

Modulnummer	388 (darf nicht gewählt werden, wenn Modul 140 belegt wurde)
Modulname	Toxikologie für Ökotrophologen
Studiengang und -abschnitt	MSc Ökotrophologie; Wahlmodul
Häufigkeit des Angebots	Jährlich im WS
Modulverantwortlicher	Prof. Dr. E. Maser
Studienberatung zum Modul	Frau Dr. C. Aschmann
Lehrveranstaltungen und Dozenten	Vorlesung Ernährungstoxikologie: Prof. Dr. E. Maser mit Frau Dr. C. Aschmann, , Dr. H.-J. Martin , Frau PD Dr. C. Röhl
Vorkenntnisse	Kenntnisse in der Biologie, Chemie und Stoffwechselphysiologie
Sprache	Deutsch
Plätze	Max. 70 Plätze, Anmeldung nicht erforderlich
Lehrformen (Präsenzstunden/ Workload)	Vorlesung (60 h/180 h)
Ablauf	4 SWS in der Vorlesungszeit
Art und Gewichtung der Prüfungsleistungen	Mündliche Prüfung 100% - jeweils 2 an den Lehrveranstaltungen beteiligte Dozenten in beliebiger Kombination
Ausweis	Zur Prüfung erforderlich
European Credit Points des Moduls	6
Ziele des Moduls	Erwerb grundlegender Kenntnisse toxikologischer Wirkmechanismen sowie Kenntnisse der Toxikologie relevanter anthropogener und biogener Stoffgruppen im Lebensumfeld des Menschen insbesondere im Hinblick auf Schadstoffbelastungen in Nahrungsmitteln. Erwerb von Kenntnissen der regulatorischen Toxikologie sowie von Methoden zur Erfassung der toxischen Potenz eines Stoffes sowie der Abschätzung einer Schadstoffexposition als Voraussetzung für eine Risikobewertung. Erwerb grundlegender Fähigkeiten, um später in öffentlichen Institutionen oder privaten Betrieben auf diesem Gebiet beratend tätig zu sein.
Inhalte des Moduls	Toxikokinetik, Toxikodynamik; Untersuchungsmethoden (Analytik, Toxizitätstests); regulatorische Toxikologie (Gesetze, Institutionen, Grenzwerte, Richtwerte...); chemische Karzinogenese und Krebs-epidemiologie; Bedeutung der Ernährung für die Krebsentstehung; Biomonitoring; Reproduktionstoxikologie; Ökotoxikologie; oxidativer Stress; umweltbedingte Erkrankungen; spezielle Toxikologie einzelner Stoffgruppen: persistente organische Schadstoffe, Biozide; Lösemittel, Innenraumschadstoffe, Mykotoxine, Metalle, Atemgifte, natürliche Gifte, Genuss- und Rauschmittel; toxikologische Bedeutung von Kontaminanten, Rückständen und Zusatzstoffen in Nahrungsmitteln.
Vermittelte Kompetenzen	Fach-, und Methodenkompetenz
Studienhilfsmittel	pdf-Kopien der Vorlesungsunterlagen; Lehrbücher der Toxikologie