

## こども食物アレルギー実務課程ガイドライン

特定非営利活動法人日本医療福祉実務教育協会のカリキュラム委員会は、会員校の共通理解と資格称号の維持向上を図るために、カリキュラム・ガイドラインを示す。

	表記教科名	単位	項目	目的	内容
必修 (1科目)	食物アレルギー概論	1	食物アレルギーに関する知識	食物アレルギーについて学び、基礎知識を習得する。	1) 食物アレルギーの基礎知識 2) 安全管理と危機管理 3) 食物アレルギーの給食対応 4) 職種間連携の重要性 5) 給食提供以外での保育における注意事項 6) 食育
	食生活論	1	食と栄養に関する知識	栄養・調理の基本について学ぶ。	1) 食生活における諸問題 2) 食事バランスガイド 3) 食物アレルギー対応調理実習① 4) 食物アレルギー対応調理実習②
	子どもの食と栄養Ⅰ	1	子どもの食と栄養に関する知識	子どもの食と栄養について学ぶ。	1) 子どもの健康と食生活の意義 2) 栄養に関する基礎知識 3) 保育所における食事の提供ガイドライン 4) 乳児期の発育と食生活 5) 幼児期の発育・発達と食生活 6) 食育の基本と内容およびその環境 7) 食物アレルギーのある子どもへの対応
	臨床栄養学	1	臨床栄養学に関する知識	各種疾患に関する栄養について学ぶ。	1) 臨床栄養学の意義 2) 食事療法に関する基礎知識 3) 各疾患別の食事療法 4) 食物アレルギーの食事
選択 (1科目)	子どもの食と栄養Ⅱ	1	子どもの食と栄養に関する知識	子どもの食に関する調理の基本を学ぶ。 食物アレルギー対応食の調理を学ぶ。	1) 乳汁栄養の理解と調乳実習 2) 離乳食の調理 3) 幼児食の調理 4) 間食と行事食 5) 食物アレルギー対応食の調理 6) 食育
	食生活論	1	食と栄養に関する知識	栄養・調理の基本について学ぶ。	1) 食生活における諸問題 2) 食事バランスガイド 3) 食物アレルギー対応調理実習① 4) 食物アレルギー対応調理実習②
	調理学実習	1	食と栄養に関する実習	栄養・調理の基本について実習を通して学ぶ。	1) 食と健康について 2) 食物アレルギーに配慮した食事の調理 3) ライフステージ別の食事の調理
	臨床栄養学実習	1	臨床栄養学に関する実習	各疾患別の食事療法の献立作成と実習を行う。	1) 形態別治療食の調理 2) 各栄養成分コントロール食の献立作成 3) 各栄養成分コントロール食の調理 4) 食物アレルギー対応食の献立作成と調理
	保育実習・幼稚園実習	1	保育園・幼稚園における教育実習	保育・幼児教育現場で実習し、これらの社会的機能や保育者の役割を理解し、幼児の指導法や技術を習得する。	1) 実習の意義と目的、実習の流れについて 2) 指導計画 3) 観察・参加実習 4) 指導計画の立案と実践 5) 家庭との連携 6) 実習の振り返りと実習日誌の記入
	教育実習	1	小・中学校における教育実習	「教育」に関する科目の学習をもとに、学校教育の現場で教育実習を行い、児童・生徒と関わることで教諭の役割を理解する。	1) 児童及び生徒への個別相談、指導の実習 2) 学級活動及び給食の時間における指導の参観・補助 3) 実習日誌の記入と事後指導
	医療秘書実務実習	1	医療機関における医事及び診療実務等の実習	医療機関における実習を通して、医療秘書実務士の役割と実務を体得する。また、医師を中心とするメディカルスタッフの相互連携と機能の実際と、患者対応を習得する。	1) 病院組織の総合理解 2) 病棟業務における患者対応等の実習 3) 実習ノートの作成と事後報告会の実施