

**Виды
информации.**

**Информация –
это сведения
об окружающем нас
мире.**



Человек получает информацию с помощью 5 органов чувств.

Глаза

Уши

Нос

Язык

Кожа



С помощью глаз человек получает **зрительную** информацию об окружающем мире.



Глаза



Зрительная информация

Зрение помогает различить цвета предметов, их размеры, форму, узнавать, далеко они или близко, движутся или неподвижны.

Благодаря зрению мы читаем книги, смотрим телепередачи, любимся красотой природы. Глаза – словно окна в мир. Берегите зрение!

С помощью ушей человек получает **звуковую** информацию: слышит речь, музыку, шум.



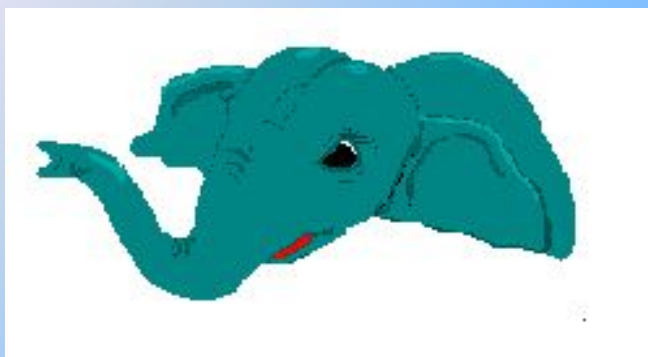
Звуковая информация

Особенно важно для нас слышать речь других людей. Ведь с помощью слов мы передаем друг другу свои мысли, знания. Чудесные звуки природы, музыки тоже очень нужны нам. Эти звуки – часть окружающей нас красоты. Шум может не только мешать, но и нести полезную информацию – например, шум мотора сообщает нам о том, что приближается машина, и нужно быть внимательнее. Помните, что сильный шум, резкие звуки, громкая музыка портят слух, плохо влияют на весь организм. Чаще отдыхайте в тишине!

С помощью носа человек получает **обонятельную** информацию: ощущает запахи окружающего мира.



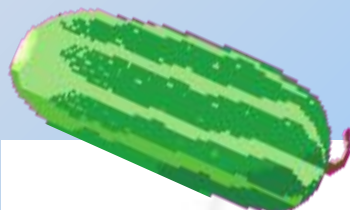
Нос



Обонятельная информация

Многие приятные запахи доставляют нам радость: запах цветов, запах хвойного леса. Некоторые запахи как бы предупреждают об опасности, например, об утечке газа из газовой плиты или о том, что пища испорчена, есть ее нельзя! И наоборот, приятный запах пищи вызывает аппетит. При насморке человек плохо чувствует запахи. Надо оберегать себя от простуды!

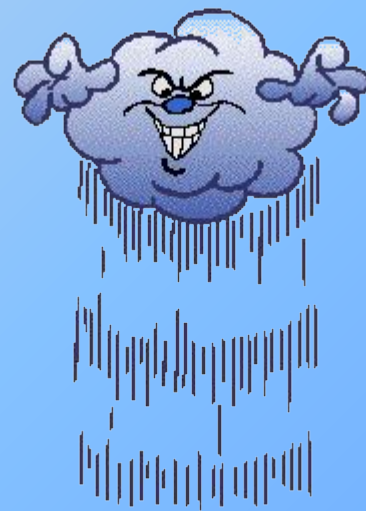
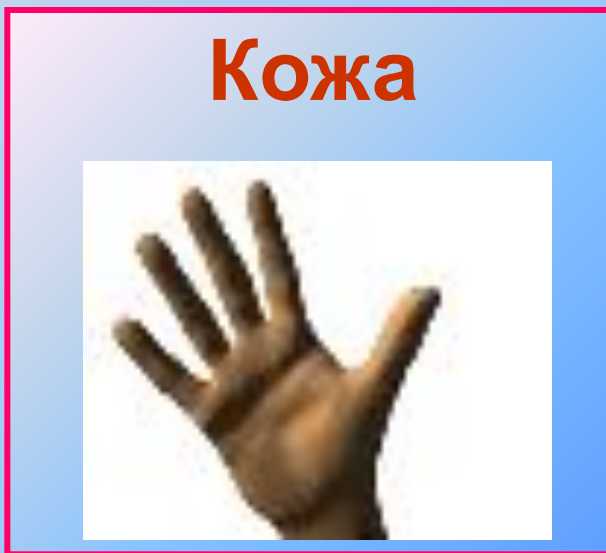
С помощью языка человек получает **вкусовую** информацию: горькая, соленая, сладкая или кислая.



Вкусовая информация

На языке расположены особые вкусовые сосочки. Благодаря им человек различает вкус пищи. Вкусную пищу человек съедает с аппетитом. Иногда по вкусу мы узнаем, что пища испорчена и есть ее нельзя. Слишком горячая пища обжигает язык, и мы почти не чувствуем ее вкуса. Пища должна быть не очень горячей!

С помощью кожи (особенно на кончиках пальцев)
человек получает **тактильную** или **осязательную**
информацию



Тактильная или осязательная информация

С помощью кожи узнает о том, каков предмет на ощупь – теплый или холодный, гладкий или шершавый, мягкий или твердый. Даже с закрытыми глазами или в темноте на ощупь можно получить информацию о размерах и форме предмета...

Кожа – орган осязания. Старайтесь не ранить кожу, не допускать ожогов, обморожения!

Виды информации:

зрительная,

звуковая,

обонятельная,

тактильная (осязательная),

вкусковая.