

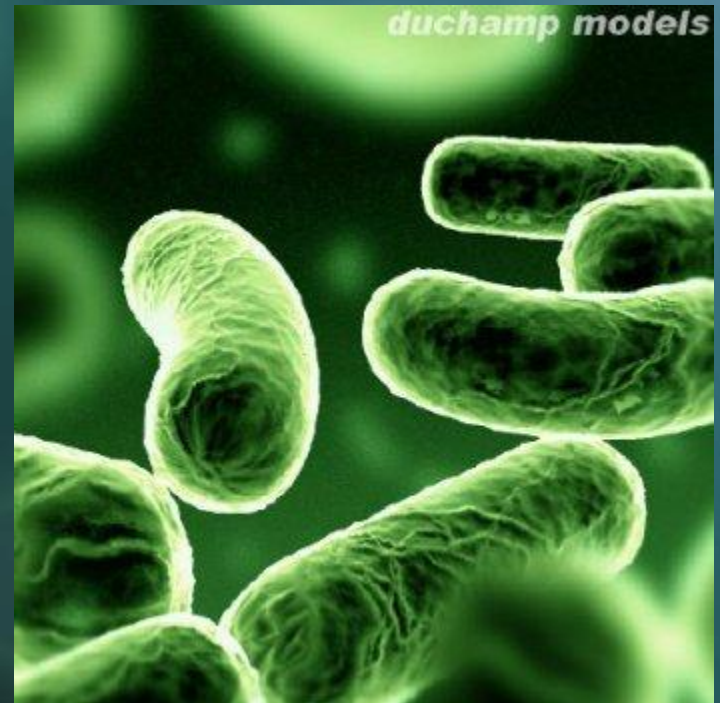
БАКТЕРИИ

Выполнила: ученица 3 класса «Б»

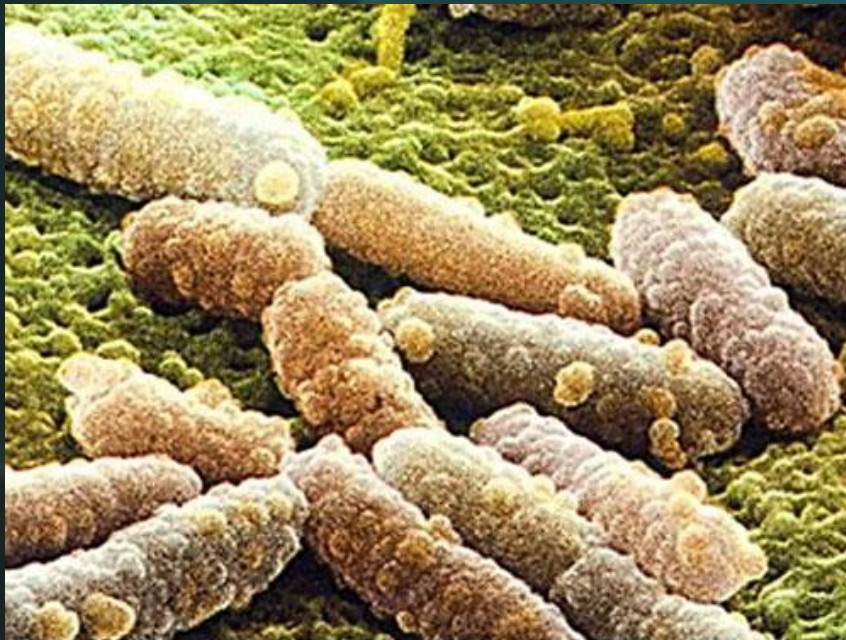
Биль Маргарита

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

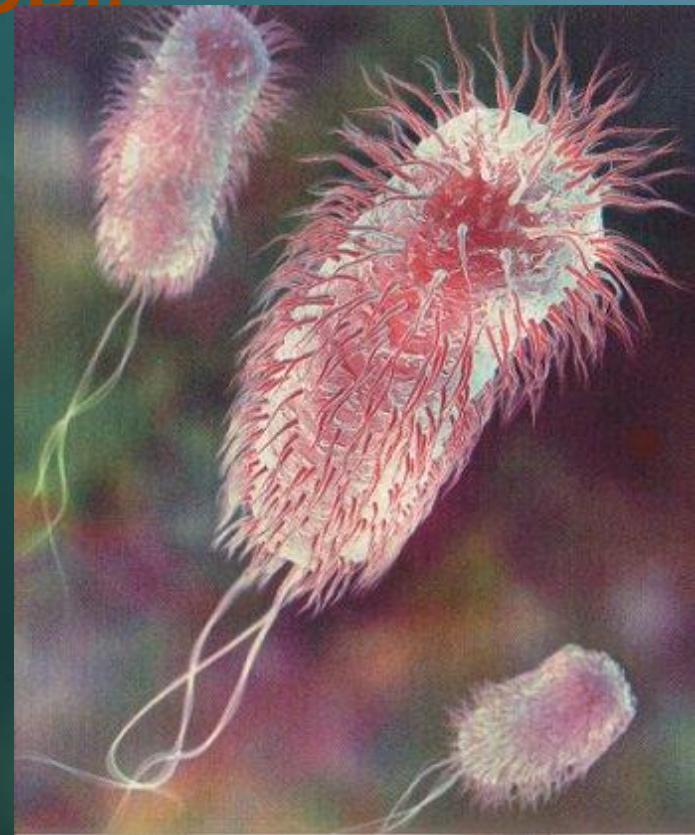
По форме различают бактерии
шаровидные и палочковидные



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



nedportal.ru → 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



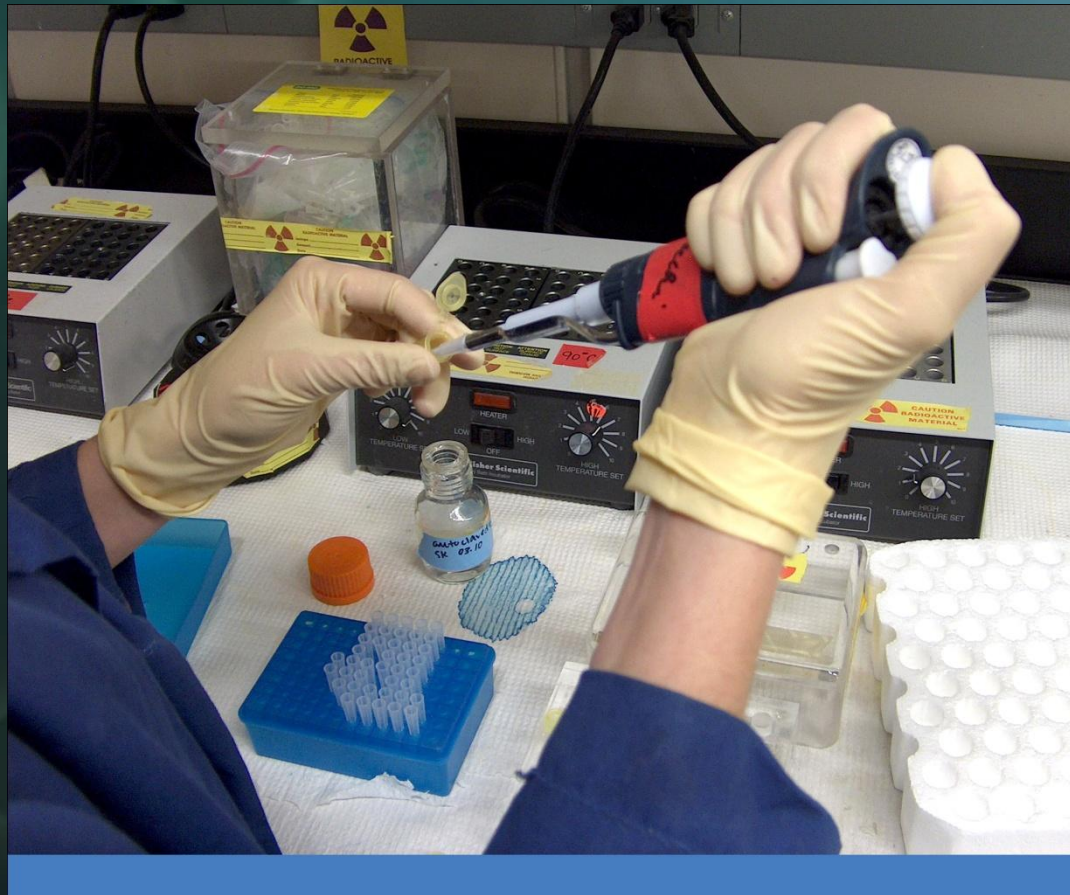
Польза от бактерий

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.



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



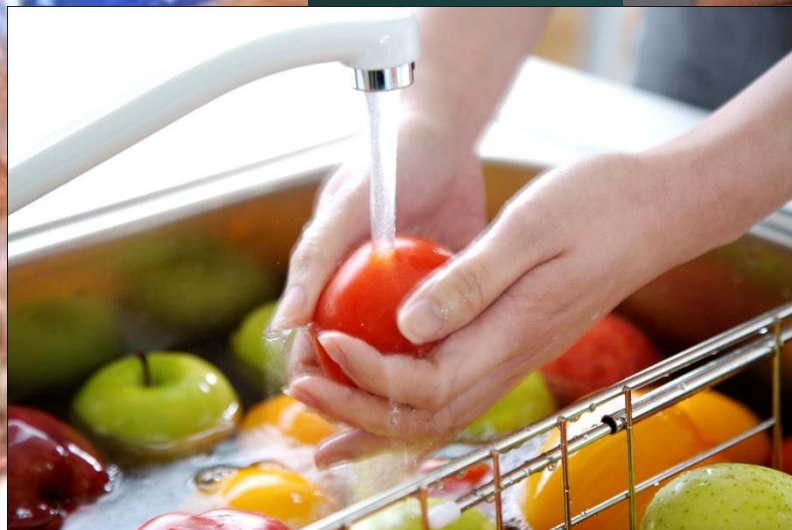
Опасность для человека

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

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>