

Vorlesung „Mikrobiologie“ für Lebensmittelchemiker SoSe 2025

Vorlesungsreihe in der Pharmazie (in Präsenz)
Seminarraum 2a/b
A 120.222

| <u>Datum</u> | <u>Zeit</u> | <u>Dozent</u> | <u>Thema</u> |
|--------------|--------------|---------------|--|
| Do. 10.04. | 9.15 – 10.00 | U. Dobrindt | Nahrungsmittel-bedingte Infektionen |
| Do. 17.04. | 9.15 – 10.00 | U. Dobrindt | Bakterielle Gastrointestinalinfektionen |
| Do. 24.04. | 9.15 – 10.00 | U. Dobrindt | Toxine |
| Do. 01.05. | | | <i>Feiertag</i> |
| Do. 08.05. | 9.15 – 10.00 | M. Berger | Mikroorganismen und Hygiene |
| Do. 15.05. | 9.15 – 10.00 | T. Kuczius | Bakterien- und Virenaufbau I |
| Do. 22.05. | 9.15 – 10.00 | T. Kuczius | Bakterien- und Virenaufbau II |
| Do. 29.05. | | | <i>Himmelfahrt</i> |
| Do. 05.06. | 9.15 – 10.00 | T. Kuczius | Pilze und Parasiten |
| Do. 12.06. | 9.15 – 10.00 | | <i>Pfingstferien</i> |
| Do. 19.06. | 9.15 – 10.00 | | <i>Fronleichnam</i> |
| Do. 26.06. | 9.15 – 10.00 | T. Kuczius | Transmissible Spongiforme Enzephalopathien |
| Do. 03.07. | 9.15 – 10.00 | J. Putze | Infektionen durch Legionellen |
| Do. 10.07. | 9.15 – 10.00 | U. Dobrindt | Ökologischer Aspekt bei Infektionen |

Stand: 17.03.2025