

## Выводы

Человек — это очень сложный объект для управления им с помощью технологий. Итог применения социальных технологий к человеку не всегда совпадает с тем, что запланировано. Его поведение после применения социальных технологий и реакции на отдельные применяемые методы воздействия зависят от природных и приобретённых качеств его личности. Ими являются темперамент, характер, способности и одарённость в какой-то области.

Технологии управления людьми должны учитывать главные потребности того или иного человека или группы людей. Все потребности людей можно представить в виде пирамиды. В её основании — необходимые для жизни насущные физиологические потребности. На вершине — высшие духовные потребности. Создавая условия для удовлетворения потребностей или формируя новые потребности, можно управлять человеком.

В социальных технологиях существует пять основных методов: стимулирование, поощрение, убеждение, подражание и наказание.

**ПОДВЕДЁМ ИТОГИ.** 1. Что такое темперамент и характер человека? 2. Какие существуют виды темперамента человека? Приведите примеры проявления разных темпераментов литературных героев. 3. Что образует пирамиду потребностей человека? Какие потребности располагаются на разных уровнях этой пирамиды? 4. Знание каких учебных предметов потребовалось вам при изучении социальных технологий?

## ОГЛАВЛЕНИЕ

|   |    |
|---|----|
| <b>ВВЕДЕНИЕ</b> .....   | 3  |
| <b>Глава 1. Производство</b> .....  | 5  |
| § 1.1. Что такое техносфера .....   | 6  |
| § 1.2. Что такое потребительские блага .....                              | 8  |
| § 1.3. Производство потребительских благ .....                            | 10 |
| § 1.4. Общая характеристика производства .....                            | 12 |
| КАБИНЕТ И МАСТЕРСКАЯ .....  | 14 |
| Выводы .....  | 14 |
| <b>Глава 2. Методы и средства творческой проектной деятельности</b> ..... | 15 |
| § 2.1. Проектная деятельность .....                                       | 16 |
| § 2.2. Что такое творчество .....   | 18 |
| КАБИНЕТ И МАСТЕРСКАЯ .....  | 22 |
| Выводы .....  | 22 |

|  |     |
|--|-----|
| <b>Глава 3. ТЕХНОЛОГИЯ</b> .....   | 23  |
| § 3.1. Что такое технология .....  | 24  |
| § 3.2. Классификация производств и технологий .....  | 26  |
| КАБИНЕТ И МАСТЕРСКАЯ .....   | 28  |
| Выводы .....   | 28  |
| <b>Глава 4. ТЕХНИКА</b> .....  | 29  |
| § 4.1. Что такое техника .....   | 30  |
| § 4.2. Инструменты, механизмы и технические устройства .....                                   | 32  |
| КАБИНЕТ И МАСТЕРСКАЯ .....   | 36  |
| Выводы .....   | 46  |
| <b>Глава 5. МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА МАТЕРИАЛЬНЫХ БЛАГ</b> .....                             | 47  |
| § 5.1. Виды материалов .....   | 48  |
| § 5.2. Натуральные, искусственные и синтетические материалы .....                              | 50  |
| § 5.3. Конструкционные материалы .....   | 52  |
| § 5.4. Текстильные материалы .....   | 54  |
| КАБИНЕТ И МАСТЕРСКАЯ .....   | 58  |
| Выводы .....   | 59  |
| <b>Глава 6. СВОЙСТВА МАТЕРИАЛОВ</b> .....  | 61  |
| § 6.1. Механические свойства конструкционных материалов .....                                  | 62  |
| § 6.2. Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон ..... | 64  |
| КАБИНЕТ И МАСТЕРСКАЯ .....   | 66  |
| Выводы .....   | 68  |
| <b>Глава 7. ТЕХНОЛОГИИ ОБРАБОТКИ МАТЕРИАЛОВ</b> .....  | 69  |
| § 7.1. Технологии механической обработки материалов .....                                      | 70  |
| § 7.2. Графическое отображение формы предмета .....  | 74  |
| КАБИНЕТ И МАСТЕРСКАЯ .....   | 78  |
| Выводы .....   | 82  |
| <b>Глава 8. ПИЩА И ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ</b> .....  | 83  |
| § 8.1. Кулинария. Основы рационального питания .....   | 84  |
| § 8.2. Витамины и их значение в питании .....  | 86  |
| § 8.3. Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне .....                          | 88  |
| КАБИНЕТ И МАСТЕРСКАЯ .....   | 92  |
| Выводы .....   | 93  |
| <b>Глава 9. ТЕХНОЛОГИИ ОБРАБОТКИ ОВОЩЕЙ</b> .....  | 95  |
| § 9.1. Овощи в питании человека .....  | 96  |
| § 9.2. Технология механической кулинарной обработки овощей .....                               | 98  |
| § 9.3. Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей .....   | 100 |
| § 9.4. Технология тепловой обработки овощей .....  | 102 |
| КАБИНЕТ И МАСТЕРСКАЯ .....   | 104 |
| Выводы .....   | 106 |

|   |     |
|---|-----|
| <b>Глава 10. Технологии получения, преобразования и использования энергии</b> | 107 |
| § 10.1. Что такое энергия   | 108 |
| § 10.2. Виды энергии  | 110 |
| § 10.3. Накопление механической энергии                                       | 112 |
| КАБИНЕТ И МАСТЕРСКАЯ  | 114 |
| Выводы  | 115 |
| <b>Глава 11. Технологии получения, обработки и использования информации</b>   | 117 |
| § 11.1. Информация  | 118 |
| § 11.2. Каналы восприятия информации человеком                                | 120 |
| § 11.3. Способы материального представления и записи визуальной информации    | 122 |
| КАБИНЕТ И МАСТЕРСКАЯ  | 124 |
| Выводы  | 124 |
| <b>Глава 12. Технологии растениеводства</b>                                   | 125 |
| § 12.1. Растения как объект технологии  | 126 |
| § 12.2. Значение культурных растений в жизнедеятельности человека             | 128 |
| § 12.3. Общая характеристика и классификация культурных растений              | 130 |
| § 12.4. Исследования культурных растений или опыты с ними                     | 134 |
| КАБИНЕТ И ПРИШКОЛЬНЫЙ УЧАСТОК   | 136 |
| Выводы  | 140 |
| <b>Глава 13. Животный мир в техносфере</b>                                    | 141 |
| § 13.1. Животные и технологии 21 века   | 142 |
| § 13.2. Животноводство и материальные потребности человека                    | 144 |
| КАБИНЕТ И МАСТЕРСКАЯ  | 148 |
| Выводы  | 148 |
| <b>Глава 14. Технологии животноводства</b>                                    | 149 |
| § 14.1. Сельскохозяйственные животные и животноводство                        | 150 |
| § 14.2. Животные — помощники человека   | 154 |
| § 14.3. Животные на службе безопасности жизни человека                        | 158 |
| § 14.4. Животные для спорта, охоты, цирка и науки                             | 160 |
| КАБИНЕТ И МАСТЕРСКАЯ  | 162 |
| Выводы  | 163 |
| <b>Глава 15. Социальные технологии</b>  | 165 |
| § 15.1. Человек как объект технологии   | 166 |
| § 15.2. Потребности людей   | 168 |
| § 15.3. Содержание социальных технологий                                      | 170 |
| КАБИНЕТ И МАСТЕРСКАЯ  | 172 |
| Выводы  | 174 |