

令和2年度 愛知学泉短期大学シラバス

科目番号	科目名	担当者名	実務経験のある 教員による授業 科目	基礎・専門 別	単位数	選択・必修 別	開講年次・ 時期
23401	食物アレルギーの医学・基礎と対応 Medical Science on Food Allergy : Basic Knowledge & Treatment	中里 友美	✓	専門	2	選択	1年前期
科目の概要							
現在、乳幼児の約５％が食物アレルギーをもつといわれ、栄養士や医療とかかわる仕事を目指す人にとって食物アレルギーについての医学的知識は必須である。そこで、食物アレルギーの起きる仕組みや原因食品及びアレルゲン等の基礎知識を学習する。検査法や診断法並びに薬物治療など臨床的な内容についても総合的に学ぶ。また、適切なアレルゲン除去食提供や健やかな成長をめざした栄養の補充について理解し、自ら考えて実践する能力を身に着ける。 地域クリニック、専門病院にて食物アレルギーの臨床、患者教育、研究等を行ってきた経験より、食物アレルギーの方に関わる際に必要とされる基礎から、対応について講義を中心に実際のイメージがわくような授業を行う。							
学修内容				到達目標			
食物アレルギーの仕組み、病型、診断、原因食品を知る。 アレルゲンの除去、栄養の代替、食品の特徴について知る。 食物アレルギーの視点からの給食対応について知る。				食物アレルギーの仕組み、病型、診断、原因食品を理解し、説明することができる。 アレルゲンの除去、栄養の代替、食品の特徴を理解し、説明できる。 食物アレルギーの視点からの給食対応について理解し、説明することができる。			
学生に発揮させる社会人基礎力の能力要素		学生に求める社会人基礎力の能力要素の具体的行動事例					
前に踏み出す力	主体性	授業では教員の質問に積極的に答え能動的に参加できる。授業以外の時間では、課題について自己学習で資料や参考書を利用して知識を深めることができる。					
	働きかけ力						
	実行力	到達目標を確認し、目指す成績目標を設定すること。そのうえで、目標が達成できるよう予習や復習に取り組むことができる。					
考え抜く力	課題発見力	食物アレルギーの正しい知識を学習することで、食物アレルギー患者の日常生活における困難を理解し、栄養士として患者に提供すべき情報や知識を推察することができる。					
	計画力	予習と復習で、能率よく自己学習を進めることができる。					
	創造力	本科目や、食事療法論、食事療法実習、保育の基礎講座で学んだ知識を動員して、それぞれの患者に応じた除去食、栄養指導を自ら考えることができる。					
チームで働く力	発信力	発言の際、相手がどのような情報を求めているかを理解して伝えることができる。					
	傾聴力	講義内容や相手の意見を丁寧に聞き取り、自分の意見を述べることができる。					
	柔軟性						
	状況把握力						
	規律性	遅刻、私語、居眠りなど講義に支障をきたす行動をせず、無断欠席せず、授業が円滑に進行するようにルールを守ることができる。					
	ストレスコントロール力						
テキスト及び参考文献							
参考文献：「AMED研究班による 食物アレルギーの診療の手引き2017」 食物アレルギーの診療の手引き2017検討委員会、「厚生労働科学研究班による 食物アレルギーの栄養食事指導の手引き2017」 食物アレルギーの栄養食事指導の手引き2017検討委員会、食物アレルギー研究会、相模原病院臨床研究センター、日本アレルギー協会ホームページよりダウンロード可能							
他科目との関連、資格との関連							
他科目との関連：食事療法論、食事療法実習、病理学、生理学、解剖学、栄養学、食品学 資格との関連：栄養士							
学修上の助言				受講生とのルール			
食物アレルギーに関する理解は現在も進歩の過程にあります。食物アレルギーに関するニュースや新聞記事などには目を通しましょう。実際に自分が食物アレルギーを持つ子どもたちとかかわる際にどう対応すればいいかを想定しながら受講してください。				携帯電話の電源は切り、カバンにしまっておくこと。 私語を慎む。			

【評価方法】

評価対象	評価方法		評価の割合	到達目標		各評価方法、評価にあたって重視する観点、評価についてのコメント
学修成果	学期末試験	筆記(レポート含む)・ 実技・口述試験	65	①	✓	食物アレルギーの機序、検査法と診断法、アレルゲンの特徴について、基本概念や語句が理解できていること。 適切なアレルゲンの除去、栄養の代替、食品の特徴について理解できていること 食物アレルギーの視点からの給食対応について理解できていること 必須の学修内容を理解し、ポイントを押さえ、自ら考え記述しているか評価する。
				②	✓	
				③	✓	
				④		
				⑤		
	平常評価	小テスト		①		
				②		
				③		
				④		
				⑤		
		レポート	20	①		グループディスカッションによるワークシートの提出 (7週：鶏卵、牛乳、小麦を除去した場合の栄養素の代替方法について理解できていること、8週：食品表示をルールや見方について理解できていること、11～13週：食物アレルギーの視点から給食管理について理解できていること) 学校給食の献立表からアレルゲンになるものを把握し、対応について理解できていること
				②	✓	
				③	✓	
				④		
				⑤		
		成果発表 (プレゼンテーション・作品制作等)	5	①		アレルゲン対象商品の特徴、活用の仕方、除去している人の気持ちを理解し、プレゼンテーションできていること
				②	✓	
				③		
				④		
				⑤		
学修行動	社会人基礎力(学修態度)	10	①	✓	「主体性」自ら知識を深める姿勢・行動がみられること 「実行力」自己の学修目標を設定してその達成に努力すること。 「課題発見力」個々の食物アレルギー患者に有益な情報が何か考えられること。 「計画力」予習・復習で能率的に自己学習ができること。 「創造力」知識を活用し栄養指導を計画しわかりやすく説明できること。 「発信力」聞き手に分かりやすい発表の仕方ができること。 「傾聴力」相手の意見を丁寧に聞き取り自分の意見を述べられること。 「規律性」授業が円滑に進行するよう、遅刻、無断欠席、授業に支障をきたす行動をしないこと。	
			②	✓		
			③	✓		
			④			
			⑤			
総合評価 割合			100			

【到達目標の基準】

到達レベルS(秀)及びA(優)の基準	到達レベルB(良)の基準
食物アレルギーの機序、検査法と診断法、各アレルゲンの特徴を正しく理解し説明できること。() 患児に応じたアレルゲンの除去、必要な栄養素、給食の対応を理解し説明できること。() S(秀) = + 、A(優) = または	食物アレルギーの病型、検査法と診断法、主要アレルゲンの名称を正しく記述し、簡潔に説明できること。() 適切なアレルゲンの除去、給食の対応について説明できること。() B(良) = + 、C(可) =

週	学修内容	授業の実施方法	到達レベル C(可)の基準	予習・復習	時間(分)	能力名
1週 /	○オリエンテーション ○アレルギーについて考えよう 身近にあるアレルギーについて考え、アレルギーへの興味を深める	講義 ミニットペーパー	身近にあるアレルギーについて考える事ができる	(予習)アレルギーにはどんなものがあるか調べておく (復習)身近にあるアレルギーについて気にかけてみる	180	主体性 課題発見力 傾聴力 規律性
2週 /	○食物アレルギーの基礎 アレルギーの機序、アレルギーとは何か、食物アレルギーの病型、症状について理解する	プリントによる前回の振り返り 講義	食物アレルギーの病型、症状について説明できる	(予習)食物アレルギーの食品について調べておく (復習)学期末試験に向けてプリントを見直しておく(特に穴埋め部分について)	180	主体性 課題発見力 傾聴力 規律性
3週 /	○食物アレルギー症状、症状出現時の対応 食物アレルギーの症状出現時の対応、アナフィラキシーの対応、エピペンについて理解する	プリントによる前回の振り返り 講義	食物アレルギーの症状、症状出現時の対応、アナフィラキシーの対応、使用する薬剤、エピペンの使用方法について説明できる	(予習)食物アレルギーの症状誘発時の対応について調べておく (復習)学期末試験に向けてプリントを見直しておく(特に穴埋め部分について)	180	主体性 課題発見力 傾聴力 規律性
4週 /	○検査と診断 血液検査、皮膚検査、食物経口負荷試験などについて理解する	プリントによる前回の振り返り 講義	食物アレルギーの検査法と診断手順を説明できる	(予習)食物アレルギーの検査について調べておく (復習)学期末試験に向けてプリントを見直しておく(特に穴埋め部分について)	180	主体性 課題発見力 傾聴力 規律性
5週 /	○アレルゲンについて 鶏卵、小麦のアレルゲン、アレルゲンコンポーネント、食品の特徴、栄養素について理解する	プリントによる前回の振り返り 講義	鶏卵、小麦のアレルゲン、食品の特徴、栄養素について説明できる	(予習)食物アレルギーにおける鶏卵、小麦の特徴を調べておく (復習)学期末試験に向けてプリントを見直しておく(特に穴埋め部分について)	180	主体性 課題発見力 傾聴力 規律性
6週 /	○アレルゲンについて 牛乳のアレルゲン、アレルゲンコンポーネント、食品の特徴、栄養素について理解する	プリントによる前回の振り返り 講義 アレルギー用ミルクの試飲	牛乳のアレルゲン、食品の特徴、栄養素について説明できる	(予習)食物アレルギーにおける牛乳の特徴を調べておく (復習)学期末試験に向けてプリントを見直しておく(特に穴埋め部分について)	180	主体性 課題発見力 傾聴力 規律性
7週 /	○栄養素の代替について 鶏卵、牛乳、小麦を除去した場合の栄養素の代替方法について理解する	プリントによる前回の振り返り 講義 グループワーク	鶏卵、牛乳、小麦を除去した場合の栄養素の代替について説明できる	(予習)鶏卵、牛乳、小麦の栄養素について調べておく (復習)学期末試験に向けてプリントを見直しておく(特に穴埋め部分について)	180	主体性 課題発見力 傾聴力 規律性
8週 /	○食品表示について 表示のルール、注意点について理解する	プリントによる前回の振り返り 講義	食品表示のルール、注意点について説明できる	(予習)市販品の表示を確認する (復習)学期末試験に向けてプリントを見直しておく(特に穴埋め部分について)	180	主体性 課題発見力 傾聴力 規律性

能力名: 主体性 働きかけ力 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 柔軟性 状況把握力 規律性
ストレスコントロール力

週	学修内容	授業の実施方法	到達レベル C(可)の基準	予習・復習	時間(分)	能力名
9週 /	○ アレルゲンの除去 アレルゲンに対応した商品、食事について理解する	プリントによる前回の振り返り 講義 グループでの事前学習による発表	除去に対応した商品、食事について説明できる	(予習) アレルゲン対応商品をグループで一つ決め、発表の準備を行う (復習) 学期末試験に向けてプリントを見直しておく(特に穴埋め部分について)	180	主体性 課題発見力 傾聴力 規律性
10週 /	○ 集団給食について 基本指針、対応方法を理解する 出身小学校の献立、ホームページからアレルゲンの使用、対応について理解する	プリントによる前回の振り返り 講義 パソコンでの調べ学習	献立表からアレルゲンになるものを把握し、対応について理解し説明できる 記入した献立表の提出	(予習) 小学校給食の献立を見る (復習) 学期末試験に向けてプリントを見直しておく(特に穴埋め部分について)	180	主体性 課題発見力 傾聴力 規律性
11週 /	○ 食物アレルギーの視点から見た給食(保育園編) 実際の例を参考に、食物アレルギーの視点から保育園の給食管理について理解する	プリントによる前回の振り返り 講義 グループワーク	食物アレルギーの視点から保育園の給食管理について説明できる	(予習) 保育園の給食対応にどんなものがあるか調べておく (復習) 学期末試験に向けてプリントを見直しておく(特に穴埋め部分について)	180	主体性 課題発見力 傾聴力 規律性
12週 /	○ 食物アレルギーの視点から見た給食(学校編) 実際の例を参考に、食物アレルギーの視点から学校給食の給食管理について理解する	プリントによる前回の振り返り 講義 グループワーク	食物アレルギーの視点から学校の給食管理について説明できる	(予習) 学校給食の対応にどんなものがあるか調べておく (復習) 学期末試験に向けてプリントを見直しておく(特に穴埋め部分について)	180	主体性 課題発見力 傾聴力 規律性
13週 /	○ 食物アレルギーの視点から見た給食(病院編) 実際の例を参考に、食物アレルギーの視点から学校給食の給食管理について理解する	プリントによる前回の振り返り 講義 グループワーク	食物アレルギーの視点から病院の給食管理について説明できる	(予習) 病院給食での対応について考えてみる (復習) 学期末試験に向けてプリントを見直しておく(特に穴埋め部分について)	180	主体性 課題発見力 傾聴力 規律性
14週 /	○ 食べて治す治療の実際 アレルゲンを食べて治す治療について理解する(食事指導、経口免疫療法)	プリントによる前回の振り返り 講義	実際に臨床現場で行われている指導の説明ができる	(予習) 食べて治す治療について考えてみる (復習) 学期末試験に向けてプリントを見直しておく(特に穴埋め部分について)	180	主体性 課題発見力 傾聴力 規律性
15週 /	○ 食べて治す治療の実際 食物アレルギーを持つ親子のQOLについて理解する	プリントによる前回の振り返り 講義	免疫療法、食物アレルギーをもつ親子のQOLを理解しようとする気持ちを持ちを説明できる	(予習) 食物アレルギー患者のQOLについて考えてみる (復習) 学期末試験に向けてプリントを見直しておく(特に穴埋め部分について)	180	主体性 課題発見力 傾聴力 規律性

能力名: 主体性 働きかけ力 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 柔軟性 状況把握力 規律性
ストレスコントロール力