

社会福祉の中心的な担い手を育てる 神戸女子大学 健康福祉学部 社会福祉学科

神戸女子大学健康福祉学部 社会福祉学科は、人間尊重と国民の健康と福祉の増進を基本的理念として、誰もが生き生きと生活し、自己実現できるように地域で支えあい、ともに暮らせる福祉社会を目指して、知性と感性・行動力をもつ専門職を養成しています。

少子高齢社会ではますます福祉の専門家への期待が高まり需要は増すばかりです。2025年には、高齢者の人口は約3,500万人に達すると推計されるなど、超高齢社会に備えるために医療・介護のサービス体制の根本的な見直しが必要とされ、福祉現場のリーダーとなるべき人材の養成も急務となっています。

今回は福祉社会のリーダーとなる担い手を育てる社会福祉学科の教育内容と最新の地域貢献活動など、友人とともに元気いっぱい学び成長している学生を紹介します。



しあわせの村において：平成30年度 新入生合宿オリエンテーションで教員も一緒に記念撮影

福祉を学ぶということ

日本では、少子高齢化の進展により、ますます福祉サービスに対する需要の増大・多様化が見込まれ、福祉の根幹である福祉人材養成はきわめて重要な国の課題の一つとなっています。今後の動向として、これら日本の現状はアジア諸国の近い将来を予測させるものであり、アジアの福祉先進国としての役割や期待値も大きく、国際的な視野、伝統文化、社会や自然に関する幅広い知識も求められています。それらを鑑み社会福祉学科では、行政・医療・福祉分野において、社会福祉士・精神保健福祉士・介護福祉士等の国家資格を取得して、希望の職場で活躍できることはもちろんのこと、企業・家庭・地域社会を含めて幅広く社会貢献できる人材養成を担っています。学部の国際健康プログラムⅠ・Ⅲの海外研修では、アジアの福祉を担うリーダーとしての役割も見据えた、国際的視点、情報活用力、論理的思考力、コミュニケーション力の向上を目指しています。このように福祉を学ぶことによって、女性として幅広く国内外において活躍できる「自分らしい人生」を切り開くことが可能になります。また、人権や尊厳、生活の質を保障する専門職として、未来の福祉社会を築く一員として需要が約束されています。



社会福祉学科 主任 泉 妙子教授

新入生合宿オリエンテーション

4年間をともに成長するための絆を深める

社会福祉学科では、将来の自分の姿を描き目的を持って、有意義な4年間の学生生活を一緒に送り、ともに学ぶ仲間との友情を育むスタートとして開設当時から毎年、学科独自のオリエンテーションを開催しています。

平成30年は、4月20日(金)から21日(土)の2日間、神戸市北区にある総合福祉ゾーンしあわせの村で新入生合宿オリエンテーションを開催しました。

合宿オリエンテーションでは、社会福祉施設や病院をグループごとに見学するプログラムが組み込まれています。各施設の担当者から、施設の役割や入所者の日常生活とそれに伴うサービスやケアの話を知り、見学したことを共有し学びを深める振り返りをクラス単位で行います。初めて福祉施設を訪れる学生が大多数で、自分が訪問しなかった施設についてはクラスメートから情報を得ることができ、福祉への理解を深め、これからの4年間、福祉について学んでいく意欲が高まる契機となっています。



施設見学:アネックス湊川ホスピタル前で

- 見学先施設**
- ワークホーム明友
 - ワークホーム緑友
 - 神港園しあわせの家
 - アネックス湊川ホスピタル

クラスごとの施設見学の振り返り



バーベキューの様子



グループワーク:手作りの名刺を作って交流会

社会福祉学科のあゆみ

- 平成8年4月 文学部社会福祉学科として須磨キャンパスに開設
- 平成18年4月 健康福祉学部健康福祉学科に改組
ポートアイランドキャンパスに移転
- 平成21年4月 健康福祉学部社会福祉学科に名称
変更、現在に至る

豊かな人間性を培う社会福祉学科の教育課程 基礎から高度な知識・技術までを修得

カリキュラム・ポリシー

1. 人権尊重・社会正義・利用者の最善の利益・ウェルビーイングなどに基づく社会福祉の基礎を身に付ける教育を目指します。
2. 社会の福祉課題に関心が持てるように、講義・演習・現場実習・ボランティア活動・国際交流など多様な教育方法を用います。
3. 社会福祉士・精神保健福祉士・介護福祉士の各国家資格基準に準拠した専門教育を充実するとともに、資格別履修方法の工夫により社会福祉の専門性の深化を図りながら国家資格取得を目指します。
4. 国家資格指定科目に特化しない多様な選択科目群を設定し、さらにグローバル（グローバル&ローカル）な視点から生活・福祉・文化を考える力を養います。

授業 Pick up



実技・実習「生活支援技術Ⅱ（応用）」
高齢者疑似体験セットをつけて運動機能が低下している人への支援技術を学ぶ



演習「社会福祉演習Ⅰ」
入学後から「社会福祉入門ゼミ」で社会福祉に関心を高め、基礎的な知識を習得する



講義「就労支援サービス」
雇用対策、労働法制、就労支援を行っている機関や事業所、専門職の役割を理解する

社会福祉学科でカリキュラムに定められた所定の単位を修得すれば次の国家資格の受験資格が取得できます。

社会福祉士・精神保健福祉士・介護福祉士

国家試験合格率

	平成25年度	平成26年度	平成27年度	平成28年度	平成29年度
社会福祉士国家試験					
受験者数	46	51	47	57	48
合格者数	26	25	29	32	29
合格率	56.5%	49.0%	61.7%	56.1%	60.4%
全国の合格率	27.5%	27.0%	26.2%	25.8%	30.2%
精神保健福祉士国家試験					
受験者数	12	10	5	6	5
合格者数	10	9	4	5	4
合格率	83.3%	90.0%	80.0%	83.3%	80.0%
全国の合格率	58.3%	61.3%	61.6%	62.0%	62.9%
介護福祉士国家試験資格					
受験者数	-	-	-	-	22
合格者数	-	-	-	-	22
合格率	-	-	-	-	100%
全国の合格率	-	-	-	-	70.8%

* 介護福祉士国家試験については、社会福祉士及び介護福祉士法の改正により、平成29年度から介護福祉士国家試験の受験が必須となった（ただし実技試験は免除）

毎年100%近く就職率を達成

国家資格を生かして医療・福祉施設を中心に一般企業にも就職し、公務員にも採用されています。介護福祉士としてはもちろん、最近では社会福祉士の資格を生かして、病院や行政機関でソーシャルワーカーとして活躍する卒業生が増えています。

地域連携

地域の人々とともに学ぶ

「生活支援技術Ⅱ(応用)」(担当：津田 理恵子教授)では、人の尊厳を守り、その人の状態・状況に合った生活支援を習得するための授業を行っています。学内の実習に加え、平成29年度からボランティアグループ「すまいる」が運営する高齢者対象の「すまいるカフェ」で、レクリエーションを企画・運営する現場での学びを継続しています。

津田教授が「思い出を活用した地域作りから生きがいの向上へ」という演題の講演を公開市民講座で行ったことがきっかけとなり、キャンパス近くの集会所で開かれている「すまいるカフェ」でより実践的な知識と技術を習得できるための場を提供していただくことになりました。

「生活支援技術Ⅱ(応用)」を履修している学生は、高齢者の皆さんが無理なく参加し、脳の活性化や運動機能の改善につながるようレクリエーションを工夫しています。ゲームの後は、お茶をいただきながら参加の皆さんからご自身のさまざまなエピソードを聞いたり、大学生活の話を探ねられたりと楽しくコミュニケーションをとっています。「すまいるカフェ」は一人ひとりの個性を重んじ細かい配慮ができるようになる学習の場となり、学生にとってレクリエーションで高齢者の皆さんの笑顔が見られることが福祉の学習を進める上で大きな励みとなっています。



「すまいるカフェ」の様子

社会貢献活動

「おいしく食べるための工夫を学ぶ」公開講座
神戸女子短期大学の食物栄養学科と連携

平成30年2月24日(土)に社会福祉学科と神戸女子短期大学 食物栄養学科の共催による「おいしく食べるための工夫を学ぶ」講座をポートアイランドキャンパスで開催しました。

この講座は、加齢や病気などで「嚙む(咀嚼)」、「飲み込む(嚥下)」機能の衰えた人がいつまでもおいしく食事ができ、食事中に思わぬ事故にあわないようにするために日頃の対応や介護方法を学びたいという市民の皆さんを対象にした公開講座です。当日は20名の参加がありました。

社会福祉学科の木村 あい准教授が加齢に伴う咀嚼・嚥下機能の低下・障害について解説し、食事の姿勢と食事介護の基本的な技術について講義しました。そして神戸女子短期大学 食物栄養学科の竹内 美貴助教は、誤嚥を防ぐために嚥下しやすい食材や調理方法について解説し、普通食を食べやすくアレンジしたソフト食の実演を行いました。短期大学の学生が当日調理したソフト食や市販の介護食の試食会もあり、受講者の皆さんは、普段の食事と見た目も味も変わらない食事を実際に味わいました。そして介護される人が安全で喜んで食事ができることがわかったと大変好評で、今後もこの講座を継続して欲しいという要望が寄せられました。

社会福祉学科の学生は、受付やソフト食と介護食の配膳をサポートするボランティアとして参加し、家庭で介護する家族の実情を知ることによって今後の福祉を学ぶ意欲が高められました。

ソフト食・介護食の試食会のメニュー



焼き魚、ブロッコリー、トマト



↑手前左から時計回りに、お粥ゼリー、焼き芋のデザート、かぼちゃの含め煮、卵焼きゼリー、味噌汁ゼリー、さくら大根漬(中)



←手前左から時計回りに、お粥ゼリー、焼き芋のデザート、肉じゃが、卵焼きゼリー、味噌汁ゼリー、金時豆(中)



木村あい准教授の講義の様子



ソフト食と介護食を配膳する学生



木村あい准教授(前列左)と竹内美貴助教、短期大学の学生(紺色のエプロン)と社会福祉学科の学生

*この講座はポーアイ4大学による連携事業「ポーアイ健康推進プロジェクト」の一環として実施