ОРГАНЫ ЧУВСТВ

Зрение

Осязание

Обоняние

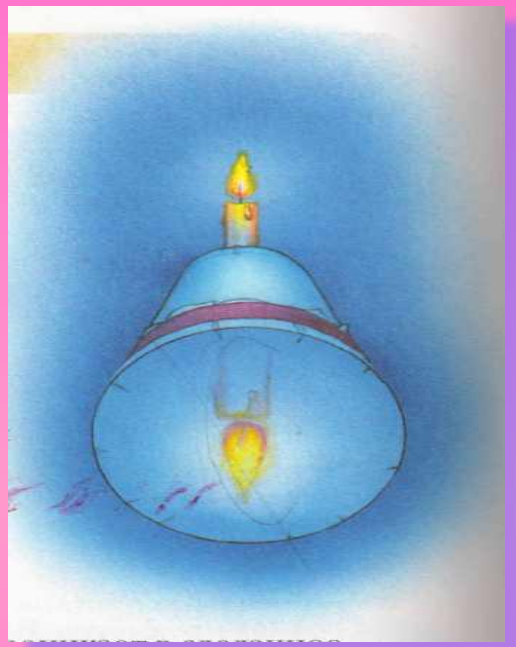
Слух

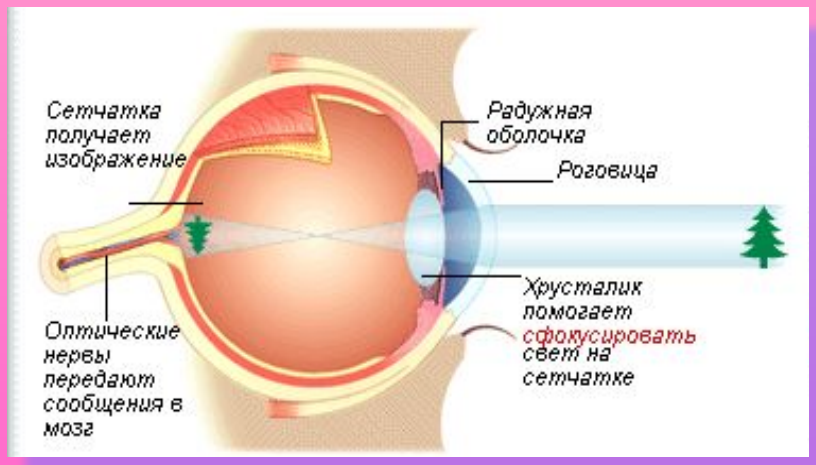
Вкус

Глаза и зрение

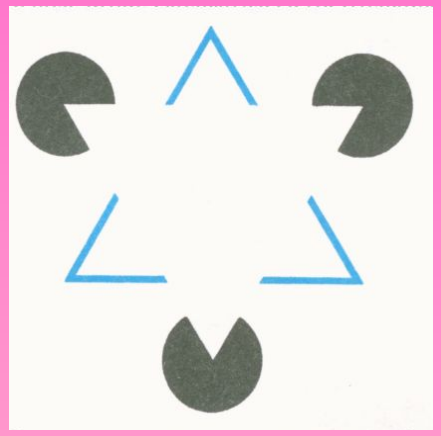
Как видит наш глаз?

Свет, отраженный от предметов, проходит через зрачок- чёрный кружок в центре радужки (окрашенной части глаза) – и попадает на хрусталик. Хрусталик представляет собой эластичную прозрачную линзу. Он помогает делать изображение более чётким. Сетчатка получает изображение в перевёрнутом виде. Нервы передают сообщение в мозг. Мозг переворачивает изображение и запоминает его.





Можно ли изменить восприятие цвета и формы?



На восприятие цвета и формы влияет сочетание рядом стоящих цветов и наш предыдущий опыт.

Осязание

Что мы узнаем с помощью осязания?

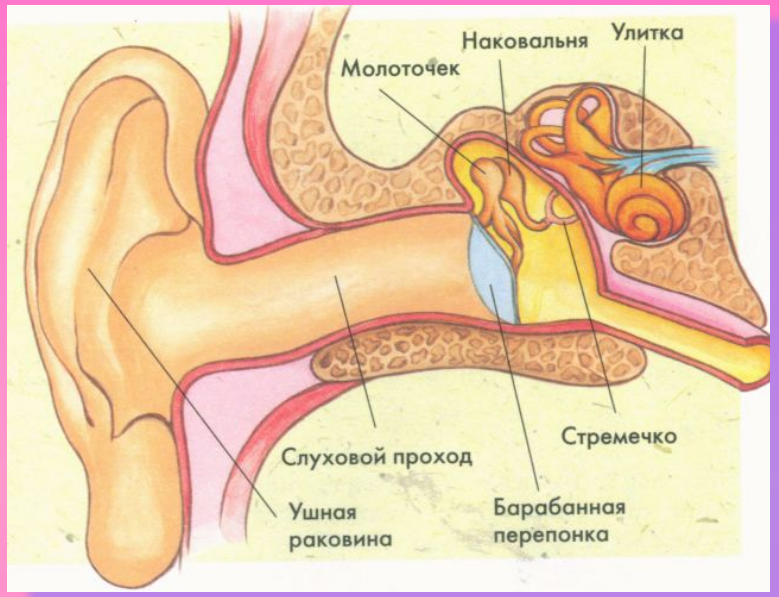
Тактильные рецепторы делятся на две основные группы: осязательные тельца и свободные нервные окончания. Тельца отвечают за самые разные ощущения. Они расположены в разных точках. Свободные окончания отвечают за болевые сигналы.

Благодаря разным типам рецепторов мы ощущаем чувство боли, тяжести, жары или холода.

Слух

Как звук достигает нашего уха?

Доходящий до нас звук попадает в ушную раковину. Далее он проникает в среднее ухо. В конце слухового прохода находится барабанная перепонка, которая при попадании звука начинает вибрировать.

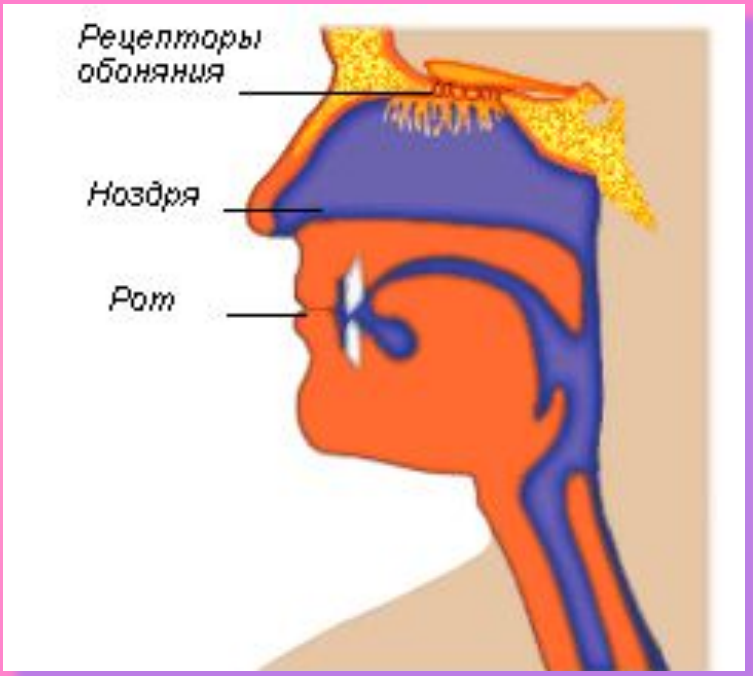


Вибрация передаётся на слуховые косточки. Они передают вибрацию улитке. Специальные клетки превращают звук в нервные импульсы , которые поступают в мозг для опознания.

Звуки достигают нашего уха благодаря колебаниям воздуха.

Обоняние

Как запахи попадают в нос?



Нос позволяет нам не только дышать, но и чувствовать запахи, которые представляют собой микроскопические молекулы. Молекулы запахов летают в воздухе и попадают в нос при вдохе. Там они оседают на маленьких рецепторах, которые передают сообщения в мозг.

Через ноздри в нос попадают пахучие молекулы, переносимые по воздуху. Нос- орган обоняния.

Ощущает ли наш нос вкус?

Обоняние помогает определить вкус. Когда нос не работает, вся еда кажется нам безвкусной и очень однообразной.

Вкус

Какие вкусовые ощущения определяет язык?

Язык-это настоящая химическая лаборатория, в которой анализируется пища. На языке находятся вкусовые и осязательные рецепторы. *Нитевидные* сосочки - осязательные: они дают возможность как бы ощупать пищу, определить характер её поверхности.

Грибовидные и *желобовидные* сосочки определяют вкус растворённых веществ. Язык определяет четыре основных вкуса: сладкий, солёный, горький и кислый. Определение других вкусовых оттенков происходит с помощью обоняния.