

**Тема:**

## **Пищеварение в ротовой полости**

**Цель:**

- Изучить строение ротовой полости, физиологические процессы, которые в ней протекают.
- Рассмотреть условия правильного пищеварения в ротовой полости, правила поддержания её чистоты для сохранения здоровья всего организма.

# Органы ротовой полости

губы

щеки

язык

зубы

слюнные  
железы



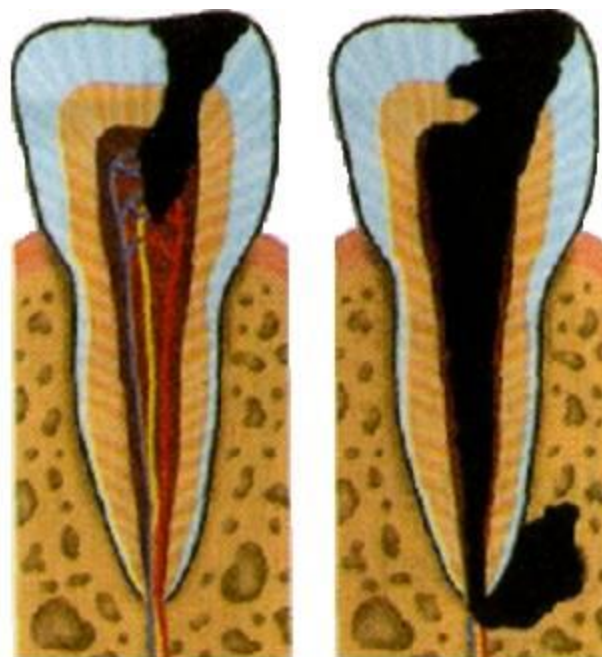
Обработка пищи, состояние ротовой полости имеют важное значение!

Кто долго жуёт, тот долго живёт!

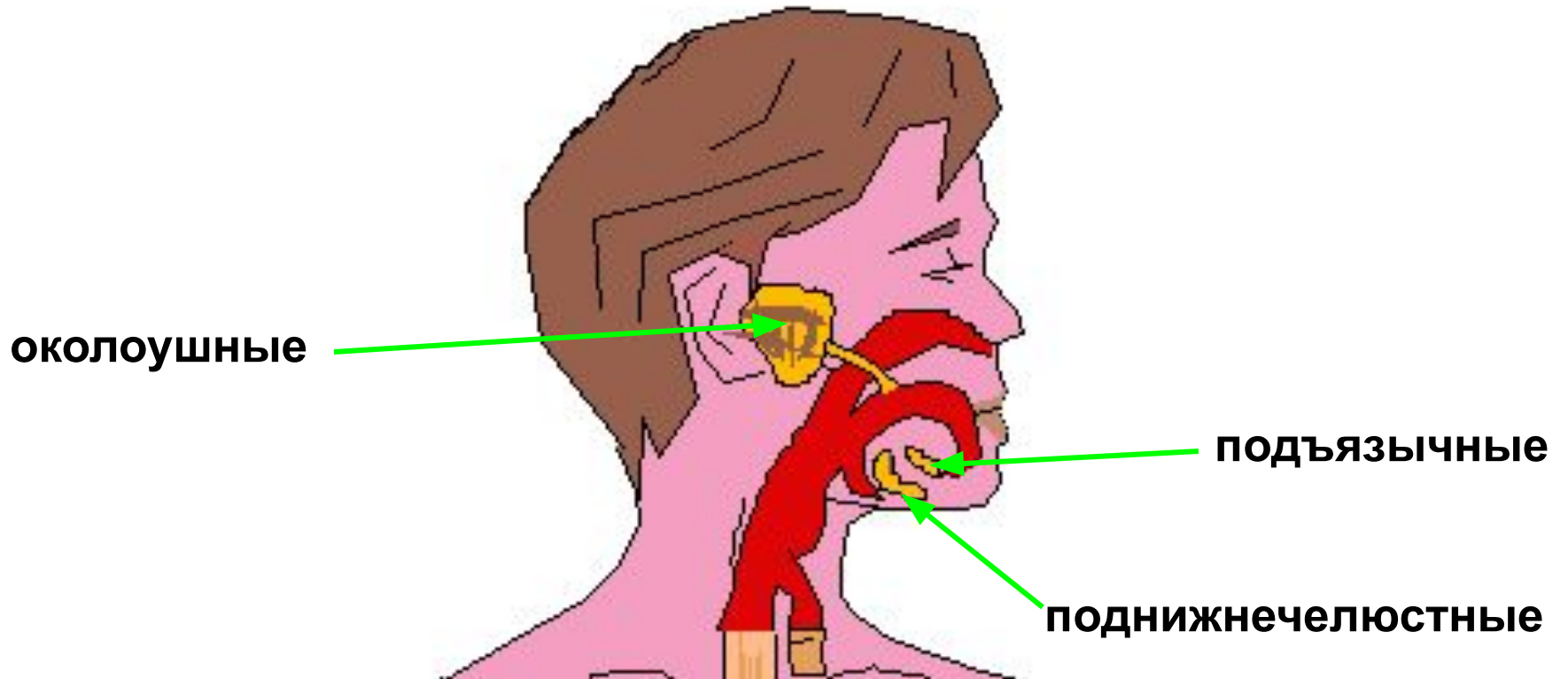
Когда-то плантаторы, выбирая себе рабов, смотрели им рот, на состояние зубов.

# ЗДОРОВЫЕ ЗУБЫ – ЗДОРОВОЕ ТЕЛО

Воспаление зубов



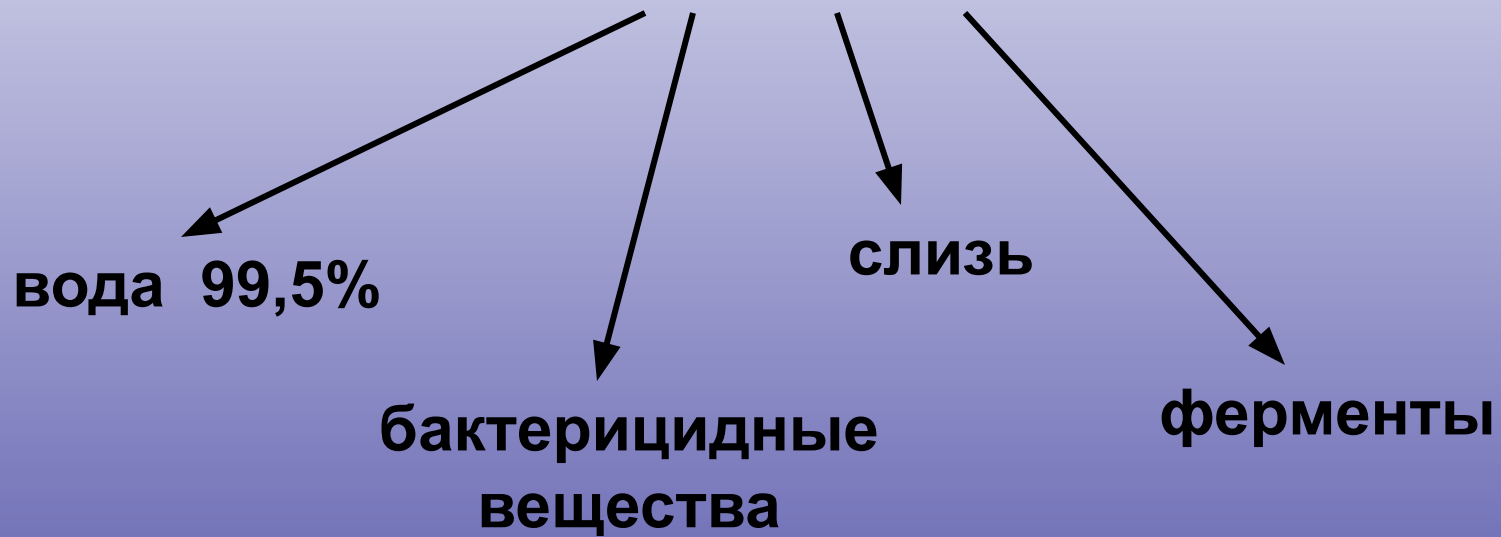
# Слюнные железы



Вот-те и госпожа слюна! Ишь, какая прелесть!

И.П.Павлов

# СЛЮНА



# Лабораторная работа

## Тема: Действие слюны на крахмал

### Цель:

- **Выяснить, что происходит с крахмалом в ротовой полости под воздействием слюны.**
- **Установить при каких условиях ферменты слюны будут активны.**

# Качественная реакция на крахмал





# Результаты опыта



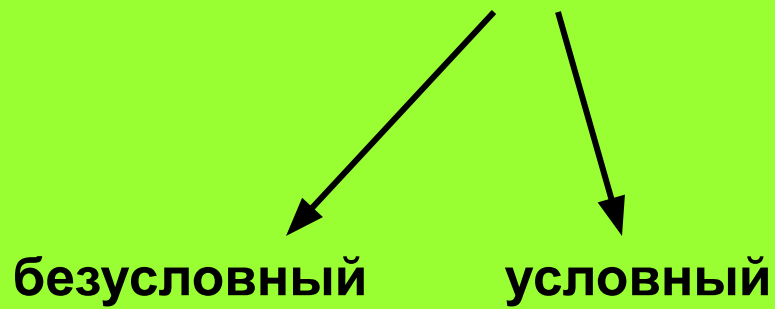
# Результаты эксперимента

Условия опыта	Результат йодно-крахмальной реакции	Вывод
<b>Крахмал+слюна (температура тела, слабощелочная среда)</b>	Белое пятно на синем фоне	Ферменты слюны расщепляют крахмал
<b>Крахмал+вода (температура тела)</b>	Вся марля имеет синее окрашивание	Вода не расщепляет крахмал
<b>Крахмал+слюна (0°С )</b>	Вся марля имеет синее окрашивание	Ферменты слюны активны при температуре тела. При охлаждении их активность теряется

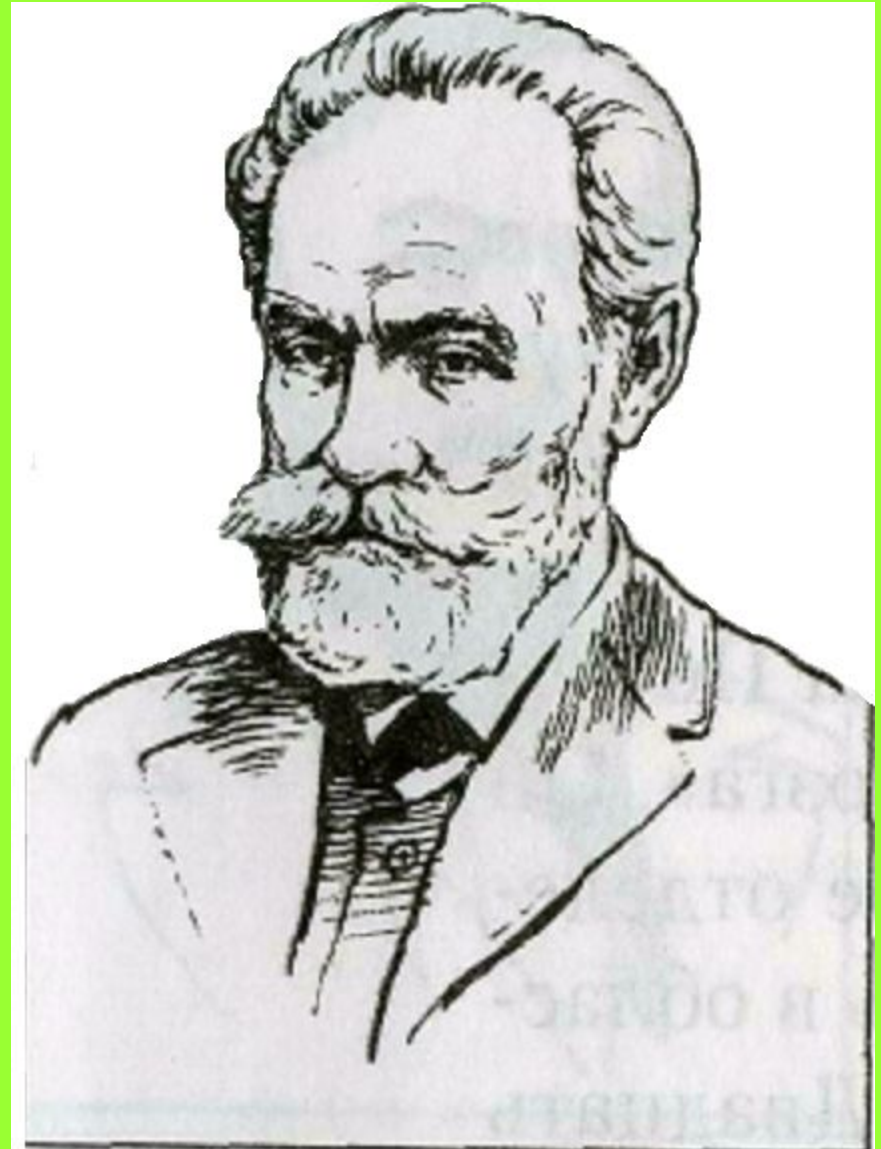
## Общий вывод

Ферменты слюны в ротовой полости начинают переваривать углеводы до глюкозы, активны они в слабощелочной среде при температуре тела ( $37^{\circ}\text{C}$ ).

# Выделение слюны – это рефлекс



Русский физиолог  
Иван Петрович Павлов



# Выполните задания в тетрадах.

**Задание 1. Что происходит с пищей в ротовой полости? Выпишите номера правильных ответов.**

1. Смачивание пищи слюной.
2. Обезвреживание пищи.
3. Измельчение пищи.
4. Расщепление жиров.
5. Превращение глюкозы в крахмал.
6. Превращение крахмала в глюкозу.
7. Превращение аминокислот в белки.