

羅針盤 第10号

中間考査も終わり、修学旅行も迫ってきました！

最近、雨がよく降ります。高校に通う君たちには煩わしい雨かもしれませんが、雨は「天からの恵み」で、米作りをやっている農家の人にはありがたいものです。そして、近所の田んぼに水が張られ、水田に夕日が赤く映る時期になりました。さて、君たちは3年生最初の定期考査が終わり、答案も返ってきているはずですが。テスト勉強した努力がうかがえる答案は、採点している教員にはうれしいものです。でも、努力をせず受けた答案は、採点してわかりますが、残念な気持ちになります。ところで、北海道への修学旅行が迫り、あまり進路のことに気持ちが向かないかもしれません。でも、今は、修学旅行のことばかりしてはいられません。

高校を卒業して、どんな進路に進むのか、自分が決めた進路を実現するために今何をしたらいいのか、ということをもっと意識してください。

自分の将来などまだ先だと思っている人も、目先のことだけを気にするのではなく、何年か先に自分ははどうしたいのかをよく考えてみてください。

楽なことや楽しいことをするのが自分(将来)のためになるのでは決してありません。

校内模擬試験に11名が受験予定

中間考査も終わりましたが、進学を考えている人は自分の実力を知る必要があります。5月29日(土)に校内で模擬試験を実施します。11名が受験予定です。

受験者は、休まず、遅れずに学校に来てください。もちろん、制服着用です。

模擬試験の問題は、入試問題としては基本的な出題だということですが、難しかったと感じたら、まだ時間はあります。できる限り早く、受験のための勉強を始めましょう！

就職説明会、大学・短大説明会などの日程！

第3回就職説明会 6月14日(月) 午後3時半から 視聴覚教室にて

内容 学校紹介による就職希望者の登録

学校紹介による就職のためのルール

就職用問題集(国語2と数学2)よりの小テスト

* 就職用問題集を再度販売します。560円で購入すること。
公務員受験を本気で考えている人は、就職説明会に来なくていい。

第4回就職説明会 6月28日(月) 午後3時半から 視聴覚教室にて

内容 就職(推薦)依頼書の提出

求人票の見方(3年生向けの求人票の受付は7月1日から)

第2回大学・短大説明会 6月15日(火) 午後3時半から 視聴覚教室にて

内容 志望校、志望学部、学科調査、受験勉強について

第2回専門学校説明会 7月1日(水) 午後3時半から 視聴覚教室にて

内容 志望校、志望分野、学科調査について

大学や短大、専門学校の方が本校に来られています！

廊下まで「タバコの臭い」が漂っていることはほとんどなくなりました。でも、たまに1階職員トイレなどに「タバコの吸い殻」が落ちていたりします。

本校に来られた大学や短大、専門学校の方は、2階職員室まで上げられます。その時に会う君たちの姿や様子を観察されています。はやり、茶髪や土足で歩いたり、制服ではないシャツやトレパン姿は印象を悪くします。きちんと人を迎える服装や身なりをして欲しい。また、決して校内で喫煙することのないようにしなさい。

栄養や料理に関する仕事に就きたい！

高校卒業後、飲食店などの外食産業に就職して、「調理師見習」として働くことができます。30期の1名は「パン製造職」で働いています。29期では2名が学校紹介によって外食の企業に就職して、「調理師見習」として働いています。

「調理師」の他にも、「製菓衛生師」や、「栄養士」、「管理栄養士」の資格があります。「調理師」や「製菓衛生師」の資格は、2年以上の実務経験で資格試験の受験資格を得られますが、「調理師」も「製菓衛生師」も1年間以上の養成学校(短大や短大)を卒業すれば、「製菓衛生師」の資格を無試験で取得することができます。

「栄養士」は2年間以上の養成学校(短大や短大)を卒業すれば資格を取得できますが、さらに上位の資格である「管理栄養士」になるには、そこから2年以上の実務経験が「管理栄養士」の受験資格となります。だから、短大では「栄養士」の資格しか取れないので、短大を卒業して「栄養士」として2年間の実務経験を経て、初めて「管理栄養士」の受験資格が得られます。最初から、4年間勉強して「管理栄養士」を目指す大学もあります。

「調理師」

- ・仕事の内容 飲食店などで調理に携わる。夜遅い勤務が多く、土日など休日が忙しい。
- ・仕事の適性 何よりも調理が好きであることが求められる仕事である。
- ・資格取得のための方法 「調理師」資格があっても、2～3年は見習として扱われるので忍耐が必要である。資格取得のための方法 調理師養成の短大や専門学校で学び、卒業と同時に資格を取得する。進学すれば、最短で1年間で「調理師」の資格が無試験で交付される。高校から「調理師見習」として就職すれば、2年間以上の実務経験が必要であり、見習の仕事をしながらか、「調理師試験」の勉強をしなくてはならない。

「製菓衛生師」(パティシエ)

- ・仕事の内容 洋菓子店、和菓子店、ホテル、レストランで菓子を専門的につくる。
- ・仕事の適性 日ごろの経験と研究の成果が重要となる仕事で、必ずしも資格は必要ではない。
- ・資格取得のための方法 1年間以上の製菓衛生師養成の専門学校で学び、受験資格を得る。高校から「洋菓子製造職」として就職すれば、2年間以上の実務経験が必要となる。

「栄養士」

- ・仕事の内容 病院・学校・福祉施設などの集団給食施設において、カロリーや栄養のバランスを考えた給食の実施や調理指導、食材の管理などを行う。
- ・就職先 栄養士養成学校(短大や短大)を毎年2万人が卒業し、その4割しか就職していない。
- ・資格取得のための方法 2年制以上の栄養士養成学校(短大や短大)を卒業すれば、無試験で交付される。2年制の学校を卒業したのであれば、3年以上の実務経験があれば、さらに上位の資格である「管理栄養士」の国家試験を受験することができる。

「管理栄養士」

- ・仕事の内容 現場での栄養指導に当たるほか、栄養士や調理師の指導や管理もおこなう。
- ・資格取得のための方法 4年以上の管理栄養士養成学校(短大や短大)を卒業すれば、「管理栄養士」の国家試験を受験することができる。また、栄養士から実務経験を経て受験できる。

このように、栄養や調理に関する国家資格もいくつかありますが、進学すれば、比較的容易に資格は取れます。でも、大変ですが仕事に就いて実務経験を積む方法もあります。資格を取得するために、経済力も考慮して自分に最もあった方法を選びましょう。