

ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение	3
ГЛАВА 1. МЕТОДЫ И СРЕДСТВА ТВОРЧЕСКОЙ ПРОЕКТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ	5
§ 1.1. Создание новых идей методом фокальных объектов	6
§ 1.2. Техническая документация в проекте	8
§ 1.3. Конструкторская документация.....	10
§ 1.4. Технологическая документация в проекте	14
КАБИНЕТ И МАСТЕРСКАЯ.....	16
Выводы.....	16
ГЛАВА 2. ПРОИЗВОДСТВО	17
§ 2.1. Современные средства ручного труда.....	18
§ 2.2. Средства труда современного производства	24
§ 2.3. Агрегаты и производственные линии	28
КАБИНЕТ И МАСТЕРСКАЯ.....	30
Выводы.....	30
ГЛАВА 3. ТЕХНОЛОГИЯ	31
§ 3.1. Культура производства	32
§ 3.2. Технологическая культура производства.....	34
§ 3.3. Культура труда.....	36
КАБИНЕТ И МАСТЕРСКАЯ.....	38
Выводы.....	39
ГЛАВА 4. ТЕХНИКА	41
§ 4.1. Двигатели.....	42
§ 4.2. Воздушные двигатели	44
§ 4.3. Гидравлические двигатели	46
§ 4.4. Паровые двигатели.....	48
§ 4.5. Тепловые двигатели внутреннего сгорания.....	50
§ 4.6. Реактивные и ракетные двигатели.....	54
§ 4.7. Электрические двигатели.....	56
КАБИНЕТ И МАСТЕРСКАЯ.....	58
Выводы.....	58
ГЛАВА 5. ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ, ОБРАБОТКИ, ПРЕОБРАЗОВАНИЯ И ИСПОЛЬЗОВАНИЯ МАТЕРИАЛОВ	59
§ 5.1. Производство металлов	60
§ 5.2. Производство древесных материалов.....	62
§ 5.3. Производство искусственных и синтетических материалов и пластмасс.....	64
§ 5.4. Особенности производства искусственных и синтетических волокон в текстильном производстве	66
§ 5.5. Свойства искусственных волокон.....	68
§ 5.6. Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием.....	72
§ 5.7. Производственные технологии пластического формования материалов	76
§ 5.8. Физико-химические и термические технологии обработки конструкционных материалов.....	78
КАБИНЕТ И МАСТЕРСКАЯ.....	80
Выводы.....	82
ГЛАВА 6. ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ	83
§ 6.1. Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста.....	84

§ 6.2. Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности.....	86
§ 6.3. Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления.....	88
КАБИНЕТ И МАСТЕРСКАЯ.....	92
Выводы.....	93
ГЛАВА 7. ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ И ОБРАБОТКИ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ.....	95
§ 7.1. Переработка рыбного сырья.....	96
§ 7.2. Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы... ..	98
§ 7.3. Морепродукты. Рыбные консервы и пресервы.....	100
КАБИНЕТ И МАСТЕРСКАЯ.....	104
Выводы.....	107
ГЛАВА 8. ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ, ПРЕОБРАЗОВАНИЯ И ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ЭНЕРГИИ.....	109
§ 8.1. Энергия магнитного поля.....	110
§ 8.2. Энергия электрического поля.....	112
§ 8.3. Энергия электрического тока.....	114
§ 8.4. Энергия электромагнитного поля.....	120
КАБИНЕТ И МАСТЕРСКАЯ.....	122
Выводы.....	122
ГЛАВА 9. ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ, ОБРАБОТКИ И ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ИНФОРМАЦИИ.....	125
§ 9.1. Источники и каналы получения информации.....	126
§ 9.2. Метод наблюдения в получении новой информации.....	128
§ 9.3. Технические средства проведения наблюдений.....	130
§ 9.4. Опыты или эксперименты для получения новой информации.....	132
КАБИНЕТ И МАСТЕРСКАЯ.....	134
Выводы.....	134
ГЛАВА 10. ТЕХНОЛОГИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА.....	135
§ 10.1. Грибы, их значение в природе и жизни человека.....	136
§ 10.2. Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов.....	140
§ 10.3. Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов.....	144
§ 10.4. Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенок....	146
§ 10.5. Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов.....	148
КАБИНЕТ И ПРИШКОЛЬНЫЙ УЧАСТОК.....	152
Выводы.....	154
ГЛАВА 11. КОРМЛЕНИЕ ЖИВОТНЫХ КАК ОСНОВА ТЕХНОЛОГИИ ИХ ВЫРАЩИВАНИЯ И ПРЕОБРАЗОВАНИЯ В ИНТЕРЕСАХ ЧЕЛОВЕКА.....	155
§ 11.1. Корма для животных.....	156
§ 11.2. Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления.....	164
§ 11.3. Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным.....	170
КАБИНЕТ И МАСТЕРСКАЯ.....	174
Выводы.....	177
ГЛАВА 12. СОЦИАЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ.....	179
§ 12.1. Назначение социологических исследований.....	180
§ 12.2. Технологии опроса: анкетирование.....	184
§ 12.3. Технологии опроса: интервью.....	186
КАБИНЕТ И МАСТЕРСКАЯ.....	188
Выводы.....	188