



ПРЕЗЕНТАЦИЯ НА ТЕМУ: КОМПЛЕКСНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ШВЕЙЦАРИИ

Выполнила:
ученица 11 «А» класса
Казакова А.К.





Общие сведения

- ▣ *Официальное название:* Швейцарская Конфедерация
- ▣ *Площадь:* 41,3 тыс. км²
- ▣ *Столица:* Берн (229 тыс. чел.)
- ▣ *Административное деление:* 23 кантона
- ▣ *Государственное устройство:* федеративная парламентская республика
- ▣ *Глава государства:* Президент
- ▣ *Глава правительства:* Президент
- ▣ *Законодательная власть:* двухпалатное федеральное собрание
- ▣ *Численность:* 7 млн.чел.
- ▣ *Официальные языки:* немецкий, французский, итальянский, реторманский
- ▣ *Денежная единица:* швейцарский франк



РЕЛЬЕФ



Ллимат



Рейн



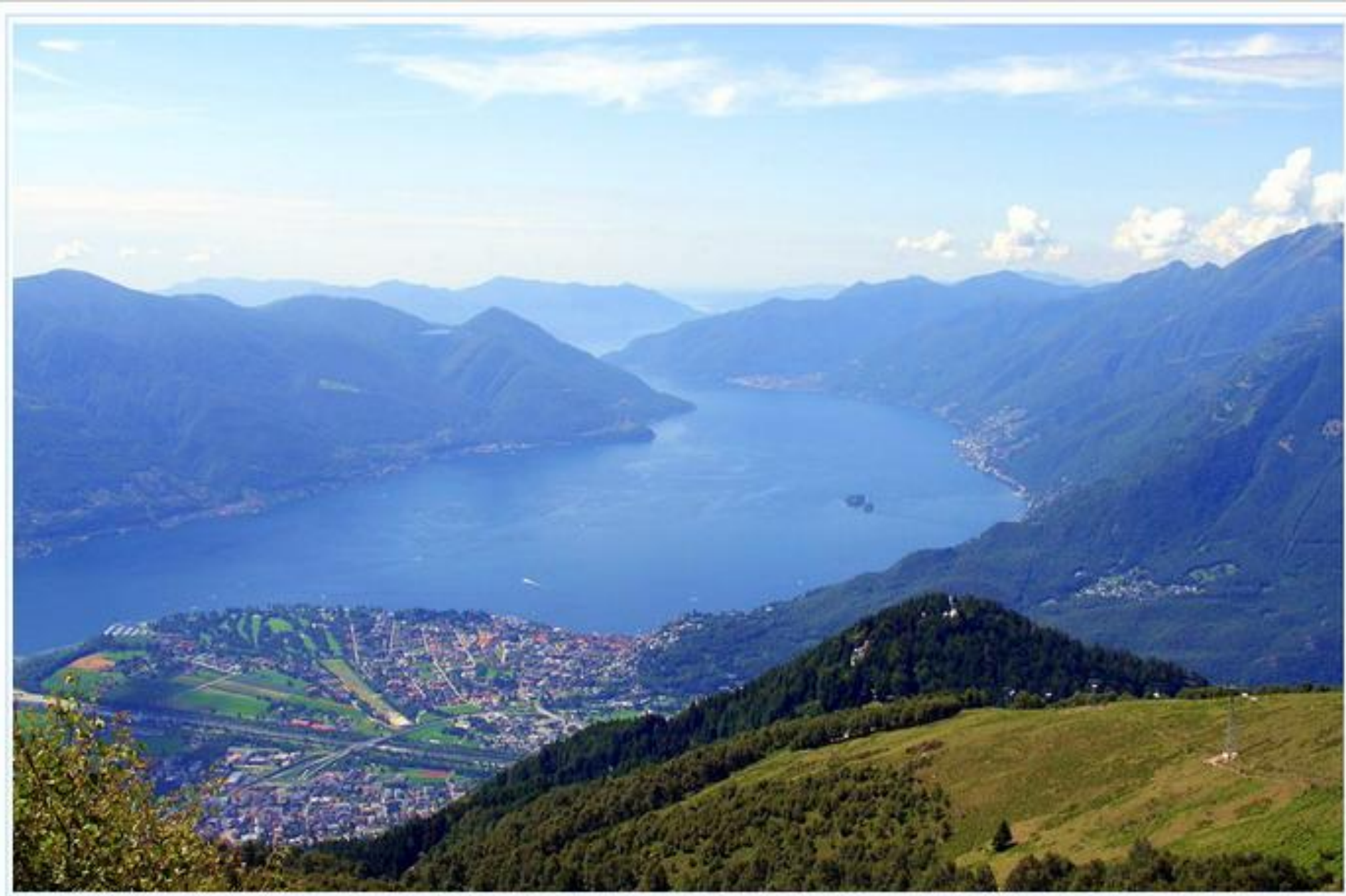
Тичино



Женевское озеро

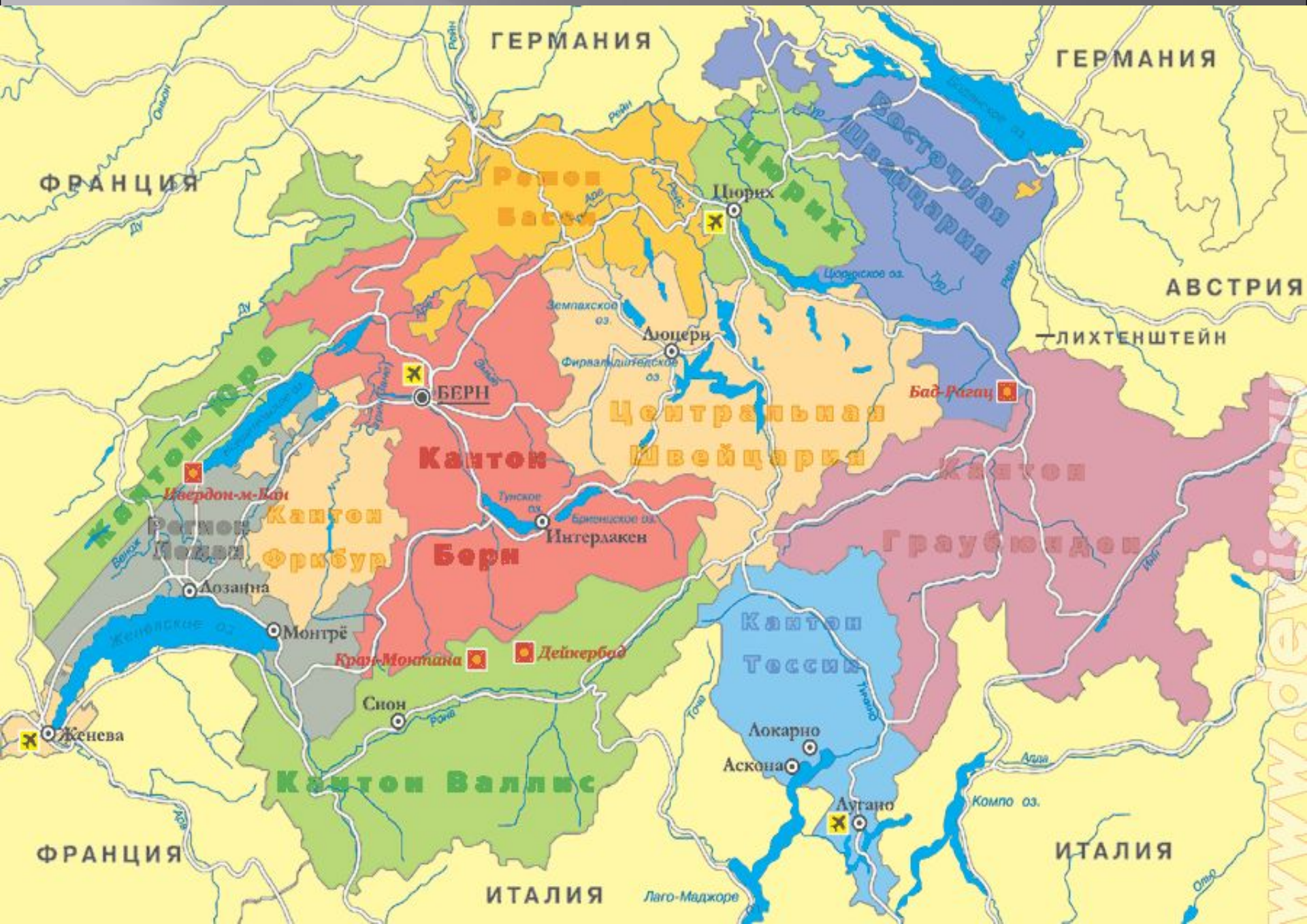


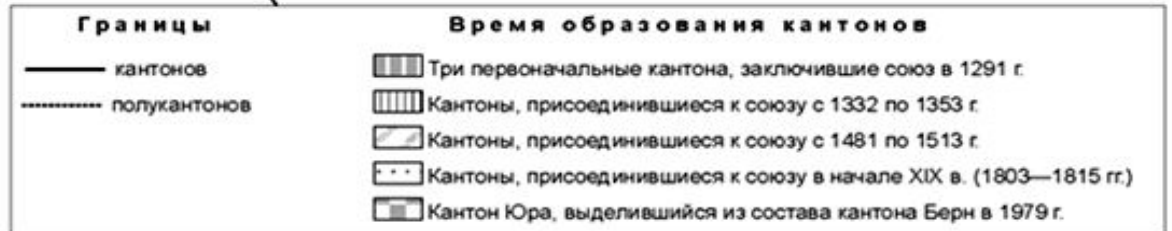
Боденское озеро



Озеро Лаго-Маджоре







Годы образования кантонов Швейцарской Конфедерации

Кантоны		Полукантоны
1 Шаффхаузен (1501)	11 Цуг (1352)	21 Базель-город (1501)
2 Юра (1979)	12 Швиц (1291)	22 Базель-сельский (1501)
3 Золотурн (1481)	13 Гларус (1352)	
4 Аргау (1803)	14 Во (1803)	23 Обвальден (1291)
5 Цюрих (1351)	15 Фрибур (1481)	24 Нидвальден (1291)
6 Тургау (1803)	16 Ури (1291)	
7 Санкт-Галлен (1803)	17 Граубюнден (1803)	25 Аппенцель-Ауссерроден (1513)
8 Невшатель (1815)	18 Женева (1815)	26 Аппенцель-Иннерроден (1513)
9 Берн (1353)	19 Вале (Валлис) (1815)	
10 Люцерн (1332)	20 Тичино (Тессин) (1803)	

Л ЛИХТЕНШТЕЙН

Административная карта





- | | | |
|--|--|---|
|  Виноград |  Сах. свекла |  Крупный рогатый скот |
|  Садоводство
(яблоки,
абрикосы) |  Гривенца |  Свиноводство |
| |  Ячмень | |

Сельское хозяйство



UBS



URBS



















Монте Роза



Российские студенты в ИНТТИ, Nueshatel,
Швейцария



College Du Lemman



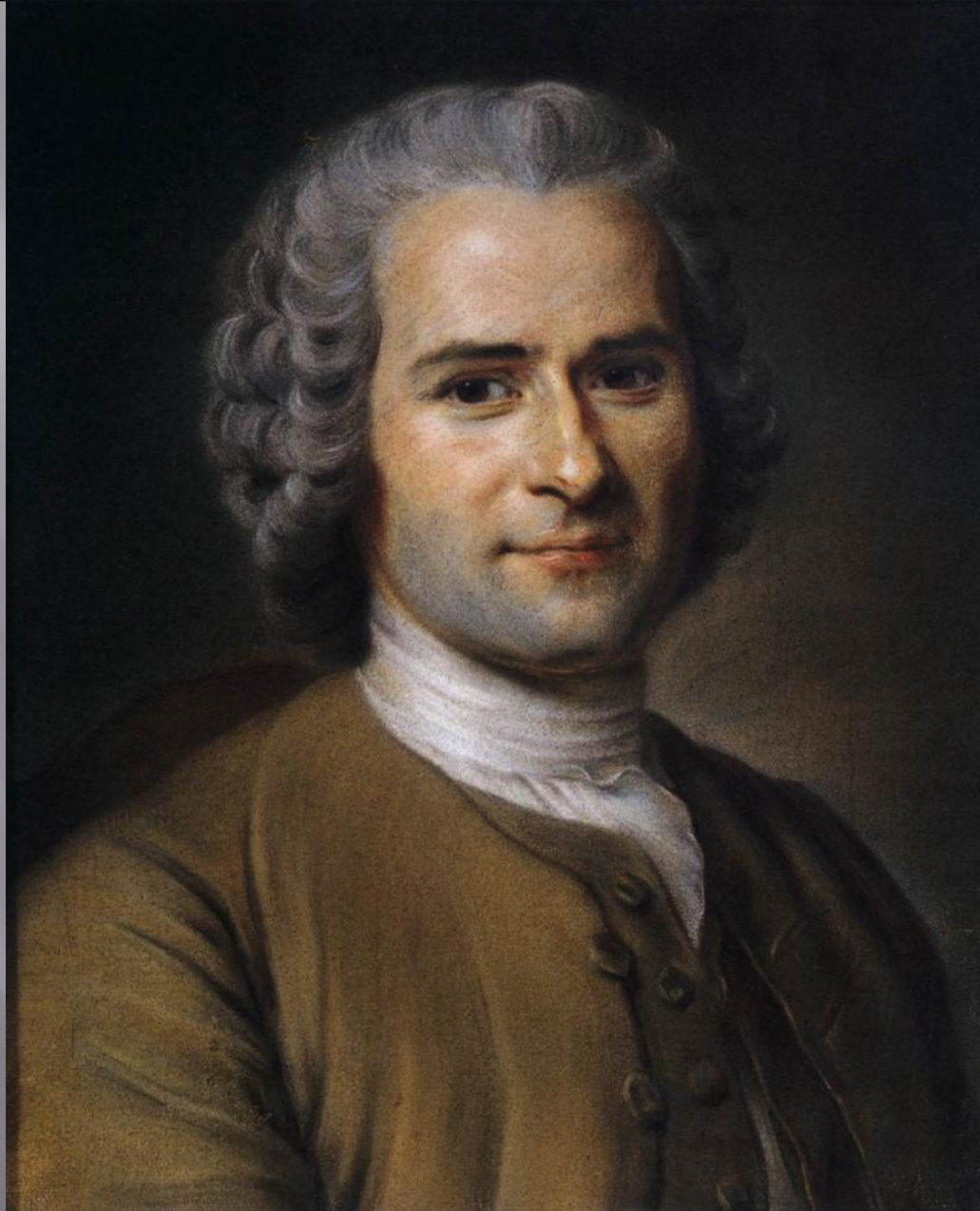
Хульгис Цвингли (религиозный реформатор)



Карл Густав Юнг (психолог)



Генрих Фюссе (Гудрун)



Жан-Жак Руссо (философ)





Жермена де Сталь



Макс Фирш

Watch77
company

Watch77
company







Люцерна



BELLERIVE

MUSEUM



BELLERIVE

MUSEUM





Давос (горнолыжный курорт)



Церматт(горнолыжный курорт)



Саас-Фэ



Сент-Мориц

SWISSMADE TOUCH OF
Geneva
Swiss Chocolate De Luxe

MAKING SUGAR

01 First, you need to get the sugar. It's not as simple as it sounds. You need to get the right kind of sugar, and you need to get it from the right place. That's why we use only the best Swiss sugar.

02 Then, you need to melt the sugar. It's not as simple as it sounds. You need to get the right temperature, and you need to get it from the right place. That's why we use only the best Swiss chocolate.

03 Next, you need to mix the sugar and the chocolate. It's not as simple as it sounds. You need to get the right proportions, and you need to get it from the right place. That's why we use only the best Swiss ingredients.

04 Finally, you need to temper the chocolate. It's not as simple as it sounds. You need to get the right temperature, and you need to get it from the right place. That's why we use only the best Swiss techniques.

100% Cacao

Net weight: 100g (3.5oz)
Best before: 12 months
SWISSMADE TOUCH OF

Imported and packed by: Swissmaide Ltd.
100% Cacao
SWISSMADE TOUCH OF

Ingredients	Quantity
Cocoa Beans	100g
Sugar	100g
Vanilla	10g
SWISSMADE TOUCH OF	

SWISSMADE TOUCH OF
Geneva
Swiss Chocolate De Luxe

GINGER



ELEGANT CHOCOLAT AVEC GINGEMBRE
EXQUISITE CHOCOLATE WITH GINGER

SWISS MADE

SWISSMADE TOUCH OF
Geneva
Swiss Chocolate De Luxe

MINT
70%
cacao



ELEGANT CHOCOLAT NOIR AVEC MENTHE
EXQUISITE DARK CHOCOLATE WITH MINT

SWISS MADE

ATTUALE

Bianco alla
frutta

ATTUA

Fondente
Equador 70%





«Сбринц»



DIGUSTO.ru

«Министроне»



Руководитель: Ипатова О.П.

Выполнила: ученица 11 «А» класса

Казакова А.К.

МОУ Ильинская СОШ 2008 г.