

Vorlesung „Mikrobiologie“ für Lebensmittelchemiker SoSe 2022

Vorlesungsreihe im online-Format per Zoom

(Stand 19.04.2022)

<u>Datum</u>	<u>Zeit</u>	<u>Dozent</u>	<u>Thema</u>
Do. 14.04.	9.15 – 10.00	T. Kuczius	Rechtliche Grundlagen und Einführung
Do. 21.04.	9.15 – 10.00	T. Kuczius	Bakterien- und Virenaufbau I
Do. 28.04.	9.15 – 10.00	T. Kuczius	Bakterien- und Virenaufbau II
Do. 05.05.	9.15 – 10.00	U. Dobrindt	Toxine
Do. 12.05.	9.15 – 10.00	T. Kuczius	Pilze und Parasiten
Do. 19.05.	9.15 – 10.00	U. Dobrindt	Infektionen durch Legionellen
Do. 26.05.			<i>Feiertag</i>
Do. 02.06.	9.15 – 10.00	U. Dobrindt	Bakterielle Gastrointestinalinfektionen
Do. 09.06.			<i>Pfingstferien</i>
Do. 16.06.			<i>Feiertag</i>
Do. 23.06.	9.15 – 10.00	U. Dobrindt	Ökologischer Aspekt bei Infektionen
Do. 30.06.	9.15 – 10.00	T. Kuczius	Transmissible Spongiforme Enzephalopathien
Do. 07.07.	9.15 – 10.00	U. Dobrindt	Mikroorganismen in der Nahrungsmittelproduktion
Do. 14.07.	9.15 – 10.00	T. Kuczius	Zusammenfassung / Praktikumsbesprechung