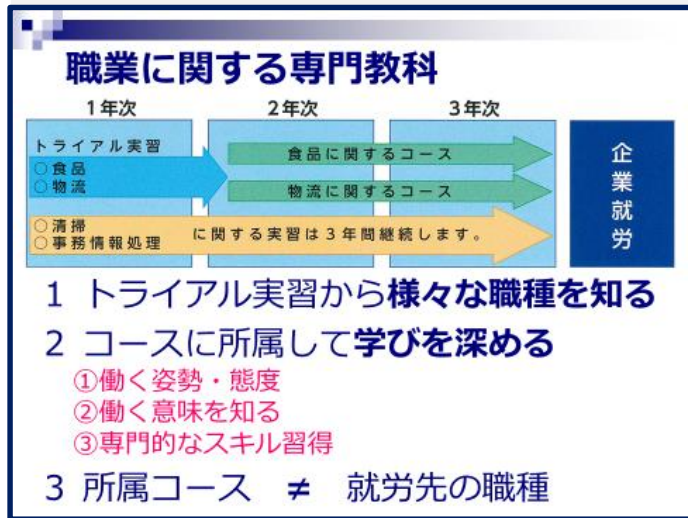


職能開発科 HISTORY

【専門教科のコンセプト】

■専門教科で大切にすること



本校では専門的なスキル習得よりも、働く姿勢や態度、特に生徒が働くイメージをもてることを大切にしました。

具体的には、働くことの喜びと働くことの大変さです。

■専門教科は終日の設定にする

職業に関する専門教科

コース	【食品】 6h ・焼き菓子製造 ・カフェ接客 ・食器洗浄及び盛り付け
	【物流】 6h ・保管（仕分け ピッキング等） ・包装（箱詰め等） ・流通加工
3年間継続	【清掃】 6h ・各資機材の利用 ・実務的なマナー
	【事務・情報処理】 6h ・PC入力 ・実務的なマナー

将来、働くことになれば、1日6時間から8時間、仕事に従事します。

その理由から職業に関する専門教科は、実際の就労現場を意識して、1日の時間設定にしました。