

AT/18.05.2020/1bPdP-2bPdP przysposobienie do pracy
Temat: Kwiaty z kolorowego papieru- wiosenne inspiracje.
(2 godziny lekcyjne)

Dzisiaj wykonamy kwiaty z bibuły, możecie do tego wykorzystać doniczki, które wykonywaliście w poprzednim tygodniu.

POTRZEBUJECIE:

- krepę/bibułę
- rolka od jednorazowych ręczników
- klej
- nożyczki
- zielona karta bloku technicznego
- ozdoby: kolorowa trawka, kamienie





INSTRUKCJA



AT/18.05.2020/1bPdP-2bPdP przysposobienie do pracy

Temat: Ulotka reklamowa.

(3 godziny lekcyjne)

Ulotka reklamowa jest rodzajem druku ulotnego stosowanego w celach informacyjnych, który z założenia jest przewidziany do błyskawicznego rozpowszechniania. Fachowo ulotki określa się mianem druków bezadresowych, co jest odzwierciedleniem faktu, że nie są adresowane do żadnego konkretnego odbiorcy. Całkowita objętość ulotki może wynosić nawet do czterech stron, choć zdarza się to względnie rzadko.

Istnieje wiele sposobów kolportażu ulotek, najpopularniejsze to:

- rozdawanie (np. przechodniom czy uczestnikom spotkań),
- roznoszenie do skrzynek pocztowych,
- wykładanie w miejscach odwiedzanych przez wiele osób (miejsca użyteczności publicznej),
- dołączanie do prasy (zarówno lokalnej, jak i ogólnokrajowej).

CO POWINNA ZAWIERAĆ ULOTKA?

1.Ciekawą formę graficzną

Wygląd ulotki od początku buduje w naszej świadomości wizerunek całej firmy. Dobry projekt graficzny na eleganckim papierze podnosi wiarygodność i wartość firmy.

2. Mała ilość treści.

Opis powinien być krótki, zaledwie kilka zdań. Ulotki powinno czytać się jednym spojrzeniem i od razu zrozumieć, w czym rzecz.

3. Chwytlive hasło, które zwróci uwagę.



ZADANIE

Wykonaj ulotkę reklamującą dowolny produkt spożywczy.
Mile widziane zdjęcia.

AT/20.05.2020/1bPdP-2bPdP przysposobienie do pracy
Temat: Ciasto z rabarbarem. (3 godziny lekcyjne)

Przesyłam wam przepis na przepyszne ciasto z rabarbarem z KWESTI SMAKU
ja już upiekłam teraz kolej na was SMACZNEGO.

CIASTO Z RABARBAREM

SKŁADNIKI

- 4 jajka
- 1 szklanka drobnego cukru lub cukru pudru

- **1 cukier wanilinowy**
 - **1/2 szklanki oleju roślinnego lub roztopionego masła**
 - **1 i 1/2 szklanki (240 g) mąki pszennej**
 - **1 łyżeczka proszku do pieczenia**
 - **1/2 łyżeczki sody oczyszczonej**
 - **500 g rabarbaru**
 - **1/2 łyżeczki cynamonu**
 - **cukier puder do posypania**
-

DODAJ NOTATKE

PRZYGOTOWANIE

- Jajka wyjąć wcześniej z lodówki i **ogrzać do temperatury pokojowej**. Rabarbar umyć, osuszyć, odciąć liście, łodyżki pokroić na ok. 1/2 cm plasterki.
- Tortownicę o średnicy **minimum 26 cm** posmarować masłem, na dno położyć papier do pieczenia, zapiąć obręcz wypuszczając papier na zewnątrz.
- Jajka wbić do miski, dodać drobny cukier i cukier wanilinowy i ubijać na puszysty jasny krem na wysokich obrotach miksera, przez ok. 10 minut.
- W międzyczasie nagrzać piekarnik do **180 stopni C**.
- Następnie stopniowo, cienkim strumieniem dodawać olej, cały czas miksując, w sumie przez ok. 5 minut.
- Mąkę wsypać do oddzielnej miski razem z proszkiem do pieczenia i sodą, dokładnie wymieszać.
- Przesiać ok. 1/3 mąki do ubitej masy i krótko zmiksować na minimalnych obrotach miksera, dodać drugą część mąki i znów zmiksować jak poprzednio, dodać ostatnią część mąki i zmiksować.
- Ciasto wyłożyć do tortownicy, wyłożyć rabarbar, posypać cynamonem i wstawić do piekarnika.
- Piec przez **około 45 minut**, do suchego patyczka i zrumienienia się ciasta. Wyjąć z piekarnika i posypać cukrem pudrem.



kwestia smaku

AT/22.05.2020/1bPdP-2bPdP przysposobienie do pracy
Temat: Wizytówka.

Proszę o wykonanie własnoręcznie wizytówki przedstawiającej was samych.

Wizytówka powinna zawierać

- dane kontaktowe
- imię, nazwisko,

- zajmowane stanowisko,
- numer telefonu,
- adres e-mail oraz adres strony WWW,
- ewentualnie adres siedziby firmy-możecie wymyślić bądźcie kreatywni

WZÓR WIZYTÓWKI

