INFORMATION

社会人入学生募集中!

■生活デザイン専攻

自分と周囲の人たちの生活をデザイン(考える・創造する・提案する)する力を身につけます。目指せる資格も充実!



■食物栄養専攻

栄養士を養成する専攻です。栄養士免許を取得することを目的に食や栄養について学びます。

■奨学金制度(給付型)

- ・社会人の方が入学された場合、入学後に、入学金の一部を奨学金として給付します。
- ・本学に籍を置いて、2年間で履修する学生のうち、学業成績優秀な学生には、 授業料の一部を奨学金として給付します。

■長期履修学生制度

個人の事情に応じて柔軟な履修計画をたて、通常の修業年限(2年)を超えて履修し、卒業・ 学位取得を可能とする制度です。また、修業年限を延ばすことにより、1年あたりの納付金を 減額し負担を減らします。

■オープンキャンパス

2020年4/25(土),5/23(土),6/20(土),7/12(日),7/31(金),8/8(土),8/25(火) 9/12(土)・9/13(日)なでしこ祭同時開催,10/24(土),12/19(土),2/13(土) ※7/31(金),8/25(火)はナイトオープンキャンパス 学校紹介/キャンパスツアー/在校生懇談/体験授業/個別相談など(日によって開催内容が異なります。) ※予定が変更になる場合があります。ホームページ等でご確認ください。

■学校公開日

6/6(土),6/13(土),10/5 (月) ~10/10(土),1/30 (土) 平日・祝日10:00~17:00 土曜日10:00~13:00 予約不要 誰でも自由に見学できます。 ※予定が変更になる場合があります。ホームページ等でご確認ください。

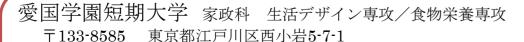
■公開講座

地域の方々へ様々な講座を開講しています。 前学期(4月~9月)、後学期(9月~3月) ※詳細はホームページ等でご確認ください。



■公開講演会

年に数回、さまざまなテーマについて、外部の講師をお招きし 解り易く、楽しく講演していただきます。



TEL: 03-5668-7260

https://www.aikoku-jc.ac.jp

JR総武線「小岩駅」北口より徒歩10分 京成線「京成小岩駅」南口より徒歩3分

JR・京成線「金町」よりバス、「京成小岩駅入口」下車徒歩3分



愛国学園短期大学 履修証明プログラムのご案内

シニア世代の皆様の健康で豊かな生活を支援するために

愛国学園短期大学では、人生100年時代といわれる今日、今後も増加すると見込まれるシニア世代の方々が健康で豊かな生活を送るために役立つ知識と技術を修得できる履修証明プログラムという教育課程を開設しました。この教育課程は、地域の皆様を対象として、シニア世代の皆様の健康で豊かな生活を支援するために必要な様々な知識・技術を120時間余りの課程に集約し、1年間で学んでいただくものです。

履修証明プログラムとは学校教育法に基づいて開設するもので、本学では、地域の皆様方に 生涯学習の場として活用していただくことを目的として開設しています。120時間余りの課 程を履修して所定の成績を修められた方には、合格証書とともに履修証明書を交付し、一定の 知識と技術を持つ方であることを愛国学園短期大学が証明いたします。

今年度は、介護・福祉の基礎的な科目に加え、豊かな生活に役立つ様々な科目の中から興味のある科目を選択していただくことにしています。高齢者の方々あるいは高齢者を支える方々のお役に立てていただけるものと思います。この知識・技術に加えて本学が開講する「介護職員初任者研修」を受けていただれば、介護職に就くことも可能です。

これらの授業の殆どは本学の学生と一緒に学んでいただきます。若い学生と触れ合いながら、 楽しく学んでみませんか。

なお、さらに知識・技術を深めたい方は、本学に社会人入学することも可能です。生活デザイン専攻に入学される場合、この履修証明プログラムで取得した単位は、既に修得したものとして認定されます。

※教育内容の詳細等については、裏面をご覧下さい。ご興味のある方は、下記あてにお問い合わせください。





≪履修証明プログラムの内容などについて≫

I. 授業の内容

科目名	授 業 内 容	授業方法	必修・ 選択	授業時間授業回数	開講日開講時間
1. 介護概論	介護に関する全般的基礎知識を学びます。 (別途教科書を購入していただきます。)	講義	必修	23.3時間/ 14回	前学期金曜日
					13:00~14:40
2. 福祉住環境 コーディネート概論	高齢者や障がい者の生活全体を配慮した住環境を提案できる知識・技能を習得します。 (別途教科書を購入していただきます。) 目指せる資格:福祉住環境コーディネーター	講義	必修	23.3時間/ 14回	前学期 月曜日
	3級				13:00~14:40
3. 介護食実習	高齢者に適した食事から咀嚼・嚥下障害食までの食事の知識とその調理の実際を学びます。	実習	必修	45.0時間/ 15回	後学期 金曜日
					9:00~12:10
4. ユニバーサルデザイン 概論	よく耳にするけれど説明し難い、ユニバーサルデザイン。理論をきちんと理解して、自身の生活、地域社会、職場等で活かせるように実践例も学びます。 (別途教科書を購入していただきます。)		必修	22.5時間/ 15回	後学期 金曜日
	目指せる資格: ユニバーサルデザイン コーディネーター3級				13:00~14:30
5. 香りを取り入れた 豊かなライフスタイル 実践演習	アロマテラピー検定2級対象精油を使用し、 日用品を作成、活用しながら無理なく精油と 基礎知識を身につけます。香りで心身・環境 を心地よく整えQOLを向上させましょう。 (別途教科書を購入していただきます。) 目指せる資格:アロマテラピー検定2級	演習	選択	23.3時間/ 15回	前学期月曜日 16:40~18:20
					後学期月曜日 16:20~17:50
6. 染色と織りの工芸実習	日本の伝統工芸のうち染と織に関する手工芸の種類と技法を学びます。型染めと絞り染め、手織りの基本的な技術を習得してオリジナル作品を制作します。	実習	選択	46.6時間/ 14回	前学期月曜日
					8:45~12:15
7. 製菓製パン実習 I	製菓製パンの基礎知識を学び、実践します。 一人で再現出来、自在に応用できるように学 んでいただきます。 (別途材料費をいただきます。)	実習	選択	43.3時間/ 13回	前学期 木曜日
					8:45~12:15
8. 工芸実習	手工芸や伝統工芸の種類と技法を知り、特に七宝、金属素材による金工、ガラス工芸など立体的な工芸作品を制作し、アクセサリー等の装飾品ややカトラリーなどにしていきます。 (別途材料費をいただきます。)	実習	選択	45.0時間/ 15回	後学期 月曜日
					9:00~12:10
合 計		必修4科目+ 選択2科目以内		120時間以 上履修	

- 注)①前学期 授業期間4月8日~7月22日 定期試験期間7月9日~7月22日 ※1コマ100分授業 後学期 授業期間9月23日~1月25日 定期試験期間1月26日~1月30日 ※1コマ90分授業 オリンピック・パラリンピック開催のため授業回数・1コマの時間が前学期と後学期で異なります。 ②各授業の詳しい開講日時については、お問い合わせください。
 - ③必修科目(4科目)及び選択科目の中から2科目以内を履修し、120時間以上履修してください。
 - ④本学の在学生と一緒に学んでいただきます。
 - ⑤選択科目のうち、僅少科目(履修者数が3名未満の場合)は、開講されないことがあります。 僅少科目となった場合は、別の科目を履修していただきます。
 - ⑥希望者は別途介護職員初任者研修を受けることができます。(2021年2月~3月実施予定) 別途受講料が必要となりますが、学生割引料金で受けることができます。
 - ⑦「I. 授業の内容」に示す授業科目は「5. 香りを取り入れた豊かなライフスタイル実践演習」「7. 製菓製パン実習 I」を除き、本学の正規の授業科目を学び、単位を修得したものとして認定することができます。単位認定に当たっては別途費用が生じますのでご相談ください。

Ⅱ. 履修資格 高等学校卒業程度以上の学力をお持ちの女性

Ⅲ. 履修料 履修登録料 10,000円

受講料(6科目以内) 60,000円

※科目によっては、教科書代や材料費が別途必要となる場合があります。

Ⅳ. 募集人数 10名程度

▼. 募集期間 令和2年4月13日(月)まで

志願票を提出していただいたうえで簡単な面接を行います。

VI. 体験•説明会 日時:令和2年4月10日(金)

授業体験:13:00~14:40 説明会:14:50~15:30

どんな雰囲気か、どんな内容か様子をご覧になりたい方は上記の日時にお越しください。

※体験・説明会に参加されてから履修をお決めいただくことが可能です。

但し、お申し込みは4月13日(月)までとなります。

~受講生の声~

愛国学園短期大学で学んでみようと思ったきっかけは、新聞の折り込みチラシでした。

とても関心がある内容ばかりでしたし、学生さんと一緒に学ぶことが出来ることも私にとって魅力の一つでした。 何十年ぶりに学校に通うという不安もありましたが、講義を受けたり、実習をする授業をうけられ、とても充実した 楽しい学生生活を送ることができました。



ユニバーサルデザイン概論



令和元年度の修了受講生



介護食実習



介護食実習~クリスマス料理~