

LECȚIA 9. Organe de simț - aplicații practice

1. Observații microscopice asupra unor țesuturi ale organelor de simț.

- Se observă la microscop diferite preparate microscopice cu țesuturi ale organelor de simț: retină, mucoasă nazală, secțiuni prin piele etc;
- se realizează desene ale preparatelor observate pe caiet.

2. Evidențierea reflexului pupilar – activitate în perechi.

- se așează un elev în fața unei surse de lumină;
- timp de aproximativ 3 minute, elevul va avea ochii acoperiți cu o eșarfă;
- un alt elev desface eșarfa primului elev și urmărește modificarea pupilelor; la îndepărtarea eșarfei, primul elev privește spre sursa de lumină cu ochii larg deschiși;
- pupilele, inițial mărite după intervalul de întuneric se micșorează după câteva secunde în funcție de intensitatea luminii;
- ulterior, rolurile elevilor se inversează.

3. Evidențierea rolului pavilionului urechii – activitate în perechi.

- un elev vorbește încet la urechea unui alt elev;
- apoi, elevul care ascultă își mărește pavilionul urechii cu ajutorul unei pâlnii de hârtie sau cu ajutorul palmei, iar primul elev vorbește din nou la urechea acestuia;
- elevul care ascultă compară intensitatea sunetelor;
- ulterior, rolurile elevilor se inversează.

4. Determinarea sensibilității olfactive - activitate în perechi.

- materiale necesare: substanțe olfactive: acetonă, gaz lampant, oțet, ulei de mentă, levănțică, parfum, mușețel, ceapă, usturoi etc.;
- un elev este legat la ochi , fiind nevoit să identifice substanțele sau obiectele după miros;
- celălalt elev urmărește timpul în care primul elev identifică substanțele;
- ulterior, rolurile se inversează.

5. Determinarea sensibilității gustative – activitate în perechi.

- se lucrează în mod asemănător ca la determinarea sensibilității olfactive, folosindu-se alimente lichide: soluție de zahăr, soluție de sare, oțet, suc de lămâie, suc de grapefruit, lapte, etc.