

5.SINIF 2.ÜNİTE

CANLILAR DÜNYASI

www.fenozom.com

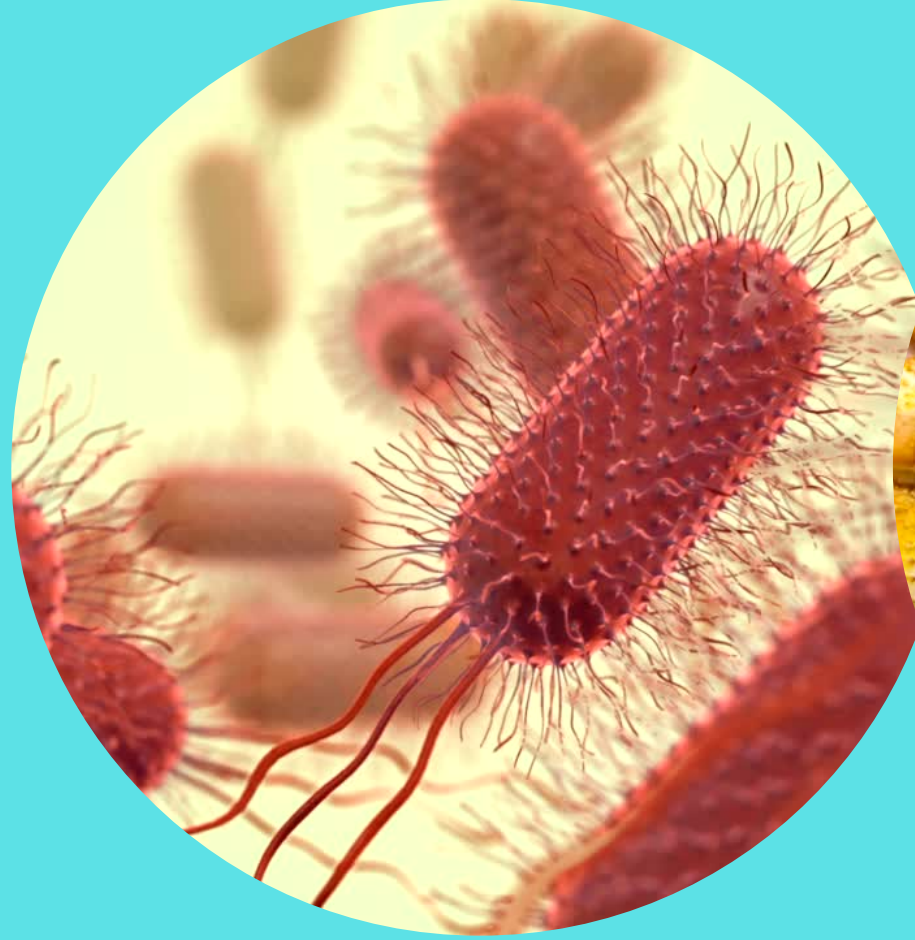


CANLILARI NEDEN SINIFLANDIRIRIZ?

Bilim insanları canlıları daha rahat inceleyebilmek için benzerlik ya da farklılıklarına göre gruplara ayırmıştır. Bu gruplandırma işlemine **SINIFLANDIRMA** denir.

Canlılar 4 grupta incelenir.

**MİKROSKOBİK
CANLILAR**



MANTARLAR



BİTKİLER



HAYVANLAR



MIKROSKOBİK CANLILAR

A microscopic view of various microorganisms. The image shows several large, oval-shaped ciliates with internal structures, smaller flagellates, and numerous small, round spores or eggs. The background is a light yellowish-green, and the organisms are scattered across the field of view.

Çıplak gözle görülemeyecek kadar küçük olan ve mikroskop ile gözlemlenebilen canlılardır.

Havada, suda, toprakta, canlıların üzerinde kısaca her yerde yaşayabilirler. Uygun sıcaklık, nem ve besin bulduklarında hızlı çoğalırlar.



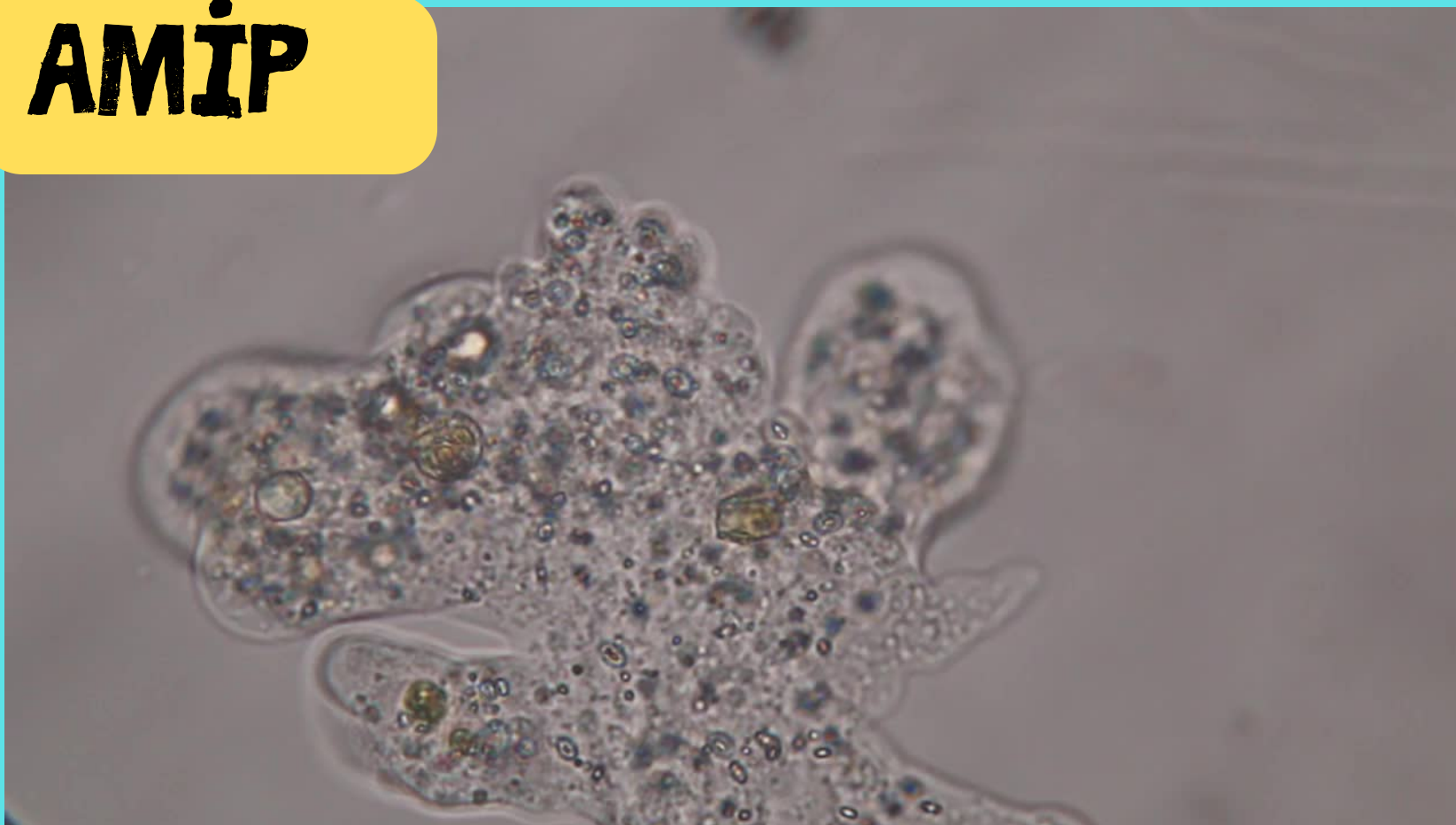
BAKTERİ



TERLİKSİ HAYVAN



AMİP



ÖGLENA



MİKROSKOBİK CANLILARIN ÖZELLİKLERİ

- **Mikroskopik canlıların bazıları yararlı, bazıları zararlıdır.**
- **Peynir yapımı, yoğurt yapımı, hamurun mayalanması, sirke ve turşu yapımında yararlı mikroskopik canlılar kullanılır.**
- **Ölmüş bitki ve hayvan kalıntılarını çürüterek toprağa karıştıran mikroskopik canlılar vardır.**
- **İlaç üretiminde kullanılan mikroskopik canlılar vardır.**
- **Bağırsaklarımızda yaşayan ve bize B ve K vitamini üreten mikroskopik canlılar vardır.**

MİKROSKOBİK CANLILARIN ÖZELLİKLERİ

- Zararlı mikroskopik canlılar ise verem, zatürre, kolera gibi çeşitli hastalıklara sebep olabilir.
- Açıkta bırakılan besinlerin bozulmasına, küflenmesine veya çürümesine neden olan mikroskopik canlılar vardır.
- Dişlerimizin çürümesine neden olan mikroskopik canlılar vardır.



MİKROSKOBİK CANLILARDAN KORUNMAK İÇİN NELER YAPMALIYIZ?

- Ellerimizi sık sık sabunlu su ile yıkamalıyız.
- Vücut ve kıyafet temizliğine dikkat etmeliyiz.
- Dişlerimizi düzenli olarak fırçalamalıyız.
- Açık yaralarımızı pansuman etmeliyiz.
- Besinlerimizi kapalı ve serin yerde muhafaza etmeliyiz.
- Besinleri kurutarak veya reçel, konserve gibi yöntemlerle de uzun süre koruyabiliriz.



**MİKROSKOBİK
CANLI
ÖRNEKLERİ**



PARAMESYUM

**MİKROSKOBİK
CANLI
ÖRNEKLERİ**



AMİP



**MİKROSKOBİK
CANLI
ÖRNEKLERİ**

ÖGLENA

**MİKROSKOBİK
CANLI
ÖRNEKLERİ**

BAKTERİ

**MİKROSKOBİK
CANLI
ÖRNEKLERİ**



SU PİRESİ

**MİKROSKOBİK
CANLI
ÖRNEKLERİ**

VORTICELLA



**MIKROSKOBİK
CANLI
ÖRNEKLERİ**

ALGLER

**MİKROSKOBİK
CANLI
ÖRNEKLERİ**



ROTİFER



**MİKROSKOBİK
CANLI
ÖRNEKLERİ**

DİLEPTUS

SON

**HAZIRLAYAN:
DÖNDÜ TOPKAYA
FEN BİLİMLERİ ÖĞRETMENİ
www.fenozom.com**