**Технология 6 а класс 22.04**

**Тема:** Восприятие информации.

Слово «информация» происходит от латинского слова informatio, что означает разъяснение, высказывания, осведомленность. Само слово информация лишь сравнительно недавно стало превращаться в точный термин. До этого информацию воспринимали как то, что присутствует в языке, письме или передается при общении. Сейчас смысл, который вкладывается в это понятие, очень изменился и расширился. Возникла особая математическая дисциплина — теория информации. Хотя в теории информации и вводится несколько ее конкретных определений, все они не охватывают всего объема этого понятия. Рассмотрим некоторые определения. Информация — это отражение реального (материального, предметного) мира, которое выражается в виде сигналов, знаков. Информация — любая совокупность сигналов, сведений (данных), которые какая-либо система воспринимает из окружающей среды (входная информация), выдает в окружающую среду ( исходящая информация ) или сохраняется внутри определенной системы (внутренняя информация). Информация существует в виде документов, рисунков, текстов, звуковых и световых сигналов, энергетических и нервных импульсов и т.п. Под информацией понимают сведения об объектах окружающего мира, которые воспринимаются человеком, животным, растительным миром или специальными устройствами и повышают их уровень информированности. Информация передается с помощью сообщений. Сообщение бывают устными, письменными, в виде рисунков, жестов, специальных знаков или организованными каким-то другим образом. Примерами сообщений являются: показания измерительного устройства, дорожные знаки, текст телеграммы, устный рассказ и тому подобное. С помощью сообщений происходит обмен информацией между людьми, между людьми и машинами, между машинами; обмен сигналами в растительном и животном мире, от клетки к клетке, от организма в организм и тому подобное.

Человек воспринимает информацию через основные пять каналов: зрительный, слуховой, тактильный, вкусовой, обонятельный. И после восприятия информация перерабатывается в нашей голове, причем интересно то, что перерабатывается она на основе одной преобладающей системы.

Выделяют основные четыре типа сенсорных систем:

Визуальная. Когда доминирующим является зрительная система обработки информации: формы, расположения, цвета.

Слуховая. Доминирующей является слуховая система обработки информации: звуки, мелодии, их тон, громкость, тембр, чистота

Кинестетическая. Доминирующей является чувственная информация: прикосновения, вкус, запах, ощущение текстур, температуры

Дигитальная. Связанная с логическим построением внутреннего диалога.

Не  следует думать, что доминирование одной означает слабость другой. Просто одна из систем чаще всего является пусковой, ведущей. Именно ведущая система запускает процесс мышления, становится толчком для других ментальных процессов: памяти, представления, воображения.

Профессии и производство.

Хорошо развитые чувства вкуса и обоняния могут понадобится при выборе профессии. Одной из таких является дегустатор.Дегустатором называют профессионала, наделенного способностью различать все нюансы вкуса и аромата. Изучая продукты питания и напитки, он является своего рода гарантом их надлежащего качества.Работа дегустатором предусматривает деятельность в определенной области, когда специалист оценивает не только сырье, но и готовый продукт. Как гласит статистика, врожденными способностями к дегустированию на профессиональном уровне наделены лишь 15% людей. Ученые доказали, что научить чувствительности невозможно, при наличии таланта с рождения, его можно развивать. Поэтому, работа дегустатором предусматривает постоянное совершенствование уже имеющихся навыков. Оттенки вкуса и запаха следует не только различать, но и запоминать. Чем объемнее «картотека» дегустатора, тем выше его уровень квалификации. Сам процесс дегустации предусматривает отсутствие отвлекающих факторов, таких как избыток света, шум, посторонние запахи. Профессия дегустатор не подходит людям, которые курят и употребляют алкоголь. Под запретом и острые блюда, способные повлечь снижение чувствительности рецептором. Также действует запрет на использование духов, чтобы сторонние запахи не перебивали аромат дегустируемого продукта. Есть профессионалы, которые, с целью не лишиться средств к существованию на случай внезапной потери универсальных способностей, оформляют страховку.

**Домашние задание:** вопросы.

**Вопросы письменно в тетради:** Как в мозге человека запечатлевается информация?

**Срок отчета:**28 04.2020.