



Бактерии: враги или друзья

Шарненкова Оля



Анкета для учеников 5 А класса

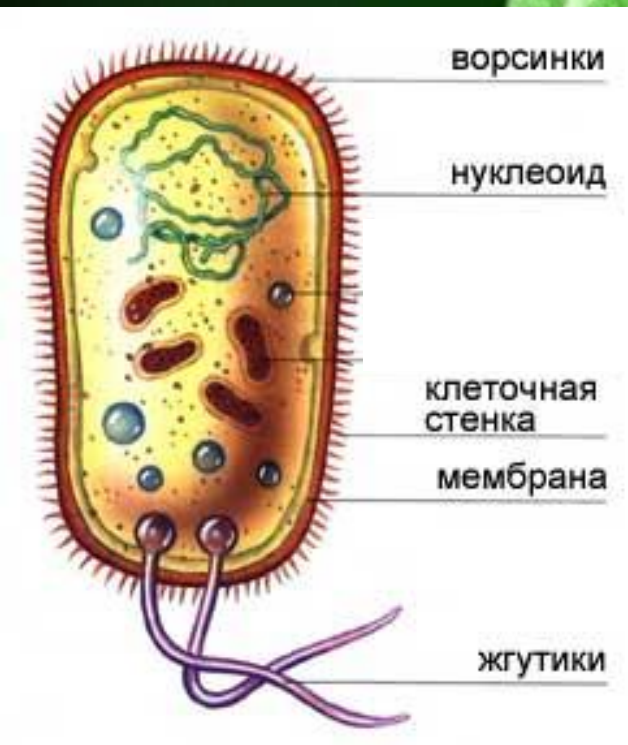
- Что такое бактерия?
- Насколько это древняя группа организмов?
- Защитный слой слизи бактерии это...
- Насколько быстрым путём размножаются?

Бактерии

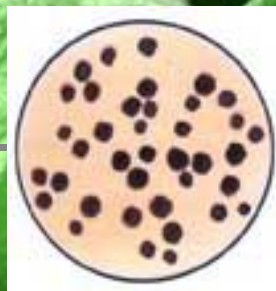


Микроорганизмы, которые состоят из одной клетки и могут жить в любой среде

По форме бактерии делят на:



Так выглядит
бактериальная клетка
под электронным
микроскопом



Кокки-бактерии
шаровидной формы



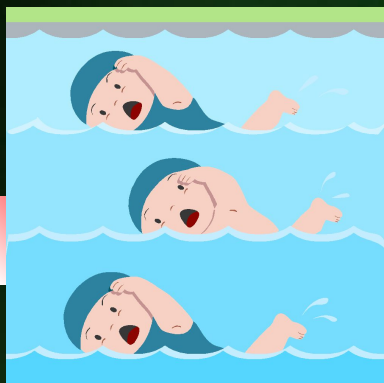
Бациллы-бактерии в
виде палочек



Вибрионы-бактерии,
изогнутые в виде запятой



Спириллы - бактерии,
скрученные в спираль

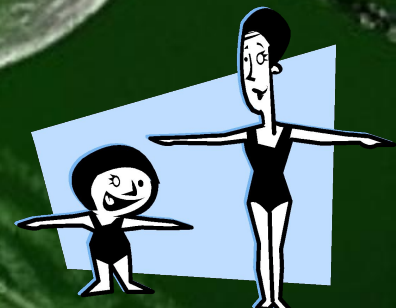


- В 1 м³ воздуха 280 000 бактерий

- В 1 см³ воды 6 000 бактерий

- В 1 г почвы – 3 000 000

- На одну клетку человеческого организма приходится около 10 бактерий, живущих внутри нас



Вредные (болезнетворные)



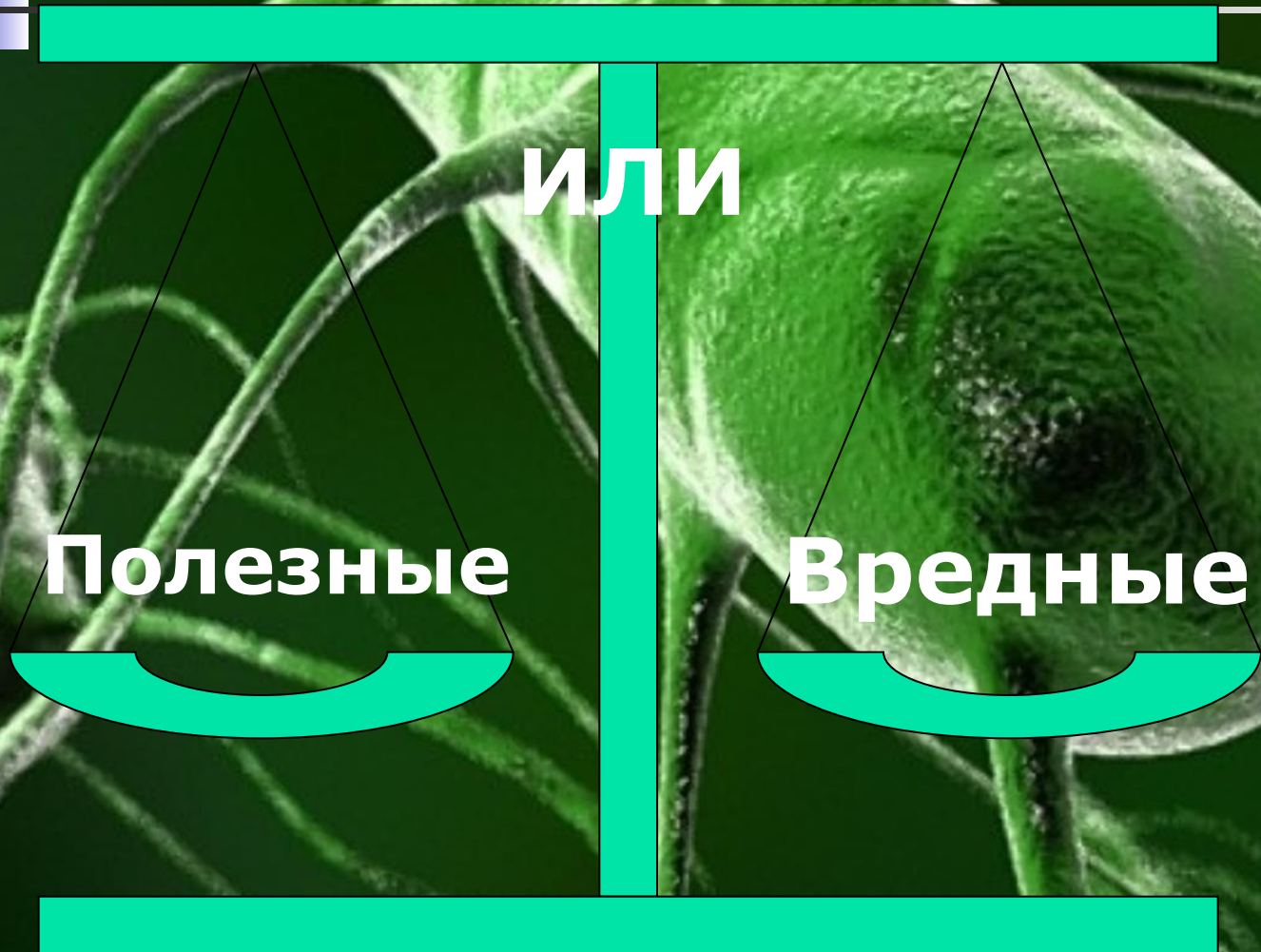
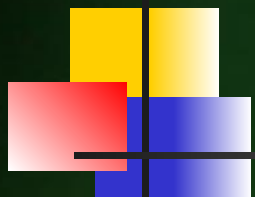
воспаление
легких



дифтерия

инфекции в
открытых
ранах





ИЛИ

Полезные

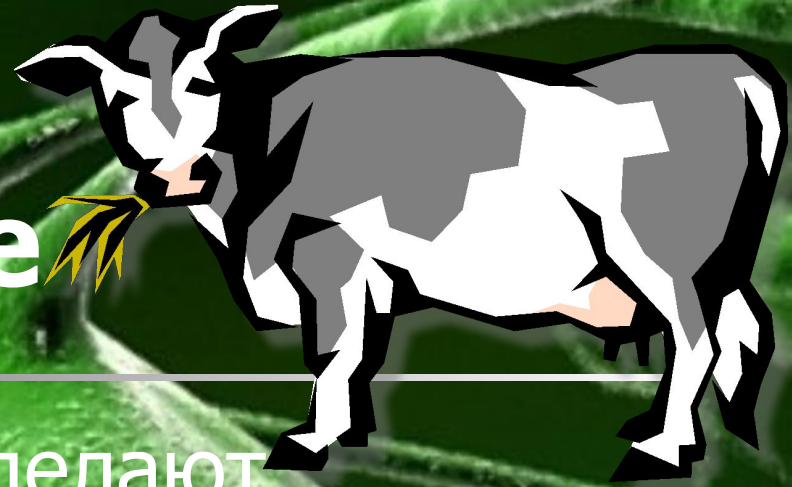
Вредные

Полезные

- Бактерии гниения питаются органическими веществами умерших растений и животных, превращая их в перегной
- Почвенные бактерии превращают перегной в минеральные вещества, которые поглощают корни растений
- Некоторые бактерии участвуют в образовании полезных ископаемых



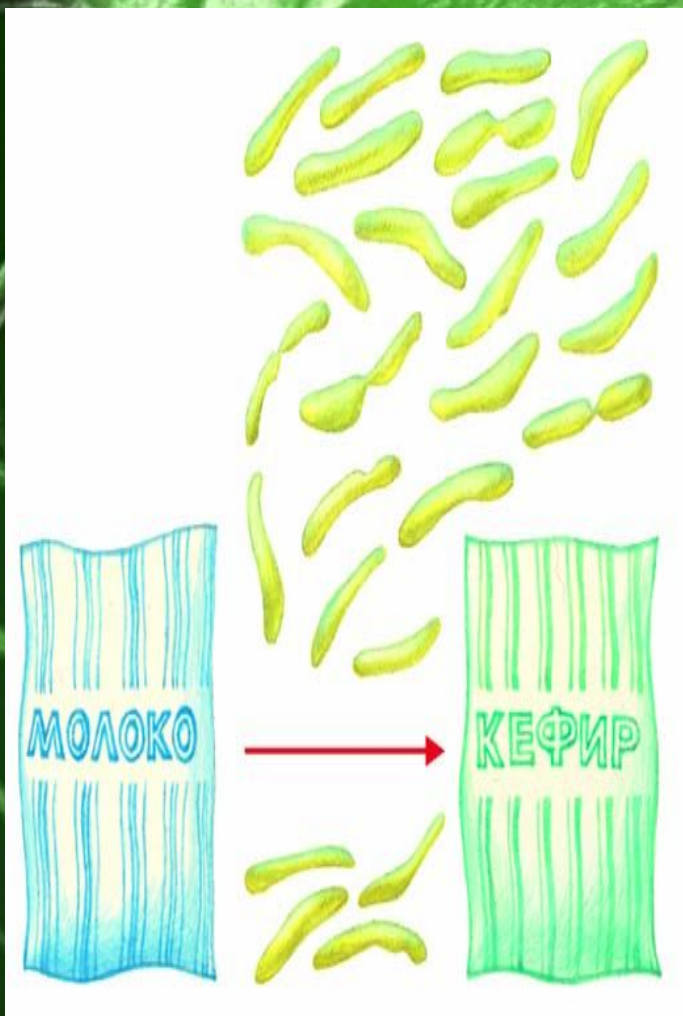
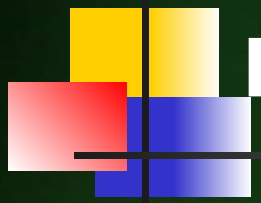
Полезные



- Из уксусной бактерии делают закваску для кваса.
- Бактерии, живущие внутри живых организмов, помогают им переваривать пищу, бороться с болезнями
- Молочнокислые бактерии позволяют делать из молока простоквашу, кефир, сметану, сыр и др.



Получение кисломолочных продуктов





**Быстрое размножение
молочнокислых бактерий
в молоке приводит к тому,
что оно скисает за
считанные часы.**





Как помочь полезным бактериям



- Пить кисломолочные продукты с полезными бактериями, которые в нашем организме борются с вредными
- Мыть руки перед едой, после прогулки
- Пить только кипячёную воду
- Почаще проветривать комнату
- Употреблять в пищу только свежие продукты



