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
23403	食事療法実習Ⅱ Diet Pracice Ⅱ（Food Allergy Course）	鈴木幸男	✔	専門	1	選択	2年後期

科目の概要

保育園や学校等の給食ではアレルゲン食品の最低限除去や低アレルゲン化により楽しく安心な食事を提供することが求められているので、専門知識、建学の精神、社会人基礎力、pisa型学力を総合的に身に付け、活躍しなければいけない。「食事療法実習Ⅱ」では、食物アレルギー疾患の食事療法について、除去食、代替食の原則と実際を中心に、基本方針、食事基準、献立作成、調理実習、発表報告会等を行い、具体的な栄養管理法を学修する。この授業では、栄養士に必要な客観的な証拠に基づき科学的に判断する能力を身につける。
★保健所栄養士として健診後の食物アレルギーの栄養指導や離乳食講習会等でアレルゲン除去の献立作成実習や調理実習を行ってきた経験があり、必要最低限の除去の食事療法方針や保護者の不安軽減のあり方を実体験をもとに実践的な実習を行う。

学修内容	到達目標
① 食物アレルギーの病因や病態、症状と食事療法及び除去食・代替食について知り、説明ができるようになることを目標とする。 ② 疾患の診断基準と検査方法について知り、説明できようになることを目標とする。 ③ 幼児・学童の栄養アセスメント、栄養管理計画、栄養食事指導について知り、説明できるようになることを目標とする。	① 食物アレルギーの病因や病態、症状と食事療法及び除去食・代替食について理解し、説明・適用することができる。 ② 疾患の診断基準と検査方法について知り、説明・適用することができる。 ③ 幼児・学童の栄養アセスメント、栄養管理計画、栄養食事指導法を習得し、説明・適用することができる。

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	食物アレルギーの除去計画案が自己作成できるという目標に向かって、指示が無くとも、課題解決に必要な知識について、教科書・文献を使用して自己学修をすることができる。
	働きかけ力	
	実行力	到達目標等を確認し、困難があっても目標を変更せず到達することができる。
考え抜く力	課題発見力	食物アレルギー対応食の展開方法等については、思い込みや憶測ではなく、事実に基づいて情報を客観的に整理し、課題を見極めることができる。
	計画力	グループ内で時間内に終えることができるよう手順や役割分担を考えて期限内に完成できるよう進めることができる。
	創造力	食物アレルギー対策等、物事を考える時には固定概念に捉われず、いろいろな方向から考えることができる。
チームで働く力	発信力	整理した内容を的確な文章で表現できる。さらに、発表の仕方を工夫して説明できる。
	傾聴力	人の意見を確認し、その意見から新たなことに気づき、さらに自分の意見を述べることができる。
	柔軟性	
	情況把握力	
	規律性	無断欠席はせず、授業が円滑に進行するよう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

テキスト：新食物アレルギーの基礎と対応(1年次使用テキスト)　　宇理須厚雄　伊藤浩明監修（みらい）　価格3，000円＋税
食物アレルギーの栄養指導（1年次使用テキスト）　海老澤元宏監修　今井孝成他編集（医歯薬出版）　価格　2，700円＋税

他科目との関連、資格との関連

関連科目：食事療法論Ⅰ、ライフステージ栄養、ライフステージ食事、栄養学、生理学、病理学、解剖学
資格：栄養士免許

学修上の助言	受講生とのルール
卵・乳・小麦粉等の食物アレルギーの発生機序、症状、栄養管理法等を事前に調べておくこと、さらに食物アレルギーの除去食の作成や調理実習では積極的に対応できるように努めること。	授業中は、私語を慎み、講義内容について積極的に質問すること、また、食物アレルギー除去食作成には既存メニューを確認し、独自色が確認できるメニューになるよう努めること。実習ではグループ活動が主体となるため、欠席しないこと。

【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		①		
				②		
				③		
				④		
				⑤		
	平常評価	小テスト		①		
				②		
				③		
				④		
				⑤		
		レポート	30	①	✔	① レポートは後半期に２回行う。（１５点×２回） ② 課題については「食物アレルギーの原因食品と食事療法のポイント」「低アレルゲン化の方法について」等、授業で学習した内容を800字程度で、広く調べて自分なりの言葉でまとめる能力、表現の仕方、説明の明確度で評価する。
				②	✔	
				③		
				④		
				⑤		
		成果発表(プレゼンテーション・作品制作等)	60	①	✔	① 献立作成、成果発表は、離乳食、園児、小学生の食物アレルギー対応等で３回行う。 ② 成果発表では、資料（パワーポイント）、発表内容等の創意工夫度や授業で学習した内容と質疑応答が適切であったか等で評価する。 ③ 園児、小学生等のの食物アレルギー治療食が方針に沿ってバランス良く、栄養管理ができ、さらに時間内で調理完了した等で評価する。 ④作品の完成度は、「非常に高い」「高い」「普通」「やや努力が必要」の４区分で評価する。
				②	✔	
				③		
				④		
				⑤		
学修行動		社会人基礎力(学修態度)	10	①		（主体性）栄養士として食物アレルギーも除去計画案の作成達成に向け、指示が無くとも、教科書・文献を使用して自己学修をすることができる。 （実行力）困難があっても目標を変更せずに到達できたかで評価する。 （課題発見力）食物アレルギー対応食の展開方法については、思い込みや憶測ではなく事実に基づき情報を整理し、課題を見極めたかどうかで評価する。 （計画力）グループ内で時間内に終えることができるよう手順や役割分担を考えて期限内に完了できるよう進めることができる。 （創造力）食物アレルギー対策等、物事を考える時に固定観念に捉われず、いろいろな方向から考えられたかどうかで評価する。 （発信力）整理した内容を的確な文章で表現し、さらに発表の仕方に工夫があったかどうかで評価する。 （傾聴力）グループワークで、人の意見を確認し、さらに自分の意見を述べたかどうかで評価する。 （規則性）無断欠席はしないこと。欠席した場合は欠席届を提出し、欠席フォローレポートを受け取り、期日までに提出すること。レポートの提出状況によって評価する。
				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)及びC(可)の基準
食物アレルギーの原因食材と除去食及び代替食、食事療法の基本方針、栄養アセスメント、栄養管理計画等のレポート内容、幼児・学童期の食物アレルギー対応食の献立内容、調理技術、作成ポイントの発表内容が非常に優れていること。（①） 成果発表・作品が完璧で、班での調理実習においても中心的に活動できていること。（②） S（秀）＝①+② A（優）＝①又は②	食物アレルギーの原因食材と除去食及び代替食、食事療法の基本方針、栄養アセスメント、栄養管理計画等のレポート内容、幼児・学童期の食物アレルギー対応食の献立内容ができていること。（①） 調理技術、メニュー作成ポイントの発表内容が非常に良く、作品が良いこと。（②） B（良）＝①+② C（可）＝①

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	講義 グループディスカッション 発表	食物アレルギーの食事療法の目的と実習方法について説明ができる。	(復習) 食物アレルギーの発生頻度と原因食品をまとめておく。 (予習) 保育所におけるアレルギー対応を3つに整理しておく。	90	主体性 課題発見力 創造力 傾聴力 規律性
2週 /	保育所におけるアレルギー対応のガイドライン 保育所でのアレルギー対応について理解する。	講義 グループディスカッション 発表 先週の学習内容を質疑応答形式で実施し、フィードバックする。	保育所における食物アレルギーの対応について説明ができる。	復習) 保育所における食物アレルギーの対応方法と提供食事内容をまとめておく。 (予習) 小学校におけるアレルギー対応を3つに整理しておく。	90	主体性 課題発見力 創造力 傾聴力 規律性
3週 /	学校における食物アレルギー対応の手引き 小学校でのアレルギー対応について理解する。	講義 グループディスカッション まとめ発表 質疑応答 先週の学習内容を質疑応答形式で実施し、フィードバックする。	学校における食物アレルギー対応について説明ができる。	(復習) 小学校における食物アレルギーの対応方法と提供食事内容をまとめておく。 (予習) 誤食の対処方法を3つに整理しておく。	90	主体性 課題発見力 創造力 傾聴力 規律性
4週 /	食物アレルギーひやりはっと事例 幼児等の誤食対処法について理解する。	講義・演習 グループディスカッション まとめ発表 質疑応答 先週の学習内容を質疑応答形式で実施し、フィードバックする。	幼児・学童へ誤食から対処する方法等について説明ができる。	(復習) 誤食のインシデント・アクシデントの対応策をまとめておく。 (予習) 離乳食時の食物アレルギー対応法を3つに整理しておく。	90	主体性 課題発見力 想像力 傾聴力 規律性
5週 /	母乳・人工栄養・離乳食における対応 離乳食と食物アレルギーの関連について理解する。	講義・演習 グループディスカッション まとめ発表 質疑応答 先週の学習内容を質疑応答形式で実施し、フィードバックする。	母乳栄養・人工栄養及び離乳食と食物アレルギーについて説明ができる。	(復習) 母乳栄養と人工栄養の違いとまとめておく。 (予習) 幼児の食物アレルギーメニューを作成しておく。	90	主体性 課題発見力 創造力 傾聴力 規律性
6週 /	離乳食の調理実習 アレルギー源を完全除去した離乳食の調理実習をする	調理実習 作品 成果発表 完成したアレルギー除去食のポイントについて質疑応答を行い フィードバックする。	アレルギー源となる卵、牛乳、小麦粉を除く離乳食が作成できる。 作品内容及び発表内容で評価する。	(復習) 乳児期のアレルギー原因食材をまとめておく。 (予習) 保育園児の食物アレルギー発生順を3つに整理しておく。	90	主体性 課題発見力 創造力 傾聴力 規律性 計画力 発信力 実行力
7週 /	保育園給食(3～5歳児)の献立作成 アレルギー源除去幼児食の献立作成について理解する。	講義・演習 グループディスカッション まとめ発表 質疑応答 先週の学習内容を質疑応答形式で実施し、フィードバックする。	アレルギー源となる卵、牛乳、小麦粉を除く保育園給食のメニューについて説明ができる。	(復習) 幼児期における食物アレルギー原因食材を除いたメニューをまとめておく。 (予習) 作業手順書を整理しておく。	90	主体性 課題発見力 創造力 傾聴力 規律性
8週 /	保育園給食の献立作成、作り方、作業手順、発注書の作成 アレルギー源除去幼児食の献立作成と発注書作成について理解する。	講義・演習 グループディスカッション レポート レポート作成後、模範解答を提示し、質疑応答形式で行い、フィードバックする。	アレルギー原因食を除く保育園給食の献立が作成できる。 食物アレルギーに関するレポート内容で評価する。	(復習) 食物アレルギー対応食のメニューを作成し、課題をまとめておく。 (予習) 調理実習献立と作業手順を確認しておく。	90	主体性 課題発見力 創造力 傾聴力 規律性 計画力 発信力 実行力

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　情況把握力　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 /	保育園給食の献立・調理実習 　アレルギー源除去幼児食の調理実習をする。	調理実習 作品 成果発表 完成したアレルギー除去食のポイントについて質疑応答を行い フィードバックする。	アレルギー原因食を除く保育園給食の調理ができる。 作品内容及び発表内容で評価する。	（復習）食物アレルギー対応メニューの除去食、代替食の展開法をまとめておく。 （予習）小学生低学年生の食物アレルギー対応を３つに整理しておく。	90	主体性 課題発見力 創造力 傾聴力 規律性
10週 /	学校給食（8～9歳）の献立作成 　アレルギー源除去学童食（小学低学年）について理解する。	講義・演習 グループディスカッション まとめ発表、質疑応答 先週の学習内容を質疑応答形式で実施し、 フィードバックする。	アレルギー源となる卵、牛乳、小麦粉を除く学校給食のメニューについて説明ができる。	（復習）学童期における食物アレルギー原因食材を除いたメニューをまとめておく。 （予習）小学低学年生の除去メニュー案を準備しておく。	90	主体性 課題発見力 創造力 傾聴力 規律性
11週 /	学校給食の献立作成、作り方、発注書の作成 　アレルギー源除去学童食（小学低学年）の献立作成と発注書作成について理解する。	講義・演習 グループディスカッション まとめ発表、質疑応答 先週の学習内容を質疑応答形式で実施し、 フィードバックする。	アレルギー原因食を除く学校給食の献立と作り方、作業手順、発注書が作成できる。	（復習）食物アレルギー対応食のメニューを作成し、課題をまとめておく。 （予習）次回の調理実習に向け、班メニューと発注表を準備しておく。	90	主体性 課題発見力 創造力 傾聴力 規律性 実行力 計画力
12週 /	学校給食の献立・調理実習 　アレルギー源除去学童食（小学低学年）の調理実習をする。	調理実習 作品 成果発表 完成したアレルギー除去食のポイントについて質疑応答を行い フィードバックする。	アレルギー原因食を除く学校給食の献立の調理ができる。 作品内容及び発表内容で評価する。	（復習）食物アレルギー対応メニューの除去食、代替食の展開法をまとめておく。 （予習）小学生高学年の食物アレルギー除去メニュー案を準備しておく。	90	主体性 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性 計画力 実行力
13週 /	学校給食（10～11歳）の献立作成 　アレルギー源除去学童食（小学高学年）について理解する。	講義・演習 グループ検討 先週の学習内容を質疑応答形式で実施し、 フィードバックする。	小学高学年を対象としたアレルギー原因食を除いたメニューが作成できる。	復習）学童期の高学年における食物アレルギー原因食材を除いたメニューをまとめ、課題をまとめておく。 （予習）小学高学年生の食物アレルギー除去メニューと発注書を準備しておく。	90	主体性 課題発見力 創造力 傾聴力 規律性 計画力
14週 /	学校給食の献立作成、作り方、発注書の作成 　アレルギー源除去学童食（小学高学年）の献立作成と発注書作成について理解する。	講義・演習 レポート レポート作成後に、模範解答例を提示し、内容を質疑応答する形態でフィードバックする。	小学高学年を対象としたアレルギー原因食を除いたメニューと発注書が作成できる。 食物アレルギーの対応策のレポート内容で評価する。	（復習）小学生高学年食物アレルギー対応食のメニューを作成し、課題をまとめること。 （予習）次週の班メニューと調理作業工程を確認し、課題を３つに整理しておく。	90	主体性 課題発見力 想像力 発信力 傾聴力 規律性 計画力 実行力
15週 /	学校給食の献立・調理実習 　アレルギー源除去学童食（小学高学年）の調理実習をする	調理実習 作品 成果発表 完成したアレルギー除去食のポイントについて質疑応答を行い フィードバックする。	小学高学年を対象としたアレルギー原因食を除いたメニューの調理ができる。 作品内容及び発表内容で評価する。	（復習）食物アレルギーに関する食事指導のポイントをまとめ、実際の指導ができるようにしておく。	90	主体性 課題発見力 想像力 発信力 傾聴力 規律性 実行力 計画力

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　情況把握力　規律性
ストレスコントロール力