

Data ir laikas	Vieta	Veikla	Veiklos aprašas	Lektoriai	Įstaiga
09 09 10:00 – 14:00	VU GMC Saulėtekio al. 7, Vilnius R108 aud.	Tai kas nematoma plika akimi: mikroskopiniai grybai vaisiuose ir daržovėse	Ar žinote, kas gyvena ant nenuplautų vaisių ir daržovių? LAMMC Sodininkystės ir daržininkystės instituto mokslininkai kviečia sužinoti, kaip galima iš sodo ir daržo produktų išskirti plika akimi nematomus mikroskopinius grybus. Ekspozicijoje galėsite pamatyti grybinės infekcijos simptomus, mikroskopinių grybų įvairovę bei trumpam pabūti tyrėjais.	dr. Lina Dėnė, doktorantė Simona Chrapačienė	Sodininkystės ir daržininkystės institutas, Lietuvos agrarinių ir miškų mokslų centras (LAMMC)
09 16 10:00	Tilžės g. 18, Kaunas Nuotolinė paskaita (tiesioginė transliacija)	Kiek suvalgome bakterijų?	Paskaitos metu susipažinsite su bakterijomis maiste (kokios bakterijos aptinkamos maiste, kiek mes bakterijų suvalgome ir t.t.). Aptarsime kaip bakterijos aptinkamos maiste, kaip skaičiuojamos, kas atlieka tokius tyrimus ir kada maistas yra nesaugus vartoti.	doc. dr. Aleksandr Novoslavskij	LSMU Veterinarijos akademija Veterinarijos fakultetas Maisto saugos ir kokybės katedra
09 16 10:00	Tilžės g. 18, Kaunas Nuotolinė paskaita (tiesioginė transliacija)	Koks pavojus gali slypėti augalinėse maisto žaliavose?	Klausytojai bus supažindinti, kodėl kai kurie pelėsiniai grybai laikomi žalingiausiais natūraliais gamtos organizmais ir kokios pelėsinų grybų grėsmės maisto grandinėje. Koks yra ryšys tarp pelėsinų grybų vystymosi augalinėse žaliavose ir maisto taršos jų metabolitais.	doc. dr. Violeta Baliukonienė	LSMU Veterinarijos akademija Veterinarijos fakultetas Maisto saugos ir kokybės katedra
09 16 10:00	Saulėtekio al. 7, Vilnius Nuotolinė paskaita (tiesioginė transliacija)	Dirvožemis – gyvas organizmas	Paskaitos metu kalbėsime apie mikroorganizmų, dirvožemio ir augalų ryšį. Pati svarbiausia sveiko ir našaus dirvožemio grandis – mikroorganizmai, kurie yra būtini maistinių medžiagų ciklui ir derlingumui palaikyti. Dirvožemyje esantys įvairūs mikroorganizmai bendradarbiauja su augalais ir sudaro asociatyvius ryšius. Augalų šaknų	dr. Audrius Gegeckas	VU Gyvybės mokslų centras

			zonoje esantys mikroorganizmai kaupia atmosferos azotą, skatina augalų šaknis pasisavinti kuo daugiau makro bei mikroelementų, išskiria biologiškai aktyvias medžiagas, tačiau nualintuose dirvožemiuose dėl sumažėjusio mikroorganizmų gyvybingumo asociatyvūs ryšiai su augalais nutrūksta, todėl svarbu suprasti dirvožemį, kaip gyvą organizmą.		
09 16 10:00, 11:00, 13:00, 14:00	Gamtos tyrimų centras, Akademijos 2, Vilnius konferencijų salėje (1 a.)	Mikroorganizmai žmogaus aplinkoje	Renginio dalyviai bus supažindinti su mikroskopinių grybų (mielių) įvairove. Daug dėmesio bus skiriama įvairių medžiagų biodestruktoriams, maisto produktų gamintojams, mediciniškai svarbiems, gyvenamosiose ir darbo patalpose paplitusiems mikroskopiniams grybams. Renginio dalyviai galės pamatyti kaip atrodo mikroskopinių grybų kolonijos, o mikromorfologines struktūras galės stebėti pro mikroskopą.	dr. Algimantas Paškevičius, dr. Loreta Levinskaitė, dr. Danguolė Bridžiuvienė, dr. Jurgita Švedienė, dr. Vita Raudonienė, dokt. Eglė Malachovskienė, dokt. Jonas Žvirgždas	Gamtos tyrimų centro Biodestruktorių tyrimo laboratorija
09 16 10:00, 11:00, 13:00, 14:00	Gamtos tyrimų centras, Akademijos 2, Vilnius konferencijų salėje (1 a.)	Ar verta kovoti su mikroorganizmais ir kokiomis priemonėmis?	Renginio dalyviams numatyti praktiniai užsiėmimai su demonstracine medžiaga apie gamtinių bei žmogaus patobulintų antimikrobinių medžiagų įvairovę ir jų panaudojimą žmonių gyvenimo kokybės gerinimui.	dr. Elena Servienė, dr. Živilė Strazdaitė-Žielienė, dr. Bazilė Ravoitytė, dr. Iglė Vepškaitė-Monstavičė,	Gamtos tyrimų centro Genetikos laboratorija

				dr. Juliana Lukša, dr. Regina Losinska-Sičiūnienė, dokt. Ramunė Stanevičienė	
09 16 10:00, 11:00, 13:00, 14:00	Gamtos tyrimų centras, Akademijos 2, Vilnius konferencijų salėje (1 a.)	Kodė augalai "serga"?	Dalyviai bus supažindinti su augalų ligų priežastimis ir jų tyrimų metodais. Renginio metu bus galima stebėti pažeistus augalus, jų ligas sukeliančių mikroorganizmų (bakterijų, grybų) morfologinę įvairovę stereo- ir (ar) šviesiniu mikroskopais.	Dr. Daiva Burokienė, dr. Antanas Matelis, dokt. Dovilė Čepukoit	Gamtos tyrimų centro Augalų patologijos laboratorija
09 16 10:00, 12:00	VU GMC Saulėtekio al. 7, Vilnius R103 aud.	Mikroorganizmų fermentai. Kaip jie veikia ir kam jų reikia.	Mikroorganizmai – tai maži žyčiai, kuriuos žmonės išnaudoja jau tūkstančius metų gamindami duoną, sūrį ar jogurtą. Farmacijos, maisto ir biokuro pramonė šiandien negali apsieiti be mikroorganizmų arba jų fermentų. Kas yra fermentai, kaip jie veikia ir kam jų reikia pabandysime išsiaiškinti šios praktinės veiklos metu.	dr. Jonita Stankevičiūtė	VU Gyvybės mokslų centras
09 16 11:00	Tilžės g. 18, Kaunas Nuotolinė paskaita (tiesioginė transliacija)	Matematika mikrobiologijoje	Integruotos paskaitos metu, mokiniai sužinos, kur matematikos žinios gali būti taikomos mikrobiologiniuose tyrimuose. Įvertinsime, kiek bakterijų galime suvalgyti su maistu. Išmoksime suskaičiuoti, kiek mikroorganizmų įkvepiame su oru. Aptarsime kokios bakterijos ir jų kiekis pavojingas sveikatai.	doc. dr. Sigita Ramonaitė	LSMU Veterinarijos akademija Veterinarijos fakultetas Maisto saugos ir kokybės katedra
09 16 10:45, 11:45	LSMU Veterinarijos akademija,	Maisto produktų pelijimas	Užsiėmimo metu dalyviai bus supažindinti su maisto pelijimą sukeliančiais gyvais. Praktiškai galės nustatyti ir įvertinti pelėsinių grybų paplitimą maiste.	dr. Jurgita Jovaišienė	LSMU Veterinarijos akademija Veterinarijos

	Tilžės g. 18, Kaunas 5 korp., 201 kab. (2 a.)				fakultetas Maisto saugos ir kokybės katedra
09 16 11:00, 12:00	LSMU Veterinarijos akademija, Tilžės g. 18, Kaunas 5 korp., 126 kab. (1 a.)	Kas, kur ir kiek? mikroorganizmai maiste. Sudalyvauk protmūšyje!	Praktinių darbų metu susipažinsite su mikroorganizmais aptinkamais maiste, įvertinsite bakterijų kiekį skirtinguose maisto produktuose. Sudalyvausite Mikroorganizmų protmūšyje!	dr. Jurgita Aksomaitienė, dokt. Dainius Uljanovas, asist. Neringa Kašėtienė	LSMU Veterinarijos akademija Veterinarijos fakultetas Maisto saugos ir kokybės katedra
09 16 11:00	VU GMC Saulėtekio al. 7, Vilnius R101 aud.	Stresas, ar mikrobai groja mūsų nervais	Mikrobiotos tyrimai kiekvienais metais intensyvėja ir mikrobiota jau vadinama vienu iš žmogaus organų. Kaip mikroorganizmai veikia mūsų organizmą, ar jie padeda išgyventi stresą ir nerimą, o gal mes galime padėti savo mikroorganizmams susitvarkyti su stresu. Apie tai kalbėsime paskaitoje.	prof. dr. Eglė Lastauskienė	VU Gyvybės mokslų centras
09 16 12:00	Tilžės g. 18, Kaunas Nuotolinė paskaita (tiesioginė transliacija)	Mūsų namai = mikroorganizmų namai. Ar galime gyventi drauge?	Paskaitos metu sužinosite, kur mūsų namuose gyvena daugiausiai mikroorganizmų ir kokį pavojų jie gali kelti žmonėms. Pasirodo, jog virtuvės plautuvė gali būti tikra mikroorganizmų veisykla, o per nešvarias rankas mikroorganizmus galime išplatinti ir patys. Aptarsime labiausiai nešvarių namų vietų TOP 10, išsiaiškinsime, kaip išvengti rizikos užsikrėsti patiems, išmoksime laikytis higienos namuose.	doc. dr. Aistė Kabašinskienė	LSMU Veterinarijos akademija Veterinarijos fakultetas Maisto saugos ir kokybės katedra
09 16 13:00	Vilnius Tech Fundamentinių mokslų fakultetas	Mikroorganizmai svarbus žiedinės ekonomikos veiksnys	Pastaraisiais metais yra skatinamas perėjimas iš linijinės ekonomikos, pasižyminčios produktų kūrimu, vartojimu ir išmetimu, į žiedinę ekonomiką, kuri pasižymi produktų kūrimu,	prof. dr. Jaunius Urbonavičius	Vilnius Tech Fundamentinių mokslų fakultetas

	Saulėtekio al. 11, Vilnius		vartojimu, perdirbimu ir pakartotiniu vartojimu. Šioje paskaitoje bus atskleistas svarbus mikroorganizmų vaidmuo kuriant žiedinės ekonomikos produktus panaudojant augalinės kilmės medžiagas. Bus aptartas nevalgomų maistinių augalų dalių panaudojimas mikroorganizmams atsparių termoizoliacinių ir kitokių medžiagų gamybai, taip pat tolimesnis šių medžiagų bei jų gamybos atliekų perdirbimas mikroorganizmų pagalba į maistinių kultūrų auginimui naudojamą kompostą.		
--	-------------------------------	--	--	--	--