

平成29年度 徳島県立小松島西高等学校 学校評価計画

1 学校教育目標

教育基本法・学校教育法等の趣旨に則り、本県教育の基本方針・基本目標に準拠し、誠実で自主・自立の精神と豊かな人間性を持ち、徳島県やわが国及び国際社会の発展に貢献できる人材を育成する。

2 本年度の重点課題

- 1 基礎学力の定着を図るとともに、キャリア教育を推進し、生徒の自己実現の支援を行う。
- 2 基本的生活習慣の確立を図るとともに、家庭・地域・関係機関等と連携し、組織的な生徒指導を行う。
- 3 人権の意義や重要性を認識させるとともに、互いの人格を尊重し、支え合う人間関係を築く能力を養う。
- 4 教職員の意識改革と資質向上を図るとともに、学校の組織力を向上させ、保護者や地域から信頼される学校づくりを行う。

3 自己評価

重点目標		活動計画	評価指標	評価
商業科	商業の各分野で必要とされる計算力・集中力を身につけさせる。	<ul style="list-style-type: none"> ・計算力の向上のため、1年生で年間を通して週1回の補習を実施する。 ・全商珠算・電卓実務検定に積極的に取り組ませる。 ・珠算・電卓競技会に向けて計画的に取り組ませる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・1年生は年間を通して補習の時間を確保する。 ・全商珠算・電卓実務検定の合格率を昨年度より上昇させる。 ・珠算・電卓競技会で四国大会出場を目指す。 	
食物科	各種検定を活用し、調理師に必要な知識・技術を実践に身につけさせる。	<ul style="list-style-type: none"> ・専門科目の授業1単位35時間を確保するため3年生で週2回、1・2年生で週1回7時間目の授業を実施する。 ・長期休業中などに各学年で特別授業や集中講義を実施する。 ・授業内容定着のため、小テスト・実技テスト等を実施する。(検査時の専門科目の目標60点) 	<ul style="list-style-type: none"> ・1単位につき35時間の授業時間を確保する。 ・家庭科技術検定(食物調理)の合格率100% ・食育インストラクターの合格率100% ・技術考査の合格率100% ・授業内容定着のため、小テスト・実技テスト等を実施する。 	
生活文化科	各種検定を活用し、アパレルに関する知識・技術を実践に身につけさせる。	<ul style="list-style-type: none"> ・進度表を活用し、生徒自身に進度状況を確認させるとともに技術の確実な定着・向上を図る。 ・小テスト・実技テストを実施し、知識・技術の定着を図る。 	<ul style="list-style-type: none"> ・家庭科技術検定(被服製作) <ul style="list-style-type: none"> 4・3・2級は、100% 1級については、85%以上 ・色彩検定については、3級合格率50%以上 	
福祉科	介護福祉士国家試験の合格率を90%以上にする。	<ul style="list-style-type: none"> ・国家試験の出題内容に対応し、かつ授業時間を確保するため各学年毎週2回7時間目を実施する。 ・各学年で長期休業中に集中講義を実施する。 ・学習内容定着を確認するため、3年生を対象に校外模擬試験を実施する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・1単位につき35時間の授業時間を確保する。 ・長期休業中の授業時間を確保する。 ・模擬試験の平均点が国家試験の合格基準に到達することができる。 ・介護福祉士国家試験の合格率90%以上 	
共通	学校生活全般を通じて、基本的生活習慣や学習習慣の確立を図る。	<ul style="list-style-type: none"> ・全校集会などを通してあいさつや言葉遣い、身だしなみなどについて考える機会を持たせる。 ・毎朝複数教員で登校指導を行い、多遅刻者には学年団や保護者と連携し改善に努める。 ・朝のSHRなどを利用し5分間学習を実施する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・毎月1回全校集会を実施する。 ・年間遅刻者数を、前年より10%以上減少させる。 ・朝の5分間学習や確認テスト等を年間100回以上実施し、その満足度60%以上。 	

4 学校関係者評価 (主な意見など)

5 次年度への課題