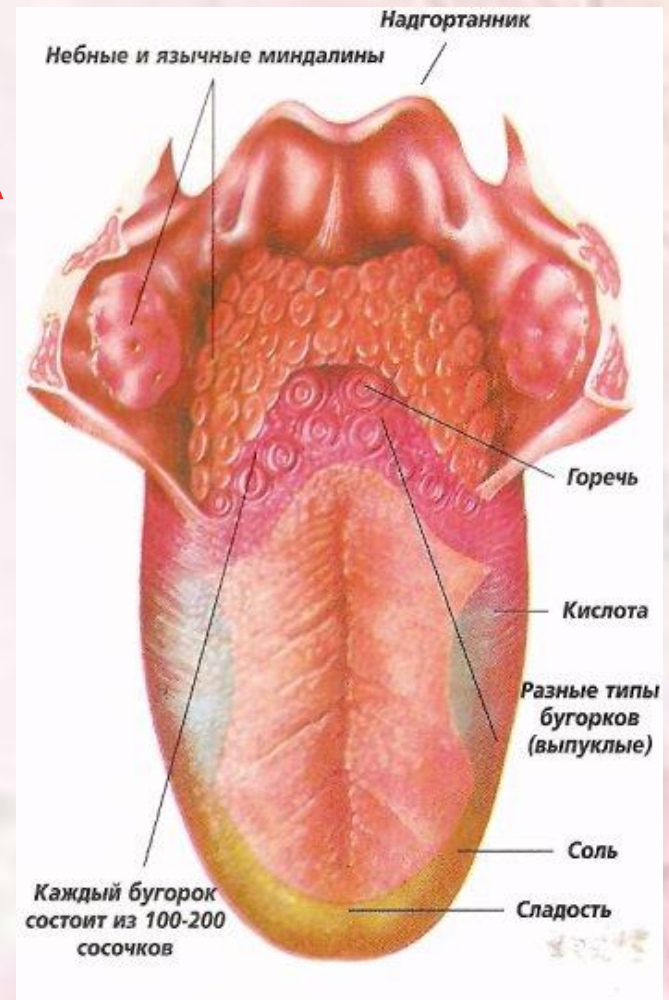


# ОРГАН ВКУСА



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 **вкус**

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)

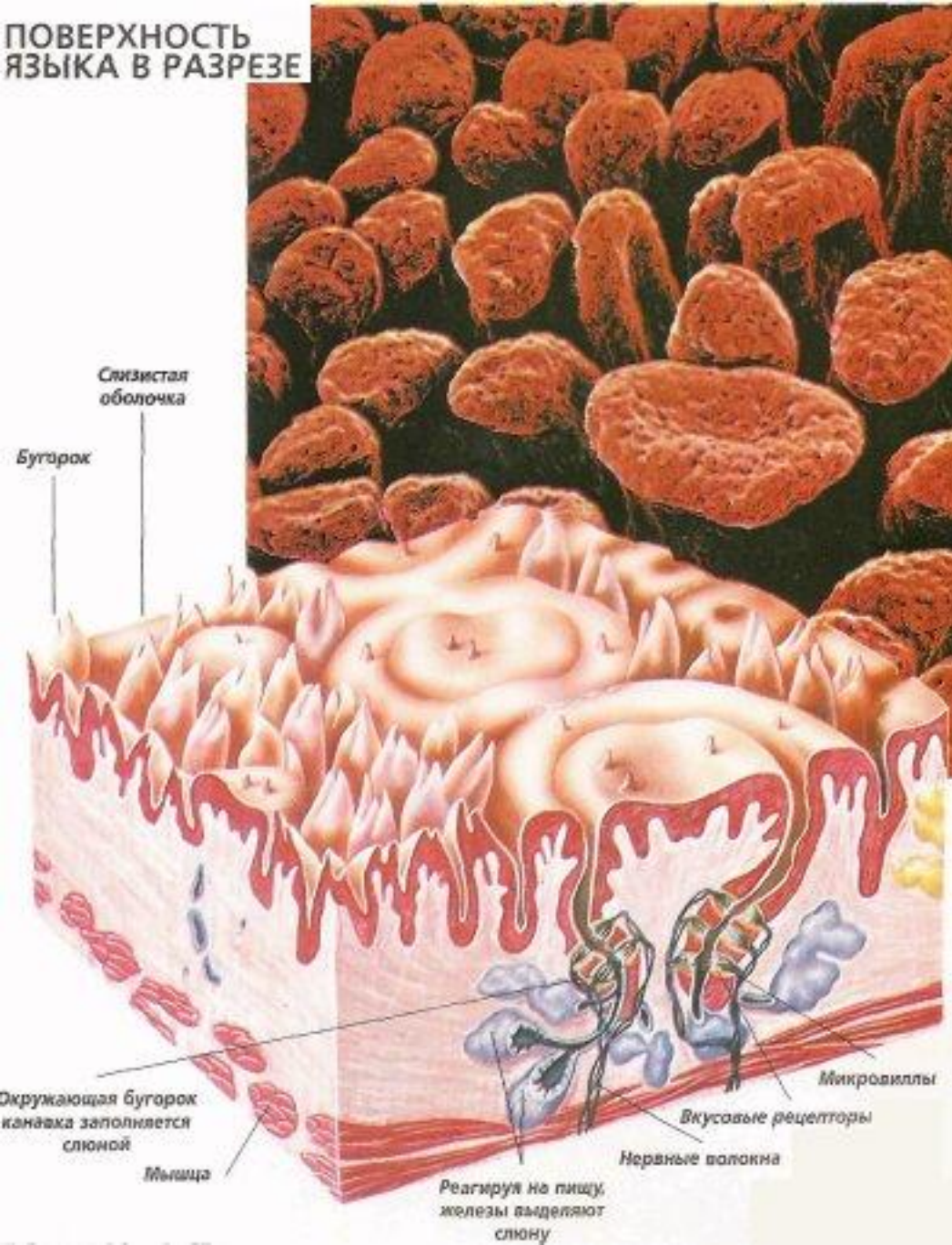


ЗОНА СЛАДКОГО ВКУСА  
(конфеты, печенье, сахар)

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

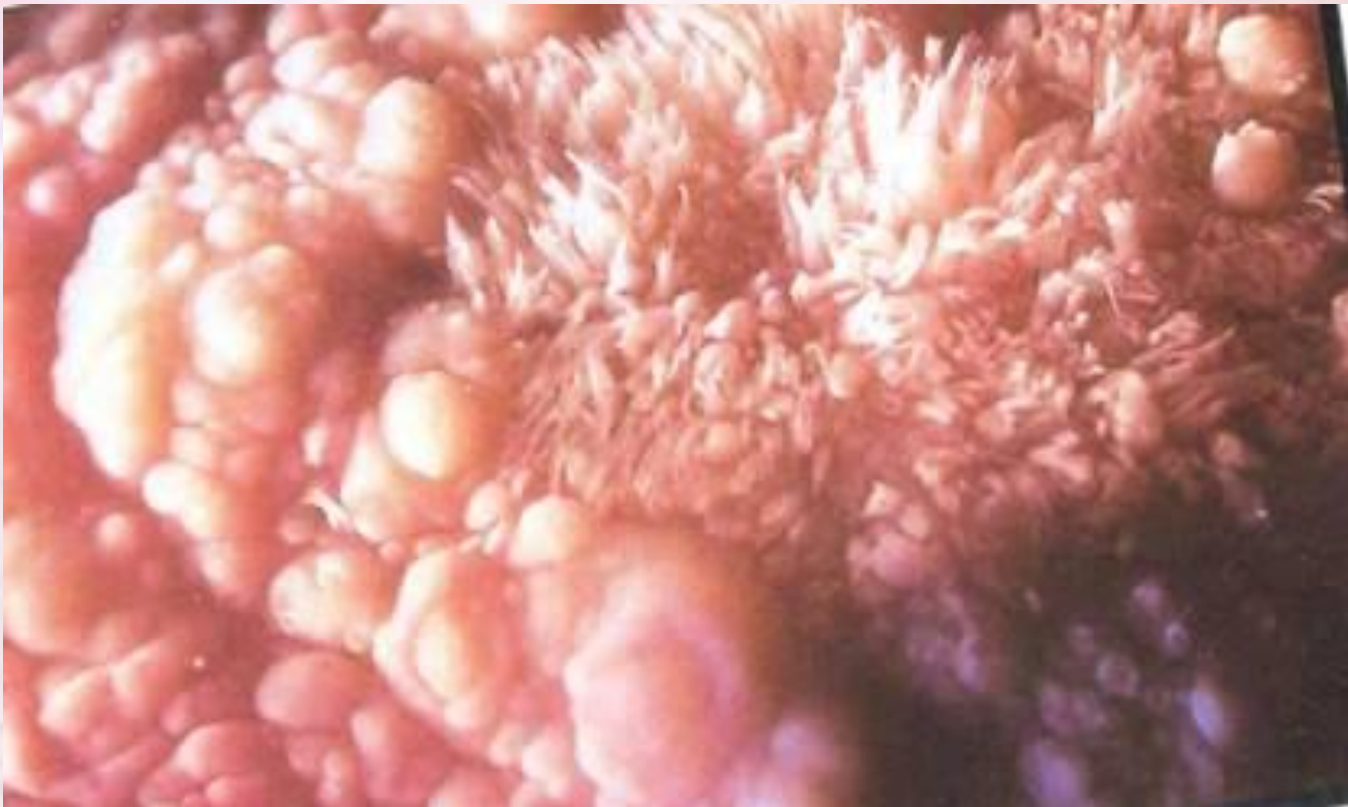


**ПОВЕРХНОСТЬ  
ЯЗЫКА В РАЗРЕЗЕ**



**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**