

# 県立越谷総合技術高校 «活性化・特色化方針（スクール・ポリシー）»

課程	全日制	学科	電子機械科・情報技術科 流通経済科・情報処理科 服飾デザイン科・食物調理科	R5.5.1 生徒数	(男) 362人 (女) 262人	計 624人			
アクセス	東武スカイツリーライン越谷駅下車徒歩 20 分又は西口からタローズバス 10 分 J R南越谷駅、東武スカイツリーライン新越谷駅西口からあさひバス 8 分+徒歩 10 分								
<b>&lt;目指す学校像&gt;</b>									
チームで働く力を身につけた人間性豊かな産業人材を育成する学校									
<b>&lt;教育課程等&gt; ※ 1</b>									
総合技術高校の特性を生かし「チームで働く力を身につけた」人間性豊かな産業人材を育成します。									
◇生徒一人一人に確かな学力と技術を身につけさせる									
①基礎基本を重視した普通教科の学習と、充実した専門教科の有機的な連携により、主体的に学びに向かう力を育てます。									
②充実した設備と実践的な実習を通して、幅広い専門知識と高い技術を身につけます。									
③資格取得を奨励し、補習や個別指導をおこないます。									
④課題研究をとおして、課題を発見する力を育て、専門的な知識と技術を深化させます。									
◇充実したキャリア教育と進路指導									
①生徒一人一人に寄り添うきめ細やかな進路指導により進路実現をサポートします。									
②キャリアパスポートを活用し、キャリアデザインを見通したり、振り返る活動をおこないます。									
③進学希望にも応えるため、学習室を設置しています。また、多数の補習講座を開講しています。									
◇豊かな人間性の育成									
①気持ちの良い挨拶や身だしなみを大切にしながら規範意識を高めます。									
②学科間の交流により、多彩な技術や多様な人とのかかわりから、お互いの良さを活かしながら協働する力を育てます。									
③部活動、生徒会活動、学校行事を通し、達成感や充実感を味わい、学校生活に誇りを持たせます。									
④多彩な体験活動により、豊かな心を育てます。									
◇地域に開かれた教育課程									
①本校の高い技術を活かし、地域で本校の教育力を発揮し、地域に貢献します。									
②社会人講師による高度な専門的指導により、実践的な知識と技術を身につけます。									
③地域や社会の人的・物的資源を積極的に活用した、連携・協働した学びが充実しています。									
<b>&lt;本校が求める生徒&gt; ※ 2</b>									
1 本校の教育内容を理解し、本校での学習に強い意欲を持つ生徒									
2 本校卒業後の進学や就職等について考えている生徒									
3 積極的に取り組む意欲を持ち、努力することの大切さを知っている生徒									
4 基本的な生活習慣が身についている生徒									
<b>&lt;学校行事&gt;</b>									
【課題研究発表会】3年間の学習の集大成として、学科ごとに、課題研究発表会を実施します。									
【体育祭（6月）】、【球技大会（12月）】体育祭・球技大会はクラスが団結して、クラスの絆を深めます									
【文化祭（10月）】文化祭（越総祭）は学科・学年の垣根を越え、全生徒が力を合わせて開催しています。									
<b>&lt;部活動&gt;</b>									
月曜日と金曜日は「部活動の日」 補講や課題の予定を調整し、部活動に優先的に取り組みます。									
運動部活動 15 文化部活動 9 が活発に活動しています。									
【主な実績】※他にも県大会出場部活動多数！詳しくは本校ホームページをご覧ください。									
☆全国高等学校ダンスドリル選手権大会 2022 関東大会 SONG/POM 部門 Small 編成 出場									
☆IT部 第42回全国高校生プログラミングコンテスト 優勝									
☆メカトロニクス部 高等学校ロボット相撲選手権 関東選手権 ラジコン型部門 優勝 全国大会出場									
☆男子バレーボール部 令和4年度関東バレーボール大会 埼玉県予選ベスト16 令和3年度 5位 関東大会出場									
☆卓球部 令和4年度新人大会兼関東大会1次予選大会 女子ダブルスベスト8 県大会出場 男子団体ベスト16									
<b>&lt;家庭・地域との連携&gt;</b>									
各学科で、中学生を対象とした体験講座を開講しています。その他、地域の施設において、本校の技術を活かした貢献活動をおこなっています。									
【体験活動・貢献活動の一例】									
工業系・・・越谷市科学技術体験センター・児童館での連携事業、各地でのミニ新幹線運行									
商業系・・・市農業技術センターや市内店舗との商品共同開発									
家庭系・・・小学校での食育教育、企業と連携した「おせち料理」の開発、IKEA 新三郷店との連携事業 中学生を対象としたデザイン画コンクール 地域等が開催するファッションショー参加									
進路	R5.3 卒業生	四大	45人	短大	4人	専門	71人	就職	66人
	傾向	全体では、35%の生徒が就職、61%の生徒が進学しています。学校紹介による就職率は、100%を継続して達成しています。近年、4年制大学に進む生徒が増えました。推薦入試以外に総合型選抜での合格者が出ています。6つの学科それぞれに進路希望の傾向があり、高校で学んだ知識や技術を活かした進路実現を目指しています。							

【学校教育法施行規則第103条の2】高等学校における三つの方針

裏面 育成を目指す資質・能力に関する方針（グラデュエーション・ポリシー）

※1 教育課程の編成及び実施に関する方針（カリキュラム・ポリシー）

※2 入学者の受入れに関する方針（アドミッション・ポリシー）





【目指す学校像】 チームで働く力を身につけた人間性豊かな産業人材を育成する学校

6つの学科で

チームで働く力を身につけた

人間性豊かな産業人材を育てます

### スペシャリストへの成長

#### 1年生 越総生の基礎固め

学科の枠を超えた仲間づくり

- ・ミックスホームルーム
- ・基礎基本の定着
- ・将来を見通した進路指導
- ・進学・就職のどちらにも対応できる幅広い学習

#### グラデュエーションポリシー

(育成を目指す資質・能力)

- 「チームで働く力」と「豊かな人間性」
- 大学や専門学校に劣らない知識と技術
- 物事に進んで取り組む力
- 自分の意見をわかりやすく伝える力
- 社会のルールや人との約束を守る力



#### 2年生 実践力を磨く

専門性を高める

- ・専門科目の授業の増加
- ・検定試験への積極的なチャレンジ
- ・インターンシップ (全員実施)
- ・後輩のよき手本となる



#### 3年生 最上級生の誇り

希望する進路の実現

- ・専門性を活かした進学 (多数の推薦枠)
- ・早期から始める面接指導 学校紹介による就職率 100%
- ・総合選択授業 (他学科の科目が選択可能)

#### 学校生活

豊かな人間性を育てる



#### 文化祭 (越総祭)

各学科の特性を活かした企画や文化部等の発表が楽しめます。



#### 体育祭

クラスの団結力がいかに発揮されます。



#### 体験活動

企業と連携した特別授業や体験活動が充実しています。

#### 挨拶運動

挨拶や身だしなみを大切にしながら規範意識を醸成

### 6つの学科でスペシャリストを育てています

#### 工業科系

##### 電子機械科

将来のエンジニアを目指し、設計製図、工作機械を使った機械加工などものづくりをとおりて技術を育成

- ◆ 主な取得資格 第2種電気工事士 基礎製図検定
- ◆ 地域等との連携した取り組み ミニ新幹線の運行 小学生向け工作教室

##### 情報技術科

システム管理に優れた技術者を目指し、コンピュータのハードウェア (電子回路) ソフトウェア (プログラミング) の技術を育成

- ◆ 主な取得資格 基本情報技術者試験
- ◆ 地域等との連携した取り組み 中学生向け夏季講習会

#### 商業科系

##### 流通経済科

簿記や販売技術、ワープロや表計算ソフトの操作など、商業に関する幅広い能力を育成

- ◆ 主な取得資格 簿記検定
- ◆ 地域等との連携した取り組み 越谷市農業技術センターや市内店舗と連携した商品開発

##### 情報処理科

ビジネス情報を自在に使いこなす社会人を目指し、ビジネスに必要なコンピュータ実務や簿記会計に関する知識と技術を育成

- ◆ 主な取得資格 情報処理検定 簿記検定 ITパスポート試験
- ◆ 地域等との連携した取り組み 外部講師によるビジネスマナー講習会

#### 家庭科系

##### 服飾デザイン科

アパレル産業で活躍できる人材を目指し衣服をデザインし、型紙を作成し、生地を裁断、縫製するまでの技術を育成

- ◆ 主な取得資格 家庭科被服技術検定
- ◆ 地域等との連携した取り組み 中学生を対象としたデザイン画コンクール

##### 食物調理科

包丁の扱い方など基本的な技術から本格的な日本、西洋、中国料理の知識と技術を育成

- ◆ 主な取得資格 調理師免許 家庭科食物技術検定
- ◆ 地域等との連携した取り組み 小学校での食育教育 越谷市役所との連携事業 IKEA新三郷店との連携事業

