

Vorlesung „Mikrobiologie“ für Lebensmittelchemiker SoSe 2023

Vorlesungsreihe im online-Format per Zoom

(Stand 13.04.2023)

<u>Datum</u>	<u>Zeit</u>	<u>Dozent</u>	<u>Thema</u>
Do. 06.04.	9.15 – 10.00	T. Kuczius	Rechtliche Grundlagen und Einführung
Do. 13.04.	9.15 – 10.00	U. Dobrindt	Mikroorganismen in der Nahrungsmittelproduktion
Do. 20.04.	9.15 – 10.00	U. Dobrindt	Bakterielle Gastrointestinalinfektionen
Do. 27.04.	9.15 – 10.00	U. Dobrindt	Toxine
Do. 04.05.	9.15 – 10.00		<i>Vorlesung entfällt</i>
Do. 11.05.	9.15 – 10.00	T. Kuczius	Bakterien- und Virenaufbau I
Do. 18.05.			<i>Feiertag</i>
Do. 25.05.	9.15 – 10.00	T. Kuczius	Bakterien- und Virenaufbau II
Do. 01.06.			<i>Pfingstferien</i>
Do. 08.06.			<i>Feiertag</i>
Do. 15.06.	9.15 – 10.00	U. Dobrindt	Infektionen durch Legionellen
Do. 22.06.	9.15 – 10.00	T. Kuczius	Pilze und Parasiten
Do. 29.06.	9.15 – 10.00	T. Kuczius	Transmissible Spongiforme Enzephalopathien
Do. 06.07.	9.15 – 10.00	U. Dobrindt	Ökologischer Aspekt bei Infektionen