

1 Export

M

1.1 Modul: Allgemeine und Lebensmitteltoxikologie für Biologie-Studierende (M8202) [M-CHEMBIO-105674]

Verantwortung: Prof. Dr. Andrea Hartwig
Dr. Beate Monika Köberle

Einrichtung: KIT-Fakultät für Chemie und Biowissenschaften

Leistungspunkte	Turnus	Dauer	Sprache	Level	Version
6	Jedes Sommersemester	1 Semester	Deutsch		1

Wahlinformationen

Die Platzverteilung findet über die sog. Modulwahl vor dem entsprechenden Sommersemester statt

Pflichtbestandteile			
T-CHEMBIO-104464	Lebensmitteltoxikologie	6 LP	Hartwig

Erfolgskontrolle(n)

Die Erfolgskontrolle besteht aus einer mündlichen Prüfung nach § 4 Abs. 2 Nr. 2 SPO im Umfang von ca. 20 min zur Teilleistung.

Qualifikationsziele

Die Studierenden

- kennen grundlegende toxische Wirkungen von Gefahrstoffen
- sind in der Lage, grundlegende Wirkmechanismen sowie zugrunde liegende Prüfmethode zu verstehen und zu beurteilen
- kennen die wichtigsten Klassen von toxikologisch relevanten Stoffen in Lebensmitteln
- können Konzepte der Risikobewertung verstehen und beurteilen

Voraussetzungen

keine

Inhalt

Die Vorlesung "**Lebensmitteltoxikologie**" und die dazugehörigen Übungen umfassen folgende Inhalte:

- Toxikologisch relevante Stoffe in Lebensmitteln
- Anorganische und organische Kontaminanten
- Hitzeinduzierte Verbindungen mit toxikologischer Relevanz
- Natürliche Lebensmitteltoxine
- Mykotoxine
- Konzepte der Risikobewertung

Anmerkungen

Neben der Vorlesung müssen auch die Übungen zur Risikobewertung belegt werden.

Die Inhalte der Vorlesung **Toxikologie für Chemiker und Lebensmittelchemiker** (6619, WS) werden bei mündlichen Prüfung mit abgefragt.

Arbeitsaufwand

3 SWS

Präsenzzeit (Vorlesung): 45 Stunden (3SWS)

unabhängiger Aufwand (Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung, Protokollierung): 135 Stunden

Summe: 180 Stunden

T

1.2 Teilleistung: Lebensmitteltoxikologie [T-CHEMBIO-104464]**Verantwortung:** Prof. Dr. Andrea Hartwig**Einrichtung:** KIT-Fakultät für Chemie und Biowissenschaften**Bestandteil von:** [M-CHEMBIO-105674 - Allgemeine und Lebensmitteltoxikologie für Biologie-Studierende](#)**Teilleistungsart**
Prüfungsleistung mündlich**Leistungspunkte**
6**Version**
1

Lehrveranstaltungen					
SS 2020	6618	Lebensmitteltoxikologie	2 SWS	Vorlesung (V)	Hartwig, Köberle
SS 2020	6632	Übungen zur Risikobewertung toxikologisch relevanter Stoffe	1 SWS	Übung (Ü)	Hartwig, Köberle

Erfolgskontrolle(n)

Die Erfolgskontrolle besteht aus einer mündlichen Prüfung nach § 4 Abs. 2 Nr. 2 SPO im Umfang von ca. 20 min.

Inhalt der mündlichen Prüfung ist die Vorlesung Lebensmitteltoxikologie.

Die Erfolgskontrolle zu den Übungen besteht aus einer Studienleistung (siehe Lehrveranstaltungsbeschreibung).

Voraussetzungen

Der Besuch der Vorlesung Lebensmitteltoxikologie ist Voraussetzung für die Teilnahme an den Übungen.

Anmerkungen**LV 6618: LEBENSMITTELTOXIKOLOGIE****Lernziele:**

Die Studierenden

- kennen grundlegende toxische Wirkungen von Gefahrstoffen
- sind in der Lage, grundlegende Wirkmechanismen sowie zugrunde liegende Prüfmethode zu verstehen und zu beurteilen
- kennen die wichtigsten Klassen von toxikologisch relevanten Stoffen in Lebensmitteln
- können Konzepte der Risikobewertung verstehen und beurteilen

Inhalte:

- Toxikologisch relevante Stoffe in Lebensmitteln
- Anorganische und organische Kontaminanten
- Hitzeinduzierte Verbindungen mit toxikologischer Relevanz
- Natürliche Lebensmitteltoxine
- Mykotoxine
- Konzepte der Risikobewertung

Arbeitsaufwand:

- Präsenzzeit: 30 h
- Vor- und Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung: 90 h
- Gesamt: 120 h (4 LP)

Literatur:**LV 6632: ÜBUNGEN ZUR RISIKOBEWERTUNG TOXIKOLOGISCH RELEVANTER STOFFE****Lernziele:**

Die Studierenden

- verstehen die Anwendung von Konzepten zur Risikobewertung toxikologisch relevanter Stoffe in Lebensmitteln unter Einbeziehung von Primärliteratur und Risikobewertung durch Fachgremien.

Inhalte:

- Ausarbeitung einer exemplarischen toxikologischen Risikobewertung anhand eines aktuellen Beispiels (z.B. Kontaminanten, Rückstände, natürliche Lebensmittelinhaltsstoffe, Nahrungsergänzungsmittel).

Arbeitsaufwand:

- Präsenzzeit: 15 h
- Vor- und Nachbereitung: 45 h
- Gesamt: 60 h (2 LP)

Literatur:

Im Folgenden finden Sie einen Auszug der relevanten Lehrveranstaltungen zu dieser Teilleistung:

V

Lebensmitteltoxikologie

6618, SS 2020, 2 SWS, Sprache: Deutsch, [Im Studierendenportal anzeigen](#)

Vorlesung (V)

Inhalt

Terminplan siehe Aushang

V

Übungen zur Risikobewertung toxikologisch relevanter Stoffe

6632, SS 2020, 1 SWS, [Im Studierendenportal anzeigen](#)

Übung (Ü)

Inhalt

Terminplan siehe Aushang