

<b>Module title</b>		<b>Abbreviation</b>
Toxicology of Food		o8-LMC-LMTox-192-mo1
<b>Module coordinator</b>		<b>Module offered by</b>
holder of the Chair of Food Chemistry		Institute of Pharmacy and Food Chemistry
<b>ECTS</b>	<b>Method of grading</b>	<b>Only after succ. compl. of module(s)</b>
9	numerical grade	--
<b>Duration</b>	<b>Module level</b>	<b>Other prerequisites</b>
2 semester	graduate	--
<b>Contents</b>		
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>		
<b>Intended learning outcomes</b>		
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 und führen ihn durch.</p>		
<b>Courses</b> (type, number of weekly contact hours, language – if other than German)		
V (2) + V (2) + P (2)		
<b>Method of assessment</b> (type, scope, language – if other than German, examination offered – if not every semester, information on whether module is creditable for bonus)		
<p>a) written examination (60 to 120 minutes) or  b) oral examination of one candidate each (approx. 20 minutes) or  c) oral examination in groups (groups of 2, approx. 30 minutes total)  and  lab course assessment components: Vortestate and Nachtestate (pre and post-experiment exams, approx. 15 minutes), assessment and documentation of practical assignments (approx. 10 pages) and written report (approx. 5 to 10 pages)  Language of assessment: German or English  Assessment offered: usually once a year, winter semester</p>		
<b>Allocation of places</b>		
--		
<b>Additional information</b>		
<p>Pursuant to Section 20 Subsection 2 Sentence 1 Verordnung über die Ausbildung und Prüfung der Staatlich geprüften Lebensmittelchemikerinnen und Lebensmittelchemiker (Regulation on the training and examination of state-certified food chemists, APOLmCh) in conjunction with No. I 5. of Annex 3 of APOLmCh and Section 20 Subsection 3 Sentence 1 APOLmCh. Pursuant to Section 2 Subsection 2 Sentence 2 Verordnung über die Ausbildung und Prüfung der Staatlich geprüften Lebensmittelchemikerinnen und Lebensmittelchemiker (Regulation on the training and examination of state-certified food chemists, APOLmCh) in conjunction with No. II 1. Letter d and 2. Letter g of Annex 1 of APOLmCh.</p>		

**Workload**

270 h

**Teaching cycle**

--

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

--

**Module appears in**

Master's degree (1 major) Food Chemistry (2019)

Master's degree (1 major) Food Chemistry (2021)