



北海道清水高等学校

総合学科 HOKKAIDO SHIMIZU HIGH SCHOOL

北海道清水高等学校

北海道で最初に設置された総合学科の高校です。総合学科の特色を活かした多様な科目を開設し、次世代地域を支える有能な人材を輩出するため、地域課題等を教材に産業振興や地域創生に寄ける教育を行っています。

共に未来を創造する

（一）清水の学び

（一）清水の学び～学校概況～

本校は一九三四年（昭和九年）に開校し、一九九七年（平成九年）に北海道初の総合学科（四間口）への学科転換を経て現在に至ります。総合学科は「第三の学科」と呼ばれ、普通科や職業学科とは

大きく異なり、多様な進路にあわせた幅広い選択科目を設定しています。選択科目を選ぶにあたり、自己理解を深めるとともに、将来に求める自分の力とライフプランを考える「産業社会と人間」を必履修科目としています。

令和四年度にこれまでの五つの「系列」を改編し、「自律・探究・創造」の校訓を三つの柱として、「社会創造・科学技術・食品ビジネス系列・保健福祉」の四つの系列を設けています。

生徒は進路実現に向けて、系列で設置している授業科目を選択し、スクールボリシーやもどづく「清水の学び」を個々に応じて進めています。

本校では、教育目標とキャリア構築力を身につけさせる「キャリアサポートプログラム」に育成すべき資質・能力を関連させ、これから地域で活躍し社会を粘り強く生き抜く人材育成に取り組んでいます。

— 地域課題探究型 4つの系列 —

未来を形にする 社会創造

社会や地域の仕組みなどの基礎的な学習を通して、人文的・社会的な視点から必要な知識と教養を身に付ける。

大学 社会・経済・法律・教育に関する学部
専門 公務員・事務・観光に関する学科
就職 公務員・総合職・サービスなどの職種

科学を探求する 科学技術

自然界や実生活の中ではたらく原理・法則の基礎的な学習を通して、理科的・数学的な見方・考え方を身に付ける。

大学 工業・情報・機械に関する学部
専門 情報・技術・建設に関する学科
就職 公務員・機械・技術・建設などの職種

6次産業を実現する 食品ビジネス

食品産業や情報ビジネスの基礎的な学習を通して、職業人に必要な知識と教養を身に付ける。

大学 農業・食物・経営・營業に関する学部
専門 農業・製造・ビジネスに関する学科
就職 公務員・食料・販売・事務などの職種

人を大切にする 保健福祉

保健福祉に対する关心を高め、基礎的な学習を通して、社会人に必要な知識と教養を身に付ける。

大学 福祉・看護・幼児教育に関する学部
専門 福祉・看護・保育に関する学科
就職 公務員・看護・保健助手などの職種

(一) 食品ビジネス・科学技術系列の 学び～農場概要～



食品ビジネス系列 食品製造a
調理実技試験（中華料理 炒飯）

「食品ビジネス系列は、「食品化学」・「食品製造」・「フードマネジメント」など食品の製造、流通分野とビジネス分野を設け、専門科目の実践を通して勤労観・職業観を高める指導を進めています。さらに、地域交流・地域貢献等の特色

ある活動を通して専門的知識や技術の深化とコミュニケーション力向上を図っています。

施設設備・農場については、産振棟に農産加工実習室・肉加工実習室・微生物実験室・林産加工実習室・機械加工実習室などの実験実習教室と、温室（二〇六・一㎡）および実験圃場を活用し教科指導にあたっています。



食品ビジネス系列 食品製造a
地元中学生との Pizza 教室

一 清水高校キャリアサポート プログラム(SCSAP)による 実践的な人材育成



科学技術系列 産業技術基礎a 自動車整備
安全点検・タイヤ交換実践

学習の中核として文科省が示す基礎的・汎用的能力を四項目に細分化し、『人間関係形成能力』・『自己理解と自己管理能力』・『課題対応力』そして、『キャリアプランニング能力』を軸に育成すべき資

質・能力を科目の目標に位置づけ、食品分野、科学技術分野の実験実習を開展しています。

て必要なコミュニケーション力の基礎になると考えています。

三 科学的な根拠のもと 創造的・実践的な人材育成

(一) 地域の教育力を活用する繋がり
～主体的・対話的学び～

町の「じどり園」との交流学習では、栽培過程での管理作業などを通して生徒たちは園児と接し、児童を対象とした授業プラン、栽培プランを主体的に企画し、展開方法をチームで考察、課題設定、改善方法を反復することで深い学びにつなげています。

主体的で対話的な深い学びを導く作業のサポートだけでなく、PDCAサイクルの実践から深まる対応力や人間関係を形成する経験の積み上げが、社会人になつ

(二) 工学基礎を学び物づくりの質の向上を目指して

～科学的・創造的～

「産業技術基礎」の授業では木のおもちゃを題材に、緻密に作りあげるための



科学技術系列 食彩フェア
3Dプリンタの活用 フラワーポット製図・制作

パーソンの製図や機械機器の性質を安全に理解させ、応用力を身につけるために、CADソフト、3Dプリンタの活用や個々のアイデアを活かしたおもちゃづくりを企画せます。

また、量産製造作業をとおして勤労観を涵養するなど、交流を通じて生まれるコミュニケーション力だけでなく多くの学びの機会が拡がる指導を目指しています。



科学技術系列 食彩フェア
プログラミング実践



科学技術系列 課題研究 ドローン操作の実践
学校行事の撮影・編集

(II) 栽培と環境から ノウショクコウ学へ(農・食・工) ～応用力・発展性～

(四) 食品分野でのモノを生みだす 創造性を高める実践 ～主体的・対話的で深い学び～

『食品製造』・『食品化学』の基礎を応用した商品開発、流通、販売、経営について体系的に学ぶ「フードマネジメント」の科目は、一年次、三年次へと系統立てた学習のアクティブラーニングとなります。

個々の課題に対応した指導、実験実習、PDCAサイクルをもとにしたコンテストへの出品、イベントへの参加に向けた質の高い学習の積み上げと評価の蓄積を職業感や就労感に結びつけています。

また、地域の企業や清水町商工観光課、他校生との交流を通じたネットワークを

商品開発や食品製造へ応用し地域資源の活用へ発展させています。

構築したうえで、外部評価を改善課題として指導につなげています。



食品ビジネス系列 フードマネジメント
商品企画・店舗企画・販売実習

せるとともに、「自律・探究・創造」を学びの柱にして課題解決に向けて自ら探究、創造できる力を身につけさせて地域産業の担い手として、六次産業に携わり、創造するためのアイデアを生み出し、地域の教育力やネットワークを活かし、地域創造に対応できる人材の育成を目指した学習活動を進めます。



北海道清水高等学校 | 総合学科
 [\(hokkaido-c.ed.jp\)](http://hokkaido-c.ed.jp)



総合学科の「食品ビジネス系列」と「科学技術系列」の一系列表を実学実践の両輪として、地域の産業の魅力を理解さ

四 おわりに