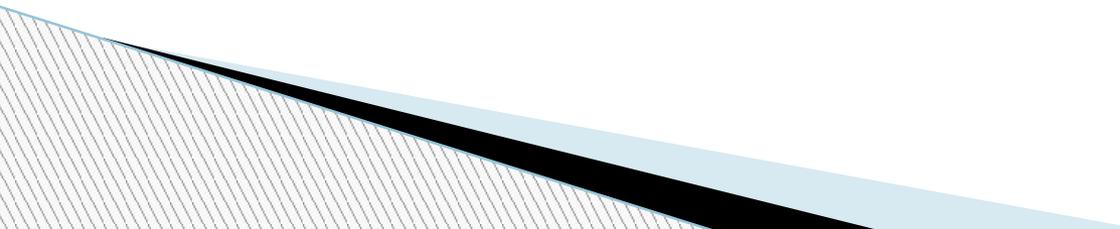


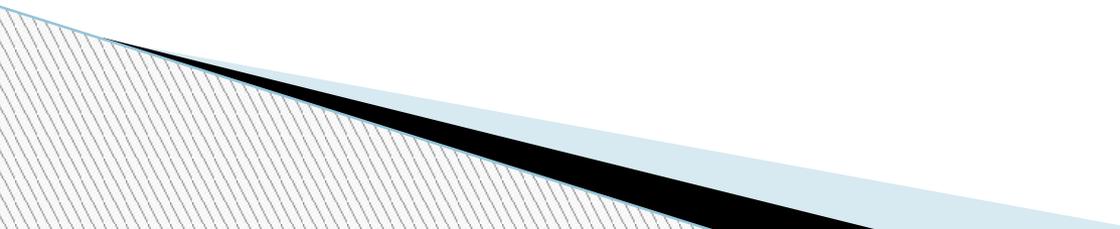
Бактерии

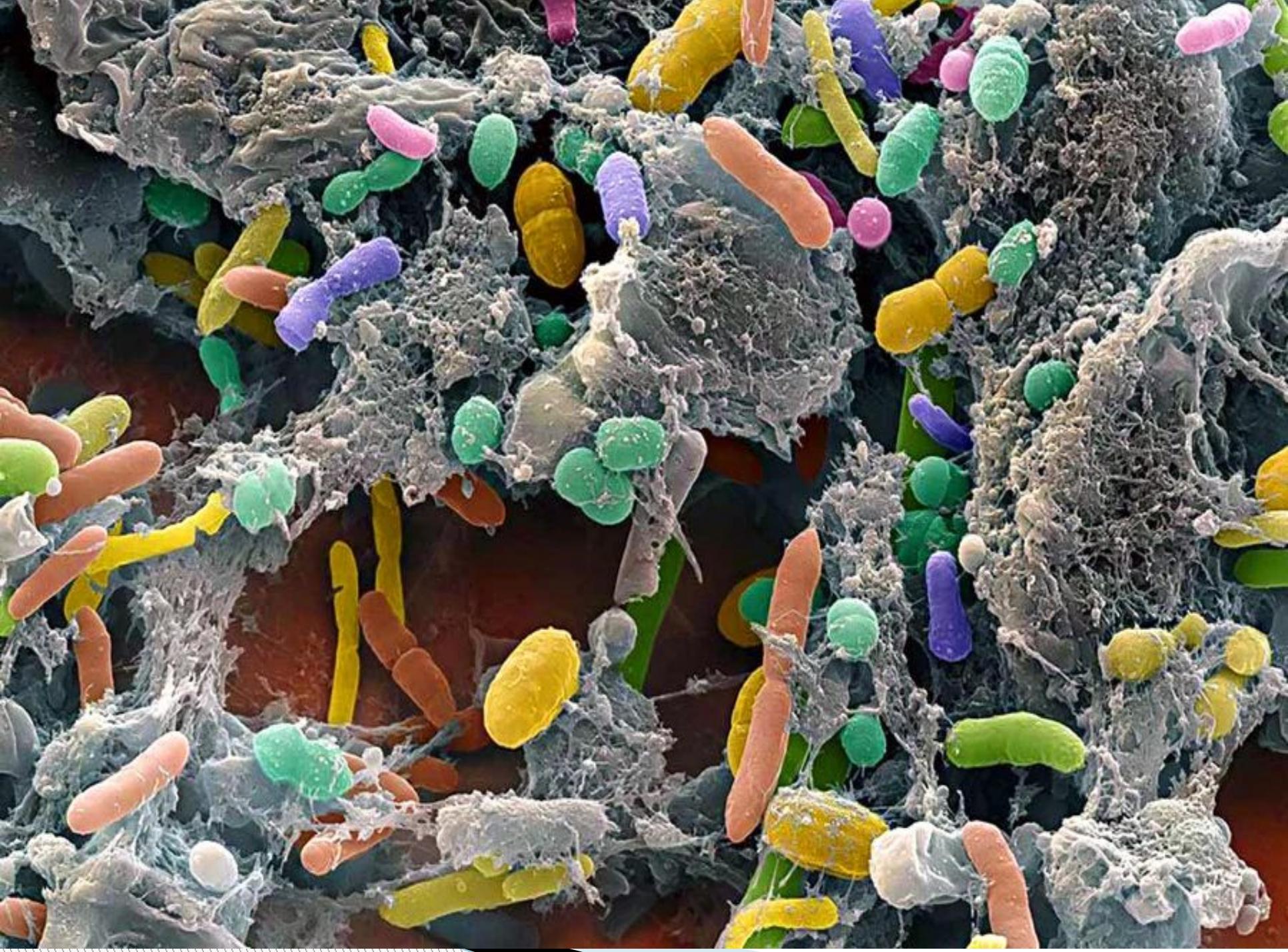
Руководитель: Миронова . Н.В

Выполнила: Русанова Ульяна 7 Г класса

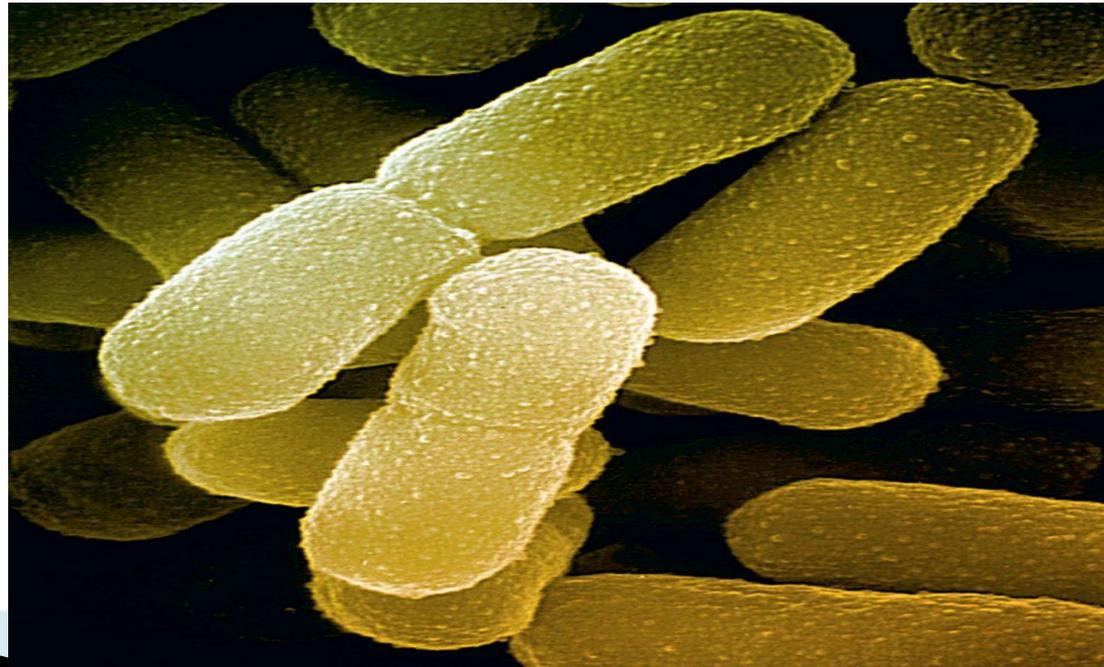
- Цель: исследование бактерий, живущих в организме человека и размножение. **Задачи:**
 - ▣ Выяснить, что такое бактерии.
 - ▣ Прodelать эксперименты по размножению бактерий в домашних условиях.
 - ▣ Проанализировать информацию о бактериях.
- 

- Методы работы:
 - Опыты
 - Наблюдения
 - Актуальность: мир бактерий - часть нашей жизни.
- 

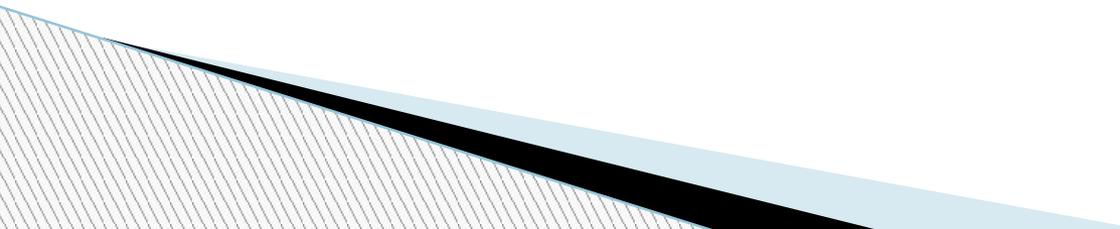
- Бактерии играют очень важную роль в мире живого. Бактерии были одними из первых, появившихся на Земле видов (они появились примерно 4 миллиарда лет назад), и более чем вероятно, что они переживут и нас, людей.
 - Несмотря на их огромное разнообразие и на то, что они расселены практически везде на Земле – и на дне океана, и даже в нашем кишечнике, – у бактерий все же есть нечто общее. Все бактерии обладают приблизительно одинаковым размером (несколько микрометров).
- 

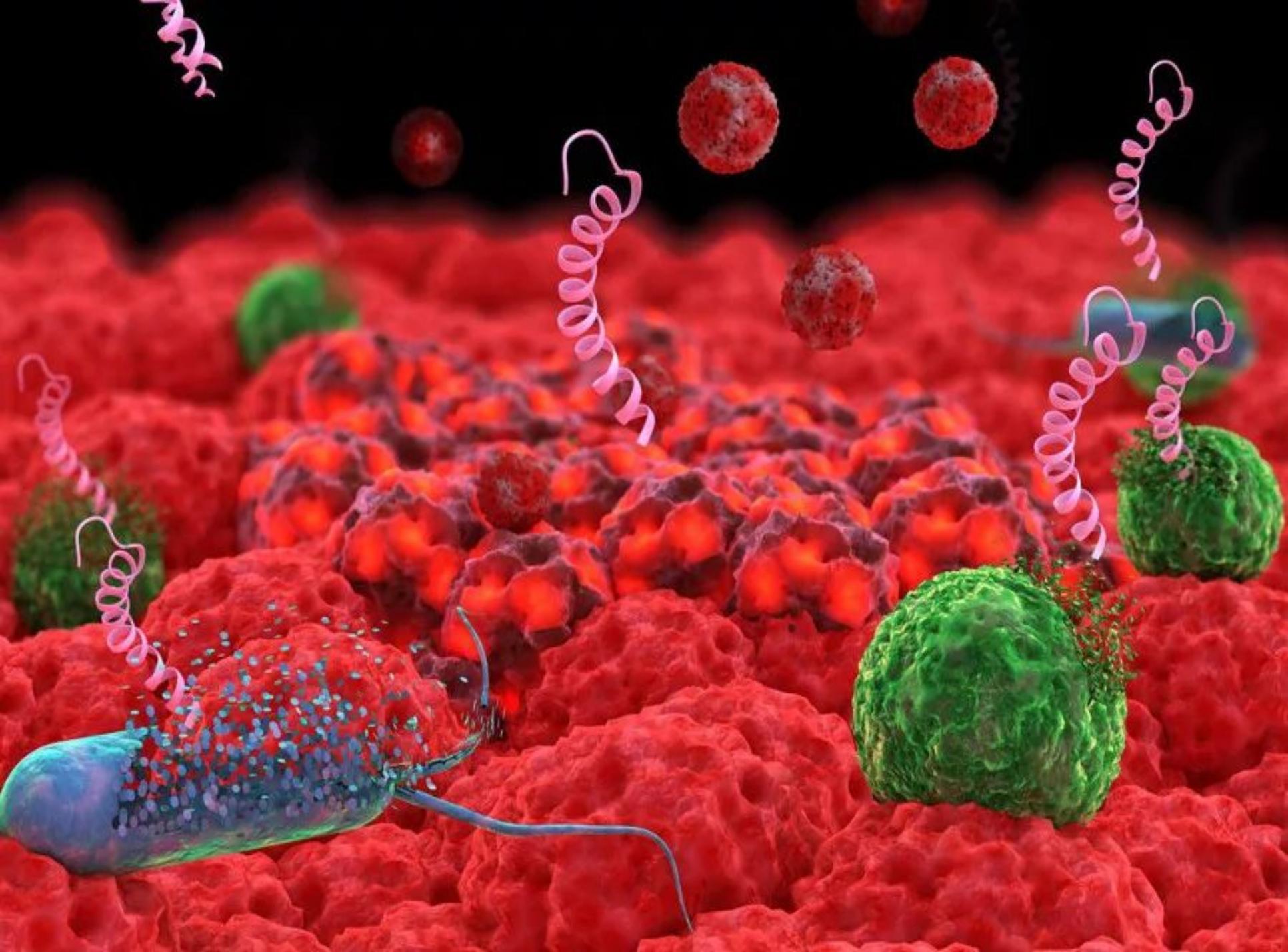


□ Бактерии – мельчайшие живые существа, которые можно встретить в любом уголке земного шара.

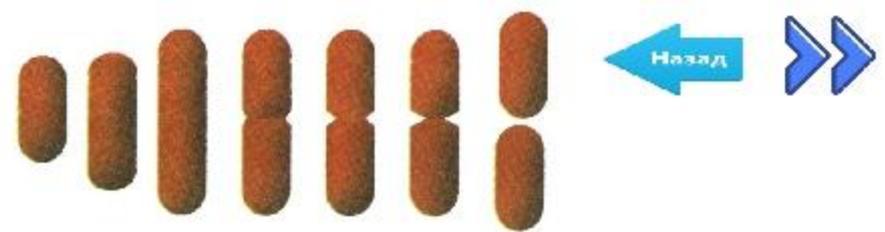




- В океане, на глубине 11 км; на высоте 41 км в атмосфере; в недрах земной коры на глубине нескольких километров - везде находили бактерии. Бактерии прекрасно себя чувствуют в воде, охлаждающей ядерные реакторы; остаются жизнеспособными, получив дозу радиации в 10 тыс. раз превышающую смертельную для человека.
 - Среди бактерий есть паразиты, которые, поселяясь в чужих организмах, могут стать причиной болезни.
- 



РАЗМНОЖЕНИЕ БАКТЕРИЙ:



Размножаются делением одной клетки на две (дробление)

При благоприятных условиях процесс деления происходит каждые 20 – 30 минут

Сдерживают размножение бактерий:

- солнечный свет
- недостаток пищи



высокая температура
дезинфекция
стерилизация
межвидовая конкуренция



- Основной способ **размножения бактерий** — деление **клеток**. Но для его осуществления необходимо, чтобы соблюдались определенные условия. Для разных видов **бактерий** они различаются. Одни погибают при кипячении, другие могут **размножаться** даже в кислотной среде. В идеальных условиях **бактерии** способны увеличить свою популяцию до 34 трлн особей.

Что показывает срок годности

- Срок годности любой пищевой продукции — это временной период, в течение которого продукт сохраняет свои физико-химические и органолептические свойства. Последними называются те, что мы можем распознать с помощью органов чувств. Например, плесень на хлебе видна невооружённым взглядом.

Молоко

- ▣ Прежде чем налить молоко в любимый кофе, попробуйте и понюхайте его. Кислый запах и вкус, горький привкус — всё говорит о том, что продукт испортился. Выливаем и идём в магазин за свежим. Кстати, чтобы молоко дольше не портилось, не пейте его прямо из горлышка, а наливайте в стакан. То же относится к йогуртам и сокам.

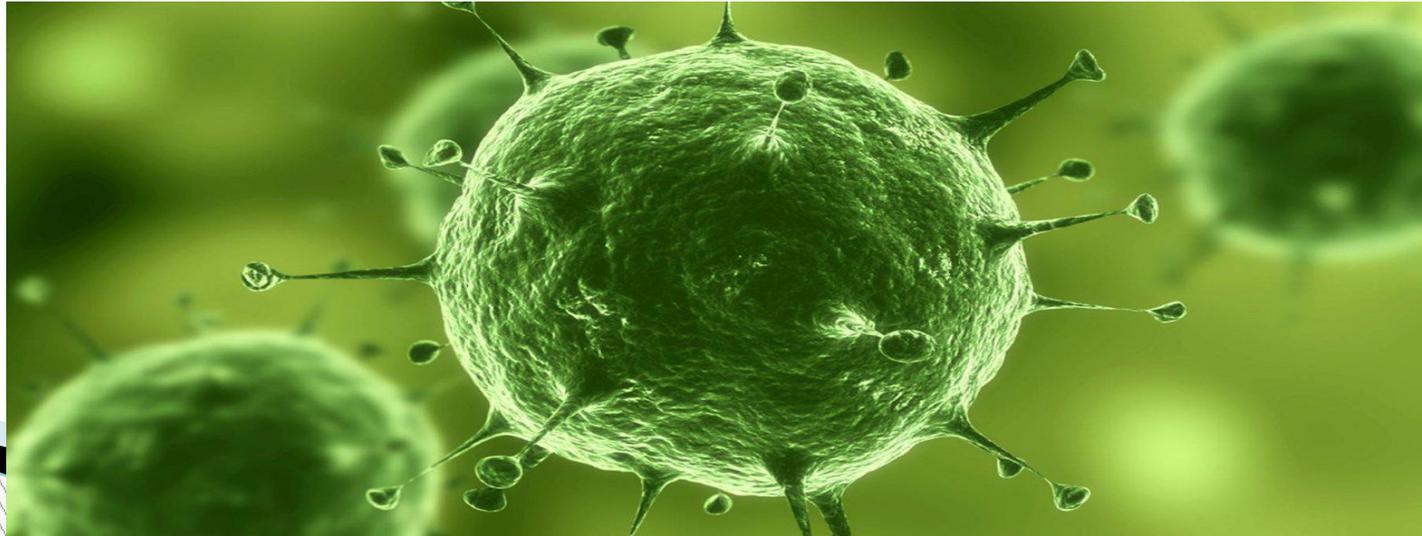
Признаки прокисшего супа

- Иногда сложно понять, прокисло блюдо или нет. Чтобы вам было легче определиться, запомните признаки явно испорченного блюда: неоднородная вязкая консистенция. При размножении бактерий овощи теряют форму и превращаются в мягкие комки;
- появляется пена. Это явный признак забродившего продукта, поэтому восстанавливать такой суп бессмысленно, избавляйтесь от него немедленно;
- некрасивый «грязный» цвет. Бульон заметно мутнеет и может расслоиться;
- странный неприятный запах. Если вы чувствуете кисловатый запах, то вероятно, суп испортился.



ВЫВОД

- 1) Бактерии-одноклеточные организмы.
- 2) Нет ядра.
- 3) Есть жгутик или ворсинки.
- 4) Обитают в разных условиях.
- 5) Размножаются делением клетки на части.
- 6) При неблагоприятных условиях образуют споры.



спасибо за внимание

