

保健福祉学部教育課程

保健福祉学部では人間性の豊かな看護の専門職、少子・高齢社会に対応できる福祉専門職、健康的な社会づくりに貢献する栄養専門職の育成を目指しています。これらの専門職が協力した活動の展開がはかれるように看護学科、福祉学科、栄養学科を一学部として保健福祉学部を構成しています。

教授内容は人間を生理的・社会的（倫理的）、また生涯を通して発達しつづける存在として心身両面から把握します。

そのためには、看護・福祉・栄養の基本的な理論や技法、対応のあり方を教授し、人間の成長、発達への援助・指導の能力を育成します。保健福祉学部の教育課程（カリキュラム）は次のとおりです。

①総合人間科学

本学における総合人間科学は、キリスト教を基盤とし、専攻する学問分野の違いを超えて学修するうえでの根本となる総合的視点と豊かな人間性を養うための教養教育課程です。

総合人間科学は、全学共通科目と学部共通科目で構成されます。4年間を通して、「キリスト教を基盤とする自校教育及び女子教育」、「初年次教育」、「総合的人間理解を深めるための基礎教養」、「地域貢献」、「キャリア形成の導入と専門教育科目への連動」を行うことを基本とし、グローバル化や科学技術の進展など社会の激しい変化に対応し得る統合された知の基盤を培うことを目指しています。

また、総合人間科学において養われた深い教養と総合的視点で課題をとらえる能力は、専門教育課程の学修においても、専攻する学問分野の理解を助けるとともに、研究課題に対する幅広い視野に立ったアプローチも可能とします。

<全学共通科目>

○キリスト教教育

建学の精神の基本であるキリスト教を学び、学院の歴史および建学の精神である『感恩奉仕』を展開させることができる素養を身につけます。

○初年次教育

大学教育への移行が円滑に図られるための教育プログラムを実施します。

○女性と健康

女子大学として女性と健康に焦点をあて、科目を構成します。

<学部共通科目>

○基礎教養

専門科目の導入である学問領域に触れ、幅広い教養を身につけます。

○アカデミックスキル

外国語の学習により異文化理解とコミュニケーションスキルの基盤を養い、また、IT活用能力を身につけます。

○地域創生

全学的取組として地域の現実的な課題を解決するために、必要な基本的姿勢と技術を修得します。

○キャリア形成支援

地域社会が求める自立した女性を目指すためのキャリア形成の基本を学び、各学科のキャリア形成発展科目との連動により、実践的態度及び技術修得を目指します。

②専門教育科目

○看護学科

社会の要請に応え、根拠に基づいた質の高い看護実践を提供できる人材の育成を目指しています。専門教育科目は、「看護を学ぶための基礎」、「看護実践の基盤」、「看護実践の応用」、「看護実践の発展」と、段階的なカリキュラム構成で、看護実践能力を身につけるための一貫した教育を行っています。また、「公衆衛生看護関係科目」や「養護に関する科目」を備え、保健師、養護教諭、高等学校教諭（看護）を目指すことを可能にしています。

○福祉学科

ヒューマンサービスに必要な基礎的能力を養う「福祉基礎科目」をはじめ、「福祉専門科目」、「精神保健福祉関係科目」、「福祉心理臨床関係科目」、「保健・医療関係科目」、「保育関係科目」、「専門研究科目」、「教職に関する科目」を充実させています。これらの科目を履修することで、人々の抱えるニーズを総合的にとらえ、豊かな知識と実践力を備え、想像力と創造力をもった福祉専門職を養成しています。

○栄養学科

社会の要請に応え、地域包括ケアの一翼として地域社会で活躍できる管理栄養士の養成を目指しています。専門教育科目は、人体の構造や疾病発症のメカニズムおよび各種食品の成分や調理による科学的な変化等を学ぶ「専門基礎分野」と、管理栄養士業務の中心である栄養管理業務と給食管理業務について学ぶ「専門分野」により構成されます。早期に人体や食に関する科目を配置し、管理栄養士としての専門性を高めるために必要な科目までを体系的に配置したカリキュラムを構成しています。また、「教職に関する科目」を備え、栄養教諭を目指すことを可能としています。

保健福祉学部の構成

総合人間科学

全学共通科目

キリスト教教育

- キリスト教学（旧約聖書）
- キリスト教学（新約聖書）
- キリスト教と西南女学院のあゆみ
- キリスト教と文化
- キリスト教と現代

初年次教育

- 初年次セミナーⅠ
- 初年次セミナーⅡ

女性と健康

- 運動と健康
- チームスポーツ
- 生涯スポーツ
- 女性史
- 共生社会とジェンダー

学部共通科目

基礎教養

- 保健福祉学入門
- 文学
- 日本国憲法
- 生物と生命科学
- 数学リテラシー
- こころと人間
- 経済学入門
- 生活の中の化学
- 人生と哲学
- 法学
- 比較文化と国際理解

アカデミックスキル

- 基礎英語
- 英会話入門
- 実用英語コミュニケーション
- 中国語入門
- 中国語発展
- ハングル入門
- ハングル発展
- 日本語表現法
- メディアリテラシー
- 情報処理基礎
- 情報処理演習
- 情報の理解と表現

地域創生

- 北九州の過去・現在・未来
- 北九州の技と文化
- ボランティア概論
- 高齢者支援学Ⅰ
- 高齢者支援学Ⅱ

キャリア形成支援

- キャリア開発
- ライフイベントとキャリア支援
- 実践キャリアプランニング

教職に関する科目

- 教職概論
- 教育原理
- 教育心理学
- 教育社会学
- 教育課程論
- 特別活動及び総合的な学習の時間の指導法
- 特別支援教育論
- 教育方法論
- 教育におけるICT活用
- 看護教科教育法Ⅰ
- 看護教科教育法Ⅱ
- 学校保健教育法
- 学校栄養指導論Ⅰ
- 学校栄養指導論Ⅱ
- 道德教育の理論と実践
- 生徒・進路指導論
- 生徒指導論
- 教育相談（カウンセリングを含む。）
- 教育実習事前事後指導
- 養護実習事前事後指導
- 栄養教育実習事前事後指導
- 教育実習Ⅰ
- 養護実習
- 栄養教育実習
- 教職実践演習（中・高）
- 教職実践演習（養護教諭）
- 教職実践演習（栄養教諭）

看護学科

- 看護を学ぶための基礎
- 看護実践の基盤
- 看護実践の応用
- 看護実践の発展
- 公衆衛生看護関係科目
- 養護に関する科目

福祉学科

- 福祉基礎科目
- 福祉専門科目
- 精神保健福祉関係科目
- 福祉心理臨床関係科目
- 保健・医療関係科目
- 保育関係科目
- 専門研究科目

栄養学科

- 社会・環境と健康
- 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち
- 食べ物と健康
- 基礎栄養学
- 応用栄養学
- 栄養教育論
- 臨床栄養学
- 公衆栄養学
- 給食経営管理論
- 総合演習
- 臨地実習
- 実践活動・専門研究

1 年次		2 年次		3 年次		4 年次	
前期	後期	前期	後期	前期	後期	前期	後期
【総合人間科学】		全学共通科目 保健福祉学部共通科目		キリスト教教育・初年次教育・女性と健康 基礎教養・アカデミックスキル・地域創生・キャリア形成支援			
【専門教育科目】		社会・環境と健康					
人体の構造と機能及び疾病の成り立ち		公衆衛生学 健康情報処理論		栄養疫学 社会福祉概説		健康管理概論 看護学	
解剖生理学 応用生理学 生化学Ⅰ・Ⅱ 病理基礎医学		疾病診断治療学Ⅰ・Ⅱ		微生物学 運動生理学			
食べ物と健康							
調理学 食品学Ⅰ・Ⅱ フードスペシャリスト論		食品衛生学 加工食品機能論 食品流通・消費論 食品の官能評価・鑑別論演習		フードコーディネート論			
実験・実習							
人体の構造と機能 基礎実習 基礎調理学実習		解剖生理学実習 食品学実験 応用調理学実習		生化学実習 食品栄養実習 健康情報処理実習		臨床医学実習 食品衛生学実験	
基礎栄養学・応用栄養学							
栄養学概説 基礎栄養学Ⅰ・Ⅱ 応用栄養学Ⅰ・Ⅱ				運動・環境と栄養			
栄養教育論							
栄養教育基礎				栄養教育論Ⅰ・Ⅱ			
		臨床栄養学					
		臨床栄養管理学		栄養治療学Ⅰ・Ⅱ 臨床栄養活動論 介護概論		臨地実習 (学外実習)	
		公衆栄養学					
		公衆栄養学Ⅰ・Ⅱ		地域栄養活動論			
		給食経営管理論					
		給食計画論		給食経営管理論			
実践活動・専門研究							
食と健康分野 調理師論 薬事法規概論							
		実習(学内実習)					
		基礎栄養学実習		応用栄養学実習 栄養教育論実習		臨床栄養学実習Ⅰ・Ⅱ 公衆栄養学実習	
		給食経営管理実習Ⅰ・Ⅱ		総合演習			
				総合演習Ⅰ			
						臨地実習ⅠⅡⅢ	
						培った栄養学の知識を応用し 地域包括ケアへの役割を理解する	
						総合演習Ⅱ	
食や人体の基礎を学ぶ		人間の健康と栄養について学び実践的能力を養う					
教職に関する科目		教育原理 教育におけるICT活用		教育概論 教育心理学 道徳教育の理論と実践		教育社会学 教育課程論 教育相談 (カウンセリングを含む)	
				特別活動及び総合的な学習の時間の指導法 特別支援教育論 学校栄養指導論Ⅰ 生徒指導論		学校栄養指導論Ⅱ 栄養教育実習事前事後指導	
						栄養教育実習事前事後指導 栄養教育実習 教育実践演習(栄養教諭)	

専門基礎分野

専門分野

■教育課程(カリキュラム)の構成

総合人間科学

総合人間科学は専攻する学問分野の違いによらず、学習する上での根本となる総合的視点と豊かな人間性を涵養するため、全学共通としています。幅広い視野に立った科目の開設により、人間理解のもとに深い教養と総合的な判断力を培うと同時に、専門教育との有機的な連携も図っています。

専門教育科目

専門の骨格を正確に把握させる目的から、基礎・基本を重視するとともに管理栄養士の専門性を高めることをねらいとし、その基礎となる「専門基礎分野」、高度な知識や技術を修得するための「専門分野」に大別して編成しています。また、それぞれの分野において実験・実習を実施。経験により知識・技術の習熟度を高めます。

「専門基礎分野」は、管理栄養士という専門職種を目指す動機づけにつながることをねらいとして、科目を設定しています。

①社会・環境と健康

人間や生活について理解を深め、社会や環境と健康とのかかわりについて理解します。

②人体の構造と機能及び疾病の成り立ち

人体の構造や機能を系統的に理解するとともに、主要疾患の成因、病態、診断、治療等を理解します。

③食べ物と健康

食品の各種成分や人体に対しての栄養面や安全面等への影響や評価を理解します。

「専門分野」は、管理栄養士としての専門性を高めるための科目で、栄養評価・判定に基づいた企画、実施、評価の総合的なマネジメントを行うことのできる能力を養うという基本的な考え方を踏まえた内容としています。

①基礎栄養学

人は健康を維持し、日々の活動をするために、外界からたえず食物として必要な物質を取り入れています。この外界から取り入れる「必要な物質」が栄養素です。基礎栄養学では、栄養素を体内に取り入れる機構（消化・吸収）、また、取り入れた栄養素を分解・再構成し、エネルギーや物質を生成する過程（栄養代謝）について学び、栄養が人の健康に果たす役割を理解することを目標とします。

②応用栄養学

身体状況や栄養状態に応じた栄養管理の考え方を理解することを目標とします。妊娠や発育、加齢などのライフステージや、スポーツ、特殊環境下など、人体の構造や機能の変化に応じた身体・栄養状態の特徴を十分に理解することにより、栄養状態の評価・判定（栄養アセスメント）の基本的な考え方を修得します。同時に健康増進、疾病予防に寄与するエネルギー、栄養素の機能および必要量等を理解し、それらの健康への影響に関するリスク管理の基本的な考え方や方法について理解することを目標とします。

③栄養教育論

健康・栄養状態、食行動、食環境等の評価・判定に基づき、栄養教育プログラムの作成・実施・評価を総合的にマネジメントする能力を養います。また、それに必要とされる健康・栄養教育に関する理論と方法を修得し、行動科学やカウンセリングの理論と応用についても理解することを目標とします。

④臨床栄養学

傷病者の病態や栄養状態の特徴に応じた適切な栄養管理を行う能力を養います。栄養アセスメントに基づいた栄養ケアプランの作成・実施・評価に関する総合的なマネジメントの考え方を理解し、具体的な栄養状態の評価・判定、栄養補給、栄養教育、食品と医薬品の相互作用について修得した上で、医療・介護制度やチーム医療における管理栄養士の役割について理解することを目標としています。特に近年、介護予防や健康寿命の観点より、高齢者に対する適正な栄養管理の必要性が増しており、ライフステージや疾患別・病態別に加え、様々な身体状況（口腔状態含む）や栄養状態に応じた具体的な栄養管理方法についても十分理解できる教育内容としています。

⑤公衆栄養学

地域や職域等における保健・医療・福祉・介護システムの栄養関連サービスに関するプログラムの作成・実施・評価を総合的にマネジメントする能力を養います。栄養疫学、栄養政策の企画・評価について理解し、社会資源の活用や栄養情報の管理、コミュニケーションの管理などの仕組みについて理解することを目標としています。

⑥給食経営管理論

給食運営や関連の資源を総合的に判断し、栄養面、安全面、経済面をふまえた全般のマネジメントを行う能力を養います。また、マーケティングの原理や応用について理解するとともに、組織管理などマネジメントの基本的な考え方や方法を修得することを目標としています。さらに、近年の給食施設で導入が進む新調理システムを理解するとともに、事業所給食が担う健康経営への取り組みを理解できる教育内容としています。

⑦総合演習

栄養評価・判定に基づいた適正な栄養管理を行うためには、専門分野の教育内容ごとに修得した知識、技能を統合する能力が必要とされることから、専門分野の各教育内容を包含する演習を行います。

⑧臨地実習

学内で修得する知識・技術を栄養管理の実践の場面に適用し、理論と実践を結びつけて理解できることをねらいとし、充実強化を図ります。

⑨実践活動・専門研究

将来の進路に合わせた「食と健康分野」「実践栄養分野」「臨床栄養分野」のより深い知識、技術を修得することを目標としています。

⑩卒業研究・卒業ゼミ

自分自身でテーマを選択し、情報を収集し、それを分析・応用・展開していく能力や、主体的な思考力・判断力を伴った研究的態度を育成します。

はじめに

キリスト教教育とその活動

学生生活

キャンパスルール

学生生活支援

施設・設備

〔大学〕教育目的等

〔大学〕教科の履修

助産別科

短期大学部

学則・規程等

栄養学科履修科目表（履修規程別表第一）

●総合人間科学

		科 目	授業 を行う 年次	単 位 数	必 修	選 択	栄 養 士	管 理 栄 養 士	フ ィ ド ス ベ ン シ ャ リ ス ト	栄 教 一 種 免	開講時期・週授業時間数								備 考
											1 年次		2 年次		3 年次		4 年次		
											前期	後期	前期	後期	前期	後期	前期	後期	
総合人間科学	全学共通科目	キリスト教学(旧約聖書)	1	2	2						2								総合人間科学より必修科目を含め24単位以上修得
		キリスト教学(新約聖書)	1	2	2							2							
		キリスト教と西南女学院のあゆみ	1	1	1						1								
		キリスト教と文化	2	1		1								1					
		キリスト教と現代	3	1		1									1				
		初年次セミナーⅠ	1	1	1							2							全学共通科目より必修科目を含め9単位以上修得
		初年次セミナーⅡ	1	1	1								2						
		運動と健康	1	1	1							1							
		チームスポーツ	1	1		1					1	2							
		生涯スポーツ	1	1		1					1		2						
	女性と健康	女性史	2	1			うち1単位必修								1				
		共生社会とジェンダー	3	1												1			
		基礎福祉学入門	1	1	1							1							学部共通科目より必修科目を含め15単位以上修得 うち「基礎教養」より必修科目を含め2単位以上修得 「アカデミックスキル」より3単位以上修得
		文学	1	2		2							2						
		日本国憲法	1	2		2				2		2							
	生物と生命科学	1	2		2					2									
	数学リテラシー	1	1		1						1								
	基礎教養	こころと人間	2	2		2								2					
		経済学入門	2	2		2								2					
		生活の中の化学	1	2		2					2								
		人生と哲学	1	2		2						2							
		法学	1	2		2						2							
		比較文化と国際理解	2	2		2									2				
		基礎英語	1	1							1	2							
		英会話入門	1	1			うち1単位必修						2						
		実用英語コミュニケーション	2	1							1				2				
		中国語入門	1	1								2							
	アカデミックスキル	中国語発展	1	1									2						
		ハングル入門	1	1								2							
		ハングル発展	1	1									2						
		日本語表現法	3	1												2			
		メディアリテラシー	1	1			うち1単位必修					2							
		情報処理基礎	1	1							1	2							
		情報処理演習	1	1									2						
		情報の理解と表現	2	1							1			2					
		北九州の過去・現在・未来	2	1		1									1				
		北九州の技と文化	3	1		1										1			
	地域創生	ボランティア概論	1	1		1					1								
		高齢者支援学Ⅰ	2	1		1							1						
		高齢者支援学Ⅱ	4	1		1											1		
		キャリア開発	1	2	2								2						
		ライフイベントとキャリア支援	2	1		1								1					
	キャリア支援	実践キャリアプランニング	2	1		1									2				

●栄養学科専門教育科目

			科 目	授業 を行う 年次	単 位 数	必 修	選 択	栄 養 士	管 理 栄 養 士	フ ード ス ペ シャ リス ト	栄 教 一 種 免	開講時期・週授業時間数								備 考		
												1 年次		2 年次		3 年次		4 年次				
												前期	後期	前期	後期	前期	後期	前期	後期			
専 門 教 育 科 目	社会・環境と健康	公 衆 衛 生 学	2	2	2		2	2		2			2								専門教育科目より必修科目を含め100単位以上修得	
		栄 養 疫 学	2	2		2		2		2				2								
		健 康 管 理 概 論	3	2	2			2		2						2						
		健 康 情 報 処 理 論	2	2	2			2		2			2									
		社 会 福 祉 概 説	2	2	2		2	2						2								
	人体の構造と機能及び 疾病の成り立ち	看 護 学	3	2		2											2					
		解 剖 生 理 学	1	2	2		2	2		2	2											
		応 用 生 理 学	1	2	2			2		2		2										
		生 化 学Ⅰ	1	2	2		2	2		2		2										
		生 化 学Ⅱ	2	2		2		2		2			2									
		病 理 基 礎 医 学	1	2	2		2	2		2		2		2								
		疾 病 診 断 治 療 学Ⅰ	2	2	2		2	2		2			2									
		疾 病 診 断 治 療 学Ⅱ	2	2	2			2		2				2								
		微 生 物 学	3	2		2										2						
		運 動 生 理 学	3	2		2											2					
	食べ物と健康	食 品 学Ⅰ	1	2	2		2	2	2	2	2											
		食 品 学Ⅱ	1	2	2			2	2	2		2										
		加 工 食 品 機 能 論	2	2	2		2	2	※2	2				2								
		調 理 学	1	2	2		2	2	2	2	2											
		食 品 衛 生 学	2	2	2		2	2	2	2			2									
		フーズスペシャリスト論	1	2		2			2		2											
		食品の官能評価・鑑別論演習	2	2		2			2				2	2								
		食 品 流 通・消 費 論	2	2		2			2					2								
		フードコーディネート論	3	2		2			2							2						
	実験・実習	解 剖 生 理 学 実 習	1	1	1		1	1		1		3										
		人体の構造と機能基礎実習	1	1	1			1		1	3											
		生 化 学 実 習	2	1	1		1	1		1			3									
食 品 学 実 験		1	1	1		1	1	1	1		3											
食 品 栄 養 実 習		2	1	1		1	1	※1	1			3										
食 品 衛 生 学 実 験		3	1	1			1	※1	1					3								
健康情報処理実習		2	1		1		1		1				3									
基 礎 調 理 学 実 習		1	1	1		1	1	1	1	3												
応 用 調 理 学 実 習		1	1	1			1	1	1		3											
臨 床 医 学 実 習		3	1	1		1	1		1					3								

【専門教育科目】

注1) 備考欄に★印のある科目は、週2コマ開講。

注2) ※印はフーズスペシャリスト資格に相当とされる科目。

●栄養学科専門教育科目

		科 目		授業を行う年次	単 位 数	必 修	選 択	栄 養 士	管 理 栄 養 士	フ ィ ド ス ペ シ ャ リ ス ト	栄 教 一 種 免	開講時期・週授業時間数								備 考																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										
												1年次		2年次		3年次		4年次																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
												前期	後期	前期	後期	前期	後期	前期	後期																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																											
専 門 教 育 科 目	専 門 分 野	基礎基礎栄養学Ⅰ	1	2	2			2	2	2	2		2																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	</

★
★
★
★
★