

Практическое задание

Проанализируйте, нуждаются ли ваши родственники, соседи, друзья в какой-либо помощи или даже в опеке. Что вы в таком случае могли бы сделать?

Выводы

Социальные технологии проявляют себя прежде всего в производственно-экономической деятельности и управлении производством. На этих технологиях построена политика, государственное управление, здравоохранение, образование.

Одним из главных направлений применения социальных технологий является социальная работа. Она включает в себя: социальный контроль, социальную терапию, социальную реабилитацию больных детей, деятельность в сфере быта и услуг, социальную помощь и поддержку пожилых граждан, опеку и попечительство.

Главной социальной технологией является технология коммуникации. Коммуникация — это передача сведений (информации) от кого-то или чего-то кому-то или чему-то с помощью языка или каких-нибудь других знаковых систем. Эти технологии являются ведущими в социальных процессах. Структура коммуникаций включает в себя 11 составляющих, начиная с субъектов коммуникации и заканчивая наличием обратной связи между ними.

ПОДВЕДЁМ ИТОГИ: 1. Какие виды технологий существуют в сообществах людей? 2. Какова структура процесса коммуникации? 3. Знания каких учебных предметов понадобились вам при изучении этой главы?

Оглавление

Введение	3
ГЛАВА 1. ОСНОВНЫЕ ЭТАПЫ ТВОРЧЕСКОЙ ПРОЕКТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ	5
§ 1.1. Введение в творческий проект	6
§ 1.2. Подготовительный этап	8
§ 1.3. Конструкторский этап	10
§ 1.4. Технологический этап	12
§ 1.5. Этап изготовления изделия	14
§ 1.6. Заключительный этап. Защита проекта	16
КАБИНЕТ И МАСТЕРСКАЯ	18
Выводы	—
ГЛАВА 2. ПРОИЗВОДСТВО	19
§ 2.1. Труд как основа производства	20
§ 2.2. Предметы труда	22
§ 2.3. Сырьё как предмет труда	24

§ 2.4. Промышленное сырьё	26
§ 2.5. Сельскохозяйственное и растительное сырьё	28
§ 2.6. Вторичное сырьё и полуфабрикаты	30
§ 2.7. Энергия как предмет труда	32
§ 2.8. Информация как предмет труда	34
§ 2.9. Объекты сельскохозяйственных технологий как предмет труда	36
§ 2.10. Объекты социальных технологий как предмет труда	40
КАБИНЕТ И МАСТЕРСКАЯ	42
Выводы	—
ГЛАВА 3. ТЕХНОЛОГИЯ	43
§ 3.1. Основные признаки технологии	44
§ 3.2. Технологическая, трудовая и производственная дисциплина	46
§ 3.3. Техническая и технологическая документация	48
КАБИНЕТ И МАСТЕРСКАЯ	52
Выводы	—
ГЛАВА 4. ТЕХНИКА	53
§ 4.1. Понятие о технической системе	54
§ 4.2. Рабочие органы технических систем (машин)	56
§ 4.3. Двигатели технических систем (машин)	58
§ 4.4. Механическая трансмиссия в технических системах	60
§ 4.5. Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссии в технических системах ...	64
КАБИНЕТ И МАСТЕРСКАЯ	66
Выводы	67
ГЛАВА 5. ТЕХНОЛОГИИ РУЧНОЙ ОБРАБОТКИ МАТЕРИАЛОВ	69
§ 5.1. Технологии резания	70
§ 5.2. Технологии пластического формования материалов	72
§ 5.3. Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами	74
§ 5.4. Основные технологии обработки металлов и пластмасс ручными инструментами	78
§ 5.5. Основные технологии механической обработки строительных материалов ручными инструментами	82
КАБИНЕТ И МАСТЕРСКАЯ	84
Выводы	87
ГЛАВА 6. ТЕХНОЛОГИИ СОЕДИНЕНИЯ И ОТДЕЛКИ ДЕТАЛЕЙ ИЗДЕЛИЯ	89
§ 6.1. Технологии механического соединения деталей из древесных материалов и металлов ...	90
§ 6.2. Технологии соединения деталей с помощью клея	92
§ 6.3. Технологии соединения деталей и элементов конструкций из строительных материалов ...	94
§ 6.4. Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи	96
§ 6.5. Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани	98
КАБИНЕТ И МАСТЕРСКАЯ	100
Выводы	102
ГЛАВА 7. ТЕХНОЛОГИИ НАНЕСЕНИЯ ЗАЩИТНЫХ И ДЕКОРАТИВНЫХ ПОКРЫТИЙ НА ДЕТАЛИ И ИЗДЕЛИЯ ИЗ РАЗЛИЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ	103
§ 7.1. Технологии наклеивания покрытий	104
§ 7.2. Технологии окрашивания и лакирования	106
§ 7.3. Технологии нанесения покрытий на детали и конструкции из строительных материалов ...	108
КАБИНЕТ И МАСТЕРСКАЯ	111
Выводы	112

ГЛАВА 8. ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА И ОБРАБОТКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ	113
§ 8.1. Основы рационального (здорового) питания	114
§ 8.2. Технологии производства молока и приготовления продуктов и блюд из него	116
§ 8.3. Технологии производства кисломолочных продуктов и приготовления блюд из них ...	118
§ 8.4. Технологии производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур	120
§ 8.5. Технологии приготовления блюд из круп и бобовых	122
§ 8.6. Технологии производства макаронных изделий и приготовления кулинарных блюд из них	124
КАБИНЕТ И МАСТЕРСКАЯ	126
Выводы	130
ГЛАВА 9. ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ, ПРЕОБРАЗОВАНИЯ И ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ТЕПЛОЙ ЭНЕРГИИ ...	131
§ 9.1. Что такое тепловая энергия	132
§ 9.2. Методы и средства получения тепловой энергии	134
§ 9.3. Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу	136
§ 9.4. Передача тепловой энергии	138
§ 9.5. Аккумулирование тепловой энергии	140
КАБИНЕТ И МАСТЕРСКАЯ	142
Выводы	—
ГЛАВА 10. ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ, ОБРАБОТКИ И ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ИНФОРМАЦИИ	143
§ 10.1. Восприятие информации	144
§ 10.2. Кодирование информации при передаче сведений	146
§ 10.3. Сигналы и знаки при кодировании информации	148
§ 10.4. Символы как средство кодирования информации	150
КАБИНЕТ И МАСТЕРСКАЯ	152
Выводы	—
ГЛАВА 11. ТЕХНОЛОГИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА	153
§ 11.1. Дикорастущие растения, используемые человеком	154
§ 11.2. Заготовка сырья дикорастущих растений	158
§ 11.3. Переработка и применение сырья дикорастущих растений	160
§ 11.4. Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений	162
§ 11.5. Условия и методы сохранения природной среды	164
КАБИНЕТ И ПРИШКОЛЬНЫЙ УЧАСТОК	166
Выводы	168
ГЛАВА 12. ТЕХНОЛОГИИ ЖИВОТНОВОДСТВА	169
§ 12.1. Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы	170
§ 12.2. Содержание животных — элемент технологии производства животноводческой продукции	174
КАБИНЕТ И ПРИШКОЛЬНЫЙ УЧАСТОК	180
Выводы	181
ГЛАВА 13. СОЦИАЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	183
§ 13.1. Виды социальных технологий	184
§ 13.2. Технологии коммуникации	186
§ 13.3. Структура процесса коммуникации	188
КАБИНЕТ И МАСТЕРСКАЯ	190
Выводы	—