

徳島県立小松島西高等学校 [全日制課程]

○スクール・ミッション

「ビジネス・食・アパレル・福祉」に関する専門的な知識・技術を習得するとともに、実社会で活躍するプロによる講習や地域行事への参加など体験活動をとおして、幅広い視野を持って地域社会に貢献するために必要となる力を育成します。

○スクール・ポリシー

商業科

【育成をめざす資質・能力に関する方針】〈このような力を育てます〉

- (1) ビジネスを理解し、実践する力を育成します。
- (2) 職業人としての豊かな人間性を育成します。
- (3) 他者とコミュニケーションを図り協働する力を育成します。
- (4) ICT活用の実践力をつけ、情報発信する力を育成します。

【教育課程に関する方針】〈このような教育活動を行います〉

- (1) ビジネスの様々な場面で、役に立つ知識と技術を学習します。
- (2) ビジネスに関する具体的な課題の解決策を考える学習活動を行います。
- (3) 職業資格の取得などを通して、自ら学ぶ意欲を高める学習活動を行います。
- (4) 地域や産業界および高等教育機関と連携したキャリア教育を実施します。

【入学者の受入れに関する方針】〈このような生徒を待っています〉

- (1) 時間を守り、挨拶や日々の清掃活動が確実にできる生徒を募集します。
- (2) 職業人としての基礎となる倫理観や道徳心をそなえている生徒を募集します。
- (3) 入学後、学校活動の中心となって活躍する生徒を募集します。
- (4) 学業と部活動の両立を果たす熱意のある生徒を募集します。

家庭科（食物科・生活文化科）

【育成をめざす資質・能力に関する方針】〈このような力を育てます〉

- （1） 知識・技術の習得に向けて根気強く取り組む力を育成します。
- （2） 専門科目の実習を通して、コミュニケーション力を育成します。
- （3） 調理師として必要な知識・技術を身に付けます。（食物科）
- （4） 食関連分野で活躍できる力を育成します。（食物科）
- （5） ファッション関連分野で活躍できる力を育成します。（生活文化科）
- （6） 阿波藍の普及・活性化に取り組む力を育成します。（生活文化科）

【教育課程に関する方針】〈このような教育活動を行います〉

- （1） 各学年において、各種検定の資格取得に取り組みます。
- （2） 1年で日本料理，2年で中国料理，3年で西洋料理を学びます。（食物科）
- （3） プロの料理人の先生が指導する調理実習が毎週あります。（食物科）
- （4） 2，3年生で校内施設での集団給食実習を行い，実践力を養います。（食物科）
- （5） 卒業と同時に調理師免許を取得します。（食物科）
- （6） 藍の栽培や藍染め実習を実施します。（生活文化科）
- （7） 3年生でファッションショーを実施します。（生活文化科）

【入学者の受入れに関する方針】〈このような生徒を待っています〉

- （1） 知識・技術の習得に向けて，根気強く取り組める生徒を募集します。
- （2） 食に興味・関心があり，調理が好きな生徒を募集します。（食物科）
- （3） 将来，食関連分野で働きたいと思う生徒を募集します。（食物科）
- （4） アパレルに関して強く興味・関心のある生徒を募集します。（生活文化科）
- （5） 阿波藍に興味があり，意欲的に取り組む生徒を募集します。（生活文化科）

福祉科

【育成をめざす資質・能力に関する方針】〈このような力を育てます〉

- (1) 自ら考え行動し，科学的根拠に基づいた介護を提供できる力を育成します。
- (2) 尊厳と自立を支えるケアを実践できる力を育成します。
- (3) 適切なコミュニケーション方法を用い，相手を思いやる気持ちを育成します。
- (4) 地域福祉に貢献できる行動力を育成します。

【教育課程に関する方針】〈このような教育活動を行います〉

- (1) 介護実習を通し，利用者本位の介護の視点を養います。
- (2) 食事や入浴など，日常生活を支える専門的な知識や技術を学びます。
- (3) 介護福祉士国家資格取得を目指します。
- (4) 介護施設等で行われている医療的ケアについて学びます。

【入学者の受入れに関する方針】〈このような生徒を待っています〉

- (1) 介護や福祉に関心を持ち，意欲的に学習に取り組める生徒を募集します。
- (2) 相手を思いやり，他者の気持ちに立って考えられる生徒を募集します。
- (3) 何事にも真摯に努力できる生徒を募集します。