

家畜衛生学特論 (2単位)

担当者氏名 新規採用予定

◆学習・教育目標

産業動物、特に食用動物は人間の都合に合うよう改良されてきた動物群であるが、その能力を発揮させるにはもうはや限界に来ている感がある。生命体の機械化の限界といってもよく、実際、多くの問題が起きている。BSEを皮切りに「食の安全と安心」がクローズアップされ、産業動物が病原体や耐性菌の温床の場となりつつある。これらの問題を産業動物の健康という視点で考えてみる。

◆取り扱う領域 (キーワードで記載)

産業動物 食用動物 人獣共通感染症 細菌性食中毒
疾病発生メカニズム 家畜防疫

◆授業の進行等について

	テーマ	内 容	授業のねらいまたは準備しておく事項
1	講座概要	産業(食用)動物という動物群	全体概要の説明。
2~4	食用動物の現状：豚	イノシシと肥育豚の違い	肉を作るために創られた豚という動物を考えてみる。
5~6	食用動物の現状：鶏	採卵鶏とブロイラーの問題	卵を作るために創られた layer と肉のための broiler という鳥について考えてみる。
7~8	食用動物の現状：牛	肉牛と乳牛の問題	牛乳生産動物と肉作りのための動物について考えてみる。
9~10	産業動物と疾病	集約的管理と病気の発生	口蹄疫や鳥のインフルエンザなどを例に家畜防疫を考えてみる。
11~12	細菌性食中毒	人は発症するが宿主となる動物は発症しない病原体	カンピロバクターや大腸菌を例にこの問題を考えてみる。
13~15	産業(食用)動物と人との関わり合い	これまでのまとめ	特殊化された動物としての牛、豚、鶏をもう一度考えてみる。

適宜資料配付

◆授業をより良く理解するために便利な参考書・資料等

書名／著者／発行所 (発行年)

◆評価の方法 (レポート・小テスト・試験・課題等のウェイト)

小テスト (60点) レポート (40点)

◆その他受講上の注意事項