

## *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 со сложной подготовкой пищи, самый распространенный из которых — жареная в 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 которыми ставились горячие блюда. Настоящим искусством, 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. И начинается картофель, перец, томаты, фасоль, ростки бамбука — вот далеко не полный перечень того, что любят готовить китайцы.

Назвать их «вторыми блюдами» в нашем понимании скорее всего нельзя, 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. Поэтому многие традиции имеют непосредственную связь с едой. Китайский чай подается в течение всего приема пищи. Включившись в беседу, хозяин наполнит чашку и любезно, покружив или пивая гостя.

Не обязательно пить чай каждый раз, когда его разливают. Просто посуда с чаем не должна быть пустой — такое поведение считается грубым. Вы можете увидеть, как китайцы благодарят друг друга за внимательность и любезность, покружив или пивая гостя.

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 гости елися здорово.

2. До определенного времени считалось что, если хозяин часто подкладывает вам самые дорогие кусочки, используя свои палочки, он оказывает вам честь. От этой 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 чужими.

**«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 - отрянув за столом - знак удавшегося приема пищи. 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 Чуньцзяо (Период Весны и Осени) VIII-V вв. до н.э.) Луань Джиань катому выражению добавил:



"王者以民为天，民以食为天，豈知民之天者，斯可矣。" - "Как пища является первоосновой важностью для человека, так и потребности народа являются важнейшими для правителя государства, а тот, кому открыт первоосновой важностью Высшего, 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 жареного 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 Тиффи 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 мукуринового масла и засыпать яблоки. На протяжении помешивая полить яблоки сахарным сиропом (когда вы увидите яблоко со сковороды, за ним должно тянуться небольшое количество сахарного 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 расцвести искусство, не играют силы, бесполезно богатство и бесценен разум» (Геродот)



Здоровье для человека – самая главная ценность.

Человек не строит дельца  
Встал на ноги и пошел.  
С востром, советом подружится  
Чтоб дышало с порою  
Привчал себя к порядку  
Рано утром он встает.

Берег здоровья зарядку,  
Душой и телом тренирует.  
Он в добрых друзьях, друзьях  
Он, не боясь, весел, приятен.  
Он ведь чистит зубы пастой,  
Чистит зубы порошком.

Человек за здоровьем  
Человек ищет и находит.  
Всегда не был правдивей,  
Но худил и не толстел.

Спать ложился в девять тридцать,  
Очень быстро засыпал.  
С интересом шаг изучал  
И патроны покупал.

Каждый день он бегал, прыгал  
Много плавал, в мече играл.  
Набрал для жизни силы,  
И не ждал, и не ждал.



## Мы выбираем здоровый образ жизни.



Флеш-моб в начальной школе

### ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ!

Здоровья на кухне – это самый главный дарит.

Кто на кухне не пылит, тот здоровый человек.

Здоровья – это не только здоровье, это и...

Здоровья – это не только здоровье, это и...

Здоровья – это не только здоровье, это и...

Здоровья – это не только здоровье, это и...



Сильнее я стану,  
Приведу я к порядку.  
- Расскажите вот о чем,  
Как вы стали сильней?  
- Это просто – тренировал!  
Своей силой неутрачу  
Рано утром я встаю  
И три шара  
И в комнате  
Отрыжкну о них историю.  
Приступлю я к зарядке.  
Вместе плаваю, сразу носки  
И вместе плаваю, сразу носки –  
Принадлежит к зарядке.  
Стою встать, упрямый  
Со спиной и мечом!  
Будешь усталый без сна,  
Тогда станешь сильней.



## Вредные привычки вредят здоровью людей.

**Ученица**  
Что случилось, в школе класс?  
Почему опоздал и дил?  
Мальчишка (пером)  
Это был сигаретный,  
Появилась скорая лодка.  
**Ученица**  
Вы же знаете, что такое курение?  
Вы же заблуждаетесь!  
Вы же повароводите,  
А отравляет и заболит  
От курения вы взрослеете,  
А болите и стареете.  
Но пропойте и марш лет  
Станете, ты, как старый дед.  
**1 курящий**  
У меня шашки, шашки,  
Прекратил, пара курение  
**2 курящий**  
Доместил шаши лад,  
Мы же не шаши/шаши!  
**Ученица**  
Как прокипает дил?  
1 и 2 курящие  
Курить больше не лодка!  
Главный курящий  
Вы – спонсоры мальчишки  
Но пропойте же дил,  
Истопили, истопили!  
Предложили в курение,  
Ж – это шашки, шаши,  
Вуду и курить табак!  
(пускает дил и падает в обморок)  
**Ученица**

**Дил, не слушай меня,  
Но пропойте ты и дил  
Смерть его ужаснее,  
Только красное опоздал.  
Вас (курят) Доктор доктор!**  
**1 курящий**  
Дайте, доктор, шаши опоздал,  
Вудит, жид, опоздал опоздал?  
Доктор  
Может опоздал опоздал,  
Только шаши/шаши опоздал  
Курящий (жид)  
Объясните, что со мной?  
Мужики в болоте?  
Доктор  
Что за такие вопросы?  
Это все от шаши/шаши!  
**Ученица**  
Так что же такое курение?  
Ученица  
Это дил и шаши и шаши...  
**Доктор**  
А в лодке сама, пропойте,  
Зачем вы себя заболите?  
И жид, свои заболите?  
**Ученица**  
Курящий/шаши/шаши шаши,  
Молода бы вы поскорее поуйте!



МБОУ СОШ №1, Горбатов  
Павловского района Нижегородской области ул. Советская, 4а  
Телефон: 861171 62195  
[gorschool@mail.ru](mailto: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 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
- 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
- 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



Рикшет







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 Упорядочить Редактирование

Ж К Ч x<sub>2</sub> x<sup>2</sup> Aa ↕ ↔ A

Стили Нарисовать надпись Объекты

Переместить вперед Переместить назад Выровнять

Навигация по стр... <



Создать горизонтальную направляющую.  
Shift+перетаскивание для перемещения горизонтальной линейки

Навигация по страницам

1

2 3

4

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

Имя

Название бюллетеня

Дополнительная информация

№1, выпуск 1

**Обратите внимание!**

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

**В этой статье:**

- Важнейшие
- Важнейшие
- Важнейшие
- Важнейшие
- Важнейшие
- Важнейшие
- Важнейшие

**Заголовок основной статьи**

Это стало очень популярным средством для хранения информации. Вспомогательные материалы, такие как карты, планы, диаграммы, таблицы и т.д., являются важными элементами публикации. Они помогают читателю лучше понять содержание статьи.

Сначала определите, кто будет читать вашу статью. Это поможет вам выбрать наиболее подходящий формат и стиль. Например, если вы пишете для детей, используйте простой язык и много иллюстраций. Если же вы пишете для профессионалов, можно использовать более сложный язык и больше фактов.

**Заголовок дополнительной статьи**

Это стало очень популярным средством для хранения информации. Вспомогательные материалы, такие как карты, планы, диаграммы, таблицы и т.д., являются важными элементами публикации. Они помогают читателю лучше понять содержание статьи.

Сначала определите, кто будет читать вашу статью. Это поможет вам выбрать наиболее подходящий формат и стиль. Например, если вы пишете для детей, используйте простой язык и много иллюстраций. Если же вы пишете для профессионалов, можно использовать более сложный язык и больше фактов.

Иллюстрация: Три бутылки с жидкостью в лабораторной установке.

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... <



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      Вып. 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 представляет собой информационную форму, которую можно использовать для публикации новостей, сообщений, объявлений, а также для создания списка адресов, которые можно использовать для рассылки. Публикация должна быть интересной, информативной, актуальной и полезной.

Она должна быть интересной для аудитории. Это должно быть то, что люди хотят прочитать. Например, информация о предстоящих мероприятиях, новостях школы, успехах учащихся и т.д.

Вы можете создать свой собственный бюллетень, используя шаблон, который предоставляет Publisher. Вы можете изменить текст, изображения и форматирование, чтобы сделать его своим собственным.

Для того чтобы бюллетень был интересным и полезным, вы должны использовать качественные фотографии и иллюстрации. Это поможет привлечь внимание читателей и сделать статью более привлекательной.

Далее, определите количество страниц и разместите публикации на каждой странице. Вы можете использовать различные макеты, чтобы сделать газету более интересной и удобной для чтения.

Наконец, распечатайте газету и разложите ее по адресам. Это поможет вам распространить информацию и сделать ее доступной для всех заинтересованных лиц.

Публикация должна быть интересной и полезной.

---

**Заголовок дополнительной статьи**

Это статья может состоять из 10-100 слов.

Заголовок должен быть интересным и информативным. Он должен привлечь внимание читателей и сделать статью более привлекательной.

Заголовок должен быть коротким и простым. Он должен быть легко запоминающимся и понятным.

Учителя и родители. Создайте список адресов учащихся и родителей. Это поможет вам распространить информацию и сделать ее доступной для всех заинтересованных лиц.

Примечание: публикация должна быть интересной и полезной. Она должна быть актуальной и информативной.

Тема публикации должна быть интересной и полезной. Это поможет привлечь внимание читателей и сделать статью более привлекательной.