

# Бактерии, их разнообразие и размножение. Значение бактерий в природе и в жизни человека

Биология, 7 класс



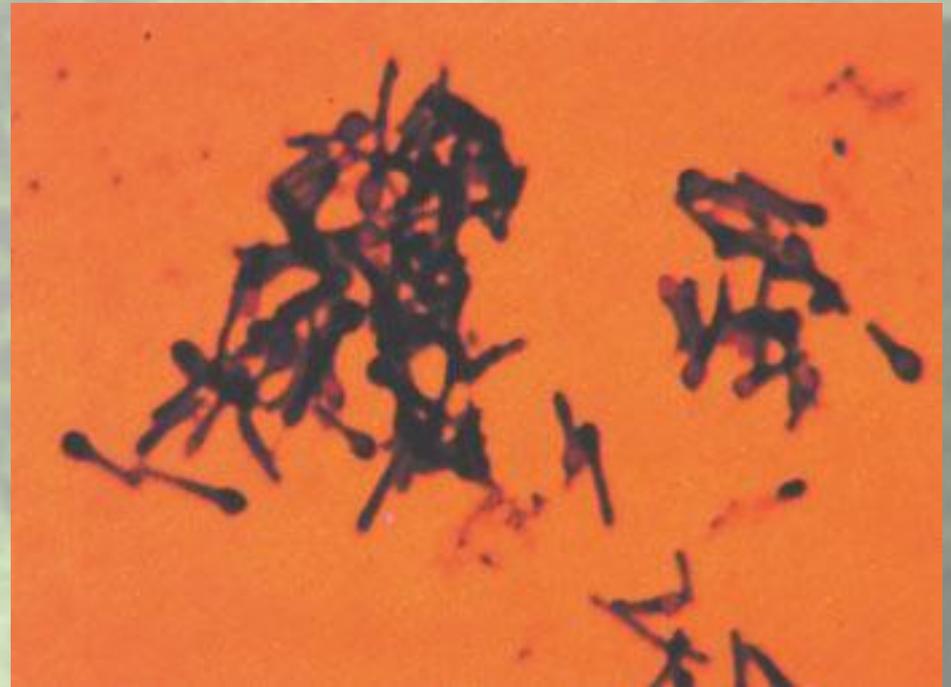
# Содержание

- Бактерии – одноклеточные организмы
- Формы бактерий
- Такие разные бактерии
- Бактерии брожения
- Почвенные бактерии
- Бактерии гниения
- Болезнетворные бактерии
- Проверь себя
- Литература



# Бактерии – одноклеточные организмы

Бактерии (в переводе с греческого языка означает «палочки») – это самые простые, наиболее распространенные организмы, которые существуют на Земле более 2 млрд. лет, но вместе с тем постоянно развивающиеся. Они обитают в воде, почве, воздухе, внутри и на поверхности тел животных и растений. Бактерии можно увидеть только под микроскопом.

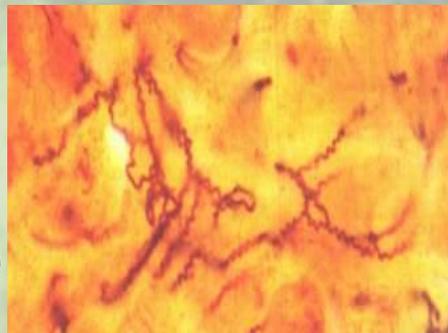
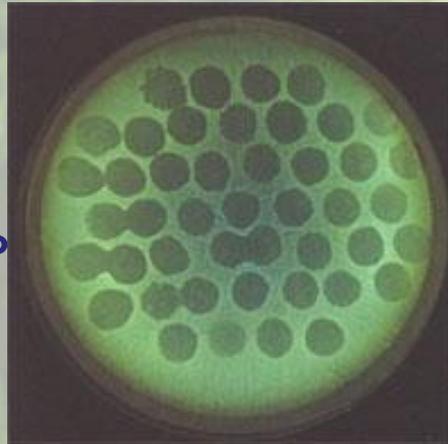


# Формы бактерий

Бактерии по форме разнообразны:

- шаровидные (кокки),
- палочковидные (бациллы)
- изогнутые (вибрионы),
- спиральные (спириллы),
- в виде цепочки (стрептококки),
- в виде гвоздей (стафилококки).

Некоторые бактерии имеют жгутики.



# Такие разные бактерии

Ученым известно по меньшей мере 2500 видов бактерий. Вот некоторые из них:

- бактерии брожения,
- почвенные бактерии,
- бактерии гниения,
- болезнетворные бактерии.



# Бактерии брожения

Бактерии брожения приносят человеку большую пользу. Попадая в молоко, бактерии превращают его в простоквашу, а сливки – в сметану. Бактерии брожения участвуют в квашении капусты, превращении сока в вино и уксус.



# Почвенные бактерии

Почвенные бактерии разрушают ежегодно опадающие листья, превращая их в перегной, а затем минеральные соли. Они разрушают трупы мелких и крупных животных. Значит, почвенные бактерии являются санитарами природы. Без их деятельности не образовалась бы плодородная почва. Почвенные бактерии участвуют в круговороте веществ почвы, улучшают условия жизни других растений.



# Бактерии гниения

Бактерии гниения вызывают порчу собранного урожая, гниения продуктов питания. Чтобы избежать такие потери, следует собранный урожай правильно хранить в прохладных, проветриваемых помещениях – хранилищах. Продукты питания следует хранить в холодильниках. Мясо, рыбу консервируют, солят. Фрукты сушат. Из ягод варят варенье. Некоторые овощи маринуют. Солнечный свет, соль, уксус, кипячение убивают бактерии.



# Болезнетворные бактерии

Болезнетворные бактерии вызывают инфекционные заболевания человека и животных. Для борьбы с ними применяют антибиотики, прививки, а также организуют работу по ликвидации очагов заражения, закалывают организм, соблюдают правила санитарии и гигиены организма.



# Проверь себя

## 1. Бактерии – это

- самые простые, наиболее мелкие и широкораспространенные организмы.
- многоклеточные организмы.

## 2. Выбери полезные бактерии.

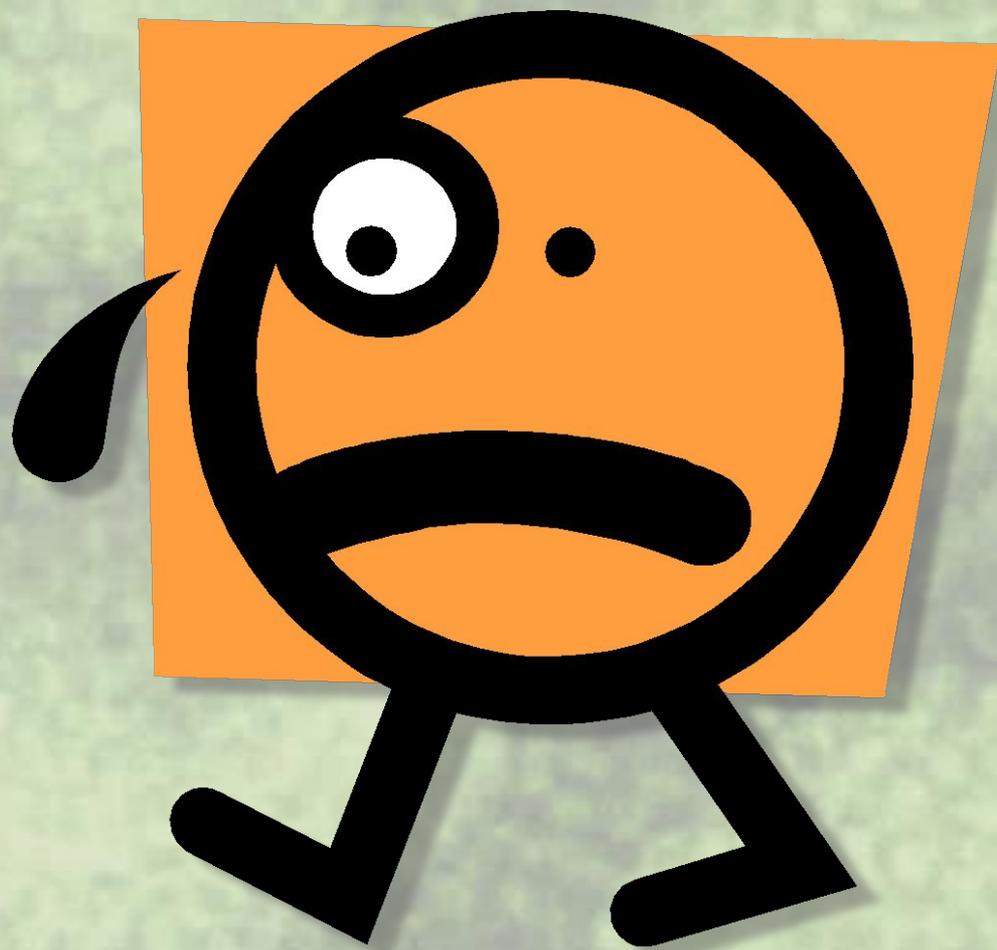
- бактерии брожения,
- бактерии гниения,
- почвенные бактерии,
- болезнетворные бактерии.



# Правильно !



**Подумай ещё !**



# Литература

З.А. Клепенина, В.С. Капралова  
Естествознание (растения)  
учебник для 7 класса  
вспомогательной школы.  
М: «Просвещение», 1992

