

Vorlesung „Mikrobiologie“ für Lebensmittelchemiker SoSe 2024

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. 11.04.	9.15 – 10.00	T. Kuczius	Rechtliche Grundlagen und Einführung
Do. 18.04.	9.15 – 10.00	T. Kuczius	Bakterien- und Virenaufbau I
Do. 25.04.	9.15 – 10.00	T. Kuczius	Bakterien- und Virenaufbau II
Do. 02.05.	9.15 – 10.00	U. Dobrindt	Toxine
Do. 09.05.			<i>Feiertag</i>
Do. 16.05.	9.15 – 10.00	J. Putze	Infektionen durch Legionellen
Do. 23.05.			<i>Pfingstferien</i>
Do. 30.05.			<i>Feiertag</i>
Do. 06.06.	9.15 – 10.00	U. Dobrindt	Bakterielle Gastrointestinalinfektionen
Do. 13.06.	9.15 – 10.00	T. Kuczius	Pilze und Parasiten
Do. 20.06.	9.15 – 10.00	T. Kuczius	Transmissible Spongiforme Enzephalopathien
Do. 27.06.	9.15 – 10.00	U. Dobrindt	Nahrungsmittel-bedingte Infektionen
Do. 04.07.	9.15 – 10.00	U. Dobrindt	Mikroorganismen in der Nahrungsmittelproduktion
Do. 11.07.	9.15 – 10.00	U. Dobrindt	Ökologischer Aspekt bei Infektionen
Do. 18.07.	9.15 – 10.00	T. Kuczius	Zusammenfassung / Praktikumsbesprechung