

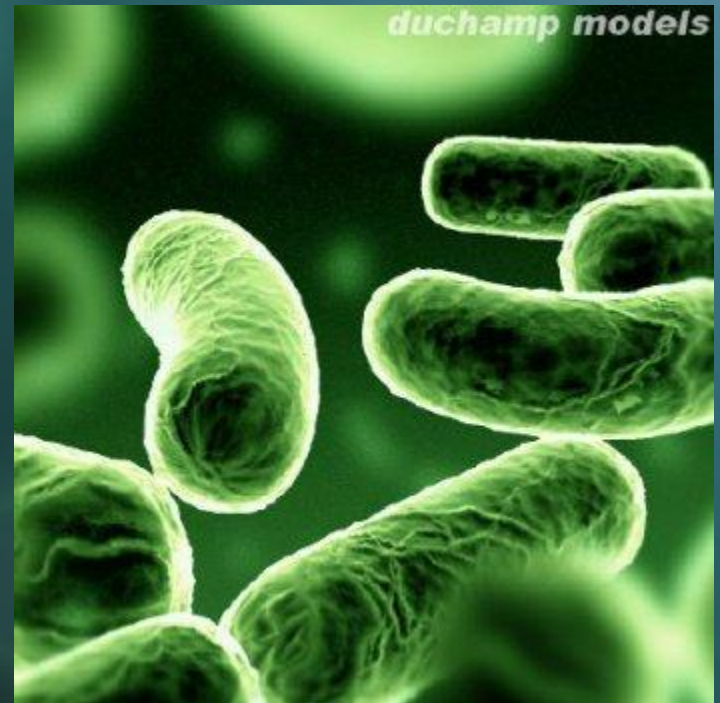
# БАКТЕРИИ

Выполнила: ученица 3 класса «Б»

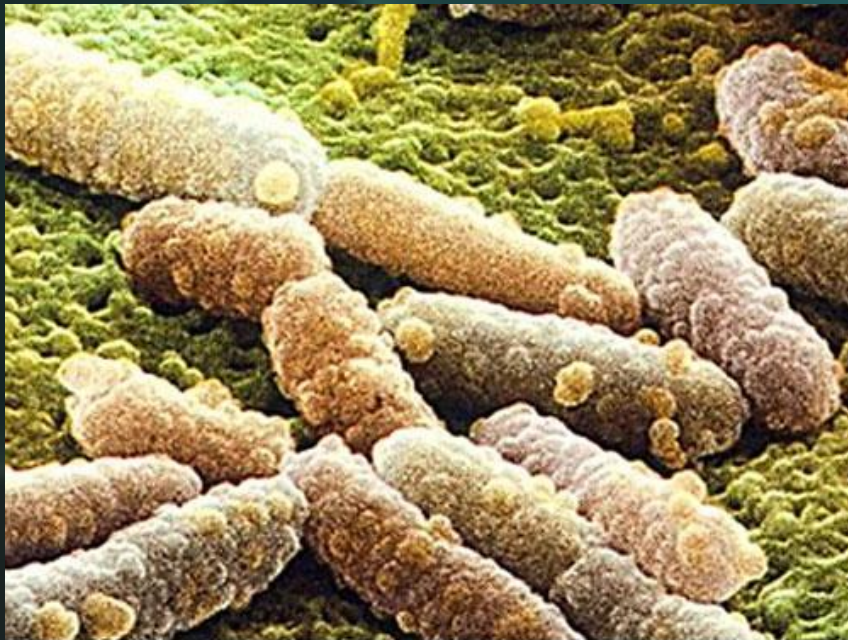
Биль Маргарита

**Бактерии - мельчайшие,  
микроскопической величины  
организмы, принадлежащие к  
отдельному царству.**

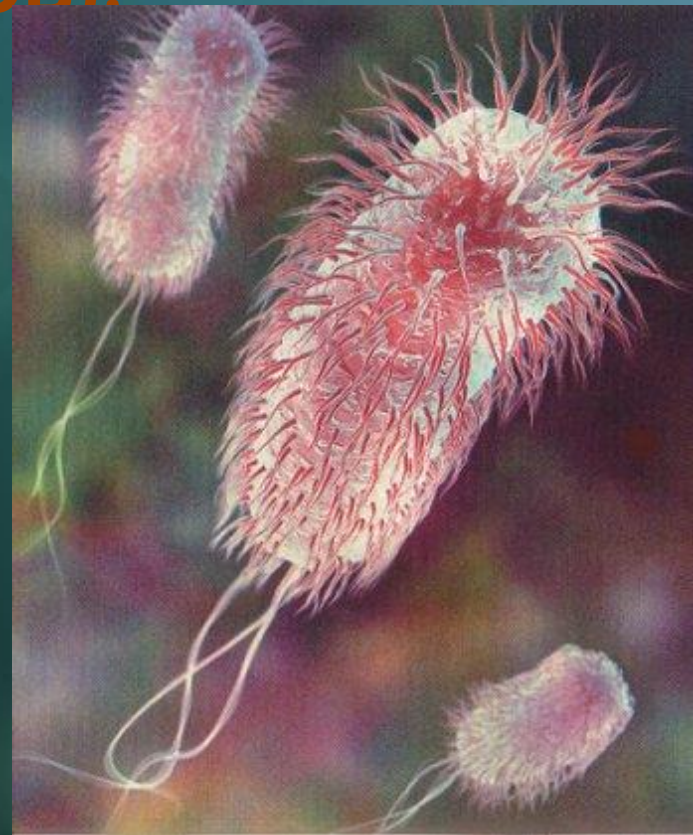
По форме различают бактерии  
шаровидные и палочковидные



**Бактерии бывают неподвижные и подвижные (активно передвигающиеся при помощи жгутиков).**



[nedportal.ru](http://nedportal.ru) → [novostey.com](http://novostey.com)



# Бактерии бывают:

**полезные**

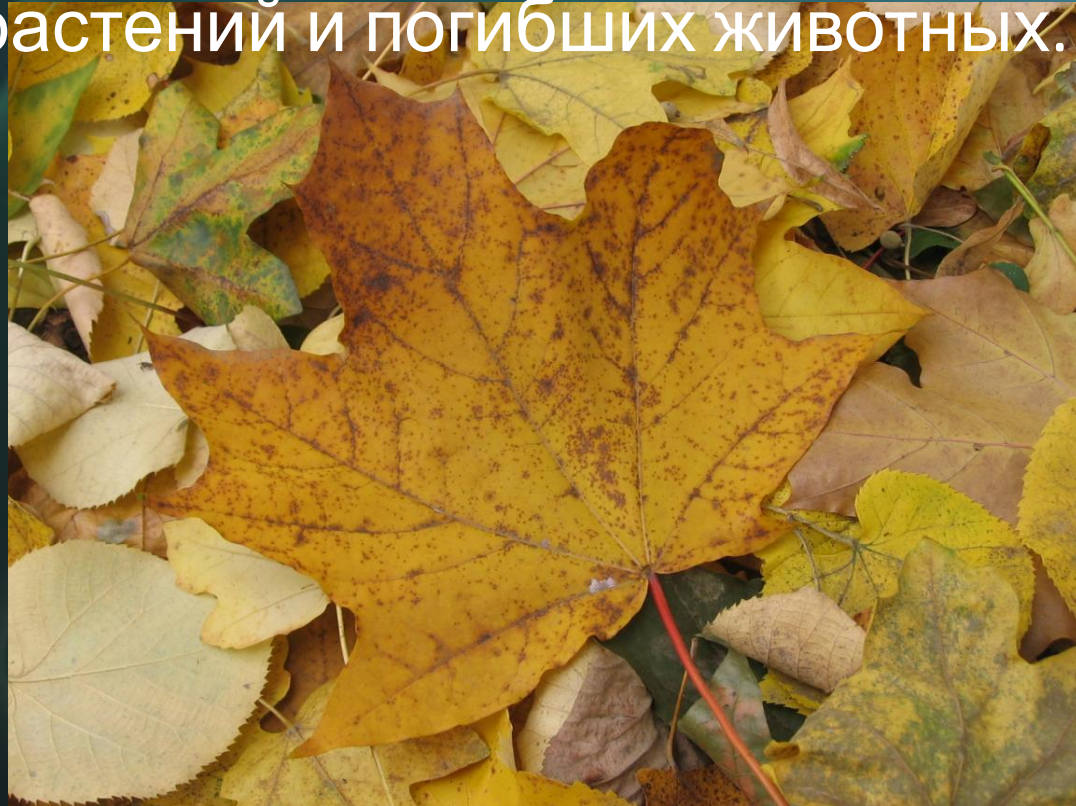


**опасные**



# Польза от бактерий

круговорот веществ происходит с участием бактерий: если бы эти маленькие труженики однажды исчезли, планета очень быстро оказалась бы завалена остатками отмерших растений и погибших животных.



# Польза от бактерий

Скисание молока в разнообразные кисломолочные продукты.



# Польза от бактерий

Бактерии сделали хлеб из дрожжевого теста пышным, лучше пропекаемым.



# Польза от бактерий

Без бактерий не было бы маринованных овощей.





# Польза от бактерий

Агрономы используют бактериальные препараты для борьбы с болезнями и вредителями культурных растений



# Польза от бактерий

Зоотехники готовят питательные и долго хранящиеся корма для сельскохозяйственных животных (такие как силос)



# Польза от бактерий

Фармацевты изготавливают разнообразные антибиотики, вакцины, ферменты, витамины...



# Польза от бактерий

Бактерии живут на человеке и в человеке. Больше всего бактерий проживает в кишечнике, где они трудятся на благо человека. Одни помогают переваривать пищу, другие вырабатывают витамины, третьи убивают вредные микробы.



www.shutterstock.com · 54416914

# Опасность для человека

Бактерии вызывают различные инфекционные заболевания.



# Опасность для человека

Приводят к порче продуктов питания:

молочнокислые бактерии сквашивают свежее



## Опасность для человека

Приводят к порче продуктов питания:  
дрожжи приводят к брожению и закисанию соков и  
плодов



# Опасность для человека

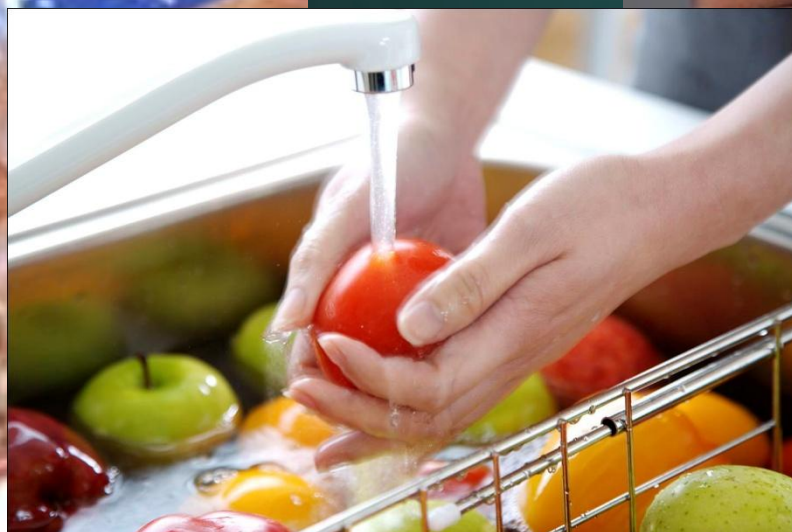
Продукты покрываются плесенью





Чтобы обезопасить себя от вредных бактерий и подружиться с полезными нужно:

- мыть руки перед едой и после возвращения домой откуда бы то ни было;
- мыть овощи и фрукты;
- следить за сроками годности продуктов;
- в период эпидемий ограничивать контакт с возможными носителями инфекции



## ЛИТЕРАТУРА

[http://vnssr.my1.ru/news/ljudi\\_protiv\\_bakterij\\_mediki\\_proigryvajut/2011-06-19-2343](http://vnssr.my1.ru/news/ljudi_protiv_bakterij_mediki_proigryvajut/2011-06-19-2343)

[http://pavlonews.info/news/categ\\_4/31166.html](http://pavlonews.info/news/categ_4/31166.html)

<http://arbyz.com/post.php?cat=22&mir=9319>

<http://www.zeftera.ru/tag/rany/>

<http://www.home-edu.ru/user/uatml/00000540/rot/tolstyj.htm?page=print>

<http://www.zakvaska.in.ua/posts>

<http://www.sutno.ru/2009-11-14-19-27-29/870-recipe-for-yeast-dough.html>

<http://ed3.ru/vlogenie/10/11.php>

<http://zahystroslyn.com.ua/ru/tag/ximiya/>

[http://findmapplaces.com/9393423\\_силосные+ямы/](http://findmapplaces.com/9393423_силосные+ямы/)

<http://www.vedomosti.ru/newsline/2009/10/05/2>

[http://www.pressfoto.ru/photo.html?p\\_id=191024](http://www.pressfoto.ru/photo.html?p_id=191024)

<http://woman.mobus.com/sec/mednews?order=popular>

<http://povary.com/page/63/>

<http://www.cosmoisida.ru/zdorove/190.html>

<http://www.vostok.spb.ru/catalog64/models65>

<http://batfx.com/lofiversion/index.php/t1103.html>

<http://wadlingercys.livejournal.com/140521.html>

<http://www.sml52.ru/sml/fiziko-mehanicheskie-svoystva/antiseptichnost>

<http://phtiziatr.ru/news/?pag=114>

<http://www.newsland.ru/index/news/cat/37/ord/9/tag/0/page/264/>

<http://www.8a.ru/print/23532.php>

<http://ribalych.ru/2010/11/22/obshhie-svedeniya-o-bakteriyax/>

<http://www.allwomens.ru/5541-kakie-byvayut-poleznye-bakterii.html>

<http://www.knowbiology.ru/mikroorganizmi/poleznye-bakterii.html>