***24.04.2020г.***

***ТЕМА. «ОЩУЩЕНИЯ И ВОСПРИЯТИЕ И ИХ РОЛЬ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОВАРА».***

**Прочитать материал и на основе прочитанного ответить на вопросы.**

*Перцептивные процессы. Ощущения. Модальность анализаторов. Пороги чувствительности. Адаптация и сенсибилизация. Психология восприятия. Формирование образов. Закономерности и свойства восприятия. Учёт особенностей ощущений и восприятия в профессиональной деятельности технолога общественного питания.*

**КЛЮЧЕВЫЕ СЛОВА:**

|  |  |
| --- | --- |
| ПЕРЦЕПТИВНЫЕ ПРОЦЕССЫ | МОДАЛЬНОСТЬ АНАЛИЗАТОРОВ |
| ПОРОГИ ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТИ | СВОЙСТВА ВОСПРИЯТИЯ |

Ощущения и восприятие – это процессы с помощью которых человек принимает сигналы окружающего мира, отражает свойства, различает признаки вещей, ощущает состояние собственного организма.

Простейшей формой психического отражения являются ощущения. Ощущение - это [психический процесс](https://studopedia.ru/18_36280_VI-psihicheskie-protsessi.html) отражения отдельных свойств предметов и явлений окружающего мира, непосредственно воздействующих на органы чувств. Ощущения служат основой психической деятельности. Через них в сознание входят импульсы, говорящие нам об окружающем мире.

Ощущения подразделяются на внешние, внутренние и двигательные.

Внешние ощущения - это зрительные, слуховые, обонятельные, вкусовые, кожные и осязательные. Благодаря им человек познает окружающий мир.

Внутренние - ощущения голода, жажды, тошноты и т. д. Они содержат сведения о состоянии наших органов чувств (желудка, кишечника, печени).

Двигательные - ощущения движения и положения тела в пространстве (в позах стоя, лежа и т.д.).

В зависимости от раздражителей, действующих на периферические окончания анализаторов, на органы чувств, на сами органы, внешние ощущения подразделяются на следующие виды.

Зрительные ощущения являются отражением цвета и формы предметов. Для работников общественного питания этот вид ощущений особенно важен, потому что дает представление о том, например, как люди ощущают цвет в интерьере торговых залов, влияние того или иного цвета в производственном интерьере. Как известно, цвет может стимулировать или угнетать трудовую деятельность человека.

Зрительные ощущения незаменимы и в работе повара. Например, человек с нарушенным глазомером к этой профессии непригоден. Глазомер нужен при определении компонентов того или иного блюда и при отпуске блюд на раздаче.

Слуховые ощущения возникают в результате воздействия звуковых волн на слуховой анализатор. Воспринимающим органом служит ухо.

Слуховые ощущения необходимы для восприятия речи. Хороший слух нужен всем, а для официанта он - профессиональная необходимость. Ослабленный слух может стать причиной недоразумений и как следствие конфликтов при обслуживании посетителей.

Обонятельные ощущения служат для различения всевозможных запахов. Органом обоняния является нос, в слизистой оболочке которого размещены окончания чувствительных нервов. Попадая вместе с воздухом в нос, газообразные вещества контактно действуют на клетки обонятельного рецептора.

Повар или кондитер должен уметь различать огромное количество запахов. По существующей классификации запахи подразделяются на девять групп: эфирные, ароматические, цветочные, мускусные, чесночные, пригорелые, каприловые (запах всех сыров), противные, тошнотворные.

Вкусовые ощущения появляются при попадании в рот пищи. Входящие в ее состав вкусовые вещества вызывают комплексные вкусовые ощущения.

Различают четыре основных вида вкусовых ощущений: сладкое, горькое, кислое и соленое. В различных сочетаниях они могут дать огромное количество вкусовых оттенков.

Для поваров, кондитеров способность к этому виду ощущений является профессионально необходимой чертой, так как позволяет, как и обоняние, ориентироваться в многочисленных вкусовых комбинациях продуктов.

Кожные ощущения представляют собой отражение механических свойств предметов, которые обнаруживаются при прикосновении к ним, а также при давлении их на тело, трении и т.д. Так при помощи кожных ощущений руки можно ощутить форму и величину предмета, состояние поверхности (например, отличить крахмал от муки).

К кожным ощущениям близки осязательные, которые представляют собой комбинированные ощущения. Их рецепторы расположены в коже и мышечно-суставном аппарате, что позволяет определить, например, температуру тела, предметов и среды.

Известно, что ни у повара, ни у кондитера нет никаких приборов для оценки качества продуктов. Органолептическая оценка, т. е. проверка продукта зрительным, обонятельным, вкусовым и кожным анализаторами, пока остается единственным и незаменимым способом.

Ощущения всегда эмоционально окрашены, поскольку связаны с жизнедеятельностью организма, сигнализируя человеку о характере и силе воздействий. Ощущения не только связывают нас с внешним миром, являются основным источником познания, но и выступают основным условием нашего психического развития. Специфика профессий сферы общественного питания предъявляет определенные требования к органам чувств, требует их развития.

Повышение чувствительности в результате систематических упражнений называется явлением сенсибилизации. Повар должен постоянно развивать свои сенсорные способности, анализировать ощущения, возникающие процессе дегустации продуктов и блюд. Полезно изучать собственные (абсолютные и различительные) порош восприятия, фиксировать их изменения, сравнивать с высотой порогов у других работников.

Для достижения профессиональных способностей худущему повару полезно знать о существовании закономерностей в ощущениях. Одна из них носит название адаптации, т. е. явления приспособления человека к определенным условиям, проявляющегося в повышении или понижении порога ощущений. Так, в кондитерском цехе запах ванилина кондитер чувствует только в самом начале, при входе в цех. Затем чувствительность к этому запаху как бы притупляется (адаптируется), т. е. повышается нижний порог обонятельной чувствительности.

Необходимо учитывать и другую закономерность, которая называется контрастом ощущений (изменение чувствительности анализатора под влиянием предшествующего раздражителя). Так, после употребления соленого огурца или сельди не рекомендуется дегустировать другие блюда, так как они будут казаться недосоленными.

[И. П. Павлов](https://studopedia.ru/10_74571_ip-pavlov--vidayushchiysya-otechestvenniy-fiziolog.html) в своих грудах доказал, что чувствительность к ощущениям повышается в результате взаимодействия анализаторов между собой или систематического упражнения их. Согласно этой теории, слабый раздражитель вызывает в коре головного мозга процесс возбуждения, который легко распространяется, активизируя другие анализаторы. Например, бла­гоприятная эстетическая среда зала ресторана воздействует на чувствительность вкусовых анализаторов, что проявляется в повышении аппетита, лучшей усвояемости пищи и т. д.

Рассмотрим теперь, каким образом ощущения, о которых шла речь выше, проявляются в деятельности человека на уровне его психики.

Известно, что в процессе технологической обработки продуктов происходят значительные изменения белков, жиров и углеводов. Химический и физический анализы позволяют установить степень изменений веществ в блюдах и изделиях только до известной степени. В готовых блюдах и изделиях значительное число веществ, особенно специй и пряностей, содержится в едва заметных количествах, неопределяемых химическим анализом. Более надежным «инструментом», т. е. значительно чувствительнее приборов, оказались органы обоняния, вкуса, осязания, зрения, слуха, которые И. П. Павлов обозначил общим термином «анализаторы».

В организме человека анализаторы, представляющие собой комплекс своеобразных воспринимающих нервных приборов, получают импульсы от нервных окончаний, называемых рецепторами. Импульсы от рецепторов идут к коре больших полушарий головного мозга.

Анализаторы подразделяются на химические, т. е. реагирующие на присутствие в пищевых продуктах чех или иных химических веществ, и физические, реагирующие на физические свойства продуктов. К первым относятся анализаторы ротовой полости (вкусовые) и носовой (обонятельные), ко вторым зрительные (реагирующие на оптические свойства), слуховые (реакция па акустические свойства) и, наконец, осязательные, или тактильные (определяется структура и консистенция продуктов).

Все имеющиеся у человека рецепторы также можно подразделить на внешние и внутренние.

**Пo способности воспринимать раздражения внешние рецепторы делятся на две группы:**

1) дистанционные, воспринимающие раздражения от предметов, находящихся на значительном расстоянии (ухо, глаз, органы обоняния);

2) контактные, воспринимающие раздражения при непосредственном с ними соприкосновении (органы вкуса, осязания и т.д.).

Возбуждение, вызванное раздражением рецепторов, достигает коры головного мозга, в которой возникают ощущения (зрительные, обонятельные, осязательные и др.). Именно таким образом, через ощущения, работник получает данные о цвете, запахе, вкусе, температуре или консистенции отдельных продуктов. Из ощущений в его сознании формируются более целостные, предметные образы.

Наиболее значимую роль в работе повара играют вкусовые ощущения.

Физиологическая основа вкусовых ощущений. Вкус продуктов человек ощущает с помощью гак называемого вкусового аппарата, представляющего собой совокупность вкусовых рецепторов микроскопических образований в слизистой оболочке, выстилающей полость рта и поверхность языка. Эти образования (их иначе называют хеморецепторами) разделяются па четыре группы, каждая из которых реагирует на какой-нибудь один из четырех основных видов вкусовых ве­ществ: сладкое, соленое, кислое, горькое. Сложные вкусовые ощущения являются комбинацией, возникающей из основных ощущений.

Вкусовые рецепторы рассеяны по поверхности языка крайне неравномерно. На одних участках языка находится больше вкусовых рецепторов, раздражение которых вызывает ощущение горького вкуса, на других - больше реагирующих на сладкое и т. д. Сладкое лучше всего ощущается копчиком языка, соленое - одинаково хорошо и корнем, и кончиком, и краями языка, горькое - корнем языка, кислое его краями. Па средней части языка вкусовые рецепторы вообще отсутствуют.

Вкусовые рецепторы языка, которых насчитывается около 2000 соединенных с нервными волокнами. Вкусовые клетки воспринимают раздражения и с помощью проводящих волокон передают возбуждение центральной нервной системе, причем возбуждаются они только растворенными в воде веществами.

Возбудимость рецепторов в различных зонах ротовой полости весьма избирательна. Количество и качество (состав) выделяемой слюны в ответ на воздействие химических, термических, механических раздражителей может колебаться в значительных пределах, тесно контролируя с характеромпищи, ее кулинарной обработкой. Например, сухая пища вызывает отделение значительно большего количества слюны, чем влажная. Поэтому при дегустации крахмалистых блюд пищу необходимо тщательно разжевывать. При этом выделяется большое количество слюны, что способствует более полному гидролизу крахмала. Для получения правильных вкусовых ощущений целесообразно каждый глоток пищи запивать водой.

Вообще вкус пищи лучше ощущается, если язык хорошо смочен слюной: во рту как бы создается водный раствор, что позволяет определять всю полноту вкусовых ощущений. Слюна служит своеобразным растворителем, благодаря которому возбуждаются вкусовые рецепторы и возникают вкусовые ощущения. В течение 30-60 с человек может последовательно испытать несколько видов вкусовых ощущений.

Если во рту ощущается недостаточность слюны, то ее появление можно стимулировать различными способами: трением спинки языка о небо, воспоминанием и живым представлением вкусовых ощущений от различных продуктов: лимона, яблок и т.д.

Закономерности вкусовых ощущений. Истинно вкусовыми ощущениями, получаемыми от дегустации того или иного продукта, считаются те, которые возникают при раздражении вкусовых анализаторов, образующих в своей совокупности орган вкуса. При этом необходимо абстрагироваться от других сопутствующих ощущений - тактильных и температурных. Кроме того, пища, находящаяся во рту, служит источником обонятельных ощущений. В результате вкусовые ощущения как бы «забиваются» обонятельными и осязательными. Дифференцировать их может лишь высокопрофессиональный мастер.

Продолжительность вкусовых ощущений зависит от природы веществ, входящих в состав дебетируемого блюда или продукта. Ощущение солености является самым продолжительным ощущением. За ним следуют (с нарастанием продолжительности) ощущения сладости, кислоты, горечи.

Существуют так называемые вкусовые пороги, т. е. минимальная концентрация вещества, способная вызывать ощущение вкуса. Для поваренной соли, например, эта величина составляет 0,05 г, для соляной кислоты - 0,003 г.

Если длительное время ощущать действие какого-нибудь одного вкусового раздражителя, например сладкого, то в результате чувствительность к нему резко снижается. Чтобы усилить ощущение сладкого, рекомендуется производить волнообразное движение языком, перемешивая вкусовое вещество.

Если предстоит дегустация нескольких блюд, то в рот надо брать не более 3-5 г пищи. При этом следует иметь в виду, что вкусовые ощущения могут изменяться - возникают новые, вторичные ощущения («послевкусовые»).

Одно вкусовое ощущение может оказывать влияние на другое, если последнее быстро следует за первым. Например, после съеденного соленого огурца или крепкосоленой сельди даже обыкновенная вода кажется сладковатой. После сладкого усиливается ощущение кислого, а кислое, наоборот, повышает чувствительность к сладкому. При определенной комбинации контрастных по вкусу продуктов возникает явление вкусового контраста: в солено-пряных продуктах сладость обычно не ощущается.

А в тех блюдах, где кроме соли и сахара присутствует и уксусная кислота, сахар ощущается еще меньше (например, в маринадах). Ощущение сладкого можно снять или уменьшить, меняя соотношение соли и сахара, солей и кислот. С добавлением микродоз соли усиливается или подчеркивается ощущение сладости. Именно поэтому в сладкую сдобу и некоторые кондитерские изделия добавляют поваренную соль.

Использование вкусовых ощущений при органолептической оценке сырья имеет решающее значение в успешной работе повара: от этого зависит вкус блюда, а следовательно, и вкусовые ощущения потребителя, его аппетит и процесс пищеварения.

Обонятельные ощущения. У повара чувствительность обоняния к одному и тому же пахучему веществу может колебаться в широких пределах и зависеть от многих условий. Па величину обонятельных порогов влияют влажность, температура, атмосферное давление и другие факторы. На высоте обонятельных порогов оказывается и эмоциональное возбуждение.

Характер и интенсивность ощущения запаха зависят и от состояния органа обоняния. Острота обоняния у повара в течение его трудовой деятельности не остается неизменной. Длительная профессиональная тренировка развивает способность распознавать запахи. Опытные повара различают гораздо большее число запахов, чем начинающие. На чувствительность органа обоняния оказывает влияние и физическое состояние человека. Так, голод повышает остроту обоняния. Воспалительные заболевания слизистой оболочки носа снижают ощущение обонятельного эпителия. В пожилом возрасте острота обонянии снижается из-за постепенной атрофии многих клеток эпителия.

В момент дегустации поваром блюда лучшая или худшая восприимчивость запаха зависит от действия па его организм других веществ (так, кофе или чай усиливает, а принятое лекарство, например пирамидон, ослабляет восприятие запаха). Играет роль и атмосфера помещения. Запах лучше ощущается при вдыхании паров летучих веществ с влажным теплым воздухом.

Кожно-осязательные ощущения. Известно, кто консистенцию рыбы повар определяет осязательным ощущением, а качество сырой рыбы оценивает но восполнению ямок, образующихся в местах надавливания па ее спину (у недостаточно свежей рыбы ямки исчезают медленно). Консистенцию мяса проверяют, слегка надавливая вилкой.

Во всех этих случаях информацию о твердости, упругости и других свойствах продуктов повар получает с помощью кожно-осязательных ощущений или тактильных раздражений, возникающих от прикосновения к кожной поверхности.

Осязание - наиболее сложный вид ощущений. Благодаря осязанию повар получает представление о структуре, консистенции и температуре продуктов. Осязание включает сложный комплекс разнообразных ощущений; прикосновения, давления, холода, тепла, боли, движений, которые человек испытывает при воздействии различных раздражителей па нервные окончания кожи, слизистых оболочек, мышечно-суставного аппарата.

Тактильные (т. е. осязательные) точки расположены на поверхности кожи человека крайне неравномерно. Так, на квадратном сантиметре запястья их 40, предплечья - 15, а па копчиках пальцев рук этих точек так много, что трудно сосчитать. Этим и объясняется высокая чувствительность копчиков пальцев, которыми человек ощупывает предметы.

Чувствительные точки кожи - это нервные образования, воспринимающие внешние раздражения. Они получили название рецепторов (от латинского слова «recipere» получать). Рецепторы тепла, холода находятся на ратной глубине от поверхности кожи (соответственно 1,2 и 1,3 мм). Па квадратный сантиметр поверхности кожи приходится 12-13 Холодовых и 1 2 тепловые точки.

От кожных рецепторов, воспринимающих внешние раздражении, информация передается через периферические нервы в виде импульсов в кору головного мозга. Здесь имеются своего рода «представительства» от таких участков поверхности кожи, как копчики пальцев, ладони рук. Даже кончик языка и кайма нижней губы имеют свои «представительства» в коре мозга. Импульсы от тактильных рецепторов слизистой оболочки рта участвуют в образовании вкусовых ощущений.

Обычно осязание производится ощупыванием предметов кончиками пальцев, что обеспечивает непрерывное изменение силы и характера раздражения рецепторов, а следовательно, сохранение их чувствительности. Благодаря осязанию повар может различать консистенцию многих продуктов. В частности, путем надавливания пальцами он ощущает продукты твердой, плотной, упругой, мягкой, дряблой, мажущей и другой консистенции. Консистенция в отдельных случаях указывает па изменение качества продукта.

Формирование «образа» продукта происходит в тех случаях, когда повар производит движения кончиками пальцев по его поверхности. Рука, являясь специфическим органом осязания, представляет собой сложную координатную систему с точкой отсчета и с передатчиками импульсов движения. При движении кончиков пальцев возникает разность биотоков сигналов от ближних и дальних точек прикосновения.

Осязание позволяет судить о форме, размерах и характере продуктов (гладкость, шероховатость), их упругости, твердости, сухости или влажности, температуре и пр. Тонкость ощущений повара достигается в результате упражнений и выработки профессиональных навыков.

Чувствительность анализатора. Это способность психики к отражению свойств предметов, явлений с большей или меньшей точностью. С возрастанием силы раздражителя величина порога различения (разностный порог) возрастает.

У людей эти пороги чувствительности (нижний, верхний, разностный) индивидуальны. В зависимости от возраста и других обстоятельств они меняются. Острота чувствительности нарастает с возрастом, достигая максимума к 20-30 годам. На временные отклонения чувствительности от обычной нормы влияют такие факторы, как время суток, посторонние раздражители, психическое состояние, утомление, болезнь, беременность у женщины и т.д.

Адаптация. Данная закономерность выражается в изменениях чувствительности анализатора под длительным воздействием раздражителя в виде понижения или повышения порога чувствительности. В результате адаптации ощущение может полностью исчезать, особенно в процессе продолжительного действия раздражителя. Примерами этого могут служить: адаптация к запаху обонятельного анализатора у человека, длительное время работающего с пахучими веществами; слуховая адаптация к постоянно воздействующим шумам и т.д.

В некоторых случаях в результате адаптации может наступать притупление ощущений под воздействием сильного раздражителя, например, временное снижение чувствительности зрительного анализатора, после того как мы из полутемного помещения попадаем в условия яркой освещенности (световая адаптация). Эти виды адаптации называют негативными, так как приводят к снижению чувствительности анализаторов. Отрицательное воздействие оказывает адаптация к свету и темноте, особенно в условиях тусклого освещения. В этих условиях у водителей автотранспортных средств увеличивается время реакции, ухудшается локализация движущихся объектов.

Однако проявление адаптации не всегда носит отрицательный характер. Нередко чувствительность анализатора в результате адаптации может не только понижаться, но и значительно повышаться. Например, так случается при воздействии слабого раздражителя на зрительный анализатор в полутемном помещении (при устойчивости к темновой адаптации) или на слуховой анализатор в условиях полной тишины, когда наш слуховой анализатор начинает фиксировать довольно слабые звуковые раздражители (слуховая адаптация). Иначе говоря, чувствительность анализаторов под воздействием слабых раздражителей повышается, а под действием сильных - снижается.

Известно, что слабые раздражители одной анализаторной системы повышают чувствительность других анализаторов при взаимодействии ощущений, а сильные - понижают ее. Это явление называется сенсибилизацией.

Кроме того, в процессе взаимодействия ощущений под влиянием одного раздражителя могут появляться ощущения иной модальности, характерные для другого раздражителя, не воздействующего в данный момент на анализатор. Данное явление получило название синестезия. Например, у некоторых лиц под воздействием звуковых раздражителей могут возникать яркие зрительные образы, различные вкусовые ощущения и т.д.

Каждый человек имеет свой индивидуальный уровень развития чувствительности, определенные качественные характеристики анализаторных систем, составляющие сенсорную организацию его личности. Существенное влияние на работу органов чувств оказывает тип нервной системы субъекта. Люди с сильной нервной системой обнаруживают большую выносливость и устойчивость, чем люди со слабой нервной системой, однако последние наделены большей чувствительностью. Изменяя интересы, установки субъекта с помощью аутотренинга, речевой инструкции, меняющей значимость раздражителя путем придания ему важного «сигнального» значения, можно добиваться повышения или понижения чувствительности анализатора, подчинять ее целям и задачам деятельности.

Профессиональная деятельность предъявляет повышенные требования к сенсорной организации технолога общественного питания. В его деятельности ведущими видами чувствительности являются, прежде всего, вкусовая, зрительная, обонятельная.

**Восприятие.** Более совершенной формой отражения по сравнению с ощущениями является восприятие.

Восприятие - это психический процесс отражения предметов и явлений во всей совокупности их свойств и признаков при непосредственном воздействии этих объектов на органы чувств.

В ходе восприятия в сознании человека возникает целостный образ различных предметов и явлений. Знание закономерностей процессов восприятия помогает лучше понимать механизм формирования свидетельских показаний, выявлять психологические истоки ошибок следователя, суда и на этой основе давать рекомендации по повышению эффективности их правоохранительной деятельности.

В зависимости от ведущей роли того или иного анализатора можно назвать следующие виды восприятия: зрительные, слуховые, обонятельные, вкусовые, кинестетические.

Исходя из организации процессов восприятия выделяют произвольное (преднамеренное) и непроизвольное восприятие. Как правило, наиболее эффективно произвольное восприятие, называемое также наблюдением. Юристу следует вырабатывать в себе такое производное от данного вида восприятия качество, как наблюдательность.

К свойствам и закономерностям восприятия относятся следующие.

Предметность, целостность, структурность восприятия, осмысленность восприятия. Восприятие у человека тесно связано с его мышлением, поскольку перцептивные образы нередко имеют разное смысловое значение. Мы не только воспринимаем, но и одновременно с этим изучаем предмет познания, пытаемся найти объяснение его сущности. «Сознательно воспринять предмет - это значит мысленно назвать его, т.е. отнести воспринятый предмет к определенной группе, классу предметов, обобщить его в слове».

Существенной стороной осмысленности перцептивной деятельности является вербализация воспринятого. Процесс восприятия предмета никогда не осуществляется на элементарном уровне, в его состав всегда входит высший уровень психической деятельности, в частности речь.

Вербализация увиденного обостряет восприятие, помогает выделить существенные признаки и их отношения. Пожалуй, нет лучшего способа увидеть объект, чем заставить себя воспроизвести его, используя различные способы. При этом велико значение не только монологической внутренней или устной, но и письменной речи.

Организация поля восприятия. Существенное значение в перцептивной стороне познавательной деятельности имеет также организация поля восприятия, благодаря чему отдельные элементы объединяются в единое целое и в результате возникает целостный образ изучаемого объекта.

Человек всегда стремится организовать поле восприятия таким образом, чтобы видеть тот или иной образ, связанный с его прежними представлениями, некоторыми знакомыми ему предметами, с определенными личными предпочтениями, установками.

Апперцепция. Данное свойство проявляется в особой зависимости восприятия от содержания психической жизни человека, особенностей его личности, опыта, знаний, интересов.

Константность восприятия. Данное свойство состоит в способности перцептивной системы воспринимать объекты с определенным, близким к реальному постоянством их формы, величины, цвета и т.д., независимо от условий, в которых это происходит. Например, под каким бы ракурсом мы ни смотрели на тарелку, независимо от ее проекции на сетчатку глаза в виде круга или эллипса, она все равно воспринимается круглой. Белый лист бумаги и при ярком свете, и в условиях пониженной освещенности воспринимается белым.

Константность восприятия вырабатывается в процессе усвоения человеком жизненного, профессионального опыта. Разрушающее воздействие на константность может оказывать состояние эмоциональной напряженности.

Иллюзии. Искажение воспринятых предметов является одной из наиболее интересных проблем, с которой сталкивается следователь во время проведения следственных действий, в процессе оценки показаний свидетелей. Так как значительное количество информации участники уголовного процесса получают с помощью зрительного анализатора, наибольшую актуальность приобретают зрительные иллюзии.

Причины иллюзий носят как объективный, так и субъективный характер. К объективным предпосылкам появления иллюзий относятся:

отсутствие контрастности между предметом и фоном, эффект иррадиации, приводящий к тому, что светлые предметы выглядят большими по сравнению с такими же по размеру темными предметами и т.д. Например, белый квадрат на черном фоне кажется большим, чем такой же квадрат, но на белом фоне.

К причинам субъективного характера, способствующим появлению иллюзий, следует отнести адаптацию анализаторов, утомление рецепторного механизма и т.п. Если иллюзии возникают под влиянием реально воздействующих сенсорных раздражителей, но ошибочно расшифрованных нашими анализаторами, то это галлюцинации - результат патологических нарушений перцептивных процессов, приводящих к тому, что возникновение образов не обусловлено в данный момент воздействием каких бы то ни было объектов на рецепторы.

***Вопросы для самоконтроля:***

1.Расскажите о порогах ощущений, их проявлении в работе повара.

2. Назовите виды восприятия, основные свойства, закономерности восприятия.

6. Что такое константность? Ее проявление в работе повара?

7. Какую роль играет восприятие в повышении культуры труда повара?

8. Какое значение имеют перцептивные процессы в профессиональной деятельности повара.