

学科紹介

Course Information

柔軟な対応ができる能力を養うとともに
創造力豊かな人材を育成します。



学科	教育目標	1 学年	2 学年	3 学年	取得資格等 サポート体制
全科共通	グローバルマインドの育成 長期留学(海外文化を学ぶ) リベラルアーツ(教養)の充実	短期語学研修(海外) 日本人の心(儒教道徳教育) インターンシップ(国内外)	武道・スポーツの奨励 教育相談・カウンセリング・進路指導の充実 ボランティア推進	生徒会活動・JRC活動の活性化 サポートステーション事業 地域連携	
総合ビジネス科 Business Management Course	<ul style="list-style-type: none"> 変化の激しい国際ビジネス社会において、グローバルな社会情勢の動きを知る。 創造力豊かに、柔軟な対応ができる能力を身に付ける。 幅広い選択肢を見据え、専門の知識と技術を学び、資格を取得する。 社会貢献できる職業人を目指す。 	<ul style="list-style-type: none"> 総合学習で進路学習を徹底します。 チームティーチング(TT)により専門教科を指導します。 全商簿記2級(100%取得) 情報処理3級 電卓2級 商業経済3級 商業英語2級ほか 	<ul style="list-style-type: none"> 進路に合ったコースを選択します。 海外を視野に入れた職業体験学習に参加します。 様々な資格取得に挑戦します。 全商簿記1級(原簿計算・会計) 情報処理1・2級 電卓1級・商業経済2級 商業英語1級・医療事務・秘書検定ほか 	<ul style="list-style-type: none"> 資格取得を徹底し、進路を決定します。 ICT教育を充実し、起業意欲を育成します。 資格を活かして進路を決定します。 全商簿記1級(原簿計算・会計) 情報処理1級・商業経済1級 商業英語1級・日商2級 ほか上級資格 	<ul style="list-style-type: none"> 日商簿記検定 簿記検定 情報処理検定 ビジネス文書検定 ビジネスコミュニケーション検定 商業経済検定 全商英語検定
普通科 General Course	<ul style="list-style-type: none"> 学びを通し、自ら課題を見つけ解決する能力を身につける。 自己の可能性や本質を追求する姿勢を作る。 世界のさまざまな文化や価値観を学び、互いに他を尊重し協調することを理解する。 どのような環境においても自立できるようなコミュニケーション能力を身につける。 	<ul style="list-style-type: none"> 日本人としてのアイデンティティを育成します。 早期に進路目標を定めます。 教科担任による個別指導を徹底します。 Skypeを活用し、海外との異文化交流を実施します。 英検3級以上を目指します。 	<ul style="list-style-type: none"> 進路に合ったコースを選択します。 小論文指導により伝える力を育成します。 海外を視野に入れた職業体験を行います。 海外の異文化交流により英語スキルを磨きます。 留学(交換留学)を推奨します。 英検準2級以上を目指します。 	<ul style="list-style-type: none"> 海外の大学も視野に進路を決定します。 個に応じた進路サポートを実施します。 Skypeを活用し英語力を向上させます。 興味を持った課題について研究し、文化祭で研究発表をします。 英検2級以上を目指します。 	<ul style="list-style-type: none"> 漢字検定 実用英語技能検定 各種コンクール応募(ディベート・小論文) 情報処理検定
調理科 Cooking Course	<ul style="list-style-type: none"> 商品開発などを通して、食のスペシャリストを目指す。 高校生レストランなど実践を経験し、将来の起業家を目指す。 国際色豊かな料理の習得を目指す。 料理で地場産品の消費拡大と普及に務める。 	<ul style="list-style-type: none"> 包丁の大切さについて学習し技術を習得します。 料理の基礎基本を学びます。 海外の食生活を体験します。 調理人としてのマナーを身につけ、衛生管理を徹底します。 	<ul style="list-style-type: none"> 進路に合ったコースを選択します。「日本料理・西洋料理」 海外を視野に入れた職場体験を行います。 地産地消で地元食材を全国に発信します。 食育を通じ、地域住民と交流します。 積極的に各種イベントに参加し、経験を積みみます。 一流の料理人から一流を学びます。 	<ul style="list-style-type: none"> 料理教室で地域に貢献します。 高校生レストランで実地研修を行います。 卒業作品展で3年間の学習成果を披露します。 専門調理師を目指し、技術考査に挑戦します。 一流の料理人を目指し海外も視野に入れた進路を決定します。 	<ul style="list-style-type: none"> 調理師免許 専門調理師技術考査 各種コンクール応募 各種料理講習会
自動車工業科 Automobile Course	<ul style="list-style-type: none"> 自動車構造を基礎から学び、国家資格を取得する。 企業と連携、最先端(ハイブリッド・電気自動車)の技術を学び、企業のインターンシップに参加する。 進路選択に有利な高度資格を取得する。 海外の協力校との情報交換や留学を経験する。 専攻科は5年間の一貫教育により二級整備士の資格を取得する。 	<ul style="list-style-type: none"> 学科、実習ともに、基礎から学び進路選択肢を広げ、早期に進路目標を定めます。 海外を視野に入れた体験学習、視察研修に参加します。 自動車空力デザインコンテストに挑戦します。 	<ul style="list-style-type: none"> 進路に合ったコースを選択します。 プロの自動車整備士を目指します。 進路目標に応じて、資格を取得します。 自動車関連企業、海外の自動車業界について学びます。 電気、電子、電装について深く学びます。 板金、塗装技術を身に付けます。 起業を意識した進路を研究します。 	<ul style="list-style-type: none"> 三級自動車整備士資格(ガソリン・ディーゼル・シャシ)を取得します。 校外実習(中学校訪問・各イベント)で車両点検作業を学びます。 資格を生かして進路を決定します。自動車メーカー、部品製造、整備工場(国内外) 本校専攻科との連携を深めます。 	<ul style="list-style-type: none"> 三級自動車整備士(ガソリン・ディーゼル・シャシ) アーク溶接特別技能修了証 ガス溶接技能講習修了証 有機溶剤作業主任者 クレーン運転業務特別教育 日本赤十字社救急法(AED含) 計算技術検定 ●フォークリフト運転 低電圧取扱講習(ハイブリッド・EV対応資格) 運行管理者 玉掛け(専攻科) 二級自動車整備士(ガソリン・ディーゼル)(専攻科)