



牛津高きわやか新聞

今月は牛津高校の専門教室をご紹介します！
家庭科の専門高校ならではの設備がたくさんあります。
専門教室でどんな授業が行われているのか…。一緒に覗いてみましょう！

福祉実習室ではこんな授業をしています

校内では互いに介助し合いながら技術を磨いています。

シーツ交換(生活経営科)



手浴(生活経営科)



車いす介助(生活経営科)



ベッドメイキング(生活経営科)



時には教室を出て校内で実習を行います！

手引き歩行(生活経営科)



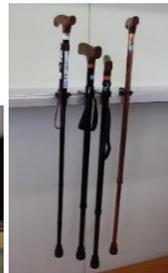
福祉実習室はこんな教室！

生活経営科の福祉の授業で使用する教室です。

↓県内で牛津高校にしかない最新電動ベッド



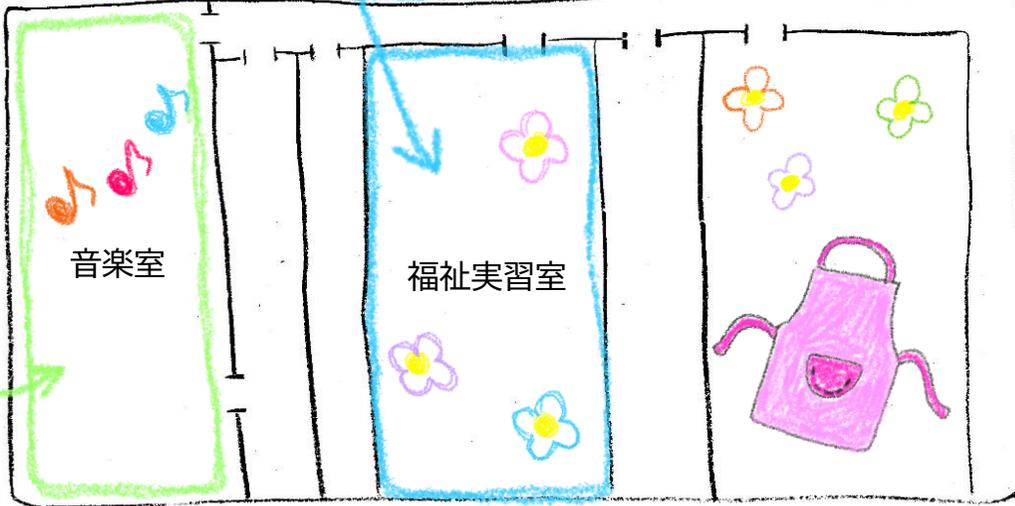
30年近く福祉の授業を見守るKさん



文化祭前日の夜に歩き出すらしい…？

音楽室はこんな教室！

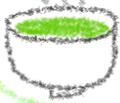
生活経営科科学類型では音楽実技という授業で1人1台ピアノを使って練習をします。
ピアノ初心者の人もしっかり練習ができるので安心！



礼法・着付実習室ではこんな授業をやっています

生活文化
(生活経営科)

立礼や座礼、
ふすまの開
け閉めなど
美しい所作
を学びます。



きもの着つけ
(服飾デザイン科)

外部講師の
先生から
着物の歴史
や着つけ方
を学びます。



準備室前はこんな感じ…

礼法・着付実習室の
入り口。
まるで旅館みたい！



科学類型が月ごと
に制作している
壁面飾りが貼って
あります。



保育実習室ではこんな授業を
やっています

保育基礎(生活経営科)

保育基礎では将来保育の現場で活かせるような制作
や表現活動を行っています。

絵の具を使った制作



クリスマス会



保育技術検定(生活経営科)



子ども理解や保育に関する知識と技術の定着を図る検定。
4部門すべてに合格するため練習に励んでいます。

造形表現の練習

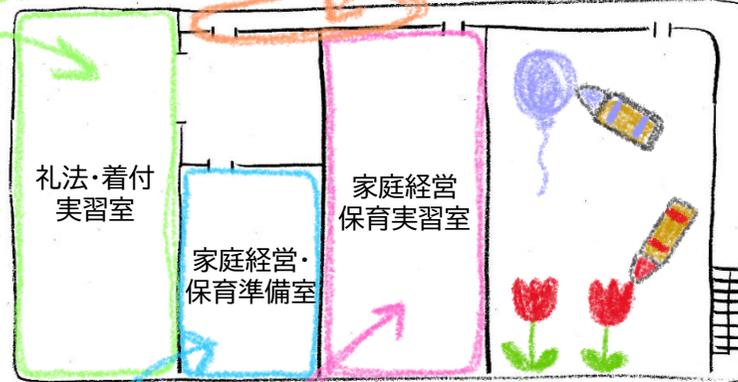


家庭看護の練習



礼法・着付実習室はこんな教室！

40畳の広い和室です。ふすまを動かすと全面鏡になります。
また、和室だけでなく洋室もあります。



保育実習室はこんな教室！

生活経営科の保育の授業で使用する教室です。

制作がしやすい
広い机



保育の授業で
使用するベビー
ベッドや保育
人形があります。



準備室には制作の道具がたくさん！

はさみやのり、クレヨン、画用紙などがあります！

生徒は授業に必要な道具を
準備室に借りに来ます。



音楽劇(生活経営科)



科学類型の3年生は課題研究の授業で音楽劇を制作します。
保育の授業や保育技術検定で身につけた知識・技術を活かし
脚本、衣装、道具、音楽・ダンスを自分たちで考えます。

演技の練習



ダンスの練習



ソーイングデザイン室はこんな教室！

デザイン室では、パソコンでデータ作成し型紙として出来上がる“アパレルCAD(キヤド)”という機械や、接着芯を綺麗に貼ってくれる“芯貼り機”、特殊生地が縫えるミシンなど、実際の工場やプロの現場でも使われている、専門的な機械や道具がたくさんあります。主にこのような道具を使用する場合は、この教室を使って授業を行います。



アパレルCAD

ボタン穴かがりミシン



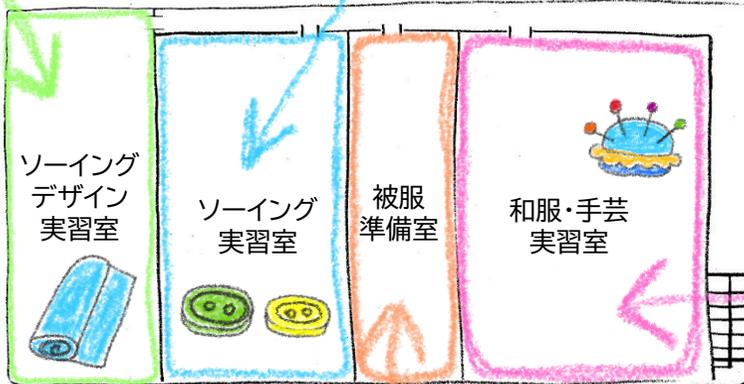
ロックミシン

型紙をスキャンできる機械



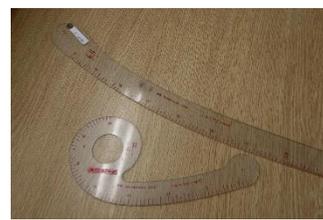
ソーイング実習室はこんな教室！

一番授業で使用する教室になります。ここでは、裁縫をするうえで必要なミシンをはじめ、仕上げ馬、アイロン台、まんじゅう、ボディなどを置いています。これらを使って生徒は日々検定やファッションショーに向けて製作を進めています。



被服準備室には・・・

ここでは、授業で使用する道具が保管されています。型紙を制作する際に必要な“Dカーブルーラー”や“Hカーブルーラー”、デザイン画を描く際に使う“水彩色鉛筆”や“コピック”など、なかなか聞きなれない裁縫道具たちもたくさん。生徒も初めて使う道具たちにワクワク！



和服・手芸実習室はこんな教室！

この教室は主に和裁をする際に使用しています。和服を製作する際に使用する、“くけ台”が机に備えられていたり、和裁用のアイロンが置かれていたりします。和用のタンスには、たくさんの着物や帯が入っています。

↓このタンスには着物や佐賀錦の道具がはっている



和裁用のアイロンで作業中



総合調理実習室はこんな教室！

大量調理を行う部屋です。学校の給食室のような大きな鍋や、最新の真空パック機など現場に合わせた器具がそろっています。



専門調理実習室はこんな教室！

2年生が中国料理と日本料理を学ぶ教室です。大きなな板や魚の焼き物器などの専門的な器具があり、実習で使用します。



専門調理実習室ではこんな授業をやっています

日本料理では、季節感を大切に料理とそれを表現する繊細な技を学びます。中国料理では、鍋の振り方や強い火力で素早く仕上げるコツを習得します。

調理 日本料理(食品調理科) 調理 中国料理(食品調理科)



総合調理実習室ではこんな授業をやっています

総合調理実習(食品調理科)

大量調理の実習をします。2学期には約170食を10人で調理します！



また、楽しんで食事をしてもらえるように、食事の部屋の飾りつけもしています。



専門調理講義室はこんな教室！

階段式の机が並び、先生の実演がとても見やすくなっています。大きなカメラも付いているので手元までよく見えますよ！



専門調理講義室ではこんな授業をやっています

調理(食品調理科)

1年生は調理の基礎を学びます。



調理(食品調理科)

3年生になると西洋料理を学びます。

