



高等部の紹介

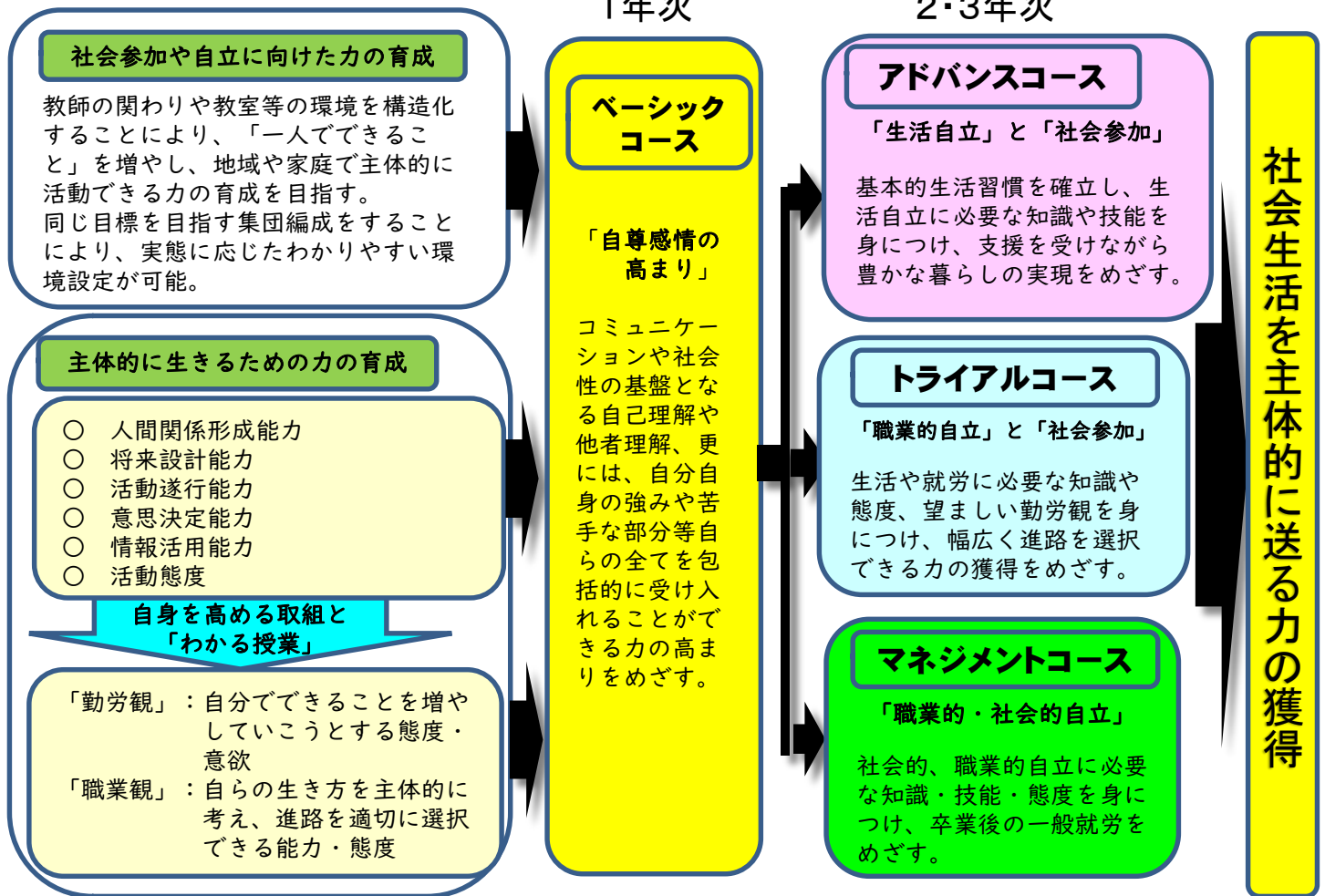
今回は、本校の教育の紹介として、まず高等部について紹介します。

高等部では、コース制を導入しています。

高等部での学びの目標を“3年間”という短期の設定にとどめず、更に卒業後の生活を想定した中・長期的な視野に立った【学びの土台】を育成することを位置付けとします。

そのため、生徒一人ひとりの卒業後を見通したコースを設定し、ねらいに応じた教育課程を編成することで、キャリア教育の視点から、一人ひとりの生き方から社会参加や自立を目指す取組を展開します。

コース制による教育



高等部 作業学習について

高等部では、作業場面で必要な知識、技能・技術やコミュニケーションスキルを養い、社会的自立の基礎を身につけることを目標に、週9時間(1年生は6時間)の作業学習を行っています。作業班は7つ(清掃、食品加工、リサイクル、窯業、木工、縫製、皮革)あります。全ての作業班では、以下のことを大切に取り組んでいます。(※今年度から「食品加工班」が新設されました。)

- 社会参画に向けた総合的な基盤の育成を図る。
(責任を持って取り組む力、集中して取り組む力、時間を意識した行動など)
- 自らの判断のもと、作業に取り組む習慣を身につけさせる。
- 作業内容に見通しを持ち、主体的に作業に取り組む態度を育てる。
- 働く場での必要なコミュニケーション力を育てる。
(挨拶、返事、丁寧な言葉遣い、報告連絡相談など)
- 地域との関わりを通し、人の役に立つ喜びを体感させる。



「食品加工班」について



今年度から高等部作業班に「食品加工班」が立ち上がりました。「どんなことをするのか?」「どんなものを作るのか?」など疑問だらけだと思います。基本的には、今年度は立ち上がったばかりなので基本(衛生面や道具の使い方等)をしっかりと行っていく予定です。

- ☆食品衛生の勉強(食中毒など)
- ☆食材の調達(地域の人との交流)
- ☆ジャム作り(正しく器具、用途を守る)
- ☆校外学習(近隣の施設を見学)

5月は、手洗いから道具等の洗浄を重点において授業で行っています。今後、実際に加工していく予定です。

【食品加工班の取組を紹介します!】

5月9日に手洗いについて学習しました。手洗いの仕方について動画を視聴し、その後実際に行ってみました。普段から手洗い等を行っていますが、動画での説明を聞いて生徒たちから「そこまで丁寧にするのか」や「意識が変わりました」等の発言もあり、良い機会となりました。今後は、専門家等を招いてより詳しく衛生面について勉強していきたいと思っています。



また、5月中旬頃には近隣の方から小梅をいただき、実際に加工に挑戦しました。まずは、「梅ジュース」を作ってみました。梅の洗浄やへた取り、梅と氷砂糖の計量を行いました。瓶の煮沸消毒にも挑戦し、生徒たちからも実際に行うのは、「むずかしい」という発言もありましたが、みんな頑張っていました。1週間後には、梅ジュースの原液を加熱消毒してから、一人ひとりの瓶へ詰め、試飲もしました。できた梅ジュースは、「とても美味しかった」とみんな喜び合いました。



夏季研修会「あがらの夏」のお知らせ

今年も はまゆう支援学校では、夏季研修会「あがらの夏」を開催します。今年度は地域高等学校(通級指導教室、定時制)の情報提供や「人間関係の課題」について情報交換会を実施する予定です。

日時:令和4年8月22日(月)14:00~16:30

場所:和歌山県立南紀支援学校 2階講堂

※詳細は、開催要項をご覧ください(はまゆう支援学校HPで確認できます。)