

ビジネスをサイエンスする

2018

創立102年目の挑戦!



長野県赤穂高等学校 商業科通信

vol.141

経済社会で役立つスキルを身につける

地域社会の問題を考え貢献する

困難な課題を突破する力を育てる

平成30年度 1月29日(火) 本校百周年記念館にて

商業科3年「総合実践・課題研究」発表会 を実施しました!

商業科3年生は、この1年間の学習のまとめとして発表会を行いました。発表は、授業「総合実践」で取り組んだ“上伊那の良さを伝える1泊2日の旅行プラン”と、授業「課題研究」の4つの講座(やっちゃえ赤穂!プロジェクト3, 秘書FP, プログラム, 広告と販売促進)で、それぞれ代表者が1年間の取り組みや学習内容を、同窓会をはじめ駒ヶ根市役所・商工会議所・関係者の招待者の前で発表しました。

信濃毎日新聞 1/30掲載



**商品開発や旅行プラン作り
研究・活動成果
赤穂高生が発表**
駒ヶ根市の赤穂高校商業科3年生約80人が29日、本年度取り組んだ研究・活動成果の発表会を同校で開いた。同市の名物ソースかつ丼を基にした「ソースかつ丼」を改良して販売した実績を報告。全生徒が3〜4人の班に分かれて作った、上伊那地方を巡る1泊2日の旅行プランの発表

ソースかつ丼の開発や販売の成果を発表する生徒たち



長野日報 1/30掲載

総合実践・課題研究の成果

赤穂高商業科3年生が発表会



課題研究で取り組んだ活動を報告する赤穂高商業科の生徒

赤穂高校(駒ヶ根市)は29日、商業科3年生(80人)を対象とした今年度の「総合実践・課題研究発表会」を同校で開いた。市や駒ヶ根商工会議所の担当者、活動を通して世話になった事業所・団体関係者を招待。学習の集大成となる今年度1年間にグループごと取り組んだ総合実践や課題研究の成果を披露した。発表会はプレゼンテーション能力を高める狙いで、これまで学んできたことを披露する場として毎年実施している。今年度の総合実践では生徒が26グループに分かれて上

もあった。
「飯や豚肉を棒状にして揚げたソースかつ丼の販売は、3年目の取り組み。今回はチーズを入れた商品を開発した。市内の農産物加工販売施設で助言を受け、チーズの種類を変えて試作。市内で開かれた商工祭などで計約300本を販売した。溝上夢菜さん(18)は「たくさんの方の支援ができた。お客さんが来ない日もあり、販売は大変と分かった」と話していた。市特産の黒ごまを使ったシエイクや五平餅を開発した班や、ソースかつ丼を一口大のボール状にして販売した班の発表もあった。
旅行プランは、授業内でペア連れやカップル向けといった客層選定や日程作りに関する、代金算出方法も考えた。

