

TEHNOLOGII DIVERSE

Revistă semestrială de specialitate a comisiei metodice de Tehnologii - Liceul Tehnologic „Ioan Bojor” Reghin
Nr.1, semestrul I, an școlar 2014-2015



Mecanică



Economic



Agricultură



Alimentație publică



Industria alimentară

CUVÂNT INTRODUCŢIV



Apariția unei reviste este un lucru deosebit în viața unei școli. Revista „*Tehnologii diverse*” încearcă să abordeze probleme specifice învățământului tehnologic. Școala noastră are experiență în editarea unei reviste prin editarea revistei „Noua generație”.

În noua revistă încercăm să facem un prim pas în dorința de a dezbate probleme instructiv-educative specifice învățământului tehnologic din școala noastră.

Oferta educațională a Liceului Tehnologic „Ioan Bojor” acoperă următoarele domenii în care asigurăm formarea profesională a elevilor noștri:

- **Mecanic** – Mecanic agricol (învățământ profesional, nivel 3) și Tehnician mecanic pentru întreținere și reparații (învățământ liceal, nivel 4)
- **Agricultură** – Lucrător în agroturism (învățământ profesional, nivel 3), Tehnician în agroturism (învățământ liceal, nivel 4) și Tehnician în protecția plantelor (învățământ postliceal, nivel 5)
- **Industria alimentară** – Tehnician în industria alimentară (învățământ liceal, nivel 4)
- **Turism și alimentație publică** – Ospătar (chelner), vânzător în unități de alimentație (învățământ profesional, nivel 3) și Tehnician în gastronomie (învățământ liceal, nivel 4)
- **Economic** – Tehnician în activități economice (învățământ liceal, nivel 4).

Dorim ca în revistă să se regăsească aspecte specifice fiecărui domeniu de pregătire.

Sperăm ca efortul inițiatorilor să nu rămână fără ecou. Așteptăm alături de noi toți elevii și cadrele didactice din aria curriculară Tehnologii.

Director adjunct,
Ing. Pintican Nicoleta Maria



BAZA MATERIALĂ



Lotul școlar este cel mai bun mijloc de a pune în practică cele învățate în cadrul orelor de teorie pentru elevii de la domeniul agricultură. Este situat în incinta Liceului Tehnologic "Ioan Bojor" și are o suprafață de 1,10 hectare pe care avem construit un solar acoperit cu

folietilenă (o seră din policarbonat cu încălzire centrală, 84 mp), iar restul este teren arabil.

Activitățile se desfășoară începând din luna februarie și până aproape de venirea iernii. Producem materialul săditor în răsadnițe, semănăm și plantăm, aplicăm lucrări de îngrijire cu caracter general sau special. Elevii învață practic care este succesiunea lucrărilor și cum trebuie pregătite toate lucrările. Baza materială este foarte bună datorită programului PHARE TVET, prin care am primit echipamente pentru pregătirea de bază și pentru pregătirea de specialitate: truse de analiză a solului, unelte etc.

Activitatea pe lotul școlar se desfășoară nu numai în scopul derulării procesului de învățământ și în vederea însușirii de către elevi a competențelor specifice calificărilor din domeniul agricol, ci și în scopul



obținerii unor venituri suplimentare pentru școală.

Produsele sunt valorificate în cel mai mare procent în interiorul școlii. Începem încă din iarnă și semănăm spanac în solar, apoi pe măsura ce vremea se încălzește punem pe lotul școlar mazăre, castraveți, ceapă, roșii, varză, vinete. În seră avem flori, atât mușcate curgătoare cât și lalele pentru evenimentele de 1 și 8 martie, dar și trandafiri.

Tot pe lotul școlar am reușit să amenajăm o ministație meteo dotată cu un heliograf care măsoara durata de strălucire a soarelui, un pluviometru pentru precipitații și diverse termometre pentru a pune în practică cunoștințele învățate la orele de climatologie. Elevii de la aceste profile sunt în general din mediul rural, sunt familiarizați cu aceste activități și sunt foarte harnici.



Responsabil Aria curriculară Tehnologiei,
dr. ing. Ardelean Laura



CONCURSURI ȘI OLIMPIADE 2013-2014



Denumire concurs	Rezultate / etapa	Numele elevului	Cls.	Profesori îndrumători
Concurs Național de Ecologie "Ovidiu Bojor"	locul II	Roșca Larisa	X B	Ardelean Laura
	locul III	Vlad Ancuța	XI B	Dan Daniela
Automobilul între DA și NU - "Multiplele fațete ale automobilului" - Evoluția emblemelor –colaj foto - Adevăratele fețe ale mașinii-colaj foto - Evoluția automobilelor – colaj foto - hfjh – prezentare ppt	mențiuni / națională	Botoi Ovidiu	XI C	Tompa Liliana
	mențiuni / națională	Zoltan Vlăduț	XI C	Tompa Liliana
	mențiuni / națională	Bereczki Lorand	XI C	Pintican Nicoleta
	premiul III / națională	Ciurba Andrei	XI C	Farcaș Emilia
Concurs de prezentări ppt - Cum vedem noi viitorul	participare / locală	Zoltan Vlăduț, Ciurba Andrei	XI C	Tompa Liliana
Concurs de SSM – "Știu și aplic!"	Participare / județ	Sorlea Andrei, Luca Vasile, Cotoi Răzvan	XI C	Pintican Nicoleta
	județean	Suciu Marian, Cioată Vlad, Rus Codruț	X C	
Olimpiada de INDUSTRIE	locul I / județ	Cășvean	XI D	Băbălău Ioan

ALIMENTARĂ	participare / națională	Mădălina		Farcaș Maria
Olimpiada de ALIMENTAȚIE PUBLICĂ	locul II / județ	Dobra Răduț	XI E	Olariu Liana
	locul IV / județ	Hintea Andra	XI E	Ciupe Pompiliu Vlasa Floricica
Olimpiada de MECANICĂ	participare / județ	Sorlea Andrei	XI C	Tompa Llliana
		Zoltan Vlăduț	XI C	Pintican Nicoleta
Ziua Recoltei	diplomă de participare			Vlasa Floricica Olariu Liana
Festivalul dulciurilor – în cadrul proiectului finanțat de YouthBank Mureș	locul II / județ	Naste Bianca, Cășvean Mădălina	XI D	Băbălău Ioan
Concurs protecția consumatorului - Alege, este dreptul tău	locul III / județ	Kloos Katalin	IX A	Tîrnăveanu Claudia



ACTIVITĂȚILE COMISIEI METODICE



Lecție deschisă la ora de Servire în unitățile de alimentație publică.



Lecție deschisă în atelierul de mecanică al școlii.



Elevii clasei XII C în practică la IRUM



Activitate metodică la Colibița



CURIOZITĂȚI

• De ce avem lapsus?



Fie ca dureaza doar cateva clipe sau poate chiar minute intregi, un lapsus este un fenomen des intalnit in viata de zi cu zi.

Chiar dacă majoritatea expeților dau vina pe vârstă, lapsusurile nu țin cont de această trecere a anilor și astfel ele apar chiar și la persoane tinere de sub 20 de ani.

Experimentul cercetătorilor Amy Warriner și Karin Humphreys a fost simplu, însă foarte productiv. Ei au pus o serie de întrebări simple unui grup de elevi iar apoi i-au lăsat să se gândească 10

secunde, respectiv 30 de secunde înainte de a da răspunsul. Spre exemplu, la întrebarea “Cum se numește un recipient metalic de mari dimensiuni, atașat unui vehicul, destinat transportului de combustibil?”, unii elevi au răspuns “cisternă” după 10 secunde iar alții după 30 de secunde. La două zile după acest mic test, elevii au fost întrebați din nou același lucru și spre satisfacția cercetătorilor, cei care au avut timp de gândire 10 secunde și-au amintit mult mai ușor cuvântul decât cei care s-au gândit 30 de secunde.

Acest fenomen este oarecum similar cu următorul scenariu pe care cu siguranță îl cunoaștem cu toții: Când ne străduim foarte tare să ne aducem aminte “cuvântul lipsă”, de multe ori parcă nu reușim. Dacă renunțăm însă să ne mai gândim la acel cuvânt, el apare brusc exact când ne așteptăm mai puțin.

Metaforic vorbind, e același lucru cu a-ți învârti roțile în zăpadă, reușind nimic mai mult decât să crezi un șanț mai adânc”, au explicat cercetătorii Amy Warriner și Karin Humphreys.

• “Demența digitală” – fenomenul contemporan care îi îngrijorează pe medici?

Medicii au observat, în rândul persoanelor tinere, o creștere a numărului de cazuri de așa-zisă “demență digitală” – scăderea semnificativă a capacităților cognitive ca urmare a utilizării excesive a tehnologiei.

“Utilizarea excesivă a smartphone-urilor sau a dispozitivelor pentru jocuri video împiedică dezvoltarea echilibrată a creierului”, susține dr. Byun Gi-won, medic în cadrul Balance Brain Centre din Seoul.

Sud-coreenii sunt una dintre cele mai “digitale” națiuni din lume, iar dependența de internet, atât în rândul adulților, cât și al copiilor, a fost recunoscută ca fiind o problemă încă de la sfârșitul anilor 1990. “Cei care utilizează intens tehnologia tind să își dezvolte mai mult emisfera stângă a creierului, cea dreaptă rămânând insuficient dezvoltată”, spune specialistul.

Emisfera dreaptă este asociată cu concentrarea, iar dezvoltarea ei insuficientă afectează negativ atenția și memoria, fenomen care, în cca. 15% dintre cazuri, poate duce la apariția precoce a demenței. Cei care utilizează excesiv tehnologia digitală suferă și de o întârziere în dezvoltarea emoțională, copiii fiind mai afectați decât adulții, deoarece creierele lor sunt încă în creștere, spun experții care au studiat fenomenul.

Autorii studiului american consideră drept cauză a acestui fenomen stilul de viață modern: timpul îndelungat petrecut în fața unui computer sau scriind SMS-uri îi împiedică pe oameni să se concentreze și să memoreze informația. Un alt factor ar fi stresul: stilul de viață haotic afectează și el concentrarea și scade eficiența reținerii informațiilor.



Sursa: www.cerceteaza.com

Prof.ing. Pașca Sorina



REȚETELE REVISTEI

Mâncare de dovlecei cu piept de pui și roșii

Tocanița din pulpă de curcan, cartofi și sos de roșii

Ingrediente:

1 pulpă de curcan
2 kg de cartofi
1l sos de roșii
4 căciulii de usturoi

Mod de preparare:

Se taie cartofii și se așează într-un vas peste care se pune pulpa de curcan, apoi se sarează compoziția.

Se adaugă 500 ml de apă și se introduce vasul la cuptor 1 oră.

Apoi se scoate vasul de la cuptor, se desprinde carnea de pe oase, se taie bucățele și se pune usturoiul tăiat mărunt.

Se adaugă sosul de roșii și se mai introduce vasul la cuptor, fără capac încă 30 de minute.

Se servește caldă.



Ingrediente:

4 dovlecei potriviți
1kg de roșii bine coapte
1 piept de pui
câțiva căței de usturoi
ulei de măsline
1 legătură de pătrunjel verde
2 cepe
1 ardei gras
1 morcov
condimente după gust
smântână sau sana



Mod de preparare:

Se taie dovleceii cubulețe cu ajutorul aparatului, ardeiul, ceapa roșiile și usturoiul se toacă mărunt iar morcovul se dă prin răzătoare.

Se călește în ulei pe rând ceapa, usturoiul, apoi carnea, morcovul și la urmă ardeiul. După ce s-au călit legumele se adaugă dovleceii și la sfârșit roșiile.

Se condimentează după gust (curry, vegeta sau sare, piper, boia sau alte condimente).

Se lasă să fiarbă în sucul de la roșii. Se adaugă jumătate din cantitatea de pătrunjel pe parcurs și restul după ce se ia de pe foc.

Se servește atât caldă cât și rece cu smântână sau iaurt și pătrunjel proaspăt tocat.



Kapas Janos
Clasa a XI-a E

ȘTIȚI CĂ...

... Singurul aliment care nu se deteriorează este mierea.



... Cei care își încep ziua cu două ouă la micul dejun pierd de două ori mai multe kilograme decât cei care țin diete drastice, susțin nutriționiștii de la Universitatea de medicină din Louisiana (SUA), într-un studiu efectuat pe o mie de femei obeze. Succesul oului este determinat de conținutul bogat în cele mai bune proteine, ceea ce conferă aceeași energie ca și mâncatul unei fripturi, dar are un număr mult mai mic de calorii. Și asta, indiferent de modalitatea de preparare.



... Merele, nu cofeina (cafeaua), sunt mai eficiente să ne trezească dimineața.



... Pâinea rămâne mai mult timp proaspătă dacă se păstrează într-un vas smălțuit, de sticlă sau de porțelan, acoperit cu capac. Pe fundul vasului se va pune o bucățică de cartof crud sau puțină sare. Aceasta ajută ca pâinea să nu mucegăiască.



... Prima pudră de cacao fusese fabricată pentru prima oară de către olandezul Coenraad Johannes Van Houten, la Amsterdam, în 1828.



... Mierea de salcâm naturală și mierea de pădure (închisă la culoare) nu se cristalizează (solidifică) niciodată.



... O stafidă, aruncată într-un pahar de șampanie, va face încontinuu ture jos - sus.

Colectivul de redacție:

Coordonator: prof.ing. Pintican Nicoleta

Membrii: prof.ing. Pașca Sorina, dr.ing. Ardelean Laura, elevul Kapas Janos

Tehnoredactare: prof. Pașca Sorina

Adresa redacției: Liceul Tehnologic „Ioan Bojor”, str. Râului, nr.11, loc. Reghin, jud. Mureș

