

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;

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 несколько раз больше блюд, 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. От этой традиции постепенно стали отходить, так как это считается негигиеничным.

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

4. Принято, что хозяин сам должен разливать напитки гостям. При этом гости следует придерживаться 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 философии учения о гармонии Янь и Инь. Считается, что мир 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 втыкайте палочки в пищу с рисом вертикально. Для китайцев это "похоронный" знак, так как напоминает палочки фимиамы, которые втыкаются вертикально в пищу с рисом на похоронных церемониях. 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 плавно примете!

согласитесь 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 - отрывая за столом - знак удальства и гордости. В противоположность европейской культуре. На банкетах, где иногда бывает до двенадцати омен блюд, старайтесь дегустировать все. 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 соглаша-

етесь - вы можете быть заподозрены в жадности.

Переворачивать рыбу другим боком в блюдо - плохой примета. Она символизирует переворачивание рыбы. В 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 Чуньцзо (Период Весны и Осени) VIII-V вв. до н.э.) Гуан Джиан к этому выражению добавил:

"王者以民为天，民以食为天，民食之天，不可食。" - "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 открылась все пути".

Ни в одной другой стране не отнеслись 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 соусом 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 "яйсовый порошок" (MSG, глутамат натрия), кладут много сахара, а в некоторых регионах страны высокую опасность от рака напрямую связывают с острыми маринадами, так как маринование - единственный способ сохранить овощи на зиму.



"Живешь у воды — питаешься тем, что есть на дне; живешь у воды — питаешься тем, что есть в воде" — гласит древняя китайская мудрость.

Предпочтения китайцев в еде

Источники углеводов и крахмала, называемый китайцами «друшжи» (булважно «продукт питания»). Как правило, это рис, лапша или манту (крутой хлеб, приготовленный на пару) сопровождающие блюда из овощей, мяса, рыбы или других элементов, называемых Кай (булважно «растительное»). Это понятие несомненно 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 кускус.





Г. Горбатов
Павловского района
Нижегородской области

Яблоки Тоффи 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 в раствор крахмала, обвалять в мукуриной муке и положить в блюдо, на которое будут выкладываться яблоки, смазать мукуриным маслом. Подготовить миску с холодной водой. Выложить 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 постепенным ускорением, приготовить золотистый желтый сироп. Посыпать в сироп немного мукуринового масла и заготовить яблоки. На протяжении помешивая положить яблоки сахарным сиропом (когда вы выложите яблоко со сковороды, за ним должны тянуться нити густого сахарного сиропа). Выложить яблоки на смазанное маслом блюдо и поставить на стол. Перед употреблением яблоки макать 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. 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, 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 бесситен разум» (Гародот)

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

Вставка

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
модели



Быстрые
публикации



Деловые
бланки



Импорт
документов
Word



Информацио...
таблички



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



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

Шрифт

Абзац

Стили

Нарисовать надпись

Объекты

Обтекание текстом

Переместить вперед

Переместить назад

Выводить

Упорядочить

Редактирование

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

1

2

3

4

Навигация по стр...

Название бюллетеня

Дата выпуска бюллетеня

Том 1, выпуск 1

Заголовок основной статьи

Обратите внимание:

В этом выпуске:

Внутреннее фото 1

Внутреннее фото 2

Внутреннее фото 3

Внутреннее фото 4

Внутреннее фото 5

Внутреннее фото 6

Вставить

Буфер обмена

Шрифт

Ж К Ч x₂ x² Aa

Абзац

Ж К Ч x₂ x² Aa

Стили

Стили

Нарисовать надпись

Объекты

Обтекание текстом

Упорядочить

Переместить вперед

Переместить назад

Выровнять

Редактирование

1

2

3

4

Создать горизонтальную направляющую.
Shift+перетаскивание для перемещения горизонтальной линейки

Имя

Название бюллетеня

Дополнительная информация

Обратите внимание:

- Периодичность выпуска бюллетеня
- Периодичность выпуска бюллетеня
- Периодичность выпуска бюллетеня
- Периодичность выпуска бюллетеня

Заголовок основной статьи

Эта статья имеет достаточное количество страниц (10-100 стр.).

Бюллетень представляет собой информационный ресурс, который предоставляет информацию о деятельности организации. Бюллетень является важным инструментом для информирования сотрудников о текущих событиях, достижениях и планах организации.

Важно отметить, что бюллетень должен быть актуальным и содержать только самую важную информацию. Это позволит сотрудникам легко найти нужные сведения и избежать перегрузки информацией.

Следует также отметить, что бюллетень должен быть удобным для чтения и восприятия. Это достигается за счет использования четкого и лаконичного языка, а также структурированного изложения материала.

Заголовок дополнительной статьи

Эта статья имеет достаточное количество страниц (10-100 стр.).

Заголовок является важной частью бюллетеня и должен быть четким и информативным. Он должен точно отражать содержание статьи и привлекать внимание читателей.

Заголовок должен быть кратким и емким, чтобы легко запомниться и быть легко находимым. Это позволит сотрудникам быстро найти нужную статью и ознакомиться с ее содержанием.

