

TEHNOLOGII DIVERSE

Revistă semestrială de specialitate a comisiei metodice de Tehnologii - Liceul Tehnologic
„Ioan Bojor” Reghin
Nr.5, semestrul I, an școlar 2016-2017

ISSN 2457 – 5097

ISSN-L 2457 – 5097



COMERȚ



MECANICĂ



ECONOMIC



AGRICULTURĂ



**ALIMENTAȚIE
PUBLICĂ**



**INDUSTRIE
ALIMENTARĂ**



CUPRINS

Lucrări de tăiere aplicate plantelor floricole cultivate în câmp și sere - *Prof. dr. ing. Dan Daniela*

Ziua recoltei - *Prof.ing. Pașca Sorina*

Concurs regional interdisciplinar "Ioan Bojor"- *Prof. ing. Pintican Nicoleta*

Indicații prețioase pentru orhideea dumneavoastră - *Prof. dr. ing. Dan Daniela*

Întrebări și răspunsuri în ceea ce privește planul de afaceri - *Prof. Farcaș Laura*

Rețetele revistei

Principalele reguli de servire și protocol

Modalități de promovare a produselor - *Prof.ing. Pașca Sorina*

Știați că...

LUCRĂRI DE TĂIERE APLICATE PLANTELOR FLORICOLE CULTIVATE ÎN CÂMP ȘI SERE

Tutoratul și palisatul se aplică atât la culturile din seră cât și la cele din câmp, la speciile care nu se pot susține singure: garoafa, frezia, cerceșul, crizantema, mușcata. Garoafa, frezia, crizantema se susțin cu ajutorul unor plase din sârmă și sfoară de-a lungul brazdelor, dispuse în 3-5 etaje, la distanța de 18-25 cm, în ochiurile cărora se susțin tulpinile florare. La garoafe și frezii susținerea se poate realiza și prin suporturi individuale din sârmă. La plantele de grădină pentru tutorare se folosesc ramuri de diferite esențe. Pentru plantele din ghivece se folosesc scărițe și tutori din lemn pe care se palisează lăstarii.

Ciupitul se aplică în scopul de a stimula ramificarea plantelor și constă în îndepărtarea vârfului tulpinei principale sau a ramificațiilor în plină creștere. Lucrarea se aplică atunci când tulpiniile și lăstarii sunt erbacei și se pot îndepărta cu unghia.

Copilitul se aplică la plantele la care dorim să obținem o singură tulpină, în vârful căreia se formează floarea (crizanteme, garoafe). Se îndepărtează lăstarii laterali atunci când sunt în fază erbacee.

Bobocitul constă în îndepărtarea bobocilor laterali, lăsându-l pe cel din centru (principal) și care este mai bine format și poate da flori de calitate superioară. Se aplică la crizanteme, bujori, dalii, garoafe, etc.

Îndepărtarea drajonilor se face la plantele care pot forma numeroși lăstari din mugurii de pe rădăcină (trandafir, crizantemă). Ei se suprimă pe măsură ce apar.

Curățirea plantei de frunze uscate și florile trecute este lucrarea care se face în permanență. Ea îi dă plantei un aspect îngrijit și îi crează posibilitatea de a emite noi flori.

Lucrări specifice culturilor forțate și protejate:

- Plantarea în ghivece** – specifică plantelor de seră;
- Transplantarea** – trecerea plantelor din ghivece mai mici în altele mai mari cu 3 – 4 cm în diametru;
- Întreținerea culturilor** – protejarea contra căldurii mari, aerisirea permanentă, șprițuirea.

Specii floricole anuale care decorează prin frunze:

- au tulpini puternic ramificate de la bază și garnisite cu frunze divers colorate, au talie mică și se înmulțesc prin butași de tulpină care se înrădăcinează;
- florile sunt lipsite de valoare decorativă, iar plantele suportă tunsul (la același nivel);
- se folosesc la realizarea de mozaicuri în ronduri sau pentru formarea de borduri.



Coleus



Senecio



Iresine



Gnaphalium



Alternanthera

Specii care decorează ca flori tăiate cultivate în solul serei:

- Alstroemeria** și **cala** se înmulțesc prin fragmentarea rizomului și plantarea porțiunii de rizom toamna și înfloresc primăvara (martie) până în iulie;
- Strelitzia** se înmulțește prin despărțirea tufelor, se lasă în repaus în perioada noiembrie-ianuarie din cauza lipsei de lumină;
- Gerbera**, **crizantema**, **garioaia** se înmulțesc prin butași recoltați de pe planta mamă;
- Frezia** se înmulțește prin tuberculul care sunt mai mari de 1,5cm în diametru, care se plantează în august-septembrie.



Alstroemeria



Frezie



Crizantemă



Gerbera



Strelitzia



Cală

Prof.dr.ing. Dan Daniela

ZIUA RECOLTEI

Este o manifestare organizată în fiecare an la începutul toamnei, de Primăria Municipiului Reghin în colaborare cu Firmele Gliga. În cadrul acestei manifestări s-a organizat un concurs de gătit la care Liceul Tehnologic ”Ioan Bojor” a participat cu elevi din două clase de la domeniul Alimentație Publică, sub îndrumarea de profesorii Vlăsa Floricica, Halațiu Anamaria, Pașca Sorina și Gliga Nicolae.

În cadrul concursului echipele au pregătit sarmăluțe și clătite. Materia primă pentru obținerea preparatelor a fost asigurată concurenților cu o zi înainte de către organizatori. Activitatea a început dimineața în jurul orei 9:30 încheindu-se mai spre seara în jurul orei 18.

Preparatele au avut nevoie de un timp îndelungat de pregătire, în special sarmalele prețul preparatelor fiind unul accesibil, de 1 leu.

La sfârșitul concursului participanții fiecărei echipe au fost premiați pe scenă, cu diplome și un purceluș.

Prof. ing. Pașca Sorina



CONCURS REGIONAL INTERDISCIPLINAR “IOAN BOJOR”

Concursul a fost organizat în cadrul unui proiect cu finanțare nerambursabilă de la bugetul local al Municipiului Reghin. Proiectul s-a dorit a fi o promovare a interdisciplinarității în învățământul liceal tehnologic, prin organizarea unui concurs care valorifică, într-o manieră integrată și personalizată, combinația de competențe cheie și competențe transdisciplinare comune, ce stau la baza dezvoltării și împlinirii personale, a integrării socio-profesionale.



Pentru desfășurarea în condiții optime a concursului a fost stabilit un regulament, care a fost comunicat posibililor participanți împreună cu invitația de participare la concurs. De asemenea pentru fiecare domeniu au fost pregătite materialele și echipamentele necesare desfășurării probelor de concurs (au fost achiziționate plante medicinale pentru înființarea unui lot demonstrativ, materii prime pentru domeniul gastronomie și consumabilele necesare desfășurării activităților). Concursul s-a desfășurat la Liceul Tehnologic „Ioan Bojor” în data de

18.10.2016 cu participarea elevilor de la liceele din Reghin și Târgu Mureș împreună cu profesorii coordonatori.

a) La domeniul *Natura si Agricultura* concursul a fost organizat pe două secțiuni: abilități practice (identificarea, descrierea și prezentarea indicațiilor terapeutice a plantelor medicinale) și expoziție colaj foto.

b) La domeniul *Turism* elevii s-au înscris la concursul foto „Cunoaște-ți mediul”. Juriul alcătuit din trei membrii a evaluat 21 de fotografii realizate de elevi. Au participat elevii din toate liceele din Reghin

c) La domeniul *”Gustos și sănătos”* au fost două secțiuni: la prima secțiune, *”Harnicul bucătăraș”*, au participat două echipe care au pregătit câte un preparat, iar la a doua secțiune, *”Expoziție de preparate Bio”*, s-au prezentat diverse dulceturi și siropuri făcute în casă.

d) La domeniul *Automobilul prieten sau dușman* au fost două secțiuni: *”Sport versus sedentarism la volan”* la care s-a organizat o întrecere bazată pe îndemănare și viteză de execuție, participanții fiind supuși unei probe de montare și demontare a unor piese componente de la autoturism și *Expoziție colaj foto* pe tema concursului.

Toate activitățile s-au desfășurat în timpul propus, la fiecare domeniu și secțiune fiind înscriși elevii diferiți. La concurs au fost acordate premii (I, II, III și IV) și diplome pentru fiecare participant și pentru profesorii coordonatori. Diseminarea activităților s-a realizat prin emisiuni de știri la posturile locale de televiziune și în anuarul școlar. Proiectul s-a finalizat cu elaborarea numărului 5 al revistei Tehnologii diverse și a anuarului aniversar 1961-2016 al Liceului Tehnologic „Ioan Bojor” Reghin.

Mulțumim profesorilor care s-au implicat în organizarea și desfășurarea concursului – director Lupescu Alexandrina, Dolha Claudia, Moldovan Andrea, Ardelean Laura, Dan Daniela, Bazsa Elod, contabil Nagy Levente, precum și celor care au contribuit la elaborarea și tehnoredactarea anuarului - doamna bibliotecară Eugenia Todoran și profesor ing. Sorina Pașca.



Prof. ing. Pintican Nicoleta

INDICAȚII PREȚIOASE PENTRU ORHIDEEA DUMNEAVOASTRĂ



- Poziționați planta într-o **cameră însorită**, cu fereastra către sud, evitând expunerea directă la razele soarelui.
- Aveți grijă ca orhideea să **nu fie aproape de surse directe de căldură** deoarece ar putea să se usuce datorită sensibilității rădăcinilor .
- Nu o udați cu multă apă deodată! **Cea mai bună variantă ar fi să folosiți apă puțină și să o udați mai des**, altfel rădăcinile ar putea putrezi cu ușurință. Pentru a ști cantitatea potrivită de apă, e suficient să atingeți pământul din ghiveci. Dacă acesta este umed, lucru frecvent mai ales iarna, nu trebuie udată.
- Puteți folosi **un pulverizator cu apă** pentru a umidifica mediul în care stă. Stropiți cu apa în jurul ghiveciului. Cel mai indicat ar fi să folosiți **apa de ploaie** deoarece orhideea nu se împacă deloc cu clorul din apa de la robinet!
- Asigurați-vă că planta Dvs. nu are paraziți! Ca să aveți mereu situația sub control, **curățați frunzele** cât mai des posibil. Praful nu lasă planta să se bucure din plin de soare și să aibă o creștere normală.
- Dacă pe florile și pe frunzele plantei Dvs. apar **pete**, înseamnă că îi este frig, deci trebuie mutată într-un loc mai cald.
- **Foarte important!** Orhideea va sta întotdeauna într-un **ghiveci transparent!** Atât frunzele, cât și rădăcinile orhideei sunt capabile să facă fotosinteză!
- Aveți grijă de orhideea Dvs., oferindu-i nutrienții necesari! Există fertilizant solid sub formă de bastonaș sau îngrășământ lichid specific orhideelor.

Prof.dr.ing. Dan Daniela

ÎNTREBĂRI ȘI RĂSPUNSURI ÎN CEEA CE PRIVEȘTE PLANUL DE AFACERI

Planul de afaceri reprezintă punctul forte în lansarea afacerii tale deoarece evidențiază caracterul afacerii tale precum și calitatea ta de întreprinzător. Acesta trebuie să conțină: viziunea, strategia, misiunea, o mică descriere despre afacere, resursele umane, materiale, financiare, analiza pieței, a concurenței, analiza costurilor de operare investițiile necesare, proiecțiile financiare.

Pentru a clarifica noțiunea de strategie este benefic să avem în vedere următoarele întrebări utile: „Care este esența afacerii tale?”, „Ce anume va genera bani și profit?”, „Cum vrei să arate produsele sau serviciile tale?”, „Cine vor fi clienții tăi?”. Este nevoie de obiective sigure: „Care este punctul tău forte care te determină să crezi că vei avea succes?”. De asemenea, istoricul, managementul resurselor umane, activitatea curentă, sunt criterii elementare pentru a înțelege afacerea în sine, iar managerul ar trebui să își pună următoarele întrebări: „Ce experiență practică aduci în afacere?”, „De câți angajați ai nevoie?”, „Ce calificări sunt necesare?”, „Dispui de capital suficient pentru a sprijini afacerea?”, „Ce nivel de salarizare poți asigura?”, „Ai schițat o structură organizatorică?”.

Analiza pietei: „De ce există o afacere?”, „Cine sunt clienții tăi, firme sau persoane fizice?”, „Ai un plan pentru atragerea clienților?”, „Ai o strategie de produs?”, „Ai o politică de imagine, de comunicare cu piața?”, „Ce știi despre concurență, cati angajati ai?”, „De ce forță de vânzare dispui?”, „Ce avantaje competitive au competitorii tăi în comparație cu tine?”.

Analiza costurilor de operare: trebuie să nu ometem costurile de înființare a firmei, autorizațiile costurile curente, materiile prime, costuri de personal, cheltuieli generale, echipamente etc.

Investiții necesare: de cele mai multe ori o activitate nouă presupune o investiție considerabilă, de aceea trebuie să fundamentăm onest și realist aspectele conexe investiției (infrastructura de utilități, introducerea unor echipamente foarte scumpe nejustificate) sunt greșeli care ridică semne de întrebare în mintea finanțatorilor.

Proiecții financiare: nu sunt altceva decât planificări pe viitor a situațiilor financiare în care sunt scoase în evidență bilanțul contului de profit și pierdere și calculul de lichidități, pe baza cărora se calculează și anumite rate de profitabilitate a afacerii.

Eleva Lucaci Ramona,
clasa a XII-a E
Prof coordonator Farcaș Laura

Somon glazurat dulce-picant

Ingrediente:

- 2 bucăți somon cu piele,
- 5 linguri sos dulce de chili,
- sare,
- orez pentru servit,
- 1 fir de ceapă verde.

Mod de preparare:

Se presară bucățile de somon cu sare și se ung cu 4 linguri de sos dulce de chili. Se lasă la marinat câteva ore sau peste noapte.

Se gătesc la 180 de grade timp de 8 minute, întorcându-le o dată. Se ung cu restul de sos de chili și se mai lasă 5 minute sau până încep să se caramelizeze.

Se servesc cu orez și presarate cu rondele de ceapă verde.



Eleva Doczi Claudia,
clasa a IX-a F

REȚETELE REVISTEI

Lasagna

Ingrediente:

1 cutie foi pentru lasagna, 2 linguri ulei pentru adăugat în apa în care se fierb foile de lasagna, 200 g parmezan

Sosul bolognese:

500g carne tocată vită, 500g carne tocată amestec porc cu vită, 200 g unt, 2 cepe medii, 2 morcovi medii, 275 g țelină, 3 ardei grași, 5 căței de usturoi, 270 g șuncă, 2 linguri boia dulce de ardei, 1 lingură piper, sare după gust, 1 lingură condiment pentru carne tocată, 250 g pastă de roșii, 100 g de smântână, 500 ml apă.

Sosul bechamel:

100 g unt, 150 g făină, 1l și 100 ml lapte, sare după gust, 1 lingură smântână, 2 ouă.

Mod de preparare:

Se taie șunca cubulețe. Căței de usturoi se dau pe răzătoarea mică. Se pune carnea tocată într-un bol încăpător, se adaugă boia, amestec de condimente pentru carne tocată, sare și piper și se omogenizează complet. Se dau morcovii și țelina pe răzătoarea mare, se taie ardeii grași cubulețe mici iar ceapa se taie mărunt.

Prepararea sosului Bolognese: se pune într-o cratiță 200g unt, se adaugă ceapa și se lasă la călit. Se pune morcovul și țelina, se adaugă apoi usturoiul, ardeiul și șunca. Se pune carnea tocată, se amestecă și se lasă la călit. Peste carne, se pune pasta de roșii, apa și se fierbe. Spre sfârșitul fierberii se adaugă smântâna, apoi se ia sosul de pe foc și se răcește.

Prepararea sosului Bechamel: într-o cratiță se pune la topit untul, apoi se adaugă făina și se amestecă până ce se rumenește puțin. Se adaugă apoi laptele, o lingură de smântână, sare după gust, apoi se lasă sosul pe foc amestecând până începe să se îngroașă.

Foile de lasagna se fierb în apă cu puțin ulei până încep să se înmoaie ușor. Se scot în strecurătoare. Se unge cu unt un vas de sticlă. Se pune primul strat de foi de lasagna. Peste foi se pune un strat de sos Bolognese, urmează apoi un strat de sos Bechamel după care se presară parmezan pe întreaga suprafață. Se alternează straturile de foi și sos până la ultimul unde se adaugă cele două ouă bătute bine. Se presară din abundență cu parmezan. Se introduce lasagna în cuptorul preîncălzit și se lasă la copt timp de 35-40 până când este bine rumenită la suprafață.



Elevul Roșca Paul
Clasa a IX-a E

PRINCIPALELE REGULI DE SERVIRE SI PROTOCOL



Din momentul în care consumatorii încep să intre în salon și de asemenea în timpul serviciului, personalul încetează orice fel de discuție, glume sau certuri; se vorbește încet, ordinele se dau discret folosindu-se un gest, un semn, o privire; orice observație se face în oficiu, fără să se audă în salon; se evită gesturile ample, vizibile și repetate; în tot ceea ce întreprinde personalul trebuie să fie politicos, amabil, respectuos.

În timpul efectuării operațiilor de servire, trebuie să se țină seama de următoarele reguli:

- politețea se exprimă prin atitudine, corectitudine și sinceritate, prin atenția și promptitudinea cu care consumatorii sunt serviți;
- un serviciu rapid se obține lucrându-se metodic, organizat, gândit; evitarea instalării oboselii se poate face cu impunerea ca plecările și venirile în salon sau de la anexele acestuia și către ele să aibă un scop bine definit;
- un bun serviciu se face în liniște, cu gesturi precise și rapide;
- crearea unui climat de destindere și ambianță impune să se evite exprimarea pe figură a enervării, mirării, oboselii; totdeauna trebuie să existe un zâmbet profesional, care să exprime o fire amabilă și deschisă;
- asigurarea discreției;
- personalul trebuie să stea într-o poziție reverențioasă, puțin aplecat înspre consumator pentru a auzi întrebările și răspunsurile; nu este permis să-și aranjeze ținuta vestimentară în fața consumatorilor, să se pieptene, să-și curețe unghiile, să-și sufle nasul etc.
- relațiile dintre chelner și consumator se efectuează prin dialog sau prin operații de manipulare a obiectelor de servire sau a preparatelor, care se pot realiza pe partea stângă sau dreaptă, în funcție de regula de baza impusă pentru respectiva situație;
- servirea în general se face în următoarea ordine: femeile mai în vârstă, femeile tinere, bărbații mai în vârstă, bărbații mai tineri, adolescenții și apoi copiii; la indicația părinților copiii pot fi serviți după femeile mai în vârstă;
- înainte de începerea servirii se anunță consumatorul respectiv, folosindu-se formula: „Îmi permiteți să vă servesc?”;
- preparatele nu sunt prinse sau atinse cu degetele (numai cu obiecte de inventar);
- nu se lasă prea mult timp între servirea a doua preparate; se anunță când este necesar un timp mai îndelungat pentru pregătirea unui preparat;
- preparatele calde se servesc întotdeauna în obiecte de inventar încălzite la temperatura corespunzătoare; băuturile reci se servesc în pahare reci;
- după consumarea preparatelor servite de către toți consumatorii de la o masă (sau la cerere) se efectuează debarasarea;
- după servirea fiecărui preparat, se urează „pofită bună”, iar la terminarea meniului se folosește formula „să vă fie de bine”.

Eleva Lakatos Bianca
Clasa a X-a E

MODALITĂȚI DE PROMOVARE A PRODUSELOR

Prin promovare se face cunoscut clientului, valoarea unui produs. Un element important al promovării este așa-numitul branding. Aceasta înseamnă crearea un „brand” sau a unei mărci și adăugarea unei valori acesteia prin promovarea atributelor care caracterizează produsul vizat.

Modalitățile prin care se pot promova produsele sunt:

- Afișarea de postere în locuri publice care prezintă calitățile unice ale produsului (calitatea, gustul, proveniența, metodele de producție) și locurile în care produsul poate fi cumpărat;
- Distribuirea de fluturași informativi care să însoțească produsul. Conținutul acestora poate include: motive pentru achiziționarea produsului, o scurtă prezentare a gospodăriei sau fermei de proveniență, scurte istorii despre originea produsului, rețete culinare;
- Realizarea de prezentări ale produselor la piețe și târguri: se oferă informații directe despre produs, procesul tradițional de producție, ingrediente, etc.;
- O pagină internet cu informații detaliate despre procesul de producție, calitatea și gustul produsului. Se scrie adresa acestei pagini de internet pe eticheta produsului;
- Interacțiunea directă este importantă pentru a convinge clienții de calitățile produsului (astfel de informații pot fi oferite atât de fermieri cât și de comercianți);
- Publicarea de reclame în reviste și ziare locale și în broșurile turistice pentru a face produsul cunoscut unei audiențe cât mai largi;
- Oferirea de interviuri pentru reviste și ziare în care se vorbește despre produs și despre metodele de preparare;
- Se pot oferi degustări ale produsului potențialilor clienți (în târguri, pe stradă, la piețe sau în magazine);
- Stabilirea unui program de vizitare al gospodăriei, unde clienții pot asista la procesul de preparare;
- Oferte promoționale: al treilea produs gratuit, etc. Astfel de promoții pot fi organizate și în colaborare cu alți producători (ex. cumpărați o bucată de brânză și primiți gratuit alt produs);
- Eticheta este locul perfect pentru promovarea produsului în sine și unde se poate menționa:
 - numele produsului;
 - numele regiunii de origine și o scurtă descriere a acesteia;
 - calitățile speciale ale produsului;
 - gramajul;
 - ingredientele și cantitățile;
 - prețul;
 - date de producție;
 - data expirării;
 - scurtă descriere a produsului;
 - oferte speciale.

Etichetele atractive, inovative și informațiile suplimentare despre caracteristicile unice ale produsului atrag atenția și simpatia consumatorului.

Prof.ing. Pașca Sorina

ȘTIȚI CĂ...



... varza de Bruxelles crește pe tulpini lungi și seamănă cu un băț care are în vârf un clopot.



... roșiile își păstrează substanțele nutritive chiar dacă sunt preparate termic.



... ananasul crește pe o plantă scundă, aproape de sol.



... lămâia nu provoacă aciditate gastrică.



... rodiile și avocado cresc în copaci, sparanghelul crește în sus, direct din pământ, iar kiwi cresc în vii, asemenea strugurilor.



... puși în microunde, strugurii explodează.



... în Japonia, pepenii sunt în forma unui paralelipied dreptunghic pentru a fi mai ușor de transportat și depozitat.



... există un pom ce poartă numele „Salată de fructe” care produce de la 3 până la 7 soiuri de fructe simultan.

Elevul Bako Gabriel
Clasa a XI-a E

Colectivul de redacție:

Coordonator: dir.adj.prof.ing. Pintican Nicoleta

Membrii: prof.dr.ing. Dan Daniela, prof.ing. Pintican Nicoleta, prof.ing. Pașca Sorina, prof. Farcaș Laura și elevii: Lucaci Ramona, Roșca Paul, Doczi Claudia, Lakatos Bianca, Bako Gabriel.

Tehnoredactare: prof.ing. Pașca Sorina

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

ISSN 2457 - 5097

ISSN-L 2457 - 5097

Preț: 5 Lei