

Здравствуй, мой дорогой друг! Я слонёнок Здоровёнок. А ты знаешь, что рядом с тобой живут невидимые существа – микроорганизмы или микробы? Название произошло от греческих слов «микрос» – маленький и «биос» – жизнь. К микробам относятся бактерии, вирусы, дрожжи, грибки и т. п. – это самые маленькие живые существа, настолько маленькие, что на кончике иглы помещается столько микробов, сколько иголок на новогодней ёлке.



Многие тысячелетия человек жил на Земле, даже не подозревая, что рядом с ним и в нём самом обитают невидимые человеческому глазу микробы. Невидимки были открыты около 300 лет назад. Их впервые увидел голландец Антони ван Левенгук в капле воды через линзы изобретённого им микроскопа.

Найди в Музее витрину с микроскопом.



Какой прибор помогает увидеть микроорганизмы? Впиши слово:

М								
----------	--	--	--	--	--	--	--	--

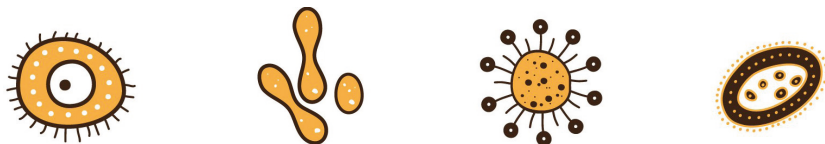
2

ПОЗНАКОМИМСЯ С МИКРОБАМИ



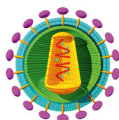
Бактерии – это одноклеточные организмы, одни из самых первых организмов на Земле, они возникли 3,5 млрд лет назад. Много бактерий находится в почве, воздухе, воде, пищевых продуктах, внутри тел и на телах живых организмов. Они могут жить на ледниках и в вулканах и могут иметь разную форму.

Найди в зале Музея стенд с разными формами бактерий.



Кроме бактерий в окружающей среде находятся вирусы – самые маленькие из всех существ. Бактерии живут везде, а вирусы могут жить только в клетках другого живого организма.

Найди в зале Музея модели вируса и бактерии.



Слово вирус образовано от латинского слова *virus* – «яд». Вирусы можно найти везде, где есть жизнь. Вероятно, вирусы существуют с момента появления первых живых клеток. Вирусы поражают все типы организмов, от растений и животных до бактерий.

3

Бактерии – гиганты по сравнению с вирусами. Бактерии можно рассмотреть с помощью обычного микроскопа, а вирусы видны только в электронный микроскоп.



Соотношение между ними такое же, как между пятиэтажным домом и кирпичом или между слоном и мышью. Однако вред, который приносят вирусы, не сравним с их величиной. Они вызывают заболевания: грипп, ветряную оспу, корь, бешенство и др.

Вирусы распространяются человеком и животными.

Бактерии, как и вирусы, тоже вызывают заболевания, такие как дифтерия, холера, туберкулёз, брюшной тиф, чума и др.

Микробы могут попадать в организм человека и при укусах животными, клещами, комарами, вшами, при контакте с бездомными кошками и собаками.

Найди в зале Музея витрины, где ты узнаешь, как защитить себя от педикулёза, укусов клеща, предупредить заболевание бешенством.



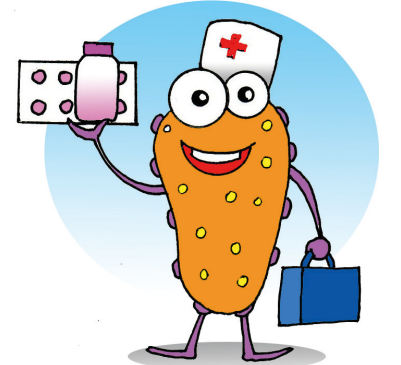
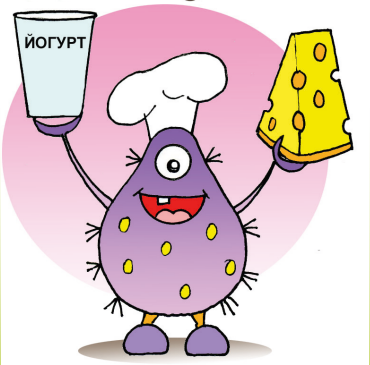
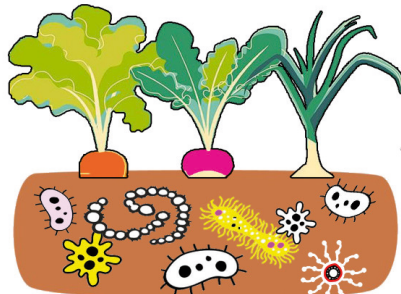
4

ПОЛЕЗНЫЕ МИКРОБЫ

- участвуют в усвоении пищи и синтезе (создании) витаминов;
- создают питательные вещества для растений, обогащают почву азотом и способствуют хорошему урожаю;
- участвуют в производстве сыра и кисломолочных продуктов;
- используются для производства лекарств.

Знаешь ли ты, что в здоровом кишечнике человека в норме обитают от 300 до 1000 видов бактерий?

Быстрое размножение молочнокислых бактерий в молоке приводит к тому, что оно скисает за считанные часы.



5

Первым открыл бактерии в кисломолочных продуктах французский учёный Луи Пастер и разработал метод однократного нагревания жидких продуктов до 60 °C в течение 60 минут для обеззараживания и продления срока их хранения (пастеризация). Этот процесс контролируемой тепловой обработки продуктов уничтожает бактерии и другие микроорганизмы. Без пастеризации не обходится ни одна хозяйка при домашнем консервировании овощей и фруктов.



Пастер также создал вакцину против сибирской язвы и бешенства.

Найди в зале Музея стеклянную витрину. В ней есть информация о Луи Пастере.

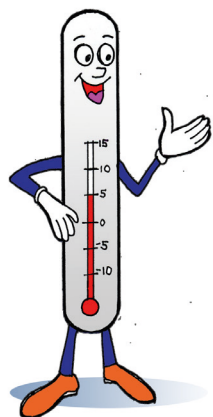


КАК ИЗБЕЖАТЬ ЗАБОЛЕВАНИЯ?

Ты уже знаешь, что микроорганизмы есть везде, а неправильное хранение продуктов приводит к размножению микроорганизмов.

Если продукты хранятся без холодильника, они могут испортиться – и это опасно для здоровья.

*Обрати внимание на витрину с испорченными продуктами.
Такие продукты нельзя употреблять в пищу.*



Мухи – переносчики кишечных заболеваний.

Мухи, залетая в наши дома, садятся на продукты, не убранные со стола, оставляют на них болезнетворные микробы и яйца глистов.

Найди в витринах залов Музея мух – переносчиков микробов.



МОЙТЕ РУКИ!

Возбудители кишечных заболеваний – микробы, вирусы и яйца глистов – могут длительно сохраняться на различных предметах в нашем окружении: дверных ручках, игрушках, компьютерных мышках, мобильных телефонах, а главное – на руках. На невымытых руках находится 3 000 000 микробов.



Помните! Многих болезней можно избежать, если вовремя мыть руки. Чтобы не заболеть, надо обязательно мыть овощи и фрукты.

Как правильно мыть руки



Когда нужно мыть руки



перед
едой

после
общения с
животными

после
туалета

после
кашля и
чихания

после
прогулки

МАРЛЕВАЯ МАСКА. ЗАЧЕМ ОНА НУЖНА?

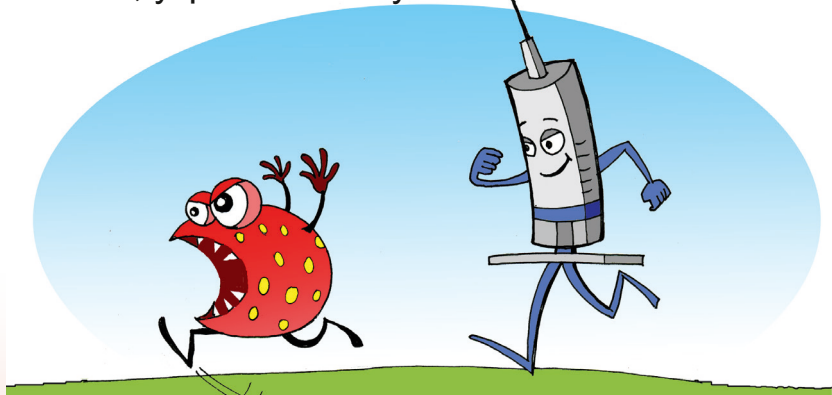
Подыши на зеркало – оно запотеет, так как при дыхании выделяются капельки воды. Если человек болеет, то на этих капельках есть микробы, которые попадают на другого человека, и он тоже заболеет.

Подыши на зеркало через марлевую повязку – зеркало не запотеет. Теперь догадайся, почему при общении с больным человеком надевают марлевую маску и изолируют больного от окружающих?



Чтоб болезней не бояться, нужно дружно прививаться!

Для того чтобы защитить себя от многих инфекционных заболеваний, необходимо сделать прививки, укрепить иммунитет.



Назови самое лучшее средство от инфекционных заболеваний:

П						
---	--	--	--	--	--	--