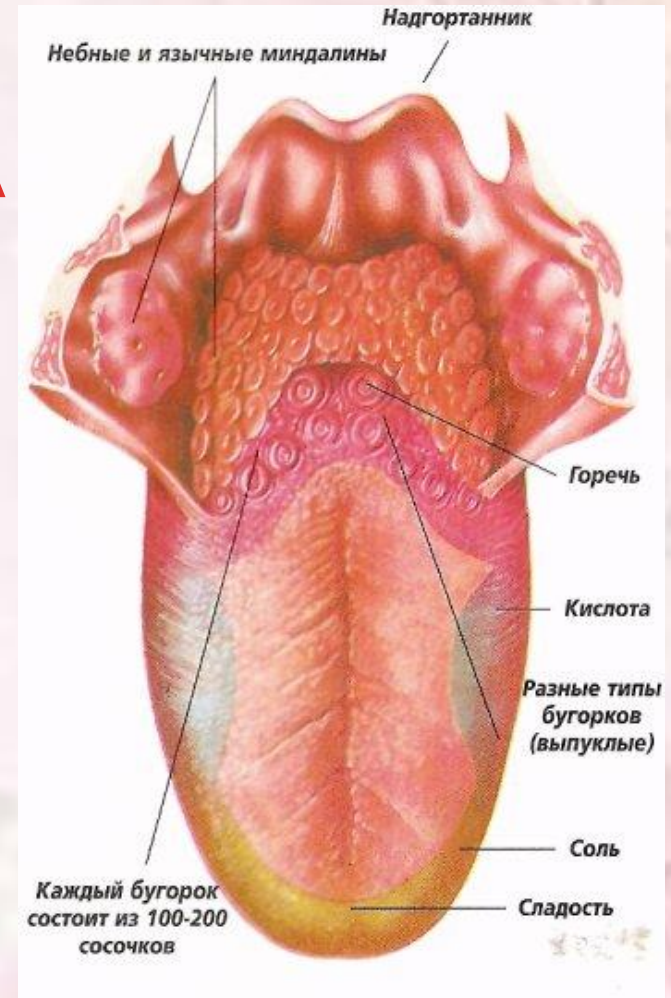


ОРГАН ВКУСА



ПРЕЗЕНТАЦИЮ
ПОДГОТОВИЛА
КИРЬЯНОВА МАРИНА

ЧУВСТВА

ВОСПРИЯТИЯ

Информацию об окружающем мире
мы

получаем с помощью 5 чувств

слух

вкус

зрение

восприятия

с

обоняние

осязание

Язык – орган

**Язык позволяет
нам различать
вкусы, ощущать
разницу
температур. Мы
можем отличить
горячее от
холодного,
соленое от
сладкого, горькое**



Функции

ЯЗЫК ВЫПОЛНЯЕТ СЛЕДУЮЩИЕ ФУНКЦИИ:

1. Определяет температуру и вкус пищи
2. Перемешивает пищу со слюной
3. Обеспечивает глотание.
4. Участвует в речи



ВКУСОВЫЕ ЗОНЫ ЯЗЫКА



ЗОНА ГОРЬКОГО ВКУСА
(чай или кофе без сахара)



ЗОНА КИСЛОГО ВКУСА
(лимон, клюква)



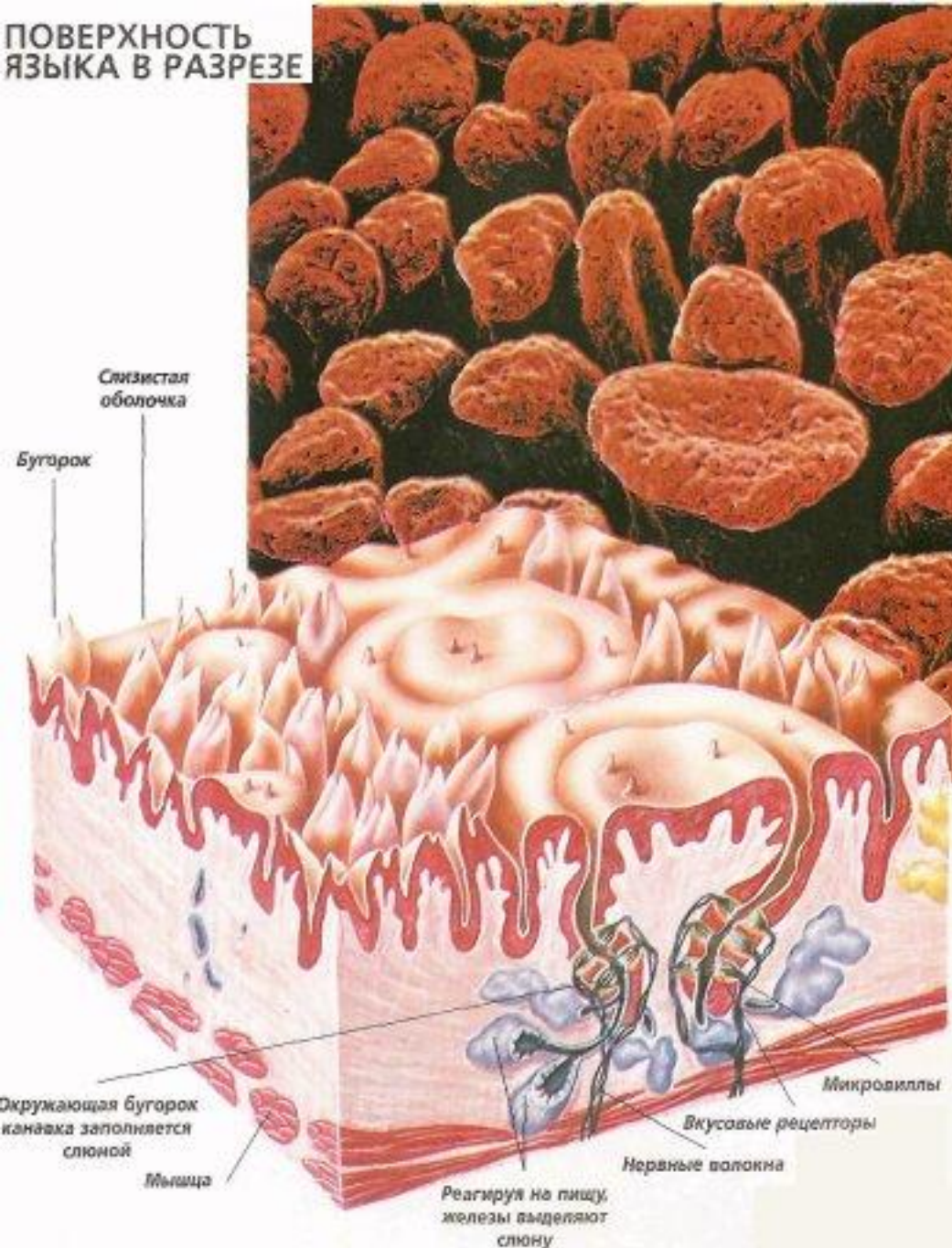
ЗОНА СОЛЁНОГО ВКУСА
(солёные огурцы, селедка)



ЗОНА СЛАДКОГО ВКУСА
(конфеты, печенье, сахар)

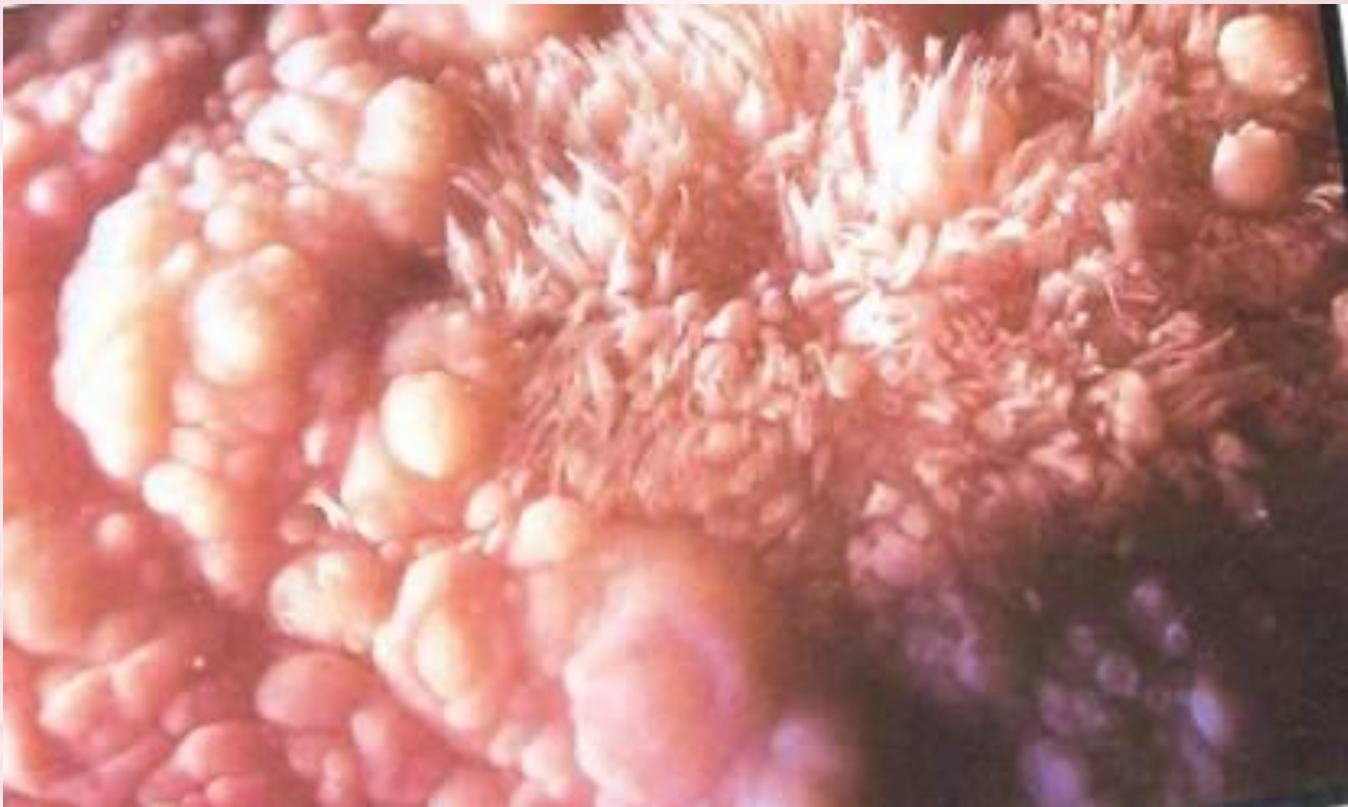
**ЗА КАЖДЫЙ
ВКУС –
СОЛЕННЫЙ,
ГОРЬКИЙ,
КИСЛЫЙ ИЛИ
СЛАДКИЙ,
ОТВЕЧАЕТ
ОПРЕДЕЛЕННА
Я ЗОНА ЯЗЫКА.
ТАК
РАСПОЛОЖЕНЫ
НА ЯЗЫКЕ
ВКУСОВЫЕ
РЕЦЕПТОРЫ,
КОТОРЫЕ
ПОМОГАЮТ**

ПОВЕРХНОСТЬ ЯЗЫКА В РАЗРЕЗЕ



Как это происходит? На языке есть особые бугорки, покрытые тончайшими волосками. Мы чувствуем вкус, когда микрочастицы пищи ударяются в эти волоски

**Хотите увидеть язык
человека под микроскопом?**



НЕЗАМЕНИМЫЙ ОРГАН ВКУСА НУЖНО БЕРЕЧЬ

-- ПОСЛЕ ПРИЕМА ПИЩИ НУЖНО
ПРОПОЛОСКАТЬ РОТ

-- НЕЛЬЗЯ ЕСТЬ ОЧЕНЬ ГОРЯЧУЮ
ПИЩУ

-- НЕ БРАТЬ В РОТ ОСТРЫЕ
ПРЕДМЕТЫ

-- РЕГУЛЯРНО ОЧИЩАТЬ ЯЗЫК
ОТ НАЛЕТА, ЧТОБЫ ИЗБЕЖАТЬ
ПОПАДАНИЯ ИНФЕКЦИИ

-- НЕ КУРИТЬ





**СПАСИБО ЗА
ВНИМАНИЕ**