

## 47 天草拓心高等学校（全日制）

### 設置学科 (コース)

本渡校舎：普通科、商業科、生物生産科、食品科学科、生活科学科、  
マリン校舎：普通科（総合コース）、海洋科学科（海洋航海コース、栽培・食品コース）

### 1 スクール・ミッション（社会的役割）



校訓「夢は空より高く 心は海より広く 道を拓かん」のもと、天草市の本渡校舎と苓北町のマリン校舎において、普通科と商業科、農業系学科、県内唯一の水産科の専門学科を有する高校として、郷土を愛し、専門的な知識と高度な技術、課題探究とその解決力を身に付け、地域社会や産業の持続可能な未来を拓く、イノベーションを創造する力をもった人材を育成します。

そのため、生徒の多様な進路実現に向けて、地域企業との連携や協働によるインターンシップや起業家教育<sup>1</sup>などを推進するとともに、地域から学び、自ら考え、豊かな心の育成を目指します。

今後は、国の地域との協働による高等学校教育改革推進事業<sup>2</sup>の取組の成果を生かし、学科の枠を越えて地元企業等と連携した実践的な課題解決学習の充実を図るとともに、時代や地域のニーズ等を踏まえた学科の特色化を図ります。また、「熊本丸」での乗船実習を通して、海に学ぶ体験的・実践的な教育活動を展開します。

1 「起業家教育」とは、チャレンジ精神、探求心及び情報収集・分析力等の起業家的資質・能力を育成する教育です。

2 「地域との協働による高等学校教育改革推進事業」とは、新たな時代を地域から支える人材の育成に向けた教育改革を推進するため、自治体、高等教育機関、産業界等と協働体制を構築し、地域課題の解決等の探究的な学びを実現する取組を推進することで、地域振興の核としての高等学校の機能強化を図る事業です。

### 2 スクール・ポリシー（3つの方針をお伝えするモン）



#### グラデュエーション・ポリシー（卒業までに、こんな資質・能力を育むモン）

- (1) 多様な学科とともに学べる利点を生かして、幅広い知見と協調性や創造力を養い、地域社会の活性化や発展に貢献する地元のリーダーを育成します。普通科
- (2) 商業に関する知識と技術を身に付け、地域産業に貢献できる人材を育成します。商業科
- (3) 農業に関する知識と技術を身に付け、諸課題の解決に向けて探究し、地域産業を担う人材を育成します。生物生産科
- (4) 食品加工に関する知識や技術を身に付け、考えて行動する力、協働する力、食（命）を大切に作る心を育成します。食品科学科
- (5) 将来の社会や地域における生活の課題に目を向け、その課題解決に向けて他者と協働してよりよい社会を築く力を育成します。生活科学科
- (6) 幅広い学習や地域と連携した活動を通して、教養と社会性を身に付け、地域の未来を担う人材を育成します。普通科総合コース
- (7) 「海を愛し、海に学び、海と生きる」を基本理念とし、豊かな人間性を備えた人材を育成します。海洋科学科
  - ・海運業や漁業に関する知識と技術を身に付け、次世代の船長及び船舶職員を育成します。海洋科学科海洋航海コース
  - ・水産資源の増殖や環境保全の知識・技術を身に付け、地域水産・養殖業を担う人材を育成します。海洋科学科栽培・食品コース
  - ・食品加工や調理技術を身に付け、「食」を通して、地域水産業の活性化を担う人材を育成します。海洋科学科栽培・食品コース

#### カリキュラム・ポリシー（高校生活は、こんな学びを行うモン）

- (1) 基礎学力を定着させるとともに、地域の課題に目を向け、地域との協働による課題解決に取り組むことで、幅広い知識と教養を身に付けます。普通科
- (2) 資格取得や販売実習等を通して、ビジネスに必要な専門的及び実践的な学習に取り組みます。商業科

- (3) 地域と連携した農業教育を通して、命の尊さや農産物のマーケティングを含めた専門性の高い課題解決型学習に取り組めます。**生物生産科**
- (4) 地域産業と連携し、地元の特産品を利用した加工品開発を行う体験学習を通して、食品の専門的な学習を行います。**食品科学科**
- (5) 1年生は農業と家庭の基礎・基本を体験的に学び、2年生からは地域の事業所等と連携したワークショップを行います。**生活科学科**
- (6) 2年生から進路希望に応じ普通類型は普通教科を中心に、情報ビジネス類型は商業教科を含めた学習に取り組めます。**普通科総合コース**
- (7) 地域水産業と連携した実践的な学びの中で「海・船・魚」のプロを目指す学習を行います。**海洋科学科**
- ・大型船熊本丸で実践的な操船・漁業技術について学び、四級海技士国家資格を取得します。**海洋科学科海洋航海コース**
  - ・海洋生物やその増養殖方法を学び、大型水槽での実習や地域企業との連携で実践的技術を習得します。**海洋科学科栽培・食品コース**
  - ・食品製造実習や地域特産品の開発、販売実習を行うことで、実践的な知識と技術を身に付けます。**海洋科学科栽培・食品コース**

### アドミッション・ポリシー(高校では、こんな生徒を待ってるモン)

- (1) 幅広い分野に興味・関心をもって、主体的に勉学に励み、様々なことに挑戦できる力を身に付けたい生徒を募集します。**普通科**
- (2) チャレンジ精神をもち、キャリアアップのために資格取得に挑戦するとともに、学校だけでなく地域行事等にも積極的に参加する生徒を募集します。**商業科**
- (3) 天草を愛し、農業関連産業による地域創生に取り組む意欲をもった生徒を募集します。**生物生産科**
- (4) 食に対する興味・関心をもち、食をとおして人間力を向上させたいという熱意をもつ生徒を募集します。**食品科学科**
- (5) 学習活動や資格取得等の取組みに主体的で、自身のキャリアアップを目指す生徒を募集します。**生活科学科**
- (6) 天草を愛し、地域社会をよりよくするために勉強したい生徒を募集します。**普通科総合コース**
- (7) 「海・船・魚」が好きで、専門知識・技術を身に付け、意欲的に学び続ける生徒を募集します。**海洋科学科**
- ・内航船や漁船に関心をもち、船員に必要とされる知識と技術を学ぶ意欲のある生徒を募集します。**海洋科学科海洋航海コース**
  - ・海や川の生物が好きで、海を豊かにする意欲をもった生徒を募集します。**海洋科学科栽培・食品コース**
  - ・食に対する興味・関心をもち、食品製造や調理・販売などに取り組む意欲をもった生徒を募集します。**海洋科学科栽培・食品コース**

