

ВОСПРИЯТИЕ ОСОБЫХ СВОЙСТВ ПРЕДМЕТОВ НА ОСНОВЕ РАЗВИТИЯ ВКУСОВЫХ КАЧЕСТВ

Любая информация поступает к ребенку через органы чувств: глаза, уши, нос, рот, язык, поверхность тела. Каждый орган получает специфический для него вид информации. А в реальном мире разные предметы обладают разными свойствами (видами информации).

Дети с интеллектуальной недостаточностью слабо осознают возможности обонятельного, осязательного, слухового и вкусового анализаторов, что объясняется недоразвитием центральной нервной системы.

Основная коррекционная задача при изучении раздела «Восприятие особых свойств предметов» — сформировать у детей с интеллектуальной недостаточностью недостающие поисковые способы ориентировки в предметном мире.

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 луковицами, 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. Взрослый 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.).

«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. Взрослый 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.