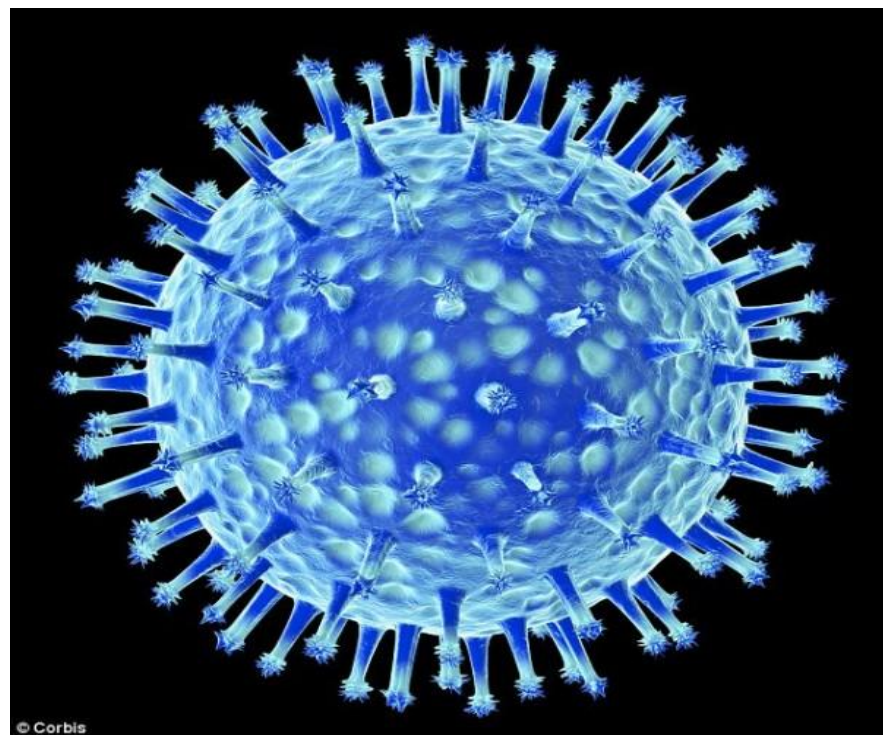


ВИРУСЫ-

граница живой и

неживой

природы



Назовите признаки живого организма

- Питается

- Растет

- Дышит

обмен веществами
с окружающей средой

- Размножается

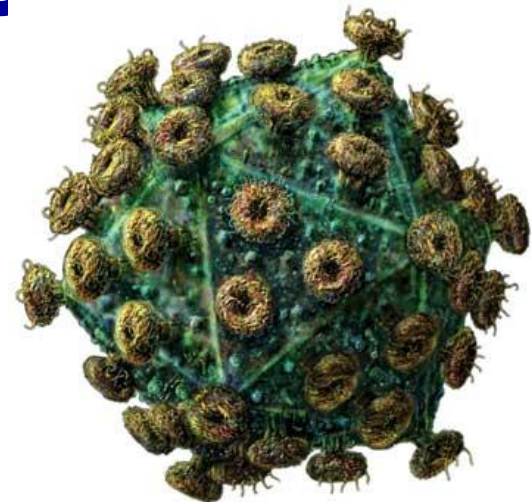


- Обладает изменчивостью



- Передает наследственную информац

**Вирус – кто или что,
существо или
вещество?**

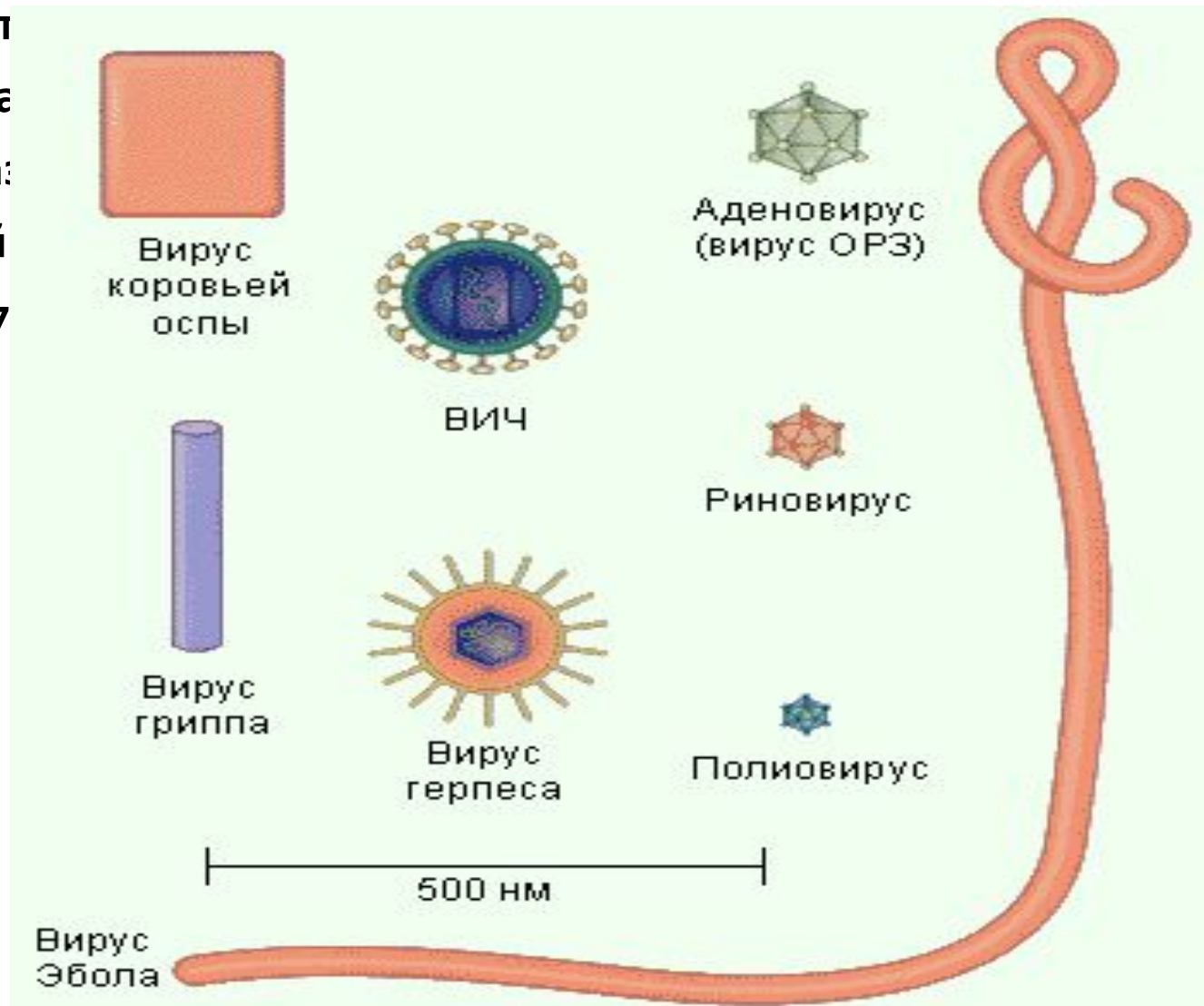


ВИРУСЫ-неклеточная форма жизни

- Способны жить и размножаться только внутри организма- носителя!
- Во внешнем мире существуют в кристаллической форме, ожидая своего носителя

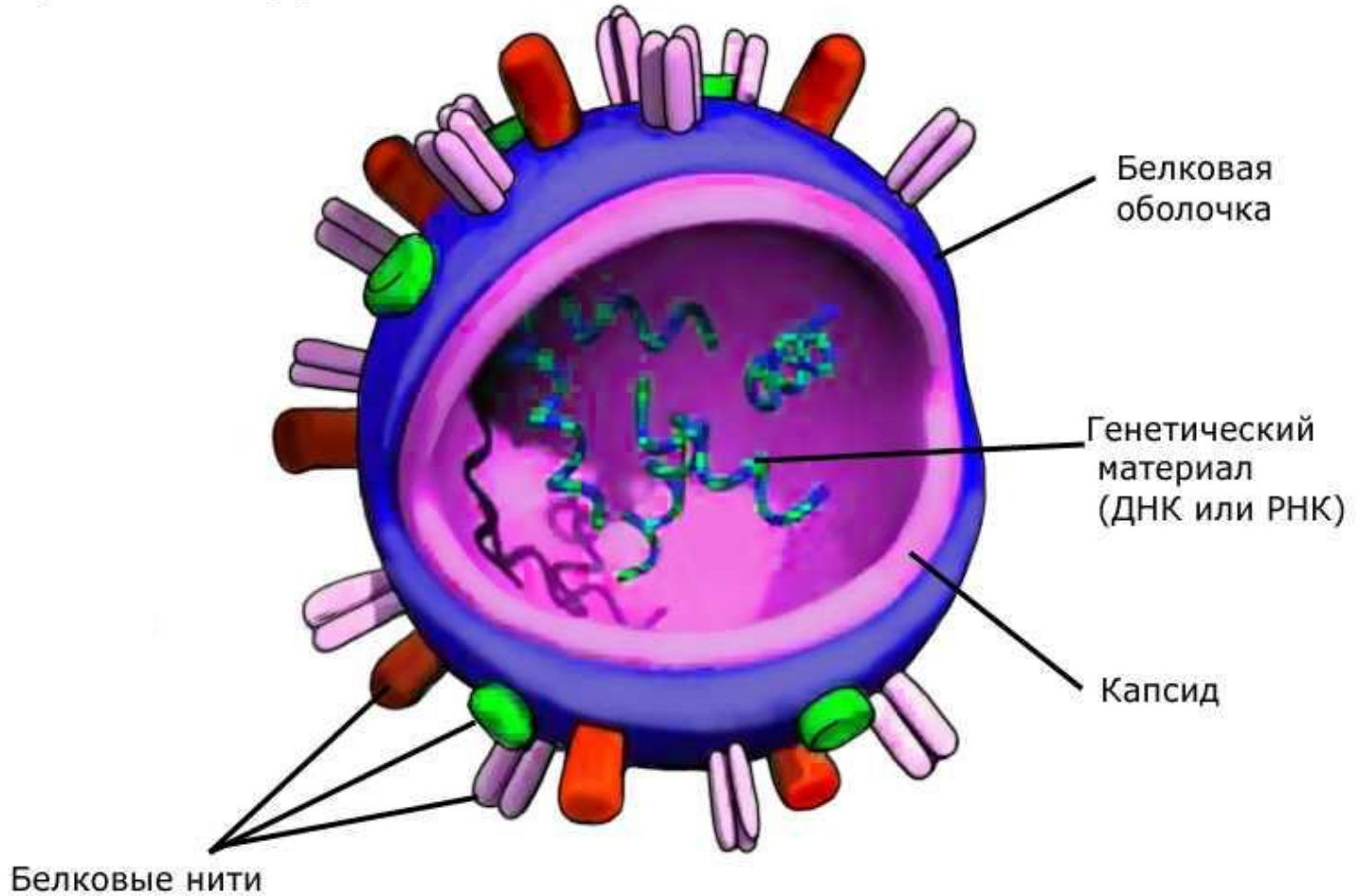
Вирусы

- Нанометры
10⁻⁹ метра
- В 100 раз
меньше бактерий
- От 10 до 270 нанометров



СТРОЕНИЕ ВИРУСОВ

Строение вируса



Строение бактериофага

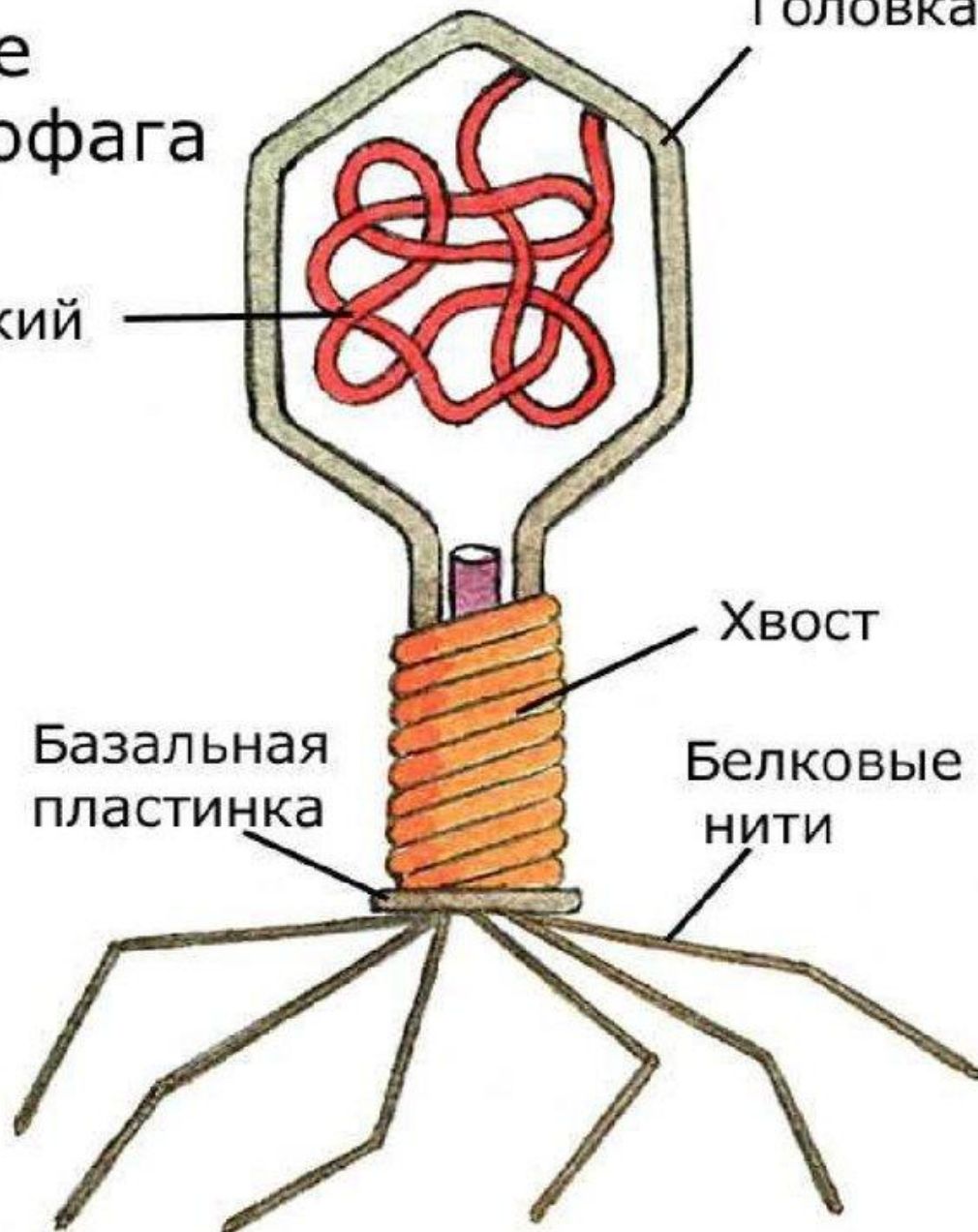
Генетический
материал

Головка

Базальная
пластинка

Хвост

Белковые
нити



Сравнение строения клетки бактерий, растительной клетки и вируса.

| Органоиды | Клетка бактерий | Клетка растения | Вирус |
|---------------------------|------------------------|------------------------|--------------|
| Клеточная оболочка | | | |
| Цитоплазма | | | |
| Ядро | | | |
| Хлоропласты | | | |

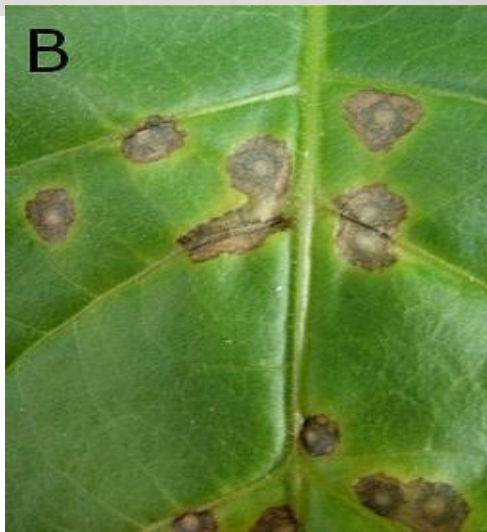
Вызывают опасные заболевания!

Грипп, корь, свинка, СПИД, бешенство



Заболевания растений:

Вирус мозаики и заболевание-
желтуха

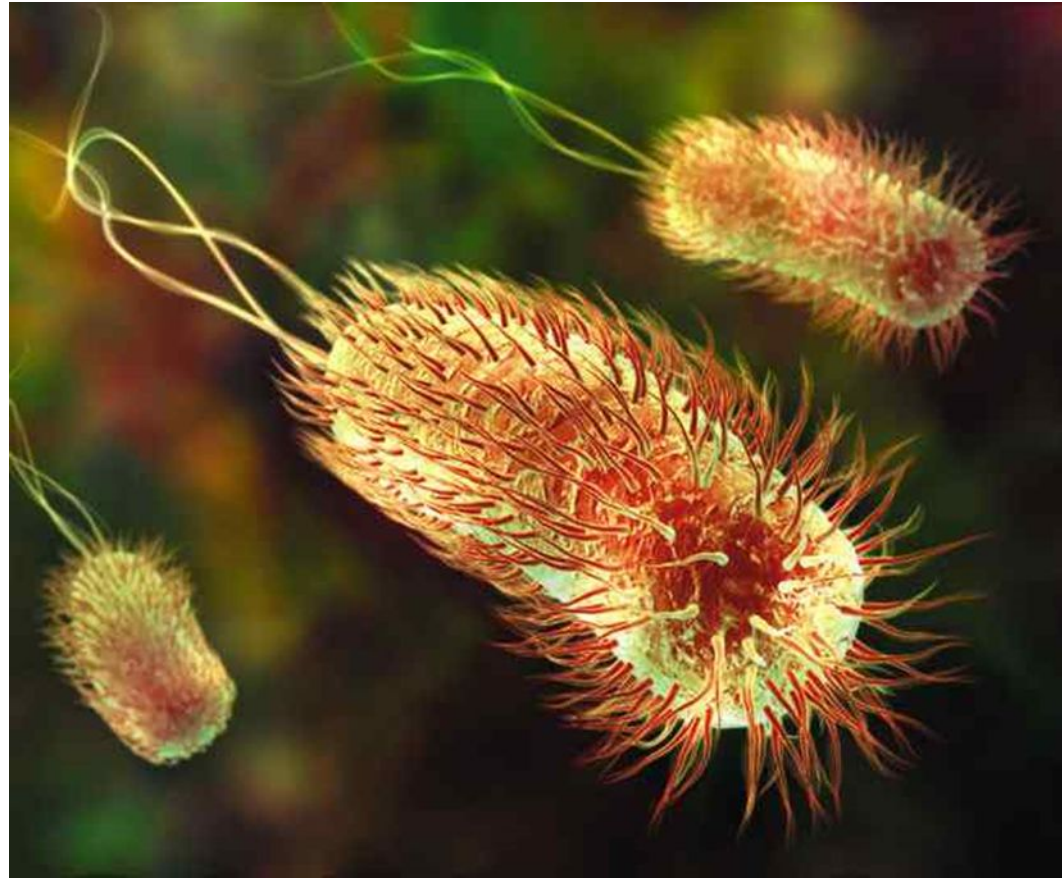


Борьба с вирусами

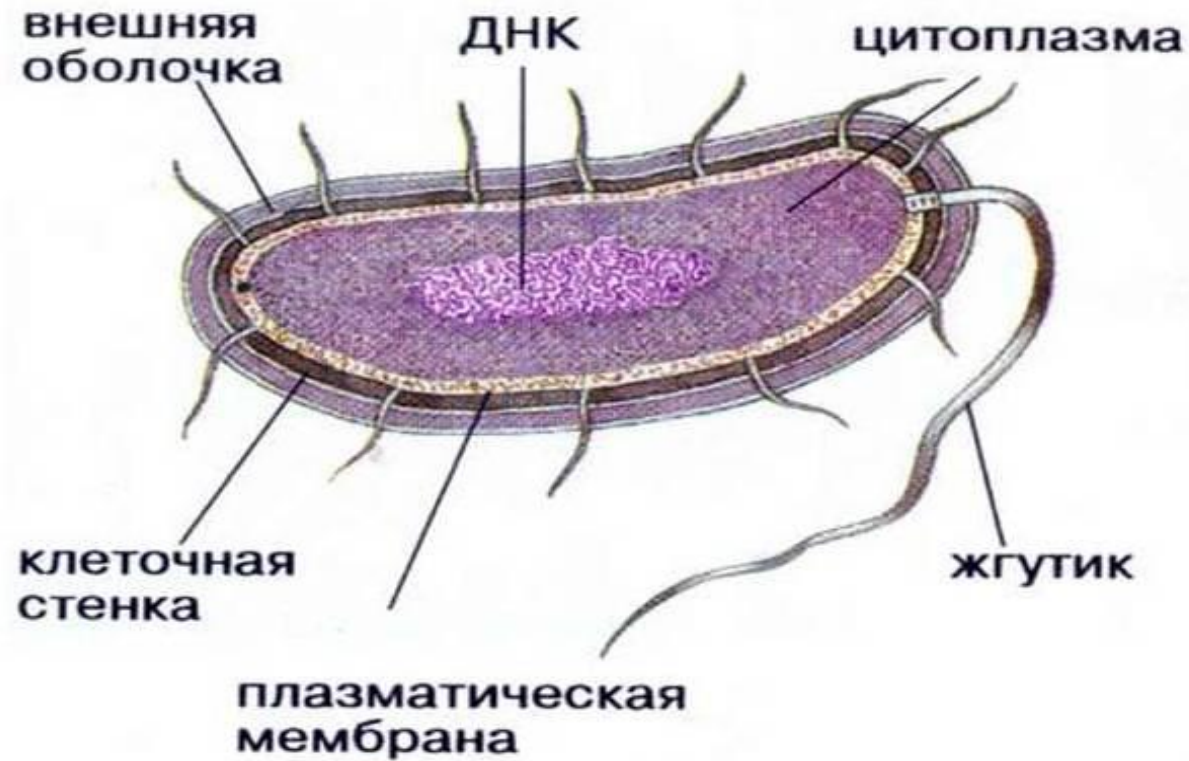
- 1) Профилактика вирусных заболеваний
- 2) Лечение вирусных заболеваний лекарствами
- 3) Удаление больных растений



Бактерии- Одноклеточные организмы



Доядерные организмы-в клетках отсутствует ядро, есть ядерная область



Разнообразие бактерий

Шаровидные-

Кокки

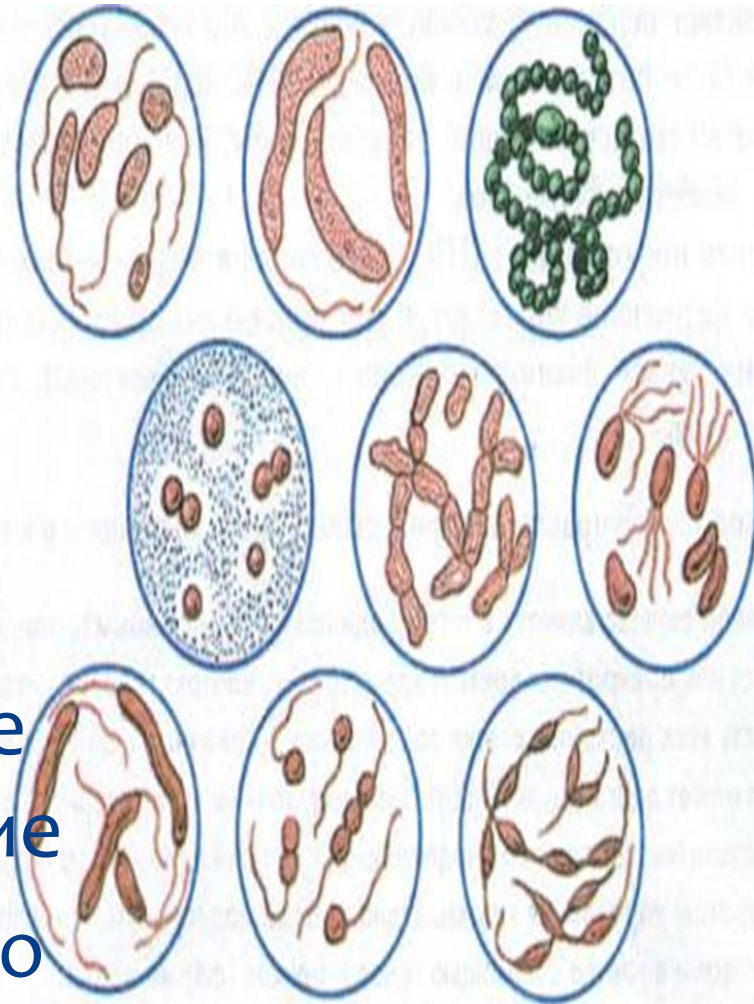
Вытянутые-

Палочки, бациллы

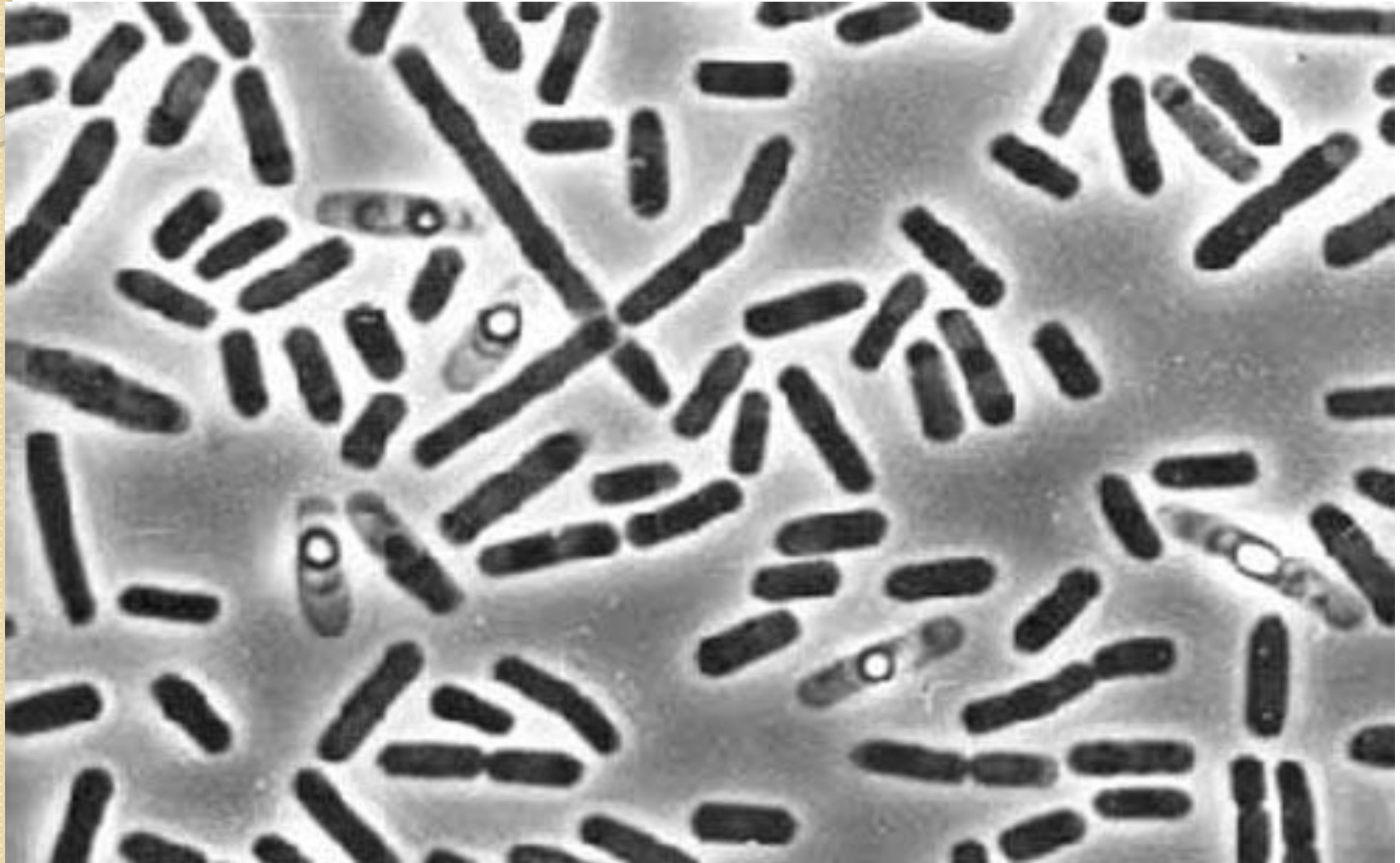
Извитые-

Спириллы

Есть подвижные и не подвижные, живущие группами и одиночно

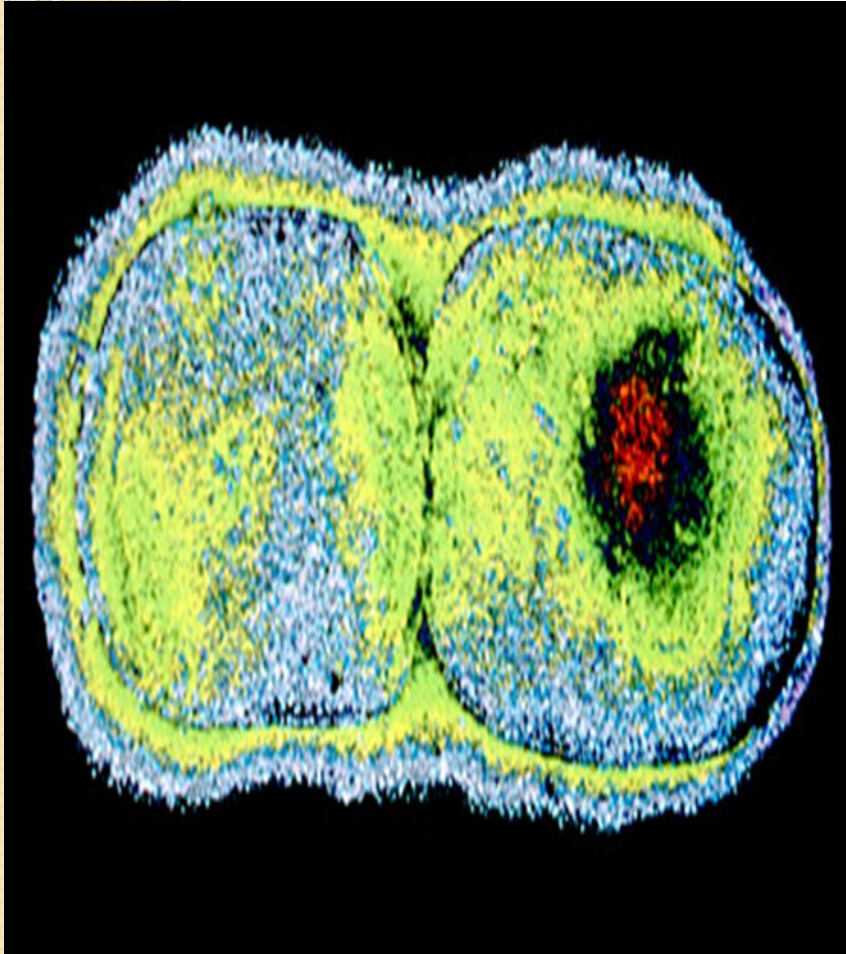


Населяют все среды обитания

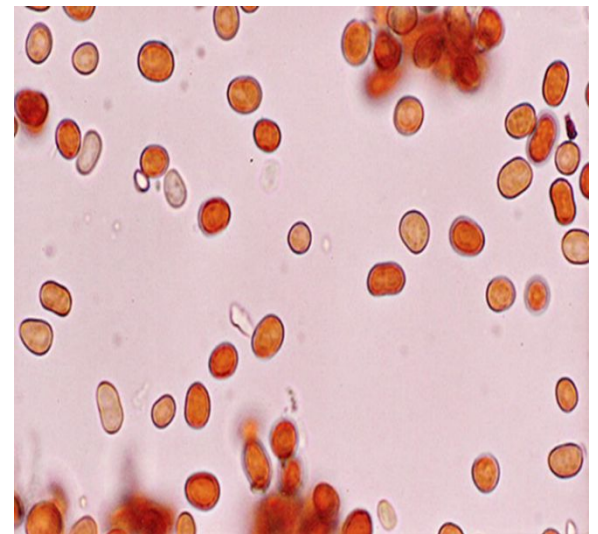


Размножение бактерий

- Делением клетки пополам.



при неблагоприятных условиях образуют споры- покоящуюся стадию



Значение бактерий

1) Вызывают опасные заболевания:
туберкулез, тиф, холера, дифтерит



2) Используются человеком

- Молочнокислые бактерии - для изготовления кисломолочной продукции и квашеной капусты

- уксуснокислые бактерии - превращают вино в уксус

