

Biologia klasa 7a_28.05

Temat: Zmysł powonienia, smaku i dotyku. Higiena oka i ucha/ lekcja on-line.

Oczy i uszy narażone są na działanie szkodliwych czynników zewnętrznych i łatwo mogą ulec uszkodzeniu. Aby uniknąć chorób oczu i uszu, warto zwrócić uwagę na warunki pracy i nauki

Prezentacja Higiena oka i ucha <http://parafia-dziwiszow.eu/biologia/klIII/33.pdf>

Wykonaj notatkę do zeszytu :

1. Wady wzroku i ich korekcja. Przyjrzyj się ilustracjom (podr.str.203) i napisz :
 - a/ Na czym polega krótkowzroczność i dalekowzroczność i w jaki sposób te wady korygować.
 - b/ Wymień pozostałe wady wzroku i wyjaśnij na czym polegają.
2. Wymień 4 choroby oczu i na czym polegają.
3. Opisz wpływ hałasu na zdrowie człowieka.
4. E-podręcznik <https://epodreczniki.pl/a/wech-smak-dotyk/DHTWGaxHD> oraz prezentacja <http://parafia-dziwiszow.eu/biologia/klIII/34.pdf>

Ciąg dalszy notatki z lekcji uzupełniając puste pola:

Zmysły powonienia i smaku odpowiadają za odbiór bodźców chemicznych. Pozwalają np. na ocenę Pożywienia pod względem przydatności do spożycia, ostrzegają przed trującymi substancjami.

Powonienie (węch)

- Receptorami zapachu są, zaopatrzone w rzęski wystające ponad powierzchnię nabłonka, leżące w górnej części jamy nosowej.
- Substancje, które znajdują się we wdychanym powietrzu rozpuszczają się w śluzie pokrywającym **węchowy** i łączą z powierzchnią komórek węchowych. Komórki te reagują na to impulsem nerwowym przesyłanym do odpowiednich ośrodków w mózgu.
- Komórek węchowych jest bardzo wiele rodzajów, każdy rodzaj reaguje na inne substancje.
- Komórki węchowe szybko się do danej substancji i przestają reagować na konkretną woń (nużą się).

Smak

- Narządem smaku są, położone na języku, podniebieniu, nabłonku gardła, nagłośni i górnej części przełyku. Najwięcej kubków smakowych znajduje się na górnej powierzchni języka.
- W kubkach smakowych mieszczą się, z których każda rozpoznaje tylko jeden z pięciu smaków (**słodki**,,,i **umami**), mogą one odbierać wrażenia tylko wtedy, gdy pokarm jest rozpuszczony (nawilżony przez ślinę).
- Kubki smakowe przypominają beczułki zagłębione w nabłonku pokrywającym **brodawki** Od każdego kubka smakowego odchodzi zakończenie nerwowe, które doprowadza do mózgu informację o wyczuwanym smaku.

Zmysł dotyku

- Za dotyk odpowiadają znajdujące się w skórze i pod nią – dotyk jest sumą informacji z rejestrujących odkształcenia skóry (wrażliwych np. na nacisk czy wibracje), odbierających bodźce termiczne (ciepło, zimno) i bólowe. Dzięki zmysłowi dotyku można ocenić fakturę i kształt przedmiotu.
- Najwięcej receptorów tego typu występuje na wargach i opuszkach palców, najmniej na skórze pleców.
- Najliczniej w skórze występują receptory w postaci wolnych zakończeń nerwowych. Mają dla naszego ciała znaczenie (informują o czynnikach uszkadzających lub mogących uszkodzić tkanki).