

2026年度 昭和学院短期大学 聴講生募集要項

聴講生制度は、社会人等の学習機会の拡大を図るための制度です。別表に記載する科目について聴講生を募集します。

ただし、この制度では単位修得はできません。単位修得を希望する場合は、科目等履修生制度をご利用ください。

1. 出願資格

聴講しようとする授業科目を学習するに足る学力を有すること。

2. 出願期間

前期聴講の場合 2月5日(木)～3月13日(金)まで (事前相談は随時)

後期聴講の場合 7月6日(月)～9月7日(月)まで (事前相談は随時)

3. 出願書類

- ・聴講生願書
- ・履歴書
- ・健康診断書(必要事項:胸部レントゲン、内科診断。出願3ヶ月以内発行のもの)
- ・住民票(運転免許証、健康保険証または在留カードのコピーでも可)

4. 選考

志願者に対して面接を実施する。面接結果と出願書類と総合して選考し、聴講の可否を決定する。

5. 登録料、聴講料等

聴講可となった者は、登録料、聴講料を納付する。

登録料は5,000円、聴講料は1科目10,000円とする。

ただし、本学卒業生または昭和学院栄養専門学校卒業生に対しては登録料を免除する。

【振込先】 みずほ銀行 市川支店(325) 普通0945312

がっこうほうじんしょうわがくいん りじちょう やまもと とおる
学校法人昭和学院 理事長 山本 徹

また、聴講可となった者は、聴講生証用写真(縦4cm、横3cm)1枚を提出する。

6. 受講方法

- ① 1回の登録における聴講期間は、最大2年間とする。
この期間内で、新たな科目を聴講しようとする場合は、2.の出願期間内に聴講申請書(継続)を事務室に提出し、聴講料を振り込む。
- ② 聴講生は単位を修得できない。ただし、試験を受けることはできる。
- ③ 聴講生は本学の図書館、食堂、学生ホールを利用することができる。
- ④ 聴講生は聴講生証の交付を受け、学内では常にそれを携帯しなければならない。
- ⑤ 聴講生は聴講に当たって本学の諸規則を遵守する。
- ⑥ その他、本学の聴講生規程による。

【問合せ先】

昭和学院短期大学 生涯学習委員会
〒272-0823 市川市東菅野 2-17-1
電話番号 047(324)7115

2026年度 「聴講生科目一覧」

＜学科・専攻名：人間生活学科 キャリア創造専攻＞

NO	科目名	開講時期	授業形態	授業のねらい（内容）
1	医療事務Ⅰ	前期	演習	<p>医療事務に携わる上で必要な健康保険や診療報酬の基本的な知識と技能などを学び、医療事務技能審査試験（メディカルマーク試験）合格を目指す講座である。医療事務Ⅰ、Ⅱ、Ⅲをセットで履修すること。また、患者様との対応なども大切であり、講座の中でマナー・接遇などもしっかり身に付ける。</p> <p>※医療事務技能審査試験（メディカルマーク試験）は厚生労働大臣認可の一般社団法人 日本医療教育財団が実施する。</p>
2	医療事務Ⅱ	前期前半	演習	
3	医療事務Ⅲ	前期後半	演習	
4	日本国憲法	前期	講義	<p>日本国憲法のなかで、教職において特に必要な分野の基本的な知識を理解してもらうために、条文の意味などについての解説を行います。そのうえで、理解をさらに深めてもらうために、憲法に関する身近な事例や問題を紹介したいと思います。</p>
5	心理学	後期	講義	<p>一般的に心理学というと、悩みを抱える人を助けたり、コミュニケーションに役立ったりする印象があるが、それらは心理学の一部分であり、実際にはより広いテーマで研究が行われている。本講義では主に身近な現象を心理学で読み解きながら、簡単な実験等を通して考察を深めていく。</p>
6	日本語表現	後期	講義	<p>様々な日本語の表現方法を学び、社会人としてふさわしい日本語表現力を身につける。見落としがちな誤った表現、しゃべりことば、誤字脱字といった基本的なことを習得し、その後、まとまった分量の文章で、自分の考えを述べられるようにする。手紙のような敬体文にも習熟する。</p>

NO	科目名	開講時期	授業形態	授業のねらい（内容）
7	食生活論 (食品学・栄養学を含む)	前期	講義	日本の食生活について、歴史的・文化的な背景や社会的な視点から捉えるとともに、世界の食糧事情と其中での日本のあり方、環境問題と食生活の関連を知り、望ましい食生活について考える。さらにこれからの食生活の課題を知り、問題解決に向けての取り組みを考える。
8	衣生活論	前期	講義	衣生活全般にわたり、自然科学的及び社会科学的の両側面から総合科学的な衣生活を考える。生活の中での実際的な内容を中心に据えることで、日常をテーマに衣生活を見直し、さらに時代の現状を把握し、自立した賢い生活者を育成することをねらいとする。
9	調理学	前期	講義	調理学とは調理過程における食品の変化を知り、嗜好的にも栄養的にもよりよい状態になるように制御するための学問である。それぞれの調理操作の意味を知り、それを実際の調理の活かすことができるよう理解を深めていく。食品の変化だけでなく、調理器具や調理のエネルギーについても学習し、よりよい調理方法を選択できるようにする。
10	応用食品学	前期	講義	食生活の多様化により様々な食品が市場に出回っているが、フードコーディネーターは食の専門家として、これらの食品の知識と利用方法を身につける必要がある。本講義では、食品の種類・機能・成分及び加工・調理・保存による食品の変化や機能性食品の素材・種類についても学習する。
11	食品衛生論	前期	講義	食中毒・異物の混入・遺伝子組換え食品・狂牛病・残留農薬・偽装表示など、多くの問題が食品の安全性を揺るがしている。食の安全にかかわる危険要因及びそれらに対する安全管理の手段を学ぶ。

2026 年度 「聴講生科目一覧」

＜学科・専攻名：人間生活学科 こども発達専攻＞

NO	科目名	開講 時期	授業 形態	授業のねらい（内容）
1	心理学	後期	講義	一般的に心理学というと、悩みを抱える人を助けたり、コミュニケーションに役立ったりする印象があるが、それらは心理学の一部分であり、実際にはより広いテーマで研究が行われている。本講義では主に身近な現象を心理学で読み解きながら、簡単な実験等を通して考察を深めていく。
2	日本語表現	前期	講義	様々な日本語の表現方法を学び、社会人としてふさわしい日本語表現力を身につける。見落としがちで誤った表現、しゃべりことば、誤字脱字といった基本的なことを習得し、その後、まとまった分量の文章で、自分の考えを述べられるようにする。手紙のような敬体文にも習熟する。
3	保育の心理学	前期	講義	子ども一人ひとりの行動や心の動きはそれぞれ異なるが、共通する部分もある。「保育の心理学」では、そうした子どもの行動や心の動きの中にある共通した部分を学ぶことがねらいである。この授業においては、子どもに共通した行動や心の動き、行動の見取り方について講義する。
4	保育原理	後期	講義	初めての集団生活の乳幼児にとってなぜ保育が大切なのか、保育の意義や目的、保育に関する法令及び制度について理解する。またこれまでの保育の思想と歴史的変遷についても学び、保育の現状と課題について考究することを目的とする。
5	社会的養護 I	後期	講義	昨今では、家庭の養護機能が衰え、社会的養護に依存せざるを得ない場合が増えている。本授業では、社会的養護の意義、歴史的変遷、法制度、実施体制を知り、社会的養護の原理と施設養護などの実際を理解することをねらいとする。

NO	科目名	開講時期	授業形態	授業のねらい（内容）
6	子ども家庭福祉	前期	講義	<p>子ども家庭福祉とは、子どもと家庭に関する幅広い課題に対して関係機関等が連携し、法律や制度などの社会資源を活用しながら、子どもの最善の利益をまもるための実践である。その意義と歴史、現状と課題、制度や実施体系、動向や展望について学ぶ。</p>
7	保育内容：健康	後期	演習	<p>子どもが子どもらしい健やかな生活をおくるため、健康的な習慣や態度を身につけることが望ましい。乳幼児における健康の基礎知識を学ぶとともに、保育者はどのように子どもの健康をとらえ、援助していくことができるのかを学び、保育の現場で実践できる知識と考え方を学ぶ。</p>

2026 年度 「聴講生科目一覧」

＜学科・専攻名：ヘルスケア栄養学科＞

NO	科目名	開講 時期	授業 形態	授業のねらい（内容）
1	環境と健康	後期	講義	地球規模で変化しつつある環境問題とその健康影響や環境負荷、生態系、生物多様性、食物連鎖・生物濃縮の概念、SDGs(持続可能な開発目標)について知り、その対策を考察する。また、調べ学習を通して、課題への取り組み方や解決方法を本科目での学びを通して身につけ、習得した知識が今後の学びにどのように繋がっていくのかを理解する。
2	世界の料理と食文化	後期	講義	食材を調理し、料理にすること自体は世界共通である。しかし気候、風土、歴史、文化などの違いにより、世界には多様な料理が継承され、存在している。本講義では「料理」の観点で世界の食文化の多様性を理解し、日本の食文化との関連性を考究しながら概説する。
3	健康科学概論	後期	講義	人生において大切なものは、自分と家族の健康。健康を維持するために必要な基礎知識を身につけ、さらに周囲の人も健康にするための方策について考える。
4	スポーツ栄養学	前期	講義	アスリートが良好なコンディションを維持しパフォーマンスを向上させるためには適切な栄養摂取が欠かせないことを学ぶ。一般の人における健康と運動の関係、障害者のスポーツ栄養学についても学ぶ。
5	食品加工概論 (実習を含む)	後期	講義	本講義では講義、実習を通して、原材料となる食材の特徴や加工・製造方法に対する理解を深める。さらに講義では保存方法や包装素材についても取り上げ、様々な角度から食品加工について学ぶ。