

Даем ребенку попробовать продукт определенного вкуса и называем вкусовые ощущения. Кислый, сладкий, соленый, горький. Ребенок должен повторить или сказать сам.

После этого нужно спросить : «Какой продукт кислый? Горький? Соленый? Сладкий?»

Просим ответить на вопрос полным предложением. Лимон кислый, конфета сладкая и т.д.

### **Сенсорное воспитание ребенка**

Вкусовые качества предметов дети различают, пробуя их на вкус. Таким образом они знакомятся с внешними признаками и функциональными возможностями языка как органа вкуса. Вкус распознается вкусовыми луковичками, в основном расположенными на языке, отчасти на мягком нёбе и задней стенке глотки. Действие растворов химических веществ на вкусовые рецепторы обуславливает формирование вкусовых сигналов, которые передаются в мозг, где анализируются и проявляются ощущениями вкуса. Благодаря этому осуществляется своеобразная оценка качества пищи, ее «желательность» для организма. Дети учатся определять вкусовые характеристики предметов и использовать полученную информацию в повседневной жизни. Педагог должен показать, как осторожно надо пробовать незнакомые продукты: кончиком языка, губами, как бы прислушиваясь к своим ощущениям. Вкусовые ощущения обычно делятся на соленое, горькое, кислое и сладкое. Все сложные вкусовые ощущения являются комбинацией основных, а также результатом одновременного поступления в нервные центры информации от других имеющихся в полости рта рецепторов — обонятельных, болевых, тактильных, температурных. Более чувствительны к кислому края языка, к

соленому — самые боковые поверхности краев языка, к сладкому — кончик языка, к горькому — его основание. Наибольшая чувствительность к вкусовым раздражителям отмечается при температуре пищи 37—50 градусов, однако бывают исключения (мороженое, чай).

В процессе развития восприятия вкусовых ощущений дети понимают, что один и тот же продукт может быть приятным для одних людей и неприятным для других: кто-то любит рыбу, а кто-то не выносит даже ее запаха, так же разнится отношение к тыкве и т. д.

Одновременно они усваивают перечень тех продуктов, которые могут нанести вред здоровью (ядовитые грибы, некоторые виды ягод, например так называемые волчьи ягоды, уксус и др.). Мы не будем рассматривать работу по различению новых продуктов на вкус, так как она аналогична работе по различению запахов. Приведем в пример дидактические игры, которые можно использовать для развития вкусовых ощущений.

«Определи на вкус»

Ребенок с завязанными глазами кончиком языка пробует соленый огурец, сладкую конфету, кислый лимон, горький лук. Обозначает словом свои вкусовые ощущения.

Варианты:

— ребенок на вкус определяет сырые и вареные продукты: морковь, яйцо, картофель, макароны, лук, яблоко, гречку;

— ребенок с завязанными глазами устанавливает различный вкус сортов хлеба (ржаной, белый, сдоба), фруктов (яблоко и груша), колбасы (вареная и копченая), орехов (арахис, фундук, кедровые, грецкие), варенья (малиновое, вишневое и др.), конфет (леденец, шоколад и др.), рыбы (жареная, соленая), молочных продуктов (сметана, кефир).

«Вкусовые банки»

Материал: банки, пипетки, ложки.

Педагог готовит четыре раствора: сладкий, соленый, кислый и горький. Берет одну банку с раствором и показывает, как с

помощью пипетки нужно взять из банки несколько капель и накапать их в ложку. Ребенок пробует раствор на вкус. Обозначает свои ощущения словом. Точно так же поступают с другими банками. Ребенок узнает, что жидкости бывают различного вкуса.

«Назови \_\_\_\_\_ вкус \_\_\_\_\_ продуктов»

Ребенку предлагают по картинкам с изображением различных продуктов, овощей, фруктов назвать их вкус (при этом обращается внимание на использование разных качественных определений — характеристик \_\_\_\_\_ вкуса).

Например:

- лимон на вкус кислый, сочный, освежающий;
- батон хлеба ароматный, душистый, приятный, свежий;
- конфета сладкая, приторная, с начинкой, леденец, шоколад;
- чеснок горький, неприятный, с резким запахом.