**Казахский Национальный Университет имени аль-Фараби**



Тема: Занимающее место, свойства и виды восприятия в процессе человеческого познания.

Якуфуцзян Азати

ВТиПО 1-Курс

Aлматы, 2018

Восприятие - познавательный процесс целостного отра­жения предметов, непосредственно воздействующих на органы чувств, в совокупности свойств и признаков этих предметов.

Общим для процессов ощущения и восприятия является тот факт, что они начинают функционировать лишь при непо­средственном воздействии раздражения на органы чувств. В от­личие от ощущений восприятие отражает предмет или явление в целом, в совокупности свойств и не сводится к сумме отдельных ощущений. При восприятии основным является процесс осмыс­ленного синтеза образа предмета или явления при активном их отражении.

**Сходства и отличия восприятия и ощущения.**

Восприятие, являясь самостоятельным процессом, имеет черты схожие и отличные от ощущения.

**1.**Это психический познавательный процесс, но в отли­чие от ощущения это более сложная форма, которая позволяет познавать все предметы, явления, события, факты. Благодаря восприятию мы видим мир таким, какой он есть. Поэтому в по­знавательной деятельности восприятие играет более значимую роль, чем ощущение. Благодаря восприятию человек накапли­вает знания о различных фактах, явлениях, которые благодаря мышлению обобщаются и выводятся закономерности.

**2.**Восприятие - процесс непосредственного отражения, как и ощущение. Если ощущение - это отражение свойств и ка­честв, то восприятие - отражение предмета в целом в совокуп­ности его свойств и качеств.

**3.**Восприятие, как и ощущение, процесс чувственного познания, но физиологический процесс создания образа воспри­ятия более сложен, чем при ощущении. Восприятие возникает также при работе анализаторов, но если при ощущении на ана­лизатор воздействует единичный раздражитель, то при воспри­ятии на анализатор воздействует несколько раздражителей и в работу включается несколько анализаторов. Полнота воспри­ятия образа зависит от количества анализаторов. Когда мы за­действуем не все анализаторы, то восприятие является не пол­ным. В центральной части анализатора информация о различ­ных раздражителях объединяется, синтезируется и ответная ре­акция идет на комплекс раздражителей.

**Свойства восприятия**

**1.** **Предметность восприятия** проявляется в том, что объ­ект воспринимается нами как обособленное в пространстве и во времени отдельное физическое тело. Наиболее ярко это прояв­ляется в феномене выделения фигуры из фона. Конкретно это выражается в том, что вся наблюдаемая человеком действитель­ность разделяется на две неравные по значимости части: одна - предмет - воспринимается как конкретное, четко очерченное, расположенное на первом плане замкнутое целое, а вторая - фон - как более аморфное, неопределенное, расположенное позади предмета и не ограниченное поле.

**2.** **Структурность восприятия** - восприятие не является простой суммой ощущений. Мы воспринимаем фактически аб­страгированную от этих ощущений обобщенную структуру, ко­торая формируется в течение некоторого времени (например, слушая музыку, мы воспринимаем не отдельные звуки, а мело­дию, ритм и т.д.).

**3. Установка** - сформирование у наблюдателя установки на восприятие предмета, в связи с этим образ может трансфор­мироваться, меняться в зависимости от поставленной задачи. Например, задание по поиску ошибок в тексте, при этом, обра­щая внимание на написание слов, не вникая часто в смысл тек­ста, в отличие от простого прочтения текста, когда ошибки час­то не замечаются.

**4. Целостность** - восприятие есть целостный образ пред­мета. Воспринимаемый предмет, представленный неполным на­бором элементов может мысленно достраиваться до целостной формы.

**5. Константность** - это относительная независимость об­раза от условий восприятия, проявляющаяся в его неизменно­сти, независимо от меняющихся физических условий воспри­ятия мы воспринимаем предметы постоянными по различным параметрам (форма, цвет, величина, консистенция).

**6. Обобщенность (категориальность)** — **осмысленность.** Обозначается способность человеческого восприятия обобщать, относить воспринимаемый объект к определенному классу (именно вследствие данного свойства человеком в восприни­маемом предмете обнаруживаются типичные признаки, свойст­венные предметам данного класса). Даже при виде незнакомого предмета мы пытаемся уловить в нем сходство со знакомыми нам объектами, отнести его к некоторой категории. Восприятие не определяется просто набором раздражителей, воздействую­щих на органы чувств, а представляет динамический поиск наи­лучшего толкования, объяснения имеющихся данных. Показа­тельны с этой точки зрения, так называемые двусмысленные ри­сунки, в которых попеременно воспринимаются то фигура, то фон. В этих рисунках выделение объекта восприятия связано с его осмысливанием и называнием.

**7. Апперцепция** - зависимость восприятия от общего со­держания психической жизни человека. Огромную роль в ап­перцепции играют знания человека, его предшествующий опыт, его прошлая практика. Многочисленные данные показывают, что воспринимаемая субъектом картина не является просто суммой мгновенных ощущений; она часто содержит такие де­тали, которых даже и нет в данный момент на сетчатке глаза, но которые человек как бы видит на основе предшествующего опыта. Знания и опыт оказывают значительное влияние на точ­ность и ясность восприятия. Содержание восприятия определя­ется и поставленной перед человеком задачей, мотивами дея­тельности, его интересами и направленностью. Существенное место в апперцепции занимают установки и эмоции, которые могут изменять содержание восприятия.

**Классификация видов восприятия**

**По основной модальности:** зрительное, осязательное, слуховое, обонятельное, вкусовое.

***Зрительное восприятие*** *-* форма восприятия, включаю­щая в себя совокупность процессов построения зрительного об­раза окружающего мира на основе информации, получаемой с помощью зрительной системы. Боле простые из этих процессов обеспечивают восприятие цвета, которое может сводиться к оценке светлоты, или видимой яркости, цветового тона, или собственно цвета, и насыщенности как показателя отличия цве­та от серого равного с ним светлоты. Основные механизмы цве­тового восприятия имеют врожденный характер и реализуются за счет структур, локализованных на уровне подкорковых обра­зований мозга. Для человека зрение является доминантной, наи­более важной сенсорной системой. На биологическом уровне это подтверждается тем, что в обработке визуальной ин­формации участвует примерно половина коры головного мозга. На поведенческом уровне доминирующая роль зрения для чело­века может быть отчасти доказана ситуациями, при которых оно входит в противоречие с другой сенсорной системой.

***Слуховое восприятие***- форма восприятия, обеспечи­вающая способность воспринимать звуки и ориентироваться по ним в окружающей среде при помощи слухового анализатора. Отражение процессов окружающего мира в слуховой системе происходит в форме звукового образа, в котором можно выде­лить три параметра: громкость, которая соотносится с интен­сивностью звукового раздражителя; высоту, соответствующую частоте; тембр, который соответствует структуре звукового спектра. Возможности слухового восприятия ограничены теми формами отражения объективного звукового материала, кото­рые жизненно необходимы субъекту, как биологической и соци­альной единице. Поэтому некоторые звуковые явления (инфра-и ультразвуки во всех их формах) остаются за рамками челове­ческого слуха.

***Осязание*** - один из видов восприятия предметов, осно­ванный на мультимодальной информации, но, прежде всего так­тильной. Осязание - один из важнейших источников наших зна­ний о пространстве и механических свойствах предметов. Это филогенетически древний вид восприятия. Человек способен осязать всей кожей, однако пороги осязания у различных участ­ков варьируют в широких пределах. Кожа реагирует на физиче­ские свойства окружающих нас объектов и поверхностей, и по­этому именно через нее мы получаем информацию о том, с чем она вступает в непосредственный контакт. Мы воспринимаем свойства тех объектов и поверхностей, к которым прикасаемся, и тех, которые прикасаются к нам, мы ощущаем тепло и холод и испытываем боль. Прикасаясь к поверхностям и объектам, мы, испытывая сложные, «смешанные» ощущения, определяем на ощупь такие их свойства, как маслянистость, тягучесть, влаж­ность, шероховатость, гладкость, а также способны чувствовать щекотку, зуд и вибрацию. Более того, ощупывая разные объ­екты, мы можем распознать те из них, которые представляют собой трехмерные фигуры.

***Обоняние***- вид химической чувствительности (хеморецепции), способность ощущать и различать пахучие вещества как запахи. Пахучие вещества в виде газа, пара, тумана, пыли или дыма достигают рецепторов при вдыхании через нос или полость рта. В формировании обонятельного восприятия участ­вуют и другие рецепторы слизистой оболочки полости рта: так­тильные, температурные, болевые. Функциональное предназна­чение восприятия запахов, или обоняния, - обеспечение живот­ных и человека информацией о химических стимулах, находя­щихся как на расстоянии, так и в непосредственной близости от них. Для человека обонятельная система значительно менее важна, чем для многих других биологических видов, во всяком случае, само выживание человека как биологического вида, отнее не зависит. Однако в сочетании с восприятием вкуса вос­приятие запахов играет в жизни человека важную роль. Оно по­могает ему в отборе продуктов питания (распознает несвежие продукты) и в поддержании чистоты окружающей среды, а в некоторых случаях является и источником эстетического насла­ждения.

***Вкус*** — восприятие свойств раздражителей, воздействую­щих на рецепторы рта, в виде вкусовых ощущений (горького, кислого, сладкого, соленого и их комбинаций). Существование всего лишь четырех первичных вкусов вовсе не означает, что мы способны испытывать лишь весьма ограниченный набор вкусовых ощущений. Четыре первичных вкуса являются источ­никами чрезвычайно разнообразных и сложных вкусовых ощу­щений. При чередовании ряда химических веществ может воз­никать вкусовой контраст (после соленого, пресная вода кажется сладкой). Адекватными раздражителями для вкуса явля­ются разнообразные химические вещества. Поэтому вкус пред­ставляет собой один из видов хеморецепции. Ощущение вкуса вызывают вещества, растворимые в воде и способные хорошо стимулировать деятельность вкусовых рецепторов. Целостный вкусовой образ возникает в силу взаимодействия вкусовых, так­тильных, температурных, обонятельных рецепторов.