

## 2021年度 愛知学泉大学シラバス

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
232131086	食物とアレルギー			専門	2	選択	3前期
<b>科目の概要</b>							
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。また、検査法や診断法並びに除去食、食事指導、薬物治療など臨床的な内容についても総合的に学ぶ。この授業では、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的確な食事指導を、科学的根拠に基づいて実践する能力を身に着ける。							
<b>学修内容</b>				<b>到達目標</b>			
① 食物アレルギーの仕組み、病型、診断、原因食品を知る。 ② アレルゲン除去食、栄養指導を知る。 ③ アレルギー症状の治療を知る。				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 除去食を含めた栄養指導を行うことができる。 ③ アレルギー症状の治療について理解し、説明することができる。			
<b>学生に発揮させる社会人基礎力の能力要素</b>		<b>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</b>					
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、管理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						
	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、ルールを守ることができる。					
	ストレスコントロール力						
<b>テキスト及び参考文献</b>							
参考文献（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）： 「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							
<b>他科目との関連、資格との関連</b>							
管理栄養士、栄養教諭							
<b>学修上の助言</b>				<b>受講生とのルール</b>			
食物アレルギーに関する理解は現在も進歩の過程である。食物アレルギーに関するニュースや新聞記事などには必ず目を通す。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するとよい。				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	70	①	✓	食物アレルギーの仕組み、検査法と診断法、各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。 それぞれの患者に対し、適切な食事指導を計画できること。 アレルギー症状の治療法を正しく理解し、説明できること。 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	20	①	✓	第13週までの内容について理解度を確かめるために第14週に小テストを行い評価する 基本概念や語句を理解できているか確認する。 穴埋め問題、記述問題、計算問題を出題する。
				②	✓	
				③	✓	
		レポート	0	①		
				②		
				③		
成果発表（プレゼンテーション・作品制作等）	0	①				
		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」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	✓		
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>★食物アレルギーの仕組み、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。(a)</p> <p>★患者に応じたアレルゲン除去食、食事指導を計画し、的確に記述・説明できること。(b)</p> <p>S(秀) = a + b、A(優) = a または b</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(c)。</p> <p>アレルゲン除去食、食事指導の基礎知識を説明できること(d)。</p> <p>B(良) = c + d、C(可) = c</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	○アレルギーとは何か アレルギーの仕組み、 食物アレルギーとは何か を理解する。	講義	食物アレルギーの定義 を説明できる。	予習：診療の手引きp. 1, 3 (食物アレルギー の定義、疫学) 復習：食物アレルギー の定義、疫学	120	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 食物アレルギーの病 型、症状について理解 する。	講義 授業開始時に確認テス ト(復習内容の質問に 記述で解答。テスト後 答え合わせし解説す る)	食物アレルギーの病型 を正確に記載でき、説 明できる。	予習：診療の手引きpp 1~2 (食物アレルギー の病型) 復習：確認テストに向 けた復習(食物アレル ギーの病型、症状)	120	主体性 課題発見力 傾聴力 規律性
3	○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。	講義 授業開始時に確認テス ト(復習内容の質問に 記述で解答。テスト後 答え合わせし解説す る)	食物アレルギーの検査 法と診断手順を説明で きる。	予習：診療の手引きpp 7~9, 12~15 (食物ア レルギーの検査) 復習：確認テストに向 けた復習(食物アレル ギーの検査)	120	主体性 課題発見力 傾聴力 規律性
4	○症例を通して学ぶ ・新生児・乳児消化管 アレルギー ・食物アレルギーの関 与する乳児アトピー性 皮膚炎 について理解する。	講義 授業開始時に確認テス ト(復習内容の質問に 記述で解答。テスト後 答え合わせし解説す る)	新生児・乳児消化管ア レルギー、食物アレル ギーの関与する乳児ア トピー性皮膚炎の症状 と診断手順を説明でき る。	予習：診療の手引きp 1, 11 (食物アレルギーの関与 する乳児アトピー性皮膚炎 の病態と診断) 復習：確認テストに向 けた復習(新生児・乳児消化管 アレルギー、食物アレル ギーの関与する乳児アト ピー性皮膚炎の症状と診 断)	120	主体性 課題発見力 傾聴力 規律性
5	○症例を通して学ぶ ・即時型症状 ・食物依存性運動誘発 アナフィラキシー ・口腔アレルギー症候 群 について理解する。	講義 授業開始時に確認テス ト(復習内容の質問に 記述で解答。テスト後 答え合わせし解説す る)	即時型症状、食物依存 性運動誘発アナフィラ キシー、口腔アレル ギー症候群の症状と診 断手順を説明できる	予習：診療の手引きp 1, 2, 11 (即時型症状 の病態と診断) 復習：確認テストに向 けた復習(即時型症 状、食物依存性運動誘 発アナフィラキシー、 口腔アレルギー症候群 の症状と診断)	120	主体性 課題発見力 傾聴力 規律性
6	○食物アレルギー症状 出現時の対応について 理解する。	講義 授業開始時に確認テス ト(復習内容の質問に 記述で解答。テスト後 答え合わせし解説す る)	症状出現時の対応方 法、使用する薬剤につ いて説明できる。	予習：診療の手引きpp 21~25 (症状出現時の 対応) 復習：確認テストに向 けた復習(症状出現時 の対応方法、使用する 薬剤)	120	主体性 課題発見力 傾聴力 規律性
7	○食物アレルギー症状 アナフィラキシーの対 応、エピペン®につい て理解する。	講義 授業開始時に確認テス ト(復習内容の質問に 記述で解答。テスト後 答え合わせし解説す る)	アナフィラキシーの対 応、エピペン®の使用 方法について説明でき る。	予習：診療の手引きpp 21~25 (症状出現時の 対応) 復習：確認テストに向 けた復習(アナフィラ キシーの対応方法、エ ピペン®の使用法)	120	主体性 課題発見力 傾聴力 規律性
8	○アレルゲン総論 アレルゲンとは何か、 タンパク質の性質と構 造、コンポーネントに ついて理解する。	講義 授業開始時に確認テス ト(復習内容の質問に 記述で解答。テスト後 答え合わせし解説す る)	アレルゲン、アレルゲ ンコンポーネント、交 差抗原性について説明 できる。	予習：栄養食事指導の 手引きp 1 (食物アレ ルゲン) 復習：確認テストに向 けた復習(アレルゲ ン、アレルゲンコン ポーネント、交差抗原 性)	120	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	○アレルギー各論 鶏卵、牛乳アレルギー アレルギーの特徴、症状の特徴などを理解する。	講義 授業開始時に確認テスト(復習内容の質問に記述で解答。テスト後答え合わせし解説する)	鶏卵アレルギー、牛乳アレルギーの主要アレルギーと食事栄養指導について説明できる。	予習：栄養食事指導の手引きpp 14～20(鶏卵アレルギー、牛乳アレルギー) 復習：確認テストに向けた復習(鶏卵、牛乳のアレルギー、指導)	120	主体性 課題発見力 傾聴力 規律性
10	○アレルギー各論 小麦、米、ソバアレルギー アレルギーの特徴、症状の特徴などを理解する。	講義 授業開始時に確認テスト(復習内容の質問に記述で解答。テスト後答え合わせし解説する)	小麦アレルギー、他の穀物アレルギーの主要アレルギーと食事栄養指導について説明できる。	予習：栄養食事指導の手引きpp 21～23(小麦アレルギー) 復習：確認テストに向けた復習(小麦、米、ソバのアレルギー、指導)	120	主体性 課題発見力 傾聴力 規律性
11	○アレルギー各論 魚、甲殻類、魚卵、肉アレルギー アレルギーの特徴、症状の特徴などを理解する。	講義 授業開始時に確認テスト(復習内容の質問に記述で解答。テスト後答え合わせし解説する)	魚、甲殻類、魚卵、肉アレルギーの主要アレルギーと食事栄養指導について説明できる。	予習：栄養食事指導の手引きpp24, 25, 27(魚、甲殻類、魚卵、肉アレルギー) 復習：確認テストに向けた復習(魚、甲殻類、魚卵、肉のアレルギー、指導)	120	主体性 課題発見力 傾聴力 規律性
12	○アレルギー各論 野菜、果物アレルギー アレルギーの特徴、症状の特徴などを理解する。	講義 授業開始時に確認テスト(復習内容の質問に記述で解答。テスト後答え合わせし解説する)	野菜、果物アレルギーの主要アレルギーと食事栄養指導、PFASについて説明できる。	予習：栄養食事指導の手引きpp26～27(野菜、果物アレルギー) 復習：確認テストに向けた復習(野菜、果物のアレルギー、指導、PFAS)	120	主体性 課題発見力 傾聴力 規律性
13	○アレルギー各論 大豆、ピーナッツ、ナッツ類、ゴマアレルギー アレルギーの特徴、症状の特徴などを理解する。	講義 授業開始時に確認テスト(復習内容の質問に記述で解答。テスト後答え合わせし解説する)	大豆、ピーナッツ、ナッツ類、ゴマアレルギーの主要アレルギーと食事栄養指導について説明できる。	予習：栄養食事指導の手引きpp24～26(大豆、ピーナッツ、ナッツ類、ゴマアレルギー) 復習：確認テストに向けた復習(大豆、ピーナッツ、ナッツ類、ゴマのアレルギー、指導)	120	主体性 課題発見力 傾聴力 規律性
14	○1～13週のまとめ 食物アレルギーの総合知識を定着する。	小テスト(復習内容を記述で解答。テスト後答え合わせし解説する)	前週までの内容を理解できている。	予習：1～13週までのノート、テキスト、確認プリントを見直すこと。 復習：間違った問題について確認すること。	180	実行力 課題発見力
15	○栄養食事指導と食物アレルギーの最新知識 栄養食事指導の実際について理解する。また、食物アレルギーの最新の知識を知る。	講義	アレルギー除去食や食事指導の留意点を説明できる。	予習：栄養食事指導の手引きpp10～13, 31(栄養食事指導、給食対応)、診療の手引きp5, 6, 16, 19(予防、管理、経口免疫療法) 復習：栄養食事指導、給食対応	180	主体性 創造力 発信力 傾聴力

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 状況把握力 規律性 ストレスコントロール力