РОЗРОБКА БАГАТОСТОРІНКОВОГО ПОЛІГРАФІЧНОГО ВИДАННЯ ЖУРНАЛ «СМАК ІТАЛІЇ»

Виконала: ст. гр. ДЗ-21,ЧепкаВ.О.

Перевірив: к.т.н., доц. Варченко Ю.Е.

Періодичні видання - періодичне, що виходить від кількох разів на день до кількох разів на тиждень, друковане видання з систематичними матеріалами про події і явища суспільно-політичного, економічного і культурного життя.
Спочатку періодичних видань виконували лише інформативну функцію, але в процесі розвитку стали вміщувати аналітичні матеріали, перетворилися на спосіб формування громадської думки, урізноманітнилися за тематикою й напрямками.
Останнім часом в Україні спостерігається бурхливий розвиток періодичної преси. Ледь не щотижня на світ з’являються нові періодичних видань і журнали, фундаментаторами яких є найрізноманітніші установи.

РЕКОНСТРУКЦІЯ АТАКИ НА ТЕС
M-TAC. ХТО СДАЄ ЗЕЛЕНСЬКОГО
ЗІНА ХМЕТОВА
ОСТАННІЙ НОЛЬЯРД ФРІДМАНА
GRAMMARLY: ВІД 0 ДО $13 МЛРД
Forbes
129
найбагатших українців. Що велика війна затишила від їхніх статків?
ПІДПРИЄМЦІ РОКУ
Засновники «Нової пошти» подивились у вічі банкрутству і знову повністю відновили бізнес
ВЯЧЕСЛАВ КЛИМОВ, 47
ВОЛОДИМИР ПОПЕРЕШНЮК, 47

TIME
Життя переможе смерть, а світ – темряву
VOLODYMYR ZELENSKY AND THE HEROES OF UKRAINE
BY SIMON SHUSTER

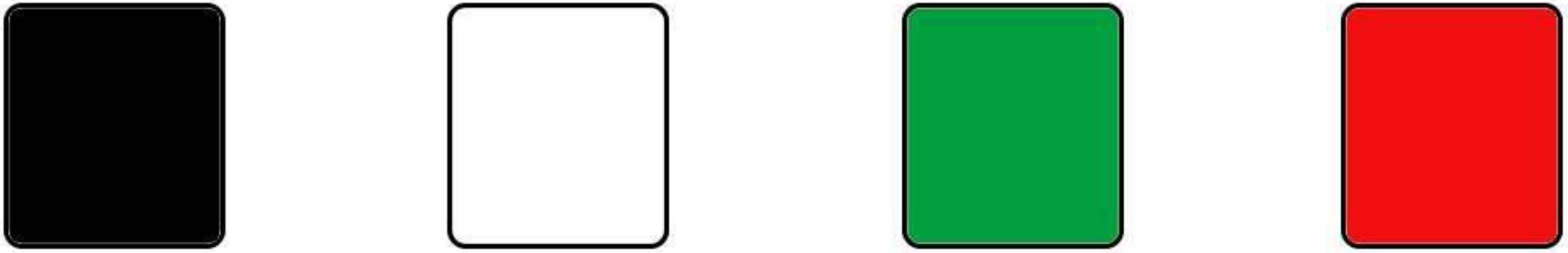
Сучасне періодичне видання може нараховувати від 2 до 100 сторінок, мати вишукане оформлення, кольорові фотографії. Друковані ЗМІ забезпечують можливість різних ступенів сприйняття матеріалу: перегляд, вибіркове ознайомлення, збереження та ін.; дають людині максимальну психологічну зручність: порядок сприйняття матеріалу встановлює вона сама у зручних для себе умовах.

Головна функція періодичних видань – подавати через певні невеликі проміжки часу оперативну, актуальну, загально цікаву, різноманітну інформацію .Найновішу інформацію, не маючи ні радіо, ні телебачення, можна отримати лише з періодичних видань. У дослідженні німецького науковця Еміля Довіфата "Учення про періодичу" (1955) міститься така кваліфікація: "Періодичні видання повідомляє широку громадськість через найкоротші відрізки часу про новітні події сучасності у відповідності із злобою дня, але з усвідомленням відповідальності і громадського обов’язку". Метою даної курсової роботи є робозробка багатосторінкового поліграфічного журналу на тему «Смак Італії»

Аналоги багатосторінкового поліграфічного видання

Прототип багатосторінкового поліграфічного видання

КОЛЬОРОВЕ РІШЕННЯ ДЛЯ ЖУРНАЛУ «СМАК ІТАЛІЇ»



ЕСКІЗ ОБКЛАДЕНКИ ДЛЯ ЖУРНАЛУ «СМАК ІТАЛІЇ»

ОБКЛАДЕНКА ЖУРНАЛУ «СМАК ІТАЛІЇ»

паста карбонара

1. Класичний рецепт італійської пасти

Макаронні вироби, бекон/гуанчале або панчетту, яйця, пармезан або пекорино, свіжомелений чорний перець.

2. Поради що до приготування

1. Коли готуєте пасту, не забудьте залишити трохи води з пасти з каструлі. Вона може стати пізніше для розведення соусу до бажаної консистенції.
2. Додайте сиру панчетту або бекон до сиру тільки на останньому етапі, щоб вони залишалися хрусткими.

3. Історія походження паста карбонара

Це запеклий подорож в минуле, тож'яжке з культурними традиційні роблювала та силні Зухлі. Хоча точний початок цього блюда невідомий, існують декілька теорій щодо його походження.

Одна з легенд говорить, що паста карбонара з'явилася в Риме після Другої світової війни. В той період американські війська постачали продукти, такі як бекон та яйця, до і тих, де їх могли використовувати місцеві жінки для створення нових страв. Італійські господині, щоб годувати голодних американських воїнів, почали використовувати ці інгредієнти разом з місцевою пастою, щоб створити простий, але смачний обід.

Інша теорія стоїть походження пасти карбонара в робітничих районах поблизу в Апеннінах. Згідно з цією версією, назва «карбонара» походить від слова *carbone* (вугілля), так називали те, що зі страви були популярною серед вантажів, які служили світлий і недорогий обід перед роботою.

Незалежно від точного походження, паста карбонара стала однією з найулюбленіших страв в італійській кухні і отримала свою унікальну популярність в усьому світі. Її простість, насиченість та багатий смак робить її справжньою підлюбкою для шеф-кухарів і любителів кулінарії по всьому світу.

3. Історія походження піци Маргарити
1. Простий, але вишуканий рецепт піци Маргарити
Il più famoso
Succoso
Italiano
2. Поради що до приготування
ПІЦА
МАРГАРИТА

ВОСЬМИНІГ У СТИЛІ ФРІТТО МІСТО

1. Рецепт восьминога у стилі фрітто місто

Цей страва складається зі свіжого осьминога, який подається з лимонними клітинами і соусом аїолі.

2. Поради що до приготування

1. Перед приготуванням осьминога добре промийте його і обсушіть, щоб видалити вистри вологу.

2. Обсмажуйте осьминога на гарячому маслі [illegible] до золотисто-коричневого кольору, щоб він залишився пінним, соковитим.

Fresco

Delicato

3. Історія походження осьминога у стилі фрітто місто

Простежується до стародавнього Середземномор'я, де осьминог був невеликим джерелом їжі для місцевих жителів. З часом він став популярним стравою у багатьох культурах, включаючи італійську, де його [illegible] обсмажують у гарячому маслі зі спеціями та подають з лимонним соком. Це блюдо стало [illegible] італійської кухні та знайшло серце гурманів по всьому світу завдяки своєму багатому смаку та текстурі.

ВОСЬМИНІГ У ТОМАТНОМУ СОУСІ
1. Альтернативний рецепт осьминога
2. Поради що до приготування
Bruciatura
Pomodoro
3. Історія походження осьминога у томатному соусі

ТІРАМІСУ

1. Простий,але бездоганний рецепт тірамісу

2. Поради що до приготування

3. Історія походження тірамісу

ДИЗАЙН-ПРОЕКТ БАГАТОСТОРІНКОВОГО ВИДАННЯ ЖУРНАЛ "СМАК ІТАЛІЇ"

Аналог

Прототип

Проектування обкладинки в Adobe Illustrator

ДИЗАЙН-ПРОЕКТ БАГАТОСТОРІНКОВОГО ВИДАННЯ ЖУРНАЛ "СМАК ІТАЛІЇ"

ДЯКУЮ ЗА УВАГУ