

Temat **22****CZUCIE DOTYKU**

WYNIKI I ICH INTERPRETACJA

1. Liczba punktów dotyku w skórze różnych okolic ciała.

okolica ciała	liczba punktów dotyku na 1 cm ²
opuszki palców	
zewnątrzną stroną dłoni	
kark	

2. Odległość dotykowa skóry różnych okolic ciała.

okolica ciała	odstęp między ramionami cyrkla (mm)
zewnątrzną stroną dłoni	
skóra nadgarstka	
skóra przedramienia	

3. Co to jest bodziec swoisty (adekwatny)?

.....
.....
.....
.....

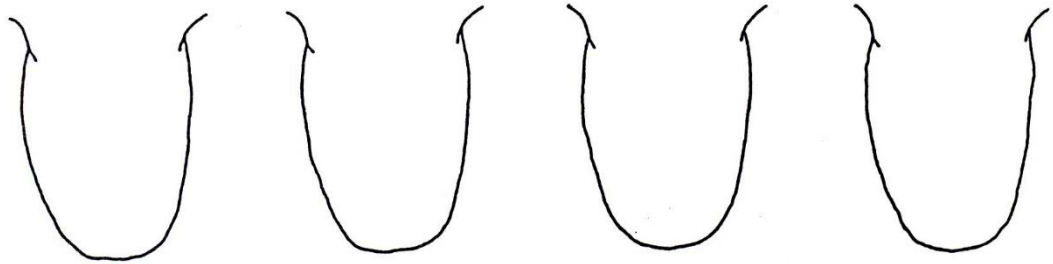
4. Wymień obszary ciała, w których występuje największa ilość receptorów dotyku.

.....
.....
.....
.....

Temat **23****CZUCIE SMAKU**

WYNIKI I ICH INTERPRETACJA

1. Na schematycznych rysunkach języka zaznacz rozmieszczenie receptorów dla czterech podstawowych rodzajów smaku.



smak: słodki gorzki kwaśny słony

2. Wpływ zaciśnięcia nosa na odczucia smakowe wywołane roztworem NaOH, jabłkiem i cebulą.

	zaciśnięty nos („+” - smak, jaki?, „-” brak wrażeń smakowych)	po zwolnieniu zacisku („+” - smak, jaki?, „-” brak wrażeń smakowych)
NaOH		
jabłko		
cebula		

3. Dlaczego kawałki jabłka i cebuli muszą być bardzo podobne pod względem kształtu i wielkości podczas przeprowadzonego doświadczenia?

.....
.....
.....
.....
.....

4. Co jest koniecznym warunkiem pobudzenia receptorów smakowych?

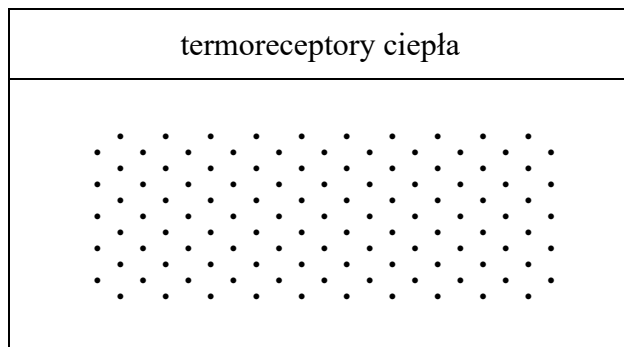
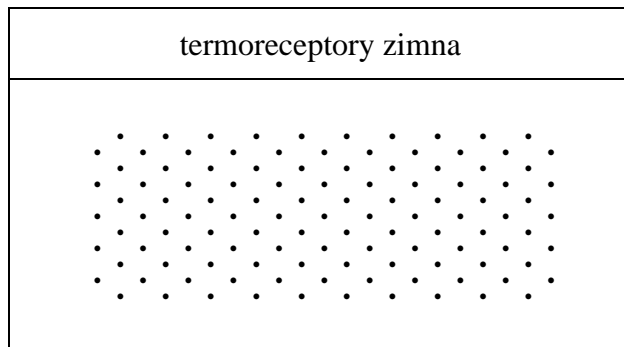
.....
.....

Temat **24**

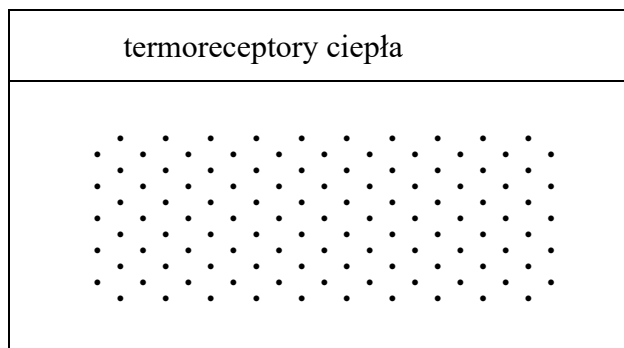
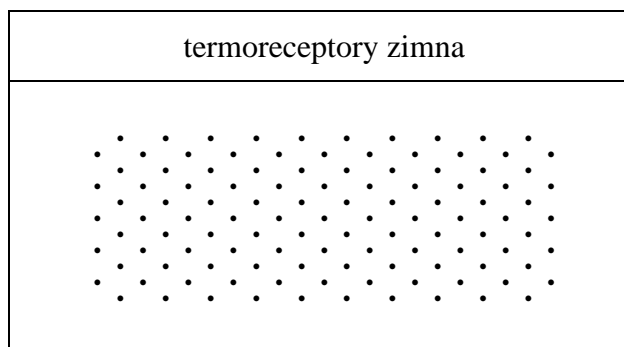
CZUCIE TEMPERATURY

WYNIKI I ICH INTERPRETACJA

1. Rozmieszczenie termoreceptorów w skórze dłoni człowieka.



2. Rozmieszczenie termoreceptorów w skórze karku człowieka.



3. Liczba termoreceptorów w skórze dłoni i karku człowieka

okolica skóry	liczba termoreceptorów zimna	liczba termoreceptorów ciepła
dłoń		
kark		

4. Których termoreceptorów skórnych jest więcej i dlaczego?

.....
.....
.....
.....
.....

5. Co to jest temperatura neutralna skóry człowieka?

.....
.....
.....
.....