

2021年度 愛知学泉短期大学シラバス

シラバス番号	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	○	共通	2	選択	1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付ける。
★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
① 食物アレルギーの仕組み、病型、診断、原因食品を知る。 ② アレルゲンの除去、栄養の代替、食品の特徴について知る。 ③ 食物アレルギーの視点からの給食対応について知る。	① 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。 ② 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。 ③ 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することができる。
	柔軟性	
	状況把握力	
	規律性	遅刻、無断欠席をせず、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
「ぜん息予防のためのよくわかる食物アレルギー対応ガイドブック2014」 独立行政法人 環境再生保全機構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Ⅱ、食事療法実習Ⅱ、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・口頭試験	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	✓		
	平常評価	小テスト		0	①		
					②		
					③		
		レポート		20	①		ワークシートの提出 6週：アレルギー用ミルクを含む粉ミルクの特徴と味の違いについて理解できていること 7週：食品表示のルールや見方について理解できていること 8週：アレルゲンの適切な除去について理解できていること 11週：学校給食の献立表からアレルゲンを把握し、対応について理解できていること
					②	✓	
③					✓		
成果発表（プレゼンテーション・作品制作等）			5	①		9週：鶏卵、乳、小麦を除去し、栄養素を考慮した代替方法について理解できていること	
				②	✓		
	③						
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」遅刻、無断欠席など学習意欲欠如をきたす行動をせず、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。	
				②	✓		
				③	✓		
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
<p>★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。(①)</p> <p>★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。(②)</p> <p>S(秀) = ①+②、A(優) = ①または②</p>	<p>★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。(①)</p> <p>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。(②)</p> <p>B(良) = ①+②、C(可) = ①</p>

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	○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 質疑応答にてフィードバックする	講義 ミニットペーパー	授業方法について理解する 身近にあるアレルギーについて考えることができる	(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	○食物アレルギーの基礎 アレルギーとは何か、アレルギーの機序、食物アレルギーの症状、食物アレルギーの病型について理解する 質疑応答にてフィードバックする	プリントによる前回の振り返り 講義	アレルギーの機序、食物アレルギーの症状、食物アレルギーの病型について説明することができる	(予習) 食物アレルギーとは何か、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	○食物アレルギーの症状出現時の対応 食物アレルギーの症状出現時における対応、アナフィラキシーの対応、エピペンについて理解する 質疑応答にてフィードバックする	プリントによる前回の振り返り 講義 練習用エピペンによる実践演習	食物アレルギーの症状出現時における対応、使用する薬剤、アナフィラキシーの対応、エピペンの使用方法について説明することができる	(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 実行力 課題発見力 傾聴力 規律性
4	○検査と診断 食物アレルギーにおける検査(血液検査、皮膚検査、食物経口負荷試験など)と診断方法について理解する 質疑応答にてフィードバックする	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することができる	(予習) 食物アレルギーの検査、診断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	○アレルゲンについて(鶏卵、小麦) 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 質疑応答にてフィードバックする	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することができる	(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	○アレルゲンについて(乳) 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 質疑応答にてフィードバックする	プリントによる前回の振り返り 講義 レポート(アレルギー用ミルクを含めた粉ミルクの試飲)	乳のアレルゲン、食品の特徴、栄養素、アレルギー用ミルクについて説明することができる (レポート提出を含む)	(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 創造力 傾聴力 規律性
7	○食品表示について 表示のルール、見方、注意点について理解する 質疑応答にてフィードバックする	プリントによる前回の振り返り 講義 実際の商品で表示を見てみる(レポート)	食品表示のルール、見方、注意点について説明できる	(予習) 表示義務の食品を含む商品の表示を見てみる (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 実行力 課題発見力 創造力 傾聴力 規律性
8	○アレルゲンの除去 アレルゲンの適切な除去、対応した商品や食事について理解する 質疑応答にてフィードバックする	プリントによる前回の振り返り 講義 レポート(アレルゲンの適切な除去について考える)	アレルゲンの適切な除去、対応した商品、食事を理解し、説明することができる (レポート提出を含む)	(予習) 鶏卵、乳、小麦に対応した商品を探してみる (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 創造力 発信力 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 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	○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を考慮した代替方法について理解する 質疑応答にてフィードバックする	プリントによる前回の振り返り 講義 グループワークによるプレゼンテーション (栄養素を考慮したレシピを考える)	鶏卵、乳、小麦を除去した場合の栄養素を考慮した代替方法について説明することができる	(予習) 鶏卵、乳、小麦の栄養素の代替となるもの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 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
10	○集団給食について 保育所、学校での食物アレルギーに対する対応の基本指針、対応方法、献立作成のポイント等を理解する 質疑応答にてフィードバックする	プリントによる前回の振り返り 講義	保育所、学校での食物アレルギーに対する対応の基本指針、対応方法、献立作成のポイント等を説明することができる	(予習) 保育所、学校給食の食物アレルギー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
11	○給食献立から食物アレルギーの対応をしてみる 学校給食の献立表から、アレルギーの使用や対応について理解する 質疑応答にてフィードバックする	プリントによる前回の振り返り 講義 グループワーク・レポート(給食献立の対応について)	献立表からアレルゲンを把握し、対応について理解し説明することができる (レポートの提出を含む)	(予習) 学校給食での鶏卵、乳、小麦の使用について調べてみる (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 実行力 課題発見力 発信力 傾聴力 規律性
12	○食物アレルギーの視点から見た給食(保育所、学校編) 実際の例を参考に、食物アレルギーの視点から保育所、学校給食の給食管理について理解する 質疑応答にてフィードバックする	プリントによる前回の振り返り 講義	食物アレルギーの視点から保育所、学校の給食管理についてイメージを持つことができる	(予習) 保育所、学校での食物アレルギーを考慮した給食管理について調べてみる (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
13	○食物アレルギーの視点から見た給食(病院) 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 質疑応答にてフィードバックする	プリントによる前回の振り返り 講義	食物アレルギーの視点から病院の給食管理についてイメージを持つことができる	(予習) 病院での食物アレルギーを考慮した給食管理について調べ、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	○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) 質疑応答にてフィードバックする	プリントによる前回の振り返り 講義	臨床現場で行われている治療について理解し、イメージすることができる	(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	○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 質疑応答にてフィードバックする	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理解し、イメージすることができる	(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