

Module title		Abbreviation
Toxicology of Food		o8-LMC-LMTox-122-mo1
Module coordinator		Module offered by
holder of the Chair of Food Chemistry		Institute of Pharmacy and Food Chemistry
ECTS	Method of grading	Only after succ. compl. of module(s)
9	numerical grade	--
Duration	Module level	Other prerequisites
2 semester	graduate	In accordance with Section 2 Subsection 2 Sentence 2 APOLmCh (Verordnung über die Ausbildung und Prüfung der Staatlich geprüften Lebensmittelchemikerinnen und Lebensmittelchemiker, Regulation on the training and examination of state-certified food chemists) in connection with No. II 1. Letter d and 2. Letter g of Annex 1 of APOLmCh.
Contents		
German contents available but not translated yet.		
<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>		
Intended learning outcomes		
German intended learning outcomes available but not translated yet.		
<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>		
Courses (type, number of weekly contact hours, language – if other than German)		
V + V + P (no information on SWS (weekly contact hours) and course language available)		
Method of assessment (type, scope, language – if other than German, examination offered – if not every semester, information on whether module is creditable for bonus)		
<p>assessment: a) 1 to 3 written examinations (1 written examination: approx. 90 minutes or approx. 120 minutes; 2 written examinations: approx. 60 or 90 minutes each; 3 written examinations: approx. 60 minutes each) or b) oral examination of one candidate each (approx. 20 minutes) or c) oral examination in groups (groups of 2, approx. 30 minutes) and lab course assessment components: Vortestate and Nachtestate (pre and post-experiment exams, approx. 15 minutes), assessment and documentation of practical performance (approx. 10 pages) and written report (approx. 5 to 10 pages) assessment: a) 1 to 3 written examinations (1 written examination: approx. 90 minutes or approx. 120 minutes; 2 written examinations: approx. 60 or 90 minutes each; 3 written examinations: approx. 60 minutes each) or b) oral examination of one candidate each (approx. 20 minutes) or c) oral examination in groups (groups of 2, approx. 30 minutes) and lab course assessment components: Vortestate and Nachtestate (pre and post-experiment exams, approx. 15 minutes), assessment and documentation of practical performance (approx. 10 pages) and written report (approx. 5 to 10 pages)</p> <p>Language of assessment: German or English</p>		
Allocation of places		
--		
Additional information		
--		



Referred to in LPO I (examination regulations for teaching-degree programmes)

--

Module appears in

Master's degree (1 major) Food Chemistry (2012)