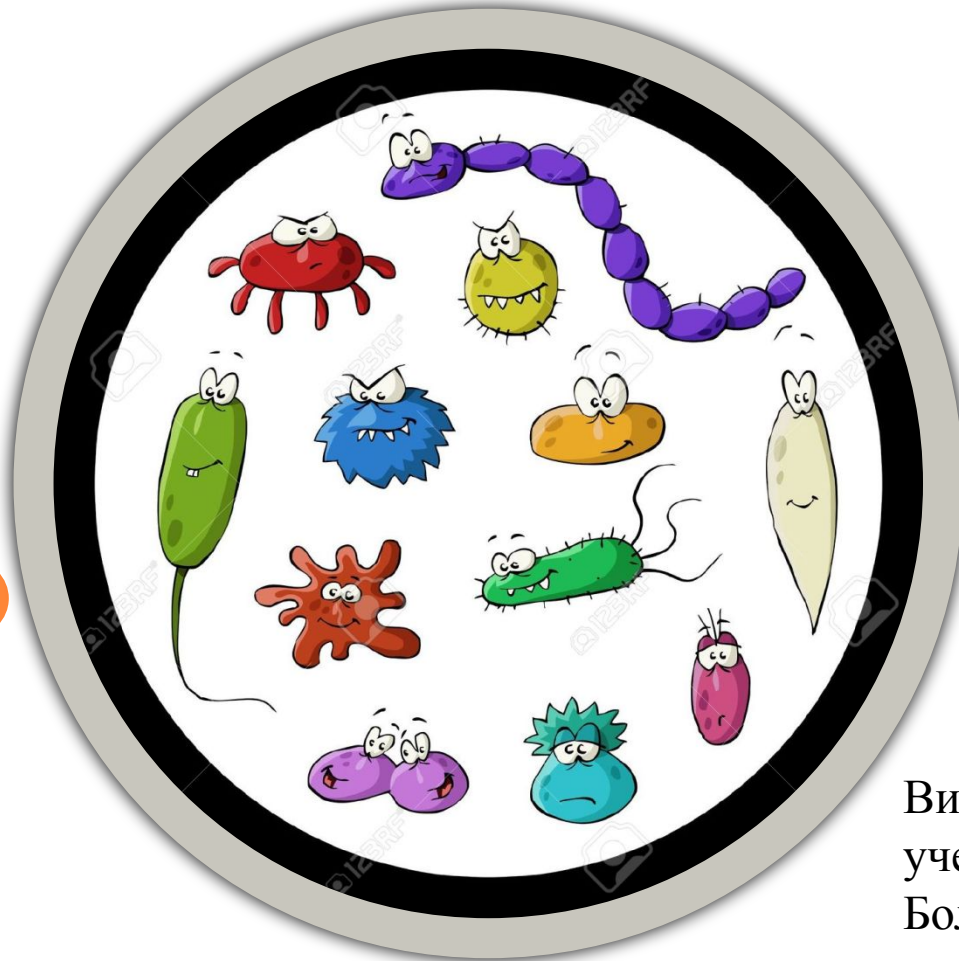
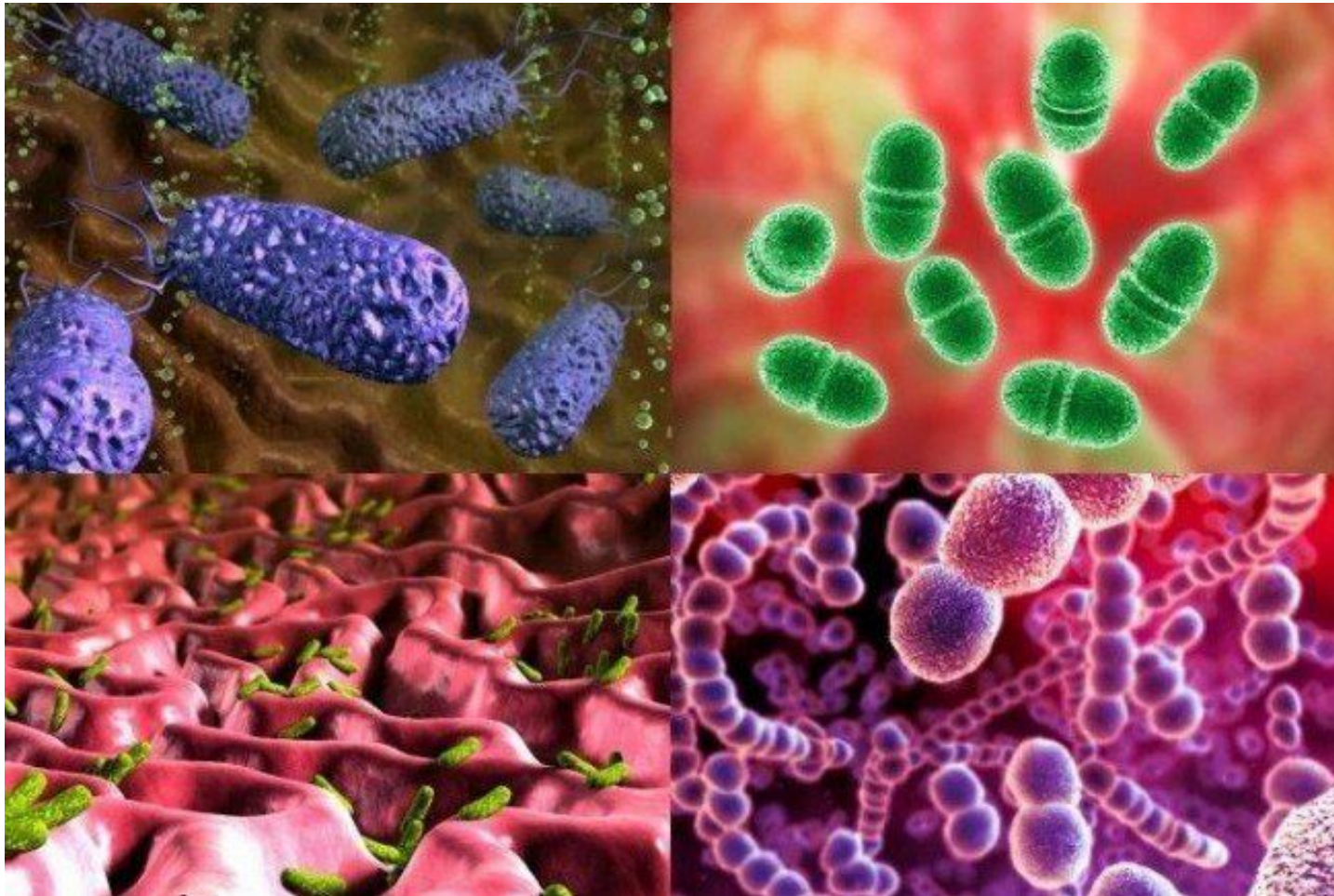


# БАКТЕРІЇ. КОРИСНІ ТА ШКІДЛИВІ.



Виконала  
учениця 5-В класу  
Болотова Даніта

**БАКТЕРІЇ** — найдавніші організми на Землі, вони мешкають всюди – у воді, ґрунті, різних організмах, у повітрі, на різних предметах, у тілі рослин, тварин, людини, в гарячих джерелах і в льодовиках.



## ОЗНАКИ БАКТЕРІЙ:

- мікроскопічні організми (переважно одноклітинні);
- клітини не мають ядра;
- живляться органічними речовинами;
- бувають різної форми (кулясті, паличкоподібні, спіральні тощо);
- переміщуються за допомогою джгутиків, ковзанням, переносяться вітром чи течіями водойм на значні відстані.

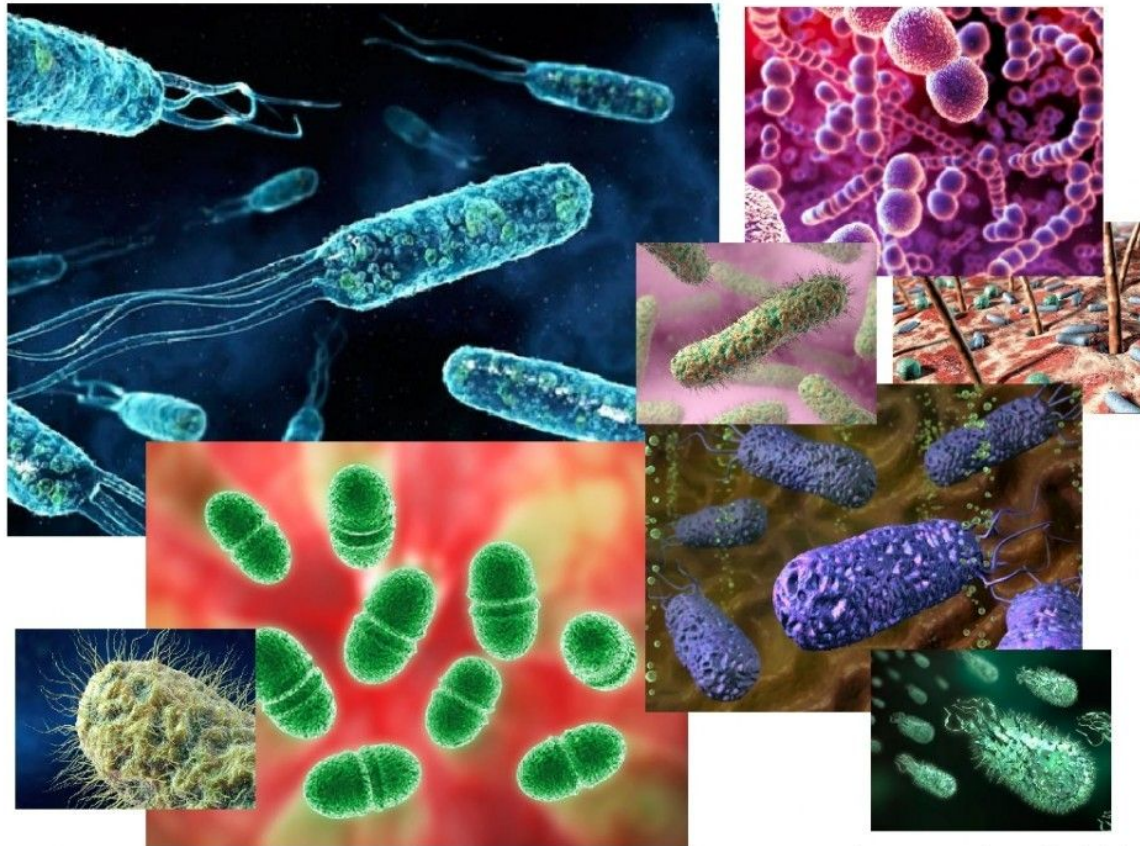
Різноманітні форми бактерій





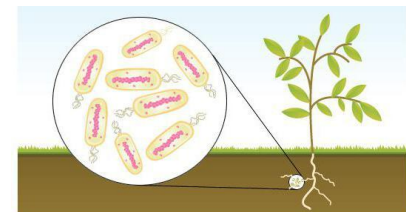
## Види бактерій:

- живляться готовими органічними речовинами;
- здатні самі виробляти органічні речовини на світлі, бо мають хлорофіл (ціанобактерії);
- деякі бактерії живуть без кисню.



# Корисні бактерії

Бактерії	Приносять користь
Кисломолочні бактерії	захищають кишечник, сприяють скисанню молочних продуктів (сир, сметану, кефір, різні йогурти)
Бактерії в шлунку жуйних тварин	допомагають їм перетравлювати целюлозу
Бактерії, які перетворюють мертву органіку на неорганічні речовини для рослин	очищують планету від решток та забезпечують рослини неорганічними речовинами.
Кислі бактерії	Використовуються для закваски овочів
Бульбочкові бактерії	перетворюють азот повітря на сполуки Нітрогену, які необхідні рослині для утворення білків



# Шкідливі бактерії

Бактерії	Завдають шкоду
Хвороботворні (кишкова паличка, туберкульозна паличка)	викликають хвороби: ангіну, пневмонію, дизентерію тощо, збудники хвороб сільськогосподарських рослин та тварин
Бактерії, які псують продукти	Псують продукти
Бактерія, що викликає ботулізм	живе в здутих консервах
Бактерії, що спричинюють гниття	Псують вироби з деревини та тканин, викликають біологічне руйнування промислових матеріалів та виробів





# ПРАВИЛА ЗАПОБІГАННЯ ХВОРОБ, **СПРИЧИНЕНИХ ХВОРОБОТВОРНИМИ БАКТЕРІЯМИ:**

- ретельно мити руки;
- мити фрукти і овочі перед їхнім вживанням;
- користуватись чистим посудом;
- не вживати консерви зі здутими кришками;
- вживати продукти до придатного терміну;
- дезинфікувати речі хворої людини;
- спілкуватися зі хворим за правилами уникнення зараження;
- не забувати про цілющі властивості часнику, цибулі, звіробою, шавлії, нагідок тощо, які згубно діють на хвороботворні бактерії.





**ЗНАЧНО БІЛЬШЕ  
КОРИСНИХ  
БАКТЕРІЙ,  
НІЖ ШКІДЛИВИХ!**

