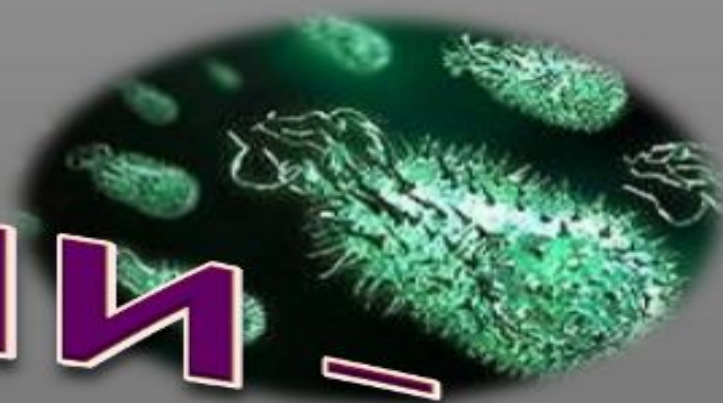




# МАЛЕНЬКИЕ ШЕФ-ПОВОРА

Автор: Бадина Е.С.

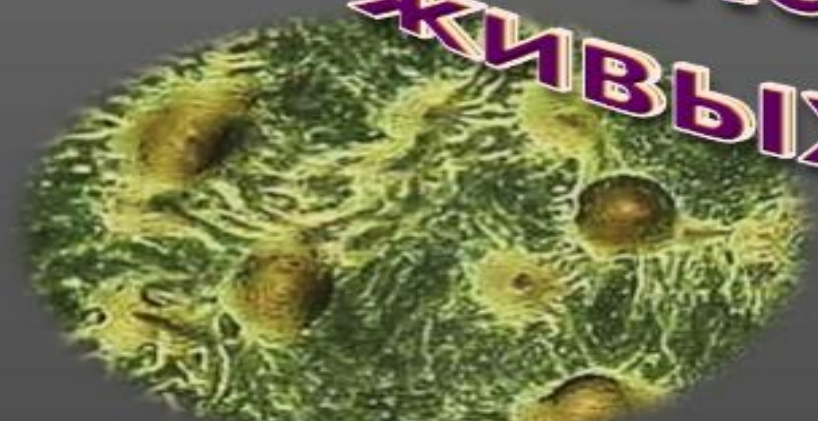


# Бактерии,

самые маленькие  
организмы

из живущих на  
планете Земля

живых организмов



The image shows a dense population of rod-shaped bacteria, likely lactic acid bacteria, under a microscope. The bacteria are stained a vibrant blue and are scattered across the field of view. Some are in sharp focus, showing their cylindrical shape and some with slightly rounded ends. The background is a lighter, hazy blue, creating a sense of depth and a vast population of microorganisms.

ТЕМА:

«МОЛОЧНОКИСЛЫЕ  
БАКТЕРИИ»



**ЦЕЛЬ:**

расширение кругозора о значении  
молочнокислых бактерий в жизни  
человека

The background of the slide is filled with numerous 3D-rendered bacteria, likely Lactobacillus, in various shades of blue. The bacteria are shown in different orientations and sizes, creating a dense, textured field. Some are long and thin, while others are shorter and thicker. The lighting gives them a three-dimensional appearance with highlights and shadows.

# ЗАДАЧИ:

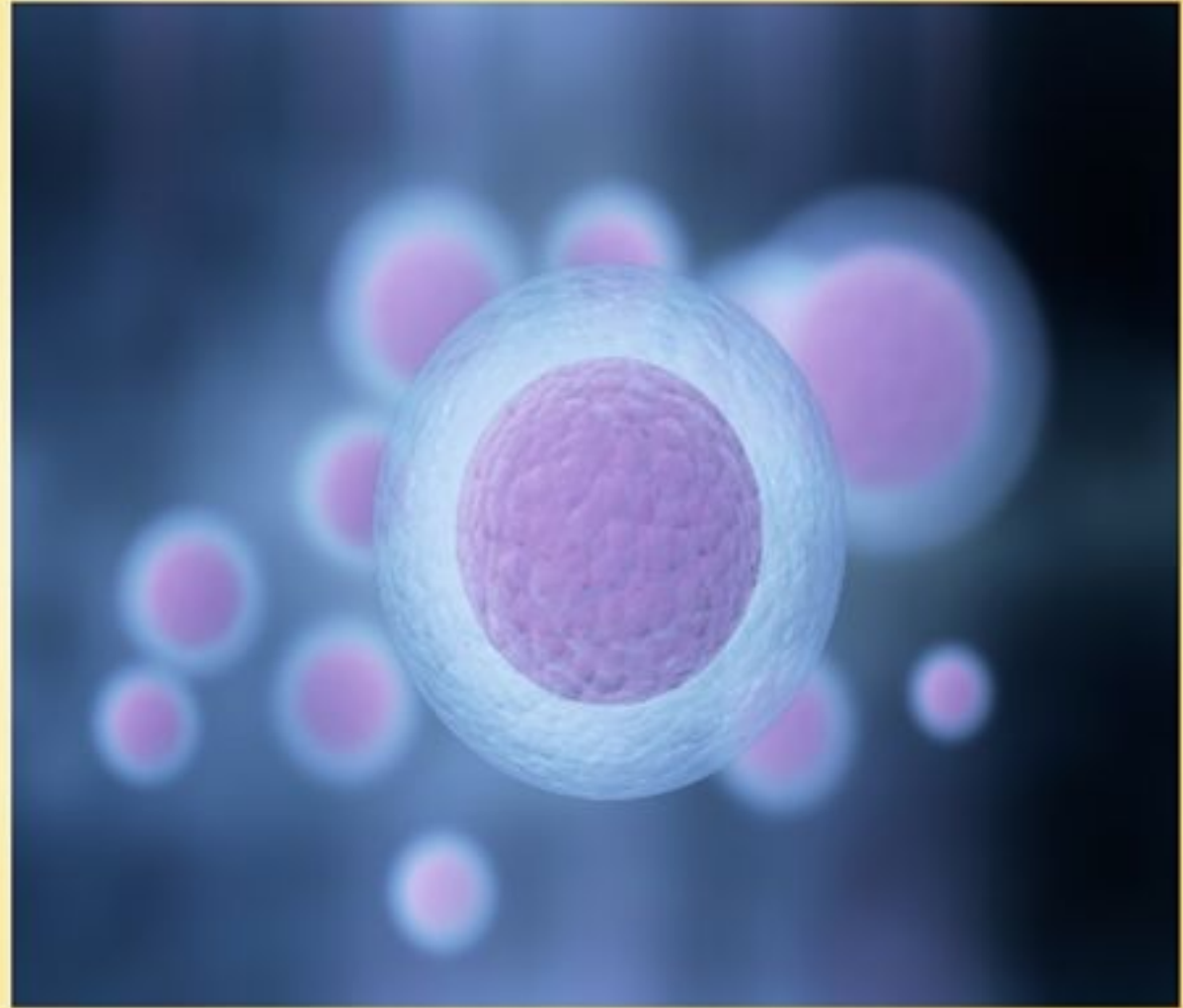
- СОБРАТЬ МАТЕРИАЛ О КИСЛОМОЛОЧНЫХ БАКТЕРИЯХ;
- ПОДЕЛИТЬСЯ С ОДНОКЛАССНИКАМИ ИНФОРМАЦИЕЙ О ПОЛЬЗЕ КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

# **ПРОБЛЕМНЫЕ ВОПРОСЫ**

**МОЛОЧНОКИСЛЫЕ БАКТЕРИИ ОЧЕНЬ ПОЛЕЗНЫ, НО НЕ ВСЕ ДЕТИ УПОТРЕБЛЯЮТ В СВОЕМ РАЦИОНЕ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ.**

# Царство Бактерии

Жизнь на Земле невозможна без жизнедеятельности бактерий. Бактерии участвуют в круговороте веществ в природе. Они осуществляют химические превращения, недоступные ни растениям, ни животным.



## Полезьа от бактерий

Скисание молока в разнообразные кисломолочные продукты.



## Значение бактерий в жизни человека

1. Бактерии — шеф-повара молочных продуктов. Молочнокислые бактерии необходимы для свёртывания молока, из которого люди делают кефир, сыр и йогурт. Без молочнокислых бактерий мы бы никогда не смогли получить все эти замечательные продукты.





# Молочнокислые бактерии



Молочнокислый стрептококк  
(Streptococcus)



Бифидобактерия (Bifidobacteria)

Они все  
полезны для  
работы  
желудочно-  
кишечного  
тракта.



Болгарская  
палочка  
(Lactobacillus  
bulgaricus)



Молочнокислые бактерии питаются сахаром, который содержится в молоке, и выделяют молочную кислоту.



Молоко под действием молочной кислоты сквашивается и превращается в простоквашу, а сливки в сметану.

## Кисломолочные продукты

Возбуждают аппетит,  
утоляют жажду

Усиливают работу  
желудочно-кишечного  
тракта



Содержат кальций,  
обладают  
антибиотическими  
свойствами

Улучшают работу  
почек, передают  
человеку все пищевые  
элементы молока

# ВЫВОД:

ПОЛЕЗНЫЕ БАКТЕРИИ НУЖНО ПОДДЕРЖИВАТЬ В ОРГАНИЗМЕ, ТАК КАК ОНИ ОЧЕНЬ СИЛЬНО ПОМОГАЮТ ЕМУ. ДЕТЯМ И ВЗРОСЛЫМ НЕОБХОДИМО УПОТРЕБЛЯТЬ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ, ТАК КАК В НИХ СОДЕРЖИТСЯ МНОГО МОЛОЧНОКИСЛЫХ БАКТЕРИЙ, КОТОРЫЕ ЗАЩИЩАЮТ И УКРЕПЛЯЮТ НАШЕ ЗДОРОВЬЕ.