

Лабораторная работа

Взаимодействие сенсорных систем

Цель: изучить особенности восприятия вкуса при наличии или отсутствии сигналов зрительной или обонятельной сенсорных систем.

Для работы необходимо: набор вкусовых раздражителей, вода.

Ход работы:

1. Оценить эффективность восприятия вкусовых раздражителей в исходном состоянии, для чего в случайном порядке предлагать их исследуемому, фиксируя правильность узнавания вкуса. При этом обязательно приравнять условия для восприятия разных вкусов. Повторить исследования, когда у испытуемого закрыты глаза. Третья проба – зажат нос. Четвертая – закрыты глаза и зажат нос.
2. Результаты исследования оформить в виде таблицы.
3. Сделать выводы.

Вкус	Исходное	Закрыты глаза	Зажат нос	Закрыты глаза, зажат нос
Раствор соли				
Раствор сахара				
Раствор лимонной кислоты				
Морковь				
Яблоко				
Картофель				
Банан				