

8.A (ST 13.5.)

Všechny zdravím. Dnes opakování a nová látka „smysly“. Nejdříve bych ale chtěla asi tak půlku třídy pochválit, že pracuje a druhé půlce vynadat, že nic (nebo skoro nic) nedělá. Každý určitě ví, kam se má zařadit. Doufám, že ti co kašlou na mé předměty, pracují alespoň na těch hlavních!!! Sledujte pravidelně svoje školní maily, některé paní učitelky vás zvou na hodiny přes Teams (minulý týden bylo na Aj asi jen 8 nebo 9 dětí, p. u. Kohoutová říkála, že jste nejméně aktivní z těch tříd, co učí), zítra Aj a p. u. Fichtlová se asi taky bude pokoušet o spojení s vámi. Já jsem vám nabízela Ch, ale napsala mi pouze Terka, tak jsme si daly dočíslování rovnic ve dvou. Ještě vám nabídnu ty vzorce, ale to napíšu do chemie (zítra).

1) pochvala

Velice chválím **Jitku, Elišku a Honzu**, kteří mi poslali poznámky na živiny, které si sami udělali.

2) opakování na trávicí soustavu a živiny

Odpovědi na trávicí soustavu hledat v poznámkách, které jsem vám dodala, odpovědi na živiny hledat v učebnici. **Poslat do pondělí 18.5. (všichni!!!)**

3) nová látka „SMYSLY“ – učebnice str. 98-99

Správně by měla následovat nervová soustava, ale ta je poměrně těžká pro tento způsob „výuky“. Takže tu vám dodám až ke konci roku, aby ti pečlivější měli celého člověka pohromadě, ale „zkoušet“ se nebude. Smyslů máme pět, to každý ví. Tři se proberou velice stručně a podrobnější bude sluch a zrak, protože tam se probírá stavba ucha a oka. Čich, chuť a hmat si přečtete v učebnici a do sešitu si napište či nalepte tyto krátké poznámky. Kdo má pocit, že by si měl u mě trošku polepšit, tak udělá toto: poznámky přepíše, nakreslí obrázek (až bude poznámky číst, tak pochopí jaký) a napíše mi něco málo o páté chuti. Mějte se.

SMYSLY

1) čich

- umožňuje vnímat chemické látky rozpuštěné ve vzduchu
- čichové buňky jsou v horní části dutiny nosní (podívat se na obr. v učebnici)

2) chuť

- umožňuje vnímat chemické látky rozpuštěné ve slinách
- chuťové buňky tvoří chuťové pohárky (viz obr. v učebnici, ve škole bychom ho kreslili), kterých máme nejvíce na jazyku, jejich počet může být velmi rozdílný (500 – 10 000)
- 4 základní chutě: sladká, slaná, hořká, kyselá, podle nových výzkumů jsou i další chutě, např. dnes už se často uvádí, že máme 5 chutí (pátá se nazývá umami – kdo chce, něco si o ní zjistí)
- čich a chuť spolu úzce souvisí (když máme ucpaný nos a hůře cítíme, tak i chuť je horší), ovlivňují činnost slinných a trávicích žláz, varují nás před škodlivými látkami v ovzduší, potravě

3) hmat

- umožňuje vnímat podněty z vnějšího prostředí – tlak, chlad, teplo, bolest
- nejvíce hmatových receptorů je v kůži