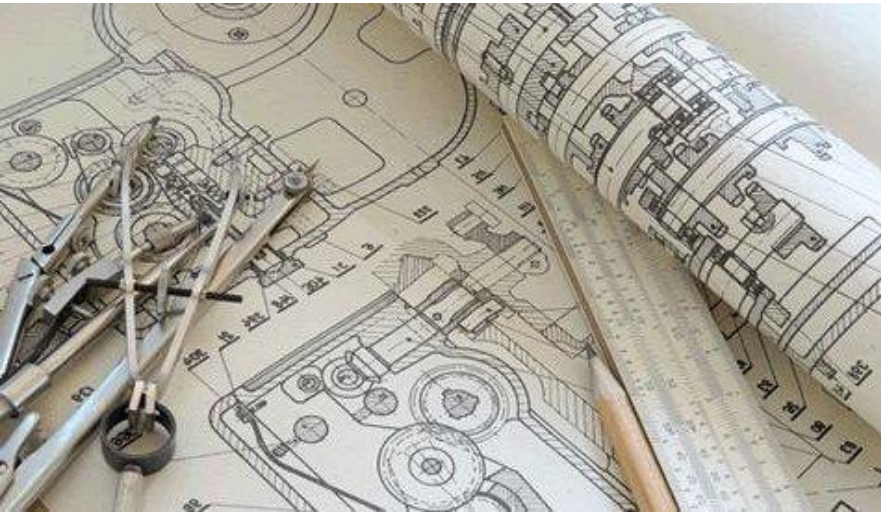


# Информационные ТЕХНОЛОГИИ



**Технология** (с греческого) - это



искусство,  
мастерство,  
умение

---

**процессы**

*процесс* - определенная совокупность действий, направленных на достижение поставленной цели

# Технология изготовления хлеба: от зерна до буханки

Какой «путь» проходит пшеничное зерно, прежде чем на столе появится буханка хлеба



## Пашня

Подготовка почвы для посева: вспахивание, разрыхление



## Посев

Проверка зерна на всхожесть, посев яровых культур – весной, озимых – в августе-сентябре



## Уборка урожая

Комбайнирование. Измельчение соломины злаковых культур. Формирование копен



## Транспортировка и хранение зерна



## Мукомольный завод

Переработка зерна в муку. Из пшеничной муки – белый хлеб, из ржаной – черный



## Пекарня

Просеивание муки. Замес теста в специальных емкостях (дежках) объемом по 1000 л. Приготовление жидкого теста (опары) в течение 4 часов. Замес густого теста. Разделение теста на части массой 230 г. Выпекание буханок хлеба

## Питательная ценность хлеба для организма человека

Необходимые микроэлементы, которые дает хлеб:

- белок – 20%
- тиамин (витамин B1) – 26%
- ниацин (провитамин PP) – 24%
- рибофлавин (витамин B2) – 14%
- железо – 34%
- кальций – 17%

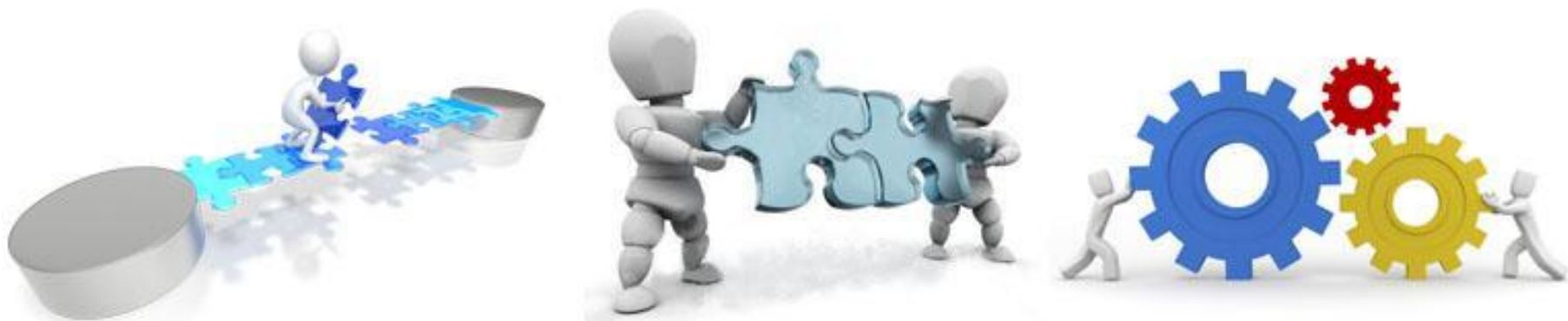




**Информационная технология** - процесс,  
использующий

совокупность средств и методов  
сбора, обработки и передачи данных  
*(первичной информации)*

для получения информации нового качества  
о состоянии объекта, процесса или явления  
*(информационного продукта).*



Цель технологии  
материального  
производства

выпуск продукции,  
удовлетворяющей  
потребности  
человека или  
системы

Цель информационной  
технологии

производство  
информации для ее  
анализа человеком  
и принятия на его  
основе решения по  
выполнению  
какого-либо  
действия

# Развитие информационных технологий

- 1-й этап (до второй половины 19-века)  
“ручная” ИТ
- 2-й этап (с конца 19-века)  
“механическая” ИТ
- 3-й этап (40- 60-е годы 20-века)  
“электрическая” ИТ
- 4-й этап (с начала 70- х годов)  
“электронная” ИТ
- 5-й этап (с середины 80- х годов)  
“компьютерная” ИТ



**Новая (современная, компьютерная) информационная технология** - информационная технология с "дружественным" интерфейсом работы пользователя, использующая персональные компьютеры и телекоммуникационные средства.

**Три основных принципа НИТ:**

интерактивный (диалоговый) режим работы с компьютером;

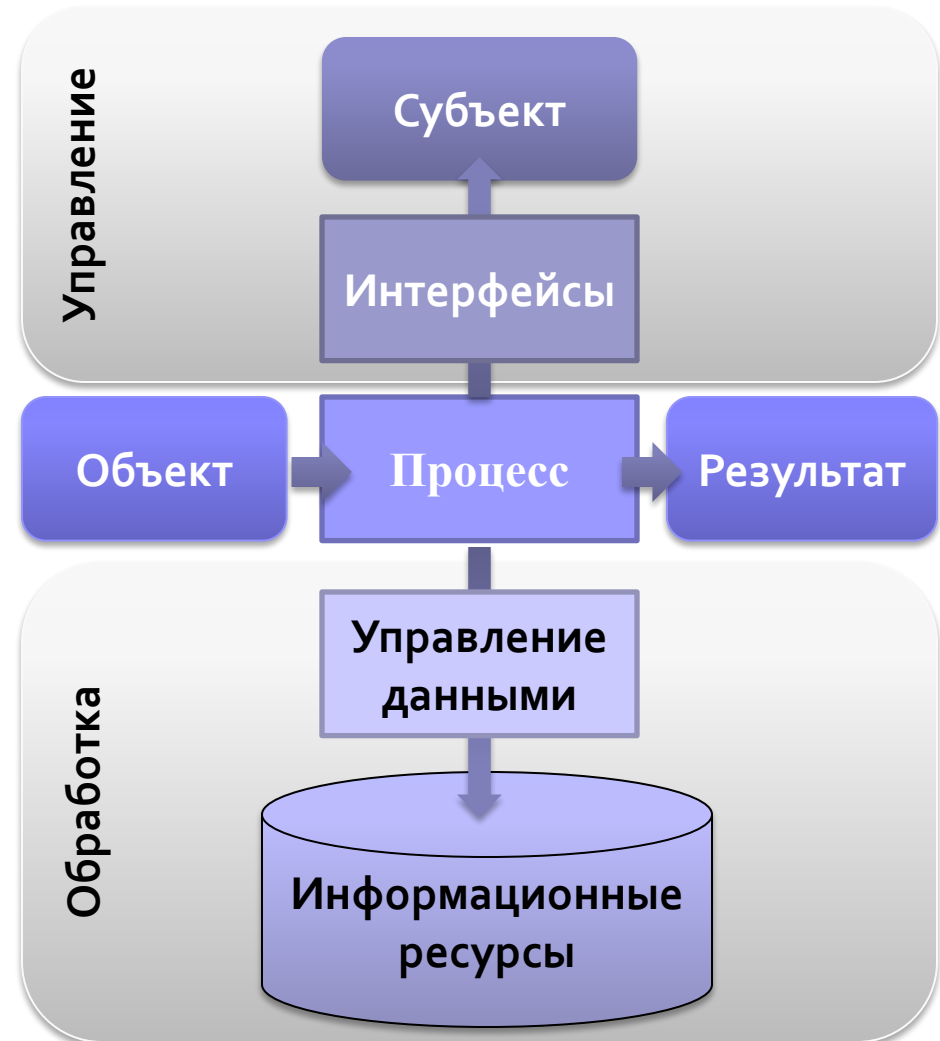
интегрированность (стыковка, взаимосвязь) с другими программными продуктами;

гибкость процесса изменения как данных, так и постановок задач.

# Классификация ИТ

## *с точки зрения технологического процесса*

- Технологии обработки информации (ввода, обработки, хранения, поиска и передачи данных);
- Технологии человеко-машинного взаимодействия (интерфейсы);
- Инструментальные и другие вспомогательные технологии, позволяющие эффективно создавать и развивать ИТ предшествующих классов





# Классификация ИТ

*с точки зрения «специализации» пользователей*

- **Базовые**  
(используются практически в любом процессе) ,
- **Обеспечивающие**  
(позволяют эффективно достигать целевого, функционально значимого результата)
- **Инструментальные**  
(обеспечивающие жизненный цикл самих информационных технологий)

**Д/з:** найти и выписать классификацию ИТ по типу пользовательского интерфейса

# Структура базовой ИТ



**Операции (действия)** - совокупность стандартных для каждой программной среды приемов работы, приводящих к выполнению поставленной в соответствующей операции цели.

Каждое действие изменяет содержание экрана.

**Элементарные операции** по управлению мышью и клавиатурой

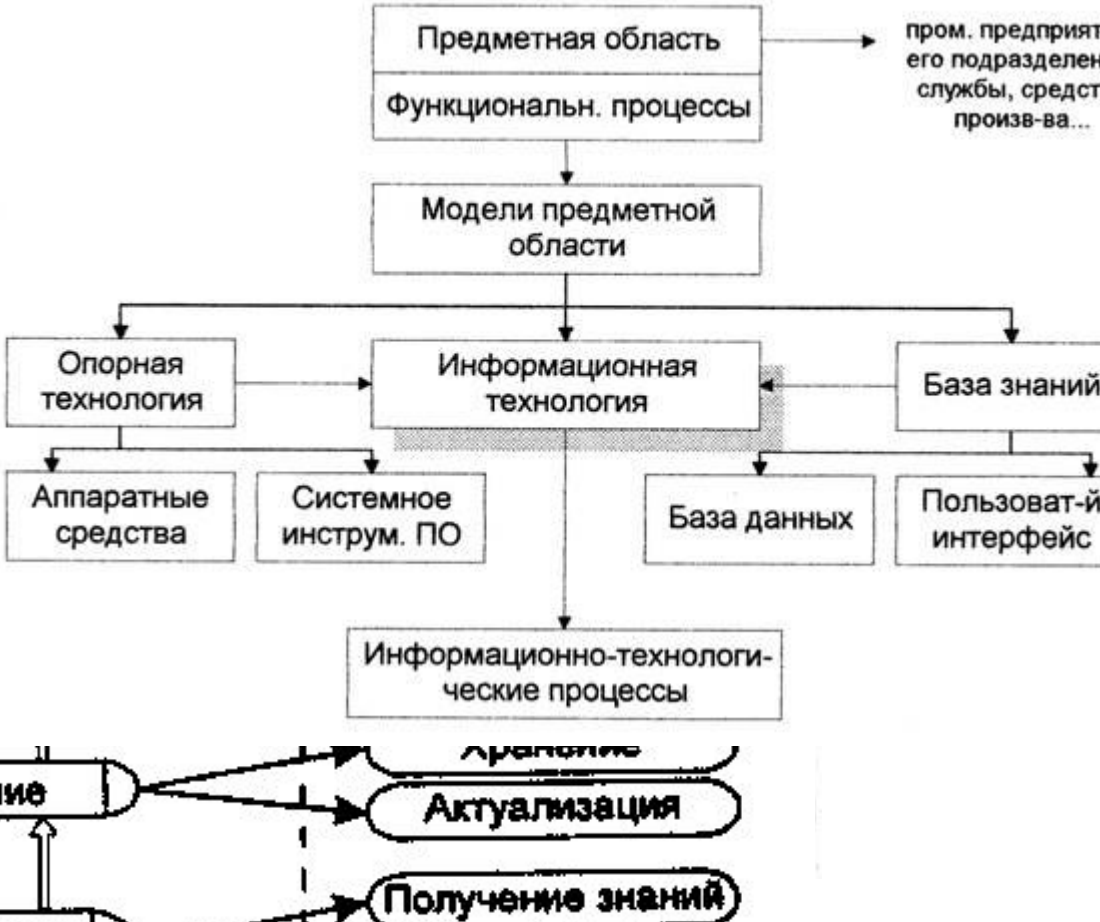
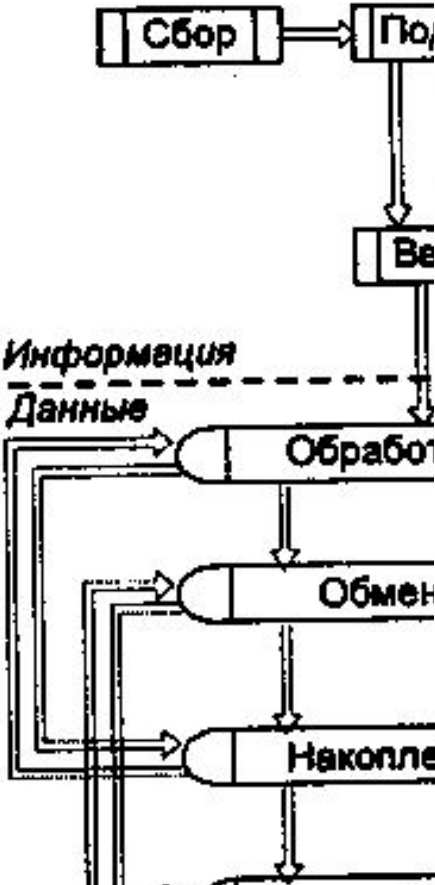
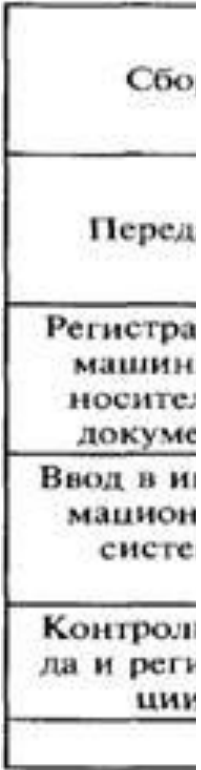
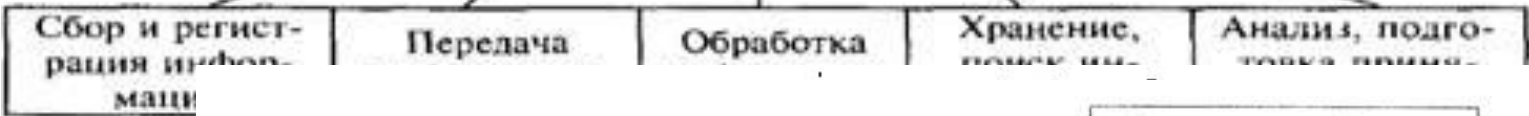
# Информационные процессы ИТ

- извлечение информации;
- транспортирование информации;
- обработка информации;
- хранение информации;
- представление информации;
- использование информации.

ВОЗМОЖНОСТЬ  
доступа к  
информации в  
удобной для  
пользователя  
форме

# Информационная технология

## ПРОЦЕДУРЫ



пром. предприятие  
его подразделен  
службы, средств  
произ-ва...

