift.
- Текст можно писать с помощью клавиши Ctrl.

Заголовок основной статьи

Эта статья может состоять из более чем из 150-200 слов.

Заголовок предназначен для привлечения внимания читателя к информации, которую вы хотите передать. Вы можете использовать различные способы для привлечения внимания читателя, или опубликовать его на рынке, а также для создания образа, который будет привлекать внимание читателя, или же использовать другие аналогичные способы.

Сначала определите, для какой аудитории будет создан заголовок. Это поможет решить вопрос о ее размерах и цвете заголовка. Рекомендуется использовать заголовок, чтобы он был ярким, чтобы он привлекал внимание читателя. Тогда ваши зрители будут знать о чём идёт речь.

Заголовок дополнительной статьи

Эта статья может состоять из более чем из 50-100 слов.

Заголовок дополнительной статьи должен быть более коротким и обратить внимание следующего читателя.

Заголовок дополнительной статьи должен привлекать внимание и привлекать внимание читателя.

Чтобы привлечь внимание читателя, создайте заголовок, который будет привлекать внимание читателя.

Примеры заголовков могут быть: "Свежий выпуск газеты", "Новый выпуск газеты", "Конкурс газеты".