**Понятие о микробах, как источниках заболеваний.**

Дорогие учащиеся 22гр, Я - Чалова Мария Ивановна ваш преподаватель по дисциплине «Основы ветеринарии, санитарии и зоогигиены», надеюсь на взаимоуважение и желаю нам с вами плодотворной работы.

1. Написать конспект в тетрадях. Смотри сайт <https://helpiks.org/6-47460.html> и сайт <http://zhivotnovodstvo.net.ru/posobie/159-mikroby-i-rasprostranenie-ih-v-prirode-/1371-fiziologiya-mikrobov.html>
2. Сделать задание.

1.     Микробиология – это

  А. наука, изучающая жизнь и свойства микробов

       Б. наука, изучающая многообразие  живых организмов

       В. наука, изучающая развитие биологии как науки

       Г. наука, изучающая круговорот веществ в природе

2.  Одноклеточные, наиболее изученные микроорганизмы размером 0,4 – 10 мкм-

       А. дрожжи

       Б. вирусы

       В. бактерии

       Г. плесневые грибы

3. Одноклеточные или многоклеточные низшие растительные организмы- это

       А. дрожжи

       Б. вирусы

       В. бактерии

       Г. плесневые грибы

4. Частицы, не имеющие клеточного строения – это

       А. дрожжи

       Б. вирусы

       В. бактерии

       Г. плесневые грибы

5. Одноклеточные неподвижные микроорганизмы – это

       А. дрожжи

       Б. вирусы

       В. бактерии

       Г. плесневые грибы

  6. Ученый, который открыл микробы

       А. Роберт Кох

       Б. Луи Пастер

       В. Антоний Левенгук

       Г. Мечников И. И.

7. Ученый, который открыл возбудителей туберкулеза и холеры

       А. Роберт Кох

       Б. Луи Пастер

       В. Антоний Левенгук

       Г. Мечников И. И.

8. Ученый,  который открыл защитные свойства организма, создал учение  о

    невосприимчивости (иммунитете) организма к заразным заболеваниям

       А. Роберт Кох

       Б. Луи Пастер

       В. Антоний Левенгук

       Г. Мечников И. И.

9 Больше всего микроорганизмов находится в

       А. воде

       Б. воздухе

       В. почве

       Г. в пище

  10 Вредные микробы участвуют в процессе

       А. гниения

       Б. производства сыра

       В. квашения капусты

       Г. соления огурцов

Фото конспекта и ответы на тест присылать по адресу chalovamasha@yandex.ru