

# 南部高等学校 スクール・ポリシー

## 【食と農園科】

### アドミッション・ポリシー

- ・特色ある「食と農園科」の学びを通じて身につけた専門性を活かして、就職や就農、進学など、自己実現を展望に持ち、前向きに取り組もうとする生徒。
- ・農業系高校生の全国組織である農業クラブ活動に積極的に参加し、課題解決に果敢に取り組む生徒。
- ・仲間や社会とのつながりを感じ、感謝の気持ちをもって、社会や地域に貢献しようとする生徒。
- ・農業に興味・関心があり、調理師資格取得に向けて、地域の食材や食文化について学習及び実習に積極的に取り組む生徒。（調理コース）

### カリキュラム・ポリシー

- ・「農場から食卓まで」の幅広い視野に基づき、園芸・加工流通・調理のコースの学びを共有し、6次産業を体験する教育を行う。
- ・食と農の将来の可能性を見出し、発展させるため、各コースで習得した専門知識を、農業クラブ活動で共有するとともに、プロジェクト学習の実践、探究をとおして、自ら課題を発見・解決する教育を行う。
- ・農業をビジネスとしてとらえる起業家精神を育むため、南高ウメをブランド化させた伝統の技術や加工技術、マーケティング手法を習得させる教育を行う。
- ・将来の自分を見つめ、夢をかたちにする力を育む教育を行う。
- ・将来食や農の分野で活躍する人材を育成するため、農業科での学びを進学や就職等自分の将来に生かそうとする意欲を高めるキャリア教育を行う。

### グラデュエーション・ポリシー

- ・農業に必要な知識・技能を身に付け、地域の発展に貢献できる人材を育成する。
- ・園芸・加工流通・調理の3つの学びのつながりを理解し、広い視野を持って和歌山県の農業の可能性を広げることのできる人材を育成する。
- ・農業の学びを生かして自分の進路を切り拓くことのできる人材を育成する。