

A 学校生活全体への質問

- 夏と秋の入門講座の内容は同じでしょうか？

⇒ 夏の入門講座は学校全体を見ていただくことを重視しています。各コースの紹介を行ったあと、校内の実習の様子を見学していただくことができます。また、多くの部活動が入門講座の日を活動日として設定しているため、部活動の様子も見ていただくことができます。

秋の入門講座は、実際に興味のある分野について、簡単な実習体験を通してより深く学んでいただくことができます。

- 下校時間は何時ですか？

⇒15時30分放課です。実習、クラブ、季節（行事・試合前など）によってさまざまですが、生徒の安全や健康に十分配慮した時間です。部活動は19時頃まで行っています。

- どうしたら合格できますか？

⇒本校は前期選抜と後期選抜の両方を実施しています。

前期は、中学校の調査書、当日の面接、作文で総合的に選抜します。

後期は、五教科の学力検査と面接があり、県の基準に基づき選抜します。

前後期とも選抜方法等（県の募集要項に記載されています）をよく研究してください。

- 就職率はいいですか？

⇒就職斡旋希望者の就職率は100%です。全員希望する職種に就職しています。

- 1クラスは何人いますか？

⇒各クラスとも20~30人です

- 昼食はみなさんどうしていますか？

⇒弁当を持参する生徒が多いですが、購買部でパンも買うことができます。

- 細かいルールが知りたいです。

⇒社会に出るために細かくルールを定めています。

詳細についてはお問い合わせください。

- 普通の授業、専門的な授業の割合はどのくらいですか？

⇒普通授業：専門授業の割合は、1年は2：1、2年は1：1、3年は1：2です

- 久居駅からは少し距離がありますが、どのように通っている人が多いですか？

⇒徒歩か自転車を使用しています。徒歩で20分、自転車で10分程度です。

B 各コースへの質問

食品コース

- 食品コースではどのタイミングで資格が取れるのか。詳しく教えてほしい。
⇒ボイラ関係の資格は1年の終わりから2年生以降で、食品衛生責任者は3年生で受験します。その他の資格に関しては学年に関わらず取得を勧めています。
- アイスはどうやって作っているんですか？
⇒アイスクリムリザーという機械を使って実習で作ります。空気を含ませた状態で凍結させます。トピソグのゾラムはその場で手作りしました。
- 実習のための費用はかかるのですか？
⇒食品コースでは原材料費は基本的に県が負担しますが、試作品の材料費(3年間で5000円程度)は必要です。

植物コース

- 植物コースの夏休みの登校は何回ぐらいですか？
⇒基本的には4回です。
実習内容は野菜の栽培管理(トマト、ナス、ピーマン、イチゴ、ダイコン、ハクサイ等) 果樹の栽培管理(りんご、ブドウ、ミカン、柿、ウメなど)です。
- 1年生でも収穫した野菜を持っていけますか？
⇒自分の担当園場で作ったものは持って帰れます。
- 男女比はどれぐらいですか？
⇒学年によって異なりますが男女半々程度です。

動物コース

- 動物コースの実習内容は？
⇒小動物、畜産、加工の3部門をローテーションで実習します。小動物、畜産部門では給餌、給水などの日常管理を行います。動物の成長に応じて牛の除角、豚の去勢、羊の毛刈り等行います。実習の他に犬のトリミングやダチョウの卵の加工など、農場の動物を活用した授業も行っています。
- 動物は何匹いるのでしょうか？
⇒1000匹ほどいます。(うち鶏700羽)
- トリミングは難しいですか？
⇒少しずつ練習していくので、未経験者でも大丈夫です。

- ・実習はどこで行いますか？

⇒動物コースが管理する畜舎は、諸戸山農場（本校から自転車で 20 分程度）にあるため、自転車で移動します。

環境保全コース

- ・環境保全コースの実習内容は？

⇒『気づき』→『深化』→『アクション』と学年毎に内容を深めながら、卒業後の進路を目指して、栽培や調査、管理をとおして、命の大切さや環境についての知識や技術を学び、自分で考え活用し、社会に貢献する能力を養います。

具体的には、一年生では雲出川まで出かけなどの植物、動物、水質、水生生物の調査と野菜の栽培の基礎を学びます。

二年生では、地域の里山や演習林などの環境調査や森林管理、木工品の製作やキノコ栽培方法などの林産物利用について学びます。

- ・女子はいますか？

⇒ います。専門棟に女子更衣室があり、利用できます。また演習林にも女子専用トイレを設けており、快適な実習環境を準備しています。女性教員もコースに在籍しています。環境保全を考えるのに男女は関係ありません。環境分野への就職や、木工アクセサリ作り、綿花作りなども行うことができます。

ガーデニングコース

- ・ガーデニングコースの実習内容は？

⇒①草花を育てています。販売したり、校内や地域に植えたりして、育てた花を楽しんでもらっています。

②庭づくりをしています。校内に植えてある木を形良くカットしたり、生垣や芝の管理もします。また自分で理想の庭を製図します。

③フラワーアレンジメントや寄せ植えなど、学んだことを活かして、地域の人と花を通じて交流しています。

土木・機械コース

- ・土木・機械コースはどんなことをしていますか？

⇒土木というのは道路や鉄道、橋、トンネル、堤防、ダム、上下水道などを作る仕事です。そのために設計や測量、工事の仕方などを、授業で学んでいます。

実習では、測量や製図、工事を進めるために必要な実験を行っています。機械については、農業機械や建設機械の構造などを授業で学んでいます。実習では、エンジンの分解や組み立て、溶接、パワーショベルやフォークリフトの運転練習を行っています。資格取得に力を入れて取り組ん

であり、測量士や測量士補、2級土木施工管理技士、CAD利用技術者、トレース技能検定は私たちのコースでしかチャレンジできません。今年、測量士の高校生合格者数は全国で12名でしたが、その中の2名は土木・機械コースの生徒です。また課題研究では、学校で習った測量の技術を活かして榊原町で「田んぼアート」を描いたり、自分たちで作った橋の模型の強さを競うコンテストに参加したり、鳶（とび）での技能五輪出場を目指しています。

生活デザイン科

- 生活デザイン科の衣生活コースでは、ドレスはどの時期に作るのですか？
⇒3年生の4～5月頃、デザインを考えたり型紙を作ります。6月頃、布の裁断をし、7～8月頃にかけて縫製をし、11月の文化祭で発表します。
- 料理は何種類ほど学びますか？
⇒ 1年生：1回につき3品ほど、10回実習
2年生：1回につき3～4品(2級・1級に向けて飾り切りや指定調理含む) 西洋料理と和菓子講習会を含め17～18回
3年生：1回につき、4～5品(コース仕立ての料理・パン・デザート・ケーキ含む)(弁当販売含む)14～15回程度
- 料理はどこまで上達するのか？
⇒食物調理技術検定1級(ねじ梅やかつらむぎなどの指定調理を入れてオードブル(前菜)・スープ(汁)・主菜・副菜・デザート)の5品を90分で作り上げる。) 鯛・伊勢海老の実習あり、アンパン・メロンパンやシュークリーム・デコレーションケーキも3年生で作ります。