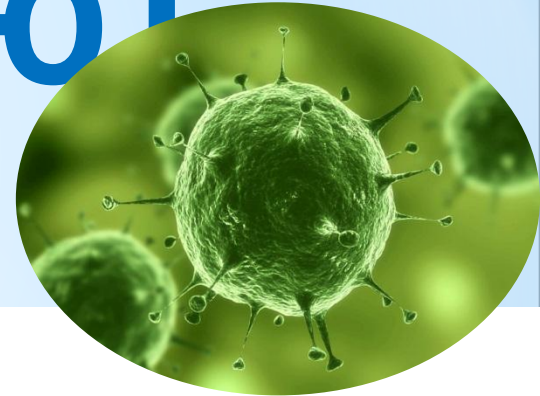


* Какие бывают бактерии



ГБОУ гимназия № 1577

Выполнил ученик 5 «В» класса

Ларионов Андрей

Руководитель Деулина И.Ю.

Москва 2013

Гипотеза.

Бактерии могут быть как вредными для человека, так и полезными.



Цель:

подтвердить или опровергнуть
гипотезу



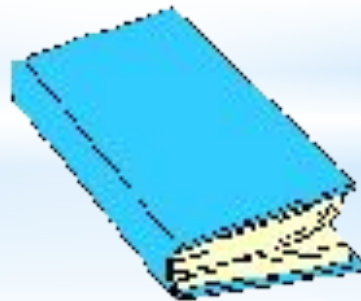
Задачи

- * изучить литературу по теме проекта
- * провести анкетирование одноклассников
- * выявить значение бактерий в природе и для человека
- * подготовить буклет для одноклассников



Методы работы

- * работа с литературой и интернет - ресурсами, сбор материалов по теме;
- * наблюдение;
- * анкетирование одноклассников;
- * сопоставление результатов исследований;



Предполагаемые результаты

- * я узнаю, все ли бактерии опасны для человека;
- * я буду знать, какие бактерии являются «друзьями» человека;
- * я смогу поделиться результатами своей работы с моими одноклассниками и другими учениками нашей гимназии.

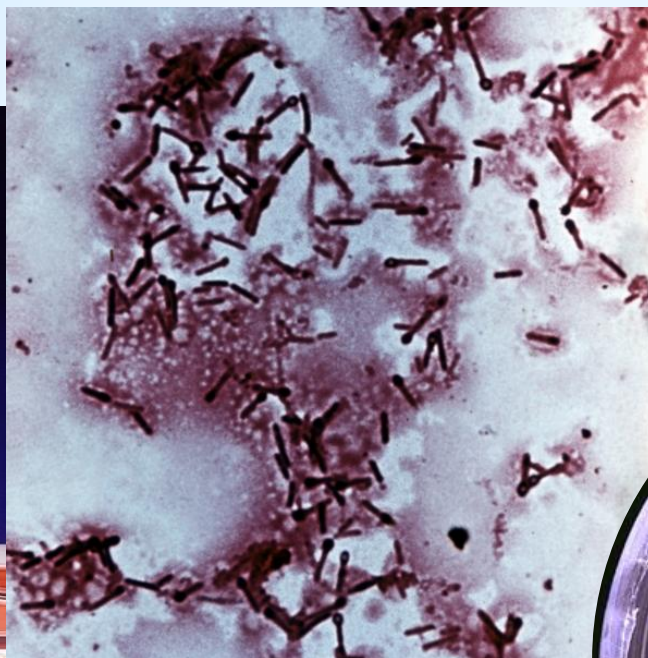


Бактерии

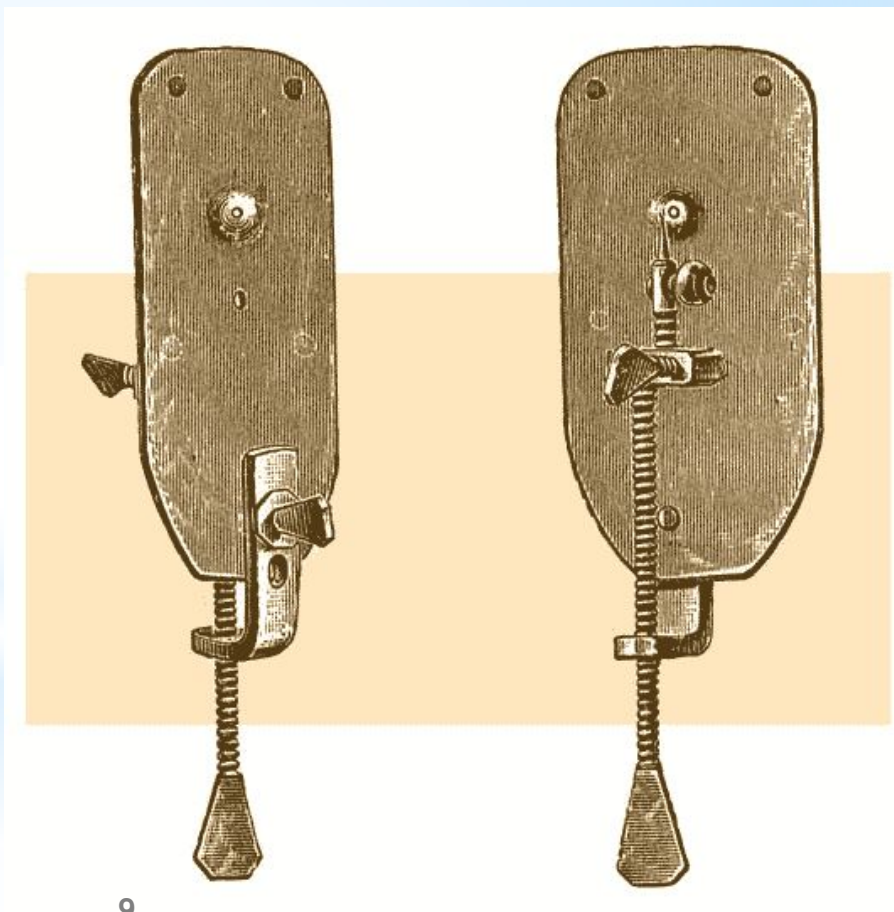
* **Бактерии** (др. греч. — палочка) — царство микроорганизмов, чаще всего одноклеточных. В настоящее время описано около десяти тысяч видов бактерий и предполагается, что их существует свыше миллиона.

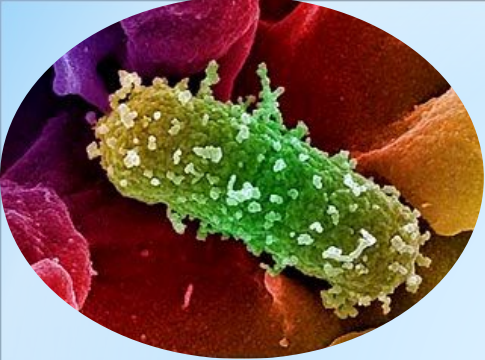


*Изучением бактерий занимается раздел микробиологии **бактериология**. Бактерии -это первые живые организмы на Земле, появившись около 3,5 млрд. лет назад.



* Впервые бактерий увидел в оптический микроскоп и описал в 1676 году голландский натуралист **Антони ван Левенгук**.





Общая характеристика

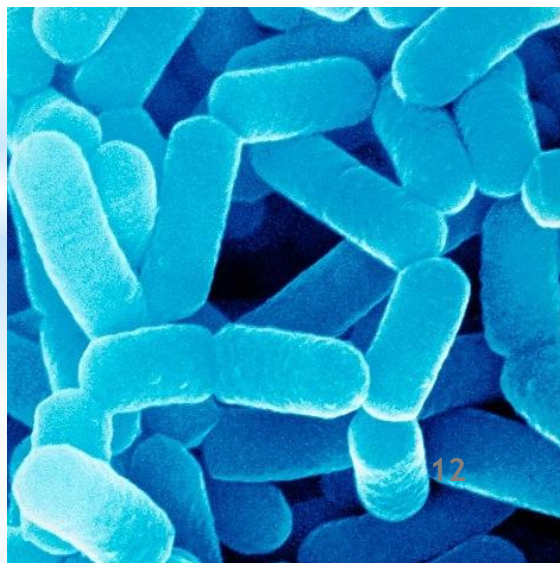
- **одноклеточные или колониальные формы**
- **отсутствие ядра (прокариоты)**
- **размер до 10 – 13 мкм**
- **Обитают повсеместно:**
 - высота до 40000 м
 - горячие источники ($t = 80 - 90$ град. С)
 - льды Антарктиды





* Сидя перед телевизором часто слышу слова «бактерии», «полезные бактерии», «вредные бактерии», «пробиотики», «пребиотики», высказывания о различных йогуртах, об их пользе для нашего организма. Всё это меня заинтересовало. Вот что я узнал о них.

Лактобактерии и бифидобактерии



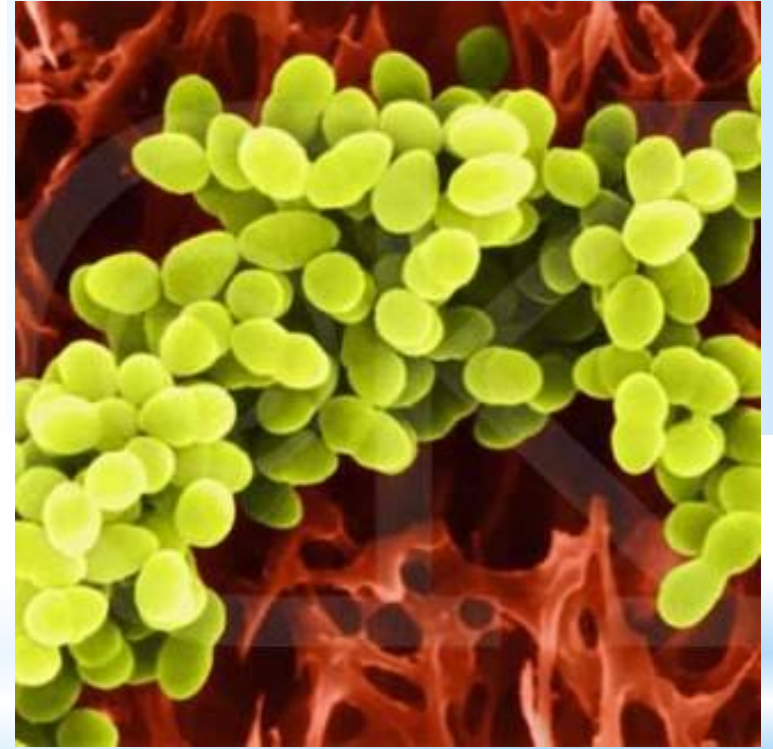
Полезные бактерии

Кисломолочные продукты

- * айран;
- * ацидофилин;
- * кефир;
- * йогурт;
- * ряженка;
- * варенец;
- * мацони;
- * кумыс.

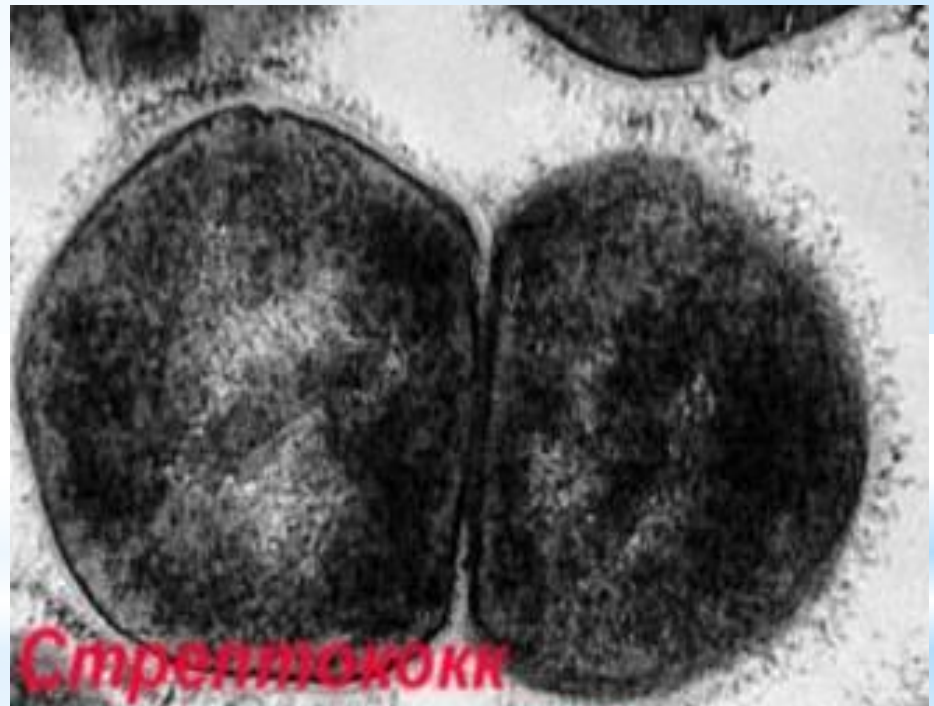


Болезнетворные бактерии

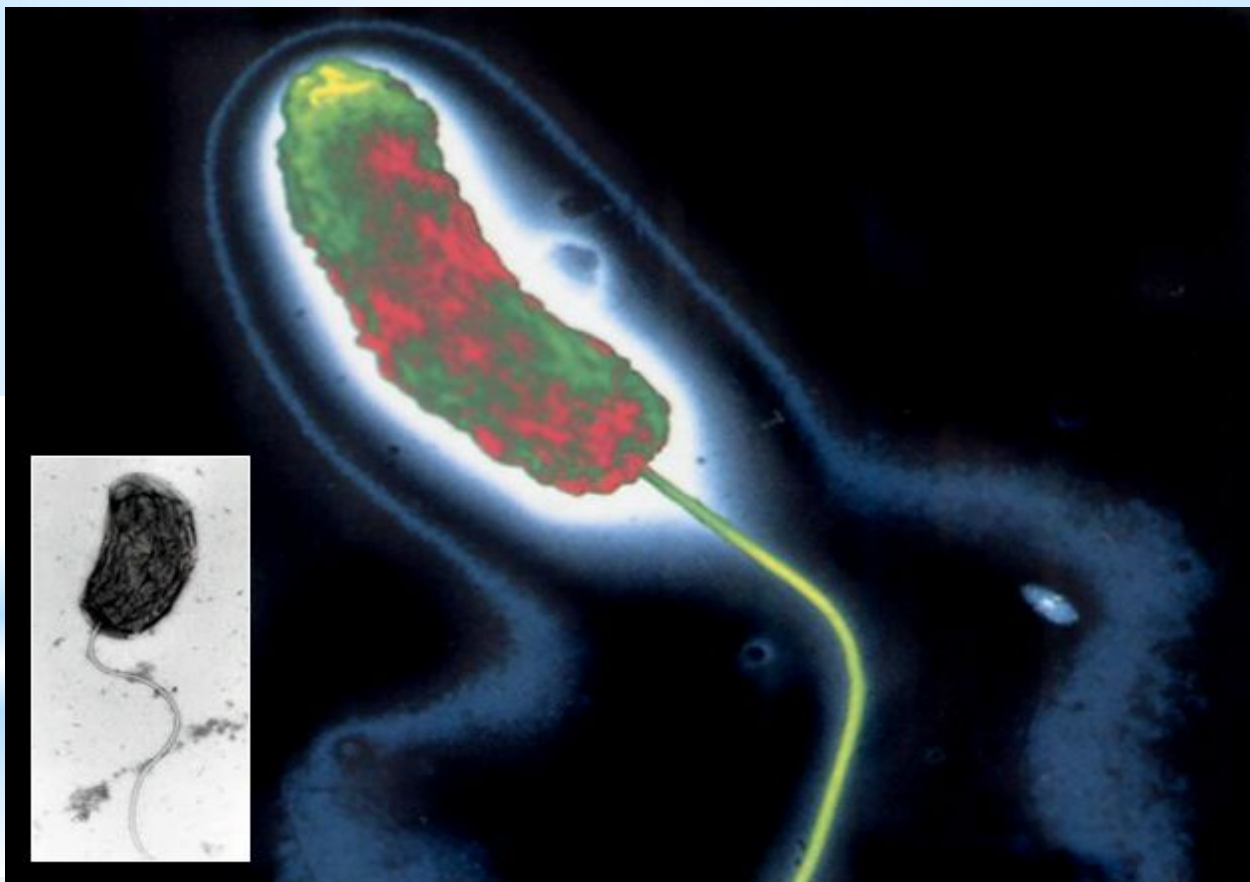


Стафилококк золотистый

Стрептококк и стрептококковая инфекция



Холерный вибрион



Меры предупреждения болезней:

- * - закрывать рот при кашле;
- кипятить носовые платки;
- осуществлять врачебный контроль над источниками воды и продуктами питания;
- дезинфицировать помещения;
- делать предупредительные прививки.

ОПРОС УЧАЩИХСЯ МОЕГО КЛАССА

- * знают о существовании бактерий – 95% учащихся;
- * знают, что бактерии могут вызывать различные заболевания человека – 100 % учащихся;
- * 93 % учащихся знают, что не все бактерии вредны для человека;
- * 100 % , т.е. все ученики знают , что в организме человека живут бактерии, но 75 % не знают, что они помогают переваривать пищу и восстанавливают защитные силы организма;
- * многие ребята не знают, как человек использует бактерии в хозяйственной деятельности. (87%)

* Коллаж

ВЫВОД

* Не все бактерии вредные для человека, бактерии также необходимы для организма человека, так как они отвечают за иммунитет, помогают в переваривании пищи, применяются во многих промышленности.

ИНТЕРНЕТ- РЕСУРСЫ

- * http://go.mail.ru/search_images?q=%D0%B1%D0%B0%D0%BA%D1%82%D0%B5%D1%80%D0%B8%D0%B8
- * <http://bril2002.narod.ru/b11.html>
- * http://krugosvet.ru/enc/nauka_i_tehnika/biologiya/BAKTERII.html
- * <http://wiki.web.ru/wiki/%D0%91%D0%B0%D0%BA%D1%82%D0%B5%D1%80%D0%B8%D0%B8>
- * <http://files.school-collection.edu.ru/dlrstore/0000033d-1000-4ddd-29ef-150046bb2fd1/0033.jpg>