

|   |                         |  |
|---|-------------------------|--|
| <b>Modulbezeichnung</b>   |                         | <b>Kurzbezeichnung</b>   |
| Lebensmitteltoxikologie   |                         | o8-LMC-LMTox-122-mo1   |
| <b>Modulverantwortung</b>   |                         | <b>anbietende Einrichtung</b>  |
| Inhaber/-in des Lehrstuhls für Lebensmittelchemie   |                         | Institut für Pharmazie und Lebensmittelchemie  |
| <b>ECTS</b>   | <b>Bewertungsart</b>    | <b>zuvor bestandene Module</b>   |
| 9   | numerische Notenvergabe | --   |
| <b>Moduldauer</b>   | <b>Niveau</b>           | <b>weitere Voraussetzungen</b>   |
| 2 Semester  | weiterführend           | Gemäß § 2 Abs. 2 Satz 2 ApoLmCh i.V.m. Nr. II 1. Buchstabe d und 2. Buchstabe g der Anlage 1 zur APOLmCh |
| <b>Inhalte</b>  |                         |  |
| <p>Grundlagen der Einwirkungsarten von natürlichen und synthetischen Chemikalien, Toxikodynamik (Rezeptor-Theorie, Dosis-Wirkungs-Beziehungen); Toxikokinetik (Aufnahme, Verteilung, Biotransformation, Elimination); Einteilung von Giftstoffen und ihrer biologischen Wirkung; Toxikologie und Tierversuche; Untersuchungsmethoden der Toxikologie (Prüfung auf akute, subakute, subchronische, chronische, kanzerogene, mutagene und teratogene Wirkungen); Prinzipien von epidemiologischen Erhebungen; Risikoabschätzung und Festlegung von Höchstmengen, Grenzwerten und Richtwerten.</p> |                         |  |
| <b>Qualifikationsziele / Kompetenzen</b>  |                         |  |
| <p>Die Studierenden kennen die Toxikokinetik, die Wirkmechanismen und deren experimentelle Nachweise von lebensmittelchemisch relevanten natürlichen und synthetischen Chemikalien sowie die Prinzipien von epidemiologischen Erhebungen. Sie kennen die Vorgehensweise bei einer Risikoabschätzung und bei der Festlegung von Grenz- und Richtwerten. Die Studierenden wählen selbständig einen angemessenen Test für eine einfache lebensmitteltoxikologische Fragestellung aus führen ihn durch.</p>   |                         |  |
| <b>Lehrveranstaltungen</b> (Art, SWS, Sprache sofern nicht Deutsch)   |                         |  |
| V + V + P (keine Angaben zu SWS und Sprache verfügbar)  |                         |  |
| <b>Erfolgsüberprüfung</b> (Art, Umfang, Sprache sofern nicht Deutsch / Turnus sofern nicht semesterweise / Bonusfähigkeit sofern möglich)   |                         |  |
| <p>Prüfung: a) 1-3 Klausuren (1 Klausur: ca. 90 Min. oder ca. 120 Min., 2 Klausuren: je ca. 60 Min. oder 90 Min.. 3 Klausuren: je ca. 60 Min.) oder b) mündliche Einzelprüfung (ca. 20 Min.) oder c) mündliche Gruppenprüfung (zu zweit ca. 30 Min.) und Praktikumsteilleistungen: Vor- und Nachtestate (ca. 15 Min.), Bewertung und Dokumentation der praktischen Leistungen (ca. 10 S.) und schriftlicher Bericht (ca. 5-10 S.).<br/>Prüfungssprache: Deutsch oder Englisch</p>   |                         |  |
| <b>Platzvergabe</b>   |                         |  |
| --  |                         |  |
| <b>weitere Angaben</b>  |                         |  |
| --  |                         |  |
| <b>Arbeitsaufwand</b>   |                         |  |
| --  |                         |  |
| <b>Lehrturnus</b>   |                         |  |
| --  |                         |  |
| <b>Bezug zur LPO I</b>  |                         |  |
| --  |                         |  |
| <b>Verwendung des Moduls in Studienfächern</b>  |                         |  |
| Master (1 Hauptfach) Lebensmittelchemie (2012)  |                         |  |