

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://stuservis.ru/referat/425630>

**Тип работы:** Реферат

**Предмет:** Биология

Введение 3

1. Микроорганизмы и их влияние 4

1.1 Микроорганизмы: характеристика и места обитания 4

1.2 Различные виды микроорганизмов 6

2. Экспериментальная часть 8

2.1 Ход и описание результатов эксперимента 8

2.2 Разработки памятки о хранении продуктов питания 12

Заключение 16

Список литературы 17

Бактерии – наиболее широко распространенная и разнообразная в видовом отношении группа микроорганизмов. Величина бактерии измеряется микронами и колеблется от 0,1 до 2–3х15–20 мкм [3, с. 76].

По внешнему виду бактерии делятся на 3 основные формы: кокки, палочковидные и извитые бактерии. Грибы занимают промежуточное положение между растительным и животным царствами, так как по ряду характеристик они близки как к растениям, так и к животным. Морфофизиологические особенности грибных организмов позволяют отнести их к самостоятельному царству – царству *Mycota*.

Царство *Mycota* делится на два отдела в зависимости от строения клеточной стенки: отдел *Mucormycota* (слизевики) – не имеют жесткой оболочки и отдел *Eumycota* (истинные грибы) – основу клеточной стенки составляет хитин [3, с. 111].

Дрожжи – высшие грибы, утратившие способность образовывать мицелий и вследствие этого превратившиеся в одноклеточные организмы.

Вирусы – биологические образования, не имеющие клеточного строения и собственного метаболизма – внутриклеточные паразиты. Они сочетают в себе свойства существа и вещества: активны вне живых клеток (метаболизируются) и в то же время проявляют признаки жизни внутри них (размножаются), обладают наследственностью и изменчивостью, поэтому сохраняются в земной биосфере [3, с. 113].

2. Экспериментальная часть

2.1 Ход и описание результатов эксперимента

В качестве экспериментальной работы нами было проведено наблюдение за особенностями хранения некоторых сортов хлеба и временем появления микроорганизмов на их поверхности.

В ходе наблюдения за внешним изменением поверхности исследуемых нами сортов хлеба, нами были обнаружены различные по цвету и строению. Подобные микроорганизмы имеют бытовое название плесень. Плесень – особое царство живой природы. Плесень относится к классу грибов, которых насчитывается свыше 100.000 видов.

Плесневые грибы разделяют на пять классов, в основном по особенностям размножения: класс Архимитетес, класс Зикомитетес, класс Аскомитетес, класс Базидиомитетес, класс грибов несовершенных [2, с. 55].

Плесневые грибы представляют собой различные микроорганизмы, которые формируют тончайшую грибницу – гифы, а их совокупность называют мицелием. Большинство имеет нитевидное тело (Рис. 1).

1. Зарицкая В.В. Микробиология, учеб.пособие / В.В. Зарицкая.- Благовещенск: ДальГАУ, 2013.- 221 с.
2. Смирнов И.А. Тайны микробиологии / И.А. Смирнов, М.В. Евсенко // Царство грибов: руководство для родителей и руководителей микробиологических кружков / Под ред. Д.М. Жилина. – М.: МГИУ. – 2009. –92 с.
3. Учебник биологии 6-7 класса. Растения, Бактерии, Грибы, Лишайники. / под ред. Корчагина В.А. Москва: «Просвещение», 1993. - 241 - 242 с.
4. Федоров А.А. Жизнь растений: В 6-ти т. – Т. 2. Грибы / Под ред. М.В. Горленко. – М.: Просвещение. – 1976. – 479 с.

*Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:*

<https://stuservis.ru/referat/425630>