



*Способы
восприятия
информации*

Целесообразное поведение человека, так же как и животных, строится на основе анализа информационных сигналов, которые он получает с помощью органов чувств. Чувствительные нервные окончания органов чувств (рецепторы) воспринимают воздействие (например, на глазном дне колбочки и палочки реагируют на воздействие световых лучей) и передают его по нервной системе в мозг.

Способы восприятия информации живыми организмами зависят от наличия у них тех или иных органов чувств. Человек может использовать пять различных способов восприятия информации с помощью пяти органов чувств.



У каждого человека имеется пять органов чувств.

Они сообщают человеку о том, что его окружает, и предупреждают об опасности.

□ Глаза

□ Уши

□ Нос

□ Язык

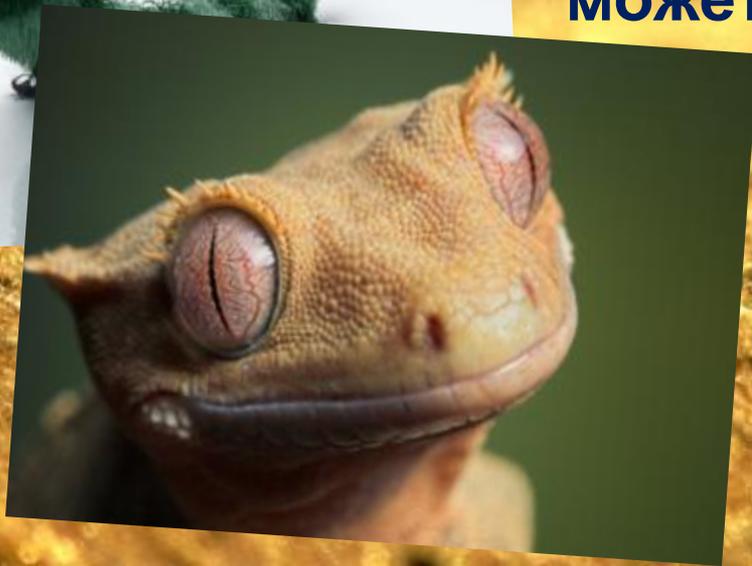
□ Кожа



Орган зрения - ГЛАЗА



С помощью глаз мы видим предметы, воспринимаем их форму, величину, цвет
Глаза позволяют нам читать. Ни один из органов чувств не может дать человек столько дают глаза.



Орган слуха - УШИ

С помощью ушей мы
различаем
человеческую речь,
голоса животных,
музыку, звуки, шорохи
и шорохи



Орган обоняния - НОС

При помощи обоняния
мы узнаем предметы
по запаху



Человек с хорошим обонянием чувствует аромат цветов, духов, запах свежей или несвежей пищи, вредные газы в шахте или в квартире от газовой плиты и вовремя замечает опасность.



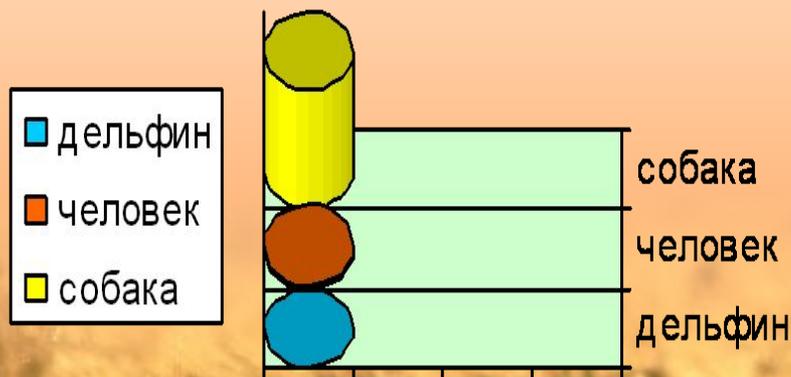
При сильном насморке больной почти не чувствует запахов.

Если в нос попадет посторонний предмет, необходимо обратиться к врачу.



✓ **Человек различает 3 тысячи видов запахов, а собака – 100 тысяч запахов.**

РАЗЛИЧЕНИЕ ЗАПАХОВ



✓ **Но завидовать животным не стоит. Собаки блестяще улавливают след всякого зверя, а запахи растений различают не лучше нас. Дельфины и вовсе почти не имеют понятия, что на свете есть запахи.**

Орган вкуса - ЯЗЫК

Языком мы различаем горькую, сладкую, кислую и соленую пищу. Чтобы почувствовать вкус, достаточно добавить в воду небольшое количество вещества.

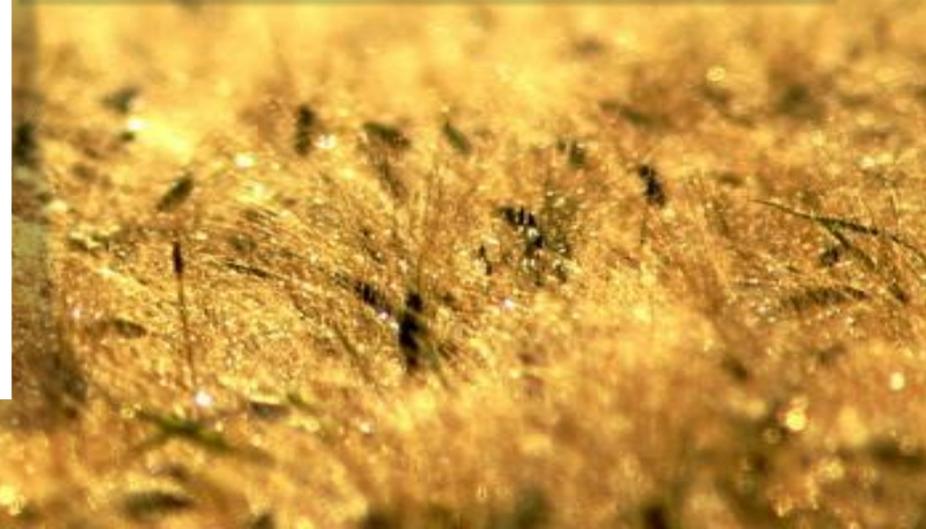
Языку помогают определять качество пищи органы зрения и обоняния.

Сладкий	0,5% сахара в воде
Соленый	0,25 % соли в воде
Кислый	0,01 % кислоты в воде
Горький	0,02 % горечи в воде

Орган осязания - КОЖА



❖ При помощи кожи мы ощущаем прикосновение предметов, тепло, холод, боль. Это очень важно!!!



Наибольшее количество информации (около 90%) человек получает с помощью зрения, около 9% - с помощью слуха и только 1% с помощью других органов чувств (обоняния, осязания и вкуса).

Полученную информацию в форме зрительных, слуховых и других образов человек хранит в памяти, обрабатывает с помощью мышления и использует для управления своим поведением и достижения поставленных целей. Например, при переходе дороги человек видит сигналы светофора и движущиеся автомобили, анализирует полученную информацию и выбирает безопасный вариант перехода