



## Schlachtier- und Fleischuntersuchung beim Schwein

**N. Sudhaus, A. Röhner, M. Langen, J. P. Ehlers, G. Klein (2010): Schlachtier- und Fleischuntersuchung beim Schwein.**

*Beteiligte Institutionen:* Institut für Lebensmittelqualität und -sicherheit, Stiftung Tierärztliche Hochschule Hannover, E-Learning Beratung, Stiftung Tierärztliche Hochschule Hannover, Schlütersche Verlagsgesellschaft mbH.

*Technik & Methode:* Webbasiertes Training (Courselab), interaktive Seiten, Videos, Bilder

*Umfang:* 5 Lernstunden, 38 MB

*Projekt:* [VETlife](#) (EFRE gefördert)

*Abstract:* Das Lernprogramm vermittelt neben Grundlagen zur Schlachtier- und Fleischuntersuchung beim Schwein auch Spezifika dieser Tierarten diesem Themenfeld. In einem interaktiven Modul werden dem Nutzer wichtige Begrifflichkeiten, Gesetzestexte und auch Verlinkungen zur vertiefenden Eigenrecherche angeboten und näher gebracht. Hilfreiche Informationen (z.B. Gründe für Genußuntauglichkeit bei Fleisch) werden in Form von pdf-Dateien zur Verfügung gestellt. Das Lernprogramm enthält eine Vielzahl an Fotos, anhand derer unter anderem auch Beispiele aus der Fleischuntersuchung beim Schwein vorgestellt werden.

*Zugang:* [StudIS](#). Dort im Abschnitt "E-Learning Angebote".

DOI: 10.15487/TIHO.1\_2016.1

Sie sind hier: [Studium & Lehre](#) > [ZELDA - E-Learning-Beratung](#) > [Lernprogramme](#) > [Tiergesundheit und Lebensmitte...](#) > [Schlachtier- und Fleischunter...](#)

---

Dieses PDF-Dokument wurde dynamisch auf [www.tiho-hannover.de](http://www.tiho-hannover.de) erstellt.

Letzte Aktualisierung dieses Dokumentes: 9. Mai 2019

© Stiftung Tierärztliche Hochschule Hannover, Bünteweg 2, 30559 Hannover, Tel.: +49 511 953-60