# SJL II. meno, trieda.........................................

# Praktické písomnosti :adresa (list, balík ), podací lístok

Adresou rozumieme bydlisko, na ktorú má byť doručený list, balík, pohľadnica, zásielka akákoľvek poštová zásielka.

Ak sa adresa sa vypisuje ručne, musí sa vypisovať paličkovým číslom.

Adresa musí byť čitateľná, nesmie sa prepisovať a škrtať.

Smerové číslo mesta sa nesmie podčiarkovať.

**Odosielateľ :** kto posiela, jeho adresa

**Adresa na vrátenie zásielky:** nedoručená zásielka sa vráti na adresu odosielateľa

**Adresát :** ten, komu list, balík posielame, jeho adresa

**Podací lístok**

* je tlačivo, ktoré sa používa pri odosielaní balíkov a doporučených listov.
* hrubo orámované časti vyplní odosielateľ
* v prípade balíka, môže odosielateľ balík poistiť, od výšky poistenia sa odvíja výška poplatku za balík

Je dôležité, aby odosielateľ poštou potvrdený podací lístok uschoval, lebo v  prípade straty balíka alebo podacieho listu stratu hradí pošta.



**Úloha č. 1**

**Pozorne prečítaj ako sa vyplňuje podací lístok ! Vyplní podací lístok priamo do tlačiva , ktoré máš na papieri.**

**Téma:**

**Podací lístok**

**Opis pracovného postupu**

**Opis pracovného postupu** – je najbežnejší druh opisu. Je to opis, v ktorom sú opísané činnosti za sebou **tak, ako nasledujú.**

Slúži ako návod na zhotovenie výrobku, na vykonanie práce, na montáž a obsluhu, ako aj recept. Môže to byť aj návod na prípravu, cvičenie, prácu so strojom.

Používame v ňom **odborné názvy,** termíny, ktorými opisujeme dej a činnosť.

Jedným z opisov pracovného postupu je aj **návod na zhotovenie výrobku,** alebo vykonanie určitej práce. Ide tu v podstate o **technologický postup** pri práci, ktorý bežne robíme na odbornom výcviku.

Napr.:

* Recept (polievka, pizza, zákusok, chlebíčky, šalát, pizza, rezne...)
* Pracovná činnosť (výroba dlažby, maľovanie izby, obkladanie kúpeľne...)
* Prvá pomoc (sanitárne úkony, prezliekanie posteľnej bielizne...)
* Šitie (gombík, zástera, sukňa, skrátenie nohavíc...)

## Recept na bryndzové halušky

**Potrebujeme:** hladká múka, zemiaky, soľ, bryndza, masť, slanina, pažítka

**Postup:** Surové zemiaky očistíme a postrúhame. Z múky, potretých zemiakov, soli a vody spravíme cesto na halušky. Do osolenej vriacej vody cez sito s veľkými dierami hádžeme halušky. Po vyplávaní na povrch ich dierkovanou naberačkou vyberáme do misy, kde ich omastíme, aby sa nezlepili. Potom pridáme bryndzu a na tanieri polejeme opraženou slaninkou a posypeme pažítkou.

**Úloha č. 2**

**Podľa receptu na bryndzové halušky , napíš postup na vaječnú praženicu so slaninkou, alebo postup na zhotovenie výrobku v tvojom učebnom odbore.**

**Postup napíš priamo pod úlohou č.2**

**Téma:**

**Opis pracovného postupu**